

Datum: 12.07.2017
Telefon 233 - 83500
Telefax 233 - 83533

Referat für Bildung und Sport

Beatrix Zurek
Stadtschulrätin

Für eine gesunde, leckere und gute Schulverpflegung 2: Bessere Anreize für Bedienstete in den Schulküchen schaffen

Antrag Nr. 14-20/A 02459 von Frau Stadträtin Krieger, Frau Stadträtin Koller, Frau Stadträtin Habenschaden und Herrn Stadtrat Utz vom 14.09.2016

Az.: D-HA II/V1 2032-1-0041

**An die
Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL**

Rathaus

Sehr geehrte Frau Stadträtin Krieger, sehr geehrte Frau Stadträtin Koller, sehr geehrte Frau Stadträtin Habenschaden und sehr geehrter Herr Stadtrat Utz,

Sie haben in Ihrem Antrag gebeten, dass das Referat für Bildung und Sport in Abstimmung mit dem Personal- und Organisationsreferat Fortbildungsmöglichkeiten für alle Bediensteten in Schul- und Kitaküchen an städtischen und staatlichen Schulen schafft. Diese Fortbildungen sollen sich vor allem auf die Anforderungen und Bedienungsmöglichkeiten von modernen Geräten, wie sie aktuell in Cook&Chill-Küchen verwendet werden, beziehen. Darüber hinaus sollen Fortbildungsangebote im Bereich Ernährungsbildung, Gestaltung von Speiseplänen sowie Verwendung von regionalen, fairen und biologischen Lebensmitteln für diese Zielgruppe konzipiert werden. Außerdem soll das Referat für Bildung und Sport in Abstimmung mit dem Personal – und Organisationsreferat prüfen, ob und wie die Bediensteten in Schulküchen eine höhere Eingruppierung innerhalb des TVÖDs erhalten können.

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

Im Geschäftsbereich KITA können hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über das Pädagogische Institut verschiedene Fortbildungen zu unterschiedlichen Themen rund um die Verpflegung besuchen. Diese werden von der Fachberatung Gesundheit und Versorgung des Geschäftsbereichs KITA, hauswirtschaftlichen Fachkräften des städtischen Trägers des Geschäftsbereichs KITA oder externen Referentinnen und Referenten durchgeführt. Folgende Fortbildungen werden 2017 angeboten:

- Kalte Küche mit Kindern: Ernährungs- und Kochprojekte planen und durchführen
- Leichter als gedacht?! Speiseplangestaltung in der Kindertageseinrichtung
- Fit für den Bio-Einsatz in Kindertageseinrichtungen
- Kräuter erleben mit allen Sinnen (Ideenwerkstatt)
- Kreativ und Lecker! Schnell und abwechslungsreich soll es sein!?
- Arbeitsorganisation in der Küche für hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Frischkost: einfach und lecker (Basiskochkurs)

Darüber hinaus bietet das ökologisch wirtschaftende städtische Gut Riem regelmäßig Fortbildungen zur biologischen Kreislaufwirtschaft und der ökologischen Tierhaltung an.

Im Rahmen der Schulungsreihe zum Einsatz ökologischer Lebensmittel in Kindertageseinrichtungen, der sogenannten Bio-Offensive, sind drei der fünf Module für hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter konzipiert.

Im Modul 1, der Auftaktveranstaltung, werden die hauswirtschaftlichen wie pädagogischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über die Grundlagen zum ökologischen Landbau informiert. Auch können sie sich in diesem Rahmen zum Einsatz von ökologischen Lebensmitteln in den Kitas austauschen.

In Modul 3, dem Praxis-Workshop, werden die Themen wieder aufgegriffen. Gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen bereiten hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Speisen aus biologischen Lebensmitteln zu und auch in diesem Modul besteht die Möglichkeit des kollegialen Austauschs. Mit dem Modul 5 bietet die Fachberatung Gesundheit und Versorgung individuelle Unterstützung zum Einsatz ökologischer Lebensmittel in der jeweiligen Kita an.

Im November 2016 bot die Fachberatung Gesundheit und Versorgung erstmalig Praxis-Schulungen zum Thema: „Kreative Küche mit Tiefkühlprodukten“ gemeinsam mit den derzeitigen Anbietern für hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an. Diese Schulungen sind bereits im Frühjahr 2017 fortgeführt worden und werden verstetigt.

Eine optimale Nutzung der in den jeweiligen Küchen bereitgestellten Geräte, wie z.B. Heißluftdämpfer, ist aus mehreren Gründen anzustreben. Durch eine vertraute Bedienung der Geräte können die verschiedensten Komponenten nährstoff- und geschmacksschonend zubereitet werden. Bedienungsfehler hingegen können in Einzelfällen zu nicht mehr verwertbaren Mahlzeiten führen, z.B. wenn die Garzeit überschritten wurde. Außerdem führen sie in der Regel zu einem erhöhten Zeitaufwand für das Küchenpersonal bzw. zu unnötigen Stresssituationen im ohnehin nicht einfachen Küchenbetrieb. Nicht außer Acht gelassen werden darf, dass eine sichere Bedienung der Geräte dazu beiträgt, Arbeitsunfälle zu verhindern.

Darüber hinaus bietet die für den Themenbereich Ernährungsbildung und Verpflegung im Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen zuständige Mitarbeiterin für städtische Küchenkräfte Workshops mit Schulungsthemen an.

Ferner werden die Küchenkräfte auch auf die Lehrgänge zum Erwerb der Gesellenprüfung in der Hauswirtschaft nach § 45.2 Berufsbildungsgesetz aufmerksam gemacht. Die Teilnahme an dieser berufsbegleitenden Qualifizierungsmaßnahme wird den Teilnehmenden ermöglicht, indem ihre Arbeitsstunden auf die anderen Wochentage so verteilt werden, dass der Unterrichtstag arbeitsfrei ist und trotzdem die vereinbarten Arbeitsstunden geleistet werden können und somit das Einkommen stabil bleibt.

Ein Bedarf an derart qualifiziertem Fachpersonal ist im städtischen Bereich auch in Zukunft gegeben.

Zum 01.01.2017 trat die neue Entgeltordnung in Kraft. Für den ehemaligen Arbeiterbereich, zu dem die hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen, wurden ergänzende Verhandlungen zu den speziellen Eingruppierungsmerkmalen geführt. Die Prüfung der konkreten Umsetzungen muss zunächst abgewartet werden. Das Referat für Bildung und Sport wird sich anschließend mit dem Personal- und Organisationsreferat abstimmen, inwieweit die hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von den Änderungen betroffen sind.

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