

Vorsitzender Tandler erläutert, dass bei diesem Tagesordnungspunkt die Qualität der Schulverpflegung im Vordergrund steht.

Amtsleiterin Aurbek berichtet über ein Testessen an der Offenen Ganztagschule. Am fraglichen Tag standen zwei Essen zur Auswahl. Bei den Kindern war an diesem Tag das Milchreisessen sehr gefragt. Als Alternative gab es Lauchsuppe. Über 100 Kinder hatten Milchreis bestellt. Allerdings war die gelieferte Menge zu gering. Als Folge verzichtete Amtsleiterin Aurbek auf ein Testessen. Vielmehr beauftragte sie OGS-Mitarbeiter, zusätzliches Essen für die Kinder einzukaufen.

Amtsleiterin Aurbek merkt an, dass vor allem nach Preiserhöhungen u.a. am Siegtal-Gymnasium zunehmend Essen abgemeldet werden.

An der OGS wird Essen vernichtet, weil es den Kindern nicht schmeckt. Eine Alternative ist, dass das Essen nicht ausreicht. Seit einem Wechsel des Betreibers veränderte sich die Qualität der Mittagsverpflegung stetig nach unten. Es gebe Rückmeldungen, dass das Essen vor allem nicht kindgerecht sei.

Schulleiterin Löhr merkt an, dass bei veganen Mahlzeiten auf Nachtsch zurückgegriffen werden muss, was nicht dem Sinn einer gesunden Ernährung entspricht.

Amtsleiterin Aurbek berichtet, dass die Mittagsverpflegung bislang noch nie ausgeschrieben wurde. Ursprünglich startete die Mittagsverpflegung an der OGS mit 25 Kindern. Nunmehr muss dort die Schulverpflegung für rd. 165 Kinder bereitgestellt werden.

Der OGS-Caterer beliefert zudem auch das Siegtalgymnasium und die Sekundarschule.

Es besteht ein gemeinsames Interesse von Siegtal Gymnasium Eitorf, Schule an der Sieg und dem Standort Brückenstraße der MosaikSchule Eitorf an einer Ausschreibung der Mittagessverpflegung. Zudem soll auch der der Grundschulstandort Alzenbach mit einbezogen werden.

In der Ausschreibung müsse auch der Bedarf der Schülerinnen und Schüler Berücksichtigung finden.

Bei Gymnasium und Schule an der Sieg sollen Schülerinnen und Schüler bei der Entscheidung über die Schulverpflegung mitbestimmen. Zudem sollen Lehrkräfte, Fachkräfte und Eltern einbezogen werden. Für die Ausschreibung solle von den Betroffenen ein notwendiger Kriterienkatalog entwickelt werden. Die Art und Weise der Ausschreibung liegt dann in der Hand der Verwaltung. Es könne eine Ausschreibung anhand einzelner Lose für die Schulen erfolgen. Möglich sei auch, ein Gesamtpaket zu schnüren. An OGS, Gymnasium und Sekundarschule existiert bereits seit längerem eine Arbeitsgruppe zum Thema „Schulverpflegung.“ Wichtig sei bei der Ausschreibung, Transport und Mittagsverpflegung zu trennen, um noch einmal die Möglichkeit zu geben, ortsnahe Caterer als Anbieter mit in das Programm aufzunehmen. Die Umsetzung solle zügig erfolgen, weil Ausschreibungen erfahrungsgemäß einen längeren Zeitraum in Anspruch nehmen.

Im Folgenden wird der Bestellablauf an der OGS dargelegt. Aktuell können die Kinder dort zwischen 2 Mahlzeiten wählen.

Herr Fritzsche rät dringend zu einer Ausschreibung der Mittagsverpflegung. Verschiedene Versuche der Sekundarschule mit dem Caterer, Mängel abzubestellen, sind gescheitert. Mittlerweile würden Reklamationen vom Caterer lediglich abgetan. Es werde regelmäßig zu wenig Essen an die Sekundarschule geliefert. Beim Nachtsch sind die Portionen ebenfalls zu gering. Bestellte Essen werden nicht in der angegebenen Güte geliefert. Die Qualität des Essens sei stark schwankend. Mitunter sei das Essen bereits zum Zeitpunkt der Anlieferung unansehnlich.

Dr. Storch entnimmt aus den Berichten von Verwaltung und Schulen dringenden Handlungsbedarf. Von daher unterstützt die FDP-Fraktion den Beschlussvorschlag.

Herr Eckard verweist auf die Vorlage, in der im Sinne von Nachhaltigkeit darauf geachtet werden soll, einen Caterer aus der näheren Umgebung mit der Mittagsverpflegung zu beauftragen. Empfehlenswert sei zudem eine Mittagsverpflegung, die weniger Fleisch enthält. Zudem weist er darauf hin, dass am Schulstandort Harmonie andere Voraussetzungen bei der Mittagsverpflegung vorhanden sind.

Herr Derscheid weist darauf hin, dass sich bei einer Ausschreibung nicht alle Wünsche verwirklichen lassen werden. Die CDU- Fraktion hoffe, einen guten Caterer zu finden, der den Vorstellungen entspricht und den Ansprüchen genügt.

Herr Eckardt berichtet von einer Ausschreibung an der Schule, an der er tätig ist. Dort wurden im Vorfeld verschiedene Basics festgelegt. Letztendlich entschied sich die Verwaltung für den billigsten Anbieter. Seitdem wird gefrorenes Essen angeliefert, welches dann in der Schule aufgetaut und erwärmt werden muss. Im Falle einer Ausschreibung regt er für die Eitorfer Schulen an, von festgelegten Basics nicht abzurücken.

Amtsleiterin Aurbek verweist auf einen Beschluss im SIGI, dass die Gemeinde Eitorf eine Kommune für gesundes Aufwachsen wird. Hierbei wird die Kommune durch Frau Gross vom Gesundheitsamt des Rhein-Sieg-Kreises unterstützt. Sie hat u.a. den Eitorfer Kindergärten in einem Arbeitskreis ihre Unterstützung bei der Ernährungsberatung angeboten.

Die Schulen wiederum legen als zertifizierte „Tut mir gut- Schulen“ ebenfalls viel Wert auf frisch gekochtes Essen. Zusätzlich vertraut Amtsleiterin Aurbek den Schülervertretungen, dass sie den Themenbereich „Gesundes Essen“ und „Nachhaltigkeit“ bei der Festlegung der Ausschreibungskriterien mit einbringen.

Auf Rückfrage weist Amtsleiterin Aurbek darauf hin, dass in der Ausschreibung auch die Vertragslaufzeit für die Schulverpflegung ausdrücklich festgelegt werden muss.

Nachdem sich keine weiteren Wortmeldungen ergeben, schließt Vorsitzender Tandler die Debatte und stellt folgenden Beschlussvorschlag zur Abstimmung: