

MITTEILUNGSVORLAGE

			Vorlage-Nr.: M 12/0078
422 - Fachbereich Kindertagesstätten			Datum: 22.02.2012
Bearb.:	Frau Sabine Gattermann	Tel.: 116	öffentlich
Az.:			

Beratungsfolge	Sitzungstermin	Zuständigkeit
Jugendhilfeausschuss	08.03.2012	Anhörung

Beantwortung der Anfrage von Frau Weidler für die CDU-Fraktion vom 09.02.2012

Sachverhalt

Die CDU-Fraktion hat darum gebeten, die folgenden Fragen vor der erneuten Beratung der Vorlage B 12/0030 schriftlich zu beantworten:

1. Bestimmen Horte/Kitas oder die Stadt Norderstedt darüber, ob das Essen in städtischen Großküchen gekocht wird oder eine Fremdvergabe stattfindet?

Antwort:

Über die Art der Verpflegung in den städtischen Kitas und Horten entscheidet der zuständige Jugendhilfeausschuss. Deshalb hat die Verwaltung dem JHA die Vorlage B 12/0030 zur Beschlussfassung vorgelegt.

2. Wie wäre es zu erreichen gewesen, Beispiel: Großküche Hort GS/Pellwormstraße (ca. 400 Essen), dass die Essenszeiten der einzelnen Abnehmer so liegen, dass Warmhaltezeiten unter drei Stunden möglich gewesen wären?

Antwort:

Da die Großküche Pellwormstraße mit zuletzt 373 Portionen über ihre Kapazitätsgrenzen hinaus arbeiten musste, wurde in Schichten gekocht. Daher war die Flexibilität der Lieferzeiten eingeschränkt.

Trotzdem ist mehrmals durch Umstellung der Lieferzeiten eine Verkürzung der Warmhaltezeiten versucht worden, jedoch nicht gelungen. Die unterschiedlichen Betreuungsformen haben aufgrund der Bedarfe der Kinder zu unterschiedlichen Zeiten Essenszeiten. Ein typisches Beispiel ist die Kita Sternschnuppe, die bisher von der Großküche Pellwormstraße beliefert wurde. Um die Warmhaltezeiten zu verkürzen wurde probeweise die Lieferung des Essens an die Endzeiten des Unterrichts der Hortkinder angepasst. Das Ergebnis war, dass die Krippenkinder vor der Essenslieferung bereits eingeschlafen waren. Sie können nicht bis 12:30 oder 13:00 Uhr auf das Mittagessen warten, sondern essen spätestens um 12 Uhr, um dann den Mittagsschlaf zu beginnen.

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

3. Die zwei genannten neuen Großküchen Pellworminsel und Tannenhofstraße haben laut Vorlage die Kapazitäten von 195 und 120, wie hoch ist jeweils die maximale Auslastung?

Antwort:

Die genannten Küchen werden nicht neu eingerichtet, sondern bestehen bereits seit vielen Jahren. Laut Vorschlag der Verwaltung sollen in der Küche Pellworminsel ab August 265 Essen und in der Küche Tannenhof 135 Essen produziert werden (vgl. Vorlage B 12/0030). Damit sind diese Küchen maximal ausgelastet.

4. Laut Vorlage wird die Großküche Pellwormstraße zur Ausgabeküche reduziert, warum gibt es im Dezernat nicht übergreifende Planungen mit den beschlossenen und einzurichtenden Offenen Ganztagsgrundschulen?

Antwort:

Die Einrichtung der Offenen Ganztagsgrundschulen (OGGS) erfolgt in einem Zeitfenster von 10 Jahren. Gleichzeitig muss die Verpflegung in den städtischen Kindertagesstätten mit den zusätzlichen 130 Verpflegungsplätzen (vgl. Vorlage B 12/0030) aber bis zum Sommer 2012 geregelt werden.

5. Die Großküche Pellwormstraße sollte erhalten bleiben und für die Horte Pellwormstraße und Niendorfer Straße kochen (z.Zt. 95 Essen), um auch für die Offene Ganztagsgrundschulen Kapazität zu haben z.B. Offene Ganztagsgrundschule Friedrichsgabe. Wie ist das umzusetzen?

Antwort:

Für die beiden Horte müssten insgesamt 120 Essensportionen produziert werden (vgl. Vorlage B 12/0030), für die OGGS Friedrichsgabe ca. 60 – 80 Portionen. Aus Sicht der Verwaltung würde das Vorhalten einer Produktionsküche für diese drei Einrichtungen aktuell unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten nicht sinnvoll sein, da neben der Fremdverpflegung für die städtischen Kitas Friedrichsgabe, Pustebblume, Sternschnuppe und Forstweg mit insgesamt 298 Essensportionen (vgl. Vorlage B 12/0030) für eine weitere Küche mit einer relativ kleinen Anzahl von Essensportionen das gesamte Personal für eine Produktionsküche (Koch/Köchin bzw. Hauswirtschafter/in, Beikoch/Beiköchin, Küchenhilfen) beschäftigt werden müsste, der Weg zum Hort Niendorfer Straße relativ weit ist (Transportkosten) und die Modernisierung der Küche zu zusätzlichen Kosten führen würde.

Allerdings könnte man zunächst auf den Rückbau der Großküche verzichten und die Wiederinbetriebnahme erwägen, wenn der Mensabetrieb im Rahmen der OGGS an der GS Heidberg zum Schuljahr 2014/15 aufgenommen wird. Dann könnte die Großküche, die auch dann drei Grundschulen und Horte (OGGS Friedrichsgabe, OGGS Heidberg, Hort Pellwormstraße) mit bis zu 350 Portionen versorgen. Die Trägerschaft müsste dann nicht unbedingt bei der Stadt liegen.

6. Die geschilderte schlechte personelle Ausstattung kann für die Großküche Pellwormstraße genauso wenig gelten wie für die beiden Großküchen Pellworminsel und Tannenhofstraße. Was wollen Sie dagegen tun, damit eine solche schlechte personelle Ausstattung in diesen beiden Großküchen nicht auch eintritt?

Antwort:

Die personelle Ausstattung entspricht in allen Produktionsküchen der Stadt den Anforderungen. Die personelle Situation ist durch Langzeiterkrankungen, Arbeitsverboten und der kritischen Situation auf dem Arbeitsmarkt schwierig. Die Verwaltung hofft mit der Reduzierung auf zwei Produktionsküche und der Konzentration des vorhandenen Personals auf diese Küchen die Situation etwas zu entspannen. Eine Garantie gibt es jedoch nicht.

7. Wer entscheidet, wenn die Horte in den geplanten Offenen Ganztagschulen aufgehen, ob das Essen aus städtischen Großküchen oder über Fremdvergabe kommt?

Antwort:

Entscheiden tut dies der Ausschuss für Schule und Sport. Bei den baulichen Planungen zur Einführung der Offenen Ganztagsgrundschule wird an jedem Standort die Frage zu beantworten sein, wie die Küchen der Mensen ausgestattet sein sollen (Produktion- oder Ausgabeküchen). Wenn sich für eine Ausgabeküche wie z.B. in der GS Friedrichsgabe entschieden wird, besteht die Frage wie die Mittagsverpflegung gesichert werden soll (Verpachtung an einen Caterer, Fremdlieferung mit eigenem Personal in der Ausgabeküche, Lieferung durch städtische Großküche). Zu den städtischen Großküchen ist allerdings anzumerken, dass selbst bei Erhalt der Großküche Pellwormstraße max. Kapazitäten für die Belieferung von drei bis vier Grundschulen vorhanden wären.