MITTEILUNGSVORLAGE

			Vorlage-Nr.: M 10/0489
421 - Fachbereich Schule und Sport			Datum: 12.11.2010
Bearb.:	Herr Jan-Peter Bertram	Tel.: 115	öffentlich
Az.:			

Beratungsfolge

Sitzungstermin

Ausschuss für Schule und Sport

01.12.2010

Zentrale Essensversorgung für Schulen und Horte (Offene Ganztagschule)

Sachverhalt

In der Sitzung des Ausschusses für Schule und Sport am 01.09.2010 hatte Herr Jäger zum TOP 9.11. / Zentrale Essensversorgung für Schulen und Horte (OGTS) folgende Anfrage gestellt:

Wie viele Essen werden täglich in den Mensen der Norderstedter Schulen / Horte ausgegeben ?

Antwort des Fachamtes:

In den Mensen der Norderstedter Schulen werden täglich ca. 665 Essen ausgegeben, in den städtischen Horten sind es insgesamt ca. 260 Mittagessen.
Eine Übersicht über die Essensteilnehmerzahlen der einzelnen Einrichtungen ist als Anlage beigefügt.

Welche Schulen verfügen über eine Ausgabe- bzw. Zubereitungsküche ?

Antwort des Fachamtes:

Die Küche der Willy-Brandt-Schule ist als Zubereitungsküche konzipiert, während alle weiteren Küchen der Mensen an den Norderstedter Schulen als Ausgabeküchen ausgelegt sind.
In einigen Ausgabeküchen wird auch von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, kleinere warme Speisen oder beispielsweise Salate frisch zuzubereiten.

Welche Vor-/Nachteile würden sich aus einer Zentralen Essenszubereitung ergeben ?

Antwort des Fachamtes:

Die Frage der Vor- und Nachteile einer Zentralen Essenszubereitung für Schulen und Horte ist eine sehr komplexe Thematik und standardmäßig nicht zu beantworten.

In den Mensen der Norderstedter Schulen haben sich unterschiedliche Systeme entwickelt, die den individuellen Bedürfnissen der Schulen und auch den Rahmenbedingungen

Sachbearbeiter/in	Fachbereichs-leiter/in	Amtsleiter/in	mitzeichnendes Amt (bei über-/ außerplanm. Ausgaben: Amt 20)	Stadtrat	Oberbürgermeister
-------------------	------------------------	---------------	--	----------	-------------------

Rechnung tragen.

So hat sich beispielsweise an einigen Schulen das Modell des Betriebs der Mensa durch den Schulvereine bewährt, bei dem eine besondere Verbundenheit der Betreiber zu der Schule besteht.

Am Schulzentrum-Nord hingegen wurde in Abstimmung der Verwaltung mit den Schulleitungen die Norderstedter Bildungsgesellschaft (NoBiG) als Betreiber beauftragt. Hier besteht ein großer Vorteil darin, dass die Möglichkeit der Zubereitung der Speisen in der Großküche der NoBiG in unmittelbarer Nähe zum Schulzentrum-Nord gegeben ist.

Bei einer Zentralen Essenszubereitung würden diese individuellen Lösungen an den Schulen nicht erhalten bleiben können.

Im Bereich der Kindertagesstätten werden die städtischen Einrichtungen derzeit über die Großküche Pellwormstraße, die Küche der Kita Pellworminsel und die Küche der Kita Tannenhofstraße versorgt.

Aus ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten ist festzustellen, dass bei einer Anlieferung des Mittagessens nach einer Zubereitung an einem zentralen Ort (Cook and Hold) gegenüber einer Frischzubereitung vor Ort (Cook and Serve) Nährwerte verloren gehen. Die Varianten des Cook and Freeze bzw. Cook and Chill, bei denen die Speisen in Tiefkühlbereichen aufbewahrt und in Konvektomaten aufgewärmt werden, sind ernährungsphysiologisch ebenfalls der Variante Cook and Hold zu bevorzugen.

Sofern über eine zentrale Essenszubereitung in einer städtischen Großküche für die Norderstedter Schulen und städtischen Horte nachgedacht wird, sind insbesondere folgende Faktoren zu berücksichtigen:

- Bereitstellung des erforderlichen Personals für die zentrale Zubereitung des Mittagessens und die Ausgabe vor Ort
- Organisation des Essenstransports
- Minimierung des Zeitabstands zwischen der Zubereitung und der Ausgabe des Mittagessens
- hohe Investitionskosten
- hohe Bewirtschaftungskosten

Welche Großküchenkapazitäten bestehen bei der Stadt Norderstedt (inkl. JAW, Kreisberufsschule) ?

Antwort des Fachamtes:

In den Küchen der städtischen Kindertagesstätten (Pellwormstraße, Tannenhofstraße und Pellworminsel) werden derzeit täglich ca. 655 Portionen für den Kindertagesstättenbereich zubereitet.

Damit ist die Auslastungsgrenze erreicht.

Über die Küche der NoBiG werden derzeit täglich zwischen 200 und 300 Essen zubereitet. Damit ist nach Auskunft des Geschäftsführers der NoBiG – Herrn Legatzki – die Kapazitätsgrenze erreicht.

Weitere Großküchen existieren beispielsweise bei der „Haus im Park“ gmbH oder bei den Stadtwerken Norderstedt.

Welche externen Dienstleister kommen im Hinblick auf die Gesamtzahl der Essen für eine Zentrale Versorgung in Betracht ?

Antwort des Fachamtes:

Dem Fachamt ist bekannt, dass es im Cateringbereich einige externe Dienstleister wie z.B. Apetito gibt, die für eine Zentrale Versorgung der Norderstedter Schulen und der städtischen Horte mit einer derzeitigen Essensteilnehmerzahl von knapp 1.000 Personen in Frage kommen.

Im Falle der Umstellung auf eine Zentrale Essensversorgung müsste ein Offener Teilnahmewettbewerb bzw. eine Ausschreibung durchgeführt werden, in deren Verlauf sich dann herausstellen würde, welche externen Dienstleister in Frage kommen.

Anlage:

Übersicht Essensteilnehmerzahlen Offene Ganztagschulen / städtische Horte = Anlage