

---

<b>Dienststelle</b>	<b>Datum</b>	<b>Vorlagen-Nr.:</b>
FD Schule und Sport	31.10.2016	17/0076
<b>Beratungsfolge</b>		<b>Sitzungstermin</b>
Schulausschuss		16.11.2016

---

**Beratungsgegenstand:**

Information Stand Verpflegungskonzept für Emden Schulen;  
- Antrag des Stadtelternrates vom 31.08.2016

**Inhalt der Mitteilung:**

Auf den beigefügten Antrag des Stadtelternrates wird verwiesen.

**Finanzielle Auswirkungen:**

Keine.

1. bekannt gegeben am:	TOP:	Paraffe der Protokollführung
------------------------	------	------------------------------

**Stellungnahme der Verwaltung:**

Der Stadtelternrat hat beantragt, den Schulausschuss über den aktuellen Stand des Verpflegungskonzepts für die Emdener Schulen zu informieren.

Mit Bericht im Schulausschuss am 21.06.2016 wurde dargestellt, dass derzeit an der Umsetzung des Auftrages zur Erstellung des Leistungsverzeichnisses gearbeitet wird. Die bisher geführten Gespräche zur Markterkundung zeigten ein grundsätzliches Interesse von möglichen Anbietern den konzeptionellen Ansatz einer Versorgung der Schulen aus einer regionalen Herstellungsküche mit Cook&Chill-Produkten zu verwirklichen, allerdings nur, wenn die Bündelung der bestehenden Bedarfe mehrerer Einrichtungen gelingt, so dass eine ausreichende Anzahl Verpflegungsteilnehmer versorgt wird.

Unter Beteiligung der Fa. Grimm Consulting wurden Leiter und Leiterinnen möglicher Kooperationspartner von regionalen Einrichtungen mit dem Angebot von Gemeinschaftsverpflegung mit dem Ziel zu einer Informationsveranstaltung eingeladen, über die Bestrebungen der Stadt Emden zu informieren, die aktuelle Situation der einzelnen Akteure kennenzulernen und so gemeinsame Interessen zu bestimmen, sowie mögliche Lösungsansätze vorzustellen. Die Erkenntnisse aus dieser Veranstaltung finden nun Eingang u.a. in Gespräche mit den Trägern dieser Einrichtungen.

Die weitere Entwicklung der Konzeption wird in der nächsten Sitzung des Steuerkreises Schulentwicklungsplanung thematisiert.

Parallel zu diesen Planungen für das Schuljahr 2018/19 wird in Zusammenarbeit mit den Schulen darauf hingewirkt, im Rahmen der bis Ende Juli 2018 angelegten Zusammenarbeit mit der agilio gGmbH, die bestehende Versorgung qualitativ zu verbessern und auf die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler abzustimmen. Basis für die Versorgung ist die Küche im JAG, in der die Mittagsversorgung für grundsätzlich alle Schulen (auch das JAG) produziert wird.

Um die wirtschaftliche Situation für den Caterer zu verbessern, wurde vereinbart, dass im Rahmen der verfügbaren Kapazitäten die Küche zur Versorgung anderer Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung genutzt werden kann.

**Auswirkungen auf den Demografieprozess:**

Keine.

**Anlagen:**

Antrag