

Telefon: 233 - 83827
Telefax: 233 - 83563

**Referat für
Bildung und Sport**
Geschäftsbereich
Allgemeinbildende Schulen
RBS-A

**Weiterentwicklung der Ernährung und Verpflegung an
allgemeinbildenden Schulen -
Darstellung des aktuellen Sachstands und des
geplanten weiteren Vorgehens sowie Behandlung von
Stadtratsanträgen**

Pachtverzicht für Schulmensen
Mehr Bio, höhere Qualität, niedrige Preise
Antrag Nr. 14-20 / A 05892 von der Fraktion
DIE GRÜNEN/RL vom 12.09.2019

Bildung geht durch den Magen I - Mehr frisch kochen!
Antrag Nr. 14-20 / A 06787 von der SPD-Fraktion
vom 14.02.2020

**Bildung geht durch den Magen II - Umwandlung von
Mensen in Wohlfühlorte**
Antrag Nr. 14-20 / A 06788 von der SPD-Fraktion
vom 14.02.2020

**Bildung geht durch den Magen III - Änderungen bei
Ausschreibungen**
Antrag Nr. 14-20 / A 06789 von der SPD-Fraktion
vom 14.02.2020

**Bildung geht durch den Magen IV - Ernährungsbildung
praktisch umgesetzt**
Antrag Nr. 14-20 / A 06790 von der SPD-Fraktion
vom 14.02.2020

**Bildung geht durch den Magen V - Ernährungsbildung
als Wahlfach anbieten**
Antrag Nr. 14-20 / A 06791 von der SPD-Fraktion
vom 14.02.2020

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 11533

6 Anlagen

Beschluss des Bildungsausschusses und des Kinder- und Jugendhilfeausschusses des Stadtrates in der gemeinsamen Sitzung vom 05.12.2023 (SB)

Öffentliche Sitzung

I. Vortrag des Referenten

1. Ausgangslage

Die Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen an insgesamt rund 270 öffentlichen allgemeinbildenden Schulstandorten im Stadtgebiet München stellt bereits jetzt eine enorme Herausforderung für die Landeshauptstadt München dar. Auf Grund des hohen Stellenwerts von Ernährung und der beständigen Weiterentwicklung der Münchner Schullandschaft – insbesondere beim Ausbau der Ganztagsbildung und -betreuung für Kinder im Grundschulalter – nimmt sowohl die Aufgabenvielfalt als auch deren Komplexität über alle Schularten hinweg beständig zu. Hinzu kommt, dass auch die Anzahl der Schüler*innen an den Münchner Schulen insgesamt weiter steigt, was eine quantitative Ausweitung der Verpflegung sowohl an bestehenden Schulen als auch an Neubaustandorten erforderlich macht. Neben der Verpflegung selbst gewinnt auch die Ernährungsbildung – etwa zur Nachhaltigkeit sowie zu ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten – zunehmend an Bedeutung.

Gerade im Hinblick auf die mit der Verpflegung verbundenen Abhängigkeiten wird deutlich, welchen zentralen Stellenwert die Schulverpflegung hat. So ist bspw. der weitere Ausbau von ganztägigen Bildungs- und Betreuungsangeboten insbesondere im Grund- und Förderschulbereich – mit dem eine Vielzahl von Münchner Familien unterstützt wird – ohne die Sicherstellung einer adäquaten Verpflegung nicht denkbar. Auch die Sicherstellung von Ganztagsangeboten im Bereich der weiterführenden allgemeinbildenden Schulen setzt wegen der längeren Aufenthaltsdauer in den Schulen eine bedarfsgerechte Verpflegung zwingend voraus. Nicht zuletzt besteht mit einem guten Verpflegungsangebot an den Schulstandorten die Möglichkeit, einen Beitrag zu einer gesunden, nachhaltigen und wertgeschätzten Ernährung der Münchner Kinder und Jugendlichen zu leisten.

2. Verpflegungskonzepte an allgemeinbildenden Schulen

Auf Grund der divergierenden Verpflegungsbedarfe an den einzelnen Schularten sowie der unterschiedlichen baulichen und räumlichen Gegebenheiten der jeweiligen Schulstandorte wird die Verpflegung über verschiedene Konzeptionen sichergestellt.

2.1 Grund-, Mittel- und Förderschulen

Im Bereich der staatlichen Grund-, Mittel- und Förderschulen ergibt sich das Verpflegungskonzept aus den jeweils am Standort befindlichen Betreuungsangeboten. Es bestehen die folgenden Variationen:

- Schulstandort mit gebundenem oder offenem Ganztagsangebot ohne städtische Betreuungseinrichtung:

Die Schüler*innen werden i. d. R. durch ein Catering oder eine*n Pächter*in der städtischen Versorgungsküchen verpflegt.

- Schulstandort mit Mittagsbetreuung ohne städtische Betreuungseinrichtung:

Die Verpflegung der Kinder der Mittagsbetreuung erfolgt grundsätzlich durch die Träger der Mittagsbetreuung selbst. Diese entscheiden auch darüber, welches Verpflegungssystem Anwendung findet. Das Referat für Bildung und Sport unterstützt durch die Ausstattung der Räumlichkeiten etwa mit Küchenzeilen sowie haushaltsüblichen Küchengeräten.

- Schulstandort mit angeschlossenem städtischen Tagesheim oder Hort:

Die dortigen zentralen Versorgungsküchen der Tagesheime oder Horte werden von städtischen Hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen unter der Führung der jeweiligen Tagesheim- bzw. Hortleitung in Eigenbewirtschaftung betrieben. Je nach Standort erfolgt die Mitversorgung der Schulen nach dem Verpflegungssystem Cook & Chill oder Cook & Freeze.

- Schulstandort mit Kooperativer Ganztagsbildung:

An diesen Standorten erfolgt die Verpflegung über die jeweilige Trägerschaft der Kooperativen Ganztagsbildung. Soweit möglich, werden die Speisen im Verpflegungssystem Cook & Serve (Frisch-Misch-Küche) angeboten.

Die Verpflegung nach dem System Cook & Hold (Warmverpflegung) erfolgt nur im Ausnahmefall, bspw. wenn ein anderweitiges Verpflegungssystem auf Grund einer nicht vorhandenen Versorgungsküche nicht möglich ist oder übergangsweise um Baumaßnahmen zu überbrücken. Perspektivisches Ziel ist, möglichst viele Schulstandorte über das Verpflegungssystem Cook & Serve zu versorgen.

2.2 Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art

An den städtischen und staatlichen Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art mit gebundenem oder offenem Ganztagsangebot werden die nachfolgenden Verpflegungssysteme angewandt:

- Gymnasien:

Sofern nicht an Campusstandorten situiert, werden die Schüler*innen an sämtlichen Standorten über Pächter*innen der städtischen Versorgungsküchen verpflegt. Die Dienstleister*innen werden über Ausschreibungen ermittelt und erarbeiten gemeinsam mit der Schulfamilie ein Verpflegungskonzept.

- Realschulen und Schulen besonderer Art:

Variante 1: Die Verpflegung erfolgt – analog zu den Gymnasien – durch eine*n Pächter*in der städtischen Versorgungsküche.

Variante 2: Die Verpflegung erfolgt über die Eigenbewirtschaftung der Versorgungsküche durch städtische Hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen unter der Führung der jeweiligen Schulleitung. Soweit möglich, werden die Speisen nach dem System Cook & Serve zubereitet.

Das jeweils angewandte Verpflegungssystem variiert an den einzelnen Schulstandorten je nach Küchenausstattung, Anzahl der Essensteilnehmer*innen und baulichen Gegebenheiten. Soweit eine Versorgung über das Verpflegungssystem Cook & Serve nicht möglich ist, erfolgt i. d. R. die Anwendung des Systems Cook & Chill.

2.3 Campusstandorte

Auf Grund des begrenzten Flächenangebots im Stadtgebiet München und der Möglichkeit, Synergien zu nutzen, nehmen Standorte, an denen sich mehrere Schularten und Kindertageseinrichtungen befinden, stetig zu. An diesen Campusstandorten werden i. d. R. alle der mindestens 300 Essensteilnehmer*innen der verschiedenen Einrichtungen – mit Ausnahme von Kindern unter sechs Jahren, sofern sich auch weiterführende Schulen am Standort befinden (vgl. Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 05832 vom 18.05.2022) – über eine städtische Versorgungsküche verpflegt. Der Küchenbetrieb erfolgt in städtischer Eigenbewirtschaftung unter der Führung einer Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung durch Hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen oder durch die*den jeweilige*n Pächter*in. Soweit möglich, erfolgt die Verpflegung über das System Cook & Serve.

3. Weiterentwicklung der Verpflegung an allgemeinbildenden Schulen

3.1 Darstellung der aktuellen Situation

Um eine adäquate Ernährung und Verpflegung der Schüler*innen an den allgemeinbildenden Schulen sicherstellen zu können, hat sich das Referat für Bildung und Sport in der Vergangenheit intensiv mit der Ausarbeitung von diesbezüglichen Rahmenbedingungen befasst. In diesem Rahmen wurden insbesondere die folgenden Themenfelder in den Blick genommen:

- Planung, Bau und Ausstattung von Schulmensen und Versorgungsküchen
- Erarbeitung von Konzepten für den Verpflegungsbetrieb
- Entwicklung von städtischen Qualitätsvorgaben
- Einrichtung der für die Verpflegung und Mitversorgung („Schule/Kita isst gut“) erforderlichen Personalkapazitäten an den Schulstandorten
- Betreuung und fachliche Beratung der Schulstandorte inkl. der dort bestehenden Kindertageseinrichtungen in Bezug auf die Verpflegung

Selbstverständlich ist es dem Referat für Bildung und Sport ein wichtiges Anliegen, neben der Sicherstellung der grundlegenden Verpflegung der Schüler*innen an die Etablierung der Ernährungsbildung anzuknüpfen und weitere Verbesserungen, etwa bei der Fortschreibung von Qualitätsstandards oder der Gestaltung von Schulmensen, zu erreichen. Nachdem sich das bestehende Aufgabenpensum jedoch stetig vergrößert hat, weitere Aufgaben hinzugekommen sind und verschiedene Ausnahmesituationen – wie die Corona-Pandemie – bewältigt werden mussten, hatte die Gewährleistung des Verpflegungsbetriebs oberste Priorität. Dies ist durch eine intensive fachliche Beratung der Schulen bzw. der an den Schulen für die Verpflegung Verantwortlichen vollumfänglich gelungen.

3.2 Handlungsbedarf aus Sicht des Referats für Bildung und Sport

Mit Blick auf das wachsende Aufgabenspektrum und die zunehmende Diversität der Münchner Bildungslandschaft ist es erforderlich, die bestehenden Vorgaben auch weiterhin zu evaluieren. Durch diese regelmäßige Überprüfung der bestehenden Konzeptionen und den engen Austausch mit den an der Verpflegung beteiligten Akteur*innen konnten verschiedene Bereiche ausgemacht werden, in denen Verbesserungspotential bei der Ernährung und Verpflegung an den Schulstandorten gesehen wird. Die aus Sicht des Referats für Bildung und Sport dringlichsten Handlungsfelder für den Ausbau und die Weiterentwicklung des Verpflegungsbetriebs werden im Folgenden dargestellt.

3.2.1 Bau und Ausstattung der Verpflegungseinrichtungen und Fortschreibung der Verpflegungskonzepte

Im Rahmen der Schulbauoffensive treibt das Referat für Bildung und Sport den Ausbau der Münchner Schullandschaft massiv voran. Diese Kraftanstrengung ist erforderlich, um der insgesamt steigenden Schüler*innenzahl und dem wachsenden Betreuungsbedarf von Münchner Familien gerecht werden zu können. Gerade auch die ab dem Jahr 2026 sukzessive Einführung des Rechtsanspruchs auf einen Betreuungsplatz für Kinder im Grundschulalter verleiht der Ausweitung des Bildungs- und Betreuungsangebots zusätzlich Brisanz. Da im Rahmen dieser baulichen Maßnahmen stets auch die notwendige Verpflegung der Standorte in den Blick genommen werden muss, ergibt sich in diesem Bereich ein erheblicher Mehrbedarf bei der diesbezüglichen fachlichen Beratung.

Durch Beschluss vom 28.07.2021 (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03103) ist bei Neubauten und Generalsanierungen eine Ausrichtung auf eine systemoffene bzw. -neutrale Planung und Gestaltung von Versorgungsküchen vorgesehen. Zudem soll eine sukzessive Weiterentwicklung bzw. bauliche Veränderung von Bestandseinrichtungen zu Frisch-Misch-Küchen erfolgen, sofern dies möglich und in Abwägung von Investitionskosten zu laufenden Betriebskosten wirtschaftlich sinnvoll umsetzbar ist. Die Planung, der Bau und die Ausstattung von Schulmensen mit diesen Versorgungsküchen setzen ein weitreichendes Fachwissen hinsichtlich der örtlichen Gegebenheiten an den Schulstandorten, des Schul- und Verpflegungsbetriebs sowie der wirtschaftlichen und bedarfsgerechten Verpflegung von Schüler*innen voraus. Auch für die Erarbeitung der unter Nr. 2 genannten Konzepte für die Nutzung und den Betrieb der Verpflegungseinrichtungen sowie die Beratung zur standortbezogenen Umsetzung an den jeweiligen Schulen inkl. der dortigen Kindertageseinrichtungen erfordern zwingend

entsprechende Kenntnisse. Die Sicherstellung dieser Aufgaben ist unumgänglich, um die grundlegende Verpflegung an den Schulstandorten zu gewährleisten.

Für die Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art bestand bisher keine eigene Stelle für die Fachberatung zur Ernährung und Verpflegung. Um den weiteren Ausbau dieser Schularten und den Betrieb der dortigen Versorgungsküchen und Schulmensen zu ermöglichen, musste die dafür notwendige Beratung zusätzlich aus dem Bereich der Grund-, Mittel- und Förderschulen erfolgen. Vor allem wegen der im Rahmen der Schulbauoffensive beschlossenen vielzähligen Baumaßnahmen sowie des damit enorm gestiegenen Beratungsbedarfs ist die weitere Mitführung dieses Aufgabenbereichs jedoch nicht länger möglich. Vielmehr ergibt sich zwischenzeitlich bei allen allgemeinbildenden Schularten ein Defizit im Hinblick auf die notwendige Fachberatung für die Verpflegungseinrichtungen und -konzepte.

3.2.2 Fach- und Dienstaufsicht über Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen

Mit Beschluss vom 15.06.2016 (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 05972) wurde seitens des Stadtrats festgelegt, dass die Hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen in den städtischen Versorgungsküchen an Campusstandorten mit mindestens 300 Essensteilnehmer*innen durch Hauswirtschaftliche Betriebsleitungen geführt werden. Die personelle, organisatorische und fachliche Führung dieser Betriebsleitungen wurde bei den jeweiligen Schulleitungen bzw. Leitungen der Kindertageseinrichtungen verortet. Da die Ausübung dieser Fach- und Dienstaufsicht jedoch ein großes Fachwissen zu den Arbeitsabläufen und den fachlichen Anforderungen im Küchenbetrieb erfordern, war die Umsetzung dieser Aufsicht vor allem aus fachlichen Gründen von Anfang an schwierig.

Um dieser Problemlage zu begegnen, wurde die Fach- und Dienstaufsicht über die Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen im Bereich der Grund-, Mittel- und Förderschulen mit Beschluss vom 26.07.2017 (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 09031) auf eine Stelle innerhalb des Referats für Bildung und Sport übertragen. Durch die bei dieser Stelle bestehenden ernährungsspezifischen Fachkenntnisse konnte die fachliche Unterstützung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen und damit die Verpflegung der Schüler*innen verbessert werden. Zudem konnte eine Entlastung der Schul- bzw. Einrichtungsleitungen erreicht werden, wodurch sich diese noch stärker auf die pädagogischen Aufgaben für die Kinder und Jugendlichen konzentrieren können.

An den Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art liegt die Fach- und Dienstaufsicht über die Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen dagegen noch in der Verantwortung der jeweiligen Schulleitung. Nach den Rückmeldungen der Schulstandorte ergibt sich auch im Bereich dieser Schularten die Problematik von nicht ausreichenden fachlichen und personellen Ressourcen. Auf Grund der zunehmenden pädagogischen Anforderungen an den Schulen sowie der wachsenden Anzahl an Campusstandorten wird sich dieses Problemfeld in Zukunft weiter verschärfen.

Vor diesem Hintergrund wird die Notwendigkeit gesehen, die Fach- und Dienstaufsicht für die Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen im Bereich der Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art auf das Referat für Bildung und Sport zu übertragen. Die Erfahrungen im

Bereich der Grund-, Mittel- und Förderschulen haben gezeigt, dass mit diesem Vorgehen eine bessere Unterstützung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen erreicht werden kann. Dies hat wesentlich dazu beigetragen, die Umsetzung der Qualitätsstandards bei der Verpflegung sowie die Zufriedenheit des gesamten hauswirtschaftlichen Personals zu verbessern.

3.2.3 Pachtbetrieb an Schulstandorten

Wie unter Nr. 2.2 beschrieben, erfolgt die Verpflegung von Schüler*innen an Gymnasien überwiegend sowie an Realschulen, Schulen besonderer Art und Campusstandorten teilweise durch Pächter*innen der städtischen Versorgungsküchen. Insbesondere auf Grund der stetig steigenden Anzahl an zu verpflegenden Kindern und Jugendlichen sowie der Tendenz zum Bau von Campusstandorten mit einer gemeinsamen Versorgungsküche wird sich die Wirtschaftlichkeit des Pachtbetriebs von Schulmensen mit Versorgungsküchen in der Zukunft stetig erhöhen. Daher ist davon auszugehen, dass die Verpachtung von städtischen Verpflegungseinrichtungen – auch an den Grund-, Mittel- und Förderschulen – weiter zunehmen wird.

Aus Sicht des Referats für Bildung und Sport besteht mit der Verpachtung von Schulküchen und -mensen eine erfolversprechende Möglichkeit, die Weiterentwicklung der Verpflegung von Schüler*innen voranzutreiben. Vor allem die bei den Pächter*innen bestehende Erfahrung im Hinblick auf den Betrieb von Großküchen bietet eine gute Grundlage für einen möglichst effizienten Verpflegungsbetrieb. Um eine auf die Bedürfnisse von Schulstandorten abgestimmte Verpflegung zu ermöglichen, ist es jedoch wichtig, die ausreichende fachliche Beratung von Standorten im Pachtbetrieb sicherzustellen.

Der aktuelle Standardpachtvertrag lässt bisher zu wenig Spielraum, um angemessene Rahmenbedingungen für ein gesundes und nachhaltiges Verpflegungsangebot zu schaffen. Hierfür ist eine strategische und ernährungsphysiologische Weiterentwicklung des aktuellen Pachtmodells erforderlich, mit der für die Pächter*innen Anreize geschaffen werden, die städtischen Qualitätskriterien durch eine Einigung und in Abstimmung mit den Essensgremien der Schulen einzuhalten.

3.3 Geplante Optimierungsmaßnahmen

3.3.1 Umsetzung von Verbesserungen durch Personalzuschaltung

Mit Beschluss vom 21.12.2022 (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 07797) hat der Stadtrat die Einrichtung von insgesamt 4,0 VZÄ im Bereich der Ernährung und Verpflegung an allgemeinbildenden Schulen genehmigt. Das Referat für Bildung und Sport beabsichtigt, mit diesen Stellenzuschaltungen insbesondere die unter Nr. 3.2 aufgezeigten Handlungsfelder anzugehen. Im Einzelnen sind dabei die folgenden Optimierungsmaßnahmen geplant bzw. werden teilweise bereits umgesetzt:

- Etablierung einer eigenen Fachberatung für Verpflegungseinrichtung und -konzepte an Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art
- Ausweitung der Fachberatung für Verpflegungseinrichtung und -konzepte an Grund-, Mittel- und Förderschulen

- Übertragung der Fach- und Dienstaufsicht für die Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen von den Schulleitungen der Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art auf das Referat für Bildung und Sport
- Einrichtung einer Fachberatung für allgemeinbildende Schulstandorte im Pachtbetrieb und zur dortigen Sicherstellung der städtischen Qualitätskriterien

Mit der Umsetzung der genannten Maßnahmen können vielzählige Verbesserungen im täglichen Verpflegungsbetrieb erreicht werden, die der gesamten Schulfamilie zugutekommen. So kann durch eine hochwertige fachliche Beratung bei der Planung, dem Bau und der Ausstattung der Verpflegungseinrichtungen ein bedarfsgerechter weiterer Ausbau der Schulstandorte sichergestellt werden. Mit der Evaluation und Weiterentwicklung der Verpflegungskonzepte wird ein wichtiger Beitrag für einen reibungslosen und effizienten Verpflegungsbetrieb geleistet, wodurch die Schulen entlastet und die Zufriedenheit der Kinder und Jugendlichen hinsichtlich der Schulverpflegung gesteigert werden kann. Auch die Übertragung der Fach- und Dienstaufsicht über die Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen auf eine dafür spezialisierte Stelle trägt zur Entlastung der Schulleitungen bei. Nachdem die somit freiwerdenden Kapazitäten für die originären Aufgaben im täglichen Schulbetrieb genutzt werden können, hat dies einen unmittelbaren positiven Effekt auf die Schüler*innen. Gleichzeitig trägt eine adäquate Personalführung wesentlich zur Leistungsfähigkeit und Motivation der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen und somit zu mehr Effizienz und Qualität in der Verpflegung bei. Nicht zuletzt kann durch die Etablierung einer eigenen Fachberatung für den Pachtbetrieb die Umsetzung der städtischen Qualitätsvorgaben sichergestellt und durch eine weitere Spezialisierung die Rechtmäßigkeit des Verwaltungshandelns (etwa bei Vertragsabschlüssen oder Ausschreibungsverfahren) gewahrt werden.

3.3.2 Neukonzeption und Entwicklung einer Gesamtstrategie

Auf Grund der unterschiedlichen Bedarfe in der Münchner Schullandschaft sowie der schulart-spezifischen Entwicklungen (Altersgruppen, Weiterentwicklung zu Ganztagschulen, wachsender Betreuungsbedarf, etc.) wurden über viele Jahre hinweg verschiedenste Ansätze für die Verpflegung von Schüler*innen erarbeitet. Das breite Spektrum der Systeme wird aus den unter Nr. 2 erläuterten Verpflegungskonzepten an den und innerhalb der einzelnen Schularten ersichtlich. Gerade vor dem Hintergrund dieser Vielfältigkeit stellt die unter Nr. 1 geschilderte weitere Zunahme der Komplexität bei der Verpflegung an allgemeinbildenden Schulen eine große Herausforderung dar. Dabei sind insbesondere die folgenden Rahmenbedingungen relevant:

- Sehr breit gefächertes Spektrum an bestehenden Verpflegungssystemen
- Vielzahl von beteiligten Akteur*innen und Schnittstellen sowohl innerhalb des Referats für Bildung und Sport als auch stadtweit (u. a. Kommunalreferat und Gesundheitsreferat)
- Unterschiedliche Zuständigkeiten und Verknüpfungen
- Uneinheitlichkeit bei Prozessen und Prozessstrukturen
- Entwicklungs- und Optimierungsbedarf bei diversen fachlichen Fragestellungen (insbesondere zum Pachtbetrieb an Schulstandorten)
- Verbesserungspotential bei Effizienz und Wirtschaftlichkeit

Anlässlich dieser Ausgangslage wird seitens des Referats für Bildung und Sport die Notwendigkeit gesehen, die Verpflegung an Schulen neu zu konzeptionieren. In diesem (bereits laufenden) Prozess soll gemeinsam mit allen beteiligten Akteur*innen eine Gesamtstrategie für die Schulverpflegung unter Berücksichtigung sämtlicher relevanten Belange erarbeitet werden. Ziel ist, einerseits organisatorische Optimierungen in den mit der Verpflegung befassten Bereichen des Referats für Bildung und Sport zu erreichen sowie andererseits diverse fachliche Fragestellungen zu klären und dafür möglichst ganzheitliche Lösungsansätze zu entwickeln.

4. Behandlung von Stadtratsanträgen

Vor dem Hintergrund der unter Nr. 3.1 geschilderten Arbeitsbelastung konnten dem Stadtrat die vom Referat für Bildung und Sport ausgearbeiteten Vorschläge für die Behandlung der nachstehend aufgeführten Anträge bisher noch nicht vorgelegt werden. Da die Bearbeitung von vier Anträgen zwischenzeitlich abgeschlossen werden konnte, werden die diesbezüglichen Ergebnisse im Folgenden abschließend dargestellt. Zu den zwei übrigen Anträgen, die sich im Rahmen der unter Nr. 3.3.2 dargestellten Erarbeitung einer Gesamtstrategie noch in der Prüfung befinden, werden lediglich Zwischenberichte zum aktuellen Bearbeitungsstand wiedergegeben. Um auch die Intentionen dieser Anträge angemessen würdigen zu können, wird vorgeschlagen, die finalen Prüfungsergebnisse dem Stadtrat mit einer Beschlussvorlage im Laufe des Jahres 2024 vorzulegen.

4.1 Antrag Nr. 14-20 / A 05892 „Pachtverzicht für Schulmensen Mehr Bio, höhere Qualität, niedrige Preise“ vom 12.09.2019

Mit dem als Anlage 1 beigefügten Antrag der Fraktion Die Grünen - Rosa Liste vom 12.09.2019 wurde gefordert, auf die Pacht- und Betriebskosten für Schulmensen zu verzichten. Als Pächtersatz sollten verbindliche Qualitätskriterien, wie hohe Baustandards, fairtrade-Produkte und ein sozialverträglicher Höchstpreis festgelegt werden.

Die Möglichkeit, bei der Verpachtung von Schulmensen Qualitätskriterien aufzustellen und einzufordern, wird im Referat für Bildung und Sport bereits seit längerer Zeit diskutiert. Bisher konnte dieser Vorschlag nicht verwirklicht werden, da zu einigen Fragestellungen noch juristischer Klärungsbedarf besteht. So ist bspw. fraglich, ob und inwieweit Pächter*innen – welche das alleinige unternehmerische Risiko tragen – vorgeschrieben werden kann, dass bestimmte Waren vom Verkauf auszuschließen sind. Diese Vorgabe wäre jedoch zwingend erforderlich, um die geforderten Qualitätskriterien auch tatsächlich einhalten bzw. durchsetzen zu können.

Weiterhin ist zu beachten, dass die Wirtschaftlichkeit des Betriebs von Mensen bereits ohnehin gering ist. Würden vor diesem Hintergrund hohe Qualitätsvorgaben und gleichzeitig sozialverträgliche Preise bei den Speiseangeboten gefordert, bestünde die Gefahr, dass bei zukünftigen Ausschreibungen eine noch geringere Anzahl an Bewerber*innen besteht. Um Qualitätsvorgaben für Pächter*innen sinnvoll aufzustellen und gleichzeitig eine ausreichende Nachfrage von Bewerber*innen sowie einen wirtschaftlichen und nachhaltigen Betrieb der

Mensen sicherzustellen zu können, ist es somit erforderlich, zunächst die Wirtschaftlichkeit von Schulmensen zu verbessern.

Unter Berücksichtigung dieser Aspekte wäre eine denkbare Möglichkeit, den Pächter*innen Anreize zu bieten, die städtischen Qualitätskriterien auf freiwilliger Basis einzuhalten. So könnten im Gegenzug bspw. Abgaben an die Landeshauptstadt München erlassen bzw. zumindest verringert werden. Auch könnte in Erwägung gezogen werden, wie auch bei Kindertageseinrichtungen, sozialverträgliche Essenspreise durch die Übernahme entsprechender Defizite von Pächter*innen sicherzustellen. Erste Berechnungen legen nahe, dass ein solches Pachtmodell im Ergebnis wirtschaftlicher als die städtische Eigenbewirtschaftung sein könnte, wobei dessen Umsetzbarkeit zunächst noch im Detail, etwa hinsichtlich des entstehenden Verwaltungsaufwands, geprüft werden muss.

Die Optimierung und Weiterentwicklung von Ausschreibungsverfahren ist zentraler Bestandteil der unter Nr. 3.3.2 beschriebenen laufenden Erarbeitung einer Gesamtstrategie für die Verpflegung an allgemeinbildenden Schulen. Auf Grund des derzeit noch bestehenden Abstimmungsbedarfs wird dem Stadtrat mit den vorstehenden Ausführungen lediglich ein Zwischenbericht zum aktuellen Bearbeitungsstand vorgestellt. Vorbehaltlich der Zustimmung zur beantragten Fristverlängerung soll der vom Referat für Bildung und Sport ausgearbeitete Vorschlag für die abschließende Behandlung des Antrags dem Stadtrat im Laufe des Jahres 2024 vorgelegt werden.

4.2 Antrag Nr. 14-20 / A 06787 „Bildung geht durch den Magen I - Mehr frisch kochen!“ vom 14.02.2020

Mit dem als Anlage 2 beigefügten Antrag der SPD-Fraktion vom 14.02.2020 wurde gefordert, die Mittagsverpflegung an städtischen Bildungseinrichtungen weiterzuentwickeln und zu verbessern. Ziel sollte dabei sein, mehr frisch zu kochen.

Seitens des Münchner Stadtrats wurde in der Vergangenheit bereits mit mehreren Beschlüssen die Grundlage dafür geschaffen, die Qualität bei der Verpflegung an den Schul- und Kita-Standorten zu erhöhen. So wurde etwa beschlossen, dass der Frischkostanteil bei der Mittagsverpflegung mindestens 30 % betragen muss und die Speisen möglichst gesund sein und regional beschafft werden sollen (Sitzungsvorlagen Nr. 08-14 / V 10745 vom 27.02.2013 und Nr. 08-14 / V 06751 vom 23.11.2011). Auf Grund der Wirtschaftlichkeit, der Flexibilität in der Speiseplangestaltung und insbesondere der hohen Qualität der frisch zubereiteten Speisen wurde weiterhin festgelegt, dass an Standorten der Kooperativen Ganztagsbildung das Verpflegungssystem Cook & Serve eingeführt wird (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 14058 vom 10.04.2019). Durch die Erprobung weiterer Maßnahmen an Modellstandorten konnten die bestehenden Vorgaben mit dem Ziel einer Steigerung des Frischkostanteils und unter Berücksichtigung von damit zusammenhängenden Belangen – bspw. entstehende Kosten und zusätzlicher Flächenbedarf – insbesondere im Bereich der baulichen Standards weiterentwickelt werden.

Auf Grund der bestehenden Infrastruktur im Bereich der Ernährung und Verpflegung ist es an vielen Schulstandorten jedoch problematisch, die fortgeschriebenen Qualitätsvorgaben auch

tatsächlich umzusetzen. So kann bspw. die Zubereitung der Speisen mit dem festgeschriebenen Frischkostanteil in den vor geraumer Zeit gebauten Schulküchen nicht ohne vorherige Anpassungen erfolgen. Um die Umsetzung der weiterentwickelten Vorgaben in Zukunft möglichst unkompliziert zu gestalten, wurde mit Beschluss vom 28.07.2021 (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03103) festgelegt, die städtischen Versorgungsküchen zukünftig nicht mehr als Regenerierküchen, sondern als verpflegungssystemoffene Küchen zu bauen und auszustatten. Durch die mit der systemoffenen Einrichtung einhergehende Flexibilität wurde die Möglichkeit eröffnet, zukünftige Änderungen bei den Qualitätskriterien im Küchenbetrieb an den Schulen ohne größeren vorherigen Anpassungsbedarf umzusetzen.

Ein weiterer wichtiger Faktor für die Qualität der Verpflegung stellt die quantitative Ausstattung der Schulstandorte mit hauswirtschaftlichem Personal dar. Hintergrund ist, dass eine qualitativ hochwertige Steigerung des Anteils von frisch gekochten Speisen nur mit einer ausreichenden Personalausstattung im hauswirtschaftlichen Bereich geleistet werden kann. Um diesem Erfordernis Rechnung zu tragen, wurde das Referat für Bildung und Sport mit Beschluss vom 30.11.2022 (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 07638) beauftragt, ein neues Stellenbemessungsmodell für Grundschulen mit Kooperativer Ganztagsbildung zu erarbeiten. An Campusstandorten wird die bedarfsgerechte Ausstattung mit hauswirtschaftlichem Personal für die Mitversorgung von Schüler*innen aus schulischen Ganztagsangeboten (gebundener und offener Ganztags sowie Mittagsbetreuung) über die örtlichen Zentralküchen je nach Bedarf mit den Stufenplänen im Rahmen des Verpflegungs- und Bewirtschaftungsmodells „Schule/Kita isst gut“ (zuletzt mit Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 06485 vom 27.07.2022) sichergestellt.

Aufbauend auf diesen Verbesserungen werden seitens des Referats für Bildung und Sport beständig weitere Optimierungsmöglichkeiten bei der Verpflegung geprüft. So wird derzeit etwa im Rahmen des Projekts „Optimierung der hauswirtschaftlichen Versorgung in städtischen Kindertageseinrichtungen“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 16496 vom 06.11.2019) von RBS-KITA an rund 30 Standorten untersucht, wie die hauswirtschaftliche Versorgung im Bereich der städtischen Kindertageseinrichtungen weiter verbessert werden kann. Konkret wird eruiert, unter welchen Rahmenbedingungen Qualitätsverbesserungen im Versorgungssystem bei gleichem bzw. reduziertem Budget durch interne Umsteuerungs- und Qualifizierungsmaßnahmen gelingen können. Je nach Prüfungsergebnis könnte ein Optimierungsansatz sein, den Anteil des frischen Kochens durch den vermehrten Einsatz von Personal mit Koch- oder Hauswirtschaftsausbildung – bei gleichzeitiger Einsparung von ungelerten Hauswirtschaftskräften und Wareneinsatz – zu steigern. Die Ergebnisse sollen dem Stadtrat im Jahr 2024 dargestellt werden und werden nach Abschluss des Projekts auch mit Blick auf Optimierungspotential für die Verpflegung an allgemeinbildenden Schulen ausgewertet.

Die dargestellten Entwicklungen zeigen, dass die Verpflegung an allgemeinbildenden Schulen bereits durch vielzählige Optimierungsmaßnahmen verbessert wurde, wodurch auch der Anteil des frischen Kochens stetig gesteigert werden konnte. Selbstverständlich strebt das Referat für Bildung und Sport an, diesen Prozess auch weiterhin fortzusetzen und dadurch eine beständige Weiterentwicklung bedarfsgerecht voranzutreiben. Der Frischkostanteil wird im Rahmen der Abstimmungen zu den Qualitätskriterien einen schwerpunktmäßigen Themenbereich im Rahmen der unter Nr. 3.3.2 geschilderten Neukonzeption darstellen.

4.3 Antrag Nr. 14-20 / A 06788 „Bildung geht durch den Magen II - Umwandlung von Mensen in Wohlfühlorte“ vom 14.02.2020

Mit dem als Anlage 3 beigefügten Antrag der SPD-Fraktion vom 14.02.2020 wurde gefordert, die bisherigen Erfahrungen, wie Mensen zu einem zentralen Ort der Schule weiterentwickelt werden, darzustellen. Es sollte auch aufgezeigt werden, wie ein weiterer Ausbau an anderen Standorten umgesetzt werden könnte.

Auf Grund der Größe, der Lichtdurchflutung, der guten Belüftung und des Zugangs zum Außenbereich bieten Mensen großes Potential als Räumlichkeiten mit hoher Aufenthaltsqualität. Nachdem die Nutzung lediglich zur Essenszeit deren Möglichkeiten somit nicht gerecht wird, hat das Referat für Bildung und Sport vielzählige Verbesserungen geprüft und umgesetzt, um die Attraktivität von Mensen auch für die Nutzung als Aufenthalts-, Lern- und Kommunikationsort zu steigern. In diesem Rahmen wurden sowohl bauliche Optimierungen als auch Verbesserungen bei der Ausstattung der Schulmensen in den Blick genommen.

Die baulichen Rahmenbedingungen für die Errichtung der Mensen sind in den vom Stadtrat beschlossenen Standard-Raumprogrammen der jeweiligen allgemeinbildenden Schularten festgelegt. Bei der Erarbeitung dieser Vorgaben wurden sowohl die Bedarfe der Schulen als auch Wirtschaftlichkeitsaspekte berücksichtigt. Die standardisierten Rahmenvorgaben werden regelmäßig auf Aktualität und Anpassungsbedarf überprüft und im Bedarfsfall fortgeschrieben. Eine solche Anpassung wurde zuletzt bspw. mit Beschluss vom 18.05.2022 (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 05832) hinsichtlich der Doppelnutzung von Schulmensen als Versammlungsstätten vorgenommen. In diesem Rahmen wurde auf Grund der geringeren Flexibilität in der Nutzung festgelegt, dass zukünftig nicht mehr an jedem Schulstandort eine Versammlungsstätte für die außerschulische Nutzung eingerichtet wird, sondern jeder Standort zunächst hinsichtlich der bereits im Umfeld vorhandenen Versammlungsstätten betrachtet wird.

Neben der baulichen Gestaltung stellt insbesondere die Ausstattung einen zentralen Faktor für die Akzeptanz und Attraktivität von Schulmensen dar. Daher wurden im Rahmen eines Pilotprojekts an mehreren Schulen Mensen im Hinblick auf die Möblierung und Ausstattung zu „Wohlfühlorten“ umgebaut. Die positive Resonanz auf die Umbaumaßnahmen an diesen Modellstandorten hat zu dem Ergebnis geführt, dass das Referat für Bildung und Sport einen eigenen Rahmenvertrag für Mensamöbel entwickelt hat. Über diesen Rahmenvertrag können von sämtlichen Schulstandorten seit 30.03.2022 Möbel bestellt werden, die den Schüler*innenrestaurants einen hohen Aufenthaltscharakter verleihen und somit eine ganztägige Nutzung als sozialer Mittelpunkt der Schulen ermöglichen.

Die Attraktivität der Schulmensen wird neben der baulichen Gestaltung und der Ausstattung auch wesentlich durch die am jeweiligen Schulstandort gelebte Nutzung beeinflusst. So tragen Aspekte wie die Qualität der Verpflegung, die Speiseplangestaltung, das vor Ort beschäftigte hauswirtschaftliche Personal oder festgelegte Verhaltensregeln maßgeblich zur Wahrnehmung und dementsprechend zum Aufenthaltscharakter der jeweiligen Mensa bei. Seitens des Referats für Bildung und Sport wird den Schulstandorten daher empfohlen, ein sog. „Essensgremium“ zu etablieren, in dem alle an der Schulverpflegung beteiligten Akteur*innen (u. a. Schulleitung, Träger der Verpflegung, Elternbeirat, Schüler*innen,

hauswirtschaftliches sowie pädagogisches Personal, Sachaufwandsträger) vertreten sind und die jeweiligen Erfahrungen und Bedürfnisse eingebracht und ausgetauscht werden können. Die gemeinsame Entwicklung und Umsetzung von Ideen und Verbesserungsvorschlägen kann erfahrungsgemäß zu großen Synergieeffekten sowohl bei der Zufriedenheit mit der Verpflegung als auch bei der Attraktivität der örtlichen Schulmensen führen.

Die Weiterentwicklung der Schulmensen in „Wohlfühlorte“ wird seitens des Referats für Bildung und Sport mit den angeführten Optimierungsmaßnahmen für alle allgemeinbildenden Schulen intensiv vorangetrieben. Durch die im Rahmen der Schulbauprogramme in den Stadtrat eingebrachten Baumaßnahmen wird der bedarfsorientierte Neu- und Umbau von Schulmensen und somit die Verbesserung der baulichen Rahmenbedingungen sukzessive ausgeweitet. Der für Mensamöbel entwickelte Rahmenvertrag bietet jedem Schulstandort die Möglichkeit, eine auf die jeweiligen Bedürfnisse zugeschnittene Ausstattung für die Schulmensa zu bestellen und deren Aufenthaltscharakter somit weiter zu erhöhen. Die fachliche Beratung der Schulen hinsichtlich Verbesserungsmöglichkeiten zur Nutzung der Mensa – etwa durch die Einrichtung eines „Essensgremiums“ – stellt einen weiteren Baustein für die Steigerung der Attraktivität der Schulmensen dar.

4.4 Antrag Nr. 14-20 / A 06789 „Bildung geht durch den Magen III - Änderungen bei Ausschreibungen“ vom 14.02.2020

Mit dem als Anlage 4 beigefügten Antrag der SPD-Fraktion vom 14.02.2020 wurde das Referat für Bildung und Sport aufgefordert, die bisherigen Kriterien in den Ausschreibungen für die Verpflegung in den Bildungseinrichtungen zu prüfen und anzupassen. Ziel sollte sein, konkrete Qualitätskriterien sowohl für die Verpflegung selbst als auch hinsichtlich der Aufenthaltsqualität in den Mensen aufzunehmen.

Auf Grund der vergleichbaren Intention des Antrags wird hierzu auf die Ausführungen unter Nr. 4.1 verwiesen. Wie beschrieben, werden die rechtlichen Möglichkeiten zur Entlastung von Pächter*innen in Verbindung mit einer Festlegung von verbindlichen Qualitätskriterien seitens des Referats für Bildung und Sport derzeit im Rahmen der Neukonzeption der Verpflegung geprüft. Der diesbezüglich in Erarbeitung befindliche Behandlungsvorschlag soll dem Stadtrat – vorbehaltlich der Zustimmung zur beantragten Fristverlängerung – im Laufe des Jahre 2024 vorgelegt werden.

4.5 Antrag Nr. 14-20 / A 06790 „Bildung geht durch den Magen IV - Ernährungsbildung praktisch umgesetzt“ vom 14.02.2020

Mit dem als Anlage 5 beigefügten Antrag der SPD-Fraktion vom 14.02.2020 wurde das Referat für Bildung und Sport beauftragt, Schulen bei der Anschaffung von Kochwägen zu unterstützen. In diesem Rahmen wurde gefordert, dass die Kosten nicht mehr aus dem jeweiligen Schulbudget, sondern durch ein zentral bereitgestelltes Budget finanziert werden.

Mit Entwicklung des Ernährungsbildungskonzepts für allgemeinbildende Schulen wurde auch das Umsetzungselement der „überkochenwagen“ (mobile Küchen) mit Studierenden der Technischen Universität München kreiert und die Anschaffung von zehn solcher Kochwägen mit Beschluss vom 23.11.2017 (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 09574) bewilligt. Im Rahmen

dieses Projekts werden die Wägen (inkl. eines Einführungsworkshops, Begleitseminaren und Lernarrangements) interessierten Schulen jeweils für ein ganzes Schuljahr zur Verfügung gestellt und zur Herstellung von kleineren Speisen sowie zum ganzheitlichen Lernen genutzt. Gerade im Bereich der Ganztagschule können durch diese praktische Umsetzungsmöglichkeit Ernährungsbildungsangebote ergänzt und Themen wie Lebensmittelverschwendung, Auswirkungen von Ernährung auf das Klima oder „CO2-Footprint“ veranschaulicht werden.

Die sehr positive Resonanz zu den „überkochenwagen“ zeigt sich u. a. darin, dass die zehn vorhandenen Kochwägen ununterbrochen verliehen sind und rund 15 Schulen diese bereits im Rahmen ihrer Schulbudgets dauerhaft beschafft haben. Vor diesem Hintergrund hat das Referat für Bildung und Sport eruiert, wie die Ausweitung dieses Ernährungsbildungsangebots weiter unterstützt werden kann. Mit dem Ziel einer Intensivierung der Verknüpfung von Bildungs- und Betreuungsangeboten mit Angeboten der Ernährungsbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) wurde festgelegt, dass für Grundschulen mit Kooperativer Ganztagsbildung „überkochenwagen“ beschafft werden sollen. In einem ersten Schritt wurden im vergangenen Schuljahr 2022/2023 bereits fünf Standorte entsprechend ausgestattet.

Die Schaffung eines zentralen Budgets für die Anschaffungskosten der „überkochenwagen“ wurde seitens des Referats für Bildung und Sport geprüft. Nachdem eine Finanzierung aus dem Schulbudget für Schulstandorte jedoch die unkomplizierteste Möglichkeit darstellt, um eigenverantwortlich über Beschaffungen zu entscheiden, wird es als sinnvoll erachtet, das bisherige Verfahren für die Anschaffung der „überkochenwagen“ beizubehalten. Zudem zeigt die Erfahrung, dass Schulen im investiven Bereich i. d. R. über ausreichend Gestaltungsspielraum verfügen, um eine entsprechende Ausstattung zu ermöglichen. Für den Fall, dass es einer Schule tatsächlich nicht möglich sein sollte, dieses Angebot aus dem eigenen Budget zu finanzieren, unterstützt das Referat für Bildung und Sport selbstverständlich durch die Beratung hinsichtlich weiterer Finanzierungsmöglichkeiten (bspw. im Rahmen von Projekten zu Ernährungsbildung oder BNE).

Neben den „überkochenwagen“ wurden zwischenzeitlich in Zusammenarbeit mit erfahrenen Lehrkräften auch sog. „Lernboxen“ entwickelt. Die Boxen können von allen interessierten Lehrer*innen an allgemeinbildenden Schulen maximal zwei Wochen ausgeliehen und in Form eines Unterrichtszirkels in sämtlichen Fächern eingesetzt werden. Sie beinhalten Lehrmaterial zu verschiedenen Themenbereichen wie „fairer und unfairer Handel“, „Plastik und Müll“ oder Lebensmittelverschwendung. Da die Rückmeldungen zu diesem Angebot ebenfalls sehr positiv ausfallen, wird auch eine Weiterentwicklung dieses Ernährungsbildungsangebots angestrebt.

4.6 Antrag Nr. 14-20 / A 06791 „Bildung geht durch den Magen V - Ernährungsbildung als Wahlfach anbieten“ vom 14.02.2020

Mit dem als Anlage 6 beigefügten Antrag der SPD-Fraktion vom 14.02.2020 wurde das Referat für Bildung und Sport um Prüfung gebeten, ob und wie ein Wahlfach „Ernährungsbildung“ an Schulen etabliert werden kann.

Grundsätzlich gilt, dass die Unterrichtsfächer für die einzelnen Schularten und deren Jahrgangsstufen unter Berücksichtigung der jeweiligen Ausbildungs- und Fachrichtungen vom Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus festgelegt werden. Dies gilt auch für die Bestimmung der Verbindlichkeit dieser Unterrichtsfächer, wobei in Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlfächer unterschieden wird. Nachdem die Festlegung des Unterrichtsinhalts der Pflicht- und Wahlpflichtfächer in der alleinigen Verantwortung des Staatsministeriums erfolgt, besteht eine Möglichkeit zum Angebot weiterer Unterrichtsfächer in diesen Bereichen nicht. Lediglich im Bereich der Wahlfächer entscheidet die jeweilige Schule nach der einschlägigen Schulordnung über deren Einrichtung sowie die Zulassung bzw. Aufnahme der einzelnen Schüler*innen.

Nachdem die Landeshauptstadt München bei den staatlichen allgemeinbildenden Schulen – Grund-, Mittel- und Förderschulen ausschließlich, Realschulen und Gymnasien teilweise – lediglich die Sachaufwandsträgerschaft inne hat, bestehen im Bereich dieser Schulen keine Einflussmöglichkeiten für das Angebot neuer Wahlfächer. Dieser Einfluss könnte lediglich bei den städtischen Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art geltend gemacht werden, da in diesem Bereich auch die Schulträgerschaft ausgeübt wird. Allerdings wird es aus Sicht des Referats für Bildung und Sport nicht als sinnvoll erachtet, die städtischen Schulen zum Angebot des Wahlfachs „Ernährungsbildung“ zu verpflichten, da ein solches Wahlfachangebot nur bei entsprechendem Interesse und Engagement erfolgsversprechend ist. Vielmehr sollten sowohl den städtischen als auch den staatlichen Schulen ein entsprechender Leitfaden und hilfreiche Werkzeuge (insbesondere Schulungen für Lehrkräfte sowie erforderliche Ausstattung) an die Hand gegeben werden, um die jeweiligen Schulfamilien zu unterstützen und zu motivieren, selbstbestimmt und eigenverantwortlich ein entsprechendes Wahlfach anzubieten.

Nach entsprechenden Rückmeldungen bestehen an einigen Schulen – bspw. an den staatlichen Asam- und Dante-Gymnasien sowie an der städtischen Balthasar-Neumann-Realschule – bereits Wahlfächer, Schüler*innenfirmen oder Arbeitsgemeinschaften, die sich mit der Thematik um die Ernährung befassen. Darüber hinaus ist dieser Themenbereich – insbesondere die praktische Umsetzung – an einigen Schulstandorten auch im Rahmen von Ganztagsangeboten etabliert. Seitens des Referats für Bildung und Sport wird es als zielführend angesehen, diese bestehenden Angebote aufzugreifen, zu bündeln und daraus ein Konzept für die Schaffung des Wahlfachs „Ernährungsbildung“ zu erarbeiten. Im Rahmen dieser Konzeption sollten insbesondere die folgenden Schwerpunkte einfließen:

- Integration der bereits in den Lehrplänen enthaltenen Aspekte zur Ernährung
- Unterstützung der Lehrkräfte etwa durch das Angebot von Schulungen und Fortbildungen, die Bereitstellung von geeignetem Unterrichtsmaterial sowie die Einführung von regelmäßig wiederkehrenden Austausch- und Vernetzungstreffen
- Einbindung der Schüler*innen über die Schüler*innenmitverantwortung bspw. durch Dialog, Umfragen und Angebotsauswahl
- Verknüpfung zum am jeweiligen Schulstandort bestehenden Verpflegungsangebot

Ergebnis der mit dem Antrag beauftragten Prüfung ist, dass die Etablierung eines Wahlfachs „Ernährungsbildung“ an den allgemeinbildenden Schulen grundsätzlich möglich ist. Die

konkrete Einrichtung obliegt dabei der jeweiligen Schule bzw. dem in der einschlägigen Schulordnung benannten Organ oder Gremium der Schulfamilie. Zur Frage des Vorgehens wird vorgeschlagen, einen entsprechenden Leitfaden zu erarbeiten, welcher den Schulen an die Hand gegeben wird und auf dessen Grundlage die Schulstandorte selbstbestimmt und eigenverantwortlich über die Einrichtung des Wahlfachs „Ernährungsbildung“ entscheiden können. Wichtig ist, dass bei der Ausarbeitung des Leitfadens die bisherigen Erfahrungen der Schulstandorte berücksichtigt werden und eine Einbindung der Lehrkräfte sowie der Schüler*innenschaft erfolgt.

5. Abstimmung

Dem Kommunalreferat und der Gleichstellungsstelle für Frauen wurde je ein Abdruck der Beschlussvorlage zugeleitet. Nachdem deren Stellungnahmen bei Drucklegung der Sitzungsvorlage noch nicht vorlagen, werden diese nachgereicht.

Anhörungsrechte eines Bezirksausschusses bestehen nicht.

Der Korreferentin, Frau Stadträtin Lena Odell, und der Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Anja Berger, wurde je ein Abdruck der Beschlussvorlage zugeleitet.

II.a Antrag des Referenten im Kinder- und Jugendhilfeausschuss

Der Kinder- und Jugendhilfeausschuss empfiehlt, dem Antrag des Referenten im Bildungsausschuss zuzustimmen.

II.b Antrag des Referenten im Bildungsausschuss

1. Der Bildungsausschuss nimmt die Ausführungen zum aktuellen Sachstand und zur vorgesehenen Weiterentwicklung der Ernährung und Verpflegung an allgemeinbildenden Schulen sowie zur Behandlung der Stadtratsanträge zur Kenntnis.
2. Der Antrag Nr. 14-20 / A 05892 vom 12.09.2019 ist damit aufgegriffen. Die Bearbeitungsfrist für die abschließende Behandlung wird bis 31.12.2024 verlängert.
3. Der Antrag Nr. 14-20 / A 06787 vom 14.02.2020 ist damit geschäftsordnungsgemäß behandelt.
4. Der Antrag Nr. 14-20 / A 06788 vom 14.02.2020 ist damit geschäftsordnungsgemäß behandelt.
5. Der Antrag Nr. 14-20 / A 06789 vom 14.02.2020 ist damit aufgegriffen. Die Bearbeitungsfrist für die abschließende Behandlung wird bis 31.12.2024 verlängert.
6. Der Antrag Nr. 14-20 / A 06790 vom 14.02.2020 ist damit geschäftsordnungsgemäß behandelt.
7. Der Antrag Nr. 14-20 / A 06791 vom 14.02.2020 ist damit geschäftsordnungsgemäß behandelt.
8. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III.a Beschluss im Kinder- und Jugendhilfeausschuss
nach Antrag.

III.b Beschluss im Bildungsausschuss
nach Antrag.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die Vorsitzende

Verena Dietl
3. Bürgermeisterin

Der Referent

Florian Kraus
Stadtschulrat

IV. Abdruck von I. mit III.

über das Direktorium – Stadtratsprotokolle
an das Direktorium – Dokumentationsstelle
an das Revisionsamt

z. K.

V. Wiedervorlage im Referat für Bildung und Sport – RBS-A

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

2. An

das Referat für Bildung und Sport – RBS-A-MSI

das Referat für Bildung und Sport – RBS-A-2

das Referat für Bildung und Sport – RBS-A-3

das Referat für Bildung und Sport – RBS-A-4

das Referat für Bildung und Sport – RBS-GL

das Referat für Bildung und Sport – RBS-KITA

das Referat für Bildung und Sport – RBS-B

das Referat für Bildung und Sport – RBS-ZIM

das Referat für Bildung und Sport – RBS-Recht

das Referat für Bildung und Sport – RBS-IR

das Referat für Bildung und Sport – RBS-Recht-öGB

das Kommunalreferat

die Gleichstellungsstelle für Frauen

z. K.

Am