

	Vorlage zum öffentlichen Teil der Sitzung	am	TOP
X	des Ausschusses für Bildung und Soziales	13.09.12	7
	des Finanz- und Wirtschaftsausschusses		
	des Hauptausschusses		
	der Stadtvertretung		

- Personalrat: nein
- Gleichstellungsbeauftragte: nein
- Schwerbehindertenbeauftragte/r: nein
- Kriminalpräventiver Rat: nein
- Seniorenbeirat: nein

Umwandlung der bestehenden Aufbereitungsküche in der Offenen Ganztagschule in eine Zubereitungsküche (Frischküche)

A) SACHVERHALT

Im Rahmen der Beschlussfassung der Stadtvertretung über die Entwicklung der Schulsituation in Heiligenhafen wurde in der Sitzung am 08.12.2005 unter anderem entschieden im Gebäude der Franz-Böttger-Schule (ab 01.08.2012 Theodor-Storm-Schule), Friedrich-Ebert-Str. 37, in Kooperation mit dem angrenzenden Jugendzentrum eine Offene Ganztagschule unter der Trägerschaft des Deutschen Kinderschutzbundes einzurichten. Zuvor bestand das Angebot einer Offenen Ganztagschule bereits seit dem 1.8.2002 in den Räumlichkeiten der damaligen Gorch-Fock-Schule in der Feldstraße, ebenfalls unter der Trägerschaft des Deutschen Kinderschutzbundes.

Das Angebot richtet sich an alle Heiligenhafener Schüler/-innen der Theodor-Storm-Schule (Grundschule mit Förderzentrumsteil) und der Warderschule (Regionalschule der Stadt Heiligenhafen).

Wie in der Konzeption vorgesehen ist in Offenen Ganztagschulen sicherzustellen, dass die Schüler/-innen an den Tagen an denen außerunterrichtliche Angebote stattfinden, ein Mittagessen in der Schule einnehmen können. Aus diesem Grund war seinerzeit die Einrichtung einer Küche und einer Mensa im Obergeschoss des Jugendzentrums bzw. im Verbindungsteil zur Schule erforderlich. Im Hinblick auf die zwingend einzuhaltende Kostenobergrenze von 398.000,00 € brutto, wurde nach vorheriger Beschlussempfehlung des Umwelt-, Bau- und Kleingartenausschusses vom 19.06.2006 in der Sitzung der Stadtvertretung vom 29.06.2006 einstimmig beschlossen, die Offene Ganztagschule, im Rahmen

der dort geplanten Baumaßnahmen, mit einer Aufbereitungsküche zu versehen und die zunächst bevorzugte Variante der Einrichtung einer Zubereitungsküche (sog. Frischküche) zu verwerfen.

Den seinerzeit getroffenen Entscheidungen des Umwelt-, Bau- und Kleingartenausschusses vom 14.06.2006 sowie der Stadtvertretung vom 29.06.2006 lagen folgende Sachverhalte aus der Verwaltungsvorlage zugrunde:

„Im Hinblick auf die Kostenobergrenze von insgesamt 398.000,00 € brutto und die fortzuführende Planung des Vorhabens erscheint es notwendig, eine Entscheidung über die Einrichtung der zu planenden Küche zu treffen.

Die bislang favorisierte Variante mit der Einrichtung einer Zubereitungsküche (sogenannten „Frischküche“) wird aufgrund der baulichen Vorgaben und Bedingungen (z. B. Be- und Entlüftungsanlage, Herd, Vorbereitungsraum, usw.) erheblich teurer und technisch aufwändiger als die Schaffung einer Küche mit vorzusehender Essensausgabe für regeneriertes Essen (Konvektomat) und ist zum anderen in betriebswirtschaftlicher Hinsicht sowohl in Bezug auf die Investitionskosten wie auch die Folgekosten z. B. für (Fach-) Personal, Logistik, Reinigung usw. mit der notwendigen Finanzierung über den Ausgabepreis des Essens überdenkenswert.

Aus Sicht der beauftragten Planerin war es jedenfalls bislang noch nicht abzuschätzen, ob eine Zubereitungsküche mit den zur Verfügung stehenden Mitteln überhaupt zu finanzieren ist, da aufgrund einer Besichtigung der Offenen Ganztagschule in Pönitz und der Information, welche Kosten die Einrichtung dort verursacht hat, nicht unerhebliche Zweifel an der Finanzierbarkeit bestehen.

Nach der am 13.06.2006 (Ausschuss für Bildung und Soziales) vorgestellten Planung des Vorhabens durch die Architektin Frau S. Puzis ist sowohl aus Kosten- wie auch aus Platzgründen einstimmig die Einrichtung einer Aufbereitungsküche empfohlen worden.“

Mit Schreiben vom 23.08.2012 teilte der Träger der Offenen Ganztagschule (Deutscher Kinderschutzbund, Ortsverband Heiligenhafen) mit, dass von dortiger Seite seit einiger Zeit der Gedanke besteht, die damals eingerichtete Aufbereitungsküche in eine Zubereitungsküche umzuwandeln, da in den vergangenen Jahren der Wunsch der Eltern nach frisch zubereitetem und gesundem Essen immer deutlicher geworden ist. Weiterhin mögen viele Kinder das aus der Großküche angelieferte Essen nicht, so dass oft große Mengen zurückgehen müssen. Darüber hinaus sind immer mehr Kinder gegen Zusatzstoffe

und Konservierungsmittel allergisch und können aus diesem Grund nicht an den Mahlzeiten teilnehmen. Der Kinderschutzbund führt hierzu wie folgt aus:

„Der Kinderschutzbund, Ortsverband Heiligenhafen, möchte die jetzige Aufbereitungsküche in der Offenen Ganztagschule Heiligenhafen auf eigene Kosten zu einer Zubereitungsküche umgestalten. Die Erfahrung der vergangenen Jahre hat gezeigt, dass das Essen immer wieder ein Kritikpunkt seitens der Eltern und auch der Kinder war. Durch eine Umgestaltung und Aufrüstung (zusätzliche Kocheinheiten, Lagerkapazitäten, Kühlmöglichkeiten und Arbeitsflächen) könnte Herr Servadio, der von Beruf Koch ist, dort frische, schmackhafte und abwechslungsreiche Mahlzeiten zubereiten. Die Lebensmittel sollen vor Ort, zum Teil auch gemeinsam mit den Kindern, eingekauft und verarbeitet werden. Die Kinder können so erleben, wann welche Gemüse- und Obstsorten geerntet werden und wie sie vor einer Mahlzeit aussehen. Der Essensplan könnte gemeinsam mit den Kindern gestartet werden, so dass sie Beteiligung und Wertschätzung erleben und Lernen.

Die Attraktivität der Offenen Ganztagschule würde deutlich gesteigert werden, da viele Eltern Wert auf gesunde Nahrung legen und dies ein entscheidendes Kriterium für die Anmeldung in der Offenen Ganztagschule ist.

Zusätzlich anfallende Personalkosten würde ebenfalls der Kinderschutzbund übernehmen.

Sollte seitens der politischen Entscheidungsträger ein positiver Beschluss gefasst werden, könnte der Umbau in den Herbstferien stattfinden. Dem Kinderschutzbund liegen drei Angebote von Küchenausstattern vor.“

B) STELLUNGNAHME

Hinsichtlich möglicher Hygiene- und Lebensmittelaufgaben seitens des Kreises Ostholstein für die Beköstigung von bis zu 50 Personen/Kindern, hat am 25.06.2012 bereits eine Ortsbegehung mit dem Lebensmittelkontrolleur des Fachdienstes Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit des Kreises Ostholstein, Herrn Meyer, stattgefunden, der gegen eine Umwandlung der derzeitigen Aufbereitungsküche in eine Zubereitungsküche keinerlei Bedenken hat, wenn folgende Auflagen erfüllt werden:

Auszüge aus der Niederschrift über die Betriebskontrolle des Fachdienstes Lebensmittelsicherheit des Kreises Ostholstein

„Die bestehende/vorhandene Küche ist mir einem Herd, Kühl- und Tiefkühlgerät, Spülbereich, Arbeitsflächen, Toiletten-WC ausgestattet. Es sind ausreichend Lagerkapazitäten

zu schaffen. Sämtliche Oberflächen sind glatt und leicht zu reinigen herzurichten. Es gelten die Anforderungen der VO (EG) 852/2004“

Seitens der Verwaltung wird dem dargestellten Vorhaben grundsätzlich positiv gegenübergestanden. Die Umwandlung in eine Zubereitungsküche (Frischküche) führt zu einer qualitativ besseren (gesünderen) Versorgung der Kinder mit frisch zubereitetem Essen und führt somit insgesamt zu einer Verbesserung und Aufwertung des Angebotes der Offenen Ganztagschule.

C) FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN

Der Deutsche Kinderschutzbund als Träger der offenen Ganztagschule hat sich bereit erklärt, die Kosten für die Umgestaltung zu übernehmen, ebenso wie die zusätzlich anfallenden Personalkosten.

Für die Stadt Heiligenhafen fallen geringfügig erhöhte Betriebskosten (Strom, Wasser, Abwasser) in noch nicht kalkulierbarer Größenordnung an. Mit weiteren Kosten für die Stadt Heiligenhafen ist nicht zu rechnen, da der städtische Anteil an der Offenen Ganztagschule nur in der Bereitstellung und Vergütung des Betreuungspersonals besteht.

D) BESCHLUSSVORSCHLAG

Der Umwandlung der bestehenden Aufbereitungsküche in der Offenen Ganztagschule in eine Zubereitungsküche (Frischküche) wird unter der Voraussetzung zugestimmt, dass der Stadt keinerlei zusätzliche Kosten, mit Ausnahme der zu erwartenden geringfügig erhöhten Betriebskosten, entstehen.



Bürgermeister

Sachbearbeiterin / Sachbearbeiter	<i>Die. 5.9.</i>
Amtsleiterin / Amtsleiter	<i>SKJ</i>
Büroleitender Beamter	<i>DMV</i>