



Hauptamt - Büro der Ortsbeiräte Innenstadt -					
1. JUNI 2022					
1	2	3	4	5	6
TO	DL-Nr.	1-6		FK	
CV	ZDA	WV			
Ortsbeirat/Mensa/Menu:					

Ortsbeirat des Ortsbezirkes
Wiesbaden-Westend/Bleichstraße

über

100200

Der Magistrat

Dezernat für Soziales, Bildung,
Wohnen und Integration

Stadtrat Christoph Manjura

hs Mai 2022

Erhalt der Küche in der Blücherschule

Sitzung des Ortsbeirates Wiesbaden-Westend/Bleichstraße vom 16.03.2022; TOP 17;
Beschluss-Nr. 0023, (Vorlagen-Nr. 22-O-02-0017)

Sehr geehrte Damen und Herren,

aufbauend auf mein Schreiben vom 20. April 2022 möchte ich Sie heute über den Stand der Entwicklungen informieren. Ich habe mir bereits erlaubt, im Vorfeld den Ortsvorsteher Volker Wild telefonisch zu unterrichten.

Neuer Partner für die Ganztagsangebote im Profil 3 und die Mittelverwaltung ist die AWO Rheingau-Taunus. Es laufen bereits Gespräche und konzeptionelle Vorbereitungen, u. a. auch für das anstehende Ferienangebot im Sommer. Änderungen im Status Quo gibt es nicht, die Angebote werden weitergeführt.

Auch für das Mittagessen konnte die zuständige Fachabteilung Grundschulkinderbetreuung und Ganztägige Angebote im Amt für Soziale Arbeit gemeinsam mit der Schulleiterin eine Lösung für ein gesundes und nach den DGE-Richtlinien zertifiziertes Mittagessen erarbeiten. Hierzu haben die beteiligten Akteure viele Gespräche mit dem Vorstand des Fördervereins, dem dort angestellten Küchenpersonal sowie mit diversen Caterern geführt.

Das etablierte Zubereitungsverfahren einer Frischküche wird weiter fortgesetzt! Zukünftig erhalten alle ca. 400 Kinder in der Schule ein gemeinsames Essensangebot; die Kooperation im Mittagessen mit dem Seniorentreff endet perspektivisch.

Nach intensiver Abwägung wird die Blücherschule durch den Caterer Bilges Küche verköstigt. Bilges Küche ist ein renommiertes Familienunternehmen, welches bereits in verschiedenen Grundschulen (Johannes-Maaß-Schule, Pestalozzischule) und im Campus Klarenthal kocht. An der Übernahme des Küchenpersonals ist Bilges Küche ebenfalls interessiert - entsprechende Gespräche laufen bilateral. Hier zeichnet sich ab, dass nicht alle Mitarbeiter:innen diesen Weg mitgehen möchten.

Notwendig ist ein fließender Übergang. Küche und Mensa in der Schule müssen erweitert bzw. technisch optimiert werden. Hier ist die Umsetzung bereits im Gange. Der neue Caterer und die Mitarbeiter:innen im Seniorentreff arbeiten hier hochprofessionell zusammen und gestalten gemeinsam den Übergang.

Durch den krankheitsbedingten Ausfall nahezu des kompletten Küchenpersonals des Fördervereins kocht Bilges Küche bereits in der Schule. Die ersten Rückmeldungen zu Qualität und Geschmack sind überaus positiv.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the end.