

Beantwortung einer mündlichen Anfrage aus einer früheren Sitzung öffentlicher Teil

Gremium	Datum
Bezirksvertretung 5 (Nippes)	16.05.2019

Schulessen im Bezirk Köln-Nippes - Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen hier: ergänzende Fragen zur Vorlagennummer 3112/2018

Ergänzend zur Beantwortung unter der Vorlagen-Nummer 3112/2018 wird die Verwaltung um Konkretisierung ihrer Ausführungen gebeten. Die Bezirksvertretung bittet um

1. detaillierte Angaben, an welchen namentlich genannten weiterführenden Schulen im Bezirk Nippes welche Form (Mischverpflegung, Warmverpflegung, Tiefkühlkost oder Cook&Chill) das Schulessen angeboten wird und wie hoch die Nachfrage in Bezug auf die Schülerzahl in der Sek I der einzelnen Schulen ist.
2. Angaben, welche Küchenausstattung notwendig ist, um das Cook&Chill-Verfahren zu nutzen und wie viele weiterführende Schulen im Bezirk Nippes über diese Küchenausstattung verfügen.

Stellungnahme der Verwaltung

Zu 1.

Insgesamt befinden sich im Bezirk Köln-Nippes 5 weiterführende Schulen, für die die Mittagsverpflegung über den Träger der Schule bzw. über einen Caterer sichergestellt wird. Wie bereits ausgeführt ist die Teilnahme der Schülerinnen und Schüler nicht verpflichtend, so dass die Essenszahlen schwankend sind. Durchschnittlich werden pro Woche zwischen 200 und 705 Mahlzeiten je Schule an die Schülerinnen und Schüler ausgegeben.

Die Anzahl der Mahlzeiten pro Woche je Schule sowie das vorhandene Verpflegungssystem stellt sich wie folgt dar:

Eigenname	Schulform	Schulgrundstück	Verpflegungssystem	durchschnittliche Anzahl der Essen pro Unterrichtswoche
Peter-Ustinov-Schule	Realschule	Neusser Str. 421	Warmverpflegung	263 Mahlzeiten
Edith-Stein-Schule	Realschule	Niehler Kirchweg 120	Warmverpflegung	200 Mahlzeiten
Leonardo-da-Vinci-Gymnasium Köln-Nippes	Gymnasium	Blücherstr. 15-17	Cook&Chill	580 Mahlzeiten

Erich-Kästner-Gymnasium	Gymnasium	Castroper Str. 7	Cook&Chill	705 Mahlzeiten
Gesamtschule Nippes	Gesamtschule	Paul-Humburg-Str. 13	Cook&Freeze	540 Mahlzeiten

Zu 2.

Die Stadt Köln gibt als Schulträger bei Küchenplanungen den Planungsbüros das Cook&Chill-Verpflegungskonzept vor. Die Planungsbüros können die Ausstattungsplanung hiernach frei erstellen, es muss jedoch gewährleistet sein, dass das Verpflegungskonzept in der Küche umsetzbar ist und die Küche konform zur Arbeitsstättenverordnung geplant wird.

Folgende Geräte sind in der Regel notwendig: Kühl-/Tiefkühlschränke, Spülmaschine bzw. Spülstraße, Herd, Kombi-Dämpfer, Ablufthaube, div. Ausstattung zur Speisenverteilung und zum Abräumen.

Art und der Umfang der Ausstattung sind stark von der Anzahl der Verpflegungsteilnehmer und – teilnehmerinnen sowie der Gegebenheiten vor Ort abhängig, so dass eine pauschale Aussage zur konkreten Küchenausstattung nicht möglich ist.

Die Aussage darüber, wie viele weiterführende Schulen im Bezirk Nippes über die für das Cook&Chill-Verfahren notwendige Ausstattung verfügen, ist derzeit nicht vollständig zentral hinterlegt. Im Rahmen der Inventur in Schulen wird die Erfassung künftig erfolgen.