

**Das pädagogische Kochen weiter forcieren und bewerben**

Antrag Nr. 14-20/A 00480 der Stadtratsfraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN/RL vom 24.11.2014

Az.: D-HA II/V1 2012-3-0019

**An die  
Stadtratsfraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN/RL**

**Rathaus**

Sehr geehrte Damen und Herren,

die verspätete Beantwortung bitte ich zu entschuldigen.

Sie haben in Ihrem Antrag das Referat für Bildung und Sport gebeten, die städtischen Schulen auf die Möglichkeit des Pädagogischen Kochens hinzuweisen und dafür zu werben. Dabei soll auch geprüft werden, ob bei Neubauten sowie bei der Renovierung von Schulen räumliche und technische Voraussetzungen geschaffen werden können, dass die Schülerinnen und Schüler klassenweise kochen können.

Ihr Einverständnis vorausgesetzt, teile ich Ihnen auf diesem Wege zu Ihrem Antrag Folgendes mit:

An Schulstandorten mit einer zentralen Standortküche (auch Campusküchen genannt), bedarf es zur hauswirtschaftlichen Gesamtorganisation einer Fachkraft. Diese Position könnte idealerweise besetzt werden mit einer hauswirtschaftlichen Betriebsleitung (HBL) bzw. einem/einer Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (BEV) im Angestelltenverhältnis der Landeshauptstadt München. (Die Städtische Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement bildet jedes Jahr diese Fachkräfte für personenorientierte Gemeinschaftsverpflegung aus).

Diese Fachkräfte sind berechtigt, Hygieneeinweisungen für Schülerinnen und Schüler und Lehrkräfte durchzuführen, bei Aktionen mit Lebensmitteln anzuleiten und alle Maßnahmen vor Ort wie fachgerechte Reinigung von Gegenständen, Räumen und Textilien durchzuführen und zu belegen.

So kann bei Eigenbewirtschaftung mit solch einer Leitung das beispielsweise am Städtischen Luisengymnasium erfolgreich praktizierte Pädagogisches Kochen-Modell<sup>1</sup> auf den Standort übertragen werden, ob nur teilweise oder komplett.

Dies würde das Pädagogische Kochen forcieren, und es könnte beworben werden.

In der Beschlussvorlage „Fortführung und Ausbau des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells Schule/Kita ist gut, die dem Stadtrat Anfang Juni 2016 vorgelegt wird, werden an einigen Großstandorten diese Führungskräfte beantragt.

---

1 <http://www.staedtisches-luisengymnasium.de/index.php?id=156>

In einer gerade in Vorbereitung sich befindlichen Beschlussvorlage zu einem Ernährungsbildungskonzept wird dargestellt wie die Wissensvermittlung nachhaltig verbessert werden soll. Ein wichtiges Element ist dabei die Verknüpfung zu praktischen Umsetzungsmöglichkeiten. Dieses zu koordinieren ist eine Teilaufgabe der in dem Beschluss genannten Koordinierungsstelle für Ernährungsbildung und Verpflegung.

Hierzu würde auch die Beratung von Schulleitungen gehören, wie das Projekt *Pädagogisches Kochen mobil* – angeboten durch Studierende der o.g. Fachakademie – an einer Schule durchgeführt werden kann.

Ferner wird die Pachtvertragsvorlage für die Verpachtung von Küchen gerade überarbeitet. Unter anderem wird geprüft, ob der folgende Passus ergänzt werden kann:

Der Pächter wirkt zudem bei pädagogischen Projekten zur Ernährungsbildung mit. Bei diesen können auch Schülerinnen und Schüler im Rahmen des Küchen- bzw. Pausenbetriebes, einschl. Verkauf der Speisen tätig werden. Die Einzelheiten dieser Projekte werden zwischen Schulleitung und Pächter vereinbart, soweit nicht dieser Vertrag ausdrückliche Regelungen enthält. Für die Schülerinnen und Schüler handelt es sich bei diesen Projekten um eine schulische Veranstaltung.

Dadurch wäre *Pädagogisch Kochen* insgesamt, wie auch als Teilprojekt, jederzeit einführbar, wenn die Schulleitung mit der Schulfamilie sich dazu entschließt.

Die Unterstützung zur Umsetzung würden die Schulen von der Koordinierungsstelle erhalten.

Ich gehe davon aus, dass die Angelegenheit damit abgeschlossen ist.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Rainer Schweppe