

Beschlussvorschlag:

Der Jugendhilfeausschuss und der Schul- und Sportausschuss nehmen den Bericht zur Gemeinschaftsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen zur Kenntnis.

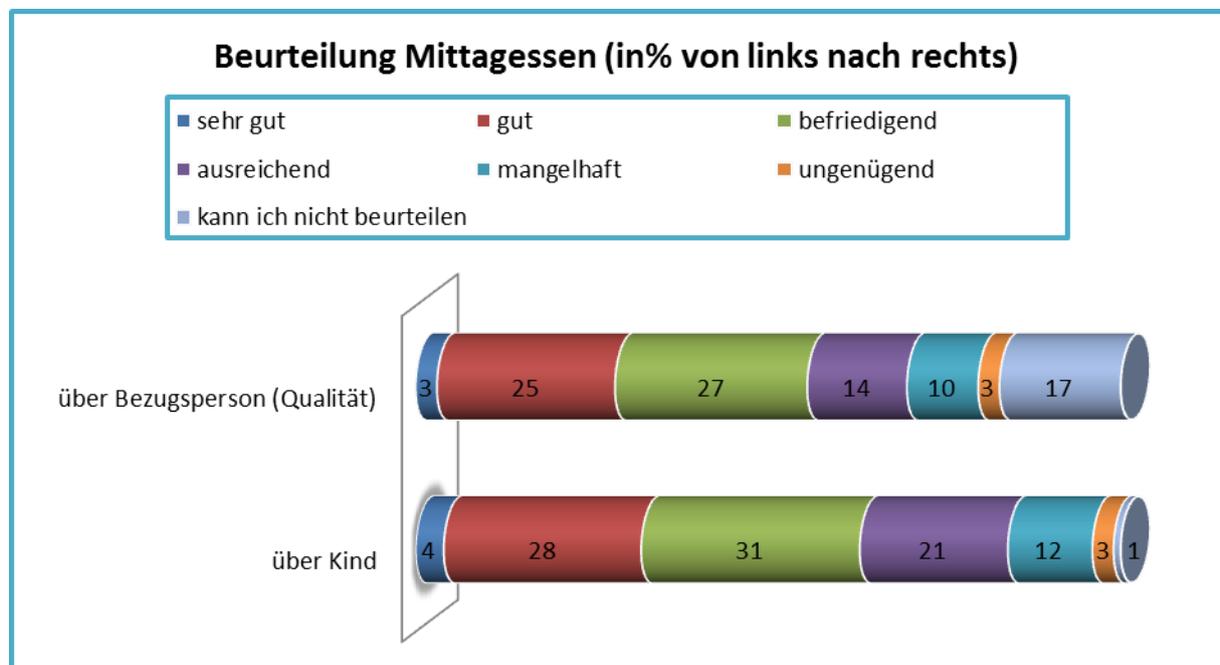
Erläuterungen und Begründungen:**Einleitung**

Die gemeinschaftliche Mittagsverpflegung unserer Kinder dauert durchschnittlich 10 Jahre an. Vom Kindergarten, über die Grundschule bis in die weiterführende Schule hinein sind Großküchen mit der Aufgabe betraut, täglich eine ausgewogene Mahlzeit auf den Tisch zu bringen. Durch die Verlagerung der Hauptmahlzeit des Tages in die Einrichtung wächst auch die Verantwortlichkeit für eine gesunde, vollwertige Ernährung, für Ernährungsbildung und eine nachhaltige Prägung von Ernährungsgewohnheiten in den Kindertagesstätten und Schulen.

Hierbei geht es zum einen um die Organisation der Gemeinschaftsverpflegung selbst, zum anderen um die flankierenden Maßnahmen der Ernährungsbildung.

Im Rahmen des Beteiligungsverfahrens zum OGS-Rahmenkonzept 2020 wurden Grundschulleitungen und Koordinatorinnen aus der OGS im Jahre 2014 systematisch nach ihren Erfahrungswerten und Handlungsbedarfen befragt - unter anderem zum Thema Mittagsverpflegung. Knappe Zeitressourcen, zu große Gruppen, nicht optimale räumliche Gegebenheiten und eine mittelmäßige Essensqualität stellten in ihren Augen die wesentlichen Stolpersteine auf dem Weg zu einer optimalen Mittagsverpflegung dar.

Auch die Eltern von OGS-Kindern wurden in einer Zufriedenheitsabfrage unter anderem nach ihrer Meinung zum Mittagessen befragt.¹

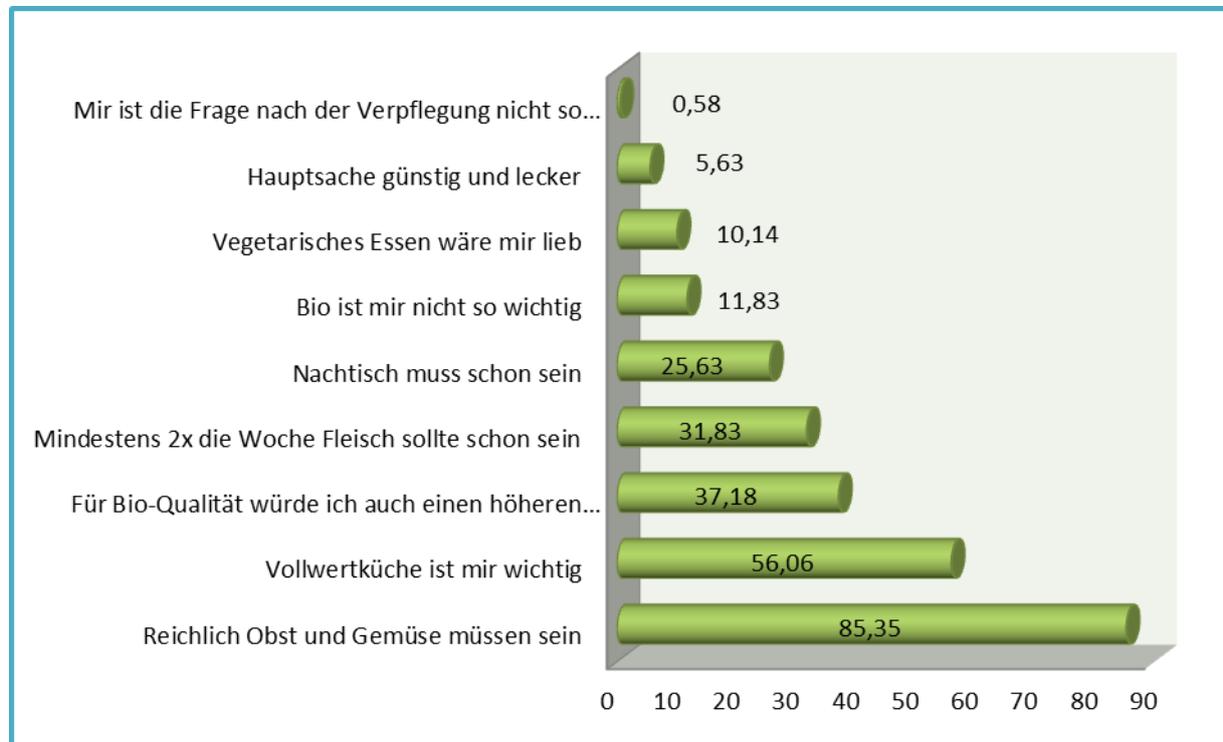


Über 50 % der Eltern schätzen das Mittagessen als befriedigend oder schlechter ein. Von dieser

¹ An der Befragung nahmen 365 Personen teil, eine Beteiligungsquote von rund 44%. Der Ausschuss für Schule und Sport wurde in seiner Sitzung am 10.12.2014 über die Befragungsergebnisse informiert ((vgl.: Anlage „OGS Elternbefragung Frühjahr 2014“ zur SV 51/038))

Gruppe benennt sogar die Hälfte, es sei lediglich ausreichend bis ungenügend. Bei den Kindern sind es über 65 % die das Essen als befriedigend oder schlechter bewerten. Von dieser Gruppe schätzen wiederum mehr als die Hälfte das Essen als ausreichend bis ungenügend ein.

Welche Aussagen bezüglich der Mittagsverpflegung treffen auf Sie zu (in %)?²



Unter einem Prozent der Befragten gaben an, dass ihnen die Frage nach der Verpflegung nicht so wichtig sei. Immerhin 37,18% würden für Bio-Qualität einen höheren Preis zahlen, Vollwertküche ist 56,06% der Befragten wichtig und über 85% der befragten Eltern gaben an, reichlich Obst und Gemüse in der Schulküche zu erwarten.

Seit Jahren verfolgt die Verwaltung die Situation auf dem Verpflegungs- und Lebensmittelmarkt. Immer wiederkehrende Schlagzeilen zur mangelnden Qualität einerseits und die grundsätzlich aufklärerische Arbeit der Verbraucherschutz-, Agrar- und Gesundheitsministerien andererseits haben zu der Einsicht geführt, dass es in diesem Segment auch in Hilden einiger grundlegender Veränderungen bedarf. Zumal vor diesem Hintergrund die Befragungsergebnisse als Auftrag verstanden werden, dass Thema Ernährung offensiv anzugehen.

1. Organisation der Gemeinschaftsverpflegung in Hilden

Die nächste öffentliche Ausschreibung der Gemeinschaftsverpflegung mit Umsetzung zum **01.08.2016** steht im Februar/März 2016 an.

An der Ausschreibung sind

- die 8 städtischen Kindertageseinrichtungen an 9 Standorten (ca. 500 Kinder)
- die 9 Grundschulen im offenen Ganztags an 11 Standorten (ca. 1050 Kinder)
- die städtische Sekundarschule (ca. 180 essende Kinder)
- das städtische Gymnasium (ca. 150 essende Kinder)

beteiligt.

² Diese Aussagen wurden auch in einem weiteren Fragebogen für das letzte Kita-Jahr gestellt. Die Beteiligung lag bei 43%, die Aussagebewertungen waren ähnlich

Das städtische Gymnasium betreibt eine gGmbH über den Förderverein für den Bereich der Mittagsverpflegung. Dadurch kann auf eine Ausschreibung verzichtet werden. Das Gymnasium möchte sich dennoch an der öffentlichen Ausschreibung beteiligen, da die wesentlichen Ausschreibungskriterien zu Qualität, Nachhaltigkeit und Service den eigenen Ansichten entsprechen und gerne mitgetragen werden.

Die bisherigen Rahmenbedingungen für die Gemeinschaftsverpflegung in städtischen Einrichtungen wurden in den vergangenen Monaten kritisch geprüft und um kommunale Standards für Qualität erweitert. Hierbei orientierte sich die Verwaltung vor allem an den Empfehlungen überregionaler Fachstellen:

- Verbraucherzentrale NRW
- deutsche Gesellschaft für Ernährung
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.
- Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg (Department Ökotrophologie)
- Gesundheitsamt Mettmann.

Im Leistungsverzeichnis, dem inhaltlichen Kern der Ausschreibung, werden der Preis und die dafür zu erbringende Leistung bzw. Qualität zur Bewertung des besten Angebotes herangezogen. Das wirtschaftlichste Angebot erhält den Zuschlag. Nachfolgend werden die wichtigsten Parameter des Leistungsverzeichnisses der nächsten Ausschreibung vorgestellt.

1.1 Herstellungsverfahren

Zurzeit werden die meisten städtischen Kitas und Schulen von einem „cook and freeze“ Anbieter aus Süddeutschland beliefert.³ Das Herstellungsverfahren des Schockgefrierens wird nur von wenigen Catering-Unternehmen angewandt, da die hierfür notwendige Technik lediglich in sehr großen, industriell arbeitenden Betrieben gestellt werden kann. Der derzeitige Anbieter produziert täglich bis zu **250.000** Essen und gehört mit diesem Anteil zu den „Kleinen“ der cook and freeze - Verpflegungsbranche.

Die Kita- und Schulverwaltung möchte für die nächste Ausschreibung das cook and chill – Verfahren in den Fokus nehmen.⁴ Cook and chill wird in der Regel von mittelständischen Unternehmen mit überschaubarer Größe praktiziert, die zwischen 3000 und 7000 Essen täglich herstellen. Cook and chill wurde im Rahmen der durchgeführten Marktanalyse oft als Herstellungsverfahren der Zukunft bezeichnet: Die Nachfrage hiernach steigt stetig und auch für klassische Warmlieferanten ist ein nachfrageorientiertes Umstellen ihres bisherigen Herstellungsverfahrens attraktiv.

Für die Verwaltung birgt Cook and chill mehrere Vorteile:

- Es sind mehr Anbieter auf dem Markt
- Der Kontakt ist persönlicher und reicht bis in die Produktionsstätten hinein
- Die Lebensmittellieferanten sind den meisten Catering-Unternehmen persönlich bekannt und kommen häufiger aus der Region.
- Die Belieferung mit Frischem (Salat, Obst, Gemüse) ist in die Speisenpläne integriert⁵ und muss nicht zusätzlich bestellt werden
- Es wird gekocht und nicht industriell hergestellt

Die von Eltern vielfach gewünschte Frischküche wird auch von der Verwaltung als optimal betrachtet, zumal wenn sie nach ökotrophologischen Gesichtspunkten organisiert wird. Leider sind die

³ Cook and Freeze bezeichnet ein Produktionsverfahren, in dem die Speisen unmittelbar nach ihrer Herstellung auf Minus 18 Grad schockgefroren werden. In diesem Zustand werden sie einmal wöchentlich an die hildener Einrichtungen geliefert und dort in Konvektomaten regeneriert.

⁴ Cook and Chill bedeutet die schnelle Herunterkühlung fertiggestellter Speisen auf 2-5 Grad. Diese würden zwischen 3 und 5x in der Woche an die Hildener Standorte geliefert und dort regeneriert.

⁵ Für die Belieferung von Fertigenmenüs belegen Studien nach einigen Monaten das Auftreten von „Geschmacksermüdungen“, sofern der Anbieter seine Rezepturen nicht regelmäßig ändert. Die gilt vor allem für Cook and Freeze Verfahren. Frischkost (Obst, Gemüse, Salat) ist in jedem Falle eine wichtige Ergänzung zur Mahlzeit.

räumlichen Voraussetzungen in den Einrichtungen zurzeit nicht gegeben. Auf lange Sicht soll aber auch diese Option nicht ausgeschlossen werden.

1.2. Umsetzung von Qualitätsstandards

Die Ausschreibung der Mittagsverpflegung soll bereits im Februar/März 2016 erfolgen, damit nach Beendigung des Verfahrens und Erteilung des Zuschlags genügend Zeit bleibt, sich bis zum 01.08.2016 auf die Umstellung der Verpflegung vorzubereiten.

Das Mittagessen besteht künftig immer aus Hauptmahlzeit, Nachtisch (i.d.R. Obst, Joghurt) und Salat bzw. Rohkost, Trinkwasser ist im Beitrag der Eltern enthalten. Der Nachtisch wird in den städtischen Kitas als Snack am Nachmittag gereicht.

Die Speisenplanung erfolgt wie bisher nach den Standards der deutschen Gesellschaft für Ernährung. Allerdings müssen die Einrichtungen ihre Speisenpläne nicht mehr selbst zusammenstellen. Dies wird vom Caterer übernommen. Dies ist auch ein qualitativer Gewinn. Bei einer Überprüfung aller selbst erstellten Speisenpläne in den Kindertagesstätten und Grundschulen über einen Zeitraum von vier Wochen wurde deutlich, dass die Kriterien der deutschen Gesellschaft für Ernährung von kaum einer Einrichtung in der geforderten Weise erfüllt werden.

Das auf Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe, Gentechnik und Schweinegelatine im Herstellungsprozess verzichtet wird, ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Ausschreibung, ebenso, dass möglichst unverarbeitete Zutaten verwendet werden und Speisen eindeutig gekennzeichnet sind.

Darüber hinaus orientiert sich das Leistungsverzeichnis an diesen Parametern:

- 1) Eine Mahlzeit sollte eine gesunde Vitaminquelle sein.
- 2) Eine Mahlzeit sollte frei von Pestiziden, Antibiotika und sonstigen Rückständen aus der Landwirtschaft sein
- 3) Eine Mahlzeit sollte saisonalen Gesichtspunkten genügen (keine Erdbeeren im Winter)
- 4) Fleisch sollte von artgerecht gehaltenen Tieren kommen (keine Massentierhaltung)
- 5) Eine Mahlzeit sollte schmackhaft und ausgewogen sein
- 6) Eine Mahlzeit sollte fair und umweltschonend hergestellt sein

Diese Kriterien zu erfüllen, ist vor allem in der Großküchenbranche keine leichte Aufgabe, zumal sich die Preise für eine Mahlzeit in der Kita- und Schulverpflegung insgesamt auf niedrigem Niveau befinden. Berücksichtigung finden die Aussagen 1-6 vor allem im ökologischen Landbau und in der biologischen Tierhaltung. Aufgrund der dort vorherrschenden strengen Richtlinien und damit einhergehenden Kontrollen möchte die Verwaltung den Bio-Anteil der Speisen deutlich erhöhen. Künftig soll außerdem immer ein vollwertiges, vegetarisches Menü zur Auswahl stehen – auch an Fisch- und Fleischtagen.

Eine gesunde und umweltschonende Herstellungsweise sind der Verwaltung ein wichtiges Anliegen. Die Speisen sollten so frisch und unverarbeitet wie möglich in die Produktion überführt werden. Verpackungsmüll sollte außerdem weitgehend vermieden werden.

Nicht zuletzt muss ein Anbieter bei dem sensiblen Thema Ernährung auch ein guter, verlässlicher Partner sein. Es muss ein vertrauensvoller Kontakt des Unternehmens mit der Stadt aufgebaut und gepflegt werden. Ein lösungsorientiertes Handeln und ein Mindestmaß an Flexibilität ist hierbei unabdingbare Voraussetzung.

1.3. Finanzierung der Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Eine Erhöhung der seit über 10 Jahren nicht angepassten Elternbeiträge ist Folge der Qualitätssteigerung. Allerdings gibt es auch Möglichkeiten der individuellen finanziellen Unterstützung. Auch werden Investitionskosten bei der Verwaltung anfallen, die jedoch im Ergebnis keine höheren Gesamtkosten verursachen, als dies unter Beibehaltung des bisherigen Systems der Fall wäre. Im Detail wird dies nachfolgend erläutert.

Finanzielle Auswirkungen für die Eltern - Wirtschaftlichkeit des Caterers

Im ökologischen Landbau und in der biologischen Tierhaltung sind sowohl Obst und Gemüse als auch Fleisch durch langsames Wachstum bzw. längere Mastzeiten, großzügigere Flächen, auf-

wendigere Methoden und geringeren Ertrag (geringere Milchmengen, kleinere und seltenere Ernte, seltenere Schlachtung, etc.) gekennzeichnet. Darüber hinaus gibt es weniger Zentralisierungen und dafür viele kleine und mittelständische Unternehmen. All dies verursacht mehr strukturelle Kosten als in der konventionellen Landwirtschaft.

Das andersherum Folgekosten vermieden werden, die durch einen weniger nachhaltigen Umgang mit Natur und Tier entstehen (Nitratbelastung im Boden, Pflanzenschutzmittel-Rückstände im Wasser, Überschwemmungen durch verdichtete Böden, Schlachtung und Entsorgung kranker Tiere, Antibiotikaresistenzen und deren Folgen für die medizinische Versorgung), sei hier nur am Rande erwähnt: „würden sie in die Kosten eines Lebensmittels einbezogen, wären auch konventionell erzeugte Lebensmittel teurer.“⁶

Die in Aussicht gestellte deutliche Verbesserung des Angebotes kann es nicht ohne Erhöhung der Preise geben: Der Kostenbeitrag für das Mittagessen wird folglich ab dem 01.08.2016 in Folge des Ausschreibungsergebnisses angepasst werden müssen.. Damit der neue Standard sozialverträglich bleibt und eine Mahlzeit am Ende nicht 4,50 Euro kostet, werden Regulierungsmöglichkeiten von Anfang an mitbedacht. Hierzu gehören:

- Die Essensmenge (alle städtischen Einrichtungen schreiben gemeinsam aus),
- ein angestrebter Bioanteil unter 100%, mindestens aber über 60% und
- eine vom Anbieter selbst zusammengestellte und kalkulierte Menülinie.

Unter Berücksichtigung all dessen geht das Amt für Jugend, Schule und Sport von einem zukünftigen Beitrag für Mittagessen, Wasser und Snacks von **3,50 € pro Tag oder bis zu 69,00 € im Monat** aus.

Individuelle finanzielle Unterstützung für Eltern

Eine Erhöhung der Beiträge für das Mittagessen darf keinesfalls dazu führen, dass Kinder dem Mittagessen fernbleiben! Hierzu gibt es für einkommensschwache Familien zwei Möglichkeiten der Unterstützung:

Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket des Bundes (BUT) Der Eigenanteil für das Mittagessen beträgt auf Antrag 1,-€ pro Mahlzeit.

Voraussetzung ist der gleichzeitige Bezug einer der folgenden Leistungen:

- ALG II, Sozialgeld (nach dem SGBII)
- Sozialhilfe (Grundsicherung nach dem SGBXII oder Asylbewerberleistungsgesetz)
- Wohngeld (nach dem Wohngeldgesetz)
- Kinderzuschlag (nach dem Bundeskindergeldgesetz)

Leistungen nach dem Härtefallfonds „Alle Kinder essen mit“ des Landes (HFF) Der Eigenanteil für das Mittagessen beträgt auf Antrag 1,-€ pro Mahlzeit.

Der HFF ist als Ergänzung für diejenigen Eltern gedacht, die bei vergleichbar geringen finanziellen Mitteln keinen Anspruch auf BUT haben. Die Einkommensgrenze orientiert sich zwar am BUT-Regelsatz (oder etwas darüber) ist aber alleine nicht ausschlaggebend, da soziale Kriterien (Kinderreichtum, Alleinerziehenden-Status, Verschuldung, etc.) miteinbezogen werden.

Der Flyer zum „Härtefallfonds wurde jüngst neu aufgelegt und offensiv in Kindertagesstätten, Schulen, OGS, Freizeiteinrichtungen, Beratungsstellen, Elternvertretungen, etc. beworben.

Grundsätzlich bietet das Stellwerk Beratung und Unterstützung bei der Finanzierung des Mittagessens an. Hier werden neben Bildung und Teilhabe für Wohngeldempfänger auch die Anträge zum Härtefallfonds bearbeitet.

Alle Möglichkeiten der Finanzierung und Beratung sind auf einem Beiblatt des Elternansprechens zur Gemeinschaftsverpflegung ausführlich dargestellt worden, das Anfang Januar an alle Eltern verteilt wurde (vgl. Punkt 3: Kommunikations- und Beteiligungsverfahren).

⁶ aid Infodienst: Bio-Lebensmittel, Bonn 2015. Seite 17

Finanzielle Auswirkungen auf den Haushalt

Auf den Preis des Mittagessens legt der Caterer sämtliche Kosten der Produktion um, der tatsächliche Wareneinstandspreis ist deutlich geringer. Der Hildener Schulträger hat seine sächlichen Betriebskosten (Personal, Räume, Sachausstattung), die durch den Mensabetrieb entstehen, selbst zu tragen. Er darf von den Eltern lediglich einen zusätzlichen Beitrag für die Mittagsverpflegung an sich erheben (vgl. Ganztagschülerlass 12-63 Nr.2; Punkt 6.3 i.V.m. Punkt 8.4). Ähnlich wird im Bereich der Kindertagesstätten verfahren. Deutlich wird dadurch, dass trotz der beabsichtigten Anhebung des Elternbeitrages eine Unterstützung aus allgemeinen Haushaltsmitteln erfolgt.

Für die Veränderungen ab dem 01.08.2016 bedeutet dies:

Durch die Umstellung auf das Cook and Chill – System müssen Kühlschränke beschafft werden. Rohkost und Salat werden von Kindern sehr gut angenommen. Unter anderem dieses Ergebnis hatten die Interviews mit den Erzieherinnen und Küchenkräften in allen städtischen Einrichtungen. An Standorten ohne Salatbar soll es deswegen perspektivisch regelmäßige Frischkosttage geben. Außerdem wird täglich Rohkost bzw. Salat gereicht. Vor diesem Hintergrund müssten die Kühlschränke auch angeschafft werden, wenn das alte Verpflegungssystem beibehalten würde. Weiterhin sind zusätzliche Konvektomaten in einigen Einrichtungen notwendig.

Personelle Ressourcen werden durch eine Vereinfachung der Abläufe geschont: Es ist keine zeitaufwendige Erstellung der Speisenpläne mehr nötig. Die Erstellung dauert im Schnitt 90 Minuten wöchentlich. Ab dem 01.08.2016 wird die Erstellung der Speisenpläne nach DGE-Ernährungsstandards vom Anbieter übernommen. Dies ist auch ein qualitativer Gewinn. Bei einer Überprüfung aller selbst erstellten Speisenpläne in den Kindertagesstätten und Grundschulen über einen Zeitraum von vier Wochen wurde deutlich, dass die Kriterien der deutschen Gesellschaft für Ernährung von kaum einer Einrichtung in der geforderten Weise erfüllt werden. Frischekomponente und Hauptmahlzeit werden zukünftig aus einer Hand bezogen, eine Bestellung für den täglichen Bedarf, abgestimmt auf die jeweilige Speise, entfällt. Die Regenerationszeit der Speisen im Konvektomaten verkürzt sich von 1 bis 1,5 Stunden auf 10 bis 15 Minuten. Dadurch ist ein passgenaueres Arbeiten zeitnah vor der Essensausgabe möglich. Ein Mehraufwand entsteht durch Frischkosttage, Salatbars und zusätzliche Rohkost. Wie sich dies in der Praxis auswirkt müssen nun erste Erfahrungswerte zeigen.

Die dargestellten finanziellen Auswirkungen wurden bereits in den Haushaltplanentwurf 2016 übernommen. Den kalkulierten Elternbeiträgen für die Mittagsverpflegung über **1.092.600,-** Euro stehen kalkulierte Aufwendungen für das Mittagessen, Investitionen und Entsorgungsdienstleistungen über **1.232.650,-** Euro gegenüber. Davon wurden

44.000,- Euro für die Neubeschaffung bzw. Gebrauchtkauf von Küchengeräten
22.000,- Euro für die Essensentsorgung und
1.166.650,- Euro als Aufwendungen für Lebensmittel veranschlagt.

Die Differenz zwischen den Elternbeiträgen und den Aufwendungen für Lebensmittel von 74.050,- Euro kommt zustande, da für Mineralwasser und Milch, Müsli, sowie für zusätzliche Obst- und Gemüsebestellungen ein zusätzlicher Betrag kalkuliert wurde.

2. Ernährungsbildung

Die Bildungsgrundsätze des Landes NRW für die Zielgruppe der 0-10 Jährigen setzen das Schlagwort Ernährung in Verbindung mit dem Erlernen eines gesunden, verantwortungsbewussten Umgangs mit sich selbst:

„Die Ernährung hat einen entscheidenden Einfluss auf die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern. Gerade die ersten Lebensjahre sind prägend für das Ernährungsverhalten von Kindern. Daher muss frühzeitig damit begonnen werden, Kinder an ein gesundes Trink- und Essver-

halten heranzuführen (...). Der Bildungsbereich Körper, Gesundheit und Ernährung bietet in Kombination mit dem Bildungsbereich Bewegung große Chancen, Kinder im Sinne einer nachhaltigen Erziehung und Bildung an ein gesundheitsbewusstes Verhalten heranzuführen und damit auch Gesundheitsrisiken wie Übergewicht, Herz-Kreislaufkrankungen, Diabetes und Störungen des Bewegungsapparates vorzubeugen.“⁷

Im Paragraphen 2 des Schulgesetzes, *dem Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule*, ist die Wichtigkeit des Themas so formuliert:

„(2) Ehrfurcht vor Gott, Achtung vor der Würde des Menschen und Bereitschaft zum sozialen Handeln zu wecken, ist vornehmstes Ziel der Erziehung. Die Jugend soll erzogen werden im Geist der Menschlichkeit, der Demokratie und der Freiheit, zur Duldsamkeit und zur Achtung vor der Überzeugung des anderen, zur Verantwortung für Tiere und die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen, in Liebe zu Volk und Heimat, zur Völkergemeinschaft und zur Friedensgesinnung (...). (6) Die Schülerinnen und Schüler sollen insbesondere lernen (...) Freude an der Bewegung und am gemeinsamen Sport zu entwickeln, sich gesund zu ernähren und gesund zu leben.“

Kinder sollen einen gesunden, genussvollen und reflektierten Umgang mit ihrer Ernährung erlernen. Einen Umgang, von dem sie bis ins hohe Alter profitieren.

Ein langfristiges Ziel, dem man im täglichen Miteinander immer und immer wieder ein Stückchen näher kommen kann.

Ernährungsbildung im Sinne einer ganzheitlichen, nachhaltigen Auseinandersetzung mit einer gesunden Lebensweise beinhaltet im Wesentlichen:

- Gesunde Essgewohnheiten durch tägliches Erfahrungstraining fördern
- Den Geschmackssinn sensibel entwickeln, der sich in jungen Jahren für das ganze Leben festigt⁸
- Der Nahrung ein positives Image geben (Essen ist Genuss!)
- Den Erfahrungshorizont für Lebensmittel erweitern
- Häusliche Traditionen ersetzen (Mittagessen als Gemeinschaftsritual)
- Tischmanieren einstudieren
- Die Verarbeitung von Lebensmitteln üben

Um dieser komplexen und vielschichtigen Aufgabe gerecht werden zu können, braucht es engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ein positives politisches und gesellschaftliches Klima, geeignete Rahmenbedingungen und elterliche Akzeptanz bzw. Mitgestaltungswillen.

Die Fachberatungen für den Bereich Kita und OGS haben sich in Zusammenarbeit mit dem Bildungs- und Planungsbüro zur Aufgabe gemacht, nachhaltig zum Thema zu arbeiten. Ziel ist es, gemeinschaftlich mit den Akteuren vor Ort Ansätze und Standards zur Ernährungsbildung in den Einrichtungen zu entwickeln. Hierzu wurde die Diskussion darüber, wie das Thema Ernährung mit all seinen Facetten zukünftig angegangen werden soll, in diversen Gremien angefacht und soll nachhaltig weitergeführt werden.

Die Konzentration liegt dabei auf 3 Säulen: Die Organisation des Mittagessens vor Ort, Alltags- und Anlassbezogene Ernährungsbildung und die Programme zur Ernährungsbildung an Kitas und Schulen.

2.1. Organisation des Mittagessens vor Ort – Optimierung

In den systematisch und mit Hilfe eines Leitfadens durchgeführten Gesprächen mit Koordinatorinnen bzw. Kita-Leitungen, Erzieherinnen und Küchenkräften an allen städtischen Kita- und Schulstandorten wurden viele ähnliche Probleme und aber auch Anregungen zur Gestaltung des Mittagessens gesammelt. Dabei sind in Kitas andere Rahmenbedingungen zu finden, als in der OGS.

⁷ Aus: „Mehr Chancen durch Bildung von Anfang an – Grundsätze zur Bildungsförderung für Kinder von 0-10 Jahren, Seite 39/40. Gemeinsame Herausgabe des Ministeriums für Familie, Kinder Jugend, Kultur und Sport und des Ministeriums für Schule und Weiterbildung in NRW

⁸ Vgl. Verbraucherzentrale NRW (Hrsg.): Schule isst gesund, Düsseldorf 2011; S.19

Gemeinsam ist beiden Institutionen, dass die Einrichtung eines Qualitätszirkels befürwortet wird. Hier sollten bereits identifizierte Ansätze zur Optimierung aufgegriffen und zu Ende diskutiert werden. Ein erstes Projekt wäre hier die Entwicklung allgemeinverbindlicher Standards zum pädagogischen Mittagstisch, inklusive Auslotung der rechtlichen Rahmenbedingungen.

2.2. Alltags- und anlassbezogene Ernährungsbildung

Ebenfalls im Rahmen des Qualitätszirkels können weitere Erfahrungen und Herangehensweisen ausgetauscht werden. So zum Beispiel die Organisation des Frühstücks in den Einrichtungen, inklusive guter Ansätze zur Elternarbeit bei der Frage: Was kommt in die Brotdose? Ebenso könnten Projektideen ausgetauscht und Hospitationen verabredet werden.

2.3. Programme zur Ernährungsbildung an Kitas und Schulen

Für Kindertagesstätten und Schulen gibt es zahlreiche Programme und Projekte, die Kinder spielerisch an eine abwechslungsreiche, vollwertige Ernährung heranführen.

Zentrales Instrument ist hierbei die Ernährungspyramide der deutschen Gesellschaft für Ernährung. In den Kitas, Schulen und der OGS werden bereits viele Programme und AGs zum Thema angeboten. Hierzu zählen Kochangebote und Motto-AGs („der Apfel“, „Naturkreisläufe bewusst erleben“ etc.), Koch- und Schmecken Lernen-Kurse und der Ernährungsführerschein ab Klasse 3. Mittel- bis langfristiges Ziel ist es, eine gemeinsame Hildener Basis zu entwickeln, an der sich alle (städtischen) Kitas und Schulen orientieren.

3. Kommunikations- und Beteiligungsverfahren

Ohne ausreichende, sinnvolle Beteiligungsstrukturen, sowie eine gute Öffentlichkeitsarbeit können eine nachhaltige Umstellung der Verpflegungsstandards und eine gute Ernährungsbildung schwerlich gelingen.

Deshalb wurde von Anfang an auf eine möglichst transparente Projektentwicklung gesetzt, mit der Möglichkeit, sich mit Fragen, Anregungen oder Kritik jederzeit an das Bildungs- und Planungsbüro wenden zu können. Hier wird das Projekt koordiniert und in Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen der inneren Verwaltung umgesetzt.

Zu Beginn des Verfahrens wurden auf einer Küchentour das Vorhaben mit jeder städtischen Kindertagesstätte und jeder OGS persönlich erläutert. Zeitgleich wurden mit allen besuchten Einrichtungen Interviews über die Organisation der Gemeinschaftsverpflegung vor Ort, die Rahmenbedingungen und Optimierungsideen geführt. Außerdem wurde eine Rückmeldung zu den geplanten Änderungen erbeten. Alle befragten Vertreterinnen (Kita-Leitungen, Erzieherinnen, Küchenkräfte) der Kindertagesstätten und alle befragten Vertreterinnen (Kordinatorinnen, Erzieherinnen oder Küchenkräfte) der OGS gaben ihre positive Rückmeldung hierzu.

Die weiterführenden Schulen wurden persönlich besucht und in mehreren Gesprächen wurde eine gemeinsame Linie erarbeitet.

Anfang Januar wurde eine ausführliche Elterninformation zu den bevorstehenden Änderungen in allen städtischen Kindertagesstätten und der OGS verteilt - mit Beiblatt zu den finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten (Bildung und Teilhabe, sowie Härtefallfonds). Für Rückmeldungen mit dem Hinweis, dass diese Eingang in das laufende Verfahren finden können, waren eine Mail-Adresse und eine Telefonnummer der Verfasserin aus dem Bildungs- und Planungsbüro angegeben. Von den rund 1.550 angeschriebenen Eltern nutzen 13 Personen die Gelegenheit, sich zu äußern. Davon gaben 5 Personen ein positives Feedback, 4 Personen äußerten sich ambivalent, da sie die Grundidee befürworteten, jedoch die zusätzlichen Kosten schlecht stemmen können. Viermal wurden die Neuerungen rund um die Gemeinschaftsverpflegung abgelehnt. Dreimal wurde im Nachgang eines Gesprächs eine Unterstützung aus dem Härtefallfonds beantragt.

Die Reaktionen waren damit insgesamt sehr überschaubar. Das Ausbleiben von zahlenmäßig relevanten Einwänden und/oder Kritik wird von der Verwaltung als gutes Zeichen gewertet, in Sachen Mittagsverpflegung auf dem richtigen Weg zu sein.

Eine solch umfängliche Beteiligung ist nicht selbstverständlich und kann durchaus als Alleinstellungsmerkmal der Kommune Hilden bezeichnet werden. Normalerweise stellt die Ausschreibung der Mittagsverpflegung einen formalen Akt dar, in dem die Wünsche der betreffenden Schulen bzw. Kitas je nach Motivation der Einrichtungen bzw. der Verwaltung mal mehr mal weniger Berücksichtigung finden.

Zusammengefasst wurden bzw. werden folgende Akteure und Gremien beteiligt:

Einbeziehung / Beteiligung	Wer?	Aktion / Ergebnis
Innere Verwaltung / Projekt-Team	Teamleitungen Kita und Schule Fachberatungen Kita und Schule, AL, stellv. AL, Bildungs- und Planungsbüro	Regelmäßige Abstimmung und inhaltliche Auseinandersetzungen
Vergaberechtliches	Vergabestelle, Vergabebeauftragte, Beratungs- und Prüfungsamt	Transparenz über Zuständigkeiten und Wege, intensive Begleitung des Vergabeverfahrens, technische und fachliche Zusammenführung
Catering-Unternehmen	Diverse Unternehmen im Umkreis von Hilden, zu denen noch keine Geschäftsbeziehungen bestehen	Marktanalyse, Betriebsbesichtigungen, Interviews. Ziel: Realistische Einschätzung, was gefordert werden kann
Verbraucherzentrale NRW (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung)	Diverse Referenten und Ansprechpartnerinnen	Besuch von Seminaren zur Erstellung von Leistungsverzeichnissen, individuelle Beratung in Hilden
Elternvertretungen	Jugendamtseaternbeirat, Elternräte der Kitas, Stadtschulpflegschaft	Abstimmung mit den Vorständen im Vorfeld, Besuch der Jahreshauptversammlungen mit dem Tagesordnungspunkt Verpflegung
Eltern	Eltern und Erziehungsberechtigte in allen städtischen Einrichtungen	Info-Flyer mit Kontakt, Befragungen über OGS-Konzept
Kita	Kita-Leitungen, Küchenkräfte	Besprechung des Themas im Leitungs-Team, Küchentour in alle Einrichtungen: Vorstellung aller Veränderungen, Rückmeldung und Bestandsaufnahme, Interviews zur Organisation der GV
Grundschulen und weiterführende Schulen	Schulleitungen	Infos auf der Schulleiterkonferenz, individuelle Gespräche
gGmbH Helmholtz	Schulleitung, Mensabeirat, Geschäftsführung	Diverse Gespräche
OGS	Koordinatorinnen, Erzieherinnen/Küchenkräfte	Regelmäßige Infos im Koordinatorinnen-Team, Küchentour in alle Schulen: Vorstellung aller Veränderungen, Rückmeldung und Bestandsaufnahme, Interviews zur Organisation der GV
Kitas in freier Trägerschaft	Kita-Leitungen, Trägervertretungen	Bestandsanalyse zur Organisation der Mittagsverpflegung an nicht städtischen Standorten. Gesprächsangebot zur Einbeziehung der Träger in eine nachhaltige Quali-

		tätsentwicklung der GV
Gesundheitsamt	Leitung des Ressorts „Gesundheitsförderung“	Fachlicher Austausch zur Ernährungsbildung, Informationsaustausch zu Hildener Trends und Entwicklungen in der Ernährungsbildung, Abstimmung der Beteiligung an (Modell-) Programmen für Kitas und Schulen
Pädagogisches Zentrum am Holterhöfchen	Team PZ, stellv. SGL Jugendförderung	Informationsaustausch zum Thema Ernährungsbildung, Entwicklung von Ansätzen zu Snack-Angeboten und Ernährungsbildung
Stellwerk	BUT-Beauftragte, Team Stellwerk	Info zur Projektentwicklung, Abstimmung der Öffentlichkeitsarbeit für die individuelle finanzielle Unterstützung (HFF-Kampagne, etc.)
Weitere Amtsinterne Kooperationen (in Planung)	Sportbüro, KIPA, JUPA, offene Kinder- und Jugendarbeit, ProTeKt, etc.	Auslotung und Abfrage perspektivischer, unterstützender Ansätze zur Ernährungsbildung

Ausblick

Die nachhaltige Auseinandersetzung mit den Themen der Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung gehört zur Weiterentwicklung einer modernen, Kinder- und familienfreundlichen Kommune unbedingt dazu.

Mit der erfolgreichen Umsetzung einer guten Gemeinschaftsverpflegung ist Hilden auf der Höhe der Zeit. Die Zahl der Städte mit einem einheitlichen, gesundheitsbewussten Ernährungskonzept ist noch überschaubar, die öffentliche Debatte läuft, der Wandel jedoch geht langsam vonstatten. Für Hildener Familien und für alle grundsätzlich am gesunden Aufwachsen der Kinder Interessierten ist der Hildener Weg ein guter. Was Kinder in der Kita und in der Schule lernen, nehmen sie auch mit nach Hause. Ein Wechselspiel, von dem alle Beteiligten profitieren können. Deshalb gilt es, die neuen Standards und Programme stetig und mit Ausdauer weiterzuentwickeln.

gez.
Birgit Alkenings

Finanzielle Auswirkungen

Produktnummer / -bezeichnung	Produkt 030101 Grundschulen Produkt 030103 Real- und Sekundarschule Produkt 060101 Förderung von Kindern im Alter von 0-6 Jahren		
Investitions-Nr./ -bezeichnung:	I510000003	Schulausstattung GS	
Pflichtaufgabe oder freiwillige Leistung/Maßnahme	Pflichtaufgabe	X	freiwillige Leistung (hier ankreuzen)

Folgende Mittel sind im Ergebnis- / Finanzplan veranschlagt: (Ertrag und Aufwand im Ergebnishaushalt / Einzahlungen und Auszahlungen bei Investitionen)				
Haushaltsjahr	Kostenträger/ Investitions-Nr.	Konto	Bezeichnung	Betrag €
2016	KT 0301010040 "OGS Schulbetreuung Grundschulen"	KA 527920	Erwerb von Vermögensgegenständen	24.000 €
		KA 527950	Aufw.f. Lebensmittel	793.280 €
		KA 529100	Sonst. Aufw.f. Dienstleistungen	15.000 €
2016	KT 0301010040 "OGS Schulbetreuung Grundschulen"	KA 433120	Kostenbeiträge Mittagstisch	739.600 €
2016	I510000003	Schulausstattung GS	Küchen Ersatz-Neubeschaffung Küchengeräte (diverse Investitionen im GS-Bereich über gesamt 57.500,- €, davon 20.000,- € zugeordnet für die Küchenausstattung)	20.000 €
2016	KT 0301030030 "Ganztagsangebot Realschule" KT 0301030060 "Ganztagsangebot Sekundarschule"	KA 527950	Aufw.f. Lebensmittel	109.000 €
		KA 529100	Sonst. Aufw.f. Dienstleistungen (gesamt 57.000,- € für diverse Dienstleistungen, davon 2.000,-€ für die Essensversorgung i.d. Gemeinschaftsverpflegung)	2.000 €
2016	KT 0301030030 "Ganztagsangebot Realschule" KT 0301030060 "Ganztagsangebot Sekundarschule"	KA 433120	Kostenbeiträge Mittagstisch	109.000 €
2016	KT 0601010030 Förderung von Kindern in städtischen Tageseinrichtungen	KA 527950	Aufw.f. Lebensmittel (hier sind 5.000,- € für die Essensversorgung enthalten)	269.370 €
2016	KT 0601010030 Förderung von Kindern in städtischen Tageseinrichtungen	KA 433120	Kostenbeiträge Mittagstisch	244.000 €

Aus der Sitzungsvorlage ergeben sich folgende neue Ansätze: (Ertrag und Aufwand im Ergebnishaushalt / Einzahlungen und Auszahlungen bei Investitionen)				
Haushaltsjahr	Kostenträger/ Investitions-Nr.	Konto	Bezeichnung	Betrag €

Bei über-/außerplanmäßigem Aufwand oder investiver Auszahlung ist die Deckung gewährleistet durch:				
Haushaltsjahr	Kostenträger/ Investitions-Nr.	Konto	Bezeichnung	Betrag €

Stehen Mittel aus entsprechenden Programmen des Landes, Bundes oder der EU zur Verfügung? (ja/nein)	ja (hier ankreuzen)	nein X (hier ankreuzen)
Freiwillige wiederkehrende Maßnahmen sind auf drei Jahre befristet. Die Befristung endet am: (Monat/Jahr)		
Wurde die Zuschussgewährung Dritter durch den Antragsteller geprüft – siehe SV?	ja (hier ankreuzen)	nein X (hier ankreuzen)
Finanzierung/Vermerk Kämmerer Gesehen Klausgrete		