



Stadt Burgdorf
Der Bürgermeister

Vorlage Nr.:	2008 0347
Datum:	13.05.2008
Fachbereich/Abteilung:	1/40
Sachbearbeiter(in):	Maja Sieverling
Aktenzeichen:	40 - Si

Beschlussvorlage

öffentlich

Betreff: Cafeteria Gymnasium

Beratungsfolge:

	Datum	TOP	abweich. Beschluss	Abstimmungsergebnis		
				Ja	Nein	Enth.
Ausschuss für Schulen, Kultur und Sport	27.05.2008					
Verwaltungsausschuss	10.06.2008					

Finanz. Auswirkungen in Euro	Haushaltsstelle	VwH	VmH
Einmalige Kosten: €		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laufende Kosten: €		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haushaltsmittel stehen zur Verfügung:	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		

Beschlussvorschlag:

Ein Beschlussvorschlag wird nach dem Beratungsstand formuliert.

(Baxmann)

Sachverhalt und Begründung:

Allgemeines:

Die Cafeteria im Gymnasium Burgdorf wurde im Herbst 2007 neu verpachtet. In diesem Zusammenhang gab es erhebliche Auflagen des Fachdienstes für Verbraucherschutz der Region Hannover für die Ausgestaltung des Küchenbereiches. Erste Maßnahmen wurden kurzfristig in einem Kostenvolumen von rund 14.600,00 € (davon 10.000,00 € für erste Umbaumaßnahmen und 4.600,00 € für die Einrichtung u.a. mit Edelstahlarbeitstischen) umgesetzt. Als Kompromiss wurde vereinbart, dass die weiteren bauseits erforderlichen Arbeiten in den Sommerferien 2008 umgesetzt werden. Dafür ist ein Betrag von 20.000,00 € im Haushalt 2008 vorgesehen.

Angebot Mittagessen:

Im Zusammenhang mit der Neuverpachtung der Cafeteria wurde immer wieder seitens der Schulleitung das Thema Mittagsverpflegung angesprochen. Ein Beschluss der seinerzeit zuständigen Gesamtkonferenz kam jedoch nicht zustande, da es zwischen Lehrerschaft, Schulleitung und Eltern unterschiedliche Auffassungen u. a. über die Ausgestaltung der notwendigen Pausenregelung gab.

Aufgrund der geänderten Rechtslage kann nunmehr die Schulleitung allein über notwendige Pausenregelungen entscheiden.

Im Zusammenhang mit der Frage, wann die notwendigen Arbeiten für die Cafeteria umgesetzt werden können, wurde das Thema bei einer Vorbesprechung am 30.04.2008 seitens der Schulleitung erneut aufgegriffen. Gewünscht wird ab Schuljahrsbeginn 2008/2009 das Angebot eines warmen Mittagessens.

Eine von mir gewünschte Umfrage dazu wurde von der Elternvertretung kurzfristig durchgeführt. Die Ergebnisse hat die Schulleitung mit Schreiben vom 07.05.2008 mitgeteilt. Das Schreiben ist als **Anlage** beigefügt. Danach hat die Elternabfrage ergeben, dass ca. 80 % der Schüler/innen ein warmes Mittagsangebot nutzen möchten.

Lösungsmöglichkeiten:

Anlieferung von frisch gekochtem Essen

Dieses Verfahren wird derzeit in den städtischen Kindertagesstätten, der Schule am Wasserwerk und bei den Sozialen Gruppen mit gutem Erfolg praktiziert. Die Kosten für ein Essen werden nach Auskunft der Lieferfirma bei 2,50 € liegen. Dazu käme der Aufwand für eine Küchenhilfe. Die notwendigen Geräte für die Warmhaltung des Mittagessens würden von der Lieferfirma kostenfrei gestellt.

Installiert werden müssten eventuell einige Steckdosen.

Essenlieferung nach dem Prinzip „Cook and Chill“

In diesem Verfahren (zu deutsch „Kochen und Kühlen“) werden die warmen Speisekomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann aber innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 3 °C gekühlt. Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlkette bis zu fünf Tagen gelagert werden. Sie wird unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrttemperatur erwärmt. Auch für dieses Verfahren würden notwendige Geräte von der Lieferfirma kostenfrei gestellt. Dazu käme der Aufwand für eine Küchenhilfe.

Installiert werden müssten eventuell einige Steckdosen. Ob die Nachrüstung eines Dunstabzuges erforderlich ist, muss ggf. noch geprüft werden.

Einsatz von Tiefkühlessen

Bei Tiefkühlessen wird das Essen beim Hersteller vorbereitet und tiefgekühlt. Am Verzehrtag wird das Essen vor Ort erhitzt. Dieses Verfahren wird in der Realschule Burgdorf praktiziert. Ein Mittagessen kostet derzeit 2,00 bzw. 2,50 €. Dazu kommt der Aufwand für eine Küchenhilfe.

Die erforderlichen Gerätschaften, wie Gefrierschränke und Dampfgarer zum Erhitzen der Gerichte werden kostenfrei von der Lieferfirma gestellt.

Erforderlich wäre auch hier ggf. die Erstellung von einigen Steckdosen. Die Dampfgarer benötigen einen Wasser- und Abwasseranschluss. Ein Dunstabzug ist nicht unbedingt erforderlich.

Zubereitung von Mittagessen vor Ort

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, das Mittagessen vom Pächter der Cafeteria vor Ort zubereiten zu lassen. Das würde für die Anschaffung der erforderlichen Gerätschaften einen Finanzaufwand von ca. 63.000,00 € zusätzlich zu den genannten 20.000,00 € für die Umgestaltung des Raumes bedeuten. Die Aufstellung der Kosten für die Geräte kann ebenfalls der Anlage entnommen werden. Unklar ist derzeit, ob in diesem Fall weitere Auflagen des Fachdienstes für Verbraucherschutz auf die Stadt zukämen. Für diese Variante der Essenzubereitung ist u.a. die Herstellung eines vollständig gefliesten Fußbodens erforderlich.

Der Pächter hat signalisiert, dass er diese Investitionen nicht übernehmen kann. Von daher müssten, wenn dem Wunsch gefolgt werden soll, seitens der Stadt Burgdorf mindestens 63.000,00 € außerplanmäßig bereitgestellt werden.

Der Wunsch von Eltern, Schulleitung und Lehrkräften geht dahin, vor Ort frisch zu kochen. Gleichzeitig wurde signalisiert, dass der Preis pro Portion 3,00 € nicht überschreiten soll.

Der Pächter wurde gebeten, ein Konzept für die Anschaffung der erforderlichen Geräte und die Zubereitung des Mittagessens vorzulegen.

Wenn es bei der genannten Teilnehmerzahl von 200 Schülerinnen und Schülern bleibt, müsste in 3 Schichten gegessen werden. Die Schulleiterin hat signalisiert, dass sie die notwendige Pausenregelung umsetzen würde.

Es ist zu entscheiden, wie weiterverfahren werden soll.

Eine Umfrage in der Region Hannover und darüber hinaus hat ergeben, dass überall Mittagessen durch Fremdfirmen angeliefert wird. Dabei kommt je nach Schule eine der ersten drei genannten Varianten zum Tragen.

Das Kochen vor Ort wäre einzigartig in der Region Hannover. Unklar ist bisher, welche zusätzlichen Auflagen für die Ausgestaltung der Küche durch den Fachdienst für Verbraucherschutz gemacht werden und welche Kosten dafür zusätzlich über die genannten Summen hinaus entstehen werden.

Seitens der Verwaltung wurde zugesichert, dass es Ziel ist, ein Mittagessen ab Schuljahrsbeginn 2008/2009 anbieten zu können. Denkbar wäre, zunächst mit der Anlieferung von Fertigessen zu beginnen und parallel weiter zu prüfen, ob die von den Eltern gewünschte Variante tatsächlich und wirtschaftlich umgesetzt werden kann. Voraussetzung dafür ist ein politischer Entscheid darüber, die erforderlichen Haushaltsmittel bereitzustellen.

Der derzeitige Lieferant des Mittagessens für die Kindertagesstätten wäre bereit und in der Lage, Fertigessen anzuliefern. Dabei gäbe es keine vertraglichen Bindungen. Das würde bedeuten, dass die Essenlieferung kurzfristig begonnen und auch kurzfristig wieder beendet werden könnte. Der Lieferant würde auf Wunsch auch die Ausgabe des Mittagessens organisieren und auch die Abrechnungen mit den Eltern vornehmen. Das würde zwar bedeuten, dass die Schüler ihre Teilnahme am Mittagessen planen müssten. Demgegenüber gäbe es aber für den Schulträger oder auch die Schule keinen größeren Aufwand, um diese Lösung umzusetzen.

In der Diskussion mit Schulleitung und Elternvertretung wurde deutlich, dass zur Zeit geplant ist, an zwei Nachmittagen Unterricht im Rahmen des normalen Stundensplanes durchzuführen. An diesen beiden Tagen wird in jedem Fall gegessen. Unklar ist, inwieweit Teilnehmer von Arbeitsgemeinschaften, die ebenfalls am Nachmittag angeboten werden sollen, an den anderen Tagen am Mittagessen teilnehmen.