

Mitteilung zur Kenntnis

Geschäftszeichen:
IV/40-14

Verantwortliche/r:
Schulverwaltungsamt

Vorlagennummer:
40/209/2019

Catererwechsel am Emmy-Noether-Gymnasium und Ohm-Gymnasium zum Schuljahr 2019/2020

Beratungsfolge	Termin	N/Ö	Vorlagenart	Abstimmung
Bildungsausschuss	10.10.2019	Ö	Kenntnisnahme	

Beteiligte Dienststellen

40, GME, Schulen

I. Kenntnisnahme

Der Bericht der Verwaltung dient zur Kenntnis.

II. Sachbericht

Der langjährige Caterer/Betreiber der Schulmensen am Emmy-Noether-Gymnasium und Ohm-Gymnasium hatte sehr kurzfristig und völlig überraschend in den Sommerferien (2 Wochen vor Schuljahresbeginn) die Einstellung seines Betriebs erklärt.

Um die Versorgung der Schülerinnen und Schüler der gebundenen sowie offenen Ganztagschule am Emmy-Noether-Gymnasium und der offenen Ganztagschule am Ohmgymnasium mit Schulessen zum neuen Schuljahr sicherzustellen, wurden in kürzester Zeit Verhandlungen mit potentiellen Caterern geführt und Angebote eingeholt. Gemeinsam mit den Schulen konnten neue Caterer gefunden werden, welche den Betrieb seit 16.09.2019 übernommen haben.

- Am **Emmy-Noether Gymnasium** konnten **die Regnitz-Werkstätten gemeinnützige GmbH**, eine Einrichtung der Lebenshilfe Erlangen e. V., Goerdelerstr. 3, 91058 Erlangen mit einem inklusiven Betriebsmodell als neuer Betreiber gewonnen werden. Die Regnitz-Werkstätten beliefern bisher u.a. die Georg-Zahn-Schule in Erlangen. Die Küche der Werkstätten legt großen Wert darauf, regionale Produkte zu verwenden und diese frisch zu verarbeiten. Sie setzt verstärkt auf Bio-Erzeugnisse und verzichtet auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromastoffe und genetisch veränderte Lebensmittel. Bereits jetzt ist der Anteil an vegetarischen Gerichten erhöht, es wird nicht täglich parallel ein Fleischgericht angeboten.
- Die Bewirtschaftung des „Bistrohms“ am **Ohm-Gymnasium Erlangen** hat die **S-Bar**, Allersberger Str. 185, 90451 Nürnberg übernommen. Bei der Auswahl der Produkte achtet die S-Bar auf größtmögliche Regionalität und verwendet keine Geschmacksverstärker, Aromen, Süßstoffe, Antioxidationsmittel und sonstige Zusätze. Es werden nur natürliche Produkte verarbeitet und sparsam mit Salz und Zucker umgegangen. Täglich wird je ein vegetarisches Gericht und ein Fleischgericht angeboten.

Die Zusammenstellung der Mahlzeiten erfolgt auf Basis der aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Die neuesten Ziele der Stadt Erlangen, resultierend aus der Mitgliedschaft im Biostädtenetzwerk und aus den Forderungen der Fridays for future-Bewegung, wurden mit den Caterern besprochen. Es besteht Bereitschaft an der Erhöhung des Bioanteils und des Anteils an vegetarischen Gerichten. Gemeinsam mit den Schulen, den Schulfamilien und den Caterern ist abzustimmen, wie diese Ziele möglichst praktikabel erreicht werden können.

Beide Angebote erfahren bereits regen Zuspruch.

Die Pausenverpflegung erfolgt ebenfalls über den jeweiligen Caterer.

Anlagen:

III. Zur Aufnahme in die Sitzungsniederschrift

IV. Zum Vorgang