

Mitteilungsvorlage

Beantwortung der Anfrage "Gesundes Essen an Schulen"

Beratungsfolge

	Gremium	Sitzungstermin	Beratungsform
1	Jugendhilfeausschuss	07.11.2018	Kenntnisnahme
1	Ausschuss für Schule	14.11.2018	Kenntnisnahme

Öffentlichkeit

Die Beratung erfolgt in öffentlicher Sitzung.

Federführung

2.40 Schule und Bildung

Beteiligte Stellen

0.11 Personal und Organisation
1.00 Fachdezernat Finanzen und Kultur
2.51.3 Tageseinrichtungen für Kinder

Finanzielle Folgen und Auswirkungen

Voraussichtlicher Aufwand und voraussichtliche Auszahlungen im laufenden Jahr und in Folgejahren

keine

Die erforderlichen Haushaltsmittel sind im Ergebnis- und Finanzplan enthalten
entfällt

Produkt(e)

03.01.01 Allgemeines Schulwesen
06.01.02 Städtische Kindertageseinrichtungen

Klima-Check

keine Relevanz

Zeit- und Personalkostenaufwand

Für die Beantwortung der Anfrage durch die Fachdienste Jugend und Schule und Bildung wurden insgesamt 6 Arbeitsstunden eingesetzt. Die kalkulatorischen Personalkosten belaufen sich auf 325,75 €.

Mitteilung der Verwaltung

Die nachfolgende Information wird zur Kenntnis genommen.

Die Fraktion *Die Linke* bat mit der Anfrage 15/5267 um die Beantwortung verschiedener Fragen zum gesunden Essen an Kindertagesstätten und Schulen.

1. Gesundes Essen an Schulen

Frage 1: Wie viele Schulen gibt es in Remscheid, die ein Essen anbieten, das den Standards der DGE entspricht und demzufolge zertifiziert wurde?

Die zwei Aspekte in dieser Frage werden losgelöst voneinander betrachtet.

Alle OGS bieten eine Verpflegung an, die sich an den Standards der DGE orientiert. Im gleichen Maße trifft dies auch auf die Anbieter in den Schulen der Sekundarstufe zu. Als Mindestanforderung für die Caterer gibt der Schulträger vor, dass die Auswahl und Zusammenstellung der Speisepläne in Bezug auf Menge und Qualität auf Basis der ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) gemäß ihrer aktuellen Veröffentlichung „Qualitätsstandards für Schulverpflegung“ (in der jeweils gültigen Fassung) erfolgen muss.

Die Schulen der Sekundarstufen, deren Mensa beispielsweise durch einen Förderverein betrieben wird, sehen ihre Verpflichtung ebenfalls darin, eine ausgewogene, möglichst qualitativ hochwertige Verpflegung anzubieten. Die Ausgestaltung liegt in der eigenen Verantwortung der Betreiber.

Nach Kenntnis des Schulträgers wurde an keiner Schule eine Zertifizierung auf der Grundlage der Standards vorgenommen. Die Zertifizierung beinhaltet ein aufwendiges Verfahren im Rahmen verschiedener Zertifizierungsarten. Der Aufwand und Nutzen dieses Verfahrens für Schulen steht in keinem Verhältnis. Darüber hinaus können einzelne Aspekte der Zertifizierung auch nur bedingt umgesetzt werden. So sind zum Beispiel die Standards, dass für die Mittagspause mindestens 60 Minuten zur Verfügung stehen oder der Umstand, dass für Ausgabe und Verzehr von Speisen ein gesonderter Raum zur Verfügung stehen muss, in den OGS in Remscheid nur bedingt umsetzbar. Darüber hinaus stehen die konkreten Speiseempfehlungen auch immer im Spannungsfeld zwischen den von Schülern gewünschten Speisen und gesundheitlichen und ernährungswissenschaftlichen Aspekten. Insbesondere ältere Kinder machen vor diesem Hintergrund je nach Lage der Schule, von der Möglichkeit Gebrauch, das Schulgelände zu verlassen und etwas anderes zu essen.

Von den externen Caterern hat ein Anbieter die Zertifizierung nach dem DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung erhalten.

Frage 2: Gibt es außerdem Standards für Mittagessen in Schulen?

Im Rahmen der „Gesundheitskonferenz“ wurden vor einigen Jahren gemeinsam „Standards für Ernährung und Bewegungsförderung von Kindern in Remscheid“ entwickelt (siehe Anhang). Es gab eine Arbeitsgruppe „Kinder im Grundschulalter“, die sich an der Entwicklung der Standards beteiligte und die Umsetzung dieser Standards in allen Schulen zum Ziel hatte. Die Träger der OGS waren an der Entwicklung und Umsetzung der Standards beteiligt und sehen sich diesen Empfehlungen auch weiterhin verpflichtet und arbeiten kontinuierlich an der Umsetzung.

Frage 3: Wie werden die Standards bzw. das Thema „Gesunde Ernährung“ kommuniziert und wie werden die Mitarbeiter*innen in den Schulen dafür sensibilisiert?

Die Gestaltung der Mittagessenssituation ist Aufgabe der Anbieter an der jeweiligen Schule. Das sind in den Grundschulen die Maßnahmeträger der OGS und an den weiterführenden Schulen die Mensavereine, Fördervereine oder beauftragte Caterer. Demzufolge ist es deren Aufgabe das Thema mit den Mitarbeiter*innen zu thematisieren und sie fachgerecht zu schulen. Das Thema „Gesunde Ernährung“ ist über alle Schulen hinweg ein Thema, dem eine besondere Bedeutung beigemessen wird. In der Selbstverpflichtung, sich diesem wichtigen Thema angemessen und altersgerecht zu nähern, finden unterschiedliche Aktionen („Gesundes Frühstück“, Aktionstage mit gemeinsamer Essenzubereitung, Theaterstücke etc.) statt. Hier zeigt es sich, dass an allen Schulen eine hohe Sensibilität und Verantwortung dafür vorhanden ist, Kindern und Jugendlichen an Remscheider Schulen eine ausgewogene und gesunde Ernährung anzubieten.

Frage 4: Wie werden die Standards überprüft?

Im Rahmen des Vertragsmanagements zwischen den Trägern der OGS und der Stadt Remscheid sind die Träger verpflichtet, die Umsetzung der erforderlichen Hygienestandards einzuhalten. Eine Überprüfung der Hygienestandards erfolgt durch das „Bergische Veterinäramt“. Dieses kontrolliert in den Schulküchen vor Ort. Gegenüber dem Schulträger ist die Selbstverpflichtung abzugeben.

Im Rahmen des durch die OGS jährlich zu erstellenden Qualitätsberichts müssen die OGS auch eine Darstellung zur Verpflegungssituation vornehmen. Die Ausführungen enthalten Aussagen zu der Art der Verpflegung, zu der Umsetzung von Hygienevorschriften sowie eine Bewertung. Diese beinhaltet auch Aussagen zu Formen und Möglichkeiten der Partizipation von Kindern beim Mittagessen. Aus diesen Ausführungen lassen sich folgende Schlussfolgerungen ziehen:

Bei der Auswahl und Gestaltung des Mittagessens berücksichtigen viele OGS die Ernährungsgrundsätze nach „optiMIX¹“. Diese Grundsätze finden sich auch in den Standards der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) wieder.

Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Schüler. Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Dazu müssen bei der Umsetzung des Verpflegungsangebots rechtliche Bestimmungen eingehalten werden. Sowohl für die Herstellung als auch für die Verteilung der Speisen sollte das Personal entsprechende Qualifikationen aufweisen.

Die Verpflichtung diese Vorgaben einzuhalten liegt bei dem Essensanbieter. Der Schulträger achtet sowohl in der Ausschreibung als auch in der Vertragsgestaltung mit den Anbietern auf die Einhaltung und Umsetzung der Vorschriften. Diese sind Gegenstand des Vertragswesens.

¹ optiMIX steht für „optimierte Mischkost“ und ist ein zertifiziertes Siegel der Forschungsstelle für Kinderernährung Dortmund. Es steht für Mahlzeiten, die den Empfehlungen der optimierten Mischkost entsprechen.

2. Gesundes Essen an Kindertagesstätten

1. Gesetzliche Regelung zum Mittagessen in der Kindertageseinrichtung

Das Kinderbildungsgesetz – KiBiz NRW regelt in § 13d Abs. 4 das Angebot einer Mittagsverpflegung in den Kindertageseinrichtungen.

Wird in der Tageseinrichtung Mittagessen angeboten, so ist jedenfalls jedem Kind mit einer wöchentlichen Betreuungszeit ab 35 Stunden grundsätzlich die Teilnahme zu ermöglichen.

2. Zubereitungsformen der Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen

Der Träger der Kindertageseinrichtung entscheidet, ob das Mittagessen täglich in der Einrichtung zubereitet oder von einem Caterer angeliefert wird. Bei der Anlieferung kann zwischen Warmanlieferung oder Lieferung von Gefrierware unterschieden werden.

Der Träger der Kindertageseinrichtung entscheidet im Rahmen des Betreuungsvertrages über die Höhe des täglichen oder monatlichen Entgeltes, das die Eltern für das Mittagessen direkt an den Träger zahlen. Die Eltern werden vom Personal des Trägers darauf hingewiesen, dass evtl. eine finanzielle Unterstützung im Rahmen von Bildung und Teilhabe in Anspruch genommen werden kann. Antragsunterlagen werden in den Einrichtungen vorgehalten.

In den 60 Remscheider Kindertageseinrichtungen sind – abhängig von der Entscheidung des Trägers – alle Zubereitungsformen in der Mittagsverpflegung vertreten.

Aus zeitlichen und personellen Gründen konnte eine Befragung der freien Träger der Jugendhilfe nicht durchgeführt werden. Die folgende Darstellung beschränkt sich auf die 20 städtischen Kindertageseinrichtungen. Es ist grundsätzlich jedoch davon auszugehen, dass die konzeptionellen Überlegungen zum Mittagessen, wie Mitwirkung der Kinder bei der Speiseplangestaltung, Wirtschaftlichkeit, gesunde Ausgewogenheit des Angebotes bei allen Trägern gleichermaßen Berücksichtigung finden.

3. Mittagsverpflegung in städtischen Kindertageseinrichtungen

In den städtischen Kindertageseinrichtungen werden täglich ca. 1.350 Mittagessen für Kinder im Alter von einem Jahr bis zur Schulpflicht zubereitet. Das monatliche Entgelt der Eltern beträgt zurzeit 40 €.

Im Rahmen der Partizipation entscheiden die Kinder über die Aufstellung des wöchentlichen Speiseplanes mit.

Darüber hinaus orientieren sich die städtischen Kindertageseinrichtungen an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und beziehen Muster-speisepläne, die nach den Qualitätsstandards der DGE zertifiziert wurden, in die Auswahlmöglichkeiten der Kinder mit ein.

Das hauswirtschaftliche Personal sowie die mit der Speiseplanung beauftragten Fachkräfte erhalten Fortbildungsangebote zur Bereitstellung einer ausgewogenen Ernährung.

Die Gemeinschaftsverpflegung wird von der Firma apetito bezogen und durch Frischkomponenten (Beilagen, Salate, Obst) ergänzt. Die Menükomponenten sind kindgerecht in Bezug auf Würze, Menge und Konsistenz vorgegart. Sie werden schockgefrostet angeliefert und können in der Einrichtung portioniert zu Ende zubereitet werden.

Die Wirtschaftlichkeit des kostendeckenden Mittagessens setzt enge Grenzen. Trotzdem ist ein gesundes, schmackhaftes sowie ausreichendes Essen zu gewährleisten. Für 2019 ist eine moderate Anpassung des monatlichen Entgeltes beabsichtigt. Hierzu sind jedoch noch einige Kalkulationen erforderlich.

4. Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bietet Kindertagesstätten zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – einmal durch die FIT KID-Zertifizierung und zum anderen durch die FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung. Die Basis für diese Zertifizierung bildet der von der DGE herausgegebene „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Nach bestandenem Audit darf die Einrichtung mit dem Zertifikat werben und das Logo sowie das Logoschild verwenden, um so der allgemeinen Öffentlichkeit zu zeigen, dass eine vollwertige Verpflegung angeboten wird.

Die Kosten einer Zertifizierung würden bei 20 städtischen Kindertageseinrichtungen ca. 22.000 € betragen. Im Folgejahr wären 4.000 € erforderlich. Die Rezertifizierung nach zwei Jahren würde erneut 22.000 € kosten. Von einem Zertifizierungsprozess wird aus wirtschaftlichen Gründen abgesehen.

Um trotzdem ein qualitativ hochwertiges Mittagessen zu einem wirtschaftlichen Preis sicherstellen zu können, nutzen die städtischen Kindertageseinrichtungen zukünftig die Checkliste zum „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Diese sowie das Zertifikat der Firma apetito sind als Anlage beigefügt.

In Vertretung

Neuhaus
Beigeordneter

Mast-Weisz
Oberbürgermeister