

14.02.2018

Sitzungsvorlage
Info-Vorlage

Nr.: 2018/857

Sachstand zum Antrag der Gruppe grüneXsoli vom 01.06.2017: Diskussion über Möglichkeiten in den Mensen der kreiseigenen Schulen grundsätzlich Essen aus biologisch angebauten Nahrungsmitteln bzw. aus artgerechter Tierhaltung (z.B. Neuland Bioland) anzubieten; Abfrage bei den Mensen

Kreisschulausschuss	28.02.2018	
---------------------	------------	--

In der Kreisschulausschusssitzung vom 01.06.2017 wurde einstimmig empfohlen, dass die Kreisverwaltung beauftragt wird, mit den Mensabetreibern zu sprechen, mit der Zielsetzung zweimal pro Woche ein biologisch, regionales produziertes Mittagessen anzubieten und dafür entsprechende Kostenansätze einzuholen, um den Zuschussbedarf festzustellen.

In diesem Zusammenhang wurden die Mensabetreiber in Lüchow, Clenze und Dannenberg gebeten, anhand eines teilstrukturierten Fragebogens zum Thema „Verwendung und Angebot von biologisch, regionalem Mittagessen/Gerichten in Schulmensen“ Stellung zu nehmen.

Aufgrund unterschiedlicher Firmierungen, Standortangebote/Konkurrenz und Einbindung der Mensen, werden einer pauschalisierten Antwort in Bezug auf Angebot und Kalkulation Grenzen gesetzt. Eine Rolle bei der Kalkulation der Mensabetreiber spielen auch schwankende Besucherzahlen, Schülerschaft, Schulveranstaltungen, Nachmittagsunterricht, Praktika, Akzeptanz, etc..

Verwendung von biologisch, regionalen Produkten:

Biologische Produkte finden derzeit nur vereinzelt Verwendung, da diese nach Angaben der Betreiber erhebliche Mehrkosten verursachen. Ein rein biologisch regionales Essen wird in keiner Mensa angeboten. Zudem Bedarf es gegenüber der Verwendung von konventionellen Nahrungsmitteln (z.B. schockgefrostetem Gemüse) eine längere Vorbereitungszeit und damit einen höheren personellen Aufwand. Dies würde den Kostendruck neben den höheren Produktpreisen weiter verstärken. Im Vorfeld ist auch in Absprache mit dem Gesundheitsamt zu prüfen, ob die vorhandenen Küchen an allen Standorten (z.B. Vorbereitungsküche) den Anforderungen entsprechen oder ob für die Verwendung von biologisch regionalen Produkten noch Maßnahmen notwendig werden. Einzig in der Mensa Dannenberg werden Bio-Kartoffeln vom Bio Hof Büsch in Bülitz verarbeitet.

Die vorhandenen Rahmenbedingungen setzen den Mensabetreibern bereits Grenzen. Zum Beispiel wurde in der Mensa Clenze festgelegt, dass ein Preis von 3 € je Essen nicht überschritten werden darf. Diese Kalkulation basiert auf eine konventionelle Zubereitung der Gerichte. Abzüglich der zu entrichtenden Umsatzsteuer verbleiben pro Essen 2,52 €. Biologisches, regionales Essen wird daher nicht angeboten.

Bereitschaft/Bedarf:

Derzeit ist nach Auskunft der Mensabetreiber in Clenze und Lüchow kein aktiver Wunsch von Nutzern an regionalem, biologischem Essen an sie herangetragen worden. In Dannenberg wird jedoch ein Bedarf gesehen. Die Verwendung von biologischen, regionalen Produkten würde das Angebot aus jetziger Sicht auch nicht grundsätzlich verändern. Zum Beispiel werden in der Mensa Lüchow derzeit auch regionale Produkte zubereitet, z.B. Kartoffeln, Fleisch und Gemüse.

Unter den derzeitigen Rahmenbedingungen ist nach Angabe der Betreiber ein Angebot von zwei biologisch, regionalen Mittagessen nicht möglich.

Der geschätzte Ausgabepreis bei der ausschließlichen Verwendung von biologisch regionalen Produkten liegt aufgrund einer ersten Recherche der Mensabetreiber je nach Gericht und Standort zwischen 3,50 € und 7,50 €. Dies bedeutet einen prognostizierten Preisanstieg zwischen 70-100%. Dies würde bei Beibehaltung der Preise nach ersten Schätzungen der Mensabetreiber eine Anhebung des Zuschusses durch den Schulträger um ca. 12.000 Euro je Standort bedeuten.

Teilweise scheint die Auslastung an einzelnen Standorten zu gering und könnte aufgrund der

schwierigen Kalkulation der Nutzerzahlen zu höheren Verlusten führen.

Umsetzung:

Eine grundsätzliche Bereitschaft der Mensabetreiber ist vorhanden. Aus jetziger Sicht erfordert die Umsetzung die Änderung der Rahmenbedingungen, eine längere Vorlaufzeit für eine solide Kalkulation und ggf. eine zugesicherte Kostendeckung durch den Träger, um das Angebot eines biologisch, regionalem Essens umzusetzen.

Wie es unter anderen Rahmenbedingungen gehen kann, zeigt das Beispiel der Freien Schule Hitzacker:

In der Freien Schule Hitzacker wird eine Alternative zum konventionellen Mensaangebot an den kreiseigenen Schulen gelebt. An drei Tagen in der Woche (Montag, Dienstag und Mittwoch) werden ca. 100 Essen, bei einer Schülerschaft von 207 Schülerinnen und Schülern ab der 5 Klasse (Stand 08.2017), ausgegeben.

An diesen Tagen wird zur Mittagszeit zu drei festgelegten Uhrzeiten (11:55 Uhr / 12:50 Uhr / 13:40 Uhr) und mit festgelegtem Nutzungsplan ein biologisches Hauptgericht mit Salat und Nachspeise angeboten. Aufgrund der Organisation wird eine frische Zubereitung der Gerichte garantiert.

Der Kaufpreis für ein Gericht liegt derzeit bei 3,50€ und wird zusätzlich durch die Schule subventioniert.

Die Gerichte sind fast ausschließlich vegetarisch oder vegan. Nur ca. zweimal im Jahr gibt es Biobratwürstchen oder ab und an ein Würstchen zum Eintopf. Wahlweise werden immer auch Tofuwürstchen angeboten.

Der Verzicht auf Fleisch und Fisch als Hauptbestandteil der Gerichte zielt neben einer nachhaltigen Einstellung zur Umwelt auch auf die deutlich höheren Kosten beim Wareneinsatz ab.

Zu ca. 85% werden biologisch, regionale Produkte verwendet.

Die Lieferung der Grundnahrungsmittel (z.B. Getreide, Kartoffeln, Nudeln, Gemüse, etc.) erfolgt durch einen regionalen Lieferanten. Bioprodukte erfordern aufgrund der natürlichen Form oftmals einen höheren Arbeitseinsatz.

Zu ca. 15% werden konventionelle Lebensmittel verwendet (z.B. Sahne, Quark, Eis, Käse, ect.)

Das Küchenteam für die Zubereitung der Mahlzeiten besteht aus drei Mitarbeitern und täglich zwischen 2-4 Schülern, die in Absprache mit dem Gesundheitsamt in der Küche helfen. Hier lernen die Schülerinnen und Schüler neben der Zubereitung auch die Einhaltung von Hygienevorschriften.
