

STADTVERTRETUNG DER
LANDESHAUPTSTADT SCHWERIN
6. Wahlperiode

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN – Fraktion
Am Packhof 2 - 6, D - 19053 Schwerin
Tel.: 0385 / 5452970

Schwerin, 26. März 2019

ANFRAGE

der Fraktion-Bündnis 90/DIE GRÜNEN gemäß § 4 Abs. 4 der Hauptsatzung für die Landeshauptstadt Schwerin

Qualität der Schulverpflegung (1.-13. Klasse) in Schwerin

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister,
ich bitte Sie um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Wie viele Kinder und Jugendliche nehmen in Schwerin am Schulessen teil?
2. Welches Verpflegungssystem wird in den Schulen jeweils betrieben (Frischküche, Anlieferung warmer Speisen, Cook & Chill usw.)?
3. Welche der externen Speiseanbieter bzw. Frischküchen produzieren die Speisen nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)?
4. Welche Schulen in Schwerin bieten ihren Schülerinnen und Schülern in einem Freeflow-Bereich die freie Wahl des Essens aus verschiedenen Komponenten an?
5. Welche Schweriner Schulen bieten täglich auch vegetarisches Essen an?
6. Gibt es Schulen in Schwerin, die Verpflegungsangebote mit ökologisch produzierten und/oder regional produzierten Lebensmitteln vorhalten und diese gesondert ausweisen und wenn ja, welche sind das?
7. Welche der Schweriner Schulen bieten eine vollwertige und altersgerechte Zwischenverpflegung in bestimmten Ausgabeformen, z.B. mit einem gemeinsamen Frühstück, mit einem Schulkiosk o.ä. an?
8. Gibt es einen durch die Verwaltung koordinierten Qualitätsentwicklungsprozess für das Schulessen in Schwerin oder wie wird die Qualität des Schulessens in Schwerin kontrolliert und gesteuert?
9. Gibt es an Schweriner Schulen Zufriedenheitsanalysen, die regelmäßig erfassen, wie Schülerinnen und Schüler und das Lehrpersonal mit dem Schulessen zufrieden sind und wenn nicht, warum nicht?
10. Wie werden Schülerinnen und Schüler bei der Frage nach der Essensqualität eingebunden?
11. An welchen Schweriner Schulen existieren Arbeitsgruppen aus Trägern, Schulleitungen, Mitgliedern von Elternräten, Speiseanbietern, Mitgliedern von Schülerräten u.a., die sich regelmäßig mit der Verpflegungsqualität beschäftigt?

12. Externe Speisenanbieter liefern bestimmte Essensangebote, z.B. Salate, an Schweriner Schulen in Einweg-Plastikverpackungen aus. Wie sorgt die Verwaltung dafür, dass solche Verpackungen künftig vermieden werden?

13. Die Landtagsfraktionen aus SPD und CDU haben die Landesregierung aufgefordert, die Gemeinschaftsverpflegung in den Schulen nach dem DGE-Qualitätsstandard im Schulgesetz des Landes Mecklenburg-Vorpommern zu verankern (Landtagsdrucksache 7/3045). Wie stellt sich die Landeshauptstadt auf die diesbezüglich zu erwartende Gesetzesänderung ein? Wird es einen strategischen Prozess unter Zuhilfenahme von externer Expertise, wie zum Beispiel die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V, geben?

Mit freundlichen Grüßen



Cornelia Nagel / Fraktionsvorsitzende

Der Oberbürgermeister

Stadtvertretung der Landeshauptstadt Schwerin
Fraktion Bündnis 90/Die Grünen
Frau Cornelia Nagel
Am Packhof 2 – 6

19053 Schwerin

Hausanschrift: Am Packhof 2-6 • 19053 Schwerin
Zimmer: 2.080
Telefon: 0385 545-2011
Fax: 0385 545-2020
E-Mail: mgabriel@schwerin.de

Ihre Nachricht vom/Ihre Zeichen
2019-03-26

Unsere Nachricht vom/Unser Zeichen

Datum Ansprechpartner/in
2019-03-29 Frau Gabriel

Anfrage zur Qualität der Schulverpflegung (1.-13. Klasse) in Schwerin

Sehr geehrte Frau Nagel,

die an mich gerichteten Fragen möchte ich wie folgt beantworten:

1. Wie viele Kinder und Jugendliche nehmen in Schwerin am Schulessen teil?

In Abhängigkeit von Jahreszeiten und Schuljahresverlauf schwanken die Zahlen der an der Verpflegung in den kommunalen Schulen teilnehmenden Kinder und Jugendlichen. Gegenwärtig nehmen von ca. 7.700 an allgemeinbildenden Schulen Lernenden ca. 3.200 Schülerinnen und Schüler am Schulessen teil.

2. Welches Verpflegungssystem wird in den Schulen jeweils betrieben (Frischküche, Anlieferung warmer Speisen, Cook & Chill usw.)?

Die Versorgung erfolgt durch Anlieferung von heißen Speisen, wobei diese unter Beachtung der vorgeschriebenen lebensmittelrechtlichen Standards geliefert und in Schwerin täglich frisch gekocht werden. Die Methode "Cook & Chill" wird derzeit noch nicht angewandt. Bei Schulneubau- und Sanierungsmaßnahmen erfolgt bauseitig eine Vorrüstung für dieses Verfahren. Im Sportgymnasium wird vor Ort frisch gekocht.

3. Welche der externen Speisenanbieter bzw. Frischküchen produzieren die Speisen nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)?

Der Essensanbieter „Schwerin Menü“ stellt für alle an der Verpflegung teilnehmenden Schülerinnen und Schüler einen Auswahlplan mit 4 verschiedenen Menülinien zur Verfügung, aus dem diese das für sie in Frage kommende Menü auswählen können. Zum wiederholten Male wurde die Küche nach dem DGE-Standard geprüft und erfolgreich mit 94 von möglichen 100 Punkten bewertet. Die Hauptmenülinie im Auswahlplan ist mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet. Auch der Caterer des Sportgymnasiums „A&S Westmecklenburg“ ist DGE-zertifiziert, bietet drei verschiedene Essen an und legt Wert auf eine sportgerechte Ernährung.

4. Welche Schulen in Schwerin bieten ihren Schülerinnen und Schülern in einem Freeflow-Bereich die freie Wahl des Essens aus verschiedenen Komponenten an?

In den kommunalen Schulen der Stadt wird das Essen zurzeit als volle Portion durch Ausgabekräfte an die Schülerinnen und Schüler ausgereicht. Am Sportgymnasium gibt es zusätzlich noch ein Salatbuffet. Im Hinblick auf die Neu- oder Umgestaltung bspw. der Heine-Schule oder des Gymnasiums Fridericianum gibt es diesbezügliche Überlegungen.

5. Welche Schweriner Schulen bieten täglich auch vegetarisches Essen an?

Die Caterer „Schwerin Menü“ und „A&S Westmecklenburg“ bieten neben Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten auch täglich ein vegetarisches Gericht zur Auswahl an. Dieses erfreut sich immer stetig wachsender Beliebtheit. Ebenso werden allergiebegründete Sonderkostformen durch die Küche berücksichtigt und auch religiös bedingte Kostformen sind durch die hohe Vielfalt der Auswahlmöglichkeiten gewährleistet.

6. Gibt es Schulen in Schwerin, die Verpflegungsangebote mit ökologisch produzierten und/oder regional produzierten Lebensmitteln vorhalten und diese gesondert ausweisen und wenn ja, welche sind das?

Bei der Auswahl der verwendeten Produkte zur Erstellung der Speisen und Gerichte bevorzugen die Caterer regionale Lieferanten und Produkte aus heimischen Anbau, wie zum Beispiel bei „Schwerin Menü“ die Fleischerei Möllin oder Lange, Gemüsehandel Ciaciuch, Gutshof-Ei Banzkow. Hierbei werden sowohl regionale Produkte wie auch biologisch/ökologisch produzierte Lebensmittel bevorzugt. Eine separate Ausweisung erfolgt dahingehend nicht.

7. Welche der Schweriner Schulen bieten eine vollwertige und altersgerechte Zwischenverpflegung in bestimmten Ausgabeformen, z.B. mit einem gemeinsamen Frühstück, mit einem Schulkiosk o.ä. an?

Die meisten Schulen beschränken sich zurzeit noch auf die vollwertige Mittagsversorgung der Schülerinnen und Schüler. Am Sportgymnasium können die Schülerinnen und Schüler am sogenannten zweiten Frühstück teilnehmen. Die Zwischenverpflegung gewinnt jedoch auch in den Schulen mehr an Bedeutung und der Caterer „Schwerin Menü“ unterstützt dabei tatkräftig mit der Erstellung eines entsprechenden Verpflegungsangebotes, orientiert an dem DGE-Standard für Zwischenverpflegung, vorrangig über ein Kiosk-Angebot.

8. Gibt es einen durch die Verwaltung koordinierten Qualitätsentwicklungsprozess für das Schulessen in Schwerin oder wie wird die Qualität des Schulessens in Schwerin kontrolliert und gesteuert?

Entsprechend § 39 Absatz 5 Schulgesetz Mecklenburg-Vorpommern soll den Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen angeboten werden. In allen kommunalen Schulen werden durch den Schulträger Räume und Geräte vorgehalten, damit die Schülerinnen und Schüler ein Schulessen ihrer Wahl einnehmen können. Über die Art der Versorgung und die Auswahl des jeweiligen Caterers entscheidet die Schulkonferenz. Einen durch die Verwaltung gesteuerten Qualitätsentwicklungsprozess gibt es nicht. Die Verwaltung nimmt im Rahmen ihrer Möglichkeiten über ihre Mitgliedschaft in der Schulkonferenz Einfluss.

Die Fragen 9-11 möchte ich im Zusammenhang beantworten.

9. Gibt es an Schweriner Schulen Zufriedenheitsanalysen, die regelmäßig erfassen, wie Schülerinnen und Schüler und das Lehrpersonal mit dem Schulessen zufrieden sind und wenn nicht, warum nicht?

10. Wie werden Schülerinnen und Schüler bei der Frage nach der Essensqualität eingebunden?

11. An welchen Schweriner Schulen existieren Arbeitsgruppen aus Trägern, Schulleitungen, Mitgliedern von Elternräten, Speiseanbietern, Mitgliedern von Schülerräten u.a., die sich regelmäßig mit der Verpflegungsqualität beschäftigen?

Der Caterer „Schwerin Menü“ betreut die zu versorgenden Schulen durch regelmäßige Besuche und Gespräche mit den Schulleitungen durch eigene Mitarbeiter. Hierbei werden die Qualitätsansprüche erfasst und überprüft sowie Lösungsmöglichkeiten für evtl.

Bedarfsansprüche besprochen. Durch direkte Schülerbefragungen über Feedback-Bögen erfolgt die Einbindung der Schülerinnen und Schüler in die Qualitätsanalyse bei beiden Caterern. Auf Einladung nehmen Vertreterinnen und Vertreter der Cateringunternehmen an Beratungen oder Zusammenkünften von Schülerkonferenzen oder Schüler-/Elternratssitzungen teil und unterstützen mit Fachkompetenz bei der Umsetzung von neuen Verpflegungskonzepten.

Am Sportgymnasium Schwerin gibt es regelmäßig alle sechs Woche eine Zusammenkunft mit Erziehern, Trainern, Mitarbeitern des Olympiastützpunktes und dem Küchenchef.

12. Externe Speisenanbieter liefern bestimmte Essensangebote, z.B. Salate, an Schweriner Schulen in Einweg-Plastikverpackungen aus. Wie sorgt die Verwaltung dafür, dass solche Verpackungen künftig vermieden werden?

Nicht nur aus aktuellen Sichtweisen auf eine ökologische Produktion verzichten die Caterer auf die Verwendung von Einweg-Besteck in den Schulen. In Zusammenarbeit mit Lieferanten wird bei „Schwerin, Menü“ die Umsetzung des Austausches von Kunststoffverpackungen bei Einzelportionen wie z.B. Salatangeboten oder Sonderkostformen, zum kommenden Schuljahr angestrebt. Zukünftig wird hierbei auf Produkte aus natürlichen Rohstoffen wie Rohrzucker zurückgegriffen. „Schwerin Menü“ ist von sich aus bestrebt, die Verwendung von solchen Einwegverpackungen weiter einzuschränken und auf Mehrweg- oder Recyclingvarianten umzustellen. Am Sportgymnasium Schwerin erfolgt die Ausgabe über Mehrwegvarianten.

13. Die Landtagsfraktionen aus SPD und CDU haben die Landesregierung aufgefordert, die Gemeinschaftsverpflegung in den Schulen nach dem DGE-Qualitätsstandard im Schulgesetz des Landes Mecklenburg-Vorpommern zu verankern (Landtagsdrucksache 7/3045). Wie stellt sich die Landeshauptstadt auf die diesbezüglich zu erwartende Gesetzesänderung ein? Wird es einen strategischen Prozess unter Zuhilfenahme von externer Expertise, wie zum Beispiel die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V, geben?

Die Landeshauptstadt unterstützt Schulleitungen bei der Umsetzung von neuen Verpflegungssystemen, indem bei allen Neubau- und Sanierungsmaßnahmen in Schulen die Vorkehrungen für verschiedene Ausgabe- und Kochsysteme installiert werden.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Rico Badenschier

II	40	40.2