

1. Anfrage des Stadtverordneten Herrn Jörg Gleisenstein, Bündnis 90/ Die Grünen sowie der Fraktion DIE LINKE vom 23.11.2012

Vorlage- Nr.: 12/ANT/1498

Beratungsfolge: Stadtverordnetenversammlung am 21.03.2013

2. Die Anfrage wird wie folgt beantwortet:

Nach § 113 des Gesetzes über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz- BbgSchulG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 02. August 2002 (GVBl. I/02, [Nr. 08], S.78), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 19. Dezember 2011 (GVBl. I/11, [Nr. 35]) haben die Schulträger im Benehmen mit den Schulen dafür zu sorgen, dass die Schülerinnen und Schüler der allgemein bildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe 10 und der Ganztagschulen an den Schultagen, außer an Sonnabenden, an einer warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen teilnehmen können.

Aufgrund der personellen Ressourcen im Sport- und Schulverwaltungsamt konnte sich die Prüfung der Maßnahmen zur Erhöhung der Qualität des Schulessens zunächst nur auf eine Befragung der in der Stadt Frankfurt (Oder) tätigen Schulessenversorger beziehen.

Unbeschadet dessen wurde ein Maßnahmenplan erarbeitet, der die Evaluierung und Förderung der Qualität der Schulspeisung sowie die Neugestaltung der Schulspeisung in der Stadt zum 01.01.2015 im Rahmen eines Ausschreibungsverfahrens beinhaltet. Der aktuelle Vertrag endet nach fristgerechter Kündigung am 31.12.2014.

Zu den im Rahmen der Prüfung zu beachtenden Punkten wird wie folgt Stellung genommen:

Förderung des Anteils regionaler Produkte

Zunächst ist festzuhalten, dass es im Land Brandenburg in der Diskussion zur Schulspeisung keine Definition des Begriffs „regional“ gibt. Dies wurde erst jüngst in einem von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg organisierten Workshop mit Schulcaterern mit anschließender Podiumsdiskussion, an der auch die zuständige Ministerin, Frau Anita Tack, teilnahm, am 25.02.2013 deutlich.

Unter „regional“ kann man beispielsweise einen nach Kilometern bemessenen Umkreis vom eigenen Standort, die benachbarten Landkreise, das Bundesland Brandenburg bzw. die Region Berlin-Brandenburg verstehen. Weite Auslegungen beziehen sich auf die Herkunft von Lebensmitteln aus Deutschland mit entsprechendem Herkunfts- und Qualitätsnachweis.

Weiterhin ist zu berücksichtigen, dass der Einsatz regionaler Produkte, hier: aus dem Umland, eine entsprechende Versorgungsvielfalt und -stabilität, auch hinsichtlich der Menge, voraussetzt.

Sowohl die Gastronomische Versorgungsleistung GmbH wie auch die Gronenfelder Werkstätten GmbH und das Sozialpädagogische Institut Berlin, Niederlassung Brandenburg als Anbieter bevorzugen im Rahmen der Möglichkeiten die Berücksichtigung regionaler Produkte.

Einhaltung der Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Die Einhaltung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE ist zurzeit vertraglich mit den Anbietern nicht geregelt. Unbeschadet dessen sehen sich alle Anbieter zur Einhaltung der Richtlinien der DGE verpflichtet.

Erhöhung des Vollwert-Anteils und Erhöhung des Bio-Anteils sowie die Bevorzugung saisonaler Produkte

Derzeit liegen im Sport- und Schulverwaltungsamt keine gesicherten Kenntnisse über die Höhe des Vollwert-Anteils, des Bio-Anteils bzw. des Anteils saisonaler Produkte vor. Eine derartige Erhebung bzw. Prüfung mit eigenen Mitteln der Verwaltung wird aufgrund der hierfür nicht vorhandenen Personalressourcen und fehlender fachlicher Kenntnisse als nicht möglich angesehen.

Alle Anbieter halten jedoch nach eigener Aussage eine Mindestquote von 10 % Bioanteil ein und bevorzugen den Einsatz saisonaler Produkte entsprechend der Verfügbarkeit.

Sicherstellung einer stressfreien Essenaufnahme durch ausreichend lange Pausen, sinnvolle Einbindung der Essenszeiten in den rhythmisierten Ganztag und entsprechende Gestaltung der Räume

Die Gestaltung der Pausenzeiten unterliegt grundsätzlich der Schulhoheit, hier hat der Schulträger insofern keine Einflussmöglichkeit. Der Schulträger, hier das Sport- und Schulverwaltungsamt, ist im Rahmen der finanziellen Möglichkeiten bemüht, eine ansprechende Gestaltung der Speiseräume sicherzustellen.

So sind für das Jahr 2014 Haushaltsmittel für die Ausstattungserneuerung in den Speiseräumen der Astrid-Lindgren-Grundschule, der Friedensschule, der Grundschule „Mitte“ sowie der Kleist- Oberschule eingeplant. Da die Haushaltsdebatten dazu noch nicht stattgefunden haben, kann zurzeit noch nicht mit Sicherheit festgestellt werden, ob diese Planungen bestätigt werden.

Sicherstellung, dass die beauftragten Versorger die Anforderungen des Vergabegesetzes zu Mindestlöhnen einhalten

Eine Tarifbindung bzw. die Einhaltung eines wie auch immer bestimmten Mindestlohnes sind nicht Gegenstand der abgeschlossenen Verträge. Dem Schulträger obliegt insofern auch kein Prüfrecht.

Anschließend ist festzuhalten, dass zurzeit für die überwiegende Anzahl von Schulen die für den Anbieter Gastronomische Versorgungsleistung GmbH Brandenburg-Berlin (GVL) und die Stadt Frankfurt (Oder) geltende Vertragslage zu berücksichtigen ist. Es wurden mit dem Anbieter GVL die Verpflichtung zur Herstellung einer Mittagsversorgung auf der Grundlage ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse sowie zum Transport und zur Aufbewahrung des Essens ohne wesentliche Qualitätsverluste vereinbart.

Die Kontrolle der Qualität der Speisen und der termingerechten Anlieferung der Speisen erfolgt durch die jeweilige Schulleitung in Zusammenarbeit mit der Schulkonferenz. Weitere Kontrollen nach lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorschriften bleiben hiervon unberührt.

Im Rahmen des oben benannten Maßnahmenplans sind unter anderem regelmäßige, ab dem Monat Juni 2013 beginnende Workshops zur Schulspeisung, hier insbesondere zur Essensqualität, vorgesehen.

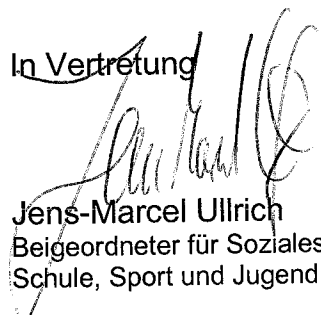
Bereits im September 2013 werden die Schulen in die Neugestaltung der Schulspeisung ab dem Jahr 2015 einbezogen.

Verwaltungsintern beginnt im Monat Mai 2013 die Prüfung der örtlichen Voraussetzungen an den Schulen hinsichtlich eines möglichen Einsatzes der verschiedenen Verpflegungssysteme (z. B. Mischküche, Warmanlieferung, Cook and Chill bzw. Cook and Freeze).

Die im vorliegenden Antrag enthaltenen Prüfschwerpunkte werden nach Möglichkeit im Rahmen der Erarbeitung der Ausschreibung sowie bei der Vertragsgestaltung berücksichtigt werden. Umfang und Qualität des Ausschreibungsverfahrens sind abhängig von den verfügbaren Personalressourcen im Sport- und Schulverwaltungsamt. Diese sind momentan noch nicht gesichert.

3. A 16 zur Weiterleitung an die Stadtverordneten gemäß Beschluss v. 06.12.2012

In Vertretung


Jens-Marcel Ullrich
Beigeordneter für Soziales, Gesundheit,
Schule, Sport und Jugend