

2.2 Kreis Groß-Gerau: Konzept zur Mittagessensversorgung an Schulen

2.2.1. Interview mit der Vertreterin des Schulträgers, Yvonne Wesp



„Im Mensakreis können wir mit unserem Fachwissen beratend und moderierend einwirken und die Schulgemeinde und den Caterer bei der Lösungsfindung unterstützen.“

Yvonne Wesp, Diplom-Ökotrophologin und Vertreterin des Schulträgers Groß-Gerau

Tabelle 6: Steckbrief des Schulträgers des Kreis Groß-Gerau

Schulträger und Fachabteilung:	- Schulträger: Groß-Gerau - Sachgebiet: Verpflegung
Art und Anzahl der zu betreuenden Schulen:	- insgesamt 45 Schulen im Kreis Groß-Gerau - zurzeit werden 29 Schulen vom Sachgebiet Verpflegung betreut (Grundschulen, Integrierte Gesamtschulen, Gymnasien, Berufsschulen)
Personelle Kapazität:	- 2 Sachbearbeiterinnen mit ökotrophologischem Hintergrund (Vollzeit) - 1 Verwaltungskraft (Teilzeit, 50 %) - 1 Küchenplaner (Vollzeit)
Kommunikationskonzept seit:	- Konzept wurde im Jahr 2013 durch den Kreistag verabschiedet - Konzept wurde durch zwei Kolleginnen (Hauswirtschafterin und Architektin), die den Zweig Schulverpflegung im Kreis Groß-Gerau aufgebaut haben, erarbeitet
Hintergrund für Einführung des Kommunikationskonzeptes:	- Erfahrungen des Schulträgers mit Schulgemeinden in anderen Bereichen (Bauentwicklung, Bauunterhaltung) macht Handlungsbedarf sichtbar - Erfahrungen von Kolleginnen und Kollegen anderer Schulträger mit Schulgemeinden und Caterern motivieren
Vorhandene Kommunikationsstrukturen:	- feste Ansprechpersonen für Sachgebiet Verpflegung seitens der Schule vorhanden, erreichbar über Telefon und E-Mail - direkter Kontakt zwischen Schulgemeinde und Caterer bei „kleineren“ Anliegen - Einführung eines Mensakreises wird in allen Schulen empfohlen – dieser tagt in der Regel zweimal im Jahr und dient dazu, Grundsatzfragen zu besprechen, die Schulkonzepte auszurichten und einen Caterer auszuwählen - Verpflegungsart <i>Cook & Chill</i>: Verpflegung wird über externe Anbieter gewährleistet (angepasst an den Bedarf der jeweiligen Schule) - Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung werden zugrunde gelegt - Personalkosten werden entweder mit 1 Euro bezuschusst oder es wird kreiseigenes Küchenpersonal gestellt, darüber hinaus wird die Küchenausstattung bereitgestellt und es fällt keine Pacht an

Interview:

Frau Wesp, Sie sind Vertreterin des Schulträgers Groß-Gerau und tragen somit dazu bei, die Qualität der Schulverpflegung zu gestalten und weiterzuentwickeln? Was motiviert Sie dabei?

Seit dem 1. November 2018 bin ich beim Kreis Groß-Gerau im Bereich der Schulverpflegung tätig. Meine Motivation, mich auf die Stelle zu bewerben, war vor allem, Kindern aktiv die Möglichkeit zu geben, eine gesunde und abwechslungsreiche Mahlzeit in der Schule einzunehmen. Ich habe selbst zwei Kinder, die eine Ganztagschule besucht haben. Von der dortigen Essensauswahl bin ich als Mutter und Ökotrophologin nicht immer begeistert gewesen.

Inwiefern können Sie Einfluss auf die Schulverpflegung nehmen? Was sind konkret Ihre Aufgaben?

Unsere Aufgabe als Schulträger ist es, die räumliche, sächliche und personelle Ausstattung der Schulen zu garantieren, um ein warmes und ausgewogenes Mittagessen sicherzustellen. Das bedeutet, dass wir die Schulen mit entsprechenden Regenerierküchen und Zubehör ausstatten, gemeinsam mit der Schulgemeinde im Mensazirkel die Rahmenbedingungen für die Schule und ihre Verpflegung festlegen, das Ausschreibeverfahren durchführen und den Vertrag mit dem Catering-Unternehmen abschließen.

Im laufenden Betrieb sind wir moderierend und beratend für die Schulen beziehungsweise den Ganztagsbetrieb tätig: Wir unterstützen bei Fragen, wie das Konzept umgesetzt wird und fördern den fachlichen Austausch mit dem Caterer. Als Sachgebietsleitung ist es darüber hinaus meine Aufgabe, das Konzept des Kreises Groß-Gerau weiterzuentwickeln und die Mittel im Bereich Verpflegung einzuplanen. Im Rahmen meiner Vollzeitstelle wende ich circa 60 Prozent für die Kommunikation mit der Schulgemeinde sowie je 20 Prozent für die inhaltliche Gestaltung der Schulverpflegung und für Führungsaufgaben auf.

Wie ist die Zuständigkeit im Kreis Groß-Gerau organisiert? Wie viele Schulen betreuen Sie und wie groß ist das Team, das dahintersteht?

Der Kreis Groß-Gerau ist Schulträger für 45 Schulen, davon werden zurzeit 29 Schulen vom Sachgebiet Verpflegung betreut. In den nächsten zwei Jahren kommen noch vier Grundschulen dazu; weitere acht könnten folgen, sollte die Ganztagsbetreuung von den Kommunen an den Schulträger abgegeben werden.

Als Schulträger übernehmen wir unterschiedliche Aufgaben – von der Weiterentwicklung des Konzeptes zur Mittagsverpflegung über die Betreuung der Schulen bei der Umsetzung bis hin zu verwaltenden Tätigkeiten wie die Bereitstellung von Ersatzbeschaffungen oder die Abrechnung des Mittagessens (siehe Tabelle 7).

Tabelle 7: Mitarbeitendenstrukturen im Bereich Schulverpflegung des Kreis Groß-Gerau

Mitarbeitende Schulverpflegung	Fachlicher Hintergrund	Aufgaben
Sachgebietsleitung (Vollzeit)	Ökotrophologin	- Sachgebiet Verpflegung leiten - Personalverantwortung für die Küchenkräfte übernehmen - Konzept zur Mittagessverpflegung weiterentwickeln - Haushaltsmittel für die Schulverpflegung überwachen - 13 Schulen betreuen: Grundschulen und weiterführende Schulen wie integrierte Grundschulen, Gymnasien und berufliche Schulen - 4 Grundschulen auf ihrem Weg in den Ganzttag aktiv betreuen und begleiten
Sachbearbeiterin (Vollzeit)	Ökotrophologin	- 12 Schulen betreuen: Grundschulen und weiterführende Schulen wie integrierte Grundschulen, Gymnasien und berufliche Schulen - Küchen gemäß Hygieneverordnung kontrollieren - kreisangestellte Küchenkräfte fachlich anleiten und betreuen
Sachbearbeiterin (Teilzeit, 50 %)	Verwaltungs-fachkraft	- verwaltende Tätigkeiten wie beispielsweise Auszahlungen und Bezuschussungen bearbeiten, Verträge abwickeln
Küchenplaner (Vollzeit)	ausgebildeter Bauzeichner und Hotelfachmann, staatlich geprüfter Hotel-Betriebs-wirt	- technische Standards und Rahmenbedingungen festlegen - Projekte leiten, wie zum Beispiel provisorische Küchenerrichtungen - Teilprojekte leiten und externe Küchenplanungen steuern - Küchenwartungen durchführen lassen - Ersatz(teile) beschaffen

Ihre Kollegin und Sie sind beide Ökotrophologinnen. Welchen Nutzen oder Mehrwert sehen Sie hierdurch bei der Begleitung der Schulen?

Den Vorteil einer Person mit ökotrophologischem Hintergrund auf dieser Stelle sehe ich ganz klar in der vielfältigen Ausbildung. Wir wissen, wie eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung für Schülerinnen und Schüler aussehen sollte, und können die Schulen entsprechend begleiten; nur den günstigsten Anbieter zu wählen, reicht nicht aus. Ebenso kann der Ganzttag von uns dahingehend beraten werden, wie Kinder und Jugendliche an eine gesunde Ernährung herangeführt werden können. Das Aufgabenspektrum der Schulen und Betreuungskräfte wird dabei immer umfangreicher. Aufgaben, die früher im Elternhaus übernommen worden sind, zum Beispiel die Ernährungsbildung, werden nun teilweise in den schulischen Ganzttag überführt. Gerade bei der Ernährungsbildung können Ökotrophologinnen und Ökotrophologen die pädagogischen Fachkräfte sehr gut unterstützen und helfen, Schülerinnen und Schüler für das Thema zu sensibilisieren. Denn das beste Schulessen nützt nichts, wenn das Angebot nicht akzeptiert wird.

Welche wesentlichen Merkmale oder Anforderungen hat das Kommunikationsmodell des Kreises Groß-Gerau?

Es findet ein kollegialer und fachlicher Austausch mit Kolleginnen und Kollegen bei verschiedenen Treffen, zum Beispiel der Vernetzungsstelle Schulverpflegung statt und ein daraus folgender Kontakt mit den Nachbarschulträgern. Informationsveranstaltung bezüglich des Konzeptes für alle Schulen im Ganztage gibt es am Anfang eines Schuljahres, wozu wir die E-Mail-Verteiler der Schulen nutzen.

Alleinstellungsmerkmale des Kommunikationsmodells sind

- die Verpflegungsart *Cook & Chill*, also die Verpflegung über einen externen Anbieter mit entsprechender Anpassung an den Bedarf der jeweiligen Schule,
- die Bezuschussung der Personalkosten mit 1 Euro beziehungsweise die Anstellung kreiseigenen Küchenpersonals,
- die Bereitstellung der Küchenausstattung und der Mensa- und Küchenräumlichkeiten ohne Pacht,
- die Orientierung am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sowie regelmäßiger Qualität-Checks, um die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln,
- der direkte Kontakt zwischen Schulgemeinde und Caterer bei „kleineren“ Anliegen,
- die Empfehlung zur Einrichtung eines Mensakreises, der zweimal im Jahr mit allen Mitgliedern der Schulgemeinde tagt (Schulträger, Schulleitung, Lehrkräfte, Ganztagskräfte, Verpflegungsbeauftragte, Elternvertretung, Schülerinnen- und Schülervertretung (meist nur an weiterführenden Schulen) sowie Caterer oder Ausgabekräfte),
- das genau festgelegte Vorgehen bei der Ausschreibung und Vergabe der Verpflegungsleistung sowie
- die Erreichbarkeit der Ansprechpersonen im Sachgebiet Verpflegung.

Bei der Ausschreibung und Vergabe der Verpflegungsleistung folgt der Kreis einem bestimmten Prozedere und beruft vier Treffen ein. Können Sie uns diesen Prozess und das Vorgehen näher beschreiben?

Das Sachgebiet Verpflegung wird vom Fachbereich Bildung und Schule darüber informiert, dass eine Schule einen Antrag auf Ganztage stellen wird. Daraufhin treten wir mit der Schule in Kontakt, um über das Kreiskonzept zu informieren. Beim ersten Treffen entwickeln wir mit den Beteiligten des Mensakreises ein schuleigenes Konzept, das auf dem Kreiskonzept basiert, und leiten eine Ausschreibung seitens des Schulträgers über das Sachgebiet Verpflegung in die Wege. Im Rahmen des zweiten Treffens legen die Beteiligten des Mensakreises eine Vorauswahl der Caterer fest und nehmen anschließend an einem Probeessen an Referenzschulen des Caterers teil. Beim dritten Treffen wird dann eine gemeinsame Entscheidung für einen Caterer getroffen. Das vierte Treffen ist gleichzeitig das erste Mensakreistreffen mit dem ausgewählten Caterer. Hier wird das endgültige Konzept besprochen, das in einem Konzessionsvertrag festgehalten wird.

Uns, dem Sachgebiet Verpflegung, ist es sehr wichtig, alle Mitglieder der Schulgemeinde in den Entscheidungsprozess einzubeziehen und im Mensakreis eine einstimmige Entscheidung zu treffen. Denn dies bedeutet eine große Akzeptanz des Mittagessens und eine hohe Zufriedenheit bei allen Beteiligten. Die Verträge werden für zwei Jahre geschlossen und verlängern sich dann jeweils um ein Jahr. Eine Kündigung wird entweder vonseiten der Schule oder des Caterers ausgesprochen.

Was wünschen Sie sich für die Kommunikation an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde?

Meiner Meinung nach läuft die Kommunikation im Kreis Groß-Gerau sehr gut. Es gibt einen direkten Austausch zwischen Schule und Caterer und regelmäßige Mensakreise zweimal im Jahr – bei Caterer-Wechsel und nach Bedarf auch öfter. Dabei protokollieren wir für alle Beteiligten sämtliche Vereinbarungen.

In der Regel melden Schulen ihre Bedarfe direkt an den Caterer zurück. Um den Zuschuss planen zu können, werden die Zahlen vom Sachgebiet Verpflegung regelmäßig Anfang des Kalenderjahres bei den Schulen abgefragt. Ich denke, durch dieses Vorgehen sind alle Beteiligten zu jeder Zeit gut informiert, daher sehe ich momentan kein Verbesserungspotenzial.

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen sehen Sie?

Herausforderungen

- ❗ Ernährungsbildung in Berufsschulen zu integrieren ist schwierig
- ❗ Zuschuss seitens des Schulträgers wird nur gewährt, wenn die Voraussetzung Ganztags gegeben ist
- ❗ Notwendigkeit eines Mensakreises wird an weiterführenden Schulen oft nicht gesehen

Gelingensbedingungen

- ✔ regelmäßigen Austausch initiieren, um Probleme, Unzufriedenheit oder Schwierigkeiten frühzeitig zu erkennen und Lösungsmöglichkeiten zu finden
- ✔ Erreichbarkeit von Ansprechpersonen sicherstellen
- ✔ fachliche Expertise des Schulträgers durch ökotrophologischen Hintergrund sicherstellen
- ✔ ausreichende Personalkapazität des Schulträgers bereitstellen und klare Zuständigkeiten definieren
- ✔ Engagement von Schulen und Schulgemeinden fördern
- ✔ notwendige Anschaffungen zur Berücksichtigung der Planung des Haushaltbudgets frühzeitig kommunizieren
- ✔ allen Beteiligten eine gleichberechtigte Stimme bei Entscheidungen geben und sie zu Wort kommen lassen
- ✔ Kompromisse zwischen den Wünschen der Schülerinnen und Schüler, Eltern, Schule beziehungsweise Ganztags und des Caterers finden
- ✔ Bedeutung von Ganztags im Allgemeinen und einer gesunden Ernährung im Speziellen wird von der Schulgemeinde getragen
- ✔ ausreichend Zeit für die einzelnen Bereiche im Ganztags (Erholung, Lernen, Essen, Bewegung) einplanen