

Datum: 05.07.2017
Telefon 233 - 83500
Telefax 233 - 83533

Referat für Bildung und Sport

Beatrix Zurek
Stadtschulrätin

Für eine gesunde, leckere und gute Schulverpflegung 6: Frischkost, Cook&Chill, Cook&Freeze – Welche Einrichtungen nutzen welches Verpflegungsmodell?

Antrag Nr. 14-20/A 02463 der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL vom 14.09.2016

Az.: D-HA II/V1 2032-1-0044

**An die
Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL**

Rathaus

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie haben in Ihrem Antrag gebeten, dass das Referat für Bildung und Sport dem Stadtrat erläutert, wie viele Einrichtungen (gesondert nach Einrichtungsart bzw. Campus) welches Verpflegungsmodell nutzen, wie sich diese in den letzten Jahren entwickelt haben und wie die Einrichtungen beraten werden, die zu Frischkost wechseln möchten.

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

Wie viele Einrichtungen (gesondert nach Einrichtungsart bzw. Campus) nutzen derzeit

1. Frischkostzubereitung
2. Cook & Chill
3. Cook&Freeze
4. Eine andere Form der Zubereitung von Mahlzeiten
5. Verfügen über keine Küche zur Nahrungszubereitung (lediglich Pausenverkauf)

Betreuungsform	Altersgruppe	Verpfle- gungs-angebot	Verpflegungs- system	Personalausstattung Verpflegung	Anzahl in städtischer Trägerschaft
Kinderkrippe	8. Lebens- woche bis 3 Jahre	Ganztägig ¹	Frisch-Misch- Küche	Koch/Köchin ggf. stundenweise Mit- hilfe durch angeleitete hauswirtschaftliche Kräfte	50
Haus für Kinder Ü3	8. Lebens- woche bis 6 Jahre bzw. Ende der Grundschul- zeit	Ganztägig	Tiefkühl-Misch- Küche	Hauswirtschaftsleitung (HBL, BEV, Hauswirt- schaftsmeisterIn oder oder KüchenmeisterIn) und angeleitete haus- wirtschaftliche Kräfte	43
Kindergar- ten	2,7 - 6 Jahre	Mittagsverpfle- gung	Tiefkühl-Misch- Küche	angeleitete hauswirt- schaftliche Kräfte	163
Hort	6 Jahre bis Ende der Grundschul- zeit	Mittagsverpfle- gung	Tiefkühl-Misch- Küche	angeleitete hauswirt- schaftliche Kräfte	58
Haus für Kinder Ü3	2,7 - Ende der Grund- schulzeit	Mittagsverpfle- gung	Tiefkühl-Misch- Küche	angeleitete hauswirt- schaftliche Kräfte	78

Wie haben sich die einzelnen Verpflegungsarten in den letzten Jahren entwickelt? (Prozentual mehr oder weniger geworden im Vergleich zu den anderen Verfahren)

In den vergangenen Jahrzehnten hat über alle Altersstufen hinweg eine Entwicklung von der Halbtagesbetreuung hin zur Ganztagsbetreuung stattgefunden. Darüber hinaus wurde ein Anspruch auf Kindertagesbetreuung für Kinder von 1- 6 Jahren gesetzlich verankert. In der Pädagogik haben sich die ursprünglich altershomogenen Einrichtungen hin zu altersgemischten Einrichtungen entwickelt.

Um dem gesetzlichen Anspruch zur Betreuung, Bildung und Erziehung von Kindern ab dem 1. Lebensjahr nachzukommen, werden in Kindergärten und Häusern für Kinder Ü3 bereits Kinder ab 2,7 Jahren aufgenommen.

Die ganztägige Betreuung macht es notwendig, dass für die zu betreuenden Kinder ein bedarfsgerechtes Verpflegungsangebot (3 Mahlzeiten und ggf. Zwischenmahlzeiten, Getränke sowie Sonderkostformen und Säuglingsnahrung bzw. Beikost) zur Verfügung steht. In einer Reihe von Stadtratsbeschlüssen (z.B. zu Verpflegungssystemen, zu Qualitätskriterien) wurde dargestellt, wie die Umsetzung der Verpflegung in Münchner Kindertageseinrichtungen erfolgen soll. Dabei wurden in der Vergangenheit für die zu betreuenden Kinder und deren alters- sowie entwicklungsbedingten Bedürfnisse unterschiedliche Verpflegungssysteme und Standards von den städtischen Fachleuten vorgeschlagen und vom Stadtrat beschlossen.

Die bisherigen Standards sehen folgendermaßen aus:

- Einsatz von Bio-Lebensmitteln
Alle Betreuungsformen der Kindertagesbetreuung in München sind per Stadtratsbeschluss verpflichtet, einen Anteil an Bio-Lebensmitteln in Höhe von 50% umzusetzen.

¹ In Kindertageseinrichtungen für Kinder unter 3 Jahren wird eine ganztägige Verpflegung angeboten. Diese besteht aus 2. Frühstück, Mittagessen, Nachmittagsbrotzeit, Obstzwischenmahlzeiten und Getränken.

- **Ganztägige Verpflegung**
 - Für **Kinderkrippen** wird seit 1989 eine ganztägige Verpflegung durch 100% Eigenzubereitung vor Ort (Frisch-Misch-Küche) sichergestellt. Die Zubereitung einer bedarfsgerechten Verpflegung dieser sensiblen Altersgruppe wird durch eine hauswirtschaftliche Fachkraft (Koch/Köchin) in einer entsprechend ausgestatteten Küche sichergestellt.
 - In **Häusern für Kinder U3 (HfK U3)** wird seit dem Jahr 2000 eine ganztägige Verpflegung auf Grundlage des Konzeptes Tiefkühl-Misch-Küche mit mindestens 40% Frischkostanteil angeboten. Hier übernimmt eine hauswirtschaftliche Fach- und Führungskraft (z.B. hauswirtschaftliche Betriebsleitung, Küchenmeister bzw. Küchenmeisterin), unterstützt durch angelernte hauswirtschaftliche Kräfte, die Umsetzung der Verpflegung.

Für Einrichtungen mit ganztägiger Verpflegung haben sich diese Systeme mit der genannten Personalausstattung bereits seit vielen Jahren bewährt. Dies zeigt sich insbesondere durch:

- Hohe Zufriedenheit der Kinder und Eltern mit dem Speisenangebot und der -qualität
 - Entlastung der Kita-Leitungen bei der Wahrnehmung von Managementaufgaben im Verpflegungsbereich (z.B. Speiseplangestaltung, Lebensmittelbestellungen, Einarbeitung und Unterweisung von angelernten hauswirtschaftlichen Kräften, Kostenkalkulation)
 - Bedarfsgerechte Zubereitung bei Säuglings- und Kleinkindernahrung, Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien sowie Sonderkost für Kinder mit chronischen Erkrankungen
 - Fachliche Unterstützung der pädagogischen Kräfte bei der Berücksichtigung von Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sowie Sonderkost bei chronischen Erkrankungen und im Umgang mit diesen Kindern im pädagogischen Alltag durch Ernährungsfachkräfte (HBL, Koch)
 - Fachliche Unterstützung der pädagogischen Kräfte bei der Umsetzung der Bildungsziele in Bezug auf Gesundheit und Natur und Umwelt zur Förderung der Lebenskompetenzen
 - Kosten für den Wareneinsatz, die durch die Essensgebühren gedeckt sind
 - Hohe Flexibilität in Bezug auf Menge und Angebot der Verpflegung bei pädagogischen und kindbezogenen individuellen Veränderungen (Krankheit, Urlaub, Ausflüge u.ä.)
 - Nachhaltige Verpflegung aufgrund der Qualitätskriterien saisonal, regional, biologisch
 - Geringes Müllaufkommen bei den verschiedenen Arten von Müll (vor allem in Bezug auf Speisenverwurf).
- **Mittagsverpflegung**
 - Für Kinder in **Kindergärten, Horten, Häusern für Kinder Ü3** wird die Mittagsverpflegung seit 1982 durch Tiefkühl-Misch-Küche mit einem Frischkostanteil von mindestens 20% und seit 2011 mindestens 30% sichergestellt. Dabei übernehmen ungelernete bzw. angelernte städtische Kräfte die Zubereitung und das Regenerieren der Speisen.

Aufgrund der gesellschaftlichen, gesetzlichen und pädagogischen Entwicklungen besteht mittlerweile ein Bedarf an altersgemischten Kindertageseinrichtungen, so dass die aktuellen Planungen (ca. 40) auf die Errichtung von Häusern für Kinder ausgerichtet sind. Dabei soll ein flexibles Raumprogramm zugrunde gelegt werden, um in der Zukunft den wechselnden Bedarfen an Kita-Plätzen nachkommen zu können. Da in diesen Einrichtungen auch Kinder ab

der 8. Lebenswoche betreut werden können, müssen hier die Standards für die Versorgung von unter Dreijährigen angelegt werden.

Wie werden die Einrichtungen beraten, welche gerne zu Frischkost wechseln möchten?

Aufgrund von vergaberechtlichen Gründen ist ein Wechsel nicht so einfach möglich, da gleichartige Einrichtungen immer gemeinsam zu behandeln sind und so schnell innerhalb der LHM ein Auftragsvolumen von über € 200.000 zusammenkommt.

Daher ist der Bedarf von Kindertageseinrichtungen zusammenzufassen und wird ausgeschrieben.

Damit Änderungswünsche so schnell wie möglich aufgenommen werden können, andererseits der verwaltungstechnische Aufwand in zeitlicher Relation steht, ist die Laufzeit der Verpflegungsphase auf zwei Jahre gesetzt. In der Folgeausschreibung ist es dann ferner möglich jeweils aus den Erfahrungen heraus konkretere Lose zu bilden und innerhalb der Lose immer konkretere Beschreibungen, was genau gewünscht wird, aufzunehmen.

So stehen die Fachberatungen von KITA und A-4 immer in Kontakt mit den Kindertageseinrichtungen und den jeweiligen Anbietern, beraten bei Wunsch nach Änderungen vor Ort, vermittelt zu den jeweiligen Anbietern und nehmen die Änderungswünsche mit auf für die kommende Ausschreibungsphase. Dies geschieht durch prozesshaftes Vorgehen:

- Ist-Analyse
- Bedarfsermittlung
- Planung
- Umsetzung
- Auswertung

In diesem Prozess sind immer verschiedenen Faktoren in Bezug auf die Verpflegung zu berücksichtigen, wie z. B. personelle Situation, Qualifizierung und Fortbildung, räumliche Situation der Küche, Ausstattung.

Im schulischen Bereich stellt sich die Lage etwas anders dar.

An zwei Standorten der beruflichen Schulen werden die Schülerinnen und Schüler durch das BSZ Alice Bendix mit Frischkost versorgt. An den übrigen Schulen werden die Schülerinnen und Schüler, sofern eine Verpflegung vor Ort vorhanden ist, laut Vorgabe in den Pachtverträgen ebenfalls mit einem gesunden Essensangebot versorgt.

Der ausgewählte Pächter oder die ausgewählte Pächterin (Ausschreibungsverfahren) stellt dabei sein oder ihr Speisenangebot der Schulfamilie vor und stimmt das Essensangebot zusammen mit der Schulfamilie ab. Das Verpflegungsmodell ist jeweils freigestellt.

Hier können sich die Schulen Beratung und Unterstützung durch die Fachberatung bzw. durch die Koordinierungsstelle Ernährungsbildung und Verpflegung holen.

Stand 2016	Tagesheime u. HPT	gGT-GS	gGT-MS	oGT-MS	SFZ	Campus	Gesamt
Cook and Hold	7	27	20	25	10		89
Cook and Serve	1	0	1	1	0		3
Cook and Chill	16	4	2	0	0	3	25
Cook and Freeze	17	5	4	2	1	1	30
keine Küche	An derzeit 115 Schulstandorten (GS, MS, SFZ) gibt es keine Versorgungsküche. Diese Standorte haben weder Tagesheim noch Ganztagszüge.						

Als Sachaufwandsträgerin hat die Landeshauptstadt München, respektive das Referat für Bildung und Sport, die Küchen von Mittagsbetreuungen (MiBe) nach aktuellen Standards ausgestattet. Die Versorgung variiert von MiBe zu MiBe. An einigen Standorten bringen die Kinder ihr Mittagessen selbst mit, an anderen werden die MiBe im Cook&Hold-System (Warmanlieferung) gepflegt oder lassen sich über die Zentralküche versorgen. Dieses System wird gefördert, da so ein einheitliches gutes Speisenangebot für alle Kinder am Standort gilt.

An Campusstandorten sorgt eine Hauswirtschaftliche Betriebsleitung für die Koordinierung der Mittagsversorgung zwischen allen Einrichtungsarten am Standort und setzt mit ihrem Team die Qualitätsvorgaben aus den Stadtratsbeschlüssen um, so z.B. an den Campusstandorten:

- Lincoln-/Cincinnatistraße (TH, oGT- MS, gGT-MS, BS)
- St. Martinstraße (TH, Kita, gGT-GS)
- Margarethe-Danzi-Straße (HPT, TH, gGT-MS, FÖZ, Mibe)
- Meindl- /Plinganserstraße (HfK, BS)

Nach geltendem Stadtratsbeschluss werden neue Küchen ausstattungsmäßig so gebaut, dass die Vorgabe von max. 70% Cook&Chill und mind. 30% Frischkost umgesetzt werden kann und dass es noch mindestens einen technisch vorbereiteten Platz gibt, falls ein Pächter selbst ein weiteres Großküchengerät mitbringen möchte.

Eine sog. Frisch-Mischküche kann also technisch umgesetzt werden, was auch von einigen Pächtern von Schulmensen genutzt wird.

Beratung erhalten die Einrichtungen und Schulfamilien sowie gegebenenfalls die Pächter auf Wunsch durch die jeweiligen Fachberatungen von KITA, dem Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen und der Koordinierungsstelle für Ernährungsbildung und Verpflegung im RBS.

Um Kenntnisnahme von den vorstehenden Ausführungen wird gebeten. Ich gehe davon aus, dass die Angelegenheit damit abgeschlossen ist.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Beatrix Zurek
Stadtschulrätin