

Öffentliche **Beschlussvorlage**

Vorlagen-Nr.:
V/0657/2012
Auskunft erteilt: Herr Mörchen, Frau Menke, Frau Mentrup
Ruf: 492 40 50, 492 53 88, 492 58 84
E-Mail: Moerchen@stadt-muenster.de MenkeChristine@stadt-muenster.de Mentrup@stadt-muenster.de
Datum: 25.10.2012

Betrifft

Mittagsverpflegung in Schulen

Beratungsfolge

20.11.2012	Ausschuss für Schule und Weiterbildung	Vorberatung
21.11.2012	Ausschuss für Soziales, Gesundheit und Arbeitsförderung	Vorberatung
28.11.2012	Ausschuss für Kinder, Jugendliche und Familien	Vorberatung
29.11.2012	Ausschuss für Personal, Recht und Ordnung	Vorberatung
05.12.2012	Ausschuss für Finanzen, Beteiligungen und Liegenschaften	Vorberatung
12.12.2012	Hauptausschuss	Vorberatung
12.12.2012	Rat	Entscheidung

Beschlussvorschlag:

I. Sachentscheidung

1. Der Rat der Stadt Münster nimmt den Sachbericht zur Mittagsverpflegung in den Schulen zur Kenntnis und stimmt den vorgeschlagenen Maßnahmen zur Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung und zur Einhaltung der geltenden Hygienebestimmungen zu.
2. Der Antrag der SPD - Fraktion im Rat der Stadt Münster Nr. A-R/0054/2010 vom 27.05.2010 „Gutes Essen in der Schule - für alle“ ist erledigt.

II. Finanzielle Auswirkungen

Für die Umsetzung und Einhaltung der gesetzlich geforderten Hygienebestimmungen in der Mittagsverpflegung der Schulen entstehen Kosten in Höhe von insgesamt jährlich 120.000 €, zunächst für die Jahre 2013 und 2014, die sich wie folgt aufteilen:

Teilergebnisplan Produktgruppe 03.01 „Leistungen für Schulen“			
Zeile	Bezeichnung	Position	2013 ff
11	Personalaufwendungen	Zusätzliche Stunden Küchenkräfte (geringfügig Beschäftigte)	10.000 €
13	Aufwendungen für Sach- und Dienstleistungen	Reinigungs- und Hygieneartikel	17.000 €
16	Sonstige ordentliche Aufwendungen	Arbeitskleidung	23.000 €
28	Aufwendungen aus Interne Leistungsbeziehungen	ILV OGS	70.000 €
gesamt			120.000 €

Teilergebnisplan Produktgruppe 06.02 „Kinder- und Jugendarbeit“			
Zeile	Bezeichnung	Position	2013 ff
11	Personalaufwendungen	Zusätzliche Stunden Küchenkräfte (geringfügig Beschäftigte)	70.000 €
27	Erträge aus Interne Leistungsbeziehungen	ILV OGS	- 70.000 €
gesamt			0 €

Die Verwaltung versucht, diese Mehrkosten in den Jahren 2013 und 2014 aus den vorhandenen Budgets der beteiligten Ämter zu finanzieren. Sollte sich im Laufe des Jahres 2013 herausstellen, dass eine Nachfinanzierung erforderlich wird, ist über eine zusätzliche Mittelbereitstellung über Nachtrag oder im Wege einer überplanmäßigen Mittelbereitstellung gem. § 83 GO NW bzw. für 2014 im Rahmen der Etatberatungen zum Haushalt 2014 zu entscheiden.

Begründung:

Ausgangslage

An den städtischen Schulen verbleibt eine Vielzahl von Schülerinnen und Schülern über den Vormittag hinaus in der Schule und nimmt an Angeboten Offener und gebundener Ganztagschulen sowie an schulischen außerunterrichtlichen Förder- und Betreuungsangeboten in der Mittagspause sowie im Nachmittagsbereich teil.

In Münster haben ganztägige Betreuungsangebote Tradition. Bereits seit Ende der 1970er Jahre wird dieser Bereich in allen Schulformen ausgebaut. In der Anfangsphase reagierten zunächst einige Grundschulen auf erkennbare nachmittägliche Betreuungsbedarfe einiger weniger Kinder. Mit einem relativ geringen Aufwand organisierten die Schulen für diese Schüler/innen in Eigenregie eine Mittagsverpflegung.

Die nachunterrichtlichen Förder- und Betreuungsangebote an den Grundschulen wurden seit dem kontinuierlich ausgebaut. Seit Mitte der 1980er Jahre wurden mehrere Grundschulen und weiterführende Schulen in formal geführte Ganztagschulen umgewandelt.

Nach Einführung der Offenen Ganztagschule im Grund- und Förderschulbereich, unterschiedlichen Landesprogrammen zum Ausbau des Ganztags an weiterführenden Schulen sowie der Verkürzung des Bildungsganges Gymnasium werden heute an allen städtischen Schulen im Rahmen des Offenen / gebundenen Ganztags Förder- und Betreuungsangebote oder eine pädagogische Mittagsbetreuung einschließlich einer warmen Mittagsverpflegung angeboten.

Dabei ist anzumerken, dass der Schulträger verpflichtet ist, den Schüler/innen in den Ganztagschulen die Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagsimbisses zu ermöglichen. Wenn Kinder bis in den Nachmittag hinein in der Schule sind, ist das warme Mittagessen, insbesondere in den Offenen Ganztagschulen, Bestandteil des pädagogischen Konzeptes und verpflichtend für alle Kinder.

In den städtischen Schulen werden derzeit täglich insgesamt ca. 5.500 Essen ausgegeben. Damit sind die Schulen einer der größten Abnehmer einer warmen Mittagsmahlzeit in der Stadt Münster. Die Schulverwaltung als Vertragspartner der Essenslieferanten ist für die verpflichtende Einhaltung hygienerechtlicher Vorgaben verantwortlich. Sowohl diese Verantwortung als auch der von den Schulen im pädagogischen Konzept als ein Schwerpunkt gesehener Aspekt der gesunden Ernährung, haben dazu geführt, dass der Bereich der Mittagsverpflegung von der Verwaltung verstärkt in den Blick genommen wurde.

Dabei wurde auch der vorliegende Antrag der SPD-Fraktion im Rat der Stadt Münster „Gutes Essen in der Schule - für alle“ vom 27.05.2010 (vgl. Anlage 1) mit einbezogen.

Mit dem Ratsantrag wurde die Schulverwaltung beauftragt zu prüfen, ob

- Kinder aus bedürftigen Haushalten im Rahmen der zur Verfügung stehenden städtischen Haushaltsmittel grundsätzlich von den Verpflegungskosten in städtischen Schulen freigestellt werden können,
- grundlegende Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in allen städtischen Schulen gesichert werden können und durch eine Zentralisierung der Ausschreibung des Schulessens eine bessere Standardsicherung und ggf. auch Kosteneinsparungen möglich sind, die an die Eltern weitergegeben werden können.

Bei der Gesamtbetrachtung der schulischen Mittagsverpflegung ist deutlich geworden, dass andere Organisationsstrukturen notwendig sind. Schulen müssen in diesem Bereich zumindest zum Teil entlastet werden, zumal das Angebot und die Organisation einer Mittagsverpflegung und die dabei einzuhaltenden gesetzlichen Bestimmungen nur mittelbar zu den originären Aufgaben der Schulen gehört.

Verwaltungsintern wurde im Jahre 2011 unter Federführung des Gesundheitsamtes eine ämterübergreifende Projektgruppe zur Schulverpflegung eingerichtet, um die unterschiedlichen Organisations- und Handlungsbedarfe abzustimmen und zu optimieren. In dieser Projektgruppe sind Mitarbeiter/innen des Amtes für Schule und Weiterbildung, des Amtes für Kinder, Jugendliche und Familien, des Amtes für Immobilienmanagement, des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes sowie des Personal- und Organisationsamtes vertreten.

Zusätzlich wurde beim Gesundheitsamt eine Stelle zunächst befristet für zwei Jahre eingerichtet, die mit zwei Dipl. Oecotrophologinnen mit jeweils halber Stelle besetzt wurde. Eine bereits beim Gesundheitsamt tätige Dipl. Oecotrophologin verstärkt den Bereich Schulverpflegung mit einem Anteil ihrer Stelle.

Im Amt für Schule und Weiterbildung wurde zeitlich befristet überplanmäßig 0,7 Verwaltungsstellen zur Umsetzung der mit der Mittagsverpflegung im Zusammenhang stehenden Verwaltungsaufgaben eingerichtet (0,5 Stellenanteile Hygienemaßnahmen und 0,2 Stellenanteile für die Dauer der Ausschreibungsverfahren). Zu dem Aufgabenbereich gehören u. a. die Vorbereitung und Durchführung der Ausschreibungsverfahren zur Vergabe von Dienstleistungskonzessionen einschl. der Erstellung der Leistungsbeschreibung, Aufbau eines Bestellsystems für Verbrauchsmaterialien, Hygienemittel und Arbeitskleidung sowie die Rekrutierung des erforderlichen Personals für die Reinigung und Umsetzung der Hygienevorgaben.

Mit dieser Vorlage berichtet die Verwaltung über den aktuellen Sachstand

1. zur Situation in den Schulen
2. zur Ausschreibung der Mittagsverpflegung
3. zur Beachtung und Umsetzung der hygienerechtlichen Vorgaben / Lebensmittelrecht
4. zur Qualität des Speisenangebotes / Gesunde Ernährung
5. zur Einführung eines Qualitätsmanagements sowie
6. zu den Kosten/Folgekosten

und greift die Anliegen aus dem o. g. Ratsantrag auf.

1. Aktuelle Situation in den Schulen

Die Organisation und Ausgabe der Mittags- und Zwischenverpflegung wird in den Offenen Ganztagschulen derzeit überwiegend von städtischen Mitarbeiter/innen (geringfügig Beschäftigten), in gebundenen Ganztagschulen von städtischen Küchenkräften und externen Firmen, in den übrigen Schulen ebenfalls von externen Firmen, geringfügig Beschäftigten, Schülerfirmen oder Elterninitiativen - größtenteils ohne nachgewiesene Fachkenntnisse - übernommen. Aus den Kontrollen des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes als Aufsichtsbehörde gab es Hinweise, dass in den Schulküchen Handlungsbedarf besteht, die lebensmittelrechtlichen Vorgaben zu erfüllen.

Der Schulträger wird durch die Ausgabe von warmen Mahlzeiten in den Schulen zum Lebensmittelunternehmer und muss damit die gesetzlichen Regelungen zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene beachten.

Da die Stadtverwaltung bis dato nicht als Lebensmittelunternehmer fungierte, fehlte das Personal mit der entsprechenden Fachkenntnis, das in Schulküchen tätige Kräfte zur Einhaltung der Hygienevorgaben und der Produkthaftung beriet als auch die verwaltungsseitigen Mitarbeiter/innen in den unterschiedlichen Aufgabenbereichen und Ämtern fachliche Informationen geben konnte (z. B. zur baulichen und gerätetechnische Ausstattung, Reinigungsmittel, Arbeitskleidung, Abfallentsorgung, Reinigung der Schulküchen).

Wie oben beschrieben, ist der Bereich über einen langen Zeitraum angewachsen auf mittlerweile rd. 5.500 Essen pro Tag, ohne dass jemals eigenes Personal oder Stellenanteile für diese umfangreiche Aufgabe bereitgestellt wurde.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass sich durch das Angebot einer Mittagsmahlzeit in Schulen zahlreiche dauerhafte Pflichtaufgaben für den Schulträger ergeben haben, die nicht nur den Aufbau hin zu einer guten Schulverpflegung betreffen. Dazu gehören u. a. tägliche Wareneingangskontrolle und deren Dokumentation, tägliche Messung der Anlieferungs- und -ausgabentemperatur der einzelnen Menuekomponenten, regelmäßige Kontrolle der gelagerten Waren, Teilnahme und Dokumentation der jährlich zu erfolgenden Hygieneschulung, Einweisung neuer Mitarbeiter/innen, Dokumentation über die Einarbeitung in die Küchenabläufe.

Diese Problemlage besteht nicht nur in Münster. Die Situation ist bundesweit gleichgeartet, wie dies auch entsprechende Berichte z. B. von der AG Schulverpflegung der Fachhochschule Niederrhein belegen.

In den formal geführten Ganztagschulen stellt der Schulträger für die Mittagsverpflegung Räume sowie die Sach- und Personalausstattung zur Verfügung. Die Offenen Ganztagschulen erhalten abhängig von der Teilnehmerzahl ein Budget für den Einsatz von geringfügig Beschäftigten.

Aus diesem Budget ist nicht nur das pädagogische Personal sondern auch das Personal zu finanzieren, welches für die Zubereitung und Ausgabe des Mittagessens zuständig ist. Ein gesondertes Personalbudget für die Mittagsverpflegung bzw. Stellen für hauswirtschaftliche Gehilfen/Gehilfinnen sind wie in den formal geführten Ganztagschulen nicht vorhanden.

In den letzten Jahren ist die Zahl an Offenen Ganztagsplätzen enorm gestiegen. Im Schuljahr 2009/10 nahmen rd. 2.500 Kinder an den Angeboten teil. Im Schuljahr 2012/13 werden rd. 3.525 Kinder an den Angeboten teilnehmen. Unabhängig von der Größe der Schule wird in den Offenen Ganztagschulen zwischen 12.00 und ca. 14.00 Uhr gegessen. Dies bindet inkl. einer gewissen Vor- und Nachbereitungszeit eine große Anzahl von Stunden, die in den Offenen Ganztagschulen derzeit zu Lasten des pädagogischen Personals geht. Hier besteht aus Sicht der Verwaltung auf Dauer Handlungsbedarf, um die Schulen und das Personal in diesem Bereich zu entlasten.

Die Zahl der Essenteilnehmer einschließlich des eingesetzten städtischen Personals an den einzelnen Schulen kann der Anlage 2 entnommen werden.

2. Ausschreibung der Mittagsverpflegung

Aktuell hat die überwiegende Zahl der Schulen eigenständig einen Vertrag mit ihrem Caterer abgeschlossen. Da Schulen als nicht rechtsfähige Anstalten selbst keine Verträge schließen können, muss sich die Stadt Münster als Schulträger diese Verträge zurechnen lassen. Hier besteht im Hinblick auf die Ausschreibungspflicht Handlungsbedarf.

Nach den Verträgen, die die Schulen abgeschlossen haben, sind die Cateringfirmen lediglich verpflichtet, die bestellten Essen zu liefern. Die Ausgabe des Mittagessens wird von der Schule organisiert. Für die Einhaltung der hygienerechtlichen Vorgaben ist die jeweilige Schulleitung mittelbar, der Schulträger unmittelbar als sogenannter Lebensmittelunternehmer zuständig und verantwortlich. Darüber hinaus enthalten die Verträge keine verbindlichen Vorgaben zur Qualität des Speisenangebotes.

Ziel ist es, die Stadt Münster und damit auch die Schulleitungen von der Organisation der Essensausgabe und der Beachtung/Umsetzung der hygienerechtlichen Vorgaben zu befreien. Aus diesem Grund werden zukünftig Dienstleistungskonzessionen ausgeschrieben.

Mit dieser Konzession wird privaten Unternehmern ermöglicht, den Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen in der Schule anzubieten. Die Eltern sind Vertragspartner beim Kauf der jeweiligen Mahlzeit. Schüler/innen können ab Vollendung des 7. Lebensjahres ihre Mahlzeiten selbst kaufen. Der Caterer ist berechtigt, von den Abnehmern der bestellten Waren oder Dienstleistungen Entgelte zu verlangen.

Für die Vergabe der Dienstleistungskonzession ist inzwischen ein Leistungsverzeichnis erarbeitet worden, mit dem die Caterer verpflichtet werden, die Ausgabeküchen mit eigenem Personal zu bewirtschaften, die hygienerechtlichen Vorgaben sicherzustellen sowie ein Bestell- und Bezahlssystem bereitzustellen. Ergänzend enthält das Leistungsverzeichnis verbindliche Vorgaben zur Qualität des Speisenangebotes orientiert an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

In einem ersten Schritt wurde vom Amt für Schule und Weiterbildung zum Schuljahr 2012/13 die Mittagsverpflegung als Dienstleistungskonzession am Pascalgymnasium zunächst für die Dauer von zwei Jahren als Pilotprojekt ausgeschrieben und an einen Caterer vergeben. Zum Schuljahr 2013/14 sollen Dienstleistungskonzessionen für weitere Schulen ausgeschrieben werden. Dies kann jedoch nur nach und nach und in enger Abstimmung mit den jeweiligen Schulen umgesetzt werden. Dabei ist zu prüfen, inwieweit das Verfahren für die weiterführenden Schulen auf den Grundschulbereich übertragen werden kann.

3. Beachtung und Umsetzung der hygienerechtlichen Vorgaben / Lebensmittelrecht

Nach der (VO) EG Nr. 178/2002, der sog. EU-Basisverordnung zum Lebensmittelrecht und zur Lebensmittelsicherheit, haben alle Unternehmen, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten oder vertreiben, die Normen bezüglich der Lebensmittelsicherheit und -hygiene zu beachten. Sie unterliegen der amtlichen Lebensmittelüberwachung und müssen ein System für die Rückverfolgbarkeit einführen. Dabei ist unerheblich, ob die Unternehmen auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder ob es sich um öffentliche oder private Unternehmen handelt. Weiterhin gilt gemäß (VO) EG Nr. 852/2004, der europäischen Verordnung zur Lebensmittelhygiene, dass die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Lebensmittelunternehmer liegt.

Der Schulträger wird durch seine Schulen, in denen Lebensmittel an Schüler/innen abgegeben werden, zum Lebensmittelunternehmer und trägt damit die Gesamtverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorgaben und der Produkthaftung. Hierzu gehören die lebensmittelhygienerechtliche Ausstattung und Instandhaltung der Räume sowie Vorschriften zur Personal- und Produkthygiene.

Außerdem ist jeder Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet, Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten, die auf den HACCP Grundsätzen (Hazard Analysis Critical Control Points) beruhen. Dabei handelt es sich um eine Gefahrenanalyse und Festlegung von kritischen Kontrollpunkten. Die Analyse deckt spezifische Gefahren auf, legt Maßnahmen zu deren Kontrolle fest und gewährleistet so die Sicherheit der Mittagsverpflegung in den städtischen Schulen. Daher sind auch in der Schulverpflegung Eigenkontrollmaßnahmen wie z. B. Temperaturkontrollen bei Anlieferung und Ausgabe des Essens, Überwachung des Wareneingangs und der Lagerung der Lebensmittel, Temperaturkontrollen der Tiefkühl- und Kühlschrankschranktemperatur usw.) durchzuführen und entsprechend zu dokumentieren.

3.1 Hygieneschulungen, Folgebelehrungen, Fortbildung

Das Lebensmittelrecht schreibt jährliche Hygieneschulungen und zweijährliche Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz für alle im Lebensmittelbereich beschäftigten Personen vor. Bei allen in der Schulverpflegung tätigen Personen müssen die erforderlichen Kenntnisse und die nötige Sensibilität für den Umgang mit Lebensmitteln vorhanden sein.

Mitarbeiter/innen, die im Rahmen der Mittagsverpflegung in den Schulen eingestellt werden, erhalten vor Aufnahme der Tätigkeit eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz beim städt. Gesundheitsamt. Hierzu finden regelmäßig in der Woche Belehrungen zu festen Terminen im Gesundheitsamt statt, an denen die Mitarbeiter/innen unangemeldet teilnehmen können. Das Schulverpflegungsteam im Gesundheitsamt wird zum Beginn des Schuljahres 2012/2013 die jährlich zu wiederholenden Schulungen für sämtliche in der Schulverpflegung tätigen Kräfte durchführen. Weiterhin werden bei Bedarf während des Schuljahres Schulungen für neue Mitarbeiter/Innen durch das Team der Schulverpflegung durchgeführt, die als wichtige und rechtlich vorgeschriebene fundierte Einweisung gelten.

Diese Aufgabe wird vor allem an den Schulen langfristig durch die Stadt durchzuführen sein, deren Schulverpflegung z.B. durch zu geringe Essensteilnehmerzahl oder aus personellen oder organisatorischen Gründen nicht per Dienstleistungskonzession an Caterer übertragen werden kann.

Auch ist es wichtig, regelmäßige Fortbildungen in Hinblick auf die gesetzlichen Vorschriften zur Kennzeichnung (unter Berücksichtigung von ethnischen bzw. religiösen Aspekten) durchzuführen. Zudem sind Fortbildungen hinsichtlich der o. g. ernährungsphysiologischen Gesichtspunkte geplant.

3.2 Arbeitskleidung

Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen saubere Arbeitskleidung tragen, damit keine nachteilige Beeinflussung der Speisen entsteht.

Den geringfügig Beschäftigten wurde bisher keine Arbeitskleidung zur Verfügung gestellt. Zur Einhaltung der Hygienestandards ist die Stadt als Arbeitgeber in der Pflicht, für diesen Personenkreis in gleicher Weise wie für die unbefristet beschäftigten Küchenkräfte in den formal geführten Ganztagschulen die Arbeitskleidung zur Verfügung zu stellen.

Die Reinigung der Arbeitskleidung ist von den Mitarbeiter/innen in den Schulen unter Benutzung der dort bereits vorhandenen Waschmaschinen vorzunehmen.

3.3 Reinigungs- und Hygieneartikel

Für die Ausstattung der Schulen mit den für die Mittagsverpflegung erforderlichen Reinigungs- und Hygieneartikeln wurde inzwischen ein Bestellsystem im Amt für Schule und Weiterbildung aufgebaut. Damit können die Schulen in Eigenregie die benötigten Artikel (z. B. Einweghandschuhe, Gummihandschuhe, Reinigungsmittel) bestellen. Die Ware wird direkt den Schulen zugestellt.

3.4 Reinigung der Ausgabeküchen

Die Bodenreinigung der Ausgabeküchen (nicht der Speiseräume) soll zukünftig aus der Gesamtreinigung der Schulgebäude herausgelöst werden. Damit soll eine getrennte Reinigung der Sanitär- und Küchenbereiche sicher gestellt werden.

Die Reinigung des Küchenbereichs soll künftig von den Mitarbeiter/innen bzw. den Caterern in den Schulen übernommen werden, die mit der Mittagsverpflegung beauftragt sind. Diese Mitarbeiter/innen sind generell mit Reinigungsaufgaben (wie z. B. der Arbeitsflächen) betraut. Diese Veränderung macht es jedoch erforderlich, den Schulen die Zeitanteile für die Reinigung der Küchenbereiche zusätzlich zur Verfügung zu stellen. Die Finanzierung kann durch Umschichtung der entsprechenden Haushaltsmittel aus dem Budget des Amtes für Immobilienmanagements in das Budget des Personal- und Organisationsamtes sichergestellt werden. Nach jetzigem Stand wird davon ausgegangen, dass diese Haushaltsmittel ausreichen. Eine Umsetzung wird im Schuljahr 2013/14 angestrebt.

4. Qualität des Speisenangebotes / Gesunde Ernährung

Angelehnt an die steigende Zahl ernährungsbedingter Erkrankungen ist es wünschenswert, die Qualität der angebotenen Speisen und Getränke zu überarbeiten, städtische Standards festzulegen und flächendeckend in die Schulverpflegung zu implementieren.

Im Rahmen der Dienstleistungskonzessionen wird entsprechend ein besonderes Augenmerk auf die gesunde Ernährung gelegt. Hier sind im Leistungsverzeichnis in Zusammenarbeit des Amtes für Schule und Weiterbildung mit den Oecotrophologinnen des Gesundheitsamtes Vorgaben zum Speisenangebot gemacht worden, die sich am Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren und städtische Besonderheiten, wie den „VEGGIE-TAG“ berücksichtigen. Darüber hinaus soll ein Teil der Produkte aus regionalem und/oder ökologischem Anbau (mind. 10 %) stammen, die Auswahl soll saisongemäß erfolgen.

Mit dem der Dienstleistungskonzession zugrunde liegenden Leistungsverzeichnis werden nun erstmalig konkrete Vorgaben zur Qualität des Speisenangebotes vertraglich festgehalten.

Das Team der Schulverpflegung hat damit die Möglichkeit, deren Einhaltung vor Ort zu überprüfen und kann vom Caterer bei Beschwerden oder Verstößen Korrekturmaßnahmen verlangen. Im Rahmen einer Kunden-Lieferantenbeziehung sollen außerdem regelmäßige Lieferantenbewertungen der Caterer durchgeführt werden. Sollten wiederholt oder dauerhaft die Vorgaben seitens des Caterers nicht eingehalten werden, kann von einem vorzeitigen Kündigungsrecht Gebrauch gemacht werden.

Dem Anliegen des SPD-Antrags auf die Sicherung grundlegender Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in allen städtischen Schulen wird hiermit entsprochen.

5. Einführung eines Qualitätsmanagements

Wie bereits berichtet, wurde beim Gesundheitsamt für zwei Jahre befristet eine Stelle mit zwei Dipl. Oecotrophologinnen besetzt, zu deren Aufgaben u. a. auch die Beratung zur Verpflegung von Kindern zunächst in Schulen, später auch in Kindertageseinrichtungen gehört. Hierzu zählen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben und die Hinwirkung auf ein gesundes Verpflegungsangebot.

Zur Ermittlung des konkreten Handlungsbedarfes wurde zunächst eine Bestandsaufnahme aller Schulküchen im Rahmen von Schulbesuchen durchgeführt. Hierbei wurden die baulichen und technischen Ausstattungen der Küchen, das Personal, das Verpflegungssystem und der Caterer dokumentiert und Handlungsbedarfe aus lebensmittelhygienischer Sicht ermittelt. Die Bestandsaufnahme der Oecotrophologinnen wurde vom Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt und vom Amt für Schule und Weiterbildung begleitet.

5.1 Erstellung eines Qualitäts- und Hygieneleitfadens

Von der Projektgruppe Schulverpflegung wird zurzeit ein Qualitäts- und Hygieneleitfaden erstellt.

Hier werden entsprechend der rechtlichen Vorschriften speziell für die städtischen Schulen in Münster und ausgerichtet auf das jeweilige Verpflegungssystem der Schulen konkrete Handlungsvorgaben für die Mittagsverpflegung aufgezeigt, die wiederum mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt und den zuständigen Ämtern als Träger oder Beteiligter in anderer Form abgestimmt werden. Themen und Inhalte des Leitfadens sind:

- rechtliche Grundlagen und Bedingungen
- Personal und Personalhygiene (Arbeitskleidung, Krankheitsfall, Infektionsschutz, Einweisung, Schulung)
- Verarbeitungs- und Produktionshygiene (Umgang mit Speisen, Wareneingang, Lagerung, Ausgabe, Temperaturen, Warenkunde, Hygiene)
- Eigenkontrollmaßnahmen, Rückverfolgbarkeit und Dokumentation
- Reinigung und Abfallentsorgung
- Schädlingsbekämpfung
- Havarieplan, Krisenmanagement

Mit diesem Qualitäts- und Hygieneleitfaden wird sichergestellt, dass umfassende Informationen in den Schulen vorliegen und vom Personal jederzeit nachgeschlagen werden können.

Durch die festgestellte rechtliche und fachliche Dringlichkeit wird zunächst der Bereich der Lebensmittelhygiene erarbeitet. Später sollen Leitlinien und Vorgaben zur ernährungsphysiologischen Qualität der Schulverpflegung den Leitfaden ergänzen. Nach Fertigstellung wird es in den Schulküchen eine Einweisung in die Anwendung des Ordners geben.

Da es lebensmittelrechtliche Vorgaben gibt, für deren einheitliche Umsetzung zunächst organisatorische Voraussetzungen geschaffen und teilweise auch finanzielle Mittel bereit gestellt werden müssen, ist die Klärung dieser Punkte abzuwarten.

5.2 Küchenkräfte

Bis zur Vergabe der Dienstleistungskonzessionen bleibt der Schulträger in vollem Umfang für die Einhaltung der hygienerechtlichen Anforderungen verantwortlich. Da diese Aufgabe weder von der Verwaltung noch von den Schulen selbst wahrgenommen werden kann, wird angeregt, für jede Schule Küchenkräfte im Rahmen eines geringfügig beschäftigten Arbeitsverhältnisses zu benennen, die vom Gesundheitsamt für diese Aufgaben entsprechend qualifiziert werden.

Zu den hygienerechtlichen Aufgaben der Küchenkräfte gehören u. a. die Durchführung der notwendigen Eigenkontrollen (Temperaturkontrollen bei Anlieferung und Ausgabe des Mittagessens und deren Dokumentation, Überwachung des Wareneingang und der Lagerung der Lebensmittel, Temperaturkontrollen der Tiefkühl- und Kühlschrankschranktemperatur einschließlich Dokumentation, die Kontrolle der ordnungsgemäßen Reinigung der Schulküche etc.) und Beachtung der Durchführung einer guten Hygienepraxis in der Schulküche.

Für die Wahrnehmung dieser Aufgaben im Rahmen eines geringfügigen Beschäftigungsverhältnisses werden pro Schule und Woche insgesamt 2,5 Stunden benötigt. Die erforderlichen Gelder müssen den Schulen zusätzlich zur Verfügung gestellt werden, da es sich um eine Pflichtaufgabe des Schulträgers handelt.

5.3 Weitere Aktivitäten zum Qualitätsmanagement

In Kooperation mit der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie und der Schulnetzungsstelle NRW wurden zwei Workshops für die Mitarbeiter/innen im Bereich der Schulverpflegung durchgeführt. Weitere Workshops dieser Art sind geplant.

Die Projektgruppe Schulverpflegung steht außerdem den Fachämtern und den Schulen bei weiteren Planungen zum Um- oder Ausbau von Schulküchen beratend zur Seite. Mit der Vergabe der Dienstleistungskonzession wurden erstmalig konkrete Vorgaben zur ernährungsphysiologischen Qualität gemacht, die im nächsten Schuljahr durch das Team der Schulverpflegung überprüft werden.

Bei den Begehungen der Schulküchen konnte weiterhin festgestellt werden, dass es im Bereich der weiterführenden Schulen teilweise gut ausgestattete Küchen gibt, die von der Zahl der Essensteilnehmer her jedoch nicht ausgelastet sind. Hier sollen Aktivitäten ergriffen werden, um die Akzeptanz bei den Schüler/Innen zu erhöhen.

Grundsätzlich ist es das gemeinsame Ziel, eine flächendeckende Zufriedenheit bei allen Beteiligten und eine gute, ausgewogene und angenommene Schulverpflegung der Schüler/innen in den Schulen der Stadt Münster zu erreichen.

6. Kosten/ Folgekosten

Durch die vorgenannten Maßnahmen entstehen folgende Kosten für folgende Bereiche:

6.1 Arbeitskleidung

Die Anschaffung der Erstausrüstung der Arbeitskleidung ist direkt zum Schuljahr 2012/13 für die städtischen Schulen umgesetzt worden.

Für die Beschaffung und Bereitstellung der Arbeitskleidung(zwei Garnituren pro Person) werden zusätzliche Mittel in Höhe von rd. 23.000 €. pro Haushaltsjahr benötigt.

6.2. Reinigungs- und Hygieneartikel

Für die laufende Beschaffung der notwendigen Reinigungs- und Hygieneartikel (s. Ziff. 3.3) entstehen jährliche Kosten in Höhe von rd. 17.000 €.

6.3. Zusätzliche Küchenkräfte zur Einhaltung der hygienerechtlichen Anforderungen

Für die Einstellung von Küchenkräften an den Schulen (s. Ziff. 5.2) werden Haushaltsmittel von jährlich insgesamt rd. 80.000 € (10.000 € weiterführende Schulen, zuständig Amt 40, 70.000 € OGS-Schulen, zuständig Amt 51) benötigt.

Durch die Vergabe von Dienstleistungskonzessionen an Catererfirmen werden sich diese Kosten sukzessive verringern.

6.4. Grundsätzliche Befreiung von den Kosten für das Mittagessen

Die SPD-Fraktion hat die Verwaltung beauftragt zu prüfen, ob Kinder aus bedürftigen Haushalten im Rahmen der zur Verfügung stehenden städtischen Haushaltsmittel grundsätzlich von den Verpflegungskosten in städtischen Schulen freigestellt werden können.

Bereits jetzt ist eine Bezuschussung bzw. eine komplette Befreiung von den Kosten des Mittagessens in den städtischen Schulen möglich. Eltern, die Leistungen nach dem SGB II, SGB XII oder nach dem Asylbewerberleistungsgesetz erhalten, haben die Möglichkeit, im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepaketes einen Antrag auf Bezuschussung zu den Verpflegungskosten zu stellen.

Ergänzend dazu haben die Schulleitungen / Lehrkräfte die Möglichkeit, in eigener Entscheidung ohne Antragspflicht über ein im Amt für Schule und Weiterbildung eingerichtetes Sozialbudget (zurzeit 35.000 €) Schülerinnen und Schüler auch von der verbleibenden Eigenbeteiligung in Höhe von 1,00 € täglich zu befreien.

Im Schuljahr 2010/11 wurden von den Schulen für diesen Zweck rd. 38.000 € ausgegeben.

7. Anliegen des Ratsantrages der SPD-Fraktion im Rat der Stadt Münster

Mit der Umsetzung der zukünftigen Ausschreibung der Mittagsverpflegung im Rahmen von Dienstleistungskonzessionen mit der dazu gehörenden Leistungsbeschreibung werden für alle Schulen gültige Standards zur Qualität des Speisenangebotes gemacht, ein Buchungs- und Abrechnungsverfahren sowie eine Personalbereitstellung vorgegeben.

Die Anliegen des SPD-Antrages werden damit aufgegriffen.

8. Weiteres Verfahren

Über den aktuellen Stand der Organisation der Mittagsverpflegung in Schulen sowie der Umsetzung der Hygienevorgaben wird dem Rat und den beteiligten Ausschüssen nach der Sommerpause 2013 berichtet. Auf der Basis dieses Berichtes ist eine Entscheidung über die weitere Bereitstellung der zunächst bis Ende 2013 befristet bereit gestellten zwei 0,5 Stellen Dipl. Oecotrophologinnen im Gesundheitsamt und der ebenfalls bis Ende 2013 für die Umsetzung der erforderlichen Hygienemaßnahmen befristet bereit gestellten 0,5 Verwaltungsstelle im Amt für Schule und Weiterbildung zu treffen.

Im Zusammenhang mit der befristeten Einrichtung dieser Stellen hatte der Ausschuss für Personal, Recht und Ordnung den Beschluss gefasst, über die weitere Bereitstellung dieser Stellen auf der Basis eines Evaluationsberichtes zu entscheiden.

I. V.

gez.

Dr. Hanke
Stadträtin

Anlagen:

1. Ratsantrag der SPD-Fraktion Nr. A-R/0054/2010 vom 27.05.2010 „Gutes Essen in der Schule - für alle“
2. Zahl der Essensteilnehmer einschließlich des eingesetzten städtischen Personals an den einzelnen Schulen