

Drucksachen-Nr. **XI/861**

Bad Schwalbach, den 28.07.2023

Aktenzeichen: I.7

Ersteller/in: Martina Pawusch

Schulen, Sport, Hochbau und Liegenschaften

Beratungsfolge	Sitzungstermin	TOP	Öffentlich
Kreisausschuss	14.08.2023		nein
Ausschuss für Schule, Bildung und Sport (SBS)	07.09.2023		ja
Kreistag	12.09.2023		ja

Titel

Zukunftsfähige Weichenstellung für das Recht auf Ganztagsbetreuung ab 2026; Antrag Nr.: 03/23 der CDU-Kreistagsfraktion vom 31. Januar 2023; hier: Stellungnahme der Verwaltung - Zwischenbericht

I. Sachverhalt:

Der Kreisausschuss wird beauftragt, mit Blick auf den Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung ab 2026 frühzeitig die Weichen für eine frische, gesunde und ausgewogene Verpflegung in den Schulen im Rheingau-Taunus-Kreis zu stellen.

Gemäß der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hess. Schulgesetz unter Punkt 2.1.2 ...“stellt der Schulträger sicher, dass den Schülerinnen und Schülern sowie dem Personal der Schule, an allen Unterrichtstagen mit Nachmittagsangebot, ein warmes, ausgewogenes Mittagessen angeboten werden kann. Er gewährleistet die für ein Essensangebot erforderliche räumliche, sächliche und personelle Ausstattung der Schule. Er unterstützt die Schulen fortlaufend mit zusätzlichen Lehrmitteln und entsprechender Sachleistung.“....

Der Rheingau-Taunus-Kreis ist Schulträger von 27 Grundschulen, 2 integrierten Grundstufen in Gesamtschulen sowie 3 Förderschulen mit Grundstufen. Eine weitere öffentliche Grundschule befindet sich in der Trägerschaft der Stadt Oestrich-Winkel mit insgesamt: **6.780 Schülerinnen und Schüler im Schuljahr 2022/23**. Die meisten Schulen verfügen über eine Mensa, so dass die Mittagsverpflegung sichergestellt ist. Die Schulverpflegung ist an allen 30 Grundschulen gewährleistet und sie wird auch vom Großteil der Schülerinnen und Schülern angenommen. Es besteht jedoch keine Verpflichtung zur Teilnahme. Alle Caterer werden auf die Vorgaben der DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung hingewiesen bzw. werden dazu verpflichtet, diese einzuhalten, (z. B. max. 2 x Fleisch – kein Schwein und mind. 1 x Fisch/pro Woche). Einige unserer Caterer sind zusätzlich noch bio-zertifiziert. Die Schulverpflegung wird nicht über Mittel des Ganztags abgedeckt, sondern über Elternbeiträge finanziert.

Aufgrund der hohen Auslastung wird in den meisten Grundschulen in 2 – 3 Schichten – je nach Schulgröße pro Schicht mit bis zu 60 SuS – gegessen. Die Essenszeiten sind unterschiedlich und belaufen sich zwischen 30 – 45 Minuten.

Der Kreisausschuss wird beauftragt, folgende Vorgaben zu beachten:

1. Der Kreisausschuss setzt sich mit den Städten und Gemeinden im Rheingau-Taunus-Kreis in Verbindung und bietet den Kommunen an zu prüfen, wie Synergien zwischen der Mittagsversorgung der Kindertagesstätten und der Schulen im Kreisgebiet genutzt werden können.

Die Kindertagesbetreuung ist eine Leistung der Kinder- und Jugendhilfe. Durch das Kinder- und Jugend-Stärkungs-Gesetz vom 10. Juni 2021 ist die Kinder- und Jugendhilfe aufgefordert, die Partizipationsmöglichkeiten von Kindern, auch im Bereich der Kindertagesbetreuung, zu stärken und auszuweiten. Insofern berät die Fachberatung und Fachaufsicht des Jugendamtes die freien und kommunalen Träger von Kindertagesstätten dahingehend, die Kinder in der Auswahl und der Herstellung der Verpflegung zunehmend zu beteiligen.

Dies bedeutet konkret, dass sie mit den Kindern täglich **frisch** kochen und auch das Menü selbst gestalten dürfen, einkaufen und zubereiten. Da diese täglichen Abläufe bei vielen Familien nicht mehr gelebt werden, wissen die Kinder oftmals nicht, wie frische Lebensmittel zubereitet werden. Dem soll damit entgegengewirkt werden und deshalb verfügen 42 % der Kindertagesstätten im RTK über eine Frischeküche, die mit Fachpersonal geführt wird. In den letzten 5 Jahren hat die Zahl zugenommen und die Tendenz ist wegen der gesetzlichen Regelung steigend.

Dort wo es der Standort aus logistischen und aus Zeitgründen zulässt, gibt es bereits Synergien zwischen Kita's und Schulen.

Ein Schwerpunkt unseres Eckpunktekonzeptes zur Umsetzung des Ganztagsrechtsanspruchs befasst sich mit der Schulverpflegung an unseren Schulen, ebenso aufgeführt sind die zurzeit in der Bauphase oder in Planung befindlichen Baumaßnahmen verschiedener Schulmensen und Betreuungsräumlichkeiten. Nachdem die Kreisgremien das Eckpunktekonzept beschlossen haben, führen wir mit allen Bürgermeistern Gespräche, um ihnen den aktuellen Stand der Schulen in ihrer Kommune mitzuteilen. Ebenso versuchen wir in den Gesprächen Synergien zwischen Kommune und Schulträger herzustellen. In folgenden Kommunen haben bereits Gespräche stattgefunden: Aarbergen, Bad Schwalbach, Heidenrod, Hohenstein, Idstein, Waldems sowie Oestrich-Winkel. Es wurden verschiedene Möglichkeiten einer Kooperation besprochen, so zum Beispiel in

- Bad Schwalbach – mögliche künftige Nutzung der Küche im Kurhaus sowohl für Kita's als auch für die Schulen prüfen.
- Heidenrod – essen die Schülerinnen und Schüler der Fledermausschule bereits in der benachbarten Kita.
- Hohenstein-Breithardt – wird ebenfalls nach einer Möglichkeit gesucht, ob eine gemeinsame Verpflegung mit Kita und Schule realisiert und umgesetzt werden kann.

2. Der Kreisausschuss erarbeitet ein Konzept, in welchem die Mittagsverpflegung von Schulen und Kindertagesstätten möglichst gemeinsam betrachtet wird. Ziel ist es, anfallende Versorgungsbedürfnisse zusammenzufassen und Strukturen zu ermöglichen, in denen eine flächendeckend kosten-, prozess- und qualitätsoptimierte Mittagsverpflegung von Schulen und Kindergärten ermöglicht wird.

Der Fachdienst I.7 ist für die Erstellung eines Konzeptes für die Mittagsverpflegung personell nicht ausgestattet. Die Erstellung eines qualifizierten Verpflegungskonzeptes könnte fachlich und inhaltlich von einer Fachkraft, wie z. B. „Ökotrophologin / Ökotrophologen oder von einer / einem Dipl. Betriebswirt (Beratung für Gastronomie/Hotellerie/Gemeinschaftsverpflegung), erstellt werden. Beispielsweise hat der Landkreis Groß-Gerau zur Weiterentwicklung der Schulverpflegung eine Machbarkeitsstudie zum Bau einer zentralen Großküche für 29 Schulen durch die Fa. HO-GA'RAT erstellen lassen. Erstellt wurde diese Machbarkeitsstudie von 2 Dipl.-Betriebswirtinnen und vereidigte Sachverständige für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie einer Ökotrophologin.

Sollte die Erstellung eines Konzeptes beschlossen werden, könnte dies nicht vom Personal des Fachdienstes I.7 erfolgen, sondern müsste extern in Auftrag gegeben. Alternativ könnte man entsprechende Stellen hierfür im Stellenplan vorsehen.

3. Bei der qualitativen Ausrichtung der Essenzubereitung und Speiseplänen sind die Landfrauen im RTK als Expertinnen hinzuzuziehen. Die vom Deutschen Landfrauenverband e.V. unterstützte „Planetary Health Diet“ vermittelt bspw. eine Anleitung für eine nachhaltige und gesunde Ernährung, die im Wesentlichen auf regional Lebensmittel ohne lange Transportwege, auf saisonale Produkte sowie weniger tierische Produkte sowie weniger tierische Produkte und mehr Obst und Gemüse aus regional-heimischen Anbau setzt. So kann die Ernährung der Kinder sowohl gesund sein, als auch klimaschonend vor Ort angebaut und bezogen werden. Dies würde auch die heimische und regionale Landwirtschaft stärken und einbeziehen.

Es gibt bereits Schulen, die einen „Aktionstag / eine Aktionswoche“ mit Landfrauen und anderen ehrenamtlichen HelferInnen gestalten. Dies findet jedoch nicht regelmäßig statt, da die meisten bereits in einem betagten Alter sind und man zusätzliche Belastung im Ehrenamt vermeiden möchte. Eine dauerhafte Verpflichtung sollte man deshalb vermeiden. Es gibt bereits Schulen, die in ihrem Ganztagskonzept „gesunde Ernährung“ oder „Esskultur“ verankert haben, bei denen z. B. eine „Kochen und Backen AG“ angeboten wird, die von Müttern und auch teilweise von Großmüttern durchgeführt werden.

4. Auf Basis der oben beschriebenen Überlegungen sollen Schulen und Kindergärten, an denen Mittagsverpflegung nachgefragt wird bzw. notwendig ist, sinnvoll geclustert und zusammengefasst werden.

Im RTK besuchen rd. 7.500 Kinder (inkl. U3) insgesamt 114 Kindertagesstätten. Pro Jahr wechseln davon ca. 1.500 – 1.600 in die entsprechenden Grundschulen. **Über 50 % der Kindertagesstätten sind in freier Trägerschaft**, die restlichen in kommunaler Trägerschaft. Der RTK selbst ist kein Träger von Kindertagesstätten. Die Kindertagesbetreuung ist eine Leistung der Kinder- und Jugendhilfe. Durch das Kinder- und Jugend-Stärkungs-Gesetz vom 10.06.2021 ist die Kinder- und Jugendhilfe aufgefordert, die Partizipationsmöglichkeiten von Kindern, auch im Bereich der Kindertagesbetreuung zu stärken und auszuweiten. Insofern berät die Fachberatung und Fachaufsicht des Jugendamtes die freien und kommunalen Träger von Kindertagesstätten dahingehend, die Kinder in der Auswahl und der Herstellung der Verpflegung zunehmend zu beteiligen.

Sofern Zusammenfassungen von gemeinsamer Mittagsverpflegung von Kita's und Schulen möglich sind, werden diese auch umgesetzt. Die ProJob hat im November 2022 die Mensaküche in der Kita in Hünstetten-Wallrabenstein übernommen und kocht dort sowohl für die Kita als auch für die Rabenschule und Gesamtschule.

An einigen Standorten gibt es eine KiTa in unmittelbarer Nachbarschaft zu einer Grundschule. Diese Kombination gibt es an 14 Standorten. Ob Kooperationen möglich sind, muss im Einzelfall geprüft werden.

5. Bestandteil dieses Konzeptes soll ebenfalls sein, an welchen strategisch sinnvollen Orten Produktionsküchen errichtet werden müssten, um im gesamten Rheingau-Taunus-Kreis hochwertige Mittagsverpflegung in den Schulen und Kindergärten anbieten zu können.

Aufgrund dessen, dass der Rheingau-Taunus-Kreis ein Flächenkreis ist, würden wir insgesamt 3 Standorte für Produktionsküchen vorschlagen. Je ein Standort im Rheingau, ein Standort in Bad Schwalbach und ein Standort im Untertaunus/Idsteiner Land – dieser wäre bereits durch die Küche in der Taubenbergschule vorhanden.

Zu berücksichtigen wäre der zeitliche Aufwand für das Beladen der Fahrzeuge und die Abladedauer. Hinzu kommt noch die Fahrzeit der Anlieferung bei normaler Verkehrslage. Der zeitliche Aufwand muss mit der Qualität des Essens und der evtl. Nachgarzeit und dem Verzehren in Schichten vereinbar sein.

Mit der Ausarbeitung eines Konzeptes für gesundes Schulessen sollte entsprechend qualifiziertes Fachpersonal, eine Ökotrophologin / ein Ökotrophologe beauftragt werden. Der Fachdienst I.7 ist personell dafür nicht ausgestattet und fachlich hierzu nicht in der Lage.

Die kreiseigene Gesellschaft ProJob kocht frisch in der Taubenbergschule und beliefert weitere Schulen:
Limesschule, Rabenschule, Gesamtschule Wallrabenstein, Panoramashule, Aartalschule sowie die Nikolaus-August-Otto-Schule.

Das Mensa-Team Rheingau gekocht frisch in der Rheingauschule und beliefert weitere Schulen:
Emely-Salzig-Schule, Leopold-Bausinger-Schule, Gutenbergschule, sowie das Gymnasium Eltville.

Weitere Caterer kochen in ihren eigenen Küchen und liefern ebenfalls frisch an die Schulen:

Schlemmerschmiede (Hr. Diefenbach): Astrid-Lindgren-Schule, Lindenschule und Geschwister-Grimm-Schule sowie die Kita in Breithardt, Silberbachschule.

Schlemmermobil (Hr. Munddorf): Theißtalschule und Alteburgschule.

Die meisten unserer Caterer sind bereits DGE und BIO zertifiziert, die Übrigen arbeiten analog den Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). Dass wir als Schulträger großen Wert darauflegen, dass – wenn möglich – überwiegend biologische, saisonale und regionale Produkte verwendet werden sollen, haben wir mit unseren Caterern besprochen.

6. Der Kreisausschuss wird beauftragt, ebenso zu prüfen, inwieweit die Erstellung und Umsetzung eines solchen Konzeptes als interkommunale Zusammenarbeit gefördert werden könnte.

Ob es derzeit Fördermittel gibt, ist nicht bekannt, wird geprüft.

7. Ebenso ist zu prüfen, ob es sinnvoll ist, die Verpflegung durch einen Eigenbetrieb oder Ausschreibung am Markt für einen längeren Zeitraum (Investitionssicherheit) zu bewältigen, um dann aus beiden Varianten analog Kita-Betrieb (Eigen oder Vergabe) die sinnvollste auszuwählen.

Herr Faust von der kreiseigenen Gesellschaft „ProJob“ ist in Erstellung einer „Zentralen Organisation der Mittagsverpflegung an Schulen“. Dieses Konzept könnte man für die Ermittlung der verschiedenen Varianten als Vergleichsmodell heranziehen.

8. Die Städte und Gemeinden sind, beispielsweise in Form einer Pauschale für die benötigten Essen in kommunalen Einrichtungen, in angemessenem Rahmen an den anfallenden Kosten zu beteiligen.

Gemäß der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hess. Schulgesetz unter Punkt 2.1.2 ist der Schulträger für die personelle, sächliche und räumliche Ausstattung der Schulmensen zuständig. Aufgrund der gestiegenen Lebensmittelpreise sowie der Betriebskosten und Lohnanpassungen waren unsere Caterer gezwungen ihre Menüpreise anzuheben. Eine finanzielle Beteiligung des Schulträgers sowie der Kommunen von beispielsweise einem 1,00 € pro Menü und pro SchülerIn kann geprüft werden. Im Rheingau-Taunus-Kreis gibt es insgesamt 43 Schulen (ohne Berufl. Schulen) mit 17.350 Schülerinnen und Schülern im Schuljahr 2022/23.

9. Das Konzept ist dem Kreistag bzw. dem Fachausschuss vorzulegen mit einer Bestandsanalyse sowie einem Zeit- und Investitionsplan für die Einrichtung von Küchen und – wo noch nicht vorhanden – für den Bau von Mensen.

Wie bereits ausgeführt, ist der Fachdienst Schulen, Sport, Hochbau und Liegenschaften weder personell noch fachlich in der Lage, ein Konzept zu erstellen.

Wir regen daher an, die Konzepterstellung an eine externe Fachfirma zu vergeben.

(Sandro Zehner)
Landrat