



2013/193

18.10.2013

Beschlussvorlage

- öffentlich -

Mittagessenkonzept für den Schulbetrieb der IGS Nienburg nach Fertigstellung des Neubaus

Beschlussvorschlag

Das Mittagessenkonzept im Neubau der IGS Nienburg wird in Form einer Ausgabe-
küche mit dem Verpflegungssystem Cook and Chill (Kühlkostsystem) umgesetzt.

Beratungsfolge

Gremium:

- Ausschuss für die allgemein bildenden Schulen
- Kreisausschuss

Datum:

06.11.2013
11.11.2013

Sachverhalt

Im Rahmen der Planungen für den Neubau der IGS Nienburg ist u.a. die Frage nach einem geeigneten Mittagessenkonzept für die Schule zu beantworten.

Grundsätzlich können die nachfolgenden Möglichkeiten benannt werden:

- reine Ausgabeküche (warm angeliefertes Essen, Cook and Hold)
- Ausgabeküche (angelieferte Tiefkühlkost wird aufgetaut und erwärmt, Cook and Freeze)
- Ausgabeküche (angelieferte Kühlkost wird fertig gegart, Cook and Chill)
- Zubereitungs- bzw. Frischküche (Kochen vor Ort, Cook an Serve)

Sämtliche Systeme werden an Schulen in der Trägerschaft des Landkreises Nienburg/Weser praktiziert. Als einzige reine Zubereitungsküche sei die Mittagessenverpflegung für die Sekundarschulen in Stolzenau benannt. Das Betreiberkonzept wurde wegen der hohen Kosten in 2009 in den Fachausschüssen kontrovers diskutiert und wird gegenwärtig durch den Förderverein des Gymnasiums Stolzenau in Form einer gemeinnützigen Mensagesellschaft umgesetzt. Die Essenszahlen waren zuletzt deutlich hinter den Planzahlen zurückgeblieben. Im 2. Schulhalbjahr 2012/2013 hatten am Gymnasium durchschnittlich rd. 60 Schüler/innen von insgesamt rd. 950 täglich am Essen teilgenommen. Die Bewirtschaftungskosten für die Zubereitung der Speisen trägt ausschließlich der Landkreis, um einen für Schülerinnen und Schüler vertretbaren Essenspreis zu gewährleisten.

Reine Ausgabeküchen als einfachste Form der Mittagsverpflegung gibt es an vielen Schulstandorten im Landkreis. Der Essenspreis ist in der Regel verhältnismäßig niedrig (ab 1,80 €), die ernährungsphysiologische Qualität liegt jedoch unterhalb jener der anderen Systeme.

Die Varianten Cook and Chill und Cook and Freeze der Ausgabeküche unterscheiden sich im Wesentlichen in der sensorischen und in der ernährungsphysiologischen Qualität des Essens.

Die Essenspreise liegen derzeit zwischen 2,30 und 2,50 €. Für die Zubereitung wird ein Kombidämpfer zum Regenerieren der im Vorfeld gekühlten bzw. schockgefrorenen Speisen benötigt.

In Abhängigkeit vom jeweiligen Systemanbieter lassen sich sowohl positive als auch negative Argumente für die unterschiedlichen Formen der Schulverpflegung finden. Die Hochschulen Niederrhein und Fulda haben versucht, eine objektive Beschreibung der einzelnen Verpflegungssysteme darzustellen.

Die jeweiligen Beschreibungen können unter <http://www.ag-schulverpflegung.de/downloads/09-Sit-didacta-h2.pdf> (Hochschule Niederrhein)

bzw.

http://schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/Medien/Schulverpflegung/Tagung_Giessen_Mai_09/Vortrag_Verpflegungssysteme_Final.pdf

(Hochschule Fulda)

nachgelesen werden.

Die Hochschule Niederrhein gibt die Empfehlung ab, die Schulverpflegung in Form eines Temperatur-entkoppelten Systems (Cook and Chill oder Cook and Freeze) umzusetzen.

Im Rahmen der Diskussionen zur Neubauplanung wurde ein Küchenplanungsunternehmen mit einer Kosteneinschätzung zu den Varianten Cook and Chill und Zubereitungsküche beauftragt.

Nach jetzigem Planungsstand lassen sich nachfolgende Informationen geben:

Baukosten

Vergleich konnte zum Versandzeitpunkt der Drucksache noch nicht quantifiziert werden, wird zur Sitzung nachgereicht.

Ausstattungskosten

In Abhängigkeit von der Anzahl der täglichen Essen betragen die Mehrkosten für die Zubereitungsküche gegenüber Cook and Chill zwischen 46.000 € (bei 150 Essen) und 76.000 € (bei 600 Essen).

Bewirtschaftungskosten

Die in 2009 für die Diskussion der Zubereitungsküche Stolzenau ermittelten jährlichen Bewirtschaftungskosten lagen bei einer Anzahl von 300 Essen täglich pro Jahr um rd. 19.000 € oberhalb der Bewirtschaftungskosten für Cook and Chill. Die Differenz wird mit zunehmenden Essenszahlen geringer. Die tatsächlichen Zahlen werden in der Sitzung mitgeteilt.

Lebensmittelkosten und Personalkosten

Die Differenz bei den Lebensmittelkosten nimmt mit zunehmenden Essenszahlen zu Gunsten der Zubereitungsküche ab, bei den Personalkosten tritt mit zunehmenden Essenszahlen jedoch genau der gegenteilige Effekt ein.

Bei 150 Essen/Tag liegt Cook and Chill um rd. 5.000 € oberhalb der Zubereitungsküche, bei 600 Essen/Tag hingegen ist die Zubereitungsküche rd. 42.000 € teurer.

Die IGS Nienburg und der Förderverein der Schule haben den Wunsch geäußert, die Mittagessenverpflegung in Form einer Zubereitungsküche führen zu lassen. Man kann sich diesbezüglich eine Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe Nienburg gGmbH vorstellen, welche eine entsprechende Betreiberabsicht im Vorfeld angedeutet hatte. Es bestünde dabei allerdings das Problem einer langfristigen Bindung. Eine Ausschreibung wäre erforderlich.

Die Verwaltung favorisiert ein Mittagessenkonzept in Form der Variante „Cook and Chill,, da man an anderen Ganztagschulen sehr gute Erfahrungen damit gemacht hat. Der Essenspreis ist verhältnismäßig gering (2,30 bis 2,50 €), das Essen schmeckt den Schülerinnen und Schülern, was zu steigenden Essenszahlen führt und die Investitionskosten liegen unter jenen der Zubereitungsküche.

Bei der Zubereitungsküche stünden Schule und Landkreis darüber hinaus in einem stärkeren Abhängigkeitsverhältnis zum Betreiber. Eine Einflussnahme von Schule

und Landkreis auf den Essenspreis wären in Ermangelung ausreichender Konkurrenz schwierig. Eine Situation wie am Gymnasium Stolzenau, wo der Förderverein der Schule, welcher ausschließlich schulische Interessen vertritt, die Mensa betreibt, wäre in Nienburg nicht gegeben.

Die Angelegenheit soll am 23.10.2013 im 3. Workshop für den Neubau der IGS Nienburg zwischen den für den Workshop benannten Vertretern von Kreispolitik, Schule und Verwaltung und den Fachplanern diskutiert werden. Das Ergebnis der Workshopdiskussion wird anschließend im Schulausschuss vorgestellt.