



## Stellungnahme zum Antrag Nr. AT/0044/2019

Vorlage: ST/0070/2019		Datum: 22.03.2019	
<b>Kulturdezernentin</b>			
Verfasser:	40-Kultur- und Schulverwaltungsamt	Az.: 40	
<b>Betreff:</b>			
<b>Stellungnahme zum Antrag der SPD-Ratsfraktion: Prüfung Pilotprojekt "gesunde Mittagsverpflegung" an der Ganztagschule in Rübenach</b>			
Gremienweg:			
28.03.2019	Stadtrat	<input type="checkbox"/> einstimmig	<input type="checkbox"/> mehrheitl.
		<input type="checkbox"/> abgelehnt	<input type="checkbox"/> Kenntnis
		<input type="checkbox"/> verwiesen	<input type="checkbox"/> vertagt
	TOP	<input type="checkbox"/> Enthaltungen	<input type="checkbox"/> Gegenstimmen
	öffentlich		<input type="checkbox"/> ohne BE
			<input type="checkbox"/> abgesetzt
			<input type="checkbox"/> geändert

### Stellungnahme:

Die Verwaltung hält eine gesunde und abwechslungsreiche Mittagsverpflegung in den Schulen für sehr wichtig.

Für die Durchführung der Mittagsverpflegung gibt es verschiedene Varianten:

- Frisch kochen
- Warmverpflegung  
Das Essen wird nach Zubereitung bis zur Ausgabe vor Ort warmgehalten.
- Cook & Chill  
Das Essen wird nach Zubereitung in kurzer Zeit heruntergekühlt und vor Ort wieder erwärmt.
- Cook & Freeze  
Das Essen wird nach Zubereitung eingefroren und vor Ort aufgetaut und erwärmt.

All diese Verpflegungssysteme bieten eine abwechslungsreiche Mittagsverpflegung.

Der überwiegende Teil der Koblenzer Ganztagschulen wird derzeit mit Warmverpflegung versorgt, an einer Grundschule gibt es das Verpflegungssystem Cook & Chill.

Die verschiedenen Verpflegungssysteme haben einen unterschiedlichen Anspruch an die Ausstattung der jeweiligen Küche/Mensa:

- Frisch kochen  
Es muss eine entsprechend ausgebaute und ausgestattete Küche zur Verfügung stehen.
- Warmverpflegung  
Eine reine Ausgabeküche reicht aus, da keine Zubereitung der Speisen vor Ort stattfindet.
- Cook & Chill  
Es müssen in ausreichender Anzahl Kühlschränke zur Verfügung stehen und Geräte zur Erwärmung der Speisen vorhanden sein.
- Cook & Freeze  
Es müssen in ausreichender Anzahl Gefrierschränke vorhanden sein und ebenfalls Geräte zum Auftauen und Erwärmen der Speisen.

An der Grundschule Rübenach gibt es noch keine Küche/Mensa.

Aus diesem Grund wird zunächst eine Warmverpflegung erfolgen müssen, da noch keine Küche vorhanden ist.

Bei der Einrichtung bzw. dem Bau von Küche und Mensa könnte die Ausstattung für alle der oben genannten Varianten eingerichtet werden. Eine für das Verpflegungssystem „Frisch kochen“ ausgestattete Küche würde, aufgrund der höchsten Ansprüche an die Einrichtung, voraussichtlich kostenintensiver werden als Küchen, die für die anderen Verpflegungssysteme ausgelegt sind.

Die laufenden Kosten werden für das Verpflegungssystem „Frisch kochen“ im Vergleich zu den anderen Verpflegungssystemen vermutlich auch höher sein, da ein höherer Personaleinsatz des „Caterers“ vor Ort erforderlich ist.

**Beschlussempfehlung:**

Die Verwaltung wird beauftragt, die planerische Grundlage und die zu erwartenden Kosten für das Projekt zu ermitteln bzw. abzustimmen und diese über den Gremienweg vorzulegen