

Vorsitzender	Frank Körner
Geschäftsstelle	Andrea Schreiber — II C 1.10
Zimmer	5A09
Telefon	030 90227 5684
Zentrale ■ intern	030 90227 50 50 ■ 9227
Fax	+49 30 90227 6104
eMail	LschulB@senbjw.berlin.de
Datum	01.04.2016

Beschluss des Landesschulbeirates vom 16.03.2016

Oberschulessen

Am 10.02.2016 wurden in einer Fachsitzung des LSB gemeinsam mit der Senatsverwaltung Fragen rund das Oberschulessen besprochen.

Während vor gut 10 Jahren Essen an Schulen skeptisch gesehen wurde, auch von Eltern und Schulleitungen, da in den Köpfen an der Fiktion der Halbtagschule festgehalten wurde, sodass die Kinder „mittags“ zuhause wären, hat sich mittlerweile die Erkenntnis durchgesetzt, dass der Unterricht tatsächlich bis in den Nachmittag hineingeht. Darüber hinaus sind es viele Kinder aus der Grundschule inzwischen gewöhnt, in der Schule zu essen. Insofern wird mittlerweile das Angebot eines SchulesSENS auch an der Oberschule von vielen Eltern zunehmend gefordert und auch Schulleitungen unterstützen dies aus Gründen der Attraktivität ihrer Schule.

Dieser Mentalitätswandel ist weiterhin im Gange und damit nicht abgeschlossen. Es ist im Gegenteil davon auszugehen, dass das Essen an der Schule in weiteren zehn Jahren in Deutschland und Berlin für alle Schülerinnen und Schüler genauso normal und selbstverständlich sein wird wie in anderen europäischen Ländern und ihren Hauptstädten bereits heute.

Diese Entwicklung wird als positiv angesehen und sollte unterstützt werden. Vorausschauende Schulplanung muss sich darauf einstellen.

Voraussetzung ist ein für die Jugendlichen attraktives, qualitativ hochwertiges und für Familien bezahlbares Angebot.

Dazu raten wir folgendes:

1. Für alle Schülerinnen und Schüler an allen Schulen muss es ein attraktives Essensangebot geben. Bisher finden viele Schulen keinen Anbieter, das muss sich ändern.
2. Die Rahmenbedingungen dürfen daher nicht nur auf Großcaterer zugeschnitten sein, sondern müssen auch anderen Anbietern, auch kleinen und lokalen oder selbstorganisierten, Möglichkeiten bieten.
3. Eine Schulmensa sollte ausreichend Essensplätze bieten für die Hälfte der Schülerinnen und Schüler einer Schule, sodass das Essen in maximal zwei Durchgängen organisiert werden kann.
4. Zumindest für jetzt im Rahmen der wachsenden Stadt neu zu bauende Schulen muss das Musterraumprogramm entsprechend angepasst werden.
5. Produktionsküchen, in denen frisch vor Ort gekocht wird, sind im Musterbauprogramm zumindest für größere Schulen (ab 400 Schülern) ebenfalls vorzusehen. Frisches Kochen vor Ort ist nicht nur qualitativ und pädagogisch wertvoller und deshalb anzustreben oder zumindest zu ermöglichen. Nach Auskunft der Senatsverwaltung finden Schulen mit Produktionsküche auch immer einen Anbieter. Laut einer aktuellen Abfrage an den Schulen ist in der Regel auch der Preis für das einzelne Essen günstiger.
6. Fehlanreize müssen abgebaut werden. Es ist nicht einzusehen, warum aktuell für Produktionsküchen die anteiligen Betriebskosten vom Anbieter bezahlt werden müssen, während sie für „Cook and Chill“ oder „Cook and Freeze“ erlassen werden. Hier muss eine Gleichbehandlung stattfinden.
7. In den Schulen muss ausreichend Zeit für das Mittagessen vorhanden sein. Durchschnittlich 20 min reichen dafür nicht aus, insbesondere wenn die Kinder einen großen Teil davon in der Schlange stehen. In den Stundenplänen muss daher ein ausreichendes Mittagsband vorgesehen werden.