

## Steckbrief Kreis Groß-Gerau: Konzept zur Mittagessensversorgung an Schulen

<b>Bewirtschaftungsform</b>	<p>Der Kreis Groß-Gerau hat ein Konzept erarbeitet, um Schulen und Caterer bei der Lösungsfindung zur Mittagessensversorgung zu unterstützen. Das Konzept wurde 2013 durch den Kreistag verabschiedet. Die Mittagsverpflegung wird als Dienstleistungskonzession ausgeschrieben.</p>
<b>Anzahl Einrichtungen in Trägerschaft</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• insgesamt 45 Schulen im Kreis Groß-Gerau</li> <li>• derzeit werden 34 Schulen vom Sachgebiet Verpflegung im Kreisverwaltungsamt betreut (Grundschulen, Integrierte Gesamtschulen, Gymnasien, Berufsschulen)</li> </ul>
<b>Personelle Kapazität beim Schulträger</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Sachbearbeiterinnen mit ökotrophologischem Fachwissen (Vollzeit)</li> <li>• 1 Verwaltungsfachkraft (Teilzeit, 50 %)</li> <li>• 1 Küchenplaner (Vollzeit)</li> </ul>
<b>Konzept zur Mittagessensversorgung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• in der Zusammenarbeit zwischen Träger, Schulen und Speiseanbietern zeigte sich Handlungsbedarf, um eine optimale Schulverpflegungsleistung zu gewährleisten</li> <li>• Konzept wurde mit Expertise (Hauswirtschaft, Architektur) erstellt und 2013 im Kreistag verabschiedet</li> <li>• Kernpunkte des Konzeptes sind:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• feste Ansprechpersonen beim Schulträger seitens der Schule vorhanden, erreichbar über Telefon und E-Mail</li> <li>• Kommunikationswege ermöglichen direkten Kontakt zwischen Schulgemeinde und Speiseanbietern</li> <li>• Einführung eines Mensakreises wird allen Schulen empfohlen; die Einführung wird durch den Schulträger initiiert und begleitet; Mensakreis tagt in der Regel zweimal im Jahr und dient dazu, Grundsatzfragen zu besprechen, die Schulkonzepte auszurichten und einen Speiseanbieter auszuwählen</li> <li>• Festlegung auf die Verpflegungsart <i>Cook &amp; Chill</i>: Verpflegung wird über externe Anbieter gewährleistet (angepasst an den Bedarf der jeweiligen Schule)</li> <li>• Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen sind Basis des Konzeptes</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalkosten vor Ort in den Schulküchen werden entweder mit 1 Euro bezuschusst oder es wird kreiseigenes Küchenpersonal gestellt, darüber hinaus wird die Küchenausstattung bereitgestellt; es fällt keine Pacht an</li> </ul>
<p><b>Qualitätssicherung</b></p>	<p>Qualitätssicherung durch das Fachpersonal (Ökotrophologinnen, Küchenplaner, Sachbearbeitung) des Sachgebietes Gebäudemanagement/Fachdienstleitung Verpflegung und Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalverantwortung für die Küchenkräfte, fachliche Anleitung und Betreuung</li> <li>• Konzept zur Mittagungsverpflegung weiterentwickeln</li> <li>• Betreuung der Grund- und weiterführende Schulen</li> <li>• Küchen gemäß Hygieneverordnung kontrollieren</li> <li>• technische Standards und Rahmenbedingungen für die Schulküchen festlegen; Projekte leiten und begleiten, z. B. externe Küchenplanungen steuern</li> <li>• Küchenwartungen beauftragen und durchführen lassen</li> </ul>
<p><b>Nachhaltigkeit</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• per Kreistagsbeschluss Verankerung eines Bio-Anteils von 80 % bis 2030; derzeit erfüllen 8 Schulen diese Vorgabe</li> <li>• Kreis Groß-Gerau ist Teil der „Ökolandbau Modellregion Süd“ in Hessen</li> <li>• Erhöhung der Subvention des Mahlzeitenpreises um 50 Cent je Mahlzeit für die Eltern; davor wurde das Essen mit 1 Euro für die Personalkosten bezuschusst</li> <li>• Selbstbedienungselemente zur Akzeptanzförderung an Schulen (u.a. Salatbar, Free Flow)</li> <li>• pflanzenbasierter Speisenplan auf Basis des DGE-Qualitätsstandards (Angebot von zwei Menüs, von denen eines sich am DGE-Qualitätsstandard orientierten muss, das 2. Menü ist vegetarisch)</li> </ul>