

Steckbrief Kreis Groß-Gerau: Konzept zur Mittagessensversorgung an Schulen

Bewirtschaftungsform	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.
Anzahl Einrichtungen in Trägerschaft	• insgesamt 45 Schulen im Kreis Groß-Gerau • 34 Schulen werden vom Sachgebiet Verpflegung im Kreisverwaltungsamt betreut (Grundschulen, Integrierte Gesamtschulen, Gymnasien, Berufsschulen)
Personelle Kapazität beim Schulträger	• 2 Sachbearbeiterinnen mit ökotrophologischem Fachwissen (Vollzeit) • 1 Verwaltungsfachkraft (Teilzeit, 50 %) • 1 Küchenplaner (Vollzeit)
Konzept zur Mittagessensversorgung	• in der Zusammenarbeit zwischen Träger, Schulen und Speiseanbietern zeigte sich Handlungsbedarf, um eine optimale Schulverpflegungsleistung zu gewährleisten • Konzept wurde mit Expertise (Hauswirtschaft, Architektur) erstellt und 2013 im Kreistag verabschiedet • Kernpunkte des Konzeptes sind: • feste Ansprechpersonen beim Schulträger seitens der Schule vorhanden, erreichbar über Telefon und E-Mail • Kommunikationswege ermöglichen direkten Kontakt zwischen Schulgemeinde und Speiseanbietern • 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 • Festlegung auf die Verpflegungsart <i>Cook & Chill</i>: Verpflegung wird über externe Anbieter gewährleistet (angepasst an den Bedarf der jeweiligen Schule) • Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen sind Basis des Konzeptes

	• 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
Qualitätssicherung	Qualitätssicherung durch das Fachpersonal (Ökotrophologinnen, Küchenplaner, Sachbearbeitung) des Sachgebietes Gebäudemanagement/Fachdienstleitung Verpflegung und Hygiene: • Personalverantwortung für die Küchenkräfte, fachliche Anleitung und Betreuung • Konzept zur Mittagungsverpflegung weiterentwickeln • Betreuung der Grund- und weiterführende Schulen • Küchen gemäß Hygieneverordnung kontrollieren • technische Standards und Rahmenbedingungen für die Schulküchen festlegen; Projekte leiten und begleiten, z. B. externe Küchenplanungen steuern • Küchenwartungen beauftragen und durchführen lassen
Nachhaltigkeit	• per Kreistagsbeschluss Verankerung eines Bio-Anteils von 80 % bis 2030; zum Stand der Umsetzung werden Monitoring-Berichte veröffentlicht • Kreis Groß-Gerau war von 2018 bis 2025 Teil der „Ökolandbau Modellregion Süd“ in Hessen • Erhöhung der Subvention des Mahlzeitenpreises um 50 Cent je Mahlzeit für die Eltern; davor wurde das Essen mit 1 Euro für die Personalkosten bezuschusst • Selbstbedienungselemente zur Akzeptanzförderung an Schulen (u.a. Salatbar, Free Flow) • 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)