

## **Konzept zur Ernährungsbildung an allgemeinbildenden und beruflichen Schulen**

### **Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 09574**

10 Anlagen

**Beschluss des Bildungsausschusses des Stadtrates vom 25.10.2017  
(VB)  
Öffentliche Sitzung**

#### **I. Vortrag der Referentin**

##### **1. Ausgangslage**

Im 13. Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und in ihrer Pressemitteilung vom Februar 2017<sup>1</sup> zeigen die Zahlen, dass die intensiven Bemühungen der Ernährungserziehung im Bereich der Kindertagesstätten anfangen zu wirken, denn die Zahl der übergewichtigen Kinder bei Schuleintritt stagniert bzw. ist leicht rückläufig.

Dennoch besteht angesichts der Anzahl von Kindern, die bereits übergewichtig sind, noch lange kein Grund zur Entwarnung. Laut KIGGS-Studie aus dem Jahr 2006 des Robert-Koch-Institutes zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen ist jedes 7. Kind in Deutschland übergewichtig und hat dadurch schon in jungen Jahren gesundheitliche Probleme<sup>2</sup>.

Diese Zahlen bestärken die Handlungsnotwendigkeit hinsichtlich einer Optimierung im Bereich der Ernährungsbildung an Schulen, die sich als nachhaltige Ernährungsbildung auf alle Bereiche der Lebensmittelwertschöpfungskette beziehen sollte. Damit findet sowohl der individuelle gesundheitliche Nutzen (Mehrwert) wie auch der Aspekt der volkswirtschaftlichen Bedeutung einer guten und verstetigten Ernährungsbildung an Schulen Beachtung.

In München steigen die Bedarfe an Ganztagsangeboten sowohl an Grundschulen als auch an weiterführenden Schulen stetig; aktuell wünschen sich 87 % der Eltern von Grundschulkindern eine ganztägige Betreuung. Durch die längere Verweildauer der Kinder und Jugendlichen an den Schulen übernehmen diese eine größere Verantwortung für Erziehung und Bildung auch in Bereichen wie Ernährung und Verpflegung. Das bedeutet, dass sich Schulkonzepte an die veränderten Bedingungen anpassen und eine zeitgemäße Ernährungs- und Verbraucherbildung als wesentliche Bildungsziele in die Schulprogramme und Lehrpläne integriert werden müssen, um Schülerinnen und Schülern Kompetenzen zur Alltagsbewältigung zu vermitteln. Dazu gehört u. a., dass die Kinder und Jugendlichen befähigt werden, sich mit den sozialen,

<sup>1</sup> <https://www.dge.de/presse/pm/so-dick-war-deutschland-noch-nie/>

<sup>2</sup> [www.kiggs-studie.de/deutsch/ergebnisse/kiggs-basiserhebung/ergebnisbroschuere.html](http://www.kiggs-studie.de/deutsch/ergebnisse/kiggs-basiserhebung/ergebnisbroschuere.html)

ökologischen und ökonomischen Hintergründen ihrer Ernährung sowie der Vielzahl an Informationen aus unterschiedlichsten Quellen kritisch auseinanderzusetzen. Hierbei gilt es auch lokale und globale Dimensionen zu beachten und den Maßstäben einer Bildung für nachhaltige Entwicklung gerecht zu werden.

Der Ganztag an Schulen beinhaltet in der Regel ein gemeinsames Mittagessen, das das soziale Miteinander unterstützt und darüber hinaus ein gutes Übungsfeld zur Entwicklung einer gepflegten Esskultur darstellt. Gleichzeitig liegt in diesem Handlungsfeld ein hohes Potential für die Integration von Kindern, die erst seit kurzem in Deutschland sind, denn miteinander zu essen ebnet den Weg zueinander und braucht zunächst keine oder nur geringe gemeinsame Sprachkenntnisse. Außerdem üben Schulen eine Vorbildfunktion beim Essensangebot aus, das möglichst regional, biologisch und fair produziert werden soll unter Vermeidung von Abfällen.

Zur Umsetzung einer gelingenden und nachhaltigen Ernährungsbildung gehört nicht nur das Bündeln und Zusammenführen einzelner bereits bestehender Elemente, es bedarf vielmehr eines Orientierungsrahmens mit passenden Inhalten, einer strukturell gut verankerten Kommunikation einer Vermittlung und Vernetzung zwischen den verschiedenen Interessengruppen sowie aller Akteure und einer kontinuierlichen Professionalisierung und Beratung der Beteiligten.

Daher beruhen die Eckpunkte des im Folgenden dargestellten Konzepts auf der Implementierung und Vermittlung von ernährungsphysiologischem Basiswissen (Kapitel 2), der Einbeziehung aller beteiligten Akteure (Kapitel 3), der Verknüpfung mit bereits vorhandenen Verpflegungsangeboten der Schule (Kapitel 4), dem Aufgreifen geeigneter Unterstützungsinstrumente (Kapitel 5) sowie der koordinierenden Beratung für die Schulen (Kapitel 6).

## **2. Nachhaltige Implementierung der Inhalte zum Thema Ernährungsbildung**

Für die Einrichtung und Umsetzung des im folgenden darzustellenden Konzeptes ist vorgesehen, eine Koordinierungsstelle in Vollzeit einzurichten. Diese soll im Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen des Referates für Bildung und Sport angesiedelt werden und die Koordinierungsaufgaben der Ernährungsbildung über den Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen hinaus in enger Absprache mit dem Geschäftsbereich Berufliche Schulen mit bearbeiten.

### **2.1 Vermittlung von ernährungsphysiologischem Basiswissen**

#### **2.1.1 Kleinster gemeinsamer Nenner für eine gesunde Ernährung**

Bei der heutigen Vielfalt an Speisemöglichkeiten, Nahrungsmitteln, Diäten und Speisevorschriften ist es wichtig, eine Grundlage zu finden, an der sich alle Menschen orientieren können, unabhängig davon, zu welcher Altersgruppe oder zu welchem

sozialen, kulturellen oder religiösen Umfeld sie gehören.

Im Ernährungsbereich bieten sich dafür die essentiellen Nahrungsbausteine<sup>3</sup> als Basis an, denn sie können vom Körper nicht alleine aufgebaut werden, sondern müssen täglich mit der Nahrung zugefügt werden. Möglichst früh einen „Blick“ für diese Nahrungsbausteine zu entwickeln, ist eine grundlegende Aufgabe der Ernährungsbildung.

### **2.1.2 Richtige Menge an lebenswichtigen Nahrungsbausteinen**

Ein weiterer Orientierungsbedarf liegt im Bereich der für Kinder und Jugendliche zu empfehlenden Mengen an wichtigen Nahrungsmitteln.

Besonders Obst und Gemüse, welche vier der sechs essentiellen Bausteine reichlich enthalten, kommen bei dem heutigen Speiseangebot meist zu kurz.

Die optimale Menge, um ausreichend mit den ersten vier lebensnotwendigen Nahrungsbausteinen versorgt zu werden, ist dreimal „eine Handvoll Gemüse“ und zweimal „eine Handvoll Obst“ pro Tag, eine Maßeinheit, für die jeder Mensch den Messbecher „immer zur Hand“ hat.

### **2.1.3 Anwendung des Basiswissens**

Die Kenntnis der essentiellen Nahrungsbausteine und deren erforderliche Menge sollte als Basiswissen idealerweise bereits im Kindergarten vermittelt werden. Im Laufe der Schulzeit sollte dieses Wissen sowohl in der Theorie wie auch in der Praxis so gefestigt werden, dass es die Essensgewohnheiten und das Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen prägt. Der Effekt wird nicht nur in einem veränderten Ernährungsverhalten sichtbar, sondern er verhilft den Kindern und Jugendlichen zu mehr Konzentration und damit zu einer Verbesserung ihrer schulischen Leistungen.

## **2.2 Anknüpfungspunkte an die Lehrpläne**

Obwohl das Thema Ernährung bereits in den Lehrplänen aller Schularten zu finden ist, ist es als ganzheitliches Thema an Schulen bisher meist nicht abgebildet, sondern nimmt nur einen kleinen Teil ein, oft nur in einer Jahrgangsstufe oder in einem bestimmten Fach und auch nur für wenige Unterrichtseinheiten.

Um jedoch eine nachhaltige Wirkung zu erzielen, sollte sich das Thema wie ein roter Faden über die Jahrgangsstufen hinweg durch das ganze Schuljahr und durch verschiedenste Fächer ziehen.

Die anliegenden Tabellen zeigen beispielhaft, wie die essentiellen Nahrungsbausteine im Speziellen und Maßnahmen zur Entwicklung einer Esskultur in den bestehenden Lehrplänen eingebaut werden könnten. Wichtig wäre, diese Bereiche bereits Kindern spätestens ab dem Grundschulalter nahe zu bringen und daher die Umsetzungsmöglichkeiten auch staatlichen Schulen zur Verfügung zu stellen.:

---

3 Anlage A: essentielle Nahrungsbausteine

Grundschule: Anlage B

(siehe auch <http://www.lehrplanplus.bayern.de/fachprofil/grundschule/hsu>)

Mittelschule: Anlage C

Realschule: Anlage D

Gymnasium: Anlage E

### **3. Einbeziehung aller Akteure**

Um das Konzept der Ernährungsbildung grundlegend und nachhaltig im schulischen Betrieb zu implementieren, bedarf es eines hohen Engagements und aktiven und vernetzten Zusammenwirkens aller Akteure: der Schulleitung und des pädagogischen Personals, der Schülerinnen und Schüler, der Eltern sowie aller ( Schul-) Verpflegenden (Pausenverkaufs-, Mittagstischanbietenden), s. Kapitel 4.

#### **3.1 Einbindung des pädagogischen Personals**

Vorrangig für städtische Schulen werden für das gesamte Kollegium einer Schule – zur Auffrischung des Wissens und Förderung der Eigenmotivation wie auch der Motivation für den Unterricht – Angebote wie Kurzvorträge mit Aktionsbeispielen und passendem Unterrichtsmaterial sowie Kostproben auf Lehrerkonferenzen organisiert. Diese o. ä. Aktionen können gut in das Gesundheitsmanagement der jeweiligen Schule aufgenommen werden.

Besondere Schulungen für an Ernährungsbildung interessierte Lehrkräfte aller Fächer können in intensiver Kooperation mit dem Pädagogischen Institut der Landeshauptstadt München erarbeitet und angeboten werden mit dem Ziel, ein Multiplikatorenteam aufzubauen.

In Zusammenarbeit mit dem Pädagogischen Institut wird eine Seminarreihe mit Themenschwerpunkten für nachhaltige Entwicklung entwickelt, in dem als Teilbereich die globale Ernährungssituation bereits vorgemerkt ist.

Ferner soll vorbereitet und umgesetzt werden:

- Die Einführung von Fachschaftszirkeln, um festzulegen, wie im Unterricht Ernährung und Esskultur zum Thema werden kann, vor allem wenn es sich um Fächer handelt, in denen nicht auf den ersten Blick ein Bezug zu Ernährung besteht (Deutsch, Geschichte, Religion, etc.).
- Der Austausch der Fachschaftsleitungen interdisziplinär bzw. lernfeldübergreifend, z. B. Planung und Durchführung von gemeinsamen praktischen Aktionen wie „Kochen in verschiedenen Ländern der Erde“, „Tischgespräche wie bei Martin Luther und was gab es zu essen?“ usw.
- Gut vorbereitete Materialien zur Unterrichtsgestaltung und zur Freiarbeit werden erarbeitet und zur Verfügung gestellt.

### **3.2 Einbeziehung der Schülerschaft über die Schülermitverantwortung (SMV)**

Die Thematisierung von Ernährung und Verpflegung in der SMV trägt zu einem lebendigen Dialog mit der Schülerschaft bei, z. B. durch Umfragen über Lieblingsspeisen, Aufklärungsaktionen zu spezifischen Themen (wie viel Zucker versteckt sich worin), was bietet die SMV für Speisen bei Schulfesten, Basaren etc. an und warum wurde dieses Angebot ausgewählt (Feedback – Möglichkeit, um zu erkennen, was an Wissen bei den Schülerinnen und Schülern vorhanden ist).

### **3.3 Beteiligung der Erziehungsberechtigten**

Die Eltern gehören zum Kreis der Personen, die einen großen Einfluss auf die Ernährungsbildung haben.

Daher werden die Schulen bestärkt und unterstützt, ein Essensgremium zu gründen, in dem aus jeder Interessengruppe eine Vertreterin/ein Vertreter Mitglied ist. Hier können z. B. die von den Schülerinnen und Schülern erhobenen Umfrageergebnisse diskutiert, Projekte entwickelt, Pausenverkaufsangebote beschlossen und auch Beschwerden besprochen und Probleme miteinander gelöst werden.

Über das Mitglied der Erziehungsberechtigten im Essensgremium können deren Wünsche eingebracht und Informationen wiederum an diesen Personenkreis weitergegeben werden. Dieses gemeinsame Engagement aller Mitglieder der Schulfamilie hat insgesamt Auswirkungen auf die Schulentwicklung.

## **4. Verknüpfung zu den Verpflegungsangeboten in der Schule**

Die Schulverpflegung sollte an die Ernährungsbildung gekoppelt werden, da die Kompetenzen ähnlich wie Lesen und Schreiben erlernt werden müssen. Daher sollten in der Schulverpflegung die Chancen wahrgenommen werden, die sich im Hinblick auf eine angewandte Ernährungsbildung bieten.

Die hierfür benötigte effektive Unterstützung könnte die verbindliche Einführung der durch den Stadtrat verabschiedeten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung auch in der Ausschreibung für Verpachtung von Schulmensen sein.

Die Umsetzung wird bereits erprobt mittels Gesprächen, Schulungen und Fortbildungsveranstaltungen (teilweise schon initiiert und durchgeführt<sup>4</sup>) ferner mittels Beratung, z. B. zur Auswahl eines Pächters bzw. durch Unterstützung vor Ort bei der Umsetzung eines ernährungsphysiologisch richtigen, zielgruppengerechten Angebots.

### **4.1 Der Pausenverkauf**

Viele Kinder kommen heutzutage ohne Frühstück in die Schule. Für ihre Entwicklung wie auch für ihren Lernerfolg ist daher das richtige Speisenangebot sehr bedeutsam.

#### **4.1.1 durch Pächterinnen und Pächter**

Schon in den Verträgen für Pausenverkaufspächter der Landeshauptstadt München

<sup>4</sup> Siehe Tombolafeier der Aktion „Gesunde Pause ohne Abfall“ vom 22.07.14, die ersten 4 PV-Treffs mit FB für PV-Betreibende haben bereits stattgefunden ( 21.11.14, 21.05.2015, 30.11.15, 12.07.2016)

steht der Passus: „Das Warenangebot ist auf eine gesunde Ernährung der Schüler abzustellen....“ (Auszug aus §15 Absatz 2, Mietvertrag zum Pausenverkauf).

Eine Verknüpfung zum Unterricht mit ernährungsbildenden Themen wird eingeleitet, so dass eine Brücke zum Speisenangebot vor Ort entsteht.

Beispiele:

- Realschule, fünfte Jgst. Erdkunde: Früchte aus anderen klimatischen Zonen → gleichzeitig im Pausenverkaufsangebot z.B. frische Ananasscheiben, Kokosnussspalten etc. oder aktive Beteiligung der Schülerinnen und Schüler an der Herstellung von ergänzenden Speisenangeboten (nach vorheriger Abstimmung und Hygieneschulung).
- Eine von Schülerinnen und Schülern für Schüler erstellte Umfrage zum bestehenden Angebot mit Rückmeldung an den Betreibenden zu Wunschangeboten (siehe unter Punkt 3.3 SMV).

Wichtig ist auch die sinnvolle Ergänzung des Pausenangebotes im Zusammenhang mit dem täglichen Mittagsverpflegungsangebot. Der Pausenverkauf sollte nicht in Konkurrenz zum Mittagsangebot stehen, sondern ergänzende Angebote im Tagesverlauf anbieten.

Eine wichtige Ergänzung aus ernährungsphysiologischer Sicht ist ein Frühstücksangebot. Nebenbei birgt diese Erweiterung für den Pausenverkaufsbetreibenden eine wirtschaftliche Attraktivität<sup>5</sup>.

Damit es der Schule gelingt, die einzelnen Essenselemente zu einem ganzheitlichen, in sich stimmigen Konzept im Rahmen eines Gesamt-Tages-Angebots zusammenzuführen, bedarf es der Unterstützung, Beratung und Koordinierung von übergeordneter Stelle, die professionell wertvolle Informationen gibt, die Organisation von Schulungen anbietet und praktische Umsetzungsvorschläge vermittelt.

#### **4.1.2 durch Schüler-AGs**

Wenn Pausenverkaufsbetreibende durch eine gesicherte Mittagsverpflegung womöglich selber keine weiteren Pausenangebote machen möchten und sich aus dem Bereich zurückziehen, kann dies als Chance für innerschulische Projekte zur Pausenversorgung durch Schüler-AGs genutzt werden. Als ein Beispiel sei die Schüler-AG der Städt. Balthasar-Neumann-Realschule genannt, die seit Schuljahr 2013/2014<sup>6</sup> ein Pausen- und Frühstücksangebot an Schultagen erstellt und anbietet.

Hier erlernen die Schülerinnen und Schüler, wie ihr Wissen um die essentiellen Nahrungsbausteine konkret umgesetzt werden kann, wie ein Preis-Leistungs-Verhältnis errechnet wird und es zu einer kostendeckenden Preisbildung kommt, ferner wie die Logistik, das Personal und die Herstellung einschl. der Reinigung und der

<sup>5</sup> Austausch für und mit Frühstücksanbietenden ( u.a. mit brotzeit e.V. und denkbar) am 24.02.2015, am 25.01.2016 und am 30.05.17 mit FB und Hygieneschulung für die ehrenamtlichen Kräfte (kostenfrei)

<sup>6</sup> Jahresbericht 2013/14 der Städt. Balthasar-Neumann-Realschule S. 4

Wäschebearbeitung zu organisieren sind.

Von den Angebotszeiten ist gerade der Zeitrahmen vor Beginn der Schule interessant: So hat ein P-Seminar (Projekt-Seminar zur Studien- und Berufsorientierung) in der 11. Jahrgangsstufe für die fünften Klassen des Städt. Heinrich-Heine-Gymnasiums im Schuljahr 2012/2013 ein Frühstücksangebot erfolgreich umgesetzt. In Kooperation mit dem Förderverein konnte für die fünfte Jahrgangsstufe täglich ein kleines Frühstücksangebot bereitgestellt werden.

Die Voraussetzungen für solche Schüler-AGs können durch Schulkooperationen innerhalb der Schullandschaft Münchens kostenminimierend geschaffen werden. Beide o.g. Projekte erhielten Unterstützung durch die Studierenden der Städt. Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Zum einen wurde über die Fachakademie die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz für die an den Projekten beteiligten Schülerinnen und Schüler und Lehrkräfte erteilt (durch eine vom Gesundheitsamt autorisierte Ärztin, die auch Lehrkraft ist). Zum anderen wurden Projekte der Studierenden für die Schülerschaft mit Hygieneschulungen vor Ort und konkreten Empfehlungen zum Angebot mit Preiskalkulationen, zur Erstausrüstung, zum Wareneinkauf, zur Lagerhaltung, Produktion der Speisen, mit Tipps für die Ausgabe bis hin zu Reinigung, Textilservice, Arbeitsablaufpläne, praktische Einführungen und Umsetzungshilfen angeboten.

Sind die ernährungsbildenden Grundlagen gelegt, vertieft ein solches Engagement mit praktischen Umsetzungen das Wissen, macht Freude, lässt Verantwortungsbewusstsein wachsen und Zusammenhänge erkennen, ist hilfreich im Berufsfindungsprozess und unterstützt den Erwerb von ersten quasi-beruflichen Erfahrungen. Zudem eröffnen sich weitere wertvolle Erfahrungsmöglichkeiten:

An der o. g. Realschule wird die Buchführung für den Frühstücks- und Pausenverkauf teilweise im betriebswirtschaftlichen Unterricht eingebaut, was sehr gut zur Verbraucherbildung – einem Teilbereich der Ernährungsbildung – passt.

#### **4.2. Mittagsverpflegung an Münchner Schulen**

Neben dem Frühstück und der Pausenverpflegung hat das Mittagessen einen besonderen Stellenwert. Insbesondere die gemeinsame Mahlzeitengestaltung und -einnahme sowie die Bereitstellung eines wertvollen Angebotes zur Mittagsverpflegung nimmt innerhalb der Ernährungsbildung eine besondere Relevanz ein.

Derzeit ist das Mittagsverpflegungsangebot an Münchner Schulen bunt gemischt.

Aufgrund des Stadtratsbeschlusses mit den Vorgaben von 50% Biowaren, mindestens 30% Frischkost<sup>7</sup> ist die Versorgung auf einem ernährungsphysiologisch guten Weg mit

---

<sup>7</sup> Stadtratsbeschluss „Schule/Kita isst gut“

dem Ziel, allen Kindern und Jugendlichen an Münchner Schulen ein Mittagstischangebot nach diesen Vorgaben und zu einem möglichst einheitlichen, sozialverträglichen Preis anzubieten.

Der Beschluss „Fortführung des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodell Schule/Kita isst gut“,<sup>8</sup> Stufe III bildet die Basis und wurde am 05.07.2017 vom Stadtrat genehmigt. An den weiterführenden Schulen sind zumeist Pächter in der Verantwortung zur Bereitstellung des Angebotes. Die Vielfalt an Betreibersystemen soll jedoch nicht die Qualität schmälern.

#### **4.2.1 mit städtischem Personal**

##### **- mit Küchenkräften**

An Standorten mit städtischen Küchenkräften stellen diese ein wichtiges Bindeglied dar. Sie regenerieren im jetzigen System an den meisten Standorten das Essen, bereiten die Frischkost zu und geben das Essen aus.

Die Wertschätzung dieser Aufgaben soll auch dadurch zum Ausdruck kommen, dass dieser Gruppe Gehör für ihre Anliegen geschenkt und ihnen ergänzend zu Fachberatungen der Abteilung für Grund- und Mittelschulen hinaus eine kompetente Ansprechpartnerin oder ein kompetenter Ansprechpartner für fachspezifische Fragen benannt wird, denn alles, was an Vor- und Nacharbeiten rund um das Mittagessen von ihnen geleistet wird, kann ein guter Anknüpfungspunkt für verschiedene Unterrichtsfächer sein und darüber hinaus dem Darstellen der Wertschätzung der Küchenkräfte wie auch der Speisen dienen.

An Standorten, die nicht bereits über die Fachberatungen vom Geschäftsbereich KITA und A-4 abgedeckt werden (d. h. alle, ausgenommen Grund- und Mittelschulen, Campusstandorte mit Kindern aus gebührenpflichtigen Einrichtungen, städtischen Kindertageseinrichtungen und freien Trägern von Kindertageseinrichtungen), ergänzt die Koordinierungsstelle die Aufgaben der Fachberatung und sorgt z. B. für die Entwicklung und Durchführung von Schulungen. So findet eine Hygieneschulung speziell für Küchenkräfte an weiterführenden städt. Schulen seit 2015 jährlich im September im Referat für Bildung und Sport statt.

##### **- mit Fachpersonal**

Bei der Mitversorgung von Schulen über städt. Einrichtungen werden in enger Absprache mit den Fachberatungen von der Abteilung A-4 und dem Geschäftsbereich KITA Möglichkeiten zur Steigerung der Akzeptanz der Speisen erarbeitet.

Für eine enge Verknüpfung von Ernährungsbildungswissen mit praktischen Umsetzungsmaßnahmen ist idealerweise eine fachspezifische Betriebsleitung vor Ort als Ansprechperson für alle Themen, insbesondere für die generellen Speisepläne, wie auch zur Beratung zum Speisenangebot bei besonderen Anlässen, einschließlich Beratung zur

---

8 Beschlussvorlage „Fortführung des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells „Schule/Kita isst gut“



Mitgestaltung etc..

An Standorten mit Campusküchen sollte, diese Position von einer hauswirtschaftlichen Betriebsleitung (HBL) bzw. einer Betriebswirtin/einem Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (BEV) im Angestelltenverhältnis der Landeshauptstadt München besetzt werden.<sup>9</sup> (Die Städtische Fachakademie bildet jedes Jahr diese Fachkräfte aus.)

Diese sind zusätzlich 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.

Ferner kann bei Eigenbewirtschaftung mit solch einer Leitung das beispielsweise am Städtischen Luisengymnasium erfolgreich praktizierte Modell Pädagogisches Kochen<sup>10</sup> teilweise oder komplett auf den Standort übertragen werden.

Die Wirtschaftlichkeit in Bezug auf ein bezahlbares Mittagessen ist mit dieser Fachkraft, die betriebswirtschaftlich ausgebildet ist, am effektivsten umzusetzen, da sie in einer Mischküche auch wirtschaftlich die richtige Balance zwischen Convenience- und Frischkostanteil ohne Einbußen in den Qualitätsstandards hält.

#### **4.2.2 mit Pächterinnen und Pächtern der Mittagsverpflegung**

Der Kontakt vor Ort zwischen Pächterinnen/Pächtern und „Kundeninnen/Kunden“ wird mit Unterstützung der Koordinationsstelle intensiviert. Die ggf. mitversorgten städtischen Einrichtungen sowie Fachberatungen der jeweiligen Geschäftsbereiche/Abteilungen werden einbezogen.

Hier können in den verschiedenen Unterrichtsfächern praxisnahe Themen gefunden werden, die ein Wiederholen und Vertiefen des Wissens rund um die Ernährung ermöglichen.

So können z. B. die Themen Meinungsbildung (Sozialkunde, Deutsch), Werbung (z. B. Mittelschule Lehrplanabschnitt D 8.2.3, Realschule Lehrplanabschnitt D 7.4, Gymnasium sechste Jahrgangsstufe) direkt verknüpft werden und die Schülerinnen und Schüler können u. a. eine Zufriedenheitsstudie rund um das Speiseangebot vor Ort mit Umfragen erarbeiten. Sie können auch für den Speiseplan der kommenden Woche Werbematerial oder zu bestimmten Lebensmitteln Informationsplakate erstellen, die in der kommenden Zeit mit auf dem Speiseplan stehen.

Die Koordinationsstelle unterstützt Lehrerinnen und Lehrer und Schülerinnen und Schüler auch hier mit Arbeitsmaterialien, z. B. um die gesamte Verpflegung vor Ort zu analysieren, ebenso wie sie Pächter/Küchenleitungen unterstützt, um eine größtmögliche Akzeptanz und Zufriedenheit vor Ort zu erreichen.

---

<sup>9</sup> Siehe Beschlussvorlage „Fortführung des Verpflegungs und Bewirtschaftsmodell „Schule/Kita isst gut“ S.6

<sup>10</sup> <http://www.staedtisches-luisengymnasium.de/index.php?id=156>

## **5. Nutzen von Unterstützungssystemen**

Der einzelnen Lehrkraft ist es innerhalb des Schulalltages, selbst bei größter Motivation, oft nicht möglich, die verschiedenen Angebote zur Unterrichtsgestaltung zusammenzustellen. Auch kann die Koordinationsstelle bei kostenpflichtigen Angeboten als Multiplikatorin wirken, um für die verschiedenen Schularten und Unterrichtsfächer die jeweils passende Wissensseinheit zu bearbeiten und interdisziplinär als Paket für die Jahrgangsstufe anzubieten.

### **5.1 praktische Unterstützungssysteme**

#### **5.1.1 mobiler Kochwagen**

In Zusammenarbeit mit zwei Studierenden des Studienganges Industrial Design der Fakultät Architektur an der Technischen Universität München ist ein Kochwagen entwickelt worden, der alle praktischen Elemente enthält, um direkt im Klassenzimmer kleine Speisen zuzubereiten. In einer weiteren Kooperation mit dem Studiengang Ernährung, Lebensmittel und Hygiene der Hochschule Albstadt-Sigmaringen sind in einem Seminar Rezepte und umfassende Anleitungen erarbeitet worden. In drei Bachelorarbeiten werden gerade spezifisch für die bayerischen Lehrpläne der Schularten Unterrichtseinheiten erstellt.

So können Lehrkräfte direkt auf ausgearbeitete Materialien zugreifen und die praktische Umsetzung ohne großen Organisationsaufwand durchführen.

Der Prototyp des Wagens sowie praktische Beispiele wurden beim 6. Münchner Ganztagsbildungskongress 2017 im Workshop „Ernährungsbildung und Schulverpflegung – über Möglichkeiten zur Verknüpfung von Theorie und Praxis“ und bei der Bildungskonferenz am 08.03.2017 vorgestellt<sup>11</sup>.

Die Sachkosten pro Prototyp betragen einschließlich einer Grundausstattung ca. 4.000,00 €. Je mehr Wägen bestellt werden, umso preisgünstiger können die Bauteile bestellt werden, was wiederum den Endpreis senkt.

An verschiedenen Schularten soll möglichst für mindestens ein Schuljahr ein Wagen zur Verfügung stehen, um seinen Nutzen verifizieren zu können. Daher werden zehn Wägen beantragt.

#### **5.1.2 Schulgärten**

Damit von dem Wissen so viel wie möglich praktisch erfahren werden kann, wird die Anlage von Schulgärten und Kräuterbeeten sehr befürwortet.

Hinzuweisen sei hier auf die GemüseAckerdemie<sup>12</sup>, zu der Kontakt aufgenommen wurde und mit der die erste Zusammenarbeit seit Herbst 2015 an der Städtischen Balthasar-Neumann-Realschule stattfindet. Kinder bepflanzen ihre Ackerfläche mit Anleitung und sind bis zur Ernte und zum Verbrauch/Verkauf verantwortlich.

#### **5.1.3 Schülerküche/Schülerlabor**

11 Foto Kochwagen in Anlage G

12 [www.gemueseackerdemie.de](http://www.gemueseackerdemie.de)

Eine Schülerküche/Schülerlabor als weiterer Ort, um mit Schülerinnen und Schülern praktische Erfahrungen rund um Lebensmittel, Zubereitung und Esskultur zu vermitteln, wird gesucht<sup>13</sup>.

## **6. Koordinierung, Unterstützung und Beratung für Schulen**

### **6.1 Begleitende Angebote für Schulen**

Die Angebote von städtischen wie auch externen Anbietern (von der Städtischen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement über das Referat für Gesundheit und Umwelt, die Münchner Aktionswerkstatt Gesundheit MAGS, den Arbeitskreis gesunde Schulverpflegung ohne Abfall AK GO! bis hin zu dem Umweltinstitut und der Verbraucherzentrale) werden koordiniert und zur nachhaltigen Festigung an die Schulen vermittelt, um sie passgenau in den Unterricht einzubauen.

So konnte in Kooperation mit dem Arbeitskreis gesunde Schulverpflegung ohne Abfall AK GO! eine Mappe mit Aktionen zur Ernährungsbildung zusammengestellt und allen Schulen ein Druckexemplar ausgehändigt werden. Die Mappe ist auch digital abrufbar<sup>14</sup>.

Die Kontaktpflege zwischen den aufgeführten Personenkreisen ist unerlässlich sowie auch die Koordination der Verknüpfungsebenen.<sup>15</sup>

Neue Angebote bzw. ergänzende Aktionen werden aktiv gesucht und gefördert und in die Mappe aufgenommen sowie ein Netzwerk aufgebaut.

### **6.2 Maßnahme zur Verstetigung**

Um eine nachhaltige Ernährungsbildung mit den zugehörigen Themenfeldern in unseren Schulen zu verstetigen, bedarf es einer Bündelung, Koordinierung und Weiterentwicklung der jeweiligen Handlungsfelder sowohl auf strategisch-konzeptioneller Ebene wie auch im praktisch-operativen Bereich. Diese Aufgaben sollen an einer zentral angesiedelten Stelle im Referat für Bildung und Sport getätigt werden.

## **7. Bedarfsdarstellung zur Umsetzung der geplanten Maßnahmen im Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen**

### **A Personalbedarf und Personalkosten**

Für die Einrichtung und Umsetzung des oben genannten Konzeptes ist vorgesehen, eine Koordinierungsstelle als Vollzeitstelle in A11/E10 einzurichten, die im Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen des Referates für Bildung und Sport angesiedelt ist und die Koordinierungsaufgaben der Ernährungsbildung über den Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen hinaus in enger Absprache mit dem Geschäftsbereich Berufliche Schulen mit bearbeitet.

Diese Aufgaben werden derzeit befristet von einer abgeordneten Lehrkraft in Vollzeit

---

<sup>13</sup> Antrag Nr. 08-14 / A 03613 der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL vom 23.08.2012 – Federführung liegt beim RGU

<sup>14</sup> Die Mappe ist digital abrufbar : [http://www.pi-muenchen.de/fileadmin/download/AKGO\\_Mappe\\_digital.pdf](http://www.pi-muenchen.de/fileadmin/download/AKGO_Mappe_digital.pdf)

<sup>15</sup> Anlage F a + b : Personenkreise und Verknüpfungsebenen

wahrgenommen. Neben den weiter unten im Text dargestellten umfangreichen strategisch-koordinatorischen Aufgaben sind an den Allgemeinbildenden sowie an den Beruflichen Schulen Beratungs- und Schulungsaufgaben zu erledigen.

Die Beratungs- und Schulungsaufgaben umfassen die schulspezifische Situations- und Problemanalyse der Ernährungsbildung vor Ort, die darauffolgende Erarbeitung eines auf die Schule angepassten Beratungs- und Schulungsangebots sowie die eigentliche Schulung. Der Bedarf für die Schulungs- und Beratungsleistungen wird wie folgt dargestellt:

	2015	2016	Erwartung für 2017	Erwartung für 2018 und Folgejahre
Anzahl der Tage für allg. Schulungen (inkl. Vor- und Nachbearbeitung)	1 (für städt. Küchenkräfte bei A-3) 2 (für städt. Pausen-kioskbetreibende) 1 (für Pächter)	1 (für städt. Küchenkräfte bei A-3) 2 (für städt. Pausenkioskbetreibende) 1 (für Pächter)	1 (für städt. Küchenkräfte bei A-3) 2 (für städt. Pausenkioskbetreibende) 1 (für Pächter)	1 (für städt. Küchenkräfte bei A-3) 2 (für städt. Pausenkioskbetreibende) 1 (für Pächter)
Anzahl der Tage für Schulungen Ernährungsbildung für Lehrkräfte auf Anfrage	1 Tag	5 Tage	*15 Tage (an voraussichtlich 30 Schulen)	* 30 Tage (an voraussichtlich 60 Schulen)
** Anzahl der Tage für allg. Schulungen zur Nutzung des mobilen Kochwagens je gesamtes Kollegium	/	/	3 Tage schulspezifische Beratungsleistungen + 3 Tage Vor- und 3 Tage Nachbereitung	13 Tage schulspezifische Beratungsleistungen + 13 Tage Vor- und 13 Tage Nachbereitung
Anzahl der Tage für Evaluationen, Auswertungen und Beratungen nach dem Einsatz des Kochwagens	/	/	3 Tage Erhebung + 3 Tage Auswertung + Beratung	13 Tage Erhebung + 13 Tage Auswertung + Beratung
Anzahl der Tage für allg. Schulung / Initiierung Essensgremien	3	5	3	13
<b>Gesamtaufwand:</b>	<b>8 Tage</b>	<b>14 Tage</b>	<b>37 Tage entspricht ca. 0,18 VZÄ</b>	<b>112Tage entspricht ca. 0,56 VZÄ</b>

\* Schätzung des Fachbereichs

\*\* 2017 wurden drei Kochwägen an drei Schulen unterschiedlicher Schulart eingeführt. Durch die Einführung von 10 weiteren Kochwägen zum 2. Halbjahr 2017/2018 steigt die Gesamtzahl der Kochwägen auf 13 an. Da die Kochwägen dann jedes Schuljahr an andere Allgemeinbildende oder Berufliche Schulen ausgeliehen werden, bleibt der Bedarf und die Anzahl an Beratungstagen in den Folgejahren konstant.

Aus der Tabelle ist zu entnehmen, dass die mit der Stelle einhergehenden Schulungs- und Beratungsleistungen einen Stellenbedarf in Höhe von ca.0,56 VZÄ begründen. Die mit der Stelle verbundenen strategisch-koordinatorischen Tätigkeiten umfassen im Wesentlichen folgende Aufgabeninhalte:

Die konzeptionelle Entwicklung und strategische Umsetzungsplanung von Maßnahmen und konkreter pädagogischer Projekte gemäß dem vorgestellten Konzept der Landeshauptstadt München „Ernährungsbildung an Schulen“ innerhalb der Schularten sowie übergreifend, in Absprache mit den bestehenden Fachberatungen:

- Die Analyse zum Wissensstand um gesunde und nachhaltige Ernährung und Esskultur mit der Aufbereitung von Best-Practice Beispielen

- Die Koordinierung der neuen Maßnahmen in Verknüpfung mit lehrplanbezogenen, entsprechenden Angeboten und Projekten sowie mit Angeboten auch externer Partnerinnen und Partner (z. B. zur Weiterentwicklung von Schulküchen mit Pädagogischem Kochen, Nutzung geeigneter Lernorte)
- Vernetzungsarbeit für ein Ganztagsverpflegungskonzept sowie die Entwicklung, Planung, Durchführung und Evaluation der entsprechenden Projekte.

Die strategisch-kordinatorischen Aufgabeninhalte der Stelle wurden vom Fachbereich mit ca. 0,5 VZÄ geschätzt.

Basierend auf der qualitativen Schätzung des Fachbereichs in Bezug auf die strategisch-kordinatorischen Aufgaben und aufgrund des Aufwands für Schulungen und Beratungsleistungen an den Schulen in Höhe von 0,56 VZÄ, wird ein Stellenbedarf in Höhe von 1,00 VZÄ für einen Koordinator/eine Koordinatorin beantragt.

Zeitraum	Funktionsbezeichnung	VZÄ	Einwertung Beamte / Tarif	Mittelbedarf jährlich Beamte / Tarif
01.01.2018 unbefristet	Koordinator*in Ernährung und Verpflegung	1,0	A11 /E10	53.910 / 64.560€

Sollte die Stelle nicht zugeschaltet werden, besteht das Risiko, dass keine Koordinierung stattfindet. Einzelne Bemühungen bleiben vom Engagement einzelner Personen an Schulen abhängig bzw. finden nicht statt. Es käme nicht zur Einführung eines Ernährungskonzeptes für die Münchner Schülerinnen und Schüler. Weiterhin bestünde keine Beratung zum Themenkomplex für Realschulen, Schulen besonderer Art und Gymnasien. Die Entwicklung der Schulverpflegung sowie die Aufgabe der Ernährungsbildung würde weiterhin dem Zufall überlassen. Die gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneschulungen und Nachbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz im Bereich der Küchenkräfte an städtischen Realschulen und Schulen besonderer Art müssten extern kostenpflichtig vergeben werden.

## B Arbeitsplatz- und IT-Kosten

Für die zu schaffende Stelle ist ein neuer Arbeitsplatz erforderlich. Die arbeitsplatz-bezogenen Kosten stellen sich wie folgt dar:

Haushalts-jahr	Arbeitsplatz- und IT-Kosten	e/d/b*	k/i*	Menge	Pauschale	Mittelbedarf jährlich
2018	investive Sachkosten für die Einrichtung und Ausstattung des Arbeitsplatzes	e	i	1	2.370,00 €	2.370,00 €

2018	investive Kosten für die IT- Ausstattung	e	i	1	1.500,00 €	1.500,00 €
2018	konsumtive Arbeitsplatzkosten	d	k	1	800,00 €	800,00 €

\* e: einmalig, d: dauerhaft, b: befristet, k: konsumtiv, i: investiv

Es wird ein Stellenbedarf von 1 VZÄ beantragt. Die Stelle wird beim Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen in der Bayerstraße 28 untergebracht. Da die Aufgaben bereits von einer abgeordneten Lehrkraft erbracht werden, für die ein Arbeitsplatz in der Bayerstraße 28 zur Verfügung steht, entsteht kein zusätzlicher Raumbedarf in dem Verwaltungsgebäude.

### C Weitere Sachkosten

Haushaltsjahr	Sachkosten für	e/d/b*	k/i*	Mittelbedarf jährlich
2018	10 mobile Kochwägen	e	i	40.000,00 €

\* e: einmalig, d: dauerhaft, b: befristet, k: konsumtiv, i: investiv

### D Produktzuordnung

Die Produktkostenbudgets erhöhen sich insgesamt um 65.360 €, davon sind 65.360 € zahlungswirksam (Produktauszahlungsbudget).

Eine produktgenaue Zuordnung ist nicht möglich, da sich die Kosten des Geschäftsbereichs A per Wertefluss auf eine Vielzahl von Produkten des Referates verrechnen.

## 8. Darstellung der Kosten und der Finanzierung sowie der Erlöse

### 8.1 Zahlungswirksame Kosten im Bereich der laufenden Verwaltungstätigkeit

	Vortragsziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
<b>Summe zahlungswirksame Kosten</b>		65.360 ,-- ab 2018		
davon:				
Personalauszahlungen (Zeile 9)*	7.A	64.560,--		
Auszahlungen für Sach- und Dienstleistungen (Zeile 11)**		,--		
Transferauszahlungen (Zeile 12)		,--		
Sonstige Auszahlungen aus lfd. Verwaltungstätigkeit (Zeile 13)	7.B	800,--		
Zinsen und sonstige Finanzauszahlungen (Zeile 14)		,--		

	Vortrags- ziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
Nachrichtlich Vollzeitäquivalente		1,00VZÄ		

\* Die nicht zahlungswirksamen Kosten (wie z. B. interne Leistungsverrechnung, Steuerungsumlage, kalkulatorische Kosten und Rückstellungen u. a. für Pensionen) können in den meisten Fällen nicht beziffert werden.

Bei Besetzung von Stellen mit einem Beamten/einer Beamtin entstehen zusätzlich zu den Personalauszahlungen noch Pensions- und Beihilferückstellungen in Höhe von 50 Prozent des Jahresmittelbetrages.

\*\* ohne IT-Kosten

Ab 2015 gelten für die Verrechnung der Leistungen mit it@M die vom Direktorium und der Stadtkämmerei genehmigten Preise. Die zur Zahlung an it@M erforderlichen Mittel für die Services „Arbeitsplatzdienste“ und „Telekommunikation“ werden im Rahmen der Aufstellung des Haushalts- bzw. Nachtragshaushaltsplanes in die Budgets der Referate eingestellt. Eine gesonderte Beschlussfassung über die Mittelbereitstellung ist daher nicht mehr erforderlich.

## 8.2 Zahlungswirksame Kosten im Bereich der Investitionstätigkeit

	Vortragsziffer	dauerhaft	einmalig	befristet
<b>Summe zahlungswirksame Kosten (entspr. Zeile S5 des Finanzrechnungsrechnungsschemas)</b>			<b>40.000,-- in 2018</b>	
davon:				
Auszahlungen für den Erwerb von Grundstücken und Gebäuden (Zeile 20)				
Auszahlungen für Baumaßnahmen (Zeile 21)				
Auszahlungen für den Erwerb von beweglichen Vermögen (Zeile 22)	7.C	,--	40.000,-- in 2018 3.870,-- in 2018	
Auszahlungen für den Erwerb von Finanzvermögen (Zeile 23)		,--		
Auszahlungen für Investitionsförderungsmaßnahmen (Zeile 24)		,--		
Auszahlungen für sonstige Investitionstätigkeit (Zeile 25)		,--		

## 8.3 Nutzen

In Anbetracht, dass die Zahl der übergewichtigen Kinder mit medizinischen Problemen zunimmt und die Ganztagsbetreuung der Kinder von Elternseite her immer mehr gefordert wird, stehen die Schulen auch in der Verantwortung, ernährungsbildend in Theorie und Praxis tätig zu werden.

Der Zunahme von Übergewichtigkeit mit einem ernährungsphysiologisch ausgewogenen

Speisenangebot und ernährungsbildenden Maßnahmen entgegenzusteuern, liegt in der Verantwortung eines schulischen Ganztags. Hier ist kontinuierliche und langfristig angelegte Arbeit mit den Leitungen von Mensen, den Schulen, der Elternschaft und externen Partnerinnen und Partnern zusammen zu investieren und abzustimmen, um den negativen Folgen nicht nur für die Gesundheit des einzelnen betroffenen Kindes, sondern auch in volkswirtschaftlicher Hinsicht entgegenzuwirken.

Gleichzeitig sind interkulturelle Werte rund um Nahrungsmittel und gesellschaftliches Miteinander zu befördern, einerseits im Hinblick auf die Umwelt und andererseits auf der zwischenmenschlichen Ebene, um Vorurteile ab- und Gemeinsamkeiten aufzubauen. Nachweislich verbessern sich bei ernährungsphysiologisch guter Versorgung die Lernergebnisse.

Hinzu kommen soziale Aspekte. Deren Nutzen beginnt im täglichen Miteinander in der Schule bis hin zu mehr Verständnis und Miteinander über die Schule hinaus.

So gilt es fünf Bereiche, die für eine Qualitätsentwicklung im Bereich von Schulverpflegung für das Wohl und die gute Entwicklung unserer Kinder von Bedeutung sind, zusammenzuführen:

1. fachliche Qualität rund um die Speisen
2. Optimierung der Finanzen
3. Akzeptanz des Verpflegungsangebotes vor Ort
4. Zufriedenheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort
5. pädagogisches Konzept der Schule in Bezug auf Ernährungsbildung und Verpflegung

Alle fünf Punkte weisen untereinander große Schnittmengen auf und bedürfen der Abstimmung untereinander und der Koordination mit anderen Abteilungen.

Der Nutzen der Koordinationsstelle für Ernährungsbildung und Verpflegung liegt darin, die zur Zeit verschiedenen und vereinzelt Lösungsansätze zu einem effizienten und nachhaltigen wie auch nachprüfbar positiven Ergebnis zu koordinieren.

#### **8.4. Finanzierung**

Die Finanzierung kann weder durch Einsparungen noch aus dem eigenen Referatsbudget erfolgen.

Eine endgültige Entscheidung über die Finanzierung soll in der Vollversammlung des Stadtrats im November dieses Jahres im Rahmen der Gesamtaufstellung aller bisher gefassten Empfehlungs- und Finanzierungsbeschlüsse erfolgen. Die zusätzlich benötigten Auszahlungsmittel sollen nach positiver Beschlussfassung in den Haushaltsplan 2018 aufgenommen werden.



## 9. Kontierungstabellen

### 9.1 Personalkosten

Die Kontierung der unter Gliederungsziffer 7.A dargestellten Personalkosten erfolgt:

Kosten für	Vortragsziffer	Antragsziffer	Fipo	Kostenstelle	Kostenart
1 VZÄ bei GB A	7.A	2	2000.410.0000.7 2000.414.0000.9	19060100	601101 602000

### 9.2 Sachkosten und Erlöse

Die Kontierung der unter Gliederungsziffer 7.B dargestellten Arbeitsplatz-, IT-Kosten und weiteren Sachkosten erfolgt:

Kosten für	Vortragsziffer	Antragsziffer	Fipo	Kostenstelle/ Innenauftrag	Kostenart
Einmalig investive Kosten zur AP-Erstausrüstung	7 B	3	2000.935.9330.5	--	--
Einmalig investive Kosten zur IT-Erstausrüstung	7 B	3	2000.935.9364.4	--	--
Dauerhafte Arbeitsplatzkosten	7 B	3	2000.650.0000.8	19060100	670100
Sachkosten 10 Kochwägen	7 C	5	2000.935.9330.5	--	--

## 10. Abstimmung

Die Stadtkämmerei hat der Beschlussvorlage zugestimmt. Das Personal- und Organisationsreferat hat der Beschlussvorlage zugestimmt, fordert jedoch eine Beschlussvollzugskontrolle hinsichtlich der geplanten Kapazitätsausweitung. Das Kommunalreferat hat der Beschlussvorlage zugestimmt.

Der Korreferentin, Frau Stadträtin Neff, und der Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Krieger, wurde ein Abdruck der Beschlussvorlage zugeleitet.

## II. Antrag der Referentin

1. Der Stadtrat nimmt das im Vortrag beschriebene Konzept zur Ernährungsbildung an den allgemeinbildenden und beruflichen Schulen zur Kenntnis.
2. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im November 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die Einrichtung von einer Stelle im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 zu veranlassen. Die Besetzung der Stelle soll zum 01.01.2018 erfolgen.  
Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im November 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die dauerhaft erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von bis zu 64.560 € jährlich im Rahmen des Schlussabgleichs 2018 bei der Stadtkämmerei und dem Personal- und Organisationsreferat (Personal) anzumelden.  
Im Ergebnishaushalt entsteht bei der Besetzung mit Beamten/-innen zusätzlich zu den Personalausgaben noch ein Aufwand für Pensions- und Beihilferückstellungen in Höhe von etwa 21.564 € (40 % des JMB).
3. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im November 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die einmalig investiven Sachkosten zur Einrichtung und Ausstattung des Arbeitsplatzes in Höhe von 2.370,00 €, die IT-Ausstattungskosten in Höhe von 1.500,00 € und die dauerhaften konsumtiven Arbeitsplatzkosten in Höhe von 800,00 € im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei anzumelden.
4. Die Produktkostenbudgets erhöhen sich um 65.360,00 €, davon sind 65.360,00 € zahlungswirksam.  
Eine produktgenaue Zuordnung ist nicht möglich, da sich die Kosten des Geschäftsbereichs Allgemeinbildende Schulen per Wertefluss auf alle Produkte des Referates verrechnen.
5. Vorbehaltlich der endgültigen Beschlussfassung der Vollversammlung im November 2017 empfiehlt der Fachausschuss, das Referat für Bildung und Sport zu beauftragen, die einmalig investiven Sachkosten für die zehn mobilen Kochwägen in Höhe von 40.000,00 € im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2018 bei der Stadtkämmerei anzumelden.
6. Dieser Beschluss unterliegt der Beschlussvollzugskontrolle.

**III. Beschluss**

nach Antrag.

Die endgültige Beschlussfassung obliegt der Vollversammlung des Stadtrates.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die Vorsitzende

Die Referentin

Christine Strobl  
3. Bürgermeisterin

Beatrix Zurek  
Stadtschulrätin

**IV. Abdruck von I. mit III.**

Über D-II/V-SP (2 x)

an die Stadtkämmerei

an das Revisionsamt

z. K.

**V. Wiedervorlage im Referat für Bildung und Sport – GB A**

1. Die Übereinstimmung vorstehenden Abdrucks mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.

2. An

RBS-A-2

RBS-A-3

RBS-A-4

RBS – GL 2

RBS – GL 4.3

Personal- und Organisationsreferat

z. K.

Am