

Mitteilung

öffentlicher Teil

Gremium	Datum
Ausschuss Schule und Weiterbildung	26.09.2022

Ergebnisse des Projektes „Verbesserung der Verpflegungsqualität des Mittagessens an Kölner Gesamtschulen,,

Das Amt für Schulentwicklung hat ein Projekt zur Verbesserung der Verpflegungsqualität des Mittagessens an den Schulen der Stadt Köln von Mai 2021 bis März 2022 durchgeführt. Zunächst wurde ein Pilot-Projekt an allen 15 Gesamtschulen durchgeführt. Das Projektteam bestand aus Vertreterinnen und Vertretern des Fachbereichs Ganztags, Schulbau und -betreuung, Schülerbeförderung und -mittagessen, einem Projektmanager und den Ernährungsfachkräften vom Amt für Schulentwicklung sowie vom Amt für Kinder, Jugend und Familie.

Im Rahmen des Projektes hat das Projektteam vom 27.10. bis 17.11.2021 mit Unterstützung der Abteilung Statistik und Informationsmanagement im Amt für Stadtentwicklung und Statistik eine Online-Umfrage zur Verpflegungssituation durchgeführt, an der alle 15 Kölner Gesamtschulen teilgenommen haben. Die Fragen umfassten die Themen Rahmenbedingungen, Kommunikation und Wertschätzung, Herausforderungen sowie Unterstützungsbedarfe.

Im Durchschnitt nehmen 529 Schüler*innen an den Gesamtschulen in einer Schulwoche an dem Mittagessen teil. Das sind im Durchschnitt 106 Schüler*innen am Tag pro Gesamtschule bei einer Gesamtschülerzahl von durchschnittlich 1.028. Der Essenspreis variiert von 2,60 € bis 4,00 € und liegt im Durchschnitt bei 3,44 €. An 13 von 15 Gesamtschulen gibt es einen regelmäßigen Austausch zum Thema Verpflegung in der Schule. Elternvertretung, Lehrkräfte, Schülervertretung, Schulleitung und Cateringunternehmen tauschen sich regelmäßig aus. Vier Gesamtschulen haben ein Verpflegungskonzept, bei zwei ist es in Erarbeitung und bei sechs ist es geplant. In einem Verpflegungskonzept soll die Organisation und Gestaltung der Schulmahlzeiten schriftlich verankert und pädagogisch im Ganztagschulkonzept eingebettet werden. Als größte Herausforderung bei der Verpflegung bei den Gesamtschulen wird die Verbesserung der Speisenqualität genannt. Weitere häufige Nennungen sind Akzeptanz der Schüler*innen für die Mittagsverpflegung und gesunde Pausensnacks. Als Unterstützungsbedarf wurde der Ausbau des Qualitätsmanagements (Audits vor Ort, Speiseplankontrollen), Ideen für Aktionen mit den Schüler*innen zur Akzeptanz- und Attraktivitätssteigerung und Vorlagen für Befragungen von Schüler*innen angegeben.

Aus der Umfrage konnte das Projektteam wichtige Erkenntnisse sowie Handlungsbedarfe und Maßnahmen ableiten. Der Ausbau des Qualitätsmanagements und die damit einhergehende Verbesserung der Speisenqualität werden besonders in den Fokus genommen. Das Qualitätsmanagement beim Amt für Schulentwicklung im Sachgebiet Schülerbeförderung und -mittagessen soll daher um zusätzliche Prüf Aspekte zur Qualitätssicherung erweitert werden. Bei den Schulen, bei denen die Verpflegungsdienstleistung durch die Stadt vergeben wird, stellt ein System zur Qualitätssicherung sicher, dass die Vertragsunterlagen vom Cateringunternehmen eingehalten werden.

Des Weiteren wurden den Schulen Möglichkeiten aufgezeigt, das Kioskangebot hinsichtlich der Auswahl an gesundheitsförderlichen Pausensnacks im Rahmen der Verpflegungsdienstleistung zu gestalten und somit bei Bedarf verbindlich für die Vergabeunterlagen zu konkretisieren. Eine Auflistung mit

Ideen und Projekten zum Thema Ernährung wird den Schulen im Schuljahr 2022/2023 vom Projektteam zur Verfügung gestellt. Des Weiteren sollen Ideen zur Akzeptanz- und Attraktivitätssteigerung der Verpflegung gesammelt werden und den Schulen zur Verfügung gestellt werden. Vorlagen für Befragungen von Schüler*innen stehen den Schulen bereits zur Verfügung und wurden bereits eingesetzt.

Durch Mensabesuche an den Gesamtschulen konnte das Projektteam einen Einblick in die Verpflegungssituation vor Ort gewinnen. Zum einen zu den bestehenden Organisationsstrukturen, zur Dekoration in der Mensa und die Integration der Mensa in das Schulleben und zum anderen zu den Beschwerden über die Essensqualität und die Altersstruktur der Essensteilnehmer. Den Schulen wurden die Chancen einer gelungenen Schulverpflegung aufgezeigt und an einigen Schulen wurden hierfür bereits gute Beispiele vorgefunden. Diese werden anderen Schulen als sogenannte Praxisbeispiele zur Verfügung gestellt.

Ein weiteres Ziel im Projekt war es, die Kommunikation aller Akteure rund um die Schulverpflegung zu fördern und die Akzeptanz für die Mittagsverpflegung zu steigern. Hierfür wird das Projektteam tIPS (technikgestützte Informationsplattform Schulen) zum Thema Schulverpflegung ausbauen und weitere Unterstützungsmaterialien zur Verfügung stellen.

Das Projektteam plant weitere Nachhaltigkeitskriterien in die Vergabeunterlagen aufzunehmen. Bisher war es den Schulen möglich im Vorfeld der Ausschreibung in einem Kriterienkatalog den Anteil von biologisch erzeugten Lebensmitteln zu wünschen. Zukünftig soll der Einsatz von biologisch erzeugten Lebensmitteln unter Berücksichtigung der Vergaberichtlinien in den Vergabeunterlagen fest verankert werden. Der Einsatz von Seefisch aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei und Produkte aus fairem Handel werden zukünftig gefordert.

Entsprechend dem erfolgreich abgeschlossenen Projekt bezüglich der Verbesserung der Verpflegungsqualität des Mittagessens an den Gesamtschulen wird in einem nächsten Schritt ein Projekt bezogen auf die Grundschulen gestartet. Im Rahmen eines Pilot-Projekts wird hierfür exemplarisch ein Stadtbezirk (Chorweiler) ausgewählt.

Der Ausschuss Schule und Weiterbildung wird über die Ergebnisse selbstverständlich informiert.