



Fachbereich 5 Jugend, Bildung und Sport
Herr Matthias Reuver, Tel. 17-1376

RAT

(bitte für die Ratssitzung aufbewahren)

TOP: Gesunde Ernährung der Kinder in Kindertagesstätten und Offenen Ganztagsschulen

Beschlussvorlage Nr. 017/2021

Produkt: 03.02.01 Ganztägige Förder- und Betreuungsangebote

06.01.02 Städtische Kindertageseinrichtungen

Beratungsfolge	Behandlung	Sitzungstermine
Jugendhilfeausschuss	öffentlich	26.01.2021
Schulausschuss	öffentlich	28.01.2021
Haupt- und Finanzausschuss	öffentlich	15.02.2021
Rat der Stadt Lüdenscheid	öffentlich	01.03.2021

Finanzielle Auswirkungen?

ja

nein

investiv konsumtiv

	einmalig	lfd. jährlich
Aufwendungen/Auszahlungen		
Folgekosten (AfA, Unterhaltung...)		
Kostenbeiträge Dritter/Zuwendungen		
Sonstige Erträge/Einzahlungen		

Bemerkung: die kalkulierten Kosten sowie die noch zu kalkulierenden Einnahmen in Form von Verpflegungsentgelten werden im Sachverhalt definiert.

Haushaltsmittel ausreichend vorhanden?

ja, veranschlagt bei folgendem Konto: nein, Deckungsvorschlag:

Produkt bzw. Auftrag/Sachkonto/Bezeichnung:

Einmalig: / /

Laufend: / /

gesetzlich vorgeschriebene Aufgabe

freiwillige Aufgabe

Grundlage:

Beschlussvorschlag:

1. Dem Projekt Kita- und Schulverpflegung (Laufzeit: 2021 bis 31.07.2025) wird zugestimmt.

2. Das Vorgehen der Verwaltung, die hierfür notwendige Personalressourcen in den Stellenplan 2021 einzubringen, wird befürwortet.

Begründung:

Der Jugendhilfeausschuss hat am 16.06.2020 nachfolgenden Prüfauftrag beschlossen:

„Die Stadtverwaltung wird beauftragt, durch geeignete Maßnahmen, zum Beispiel durch die Schaffung einer entsprechenden Planstelle für eine Person mit Qualifikation im Bereich der Ernährungswissenschaft, einen verantwortlichen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten und für eine gesunde, ausgewogene und kindgerechte Ernährung der Kinder in den Kindertagesstätten und den Offenen Ganztagschulen zu sorgen. Diese geeigneten Maßnahmen sind darzustellen unter dem Einbezug einer Planstelle sowie ohne eine Planstelle und mit entsprechenden Finanzierungen zu versehen.“

Hierzu hat die Verwaltung am 01.09.2020 einen Zwischenbericht im Jugendhilfeausschuss vorgelegt. Darin ist vorgeschlagen worden, die Großküche in der neuen Ida Gerhardi Grundschule (ehem. Friedensschule) und die dortige Lehrküche für dieses Vorhaben zu nutzen. Die vorhandenen Raum- und Ausstattungsressourcen lassen an diesem Standort zunächst eine Frisch- und Mischküche zu, die der Verpflegung der dortigen Kita, OGS und ggf. Betriebsgrößtagespflege dienen kann. Eine Ausweitung auf die Versorgung anderer Kita- und OGS-Standorte ist perspektivisch nicht ausgeschlossen. Daneben könnte sich dieser Standort zu einer Koordinations- oder Servicestelle für Kita- und Schulverpflegung in Lüdenscheid entwickeln. Das Personal dieses Standortes (Ausbildung als Koch/Köchin oder im Bereich Hauswirtschaft plus Küchenhilfe) müsste daher nicht nur die Essensversorgung leisten, sondern beispielsweise auch in der Lage sein, Verpflegungskonzepte zu entwickeln, Küchen- und Mensaplanung zu betreiben, Nachhaltigkeit in das operative Handeln zu übersetzen, Hygienevorschriften um- und durchzusetzen und die Beteiligung von Kindern, Jugendlichen und Personal zu organisieren. Hinzu kämen Angebote für Eltern in Sachen Kochen, Einkauf, Gesundheit u. ä.

Der Jugendhilfeausschuss hat diesen Ansatz positiv bewertet. Die Verwaltung hatte in der Zwischenzeit weitere Prüffragen zu bewerten: Zunächst wird vorgeschlagen, mit dem skizzierten Vorhaben synchron zum Schulbeginn am 01.08.2021 zu beginnen. Das mag zwar nicht allen Regeln der Konzept- und Projektentwicklung entsprechen, die hier sicherlich einen längeren Vorlauf erfordern würden, hat aber den massiven Vorteil, dass sich hier alle Beteiligten (Kita, Schule, OGS, Küche, Kinder und Eltern) gleich zu Beginn als Teil dieses neuen Bildungscampusses wiederfinden. Zentrale Anforderungen der Projektorganisation (Projektbegleitung durch 40/51.4, Kommunikationsroutinen, Kooperation und Einbindung der Vernetzungsstelle „Kita- und Schulverpflegung NRW“ u. ä.) lassen sich noch bis zum Sommer 2021 realisieren und überhaupt wird dieses Vorhaben stark von einem praktischen Ansatz geprägt sein.

Ferner war die Trägerschaft des Projektes „Kita- und Schulverpflegung“ zu erörtern. Hier ist die Verwaltung der Auffassung, dieses Vorhaben mindestens in der Projektphase bei der Stadt selber anzubinden. Schnittstellen- und Steuerungsproblematiken sind damit nahezu ausgeschlossen, die Schulungs- und Unterstützungsbedarfe von freien Kita- und OGS-Trägern sowie die Zwischen- und Abschlussevaluationen können hier zentral gesteuert und vorgenommen werden. Dies schließt eine Einbindung freier Träger bei den Angeboten der „Servicestelle Kita- und Schulverpflegung“ ausdrücklich nicht aus.

Schließlich waren noch die finanziellen Auswirkungen zu beleuchten. Bereits im Jugendhilfeausschuss ist in Ansätzen die Diskussion geführt worden, dass sich ein derartiges Projekt einer tradierten Kosten-Nutzen-Analyse entzieht. Eine Frischküche wird – solange Gesundheit, Ernährungsverhalten, Nachhaltigkeit, Regionalität u. v. m. nicht in Kalkulationen eingepreist werden (können) – nie mit den Preisen von zubereiteter Kühl- und Tiefkühlkost mithalten können. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW schreibt hierzu: „Im Vergleich der einzelnen Produktionssysteme lässt sich nur eine tendenzielle Aussage zum Kostenaufwand machen. Dieser kann sich ohne genaue Kostenschätzungen nur an Faustregeln orientieren:

- Die Personalkosten sind stark abhängig von der Art des Verpflegungssystems. Je höher der Personalbedarf, desto höher sind die auf das Gericht anfallenden Personalkosten.
- Und je mehr Rohware zum Einsatz kommt, desto höher ist der Arbeitszeitbedarf sowie der Geräteeinsatz und in der Folge auch der Raumbedarf.

Bei Frisch- und Mischküche ist also eher mit höheren Investitionsvolumen zu rechnen. Bei der Warmverpflegung und beim Bezug von Kühl- oder Tiefkühlkost liegt das Investitionsvolumen beim Produzenten, der diese Fixkosten natürlich auf seine Kunden bzw. die Mahlzeitenpreise umlegt“ (<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/selber-kochen-in-kita-und-schule-12620>).

Das Gros der Kosten einer Frischküche wird durch die Personalkosten ausgelöst. Die Verwaltung schlägt hier – wie bereits oben angedeutet – die Besetzung mit einem Koch/einer Köchin und einer Küchenhilfe vor. Auch wenn die abschließende Stellenbewertung noch aussteht, ist hier bei Zugrundelegung der Entgeltgruppen EG 6 und EG 3 mit einem jährlichen Arbeitgeberbrutto in Höhe von rd. 96.000 € zu rechnen. Ein Teil dieser Summe wird sich über Entgelte für die Mittagsmahlzeiten refinanzieren; der in der Kita- und Schulverpflegung üblicherweise sehr geringe Entgeltanteil für Lebensmittel wird im Rahmen dieses neuen Verpflegungsansatzes noch zu spezifizieren sein. Das Projekt wird ebenfalls die Grenze zwischen Essensversorgung am Standort Ida Gerhardi Schule und ggf. weiterer Standorte und den Aufgaben des Personals in Sachen Servicestelle Kita- und Schulverpflegung für alle Standorte in Lüdenscheid markieren müssen. Die Mitglieder des letzten Jugendhilfeausschusses waren sich in diesem Kontext einig, die Schulungs-, Unterstützungs- und Serviceaufgaben nicht in die Essensentgelte einzupreisen, sondern diese Aufgabe als ein gesamtstädtisches Angebot für eine gesunde und nachhaltige Verpflegung von Kindern zu begreifen.

Bei der Kalkulation der Entgelte für die Mittagsmahlzeiten in der OGS Ida Gerhardi Grundschule wird die Verwaltung prüfen, ob hier eine Synchronisierung mit den Entgelten in den städtischen Kindertageseinrichtungen in Betracht kommt.

Das Projekt wird – neben Zwischen- und Jahresberichten im Jugendhilfeausschuss und Schulausschuss – zum 31.07.2024 abschließend evaluiert.

Lüdenscheid, den 13.01.2021

Im Auftrag:

Gez. Matthias Reuver

Matthias Reuver