



E 010400: 23. Juli 2024

über  
Herrn **CH 1817**  
Oberbürgermeister Mende **BR**

Der Magistrat

über  
Magistrat

Dezernat für Soziales, Bildung  
und Wohnen

und  
Herrn  
Stadtverordnetenvorsteher Dr. Gerhard Obermayr

Stadträtin Dr. Patricia Becher

an die Fraktion von BLW/ULW/BIG

. Juli 2024

Anfrage der Fraktion von BLW/ULW/BIG vom 3. Mai 2024, Nr. 183/2024 nach § 45 der Geschäftsordnung der Stadtverordnetenversammlung (SV 24-V-51-0030)

### **Verpflegung an Ganztagschulen**

*Dem Ausbau von Ganztagschulen in Hessen wird weiterhin hohe Priorität eingeräumt, der Ausbau des ganztägigen Angebotes wird kontinuierlich durch das Land Hessen gefördert. Auch die Landeshauptstadt Wiesbaden bietet inzwischen an diversen Schulen Bildungs- und Betreuungsangebote an, die auch den Nachmittag umfassen und somit eine ganztägige Betreuung für Schüler ermöglichen. Ein warmes Mittagessen soll verbindlicher Teil des pädagogischen Konzeptes sein und eine der Voraussetzungen, um in das Ganztagesprogramm des Landes Hessen aufgenommen zu werden.*

1. *An wie vielen und an welchen Wiesbadener Schulen wird derzeit Ganztagsbetreuung mit Verpflegung angeboten und an welchen ist sie in Planung?*
2. *Gibt es Schulen in Wiesbaden die ständig oder nur zurzeit keine warme Mittagsverpflegung anbieten?*
3. *Gibt es in Wiesbaden einheitliche Kriterien für die Verträge, die Leistungsausschreibungen und oder der Konzessionsverträge für die Fremdbewirtschaftung bzw. Caterer der Schulverpflegung? Wenn ja, bitte Kriterien auflisten. Wenn nein, welche Kriterien gelten dann für die einzelnen Schulen? Handelt es sich um Empfehlungen oder sind diese Pflicht?*
4. *In welchen zeitlichen Abständen werden die Leistungen ausgeschrieben? Gibt es Verlängerungsoptionen für die Anbieter?*
5. *Inwiefern werden die Verwaltung, die Schulleitungen, die Vertretungen der Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und Eltern in den Prozess der Ausschreibung involviert? Wie sieht die Einbindung der zuvor genannten Personengruppen in das Vergabeverfahren aus?*
6. *An welchen Schulen gibt es Eigenbewirtschaftungen, an welchen Schulen gibt es Fremdbewirtschaftungen und wie sind diese rechtlich geregelt?*
7. *An welchen Schulen gibt es Zubereitungsküchen, in denen auch vorverarbeitete Lebensmittel zum Einsatz kommen können oder sogenannte Cook and Chill-Küchenplanung, in denen zuvor (teil)garete Lebensmittel gekühlt und in der Schulkü-*

- che regeneriert werden oder Cook and Hold Verpflegung mit warm angeliefertem Essen, oder andere nicht genannte Varianten?*
8. *An welchen Schulen gibt es Speisesäle/Mensen, die ausschließlich als Speisesäle bzw. Mensen in Nutzung sind? Welche Größe haben diese Räumlichkeiten im Verhältnis zur Anzahl der Schülerinnen und Schüler?*
  9. *In welchen Räumlichkeiten wird an Schulen, an denen es keine separaten Speisesäle/Mensen gibt, das Mittagessen ausgegeben und verzehrt?*
  10. *Vor dem Hintergrund, dass die Schulverpflegung möglichst viele Schülerinnen und Schüler erreichen soll: An welchen Schulen ist die räumliche Kapazität der Mensen ausreichend? An welchen Schulen ist die räumliche Kapazität der Mensen derzeit nicht ausreichend und welche Auswirkungen hat der Rechtsanspruch auf die Kapazität der vorhandenen Speisesäle oder Mensen?*
  11. *Welche und wie viele Anbieter für Schulverpflegung haben derzeit Verträge mit Wiesbadener Schulen? Bitte die Anbieter der Schulverpflegung an den jeweiligen Schulen benennen.*
  12. *Welche dieser Anbieter richten sich nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung? Und wird dies auch in den Vergabeverfahren so verlangt bzw. gefordert?*
  13. *Wie viel kostet ein Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler an den jeweiligen Schulen? Bitte pro Schule auflisten. Werden die Preise mit den jeweiligen Anbietern ausgehandelt oder gibt es Ausschreibungen mit Festpreisen?*
  14. *Wird die Schulverpflegung in Wiesbaden von der Stadt bezuschusst, und wenn ja, in welcher Höhe und Form und nach welchen Kriterien? Etwa nach der Hessischen Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen oder anderen Vorgaben des Landes Hessen?*

**Die Anfrage beantworte ich wie folgt:**

Zu 1.

Mittagessen an Schulen ist seit vielen Jahren ein wesentlicher Angebotsbaustein der Abteilung Grundschulkinderbetreuung und Ganztägige Angebote des Amtes für Soziale Arbeit.

An aktuell 69 Schulen (Grundschulen, Förderschulen und weiterführende Schulen) wird täglich ein warmes Mittagessen angeboten. Pro Tag nehmen insgesamt ca. 9.900 Schülerinnen und Schüler am Mittagessen teil, davon rund 6.560 an Grundschulen. Während in den Betreuungs- und Ganztagsangeboten an Grundschulen eine Teilnahme am Mittagessen verpflichtend ist, wird an weiterführenden Schulen grundsätzlich ein Angebot vorgehalten. Die Teilnahme dort ist freiwillig und nimmt mit zunehmendem Alter deutlich ab. An einigen weiterführenden Schulen ist eine Teilnahme am Mittagessen in den Jahrgangsstufen 5 und 6 verpflichtender Bestandteil der Ganztagsangebote.

Zu 2.

An allen Schulen mit Betreuungs- und/oder Ganztagsangebot wird derzeit ein Mittagessen vorgehalten.

Zu 3.

Die Abteilung Grundschulkinderbetreuung und Ganztägige Angebote im Amt für Soziale Arbeit vergibt seit Jahren Dienstleistungskonzessionen. Jede Schule wird dabei individuell im Einzelfall nach ihren Anforderungen betrachtet, da die Bedingungen im Bereich von Mensa und Küche sehr vielfältig sind. Verträge werden auf unbestimmte Zeit abgeschlossen. Fester Vertragsbestandteil aller Dienstleistungskonzessionen sind die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und somit Grundlage, nach denen die schulischen Caterer ver-

pflichtet werden. Eine regelmäßige Kontrolle erfolgt durch die Fachabteilung, u. a. durch eine Ökotrophologin.

Zu 4.

Dienstleistungskonzessionen werden auf unbestimmte Zeit geschlossen. Kündigungsmöglichkeiten beider Vertragspartner sind vorgesehen.

Zu 5.

Einem Catererwechsel und damit dem Vertragsverfahren vorgeschaltet sind immer Mensakreise mit allen beteiligten Personen. Hierbei werden Schulleitungen, Ganztagskoordinatoren/Mensabeauftragte, Betreuungsträger, Eltern, Schülervertretungen und Caterer eingeladen, um an die Schule angepasste Parameter zum Mittagessen zu entwickeln. Hier können, zu den grundsätzlich vertraglich festgelegten DGE-Richtlinien, Wünsche platziert werden. Die Entscheidung zum Catererwechsel erfolgt immer gemeinsam mit allen Beteiligten und der Abteilung Grundschulkinderbetreuung und Ganztägige Angebote des Amtes für Soziale Arbeit.

Zu 6.

In 68 Schulen wird das Mittagessen durch einen Caterer angeboten (Fremdbewirtschaftung). In einer Grundschule wird noch bis zum 31. Juli 2024 direkt durch den Betreuungsträger frisch gekocht. Zum 1. August 2024 erfolgt dort ein Trägerwechsel und ein Caterer übernimmt mit eigenem Personal die Frischküche.

Zu 7.

An 21 Standorten gibt es Zubereitungsküchen (sogenannte Cook & Chill Küchen), in denen auch vorverarbeitete Lebensmittel zum Einsatz kommen. Dort werden zuvor (teil)garte Lebensmittel gekühlt und in der Schulküche regeneriert. In 38 Schulen erfolgt die Mittagsverpflegung über Warmanlieferung (Cook & Hold). Sechs Schulen verfügen über eine Frischkochküche; in zwei Schulen erfolgt die Mittagsverpflegung über Cook & Freeze. Aufgrund fehlender eigener Räumlichkeiten gehen die Schülerinnen und Schüler einer Grundschule in die Mensa der benachbarten Polizeischule.

Zu 8.

Die nachfolgende Tabelle sowie die sich anschließenden Ausführungen zum Musterraumprogramm sind zuständigkeitshalber ein fachlicher Beitrag des städtischen Schulamtes.

Zahlen basierend auf dem Schuljahr 2023/2024. Bedarf resultierend aus dem Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung ab 2026 nicht enthalten.

Grundschule	aktuelle Betreuungsplätze mit Mittagessen	Flächenbedarf Mensa in qm lt. MRP (Anzahl Kinder/3 Schichten x 0,8 x 1,3 VF)	Ist-Fläche Mensa in qm	ausschließlicher Speisesaal vorhanden	Bemerkungen
Adalbert-Stifter-Schule	270	94	90	ja	
Adolf-Reichwein-Schule	50	17	67	ja	
Alfred-Delp-Schule	75	26	57	ja	
Anton-Gruner-Schule mit Eingangsstufe	244	85	124	ja	
Blücherschule	435	151	89	ja	
Brüder-Grimm-Schule	141	49	94	ja	
Carlo-Mierendorff-Schule	110	38	50	ja	
Ernst-Göbel-Schule	100	35	61	ja	
Friedrich-von-Schiller-Schule Neubau (Außenstelle Künstler-viertel)	130	45	76	ja	
Goetheschule	175	61	76	ja	
Grundschule Bierstadt	275	95	97	ja	
Grundschule Sauerland	91	32	42	ja	
Hafenschule	120	42	114	ja	an 2 Standorten
Hebbelschule	104	36	60	ja	
Joseph-von-Eichendorff-Schule	207	72	62	ja	
Konrad-Duden-Schule	160	55	91	ja	
Ludwig-Beck-Schule	174	60	120	ja	
Otto-Stückrath-Schule	95	33	99	ja	
Pestalozzischule	108	37	106	ja	
Peter-Rosegger-Schule	122	42	64	ja	
Philipp-Reis-Schule	100	35	48	ja	
Riederbergschule	117	41	92	ja	
Robert-Schumann-Schule	130	45	49	ja	

In einigen Bestandsschulen gibt es getrennte Räume für die Aula-Nutzung und das Mittagessen. Dies ist meist historisch gewachsen und die Essensräume bieten für die aktuellen Essenzahlen ausreichend Fläche.

Die Fläche der Essensräume errechnete sich gem. Musterraumprogramm der Landeshauptstadt Wiesbaden nach der Formel für Grundschulen:

Anzahl der Essensgäste geteilt durch 3 Schichten x 0,8 (vorgegebener Faktor) x Verkehrsflächenzuschlag 1,3 = Fläche des Essensraum in qm.

In den neu zu bauenden Schulen wird generell von einer synergetischen Nutzung des Essensraums auch über die Essensnutzung hinaus als Aula/Mehrzweckraum ausgegangen. Daher finden sich hier je nach Schulgröße Von-Bis-Angaben, die dem Anspruch Rechnung tragen, außer ausreichend Platz für das Mittagessen noch Flächen für eine weitere Nutzung dieses Raums anzubieten. Dazu gehört auch eine Lagermöglichkeit für Tische und Stühle.

In Neubauten wird daher generell von einer Mehrzwecknutzung ausgegangen. Die Größe orientiert sich an der maximalen Schülerzahl gemäß der Zügigkeit am Standort. Das Mittagessen wird von den Kindern nacheinander im Schichtsystem oder auch im Freeflow eingenommen.

Zu 9.

Aufgrund fehlender Räume oder zusätzlich benötigtem Raumbedarf kann das Mittagessen derzeit z. B. in Containern (Bertha-von-Suttner-Schule) oder Bürgerhäusern (Hafenschule) stattfinden. Im Hinblick auf den Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für Kinder im Grundschulalter ab 2026 werden gegenwärtig in Schulen, in denen räumliche Defizite bestehen durch das Schulamt beauftragte bauliche Maßnahmen geplant und durchgeführt.

Zu 10.

Wie das städtische Schulamt mitteilt, werden zum jetzigen Zeitpunkt folgende 15 Schulen zum Schuljahr 26/27 voraussichtlich baulich noch nicht über ausreichend große Mensaflächen verfügen:

1. Geschwister-Scholl-Schule
2. Grundschule Sauerland
3. Riederbergschule
4. Carlo-Mierendorff-Schule
5. Krautgartenschule
6. Philipp-Reis-Schule
7. Robert-Schumann-Schule
8. Joseph-von-Eichendorff-Schule
9. Goetheschule
10. Grundschule Schelmengraben
11. Brüder-Grimm-Schule
12. Kohlheckschule
13. Ludwig-Beck-Schule
14. Justus-von-Liebig-Schule
15. Helen-Keller-Schule (Förderschule mit Grundschulzweig))

Schulen, die mit Schulbeginn 2026/2027 voraussichtlich noch nicht über die notwendigen Räumlichkeiten verfügen, müssen alle im Einzelfall betrachtet werden, um zu klären, ob und welche Interimslösungen maßgeblich für den Mittagstisch angeboten werden müssen. Die organisatorischen und voraussichtlich auch nicht zu vermeidenden baulichen Interimslösungen bedingen einen zusätzlichen hohen Aufwand in der Verwaltung und zusätzliche Kosten. Diese Standorte werden aktuell analysiert und z.T. auch schon baulich bearbeitet. Vgl. hierzu auch SV 24-V-40-0012, die derzeit zur Beratung vorliegt.

Zu 11.

Eine detaillierte Aufstellung sowie Zuordnung der Schulen und Caterer entnehmen Sie bitte der Anlage.

Zu 12.

Alle Caterer sind vertraglich verpflichtet, die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung einzuhalten. Eine regelmäßige Kontrolle erfolgt durch die Abteilung Grundschulkinderbetreuung und Ganztägige Angebote des Amtes für Soziale Arbeit.

Zu 13.

Grundsätzlich sind eine Reihe von Faktoren entscheidend für die Preisgestaltung der Caterer in allen Schulformen. Dazu gehören unter anderem das Zubereitungsverfahren, das Ausgabepersonal und die Abrechnungsart des Mittagessens. Die Preisspanne der Caterer für ein Mittagessen liegt derzeit zwischen 3,50 € und 6,11 €.

Aufgrund der aktuellen Beschlusslage werden Elternbeiträge für das Mittagessen in Kita, Hort und den Angeboten der Grundschulen als monatlicher Fixbetrag von 85 € erhoben.

An weiterführenden Schulen und den Ganztagsangeboten an Grundschulen (Profil 1 + Profil 2) erfolgt eine tägliche Abrechnung bei der Teilnahme am Mittagessen. Die Kosten für ein Mittagessen belaufen sich für alle Schülerinnen und Schüler auf 4,25 € pro Mittagessen. In den weiterführenden Schulen ist je nach Ganztagsformat, schulischem Konzept und Freiwilligkeit einer Teilnahme das Mittagessen auch tageweise möglich.

Zu 14.

Eine Bezuschussung zum Mittagessen erfolgt durch eine indirekte Subventionierung, da weder Energiekosten bzw. Pachtgebühren anfallen. Den Differenzbetrag zwischen dem Elternbeitrag von 4,25 € pro Mittagessen und den tatsächlichen Kosten erhalten die Caterer ebenfalls.

Mit freundlichen Grüßen

**Dr. Patricia**  
**Becher**

Digital unterschrieben  
von Dr. Patricia Becher  
Datum: 2024.07.09  
11:57:26 +02'00'

Anlage

Information zu Frage 11: Schulen / Caterer / Zubereitungsverfahren (Verpflegungskonzept)

Schule	Caterer	Zubereitungsverfahren
<b>Grundschulen</b>		
Adalbert-Stifter-Schule	Sander	Cook & Chill C & C
Adolf-Reichwein-Schule	Apetito	C&C
Alfred-Delp-Schule	Delight Catering	Cook & Hold WA
Anton-Gruner-Schule	El Tucano	C&C
Bertha-von-Suttner-Schule	Palmenküche	WA
Blücherschule	Bilges Küche	Frischkochküche
Brüder-Grimm-Schule	Palmenküche	WA
Carlo-Mierendorff-Schule	El Tucano	C&C
Diesterwegschule	Amaranth	C&C
Ernst-Göbel-Schule	Calis Biocatering	WA
Freiherr-vom-Stein-Schule	Martino Kitchen	C&C
Friedrich-Ludwig-Jahn-Schule	Calis Biocatering	WA
Friedrich-von-Schiller-Schule	Amaranth	WA
	KiTa Küche	Frischkochküche
Fritz-Gansberg-Schule	Amaranth	C&C
Geschwister-Scholl-Schule	Vital Hospital	WA
Goetheschule	Greentimes	WA
Grundschule Bierstadt	ASB Hessen Service GmbH	WA
Grundschule Breckenheim	El Tucano	WA
Grundschule Nordenstadt	Förderverein	C&C plus
Grundschule Sauerland	El Tucano	WA
Grundschule Schelmengraben	Vital-Hospital	
		WA

Gustav-Stresemann-Schule	El Tucano	C&C
Hafenschule	Amaranth	WA
Hebbelschule	El Tucano	WA
Johannes-Maaß-Schule	El Tucano	WA
Joseph-von-Eichendorff-Schule	El Tucano	C&C
Justus-von-Liebig-Schule	Biond	C&C
Karl-Gärtner-Schule	El Tucano	C&C
Krautgartenschule	Palmenküche	WA
Kohlheckschule (Mittagessen in der angrenzenden Polizeischule)	Schott / Polizeischule	Frischküche
Konrad-Duden-Schule	Apetito	C&F
Ludwig-Beck-Schule	El Tucano	WA
Otto-Stückrath-Schule	Mensa Waldorfschule	Frischküche
Philipp-Reis-Schule	Amaranth	WA
Pestalozzischule	Martino Kitchen	WA
Peter-Rosegger-Schule	Apetito	C&F
Riederbergschule	Vital-Hospital	WA
Robert-Schumann-Schule	Martino Kitchen	WA
Ursula-Wölfel-Schule	Opal-Catering	C&C
Wickerbachschule	El Tucano	WA
	El Tucano	C&C
<b>Realschulen</b>		
Albrecht-Dürer-Schule	Vital-Hospital	WA
Erich-Kästner-Schule	Vital-Hospital	WA
Gerhart-Hauptmann-Schule	Vital-Hospital	WA
Kellerskopfschule	ASB	WA
Mittelstufenschule Dichterviertel	El Tucano	WA
Werner-von-Siemens-Schule	Caritas	WA



<b>Gymnasien</b>		
Diltheyschule	WISAG Business Catering	C&C
Elisabeth-Selbert-Schule	Biond	C&C
Elly-Heuss-Schule	Palmenküche	WA
Gutenbergschule	WISAG Business Catering	C&C
Gymnasium am Mosbacher Berg	Palmenküche	WA
Leibnizschule	WISAG Business Catering	C&C
Martin-Niemöller-Schule	WISAG Business Catering	C&C
Oranienschule	WISAG Business Catering	WA
Theodor-Fliedner-Schule	Biond	WA
<b>Gesamtschulen</b>		
Alexej-von-Jawlensky-Schule	Vital-Hospital	WA
Helene-Lange-Schule	Biond	C&C
Hermann-Ehlers-Schule	Caritas	Frischkochküche
IGS Rheingauviertel	Palmenküche	WA
IGS Kastellstraße	Biond	C&C
Sophie- und Hans-Scholl-Schule	Bilges Küche	Frischkochküche
Wilhelm-Heinrich-von-Riehl-Schule	WISAG Business Catering	C&C
Wilhelm-Leuschner-Schule	Palmenküche	Frischkochküche
<b>Förderschulen</b>		
Albert-Schweitzer-Schule	Palmenküche	WA
Comeniusschule	Vital-Hospital	WA
Fluxusschule	Bilges Küche	Frischkochküche
Friedrich-von-Bodelschwingh-Schule	Amaranth	WA
Helen-Keller-Schule	Amaranth	WA
Johann-Hinrich-Wichern-Schule	Amaranth	WA