

Die Stadtverordnetenversammlung der Stadt  
Offenbach am Main  
2006 - 2011

---

Drucksachen-Abteilung II (A)

Ausgegeben am 24.08.2009  
Eing. Dat. 20.08.2009

Nr. 339/92

Zentrale Essensversorgung

hier: Beschluss der Stadtverordnetenversammlung vom 02.10.2008, DS I (A) 339/2  
dazu: Magistratsvorlage Nr. 326/09 (Dez. IV, Schulamt) vom 19.08.2009

Die Stadtverordnetenversammlung hat am 02.10.2008 folgenden Beschluss gefasst:

„Der Magistrat wird beauftragt, zu prüfen und zu berichten, ob eine Belieferung von Essen durch die „Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau“ auch an weitere öffentliche Einrichtungen in Offenbach sinnvoll ist, etwa an Schulen, die bislang über keine Essensversorgung verfügen. Dabei ist insbesondere darzulegen, welche Kosten mit solchen Belieferungen verbunden wären.“

Hierzu berichtet der Magistrat wie folgt:

Das Stadtschulamt befasst sich seit dem Jahr 2006 mit der Thematik der Schulverpflegung. Eine Mittagsmahlzeit wird als Voraussetzung für ganztägigen Unterricht in den Schulen angesehen. In Einzelfällen bedeutet diese Mahlzeit für die Kinder die einzige Möglichkeit zur Einnahme einer gesunden Nahrung, da keine Pausenverpflegung von den Elternhäusern mitgegeben wird.

In Zusammenarbeit zwischen Schulen und Fördervereinen wurden bereits an verschiedenen Schulen in Offenbach Provisorien eingerichtet. Wegen des provisorischen Charakters (Elterninitiativen, fehlende Räume zur Essensausgabe und Einnahme etc.) können jedoch nicht alle interessierten Kinder der jeweiligen Schulen hiervon partizipieren.

Im Zuge des laufenden Schulbausanierungsprojekts sollen auch die räumlichen Voraussetzungen für den Ganztagsbetrieb geschaffen werden. Vorbereitend dazu hat eine Arbeitsgruppe die Wünsche der vom Schulbausanierungsprojekt zunächst betroffenen Schulen untersucht und ein Pflichtenheft für die Konzessionsvergabe vorbereitet, das vom Schuldezernenten genehmigt wurde. In diesem Verfahren wurde auch betrachtet, welches Verpflegungssystem zukünftig zum Einsatz kommen soll. Die beteiligten Schulen haben sich mit großer Mehrheit für das sog. „Warmverpflegungssystem“ an erster Stelle ausgesprochen.

Die „Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau“ bereitet Gemeinschaftsverpflegung im sog. „Cook & Chill“-Verfahren zu. Dieses Zubereitungssystem wird im Unterschied zu anderen Zubereitungssystemen in der folgenden Tabelle dargestellt:

<b>Cook &amp; Chill-System</b>	<b>Warmverpflegungs-System</b>	<b>Mischküchen-System</b>	<b>Tiefkühl-System</b>	<b>Frishcküche</b>
Die Speisen werden aus frischen Lebensmitteln hergestellt. Fertige, gekühlte (nicht tiefgefrorene) Speisen werden angeliefert und vor Ort regeneriert/erwärmt.	So genannte Fernverpflegung. Die Speisen werden heiß angeliefert und bis zur Ausgabe vor Ort warmgehalten.	Es werden sowohl fertige als auch frische Lebensmittel verarbeitet. Das Essen, insbesondere die Beilagen, wird zum Teil in der Schule gekocht.	Tiefgekühlte, portionierte Speisen werden vor Ort erwärmt.	Die Speisen werden alle an der Schule frisch zubereitet.

### **Technische Umsetzbarkeit (am Beispiel der Offenbacher Gymnasien)**

Vorbereitend zur Einrichtung von Cafeterien zur Mittagsverpflegung an den Gymnasien hat das Stadtschulamt mit den betroffenen Schulleitungen einen Besuch in der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau durchgeführt. Durch die EEG wurde geprüft, ob an den Gymnasien in der laufenden Bauphase eine Änderung des Verpflegungssystems technisch noch möglich ist (gemäß Planung war ein Warmverpflegungssystem vorgesehen).

Nach Absprache mit dem Amt für Stadtplanung und Baumanagement hat die EEG die Gebäudetechnik überprüft. Die räumliche Situation und die technischen Vorkehrungen lassen lediglich die Einrichtung vollständiger Kochküchen nicht zu. Die Kosten der Bereitstellung von Warmverpflegungsküchen gegenüber den „Cook & Chill“-Küchen hat die EEG ermittelt und werden in der nachstehenden Tabelle gegenübergestellt:

	<b>Warmverpflegungs-System</b>	<b>Cook &amp; Chill-System</b>	<b>Differenz</b>
Albert-Schweitzer-Schule	99.844,33 EUR	120.497,01 EUR	20.625,68 EUR
Leibnizschule	97.285,20 EUR	121.285,21 EUR	24.000,01 EUR
Rudolf-Koch-Schule	89.212,80 EUR	119.851,14 EUR	30.638,34 EUR

Die Unterschiede sind durch die differierende Geräteausstattung zu erklären, da für die Regenerierung der Speisen unterschiedliche Geräte zum Einsatz kommen können.

### **Kosten der Mahlzeiten (am Beispiel der Offenbacher Gymnasien)**

Es ergibt sich folgende Vergleichsübersicht für die Essenskosten im Vollservice (Vollservice umfasst Essenszubereitung, Transport, Essensausgabe, Geschirreinigung, Betrieb der Cafeteria inkl. Reinigung sowie das Bestell- und Abrechnungswesen):

Schule	derzeitiges Verfahren <sup>1)</sup>	derzeitiges Verfahren mit erhöhter Teilnehmerzahl <sup>2)</sup>	Angebot OKM mit erhöhter Teilnehmerzahl <sup>2)</sup>
Albert-Schweitzer-Schule	4,15 €	4,20 €	5,95 €
Leibnizschule	3,85 €	4,43 €	5,95 €
Rudolf-Koch-Schule	4,27 €	4,35 €	5,95 €
<sup>1)</sup> Berechnung mit den derzeitigen Teilnehmerzahlen			
<sup>2)</sup> Berechnung mit den geschätzten Teilnehmerzahlen mit Inbetriebnahme der Cafeterien			

Hier muss zum einen darauf hingewiesen werden, dass das Angebot der OKM den

Abschluss eines 5-Jahres-Liefervertrages und feste Abnehmerzahlen bedingt.

Zum anderen bedarf es grundsätzlich der finanziellen Unterstützung der Stadt Offenbach. Der Schulträger hat gemäß der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen die Versorgung der Kinder mit einem Mittagessen sicherzustellen sowie die erforderlichen Infrastruktur und das Personal bereit zu stellen. Unter Berücksichtigung des von den Eltern nach dem Hessischen Schulgesetz zu leistenden Eigenanteils - hier hält der Magistrat einen Beitrag in Höhe von 3,00 EUR für vertretbar - sind die darüber hinaus gehenden Kosten seitens der Stadt Offenbach zu übernehmen.

### **Bisher praktiziertes Verfahren an Offenbacher Schulen und Ausblick**

Ein zentraler Baustein der ganztägigen Arbeit der Schulen ist die Gemeinschaftsverpflegung. Wie eingangs dargestellt, wird bereits seit Jahren von den Schulen selbstständig, mit hohem Engagement, eine Mittagsverpflegung in den vorhandenen Provisorien mit nur geringer Unterstützung angeboten.

Auch die Offenbacher Gymnasien haben sich mit der Einführung des verkürzten gymnasialen Bildungsganges (G 8) - die Leibnizschule sogar schon früher - dieser Herausforderung gestellt und aus eigener Kraft unter ehrenamtlicher Beteiligung ihrer Fördervereine einen Mittagstisch in Form einer Mindestversorgung aufgebaut. Sie haben sich lokale Kooperationspartner für die Essenslieferung und die damit verbundenen Verwaltungsarbeiten gesucht. In diesem Rahmen konnte z.B. auch die gemeinnützige Institution „Lebensräume e.V.“ in die Mittagsversorgung eingebunden werden.

So erreichte jede Schule eine Mittagsversorgung, die bestmöglich auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. An den Gymnasien hat sich eine flexible, verlässliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den jeweiligen Partnern entwickelt, die nach Wunsch der Schulen bestehen bleiben soll. Sie wollen die bewährten Kooperationen fortsetzen und ausbauen, zumal die Partner auch in der Lage sind, nach Fertigstellung der Cafeterien den größer werdenden Teilnehmerkreis bewältigen zu können.

Der Magistrat schlägt nach Berücksichtigung des o. g. folgende weitere Vorgehensweise vor:

1. an den Schulen werden bewährte und etablierte Verfahren beibehalten,
  2. an den Grundschulen, die in Kooperation mit dem Jugendamt Ganztagsklassen bilden, wird die Umsetzung des Verpflegungskonzeptes des EKO geprüft,
  3. eine Essensversorgung durch die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main-Wetterau wird bei neu hinzukommenden Schulen, bzw. Veränderungen an bisherigen Schulen, in die Überlegungen der Mittagsversorgung miteinbezogen.
-