



Gelsenkirchen

Der Oberbürgermeister

Mitteilungsvorlage	
<input checked="" type="checkbox"/> öffentlich	<input type="checkbox"/> nichtöffentlich
Drucksache Nr.	
14-20/2124	

Referat, Auskunft erteilt, Telefon-Durchwahl
SP - Senioren- und Pflegeheime - 51 - Erziehung und Bildung –
Frau Willamowski, 1 69 - 93 01
GeKita - Frau Kokott, 1 69 - 93 15
VB 4 - Vorstandsbereich - Frau Schwers, 1 69 - 9137
SP- Senioren- und Pflegeheime - Herr Schmidt, 3 89 76 - 20

Datum
06.10.2015

Beratungsfolge

Sitzungstermine Top

Ausschuss für Soziales und Arbeit

12.11.2015

Betreff

**Anfrage der Stadtverordneten Frau Peipe
- Lebensmittelbelieferung der Senioren- und Pflegeheime der Stadt
Gelsenkirchen sowie der städtischen Kindertagesstätten und
Ganztagsschulen -**

Inhalt der Mitteilung

In der Sitzung am 10.06.2015 wurde unter TOP 10.2.10 folgende Anfrage gestellt:

1. Wie erfolgt die Verpflegung der Bewohnerinnen in städtischen Alten- und Pflegeheimen? Verfügen die Heime über a) eine eigene Küche oder werden sie b) durch Fremdfirmen /Catering-Unternehmen beliefert?

2. Falls Antwort a) bejaht wird: Wer ist für den Einkauf der notwendigen Lebensmittel zuständig? Gibt es entsprechendes Fachpersonal wie z.B. Hauswirtschafterinnen / Köchinnen? Nach welchen Kriterien werden die Lebensmittel ausgewählt (Qualität / Frische / regionaler Anbau)? Erfolgt eine persönliche Inaugenscheinnahme der angelieferten Lebensmittel? Welche Qualitätsstandards sind vorgegeben?

3. Falls Antwort b) bejaht wird: wer sind diese Fremdfirmen, die die Heime beliefern? Ist sichergestellt, dass in den Betrieben keine verdorbenen und/oder gesundheitsschädigenden Lebensmittel verarbeitet werden? Wie wird dies ggf. kontrolliert?

4. Die Fragen von 1 - 3 bitten wir ebenfalls für städtische Kindertagesstätten und Ganztagsschulen zu beantworten.

Stellungnahme der Verwaltung:

Eine Subsumierung der Stellungnahmen war aufgrund der differenzierten Angaben der beteiligten Referate und Eigenbetriebe nicht möglich.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit werden die einzelnen Stellungnahmen unter

Bezeichnung des jeweiligen Referates bzw. Eigenbetriebes nachfolgend aufgeführt:

Stellungnahme der Senioren- und Pflegeheime der Stadt Gelsenkirchen:

Zu Frage 1 a): Ja.

Die Senioren- und Pflegeheime der Stadt Gelsenkirchen betreiben aktuell vier Senioren- und Pflegeheime mit insgesamt rd. 380 Pflegeplätzen. Zum Wirtschaftsbereich der Senioren- und Pflegeheime der Stadt Gelsenkirchen gehören zwei Großküchen, die kalendertäglich rd. 420 warme Essen für die Bewohnerinnen und Bewohner, die Gäste der Tagespflegestätte sowie der „Offenen Mittagstische“ und der eigenen Beschäftigten zubereiten. Seit 2005 bzw. 2009 wird das Mittagessen für die Senioren- und Pflegeheime Schonnebecker Str. 108 und Fürstinnenstr. 82 in der Küche des Senioren- und Pflegeheimes Schmidtmanstr. 9 mitgekocht, in beide Senioren- und Pflegeheime transportiert und dort von den Beschäftigten weiterverteilt.

Zu Frage 1 b): Nein.

Zu den Fragen 2 und 3:

Zuständig für den Einkauf der notwendigen Lebensmittel ist die staatlich geprüfte Oecotrophologin, Frau Beatrix Sprenger. In beiden Großküchen arbeiten ausgebildete und erfahrene Köche, die diätetisch geschult sind und über langjährige Erfahrung in Großküchenbetrieben verfügen. Die Auswahl der Lebensmittel wird an den Wünschen und dem Bedarf unserer Bewohnerinnen und Bewohner angepasst. Es wird überwiegend ein saisonabhängiges Sortiment an Obst und Gemüse mit einer höchstmöglichen Frische und einer hohen Qualität angeboten. Angelieferte Produkte werden durch eine Fachkraft geprüft. Die Prüfung der Genusstauglichkeit erfolgt aufgrund von Aussehen, Geruch und Geschmack. Bei verpackten Lebensmitteln wird das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD, Herstellergarantie) als erste Orientierungshilfe genutzt. Bei Fleisch, Fisch etc. müssen Transport und Lagerung bei Temperaturen unterhalb von +7°C, bei tiefgefrorenen Produkten unterhalb -18°C stattfinden. Die Temperaturen werden regelmäßig überprüft und dokumentiert.

Zu Frage 4:

Stellungnahme von GeKita für den Bereich der städtischen Tageseinrichtungen für Kinder:

Zu Frage 1 a): Ja.

Im Gesamtbereich der städtischen Tageseinrichtungen für Kinder werden bedarfsgerechte Betreuungsangebote ab 6:00 – 20:00 Uhr/mit verlängerten Öffnungszeiten angeboten. Zurzeit werden ca. 5.500 Kinder – davon ca. 3.000 Kinder über Mittag – betreut.

Zur Versorgung der Kinder stehen in allen Einrichtungen Küchen zur Verfügung.

In der Tageseinrichtung für Kinder Rotthauer Straße 48, „Schweizer Dorf“, wird in einer „eigenen Großküche“ das warme Essen selbst zubereitet.

In weiteren 10 Tageseinrichtungen erfolgt eine Anlieferung von Tiefkühlkost (z.Zt. Fa. „apetito“), die vor Ort aus einzelnen Komponenten zusammengestellt, in Kombidämpfern regeneriert und ausgegeben wird.

In den Tageseinrichtungen für Kinder Auf der Hardt 134 und Leithestraße 48 erfolgt die Versorgung der Tageskinder mit Mittagessen durch die Fördervereine der jeweiligen Einrichtungen. Auf der Basis von Überlassungsvereinbarungen, die zwischen GeKita und den Fördervereinen geschlossen wurden, wird ein Küchenbetrieb unterhalten, der den Einkauf, die Zubereitung und die Ausgabe hygienisch einwandfreier Waren umfasst.

Zu Frage 1 b): Ja.

Im Bereich der städtischen Tageseinrichtungen werden zurzeit 53 Einrichtungen durch die Fa. „Stattküche“ aus Bottrop mit einem warmen Mittagessen bzw. einer Kaltanlieferung (wird vor Ort „zu Ende gegart“) beliefert. Der Auftrag erfolgte nach öffentlicher Ausschreibung und läuft zum Ende des laufenden Kindergartenjahres aus.

Der Caterer ist für den Einkauf, die Zubereitung der Speisen und die Anlieferung hygienisch einwandfreier Waren verantwortlich.

In der Tageseinrichtung für Kinder Vinckestraße 5 a wird die Versorgung der Mittagskinder durch den Förderverein sichergestellt. Der Förderverein hat zurzeit die Fa. „Schweißguth“ aus Gelsenkirchen als Caterer mit der Anlieferung von Mittagessen beauftragt.

Zu Frage 2:

Mit nur einer Ausnahme sind in allen Tageseinrichtungen Hauswirtschaftskräfte mit unterschiedlichen Beschäftigungszeiten (abhängig von der Anzahl der zu versorgenden Kinder) eingesetzt. Zur Optimierung des Bildungsbereiches Ernährung erfolgen Schulungen durch eine Ernährungs- und Gesundheitsberaterin.

Alle Beschäftigten sind nach dem Infektionsschutzgesetz und der Lebensmittelhygieneverordnung unterwiesen und verfügen über Kenntnisse, die an eine hygienisch einwandfreie Herstellung, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln gestellt werden.

Der Küchenbetrieb, der durch Fördervereine unterhalten wird, basiert auf Überlassungsvereinbarungen, die zwischen GeKita als Träger und dem jeweiligen Förderverein geschlossen wurde, und umfasst den Einkauf, die Zubereitung und die Ausgabe hygienisch einwandfreier Waren.

Der Einkauf und die Herstellung der Tiefkühlkost obliegen nach den Vorgaben der öffentlichen Ausschreibung der Fa. „apetito“.

Alle Küchen im Bereich von GeKita unterliegen den gesetzlichen Bestimmungen und werden durch das Referat 53 – Gesundheit - und das Referat 71 – Veterinär- und Lebensmittelüberwachung - überprüft.

Zu Frage 3:

Der für den Bereich der städtischen Tageseinrichtungen beauftragte Caterer, die Fa. „Stattküche“ aus Bottrop, ist nach der erfolgten öffentlichen Ausschreibung verpflichtet, die Qualitätsstandards für die Verpflegung von Tageseinrichtungen des BMELV sowie die geltenden Hygienerichtlinien zu beachten. Die Ausschreibung sieht die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes vor. Die Fa. „Stattküche“ unterliegt der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung der Stadt Bottrop (30/3 - Lebensmittelüberwachungsamt).

Der vom Förderverein der städtischen Tageseinrichtung für Kinder Vinckestraße beauftragte Caterer, die Fa. Schweißguth, ist DGE-Zertifiziert und unterliegt der Lebensmittelkontrolle der Stadt Gelsenkirchen (Referat 71 – Veterinär- und Lebensmittelüberwachung).

Stellungnahme des Vorstandsbereiches Kultur, Bildung, Jugend, Sport und Integration für den Bereich der offenen Ganztagschulen (OGS) im Primärbereich:

Zu Frage 1 a): Ja, alle offenen Ganztagschulen verfügen über eine eigene Küche

Zu Frage 1 b):

Teilweise, die Schule entscheidet mit dem Kooperationspartner/Träger, welche Form der Mittagsverpflegung angeboten wird (frische Küche, Caterer oder Tiefkühlkost von Apetito werden zurzeit angeboten). An einigen Standorten wird auch frisch beigelegt (Reis, Nudeln, Kartoffeln, Sauce, Salate).

Zu den Fragen 2 und 3:

Bei den offenen Ganztagschulen bestehen Kooperationsverträge mit Trägern. Die Träger sind auch für die Mittagsverpflegung zuständig. Im Moment liefert der Caterer „Schweißguth“ an 12 Schulstandorten das Essen, die Firma „Apetito“ liefert an 29 Schulstandorten die Tiefkühlkost und an 4 Standorten wird frisch gekocht.

Die Überwachung der Schulküchen unterliegt den gesetzlichen Bestimmungen und wird durch das städt. Gesundheitsamt und das Veterinäramt (Lebensmittelkontrolle) sichergestellt. Aktuell wurden im Mai 2015 alle OGS-Küchen unter Betrachtung der hygienischen Standards begutachtet.

Stellungnahme des Referates 51 - Erziehung und Bildung - für die städtischen Schulen der Sekundarstufe I und II und Ganztagsförderschulen:

Zu Frage 1 a): Nein.

Zu Frage 1b): Ja.

Zu Frage 2:

Siehe Antwort zu Frage 1.

Zu Frage 3:

Zurzeit werden in Gelsenkirchen 16 Schulen der Sekundarstufe I und II durch die Firma Stattküche aus Bottrop mit einem Mittagessen versorgt. Die Verpflegungstage variieren zwischen 3 und 5 Wochentagen. Die Leistung wurde im Jahr 2015 im Rahmen einer Dienstleistungskonzession für einen maximalen Zeitraum von 4 Jahren neu vergeben. Als Verpflegungssystem wird Cook & Chill bzw. für 3 Schulen ein free-flow-System (Buffetform) eingesetzt. Die Küchen und Mensen werden dem Caterer überlassen. Der Caterer ist für den Einkauf, die Zubereitung und Ausgabe hygienisch einwandfreier Waren verantwortlich. Gleichzeitig ist er verpflichtet, den Betrieb der Schulküchen unter Beachtung der gesetzlichen Vorgaben durch eigenes Personal sicherzustellen. Das wirtschaftliche Risiko obliegt dem Caterer.

Die Gesamtschule Berger Feld verfügt über einen eigenen Mensaverein, der die Verpflegung sicherstellt. Die Speisen werden frisch vor Ort zubereitet.

Die Sekundarschule Hassel wird ab dem Schuljahr 2015/2016 über das neu gegründete Stadtteilzentrum Hassel mit einem Mittagessen versorgt. Die Leitung der Küche obliegt einem Koch.

Die Hauptschule Am Dahlbusch hat eine eigene Köchin beschäftigt, die täglich die Schülerinnen und Schüler mit einem Mittagstisch versorgt.

Ab dem Schuljahr 2015/2016 ist an den drei Ganztagsförderschulen nach erfolgter Ausschreibung ein Catererwechsel erfolgt. Neuer Caterer ist die Firma Speisezeit aus Düren. Die Lebensmittel werden tiefgekühlt angeliefert und vor Ort regeneriert, so dass keine langen Warmhaltezeiten entstehen. Die Küchenkräfte werden vom Caterer gestellt.

Die Überwachung der Schulküchen unterliegt den gesetzlichen Bestimmungen und wird durch das städt. Gesundheitsamt und das Veterinäramt (Lebensmittelkontrolle) sichergestellt.

Welge

