

Frau  
Christine Wagener

über

Büro der Stadtverordnetenversammlung

Berliner Platz 1  
35390 Gießen

■ Auskunft erteilt: Fr. Eibelshäuser  
Zimmer-Nr.: 02-015  
Telefon: 0641/306-1007  
Telefax: 0641/306-2519  
E-Mail: dezernat3@giessen.de

Ihr Zeichen

Unser Zeichen  
III – Wz.

Ihr Schreiben vom  
06.05.2023

Datum  
20.06.2023

**Anfrage nach § 28 Abs. 1 GO zum Mittagessen in den städtischen Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen – ANF/1480/2023**

Sehr geehrte Frau Wagener,

Ihre o.g. Fragen können wir wie folgt beantworten:

Frage 1:

Wie läuft die Essensanlieferung tagtäglich zeittechnisch ab? Zu welchen Uhrzeiten werden die Mittagessen gewöhnlich angeliefert?

Antwort:

Die Anlieferzeit für das Essen an Grundschulen wird mit den Caterern und den einzelnen Schulen individuell vereinbart, so dass die Standzeiten möglichst gering bleiben. Die Essensanlieferung soll in einer Zeit frühestens ab 60 Minuten vor der Essensausgabe erfolgen. Damit wird die von der DGE empfohlene maximale Warmhaltezeit von 3 Stunden deutlich unterschritten.

In einigen Schulen wird das Essen vor Ort frisch gekocht oder in Konvektomaten zubereitet, so dass es punktgenau für die Ausgabe terminiert werden kann. Durch Tischlein Deck Dich/ZAUG werden Kitas und Schulen in unterschiedlichen Touren angefahren, damit die Schulen frisch produziertes Essen erhalten.

Frage 2:

Können die städtischen Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen bei einem Ausfall/Erkrankung einer größeren Anzahl von Kindern noch rechtzeitig vor Essenszubereitung/-anlieferung dies noch an den Anliefernden melden, sodass eine geringere Anzahl an Essen geliefert werden kann?

Antwort:

Bei den meisten Caterern können durch die Schulen jederzeit Essensänderungen gemeldet werden. Je später eine Essensänderung gemeldet wird, desto höher fällt der Ressourcen-Verlust aus. Vollständig berücksichtigen werden kann eine Abmeldung bis 13:30 Uhr des Vortages, dann kann

die Planung und Zubereitung des neuen Tages mit aufgenommen werden. Danach können unter hohem personellen Aufwand noch Lebensmittel gerettet werden, dies erfolgt soweit möglich.

Frage 3:

Wie viele Portionen bleiben pro Tag und aufgeschlüsselt nach Kindergarten, Kindertagesstätte und Schule ungefähr übrig?

Antwort:

Eine genaue Auswertung der übrig bleibenden Portionen nach Schulen ist aktuell nicht möglich, eine ungefähre Abfrage bei unseren Ausgabekräften ergab, dass es zwischen 0 und 5 Portionen pro Tag sein können, dies variiert z.T. auch je nach gewähltem Gericht. In Absprache mit den Caterern ist es möglich, die einzelnen Essenskomponenten in den Mengen zu erhöhen oder zu reduzieren, um eine bedarfsgerechte Menge zu erhalten. Dadurch können Essensreste vermieden werden. Tischlein Deck Dich nutzt dazu ein Mengenkalkulationsprogramm, um dadurch die Vielfalt in der Essensauswahl auch weiterhin anbieten zu können. Das bedeutet, wenn festgestellt wird, dass immer zu viel Reis übrig ist, kann die Gruppe durch Rückmeldung den Reis um z.B. 10% reduzieren. Sollten z.B. immer zu wenig Nudeln verfügbar sein, kann die Gruppe die Nudeln um 15% erhöhen. So kann man direkt und unkompliziert Essensreste vermeiden. Des Weiteren führt Tischlein Deck Dich in Zusammenarbeit mit dem FIBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) eine Evaluierung von Essensresten an den Schulen der Stadt Gießen durch, das Projekt wird vor den Sommerferien 2023 starten.

Frage 4:

Welche Möglichkeiten sieht der Magistrat der Stadt Gießen, die Anzahl der übriggebliebenen Essen zu verringern?

Antwort:

Die Menge der Essensreste an den Schulen der Stadt Gießen ist bei täglich insgesamt ca. 2.300 fest bestellten Essen gering. Bei Krankheit von Kindern können die Essen durch Eltern abgeholt werden, wenn es versäumt wurde, rechtzeitig Bescheid zu geben.

In Zusammenarbeit mit Tischlein Deck Dich überprüfen die Ausgabekräfte die Portionsgrößen immer wieder und senden Veränderungen an Tischlein Deck Dich, so dass Anpassungen vorgenommen werden können. Hierzu werden auch regelmäßig Schulungen angeboten.

Gleichzeitig ist es für alle Caterer wichtig, dass Schulen Schließungstage z.B. wg. beweglicher Ferientage oder Wanderwochen etc. zeitnah und nicht zu spät übermitteln.

Bei der Bestellung der Essensanzahl durch die Schulen gibt es zwischenzeitlich hohe Erfahrungswerte, welche Komponenten gerne und gut oder eben etwas weniger gegessen werden. Auch hinsichtlich der Krankheitszahlen gibt es Erfahrungswerte, die bei der zu bestellenden Anzahl berücksichtigt werden. Dadurch können zu hohe Bestellmengen vermieden werden.

Im Rahmen der Agenda 2030 – Strategie der Universitätsstadt Gießen wird aktuell an einzelnen Grundschulen das Projekt „nachhaltig statt“ durchgeführt, in dem auch das Thema Essensreste eine Rolle spielt, um Kinder für den Wert der Lebensmittel zu sensibilisieren.

Mit freundlichen Grüßen



Astrid Eibelshäuser

Stadträtin

**Verteiler:**

Magistrat  
Fraktion Bündnis 90/Die Grünen  
CDU-Fraktion  
SPD-Fraktion  
Fraktion Gießener LINKE  
Fraktion Gigg+Volt  
FDP-Fraktion  
AfD-Fraktion  
FW-Fraktion