

LVR · Dezernat 5 · 50663 Köln

Datum und Zeichen bitte stets angeben

Vorsitzende*r des Schulausschusses, Umweltausschusses, Finanz- und Wirtschaftsausschusses und des Landschaftsausschusses

03.11.2023

Mitglieder und stellvertretende Mitglieder des Schulausschusses, Umweltausschusses, Finanz- und Wirtschaftsausschusses und des Landschaftsausschusses

Frau Kretschmann
Tel 0221 809-5210
Daniela.Kretschmann@LVR.de

nachrichtlich

Geschäftsführungen der Fraktionen
in der Landschaftsversammlung Rheinland

über die Stabsstelle 00.200

Beantwortung der Anfrage 15/92 der Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN zum Thema Essen gut – Alles gut!?

Sehr geehrte Damen und Herren,

nachfolgend beantwortet die Verwaltung die von der Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN gestellte Anfrage zum Thema „Essen gut – Alles gut!?“.

1. Welche Schulverpflegung wird an den einzelnen LVR-Schulen angeboten? Frischeküche, Cook & Chill, andere Formen?

Die Schulverpflegung an den LVR-Förderschulen im gebundenen Ganztagsangebot (vorwiegend mit dem Förderschwerpunkt Körperliche und motorische Entwicklung) wird in unterschiedlichen Formen angeboten. Die Information über die Art der Schulverpflegung bezogen auf die einzelne Schule ist der beigefügten Tabelle zu entnehmen. Die Verpflegung variiert zwischen Warmessen-Anlieferung, Cook & Freeze sowie frischer Zubereitung.

Zudem gibt es an den LVR-Förderschulen mit einem offenen Ganztagsangebot (OGS) ein warmes Mittagessen organisiert durch unseren Kooperationspartner (OGS-Träger). Zur Art und Qualität gibt es aus dem Runderlass (BASS 12-63 Nr. 2) keine speziellen Vorgaben.



Ihre Meinung ist uns wichtig!

Die LVR-Geschäftsstelle für Anregungen und Beschwerden erreichen Sie hier:
E-Mail: anregungen@lvr.de oder beschwerden@lvr.de, Telefon: 0221 809-2255

2. Wie viele Schulküchen in LVR-Schulen gibt es, in denen frisch gekocht wird, in denen Carter die Verpflegung übernehmen bzw. eine sonstige Verpflegungsversorgung praktiziert wird?

Die Verpflegungsversorgung an den LVR-Förderschulen im gebundenen Ganztags stellt sich wie folgt dar:

- In der LVR-Max-Ernst-Schule wird frisch gekocht, diese Schule beliefert auch die benachbarte LVR-Irena-Sendler-Schule.
- Die LVR-Louis-Braille-Schule erhält das Mittagessen von der benachbarten Klinik.
- 4 Schulen werden mit Warmessen von externen Lieferanten versorgt.
- 13 Schulen versorgen die Schüler*innen mit Cook & Freeze.

Einzelheiten können aus der beigefügten Tabelle entnommen werden.

An den LVR-Förderschulen mit einem offenen Ganztagsangebot wird die Schulverpflegung in der schuleigenen Küche vorbereitet und verteilt.

3. Gibt es vom LVR ausgearbeitete Standards, nach denen sich die Schulverpflegung richtet? Wenn ja, welche sind das?

Im Vorfeld einer jeden öffentlichen Ausschreibung müssen Kriterien festgelegt und Leistungsbeschreibungen erstellt werden. Dies setzt immer auch die Festlegung geforderter Standards voraus. So wurden auch für die Schulverpflegung Vorgaben erstellt.

Cook & Freeze

- Der Anbieter muss mindestens 250 Artikel aus seinem Sortiment laufend anbieten können.
- Dem LVR ist der konsequente Verzicht auf den Einsatz von Zusatzstoffen in Form von Geschmacksverstärkern, Hefeextrakten sowie künstlichen Aromastoffen für die Mittagsverpflegung seiner Schülerinnen und Schüler sehr wichtig.
- Die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel ist einzuhalten.
- Der Auftragnehmer muss gewährleisten, dass eine eindeutige Bezeichnung der Menüs / der Verpackung deutlich sichtbar an geeigneter Stelle angebracht ist.
- Darüber hinaus müssen auf Anforderung detaillierte Angaben zu den Inhaltsstoffen (z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe) und auf Anforderung die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung angegeben werden.
- Der Auftragnehmer muss auch die Belieferung mit Allergiker-Menüs sicherstellen

- Die Mittagsverpflegung muss aus Einzelkomponenten zusammengestellt werden können und auch im tiefgefrorenem Zustand leicht portionierbar sein.
- Um einen Beitrag zur gesunden Ernährung von Kindern in den LVR-Schulen zu leisten, müssen mindestens 10 % aller in den Schulen verwendeten Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.
- Der Auftragnehmer verwendet ausschließlich umweltschonende bzw. ökologische Verpackungen.
- Der Anlieferer verpflichtet sich, Transport- und Umverpackungen am Ort der Warenübernahme auf Verlangen kostenlos zurückzunehmen oder eine kostenlose Entsorgung sicherzustellen. Auf die Verwendung von PVC- bzw. FCKW-haltigen Verpackungsmaterialien ist zu verzichten
- Die Herstellung, Verpackung, Deklaration (allgemeine Kennzeichnung) und der Transport der Waren muss den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
- Der Auftragnehmer bietet den Schulen nach Bedarf und Wunsch Ernährungsberatung und Hygieneschulungen nach HACCP als kostenlosen Service an.

Warmessenanlieferung durch externe Lieferanten

- Zulassung des Unternehmens nach Verordnung (EG) Nr. 854/2004 in Verbindung mit EG Nr. 852 und 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.
- Es wird täglich ein vollwertiges Mittagessen mit verschiedenen Komponenten entsprechend den D-A-CH-Referenzwerten angeboten.
- Orientierung an den Empfehlungen der DGE und den D-A-CH-Referenzen für die entsprechende Zielgruppe sowie deren Umsetzung in der optimierten Mischkost (optimiX).
- Produkte, die synthetische Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker enthalten, sind zu vermeiden. Die Kennzeichnung unterliegt den Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sowie der Zusatzstoffzulassungsverordnung.
- Es muss sofort nachweisbar sein:
 - Fleisch und Fleischbestandteile sowie die Tierart, von der sie stammen
 - Eingesetzte Bioprodukte
 - Zutaten, die nach EU-Richtlinie 2003/89/EG zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (u.a. Glutenhaltige Getreide, Fisch, Milch einschließlich Laktose, Soja und Erdnüsse)
- Bei der Gestaltung des Speisenplanangebotes für den Zeitraum von 16 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen: Es werden für jeden Tag 1 fleischhaltiges (Geflügel/Rind) oder 1 vegetarisches Gericht angeboten. Die Schule teilt dem Auftragnehmenden die Anzahl der fleischhaltigen oder vegetarischen Gerichte mit. Wöchentlich soll 1 x Geflügel, 1 x Rind und 1 x vegetarisch angeboten werden.

Die Abstimmung des Speiseplans erfolgt in enger Abstimmung zwischen Schule und Auftragnehmer. Die Festlegung der zu liefernden Menüs erfolgt bereits eine Woche im Voraus.

- Ein Menü besteht grundsätzlich aus dem Hauptgericht mit 2–3 einzelnen Speisekomponenten.

Zusätzlich:

- mindestens 2-3 x pro Woche Rohkost oder frischer Salat
- mindestens 2 x pro Woche frische Kartoffeln
- Jede Mittagsmahlzeit enthält mindestens eine frische Komponente.

Der Menüplan für 16 Verpflegungstage enthält:

- 16 x Stärkebeilage
Kartoffeln frisch zubereitet mindestens 6 x
Kartoffeln hoch verarbeitet maximal 2 x
Reis (parboiled oder natur) mindestens 4 x
Vollkornnudeln mindestens 4 x
- 16 x Gemüse / Rohkost
davon **mindestens** 4 x Hülsenfrüchte
- 12 x Fleisch
Im Zuge der ausgewogenen Verteilung sind im 12 Tage-Verpflegungsplan jeweils 6 x Rind und 6 x Geflügel enthalten, davon maximal 3 x Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte / -erzeugnisse / Paniertes
- 4 x vegetarisches Gericht
2 x ein Ei-Gericht
2 x ein Gericht auf der Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost

Weitere Kriterien:

- Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die jeweilige Tierart sind auf dem Speiseplan genannt
- Keine Verwendung von Light-Produkten
- Keine Verwendung genmanipulierter Lebensmittel
- Der Speiseplan ist sprachlich klar und einfach gestaltet, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind ausgewiesen. Nicht übliche / nicht eindeutige Bezeichnungen sind auf dem Speiseplan erklärt. Klassische Garnituren sind auf dem Speiseplan erklärt.
- Der Speiseplan ist so zu gestalten, dass eine Bio-Quote von 15% abrufbar ist.
- Die Prozentzahl der tatsächlich eingesetzten Bioprodukte ist anzugeben.

- Die eingesetzten Bio-Produkte sind auf einem separaten Blatt aufzuführen. Eine explizite Ausweisung der eingesetzten Bioprodukte auf dem Speiseplan ist nicht erforderlich.

Saisonale Produkte:

2 Tage pro Woche

Speisenherstellung und Zubereitung:

Der Speiseplan ist im Einvernehmen mit der Schule im Voraus vom Auftragnehmenden zu erstellen.

Zubereitung:

Auf fettarme Zubereitung wird geachtet

Frittierte Produkte: maximal 1 x pro Woche

Warmhaltezeit:

Gemüse: maximal 1 ½ Stunden

Kurz gebratene Komponenten: maximal 1 ½ Stunden

Übrige Komponenten: maximal 2 Stunden

Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.

Essensausgabetemperatur um ca. 12.45 Uhr:

Warme Speisen: Kerntemperatur mindestens 65 °C

Kalte Speisen: maximal 7 °C

Sensorische Qualität:

Ansprechendes Aussehen der Speisen.

Typischer Geschmack der Lebensmittel ist erhalten.

Gemüse ist bissfest.

Teigwaren sind weich.

Reis ist weich.

Kurzgebratenes ist möglichst knusprig bzw. kross.

Geschmortes Fleisch ist bissfest und nicht faserig.

Gedünstetes Fleisch ist bissfest und nicht faserig.

Convenienceprodukte:

Tiefgekühltes Gemüse wird Konserven vorgezogen.

Verzicht auf den Einsatz von Fertiggerichten, Fertigsuppen oder -soßen mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie auf vorverarbeitete Produkte mit hoher Conveniencestufe.

Einteilung Convenienceprodukte in verschiedene Convenience-Stufen:

(Quelle: Qualitätsstandards in der Schulverpflegung, DGE 2014)

Grundstufe 0: Tierhälften, ungewaschenes Gemüse

Küchenfertige Lebensmittel 1: entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse

Garfertige Lebensmittel 2: Filet, Teigwaren, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlobst

Zur Aufbereitung fertige Lebensmittel 3: Salatdressing, Kartoffelpüree

Regenerierfertige Lebensmittel 4: Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)

Lebensmittel 5: kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

4. Gibt es Unterstützung und Beratung für bereits bestehende Schulkonzepte zum Thema Ernährung?

Zu dieser Frage wird auf das Konzept „Essen und Trinken in der Schule“ verwiesen, herausgegeben vom Ministerium für Schule und Bildung NRW (Stand 02/2021), das Ernährung und damit auch die Schulverpflegung über die reine Versorgungsaufgabe hinaus als pädagogische Aufgabe der Schule versteht, die in die schulische Ernährungs- und Gesundheitsbildung eingebettet ist. Eine Abfrage konkreter, einzelschulischer Konzepte zum Thema Ernährung sowie zu flankierenden Beratungs- und Unterstützungsangeboten war in der für die Beantwortung der Anfrage zur Verfügung stehenden Zeit nicht möglich.

5. Wie hoch ist die Teilnahme am Schulessen in den verschiedenen Schulstufen? (Grundschulbereich, weiterführende Schulen, Berufskollegs etc.)

Da sich die Anzahl der Essen in den Schulen ständig ändert, kann hier nur eine tagessgenaue Angabe als Schätzwert herangezogen werden. Die Abfrage der Essenteilnehmer*innen an den gebundenen Ganztagschulen des LVR erfolgte am 26.10.23 und beläuft sich im Primarbereich auf 1.313 Teilnehmer*innen und im Sekundarbereich auf 1.653 Teilnehmer*innen. Die genaue Aufschlüsselung kann der beigefügten Tabelle entnommen werden.

Die Anzahl der Essensteilnehmer*innen im offenen Ganztagsbereich beläuft sich aktuell auf insgesamt 452 Teilnehmer*innen.

Mit freundlichen Grüßen

Die Direktorin des Landschaftsverbandes Rheinland

In Vertretung



Dr. Alexandra Schwarz

LVR-Dezernentin Schulen, Inklusionsamt,

Soziale Entschädigung