

Unterlage zur Sitzung im öffentlichen Teil

Gremium	am	TOP
Bezirksvertretung 4 (Ehrenfeld)	25.05.2009	

Anlass:

- Mitteilung der Verwaltung
- Beantwortung von Anfragen aus früheren Sitzungen
- Beantwortung einer Anfrage nach § 4 der Geschäftsordnung
- Stellungnahme zu einem Antrag nach § 3 der Geschäftsordnung

Anfrage der Fraktion Die Linke.Köln zur Mittagessenversorgung

Ist der Verwaltung bekannt, dass es erhebliche Mängel bei der Mittagessen-Versorgung der Kinder in den Ganztagschulen und Schulmensen gibt?

In diesem Zusammenhang hat die Fraktion Die Linke in der BV 4 folgende Fragen:

1. Wie viele Kinder und Jugendliche werden im Stadtbezirk in wie vielen Einrichtungen mit Essen versorgt?
2. Sind die räumlichen und personellen Voraussetzungen dafür gegeben, dass die Kinder ihr Essen im Sitzen und mit ausreichend Zeit zu sich nehmen können.
3. Wer betreibt die Mensen und woher beziehen sie das Essen?
4. Gibt es einheitliche Kriterien für Qualität und Preise des Schulessens? Wenn ja, wer überprüft die Einhaltung in welchen Abständen?
5. Gibt es Kurse bzw. Unterrichtseinheiten für gesunde Ernährungsweise oder sind solche vorgesehen?

Zu 1.:

Im Schuljahr 2008/2009 befinden sich derzeit 24 Schulen im offenen bzw. gebundenen Ganztag des Stadtbezirkes 4. An diesen Schulen nehmen ca. 2100 Schüler täglich am Mittagessen teil.

Zu 2.:

Die räumlichen Voraussetzungen sind gegeben. An allen Schulen, die eine Mittagsversor-

gung durchführen, sind Speiseräume / Mensen vorhanden. Abhängig von der Versorgungsquote der Schulen ist das Essen ggf. in Intervallen einzunehmen. Die personelle Organisation obliegt den Trägern / Caterern.

Im Bereich der pädagogischen Übermittagbetreuung ist in der Regel eine 60-minütige Mittagspause vorgesehen.

Zu 3.:

Es erfolgt eine Warmanlieferung des Essens aus einer Zentralküche sowie eine Aufbereitung vor Ort.

Bei den gebundenen Ganztagschulen erfolgt die Versorgung durch die Firmen Lohmeier & Deimel, Apetito, Mensabetriebe Reisdorff und Netzwerk e.V..

Die Mittagessenversorgung wird im Rahmen der Offenen Ganztagschule immer, im Rahmen des Programms „Mittagspause PLUS“ überwiegend durch den jeweiligen Trägerverein der Maßnahme organisiert.

Zu 4.:

Eine Grundlage des Bewirtschaftungsvertrages sind die Qualitätskriterien für die Schulverpflegung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Das Schüler Mittagessen muss den Qualitätsstandards auch in Bezug auf Mengen, Kalorien und Nährwerten entsprechen. Derzeit wird in enger Zusammenarbeit zwischen dem Schulverwaltungsamt und der Ernährungsberatung des Gesundheitsamtes ein Qualitätsmanagement aufgebaut mit dem Ziel einer regelmäßigen Überprüfung der Speisepläne der Bewirtschafter auf Einhaltung der Qualitätsstandards zum Schüler Mittagessen in Anlehnung an die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Auf die Essgewohnheiten muslimischer Kinder ist Rücksicht zu nehmen.

Des Weiteren erfolgen Überprüfungen durch die Lebensmittelüberwachung, das Gesundheitsamt, das Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz, das Amt für öffentliche Ordnung.

Für die gebundenen Ganztagschulen wird vertraglich geregelt, dass tgl. ein Stammessen (vollwertiges Mittagessen) zu einem Festpreis von 2,50 € angeboten werden muss. Dieser Preis entspricht dem derzeit aktuellen Beschluss des Rates.

Zusätzlich sind ein weiteres Menü und / oder ein Ausweichessen (jeweils in Abhängigkeit von der Küchenkapazität) zu vorher vereinbarten Festpreisen anzubieten.

Bei den offenen Ganztagschulen wird die Mittagessenversorgung durch Trägervereine organisiert, die das Entgelt hierfür auf der Basis der ihnen entstehenden Kosten je Schule festlegen.

Für die die Inhaber eines Köln-Passes beträgt der Elternbeitrag 1 Euro je Essen, unabhängig von der tatsächlichen Höhe des Preises.

Zu 5.:

An den Schulen gibt es vielfältige Aktivitäten im Bereich Gesundheitsförderung / gesunde Ernährung. Es werden u.a. Projekte zum Thema „Gesunde Ernährung“ durchgeführt. Verschiedene Schulen wirken an dem Programm „Gesunde Schule“ mit.

Der Unterricht im Bereich Arbeitslehre / Hauswirtschaft an den weiterführenden Schulen sowie im Sachunterricht an der Grundschule ist schwerpunktmäßig auf gesunde Ernährung ausgerichtet. Die Akzentuierung und Ausführung liegt in der Zuständigkeit der einzelnen Schule.

An einigen Schulen findet vor Unterrichtsbeginn ein gemeinsames, gesundes Frühstück

oder ein gesundes Pausenfrühstück statt.

Verschiedene Förderschulen beschäftigen Hauswirtschaftmeisterinnen.

Um eine ständige Qualitätssicherung und –verbesserung zu erreichen, werden Fort- und Weiterbildungsprogramme regelmäßig sowohl durch die Trägervereine als auch die Caterer als Arbeitgeber des Personals angeboten.