

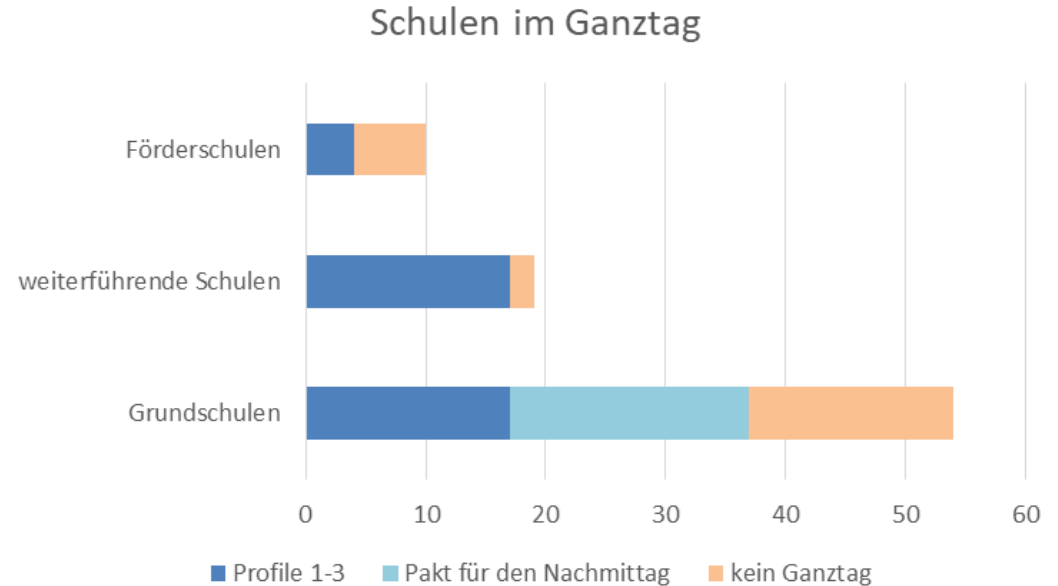
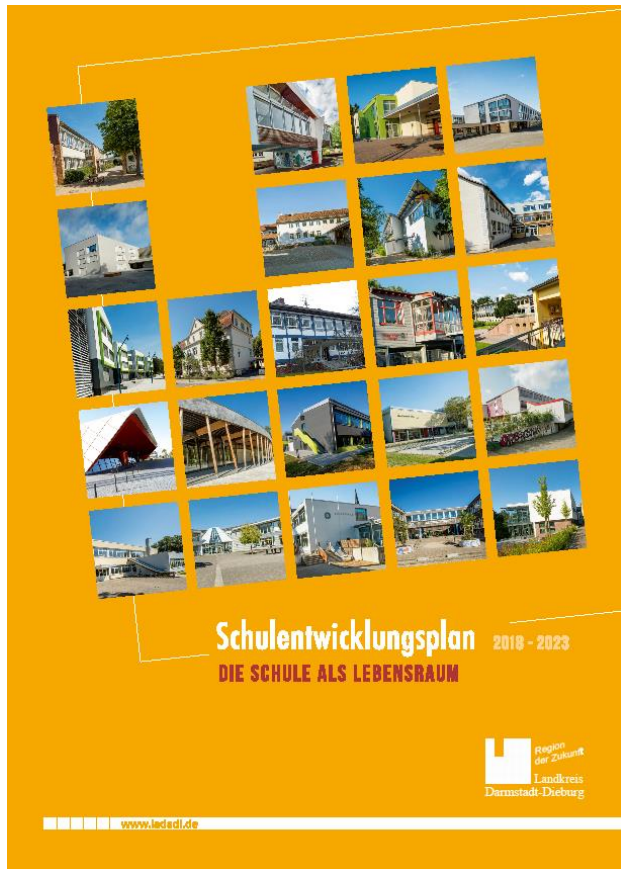
Schulbauleitlinien unter dem Fokus der Mittagesseversorgung



Da-Di-Werk

Region
der Zukunft
Landkreis
Darmstadt-Dieburg

Mittagessensversorgung im Kontext von (Ganztags-) Schulentwicklung

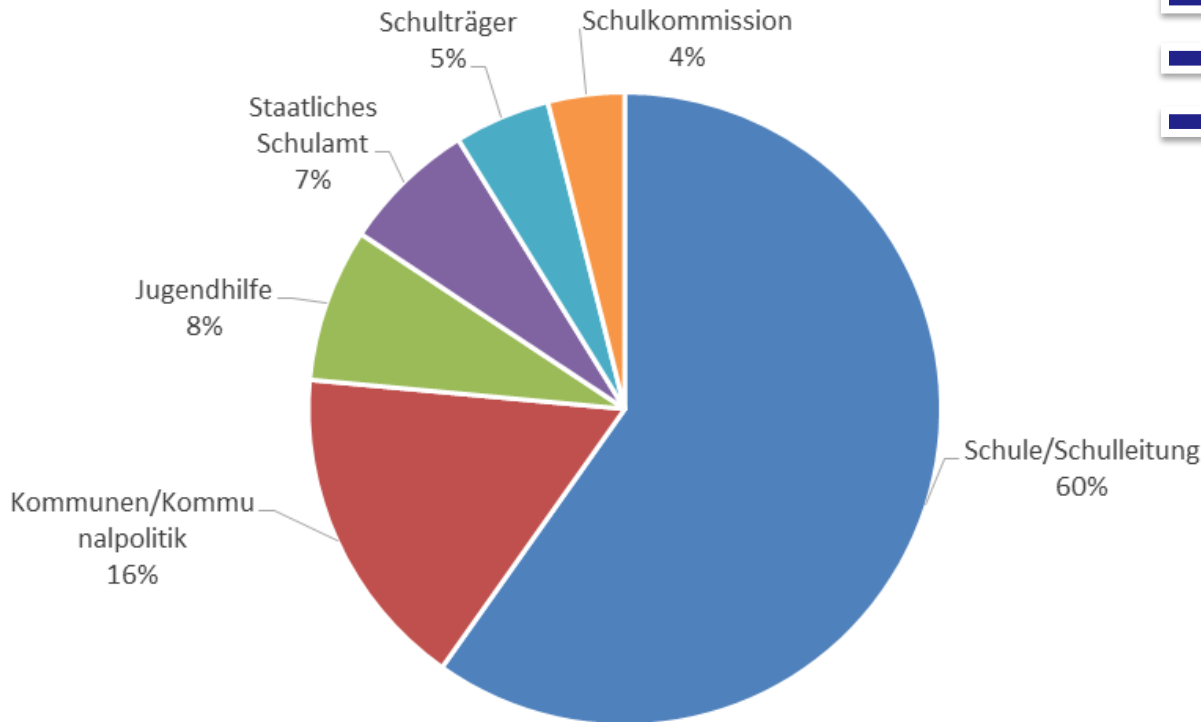


Ausgangslage und Setzungen

- Struktureller und gesellschaftlicher Wandel
 - veränderte Familienstrukturen, Berufstätigkeit aller Bezugspersonen der Kinder, Verzahnung von Bildung und Betreuung haben Auswirkungen auf die innere und äußere Ausgestaltung von Schule
- Zusammenhang zwischen Bildungsinfrastruktur und Standortentwicklung
 - Heterogene Bevölkerungsentwicklung: Neue Schulen notwendig, aber auch sinkende Schülerzahlen an anderer Stelle
 - Rückbau von Bildungsinstitutionen führt zu Abwanderung
 - Ertüchtigung gerade kleiner Grundschulen mit Mensa und Ausgabeküche
 - Frei werdende Flächen werden für Bedarfe von Inklusion und Ganztags umgenutzt

Exkurs: Regionalkonferenzen

Teilnehmende an den Regionalkonferenzen



Schwerpunktt Themen:

- ➔ **Ganztag**
- ➔ **Inklusion**
- ➔ **Demografischer Wandel**

Exkurs: Regionalkonferenzen

Thema Ganzttag

Konzeptionelle Voraussetzungen aus Sicht der Teilnehmenden

- die Rhythmisierung des Schultages
- Lernzeiten, die perspektivisch die Hausaufgaben ersetzen
- geeignete differenzierte Lern-Tobe-und Ruheräume auch für Kleingruppen
- Multiprofessionelle Teams
- Einbeziehung von Vereinen in Ganztagskonzepte
- eine kostenfreie Mittagsversorgung

Rahmenbedingungen im Landkreis konkret

- Festgelegter Essenspreis zwischen 2,80 € (1 Gang) und 4,10 € (2 Gänge, Sonderkost)
- Internetbasierte Administration, vorzugsweise mit Chip-Ablese-System
- IST-Stand: Unterschiedliche Essensquoten an den Schulen, zum Teil gering
- IST-Stand: Caterer werden ausgeschrieben, Kriterien: Produktqualität (z.B. Bio, regionale Herkunft); Service; Preis

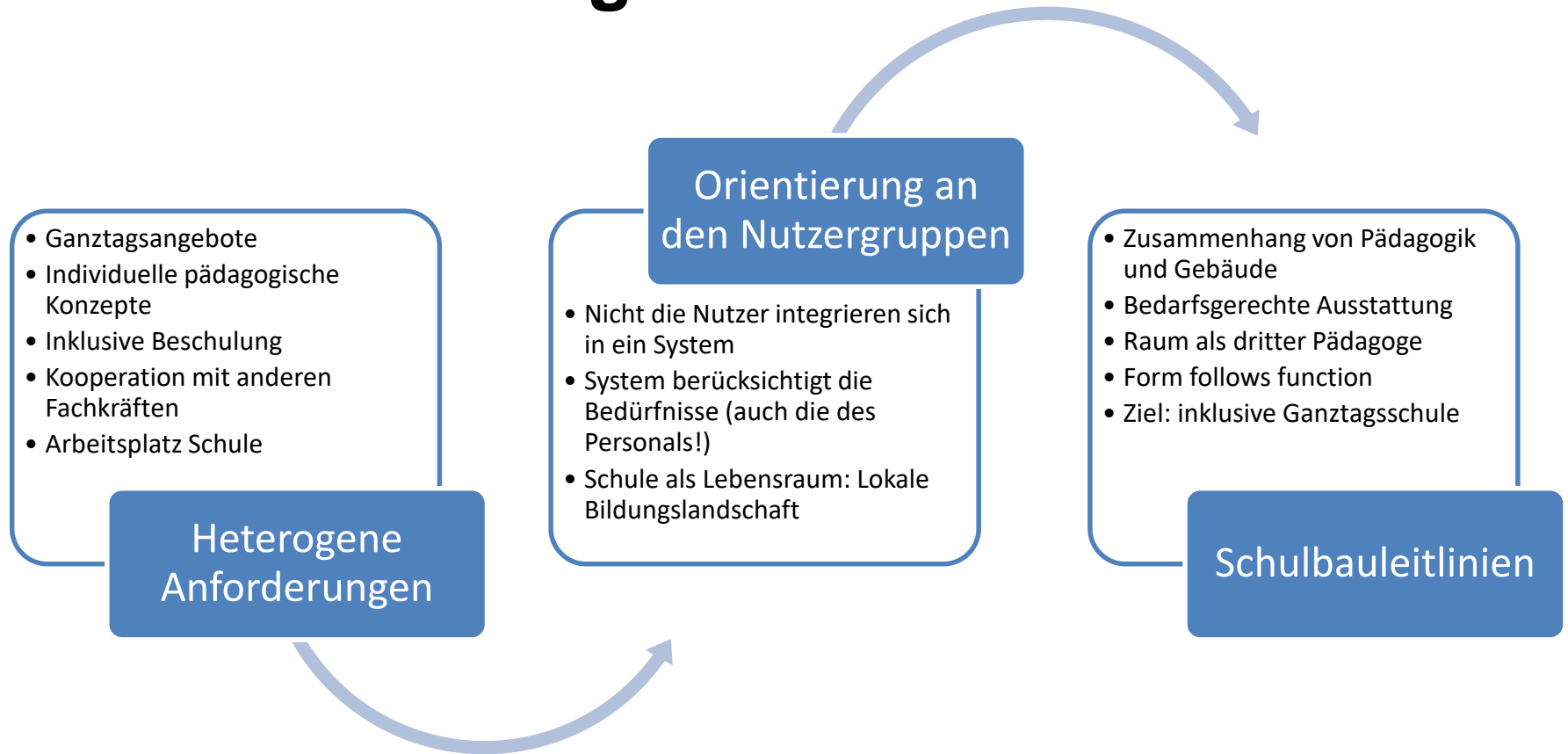
Rahmenbedingungen im Landkreis

- ABER: Ganztagsschulentwicklung nicht umkehrbar
 - „Wir werden deshalb einen Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für alle Kinder im Grundschulalter schaffen. Dafür werden wir gemeinsam mit den Ländern die Angebote so ausbauen, dass der Rechtsanspruch im Jahre 2025 erfüllt werden kann.“
(Koalitionsvertrag der Bundesregierung)
- Schulentwicklung und bauliche Umsetzung ist zukunftsorientiert
- Ausgestaltung wird in einem breit angelegten, strukturierten Kommunikationsprozess mit allen Beteiligten ausgehandelt („Phase 0“)
- **„Wir schaffen Möglichkeitsräume“**

Rahmenbedingungen im Landkreis

- Inklusive Ganztagschule generelles Ziel für alle Schulen
- Gebundene Ganztagschule bis 14:30 Uhr in Grundschulen
- Pakt für den Nachmittag als Zwischenschritt
- Kreisprogramm „Familienfreundliche Schule“ für Sek-I-Schulen
- Integriertes Bildungsverständnis: Umsetzung bei Neubauten zu 100 %, bei Sanierungen im Bestand so weit als möglich

Verzahnung Schulentwicklung - Gebäudemanagement



Das Mensakonzept 2025 im Landkreis Darmstadt-Dieburg

Schulbauleitlinien

Landkreis Darmstadt-Dieburg

SBLdadi®

Anlass und Ziele

Schulbauleitlinien schaffen Rahmen und Spielräume

Modelflächenprogramm statt Musterraumprogramm

Statt Kennwerte „raumscharf“ zu fixieren werden Flächenkennwerte für sechs verschiedene Nutzungsbereiche festgeschrieben:

1. Lern- und Unterrichtsbereichen
2. Fachräume
3. Arbeits- und Verwaltungsbereich
4. Neben- und Technikflächen
5. Freiraum
6. **Gemeinschaftsflächen**

- Eine Raumgröße oder -Zuordnung wird nicht vorab definiert
- Flächen sind auch zwischen den Bereichen prinzipiell austauschbar (+/- 5%)

Gemeinschaftsflächen

Das HERZ DER SCHULE braucht einen zentralen gemeinsamen Kommunikations-, Begegnungs-, Präsentations- und Aufführungsort.

Das HERZ DER SCHULE bietet Raum für intelligente Mehrfachnutzungen: Mensa und Aula, Musikraum und Bühne, Foyer und Veranstaltung...

Die Mensa nimmt hier eine Schlüsselstellung ein. Sie ist Begegnungsort und dient der Entspannung.

Für die Versorgung wird von folgenden Belegungszahlen ausgegangen, die für die räumlichen Dimensionierung relevant sind:

Primarstufe 100 % (ggf. als Ausbaukonzept)

Sekundarstufe I 60 %

Sekundarstufe II 40 %

Cafeteria-Bereiche sind in dieser Fläche integriert.

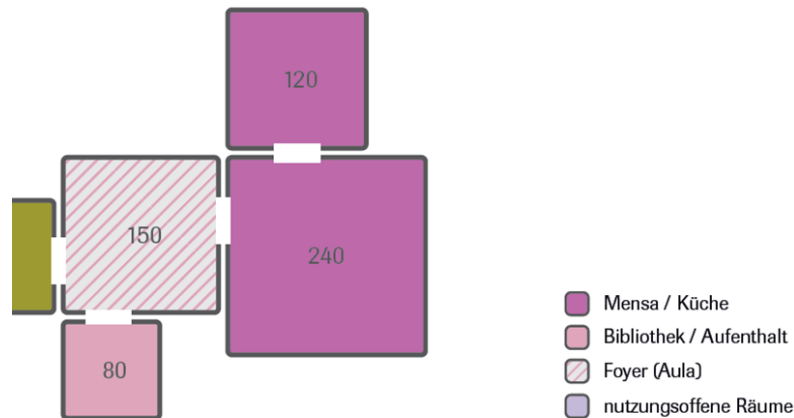
➤ Wir gehen von einer Dreifachbelegung der Mensaflächen aus

Gemeinschaftsräume Primarstufe

Flächenfestlegung

Für die Gemeinschaftsräume einer dreizügigen Primarstufe werden insgesamt 590 m² angesetzt (einschl. Erschließungsfläche). Die Fläche pro Schüler/in beträgt entsprechend 1,97 m².

Im gebundenen Ganztag gewinnt die Mensa flächenmäßig an Bedeutung. Durch die Vernetzung von Foyer mit Musikraum und mit Speiseraum können Synergien erreicht werden. Ist eine solche Verknüpfung aufgrund des Bestandes nicht möglich, ist das Foyer größer zu dimensionieren.



Mensakonzept 2025

Ausgangssituation

- Derzeit werden an den 81 Schulen des Landkreises rund 3.500 Essen pro Tag an die SuS ausgegeben.
- An fast allen Standorten ist heute bereits eine Ausgabemöglichkeit vorhanden.
- Die Versorgung erfolgt meist in der Methode „cook and hold“, d.h. das Essen wird fertig gegart an die Schulen geliefert und dort warmgehalten.

Aufgabenstellung und Prognose

Der Landkreis erwartet einen stark steigenden Bedarf an Mittagessen infolge der Ganztagsorientierung der Grundschulen und den damit einhergehenden sich verändernden Gewohnheiten und Erwartungen der SuS und Eltern - auch bei den weiterführenden Schulen. In absehbarer Zeit (2025) ist davon auszugehen, dass alle Grundschulen ein ganztägiges schulisches Angebot bis 14:30 Uhr und zusätzlich ein Betreuungsangebot bis 16:30 Uhr anbieten werden.

Ergebnisse

Zubereitungsmethode

In einer umfangreichen Untersuchung wurde die Methoden

- cook and hold
- cook and chill/cook and freeze
- selbst kochen

hinsichtlich Qualität, Zuverlässigkeit, Preis und Image miteinander verglichen. Im Ergebnis ist die Methode „selbstkochen“ die Nachhaltigste. Allerdings wären die Kosten für eine eigene Kochküche an jedem Schulstandort viel zu hoch. Die wirtschaftlich günstigste Variante ist die Methode „cook and hold“, da die im Landkreis bereits vorhandenen Mensen auf dieser Methode aufgebaut sind. Allerdings werden die Speisen von den Lieferanten oft über weite Strecken transportiert worunter die Essensqualität deutlich leidet.

Wir empfehlen daher eine **Kombination von Selbstkochen und Essenslieferung**. Im Landkreis werden sukzessive Kochküchen errichtet. Im Endausbau wird angestrebt, an Schulen Kochküchen mit einer Kapazität von jeweils bis zu 3.000 Mittagessen pro Tag zu errichten, die die jeweils benachbarten Schulen (Transportwege zwischen Koch- und Ausgabe-stelle max. 20 Km bzw. 30-40 Minuten) mittels „cook and hold“ mitversorgen.

Fazit

- Der Landkreis Darmstadt Dieburg wird in absehbarer Zeit weit mehr als 10.000 Essen in der Mittagsverpflegung an Schulen anbieten müssen.
- Um den Ansprüchen nach frischer, regionaler Küche gerecht zu werden, muss stand-ortnah eine Infrastruktur zum Kochen geschaffen werden.
- Für den Landkreis ist die Errichtung von Zentralküchen mit Verteilung der Essen im 30-40 minütigen Umkreis um die Küchen nach Abwägung der verschiedenen Betriebs-arten deutlich die wirtschaftlichste Variante.
- Für den Betrieb der Küchen ist unabhängig von der Produktionsart eine professionelle Betriebsführung aufzubauen.

Der Betrieb der Küchen kann fremdvergeben werden. Im wirtschaftlichen Vergleich ist die Eigenbewirtschaftung in einer dafür verantwortlichen Gesellschaft günstiger und bietet die gewünschten Eingriffsmöglichkeiten. Die Möglichkeiten der interkommunalen Zusammen-arbeit sind erkennbar.

Das Mensakonzept wurde der Betriebskommission des Da-Di-Werks zur Kenntnis und dem Kreistag zum Beschluss vorgelegt. Mit einer Entscheidung wird in den nächsten Monaten gerechnet.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

