

Beschlussvorlage

Geschäftszeichen:
IV/40-1

Verantwortliche/r:
Schulverwaltungsamt

Vorlagennummer:
40/121/2022

Bericht gesundes Essen an Schulen; Fraktionsantrag Nr. 065/2022 der Grünen Liste

Beratungsfolge	Termin	Ö/N	Vorlagenart	Abstimmung
Bildungsausschuss	14.07.2022	Ö	Beschluss	
Jugendhilfeausschuss	14.07.2022	Ö	Kenntnisnahme	

Beteiligte Dienststellen

51, 31, Caterer an den Schulen

I. Antrag

1. Die Ausführungen der Verwaltung werden zur Kenntnis genommen.
2. Der Fraktionsantrag Nr. 065/2022 der Grünen Liste vom 22.03.2022 ist hiermit bearbeitet.

II. Begründung

1. Ergebnis/Wirkungen

(Welche Ergebnisse bzw. Wirkungen sollen erzielt werden?)

Die Einhaltung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist bereits jetzt Bestandteil der Verträge zwischen der Stadt Erlangen und den Caterern der Schulen. Die Fraktion Grüne Liste erreichten Rückmeldungen, dass diese Standards noch nicht in allen Schulen ausreichend umgesetzt werden. Daher wird ein Bericht zu folgenden Fragestellungen beantragt:

- Werden die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung beim Essen in Erlanger Schulen und Kindertagesstätten eingehalten?
- Wann wurde dies zuletzt überprüft?
- Wer ist für die Kontrolle auf Seiten der Stadt und auf Seiten der Schulen verantwortlich?
- Falls die Standards nicht eingehalten werden: Welche Möglichkeiten bestehen, um die Einhaltung gemeinsam mit den Schulen und Trägern aktiv zu unterstützen und zu fördern?

Es sollen konkrete Maßnahmen und Handlungsschritte vorgestellt werden, um gesundes Essen an Schulen und in Kindertagesstätten zu gewährleisten.

2. Programme / Produkte / Leistungen / Auflagen

(Was soll getan werden, um die Ergebnisse bzw. Wirkungen zu erzielen?)

Schulmensen

Ausgangssituation

Der DGE Qualitätsstandard wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für verschiedene Lebensbereiche erstellt. Im Folgenden wird auf die Schulverpflegung, respektive die **Qualitätsstandards für die Schulverpflegung** eingegangen.

Zielgruppe sind die mit der Verpflegung befassten Einrichtungen und Personen, die unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen vor Ort diese praxisorientiert aufarbeiten und heranziehen können.

Folgende Akteure wirken als Verpflegungsbeauftragte in ihrem jeweiligen Verantwortungsbe-

reich auf die Schulverpflegung ein:

→ Essensanbieter: Alle diejenigen, die das Verpflegungsangebot in Schulen planen, herstellen und/oder anbieten. Dies sind u. a. Küchenleitung und -team, Caterer, Pächter*innen und Hausmeister*innen, die in Cafeteria, Kiosk oder Mensa Mahlzeiten wie Frühstück, Zwischen- und Mittagsverpflegung anbieten.

→ Schule: Schul- und Maßnahmenträger in der Verwaltung, Schulleitung, Schulgremium, Lehrkräfte, pädagogisches Personal.

→ Schüler*innen und Eltern/Erziehungsberechtigte.

Der Sachaufwandsträger ist in diesem Zusammenhang vorrangig für die Bereitstellung und Unterhalt einer zeitgemäßen Mensa mit ansprechenden und geeigneten Räumlichkeiten für die Schulverpflegung zuständig. Daneben wird die Ausschreibung und das Vergabeverfahren für die Dienstleistungskonzessionen für die Schulen unter deren Mitwirkung durchgeführt.

Die individuelle Ausgestaltung der Schulverpflegung liegt in der Selbstverantwortung der Schulen und bietet daher viel Gestaltungsspielraum für spezifische Bedürfnisse und Gegebenheiten vor Ort.

Verpflegungskonzept der Schule als Grundlage

Die Kriterien des DGE-Qualitätsstandards beschreiben stets eine „optimale Verpflegungssituation“ und vereinen Aspekte der Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit.

Schulen können diese als Orientierungshilfe und Maßstab für die Verbesserung ihres Verpflegungsangebots nutzen. Wichtig ist dabei, dass die Verpflegungsverantwortlichen entscheiden, welche Kriterien in ihrer Schule vorrangig umgesetzt werden.

Der DGE-Qualitätsstandard soll dabei Bestandteil des individuellen schuleigenen Verpflegungskonzepts sein.

Es definiert schulspezifische Ansprüche an die Verpflegung, beschreibt das Mahlzeitenangebot und die Ausgabe und berücksichtigt die Strukturen vor Ort. Der DGE-Qualitätsstandard definiert als Teil eines solchen Verpflegungskonzepts die Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung und sorgt so dafür, dass ein entsprechendes Angebot zu jeder Mahlzeit verfügbar ist. Eine flankierende pädagogische Bewusstseinsstärkung für gesundes Essen in der Schule ist somit möglich und gewünscht, ebenso wie die Einbindung in ein übergreifendes Konzept z. B. auch Pausenverkauf, gesundes Frühstück etc.

Hierbei sollen der individuellen Situation der jeweiligen Schule weitgehend Rechnung getragen werden und ein Gestaltungsspielraum eingeräumt werden.

Verträge über die Schulverpflegung in Erlanger Schulmensen

Die Empfehlungen der DGE sind als Anlage und Bestandteil der Dienstleistungskonzessionsverträge (DLK) mit den Betreibern/Caterern der Erlanger Schulmensen aufgenommen.

Eine verpflichtende Umsetzung der DGE Qualitätsstandards ist in Bayern (anders als in einigen andern Bundesländern – Berlin, Bremen, Hamburg, Saarland, Thüringen) nicht vorgesehen.

Vorgabe in den DLK sind u.a. weiterhin stets vegetarische Menülinien, durch deren eigenverantwortliche Auswahl bereits eine Steuerungsmöglichkeit zur Reduzierung des Fleischkonsums besteht.

Das Schulverwaltungsamt hat eine Umfrage bei den Caterern durchgeführt und Eigenerklärungen zur Umsetzung der DGE Standards gefordert.

Zusammenfassend gaben die Caterer an, dass die **Empfehlungen weitgehend eingehalten** werden. Die Einrichtungen/Schüler- und Elternschaft tragen dabei eine Mitverantwortung bei der Erstellung eines DGE-konformen Speiseplans durch Auswahl aus den verschiedenen Menülinien.

Abweichungen von den DGE-Richtlinien werden beispielsweise hinsichtlich der Empfehlung bezüglich Fisches angegeben. Ein Caterer gab an, dass die zunehmende Überfischung der Weltmeere sowie die Tatsache, dass Fisch in der Kinderverpflegung fast ausschließlich als paniertes Fisch (Fischstäbchen) akzeptiert wird, dazu geführt hätten, dass seit Kurzem nur noch zwei Mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen Fisch angeboten wird. Ein anderer Caterer dagegen erklärte, dass an einer der Grundschulen künftig mehr Fisch angeboten werden soll.

An einem Gymnasium wurden beim Pausenverkauf Milchprodukte und Vollkornprodukte ver-

schiedenster Art über längere Zeit angeboten. Da dieses Angebot von den Schülern nicht genutzt wurde, wurde es eingestellt.

An einigen Grundschulen besteht zusätzlich die Möglichkeit der Bestellung einer Obst- und Gemüsebox beim Caterer. Diese wird jeden Montag frisch geliefert und nach Bedarf an die Kinder ausgeteilt.

Durch das Angebot einer zusätzlichen vegetarischen Menülinie oder den Verzicht auf ein paralleles Angebot eines fleischartigen Menüs an einzelnen Wochentagen haben die Schulen und Essensteilnehmer ein weiteres eigenverantwortliches Steuerungselement.

Eine DGE-Zertifizierung ist in einigen Fällen angestrebt, manche Caterer verfügen über eine andere Zertifizierung (DIN ISO 9001).

Alle Caterer setzen auf regionale und saisonale Produkte, z.T. mit ausgewiesenem Bioanteil.

Evaluation

Eine jährliche betreiberseitige eigenverantwortliche Evaluation in Abstimmung mit der Schulleitung ist darüber hinaus in den DLK vertraglich vereinbart. Diese findet in Form von Eltern- und Schülerbefragungen statt und bewertet unter anderem auch Auswahl und Qualität des angebotenen Essens, aber auch den Essenspreis. Verbesserungsvorschläge und Anregungen werden vor Ort kommuniziert und in gegenseitigem Austausch umgesetzt.

Kontrollen

Kontrollen über die Einhaltung der Empfehlungen der DGE erfolgen sowohl durch den Betreiber, als auch durch die Schulen bzw. deren Verpflegungsbeauftragten.

Entsprechende Checklisten ebenso wie entsprechende Weiterbildungsworkshops für Verpflegungsbeauftragtes Personal sind bei den zuständigen Stellen (DGE, Vernetzungsstelle Schulverpflegung) abrufbar.

Daneben gibt es regelmäßig die Möglichkeit, sich bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung für ein kostenfreies Coaching (dies entspricht einer externen Überprüfungsmöglichkeit) zu bewerben, um bei Bedarf eine Optimierung der Schülerverpflegung gemeinsam mit allen Akteuren an der Schule zu erreichen.

Bislang wurden entsprechende Coachings u.a. am CEG, ENG und an der EIC durchgeführt.

Vom Amt für Veterinärwesen und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Amt 39) werden unabhängig hiervon die vorgeschriebenen turnusmäßigen Kontrollen regelmäßig durchgeführt.

Eine weitergehende Überprüfung ist nicht im Aufgabenspektrum der Stadtverwaltung vorgesehen. Sollte dies zukünftig gewünscht werden, wären zunächst die rechtlichen Rahmenbedingungen zu klären sowie die personellen Ressourcen zu schaffen.

Die Schulen/Caterer werden vom Schulverwaltungsamt jedoch nach wie vor bei Bewerbungen um ein Coaching und bei konkreten Optimierungsbemühungen vollumfänglich unterstützt (z.B. Anschaffung von Wasserspendern, Küchenausstattung etc.).

Externe Unterstützungsmöglichkeit durch Qualitätsüberprüfung

Ob die angebotene Verpflegung den gesetzten Zielen entspricht, kann im Rahmen einer unabhängigen Qualitätsüberprüfung (z. B. durch eine externe Institution anhand unterschiedlicher Prüfverfahren und Prüfinhalte) kontrolliert werden. Verpflegungsverantwortliche gewährleisten dadurch die Qualität ihres Angebots und können die Leistungen mit einem externen Prüfsiegel nach außen sichtbar machen. Diese Leistungen sind in der Regel kostenpflichtig.

Ernährungsbildung

Seitens der Beauftragten für Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) am städtischen Amt für Umweltschutz wird eine Beratung für Unterrichtseinheiten zum Thema Ernährungsbildung angeboten und kann von den Schulen angefragt werden. Entsprechende Angebote fanden beispielsweise an der FOS/BOS oder der Wirtschaftsschule statt.

Gesundes Essen in Schulen wird im Maßnahmenkatalog des Klima-Aufbruchs eine Rolle spielen, der noch 2022 veröffentlicht werden soll. Es zählt zu den Zielen, die im Rahmen des Who-

le Institution Approaches (ganzheitlicher Schulansatz) umzusetzen/angestrebt sind. Seit vielen Jahren wird die Biobrotbox jährlich an Erstklässler*innen der Erlanger Grundschulen verteilt. Hier geht es um ein gesundes Pausenbrot mit Infomaterial und befüllter Brotbox (<https://erlangen.de/aktuelles/bio-brotbox-aktion>).

Der neue außerschulische Lernort Zukunftsacker in Büchenbach empfängt auch 2022 wieder rund 20 Schulklassen für einen gesamten Schulvormittag zu den Themen Biogemüsebau, gesunde Ernährung, Klimaschutz und Biodiversität. Außerdem dabei sind erstmals eine Lernstube und ein Hort. Hier werden intensiv praxisnahe Elemente mehreren hundert Kindern zugänglich gemacht (<https://ratsinfo.erlangen.de/vo0050.asp?kvonr=2136513>).

Die Umgestaltung von Schulgärten ist zunehmend Teil der Förderung durch Zuschüsse für Umweltbildung bzw. auch bereits durch den Erlanger Umweltpreis ausgezeichnet. Auch weiterführende Themen im Bereich Ernährung finden hier finanzielle Unterstützung und Honorierung. Die geförderten Projekte werden jährlich im Ratsinfosystem veröffentlicht.

Im Rahmen der beiden Ferienbetreuungswochen des Umweltamts für 8- bis 12-Jährige wird das Thema Nachhaltige Produktion und Konsum intensiv bei täglich wechselnden Themenfrühstücken zu Fairtrade, Bio, Klima und Biodiversität angesprochen. Das Frühstück für die Kinder und alle Snacks sind biozertifiziert.

Im Aktionsprogramm Nachhaltigkeit des Netzwerks Bildung für Umwelt und Nachhaltigkeit werden Veranstaltungen zu Lebensmittelverschwendung, klima- und insektenfreundlicher Küche etc. angeboten. Diese können auch von Schulklassen besucht bzw. für Projekttag gebucht werden (<https://erlangen.de/aktuelles/aktionsprogramm-nachhaltigkeit>).

Kindertagesstätten

Das Verpflegungskonzept der Spiel- und Lernstuben wurde in Zusammenarbeit mit einer Ökologin und unter Beteiligung der Spiel- und Lernstufenleitungen und mehreren beauftragten Mittagskräften erarbeitet. Grundlegend sind bio-regionale Zukäufe festgelegt, die den DGE Standards entsprechen.

Die Mittagskräfte und die Leitungen oder beauftragte Fachkräfte wurden zum Thema kindgerechte und gesunde Ernährung im Rahmen eines Ernährungsprojektes systematisch geschult (ca. 2016).

Zudem fand 2019 eine Fortbildung für Fachkräfte – Kochen mit Kindern -Sarah Wiener Stiftung „Ich kann kochen“ für Mitarbeitende Abt 514 und Abt 515 statt. Hier ging es um pädagogisches Kochen mit Kindern.

Die Einrichtungsleitungen klären mit den Mittagskräften fortlaufend Speiseplanfragen, um die Standards einzuhalten. Mittagskräfte nehmen an Fortbildungen des Landesamtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten teil. Die jährlichen Hygieneschulungen werden durch das Stadtjugendamt angeboten.

Für die Einhaltung der Standards in den Kindertageseinrichtungen ist der Träger zuständig, somit das Stadtjugendamt in den Fachabteilungen.

Für die Abteilung 515 „Regeleinrichtungen der Kindertagesbetreuung“ wurde im Jahr 2021 ein Verpflegungskonzept erstmals erstellt mit einer umfangreichen Bestandsaufnahme der Verpflegungs- und Cateringsituation. Dies wird derzeit überarbeitet und fortgeschrieben.

Als Ansprechpartnerin und Verpflegungsbeauftragte wurde eine Sachgebietsleitung als Trägerverantwortliche benannt, die für die Erstellung des Verpflegungskonzeptes federführend war. Gemeinsame Standards für die Einrichtungen werden entwickelt. Die Ansprechpartnerin berät die Einrichtungen bei Themen rund um die Verpflegung und arbeitet mit der Fachstelle Kita-Verpflegung des AELF Fürth nach Bedarf zusammen. Gemeinsam mit den anderen Sachgebietsleitungen werden die Leitlinien Kita-Verpflegung schrittweise umgesetzt und die Erarbeitung und Einhaltung von Standards durchgeführt.

Die Verpflegung im Tiefkühlcatering, Warmanlieferung sowie Frischeküche erfolgt nach DGE-Standards gemäß den „Bayerischen Leitlinien für Kita-Verpflegung“ des Amtes für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten.

Es wurden mehrere Fortbildungen des AELF Fürth im Jahr 2020, 2021 und 2022 zum Thema Catering und Verpflegungskonzept besucht. Die Einrichtungen werden regelmäßig zu den Veranstaltungen des AELF Fürth eingeladen und nehmen mindestens einmal jährlich an einer Veranstaltung teil (Beispiel: Fachtagung Kita-Verpflegung im Juli 2022). Außerdem haben bereits mehrere städtische Kindertages-Einrichtungen das „Coaching Kita-Verpflegung“ des AELF Mittelfranken mit einjähriger Coachingphase absolviert. Im Jahr 2021 wurde eine Horteinrichtung ausgezeichnet.

Die Mittagskräfte nehmen jährlich an der Hygieneschulung teil.

Die Verpflegung erfüllt den Bio-Anteil gemäß der Nachhaltigkeitsrichtlinien der Stadt Erlangen. Es fand hierzu auch eine gemeinsame Veranstaltung mit dem Umweltamt statt.

Die Verpflegung nach dem DGE-Standard wird von allen Caterern in unserem Bereich entsprechend erfüllt. Im Verpflegungskonzept der Abteilung wurden Vergaberichtlinien für Catering festgelegt.

Für Frühstück und Brotzeit der Kinder erfolgt die Anlieferung teilweise durch biozertifizierte und regionale Hersteller (Beispiel Frankengemüse aus dem Knoblauchsland oder Abokiste).

Die Verpflegungssituation wird, teilweise unter Beratung der Fachstelle „Kita-Verpflegung“ des AELF Fürth, jährlich evaluiert und das Verpflegungskonzept ergänzt.

Beide Abteilungen des Stadtjugendamtes sind im ständigen Austausch und stimmen ihre Verpflegungskonzept unter Beachtung der Nachhaltigkeitsrichtlinien und den DGE Standards ab.

3. Prozesse und Strukturen

(Wie sollen die Programme / Leistungsangebote erbracht werden?)

Zusammenfassend sind seitens der Schulen (zusammen mit den Caterern) folgende Maßnahmen möglich, um gesundes Essen **an Schulen** zu gewährleisten:

- Optimierung der schulischen Verpflegungskonzepte
- Hierbei auch Verankerung von Nachhaltigkeitsaspekten, Regionalität, Saisonalität, Bioanteil denkbar
- Insbesondere Steuerung durch schulseitige Vorgabe bzw. Auswahl/Streichung bestehender Menülinien, flankierend pädagogische Bildung im Handlungsfeld Ernährung (in den Grundschulen mit Ganztags und mit obligatorischem Verpflegungsangebot mehr Einflussnahme möglich)
- Übernahme des Konzepts für etwaigen Pausenverkauf (Vermeidung „Konkurrenzsituationen“)
- Teilnahme an Coachings und ggf. externen Qualitätsüberprüfungen
- Beratung zum Thema Ernährungsbildung über das BNE-Team am Amt für Umweltschutz Erlangen

Das Schulverwaltungsamt unterstützt die Schulen dabei im Rahmen seiner personellen und finanziellen Möglichkeiten und hat sich zum Ziel gesetzt

- der Schulfamilie einen funktionierenden und nachfragebasierten Mensabetrieb mit gesundem und ausgewogenem Speisenangebot vorzuhalten,
- eine Abstimmung und Optimierung des Angebots direkt vor Ort im Austausch der unmittelbar Beteiligten (Schulleitung bzw. Vertretungsbeauftragte, Ausgabekraft)
- dabei der Schule Flexibilität und Gestaltungsspielräume zu erhalten und auch die Schüler-

schaft durch ein für alle attraktives und bezahlbares Verpflegungsangebot an das Schulareal zu binden (insbesondere in höheren Klassen).

4. Klimaschutz:

Entscheidungsrelevante Auswirkungen auf den Klimaschutz:

- ja, positiv*
 ja, negativ*
 nein

*Wenn ja, negativ:
Bestehen alternative Handlungsoptionen?*

- ja*
 nein*

**Erläuterungen dazu sind in der Begründung aufzuführen.*

Falls es sich um negative Auswirkungen auf den Klimaschutz handelt und eine alternative Handlungsoption nicht vorhanden ist bzw. dem Stadtrat nicht zur Entscheidung vorgeschlagen werden soll, ist eine Begründung zu formulieren.

5. Ressourcen

(Welche Ressourcen sind zur Realisierung des Leistungsangebotes erforderlich?)

Investitionskosten:	€	bei IPNr.:
Sachkosten:	€	bei Sachkonto:
Personalkosten (brutto):	€	bei Sachkonto:
Folgekosten	€	bei Sachkonto:
Korrespondierende Einnahmen	€	bei Sachkonto:
Weitere Ressourcen		

Haushaltsmittel

- werden nicht benötigt
 sind vorhanden auf IvP-Nr.
bzw. im Budget auf Kst/KTr/Sk
 sind nicht vorhanden

Anlagen:

Fraktionsantrag Nr. 065/2022 der Grünen Liste

III. Abstimmung
siehe Anlage

IV. Beschlusskontrolle

V. Zur Aufnahme in die Sitzungsniederschrift

VI. Zum Vorgang