

Hinweise des Städtetages Baden-Württemberg zu Betreuung und Mittagessen an Schulen mit Ganztagesangeboten vom 09. Dezember 2005

Inhaltsverzeichnis

Ziffer	Abschnitt	Seite
1	Einführung und Danksagung	3
2	Betreuung	6
2.1	Arten von Ganztagesesschulen und Betreuungsangeboten	6
2.2	Rolle der Schule und des Schulträgers	7
2.3	Betreuungspersonal	8
2.3.1	Betreuung durch externe Partner	8
2.3.1.1	Musikschulen / Musikvereine	9
2.3.1.2	Jugendkunstschulen	10
2.3.1.3	Sportvereine	10
2.3.1.4	Jugendverbände, Jugendringe, Hilfsorganisationen, Jugend- einrichtungen	11
2.3.1.5	Weitere mögliche externe Partner	11
2.3.1.6	Jugendbegleiter	11
2.3.2	Betreuung durch Personal des Schulträgers	11
2.3.3	Zusammenarbeit mit der Schule	11
2.3.4	Versicherungsschutz	12
2.3.5	Personalbemessung und Personalvergütung	12
2.3.5.1	Schulbudgets	12
2.3.5.2	Personalbemessung	12
2.3.5.3	Personalvergütung	12
2.3.6	Ferienbetreuung	12
2.4	Alternativen zur Beschäftigung eigener hauptamtlicher Betreuungskräfte	13
2.4.1	„Ein-Euro-Jobs“	13
2.4.2	Ehrenamtlich Tätige	15
2.4.3	Mitarbeit von Studierenden	16
2.4.4	Beschäftigung von FSJ-Kräften	16
2.5	Finanzierung / Entgelte	16
3	Mittagessen	17
3.1	Lebensmittelhygiene	17
3.2	Ernährungsphysiologie und Vergaberecht	18
3.3	Organisationsmodelle	19
3.3.1	Verpflegungssysteme	19
3.3.2	Ausgabesysteme	20
3.3.2.1	Tablettsystem	20
3.3.2.2	Schüsselsystem	20
3.3.2.3	Portionssystem	20
3.3.3	Raumbedarf	20
3.4	Aufsichtspflicht	21
3.5	Personaleinsatz	22
3.5.1	Hauptamtliches Personal	22
3.5.2	Ehrenamtlich Tätige	22
3.6	Preisgestaltung und Bezahlmodelle	22

Anlagenverzeichnis

Anlage	Titel	Seite
1	Benutzungsordnung für die Betreuung im Rahmen der „Verlässlichen Grundschule“ an den Grundschulen in der Trägerschaft der Stadt Ulm	24
2	Schwäbisch Gmünder Kinder-Sport-Spaß: Talentsuche und -förderung in Kooperation Schule - Verein	27
3	Ferienbetreuung in Freiburg im Breisgau und Ulm an der Donau	29
4	Fragen und Antworten zu „Ein-Euro-Jobs“	32
5	Standardfragebögen zur jährlichen Städtetagserhebung betreffend Schulbetreuungsangebote	35
6	Erläuterungen zum HACCP-Konzept	39
7	Belehrung nach Infektionsschutzgesetz: Wichtige Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln	44
8	Belehrung nach Infektionsschutzgesetz: Bei welchen Krankheiten besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?	45
9	Nachbelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz	47
10	Bescheinigung über die Nachbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz	50
11	Bestätigung über die Nachbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz	51
12	Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich	52
13	Leistungsverzeichnis der Stadt Karlsruhe – Versorgung der Uhland- und der Werner-von-Siemens-Schule mit Mittagessen	55
14	Informationen des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum zur Schulverpflegung	59
15	Ausstattungsbedarf bei unterschiedlichen Verpflegungssystemen	63
16	Personalbedarf bei unterschiedlichen Verpflegungssystemen	64
17	Betreibervertrag zur Nutzung der Mensaküche in der Geschwister-Scholl-Schule, Tübingen	65
18	Kalkulationsschema für die Verkaufspreisermittlung (Essensentgelt)	68

Herausgeber

Städtetag Baden-Württemberg
Postfach 10 43 61
70038 Stuttgart

Tel. 0711/22921-13
Fax 0711/22921-42
Mail norbert.brugger@staedtetag-bw.de

1. Einführung und Danksagung

Das baden-württembergische Schulgesetz kennt keine Ganztageschulen. Und dennoch existieren solche Schulen – rechtlich als Schulversuche – seit Jahrzehnten im Land. An Halbtagesgrundschulen hielten unterrichtsergänzende schulische Betreuungsangebote zu Beginn des Schuljahres 1990/91 in Gestalt der so genannten Kernzeitenbetreuung Einzug.

Sowohl Ganztageschulen als auch Halbtageschulen mit ergänzenden Betreuungsangeboten entwickelten sich seither zur Erfolgsgeschichte. Das Land zählt aktuell 567 Ganztageschulen. Der Bestand an Betreuungsgruppen in Halbtageschulen ist binnen 15 Jahren von 80 auf mehr als 6.000 gestiegen – und diese Zahl wird vor allem aufgrund der zum Schuljahr 2002/03 eingeführten Landesförderung für flexible schulische Nachmittagsbetreuungsangebote weiter wachsen.

Der Städtetag Baden-Württemberg hat diese Entwicklung nicht nur politisch mitgestaltet, sondern auch inhaltlich begleitet. Mehrfach sind Städtetagshinweise für die kommunale und schulische Praxis zum Betrieb schulischer Ganztagesangebote ergangen. Weshalb daher nun dieses neuerliche Städtetagswerk?

Das im Jahr 2003 aufgelegte und mit 4 Mrd. EUR dotierte Bundesinvestitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) hat in Land und Bund erhebliche Schubkraft für den Ausbau schulischer Ganztagesangebote entwickelt. Mit diesem Programm will der Bund die Schaffung bzw. qualitative Verbesserung von 10.000 Ganztagesschulangeboten im Bundesgebiet bewirken. Mit einer bis zu 90-prozentigen Investitionsförderung hat er dafür massive Handlungsanreize geschaffen. Sie haben vor allem in Baden-Württemberg heftige Wirkung entfaltet. Bereits 15 Monate nach Inkrafttreten des auf vier Jahre angelegten Programms war die für Baden-Württemberg insgesamt bereit gestellte Fördersumme von 528,3 Mio. EUR ausgeschöpft. Mit diesem Geld werden 565 Ganztagesschulmaßnahmen umgesetzt. Zum Stichtag 31.01.2005 sind darüber hinaus weitere 349 Maßnahmen zur Förderung angemeldet worden, die einen Antragstau in Höhe von 319 Mio. EUR erzeugt haben.

Um die Realisierung dieser und weiterer in den Kommunen des Landes geplanter Maßnahmen sicher zu stellen, haben sich das Land und die Kommunalen Landesverbände am 24.10.2005 auf ein Landesförderprogramm „Chancen durch Bildung – Investitionsoffensive Ganztageschule“ im Umfang von 450 Mio. EUR verständigt. Dessen Laufzeit wird neun Jahre betragen. Am 04.11.2005 haben sie ferner eine Vereinbarung über „Bildung und Betreuung im vorschulischen und im schulischen Bereich“ geschlossen.

Vor diesem Hintergrund wird landespolitisch und in sehr vielen Kommunen heute und künftig nicht mehr über das Ob, sondern nur noch über das Wie der Schaffung bedarfsgerechter schulischer Ganztagesangebote beraten. Die hierfür erforderliche räumliche und sächliche Infrastruktur zu errichten, ist aber nur eine Seite der Medaille. Neben den erforderlichen Investitionen ist auch deren dauerhafte Nutzung, also der laufende Schulbetrieb, sicher zu stellen. Dies erfordert auf Landesebene und in den Schulen neue pädagogische Weichenstellungen und in den Städten Umsetzungs Kompetenzen in neuen schulischen Aufgabenfeldern.

Mit dieser Handreichung will der Städtetag Baden-Württemberg die Bewältigung dieser vielfach in Art und Umfang neuen städtischen Aufgaben unterstützen, wiewohl derzeit leider wichtige landesrechtliche Grundlagen für den Betrieb von Ganztageschulen bzw. Schulen mit Ganztagesangeboten noch fehlen. Er nimmt dabei in Kauf, dass manche grundsätzlichen Aspekte schulischer Ganztagesbetriebe nicht umfassend erläutert werden können, weil Zuständigkeitsfragen zwischen Land und Kommunen nach wie vor strittig sind.

Andererseits werden in den kommenden Jahren auf Basis dieser rechtlichen Provisorien Milliardenbeträge in Unterricht, Betreuung und Verpflegung an ganztagesbetriebenen Schulen investiert. Insbesondere im baulichen Bereich werden dadurch Fakten geschaffen, die –

sofern sie sich als nicht zukunftsgerecht erweisen – zu einem späteren Zeitpunkt nur mit großem Aufwand reversibel sind.

Exemplarisch sei hierzu der schulische Verpflegungsbereich erwähnt. Er gehört weder zu den Kernkompetenzen der Schulen noch der Schulträger, nimmt in allen Schulen mit Ganztagesangeboten aber gleichwohl eine Schlüsselrolle ein. Es ist daher unabdingbar, bei der Ausgabe des Schulmittagessens am Bedarf ausgerichtete und tragfähige Organisationsstrukturen für Essensangebote zu schaffen, die von der Schülerschaft akzeptiert und deshalb dauerhaft wahrgenommen werden. Je nach Ausgestaltung dieser Strukturen bedürfen sie mehr oder weniger erheblicher Anfangsinvestitionen.

Diese Hinweise können zur Planung und Umsetzung solcher Angebote nur eine erste Hilfestellung bieten. Sich hierfür ergänzender Unterstützung von Verpflegungsexperten zu bedienen, ist alleine schon aufgrund der finanziellen Dimensionen der Vorhaben oft ratsam. Die komplette Übernahme des laufenden Betriebs von schulischen Mensen bis hin zur Abrechnung anfallender Essensentgelte durch lokale oder landesweit agierende Kantinenbetriebe bzw. Gastronomieunternehmen dürfte im Übrigen vielerorts zum Regelfall werden. Entsprechende städtische Ausschreibungen stoßen auf gute Resonanz, denn bei den Ganztageschulen handelt es sich um einen verheißungsvollen gastronomischen Zukunftsmarkt.

Diese Hinweise sind das Arbeitsergebnis der Ende 2004 gegründeten AG Ganztageschulen des Städtetages Baden-Württemberg. Für die engagierte Mitwirkung in dieser AG im Interesse aller Mitgliedstädte des Verbandes danken wir folgenden Personen und den sie entsendenden Städten bzw. Institutionen herzlich:

Renate Schmetz, Backnang
 Annette Bürkner, Filderstadt
 Renate Holub-Gögelein, Freiburg im Breisgau
 Michael Thoma, Freiburg im Breisgau
 Herbert Fitterling, Geislingen an der Steige
 Joachim Frisch, Karlsruhe
 Steffen Weigel, Kirchheim unter Teck
 Josef Schoch, Laupheim
 Hans-Ulrich Wegert, Leonberg
 Andrea Lehr, Mannheim
 Karin Schüttler, Schwäbisch Gmünd
 Karin Korn, Stuttgart
 Günter Stürmer, Stuttgart
 Peter Männer, Überlingen/Bodensee
 Brigitte Bailer, Ulm an der Donau
 Klaus Große, Ulm an der Donau
 Carola Rummel, Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg
 Anne Kreim, Tübingen, als Vorsitzende des Landesverbandes der Schulfördervereine
 Christine Kußmaul, Markgröningen, als externe Verpflegungsexpertin
 Oliver Blum, Hechingen, als externer Verpflegungsexperte

Unser ganz besonderer Dank gilt den Leiterinnen und Leitern der beiden Teilarbeitsgruppen der AG. Die Teilarbeitsgruppe „Betreuungsangebote“ wurde von Brigitte Bailer und Herbert Fitterling, die Teilarbeitsgruppe „Mittagessen“ von Joachim Frisch und Christine Kußmaul geleitet. Die Federführung für die gesamte AG oblag Norbert Brugger von der Städtetags-geschäftsstelle.

Der Ausschuss für Schule, Kultur und Sport des Städtetages Baden-Württemberg hat diesen Hinweisen des Verbandes am 09. Dezember 2005 in Metzingen zugestimmt.

OB a. D. Stefan Gläser
Geschäftsführendes Vorstandsmitglied

2. Betreuung

2.1 Arten von Ganztageschulen und Betreuungsangeboten

Ganztageschule ist nicht gleich Ganztageschule. Der Unterscheidung der Arten und Angebote für Schüler¹ sollen nachfolgende Übersichten dienen.

Ganztageschulen im Sinne des Landes	Ganztageschulen im Sinne des Bundes (IZBB)	Halbtageschulen mit ergänzender Betreuung
☞ Mindestens 8 Zeitstunden Angebot an 4 Wochentagen	☞ Mindestens 7 Zeitstunden Angebot an 3 Wochentagen	☞ Geringeres Betreuungsangebot in zeitlicher Hinsicht
☞ Mittagessen an mind. 4 Tagen	☞ Mittagessen an mind. 3 Tagen	☞ Kein Mittagessen erforderlich
☞ Werden formal als Schulversuche eingerichtet („Erlassschulen“)	☞ Entstehen ohne Erlass durch Angebotsbereitstellung	☞ Entstehen ohne Erlass durch Angebotsbereitstellung
☞ Zusätzliche Lehrerdeputate, z. B. bis zu 7 Std. für HS-Klassen	☞ Keine zusätzlichen Lehrerdeputate	☞ Keine zusätzlichen Lehrerdeputate
☞ gebunden oder teilweise gebunden	☞ offen	☞ offen
☞ Ergänzende kommunale Betreuung im Regelfall notwendig	☞ Ergänzende (kommunale) Betreuung im Regelfall notwendig	☞ Ergänzende (kommunale) Betreuung notwendig
☞ Betreuungsförderung des Landes nur bei Hauptschulen	☞ Betreuungsförderung des Landes bei allen Schularten außer Berufsschulen	☞ Betreuungsförderung des Landes bei allen Schularten außer Berufsschulen
☞ Keine Gebührenerhebung für Betreuung möglich	☞ Gebührenerhebung für Betreuung möglich	☞ Gebührenerhebung für Betreuung möglich
☞ Kostendeckende Entgelte für Mittagessen möglich	☞ Kostendeckende Entgelte für Mittagessen möglich	☞ Kostendeckende Entgelte für Mittagessen möglich
☞ Schulträger wird zur Betreuung beim Mittagessen verpflichtet	☞ Regelung der Betreuung / Aufsicht beim Mittagessen durch Schule	☞ Regelung der Betreuung/ Aufsicht beim Mittagessen durch Schule
☞ Rhythmisierung von Unterricht und Betreuung gefordert	☞ Rhythmisierung von Unterricht und Betreuung erwünscht	☞ Keine Rhythmisierung von Unterricht und Betreuung
☞ Landesschulbauförderung grundsätzlich möglich	☞ Landesschulbauförderung für Betreuung grundsätzlich nicht möglich	☞ Landesschulbauförderung für Betreuung nicht möglich
☞ IZBB-Förderung möglich	☞ IZBB-Förderung möglich	☞ IZBB-Förderung nicht möglich
☞ Auf Hauptschulen („soziale Brennpunktschulen“) konzentriert. Geplanter Ausbaustand erreicht	☞ Auf alle Schularten (außer Berufsschulen) ausgerichtet	☞ Auf alle Schularten (außer Berufsschulen) ausgerichtet, mit Schwerpunkt bei Verlässlicher Grundschule

¹ Soweit in diesem Text bei Formulierungen, welche beide Geschlechter betreffen, nur die männliche Form verwendet wird, erfolgt dies ausschließlich zur Vereinfachung und bezieht auch die weibliche Form mit ein.

<u>Gebundene</u>	<u>Teilweise gebundene</u>	<u>Offene</u>
Alle Schüler sind verpflichtet, das Ganztagesangebot wahrzunehmen	Ein Teil der Schüler ist verpflichtet, das Ganztagesangebot wahrzunehmen	Den Schülern ist es freigestellt, vorhandene Ganztagesangebote wahrzunehmen
	Beispiel: Klassen 5 und 6 einer Hauptschule	Anmerkung: Im Regelfall wird eine „freiwillige Verpflichtung“ zur Angebotswahrnehmung halbjährlich/jährlich verlangt

2.2 Rolle der Schule und des Schulträgers

Bei Schulen mit Ganztagesangeboten hat die Schulleitung die große Verantwortung für die Betreuung, vor allem für die Integration der Betreuungsangebote im Schulbetrieb bzw. deren Abstimmung mit dem Unterrichtsangebot, die Fachvorgesetztenfunktion für die Betreuungskräfte, die Bedarfsabfragen bei der Schulanmeldung sowie das Erstellen von Beurteilungen. Der Schulträger wirkt oft bei der außerunterrichtlichen Betreuung finanziell und organisatorisch alleine oder gemeinsam mit externen Partnern mit. Die pädagogischen Inhalte der Betreuung legen die Betreuungskräfte im Zusammenwirken mit den Schulleitungen fest. Die Schulen tragen dafür Sorge, dass sich die Betreuung und Unterricht zu einem Gesamtkonzept ergänzen, welches in einem pädagogischen Team entwickelt, umgesetzt und weiterentwickelt wird. Pädagogische Maßnahmen, die sich auf die Organisation oder/und Finanzierung von Betreuungsmaßnahmen auswirken, sind mit dem Schulträger abzustimmen.

Beim Aufbau der Ganztagesangebote an Schulen unter der Mitwirkung der Schulleitungen sind die rechtlichen Vorgaben des Schulgesetzes zu beachten. Schulen sind weder rechtsfähige öffentliche Anstalten noch Behörden. Sie können daher nur auf Basis entsprechender Vereinbarungen mit den Schulträgern deren Haushaltsmittel bewirtschaften sowie entsprechende Verträge abschließen.

Grundsätzlich übt die Stadt die Dienst- und Fachaufsicht über die eigenen Betreuungskräfte und Mittagessenskräfte aus. Sie gibt die Rahmenbedingungen vor und ist für die Fortbildung und die zu erfüllenden Verwaltungsaufgaben (z.B. An- und Abmeldungen, Beschaffung der Betriebsmittel, Abrechnungen mit den Eltern) zuständig.

Je mehr Betreuung in den Schulen angeboten wird, desto fachlich eigenständiger und qualitativ anspruchsvoller dürfte sich auch die Betreuung entwickeln. Durch Kooperationskonzepte und klare Verantwortungsaufteilung zwischen den Partnern kann die Zusammenarbeit gefördert werden. Solche Konzepte sollten daher in Zusammenarbeit von Staatlicher Schulverwaltung, Schulträger und Schulleitung erarbeitet werden.

Die Aufsichtspflicht in der Schule ist nicht spezialgesetzlich geregelt. Sie resultiert aus dem Minderjährigenschutz des bürgerlichen Rechts. In diesem Rahmen ist es Aufgabe der Schulleitung, die Wahrnehmung der Aufsicht zu regeln.

Die Aufsichtspflicht über einen Schüler bei Ganztagesangeboten an Schulen obliegt der Lehrkraft, dem Schulsozialarbeiter oder der vom Kooperationspartner der Schule bestimmten erwachsenen Person z. B. Übungsleiter entsprechend der im pädagogischen Konzept oder der Kooperationsvereinbarung festgelegten Rahmenbedingungen.

Den Betreuungskräften, die für die Betreuung beim Schulträger oder einem anderen Anstellungsträger beschäftigt sind, obliegt ein hohes Maß an Verantwortung bei der Beaufsichtigung der Schüler. Sie führen die Aufsicht während der Betreuungszeit. Beginn und Ende der Aufsichtspflicht orientieren sich an den von der Schulleitung mitgeteilten Betreuungszeiten. Solange keine schriftliche Einverständniserklärung der Sorgeberechtigten vorliegt, dass der Schüler selbständig entscheiden darf, wann er nach Hause geht, besteht die Aufsichtspflicht uneingeschränkt während der gesamten Betreuungszeit.

Die Betreuung findet in der Regel in den Räumen des Schulträgers statt. Es wird davon ausgegangen, dass die Schulträger den externen Partnern die für die Betreuungsangebote erforderlichen Räumlichkeiten bzw. Flächen unentgeltlich überlassen.

Die Benutzungsordnung für die Betreuung im Rahmen der Verlässlichen Grundschule an den Grundschulen in der Trägerschaft der Stadt Ulm an der Donau ist beispielhaft als Vorlage für örtliche Regelungen beigelegt (*Anlage 1*).

2.3 Betreuungspersonal

In den Aufbau von Ganztagesangeboten an Schulen sollten geeignete bestehende Angebote der Jugendhilfe möglichst einbezogen werden. In vielen Kommunen gibt es schon vielfältige Kooperationen zwischen den Schulen und den Anbietern von Jugendhilfeleistungen. Um personelle Finanzierungs- und Organisationsgrundlagen zu erhalten, ist in Abstimmung mit den externen Partnern, der Schulleitung und dem Schulträger der Betreuungsbedarf zu ermitteln. Dabei ist zu berücksichtigen, dass sich der Bedarf vor allem in der jetzigen Ausbauphase schulischer Ganztagesangebote rasch verändern kann.

2.3.1 Betreuung durch externe Partner²

Als „externe Partner“ werden alle Vereine, Einrichtungen und Institutionen bezeichnet, die Betreuung anbieten und nicht den Schulen oder Schulträgern zuzuordnen sind. Schulfördervereine und Elterninitiativen gelten wegen der engen schulischen Einbindung als interne Partner der Schulen.

Die ab dem Schuljahr 2004/2005 landesweit geltenden neuen Bildungspläne und Bildungsstandards für Schulen bekräftigen aus pädagogischer Sicht ausdrücklich die Sinnhaftigkeit schulischer Kooperationen mit externen Partnern.

Außerunterrichtliche Betreuungsangebote sind in das pädagogische Konzept einer Schule zu integrieren. Die Schulleitung entscheidet über die Wahrnehmung von Betreuungsangeboten durch externe Partner. Mit dem Schulträger ist frühzeitig der Raumbedarf, die Finanzierung und die Sachmittelausstattung zu klären. Deshalb sollte auch auf Schulträgerseite eine zentrale Ansprech- und Koordinierungsstelle für die Schulen und deren externe Partner vorhanden sein.

Die Betreuungsangebote der Schulen sind Bestandteile der pädagogischen Schulkonzepte und der Gesamtbetreuungskonzepte der Kommunen. Hierbei ist darauf zu achten, dass die Angebote der externen Partner die vorhandenen schulischen Angebote pädagogisch sinnvoll und verlässlich ergänzen. Das Angebotstableau der Kooperationspartner soll breit genutzt werden, um vielfältige Betreuungsangebote zu ermöglichen.

² Zur Kooperation der Schulen und Schulträger mit externen Partnern bei der Schulbetreuung hat der Städtetag Baden-Württemberg umfassende Hinweise veröffentlicht. Die aktuelle Fassung dieser „Kooperationshinweise Schulbetreuung“ datiert vom 10.02.2005; sie ist per Städtetagsrundsreiben R 8784/2005 vom selben Tag publiziert worden.

Im Gegenzug ist der Werbeeffect von schulischen Angeboten für die externen Partner hervorzuheben. Wenn diese Angebote ansprechend sind, binden sich vielfach Schüler auch über den Schulbetrieb hinaus an die jeweilige Einrichtung. Die Schulbetreuung bietet externen Partnern daher eine besondere Chance zur Weiterentwicklung und Intensivierung ihrer Jugend- bzw. Nachwuchsarbeit.

Außerunterrichtliche Betreuungsangebote sollen zumindest für ein Schulhalbjahr, nach Möglichkeit für ein ganzes Schuljahr eingerichtet werden. Im Falle ihrer Teilnahme sollten sich die Schüler regelmäßig für mindestens ein Schulhalbjahr zur Inanspruchnahme des Angebotes verpflichten.

Beispiel: Bei einer im Frühjahr 2005 durchgeführten Umfrage hat die Stadt Ulm an allen Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, Gymnasien und Förderschulen abgefragt, mit welchen externen Kooperationspartnern die Schulen zusammenarbeiten und welche Rahmenbedingungen hierfür gelten. Als Ergebnis konnte festgestellt werden, dass sehr viele Schulen mit der Musikschule und/oder einem Sportverein kooperieren. Teilweise bestehen auch Kooperationen mit der Jugendkunstschule (in Ulm: Kontiki). Darüber hinaus gibt es vielseitige Kooperationen mit dem Stadtjugendring, dem Kinderschutzbund, dem Ulmer Theater usw.³

Externe Partner können auf unterschiedliche Weise gewonnen werden, beispielsweise durch persönliche Kontakte sowie Informationsbriefe an und Informationsveranstaltungen für potenzielle Schulpartner⁴.

Auch für den laufenden Betrieb einer Kooperation, bzw. während der Durchführung von Kooperationsmaßnahmen wird empfohlen, jeweils Ansprechpartner zu bestimmen. Persönliche Kontakte zu den externen Partnern sind von Vorteil. Wichtig ist ein gegenseitiges Feedback. Daher werden regelmäßige Gesprächstermine für den Meinungs- und Erfahrungsaustausch angeregt.

Nachstehend eine Auflistung wichtiger externer Kooperationspartner der Schulen:

2.3.1.1 Musikschulen / Musikvereine⁵:

Unter anderem sind folgende Angebote denkbar: Blockflötenkurse, Instrumentalensembles, Orchester, Chorgesang, Bläsergruppen, Streichergruppen, Rhythmik, Tanz, Musiktheater usw.

Die Angebote der Musikschule bzw. der Musikvereine finden möglichst in den Räumen der allgemein bildenden Schule statt. Instrumente sowie die Sachausstattung werden von der allgemein bildenden Schule – soweit vorhanden – zur Verfügung gestellt und eventuell durch die Musikschule ergänzt.

Der Landesverband der Musikschulen hat verschiedentlich über Kooperationsmöglichkeiten zwischen Schulen und Musikschulen bei der Schulbetreuung informiert. Sie sind direkt beim Landesverband erhältlich:

³ Auf das per Rundschreiben U 323/2003 vom 04.11.2003 publizierte Ergebnis einer Kooperationsumfrage des Städtetags Baden-Württemberg, an der sich 42 Städte beteiligt haben, wird verwiesen.

⁴ Die Stadt Ravensburg hat am 09.07.2005 ein derartiges "Forum Ganztageschule" veranstaltet, bei dem Vertreter der städtischen Schulen und Jugendarbeit sowie des Städtetages Baden-Württemberg auf Referentenebene mitgewirkt haben. Die 96-seitige Forumsdokumentation der Stadt Ravensburg ist durch Städtetagsrundschreiben R 9766/2005 vom 25.10.2005 im Verband veröffentlicht worden.

⁵ Siehe hierzu auch die Hinweise des Landesverbandes der Musikschulen, über die der Städtetag Baden-Württemberg zuletzt per Rundschreiben R 8921/2005 vom 16.03.2005 informiert hat.

Landesverband der Musikschulen Baden-Württemberg
 Herr Geschäftsführer Reiner Mussler
 Postfach 14 02 61
 70072 Stuttgart

Tel. 0711/21851-11
 Fax 0711/21851-20
 Mail mussler@musikschulen-bw.de

2.3.1.2 Jugendkunstschulen

Die Angebote der Jugendkunstschulen finden in der Regel in geeigneten Räumlichkeiten der allgemein bildenden Schule mit entsprechender Einrichtung statt, z.B. Werkräume, Musik-, Medien- und Bewegungsräume. Auch die Räume der Jugendkunstschulen können genutzt werden.

Weitere Informationen hierzu erteilt die LAG Jugendkunstschulen:

LAG der Jugendkunstschulen Baden-Württemberg e.V.
 Frau Vorstandsvorsitzende
 Monika Fahrenkamp
 Am Kornhausplatz 5
 89073 Ulm

Tel. 0731/15 30 32
 Fax 0731/15 30 45
 Mail lag@kontiki.vh-ulm.de

2.3.1.3 Sportvereine

Viele Schulen kooperieren mit örtlichen Sportvereinen, teilweise aufgrund des bereits 1987 aufgelegten Förderprogramms des Landes (Kooperation Schule – Verein). Solche Sportangebote sollten in der Regel durch lizenzierte Übungsleiter aus Sportvereinen oder Kinder-Sport-Schulen (KISS) geleitet werden. Bei den Sport- und Bewegungsangeboten der externen Partner überwiegen sportartorientierte Angebote, z.B. Ballspiele, Badminton, Hockey, Turnen. Leichtathletik, Reiten, Tischtennis.

Weitere Informationen hierzu erteilt der Landessportverband. Er hat im September 2005 eine Broschüre zu Sportangeboten in Ganztageschulen veröffentlicht, die via Internetangebot des Verbandes abrufbar ist⁶:

Landessportverband Baden-Württemberg
 Haus des Sports
 Herr Geschäftsführer Wolfgang Eitel
 Postfach 50 12 69
 70342 Stuttgart

Tel. 0711/28077-120
 Fax 0711/28077-101
 Mail weitel@wlsb.de

⁶ Über diese Broschüre hat der Städtetag Baden-Württemberg per Rundschreiben R 9707/2005 vom 05.10.2005 informiert.

Für die Schüler von Grundschulen kann sich ein Grundlagentraining anbieten. Die Beschreibung eines solchen Angebots der Stadt Schwäbisch Gmünd liegt als *Anlage 2* bei.

2.3.1.4 Jugendverbände, Jugendringe, Hilfsorganisationen, Jugendhilfeeinrichtungen

Ein breites Spektrum von Jugendverbänden kann eine große Angebotspalette an außerunterrichtlichen Betreuungsmöglichkeiten bieten. Angebote verschiedener Jugendhilfeeinrichtungen wie z. B. Jugendfeuerwehr, Jugendrotkreuz, DLRG-Jugend, usw. sind denkbar. In Zusammenarbeit mit dem DRK, dem Arbeiter-Samariter-Bund, den Maltesern, usw. kann beispielsweise die Ausbildung von Schulsanitätern erfolgen.

2.3.1.5 Weitere mögliche externe Partner

Denkbar sind beispielsweise Kooperationen mit Volkshochschulen⁷, Bibliotheken⁸, Museen, Theater, und weitere Vereinen. Diese Auflistung dieser möglichen externen Partner ist nicht abschließend. Über die Nennungen hinaus gibt es sicher auf lokaler Ebene weitere öffentliche und private Anbieter, die in der Lage sind, interessante außerunterrichtliche Betreuung zu leisten.

2.3.1.6 Jugendbegleiter

Als mögliches neues Element der Betreuung an Schulen mit Ganztagesangeboten hat Ministerpräsident Oettinger in seiner Regierungserklärung vom 27.04.2005 den Einsatz so genannter Jugendbegleiter angekündigt⁹. Zu Jugendbegleitern geschulte Personen sollen demnach – gegen Entschädigung – ehrenamtliche Betreuungsarbeit an den Schulen leisten. Der Jugendbegleitereinsatz soll zunächst ab Beginn des zweiten Schulhalbjahres 2005/06 für vier Jahre an 40 Modellschulen erprobt werden. Nähere Informationen zu diesen Modellprojekten und zum Jugendbegleiterkonzept wird der Städtetag Baden-Württemberg fortlaufend per Rundschreiben veröffentlichen.

2.3.2 Betreuung durch Personal des Schulträgers

Ist die Stadt Trägerin der Betreuungsmaßnahme, ist sie oft auch Anstellungsträgerin für das Personal. Je stärker das Personal in die pädagogische Konzeption der Schule miteingebunden ist, desto stärker ist – ungeachtet der Anstellungsträgerschaft – die Weisungsbefugnis der Schulleitung.

2.3.3 Zusammenarbeit mit der Schule

Die getrennte Personalhoheit durch den Schulträger einerseits (Schulsekretärinnen, Hausmeister, Reinigungskräfte und ggf. Betreuungskräfte) und das Land andererseits (Schulleitung und Lehrkräfte) kann zu Kommunikations- und Akzeptanzproblemen führen. Die Schulleitung ist sowohl gegenüber dem lehrenden als auch gegenüber dem nicht lehrenden Personal (Schulsekretärinnen, Hausmeister und ggf. Betreuungskräfte) weisungsbefugt. Die Betreuungskräfte haben demzufolge die Weisungen zweier Stellen zu befolgen, namentlich der Schulleitung und des Schulträgers bzw. externen Schulpartners.

⁷ Siehe hierzu die per Städtetagsrundschreiben R 8862/2005 vom 02.03.2005 veröffentlichte Handreichung "vhs und Schule – Themenbereiche und Arbeitsfelder der Zusammenarbeit" des Volkshochschulverbandes Baden-Württemberg.

⁸ Siehe hierzu die per Städtetagsrundschreiben R 9707/2005 vom 05.10.2005 veröffentlichten Hinweise zu „Kooperationsmöglichkeiten der Öffentlichen Bibliotheken in Baden-Württemberg mit offenen Ganztagschulen“ des Landesverbandes Baden-Württemberg des Deutschen Bibliotheksverbandes.

⁹ Siehe hierzu diverse Städtetagsrundschreiben im Vorfeld der Veröffentlichung des zum Zeitpunkt der Fertigung dieser Hinweise noch in Vorbereitung befindlichen Jugendbegleiterkonzeptes.

Ziel sollte es sein, die Betreuungskräfte in den Schulalltag zu integrieren und einvernehmlich zu klären, welche Aufgaben die Betreuungskraft schulgängend in der Betreuung zu übernehmen hat (pädagogisches Konzept). Zum Schuljahresbeginn sollte es einen Informationsaustausch zwischen den Betreuungskräften und den Klassenlehrern über die neuen Schüler geben. Die Betreuungskräfte sollten in die Kommunikationsstruktur und Gremienarbeit ihrer jeweiligen Schule eingebunden werden.

2.3.4 Versicherungsschutz

Was den Versicherungsschutz der eingesetzten Kräfte betrifft, wird auf die Ausführungen in den bereits erwähnten „Kooperationshinweisen Schulbetreuung“ des Städtetages Baden-Württemberg vom 10.02.2005 verwiesen.

2.3.5 Personalbemessung und -vergütung

2.3.5.1 Schulbudgets

Die unter Ziffer 1 bereits erwähnte „Vereinbarung zwischen der Landesregierung und den Kommunalen Landesverbänden über Bildung und Betreuung im vorschulischen und im schulischen Bereich“ vom 04.11.2005 sieht die Bildung von Betreuungsbudgets an den Schulen vor. In diese von den Kommunen verwalteten Budgets fließen die Landesfördermittel für Betreuung ein. Die Aufstockung dieser Budgets durch kommunale Mittel ist seitens des Landes erwünscht. Über die Verwendung der Budgetmittel entscheidet die Schulleitung in Erfüllung ihres schulischen Auftrages.

2.3.5.2 Personalbemessung

Die Betreuung im Rahmen der VGS soll eine Ergänzung des Unterrichtsangebots für Grundschulkindern sein. Das Landeskonzept zur VGS und die bereits erwähnten Hinweise des Städtetages Baden-Württemberg vom 02.08.2002 enthalten keine Aussage zur Gruppengröße bzw. Gruppenstärke. Die Personalbemessung ist bei der Schulbetreuung insbesondere von folgenden Faktoren abhängig:

- Offene, teilgebundene oder gebundene Ganztageschule?
- Verfügt die Schule als anerkannte Ganztageschule über zusätzliche Lehrerstunden?
- Gibt es Schulsozialarbeit?

Bei gebundenen Ganztageschulen ist der Schulträger ferner gegenwärtig verpflichtet, für die Aufsicht beim Mittagstisch durch Betreuungskräfte zu sorgen.

Allgemein gültige Aussagen zur Personalbemessung sind nicht möglich. Für jede Schule muss vielmehr eine auf die lokalen Gegebenheiten zugeschnittene Bemessung erfolgen.

2.3.5.3 Personalvergütung

Erzieherinnen werden in den der AG Ganztageschulen angehörenden Städten überwiegend in Entgeltgruppe 6 TVöD. Nach den Landesförderrichtlinien können auch „in der Erziehung erfahrene Personen“ Schulbetreuung durchführen. Sie sind – soweit hauptamtlich tätig – in den AG-Städten regelmäßig in Entgeltgruppe 8 TVöD eingestuft.

2.3.6 Ferienbetreuung

Nach Erhebungen bei mehreren Städten wird im Durchschnitt etwa für sechs Wochen pro Schuljahr eine Ferienbetreuung angeboten (Herbst-, Oster-, und Pfingstferien je 1 Woche, in den Sommerferien in den ersten drei Wochen). Die geleisteten Ferienbetreuungsstunden werden gesondert vergütet.

Beispiel: Ferienbetreuungskonzept der Stadt Ulm ab 01.01.2005 für die Ferienbetreuung im Rahmen der Verlässlichen Grundschule

Für die Schüler, die für die Betreuung im Rahmen der Verlässlichen Grundschule angemeldet sind, bietet die Abteilung Bildung und Sport Ferienbetreuung von 7.30 Uhr bis 13.00 Uhr bzw. bei erweitertem Angebot bis 13.30 Uhr sozialraumorientiert je nach Bedarf in folgenden Ferienblöcken an:

<i>Osterferien</i>	<i>ca. 1 Woche</i>	<i>29. 03. – 01. 04. 05</i>	<i>(4 Betreuungstage)</i>
<i>Pfingstferien</i>	<i>ca. 1 Woche</i>	<i>17. 05. – 20. 05. 05</i>	<i>(4 Betreuungstage)</i>
<i>Sommerferien</i>	<i>ca. 3 Wochen</i>	<i>28. 07. – 19. 08. 05</i>	<i>(17 Betreuungstage)</i>
<i>Herbstferien</i>	<i>ca. 1 Woche</i>	<i>27. 10. – 04. 11. 05</i>	<i>(6 Betreuungstage)</i>

Die Ferienbetreuung ist eine Freiwilligkeitsleistung der Stadt Ulm. Die angemeldeten Schüler werden sozialraumorientiert in Gruppen mit einer Gruppengröße von 16 bis 25 Schüler in der Regel von zwei Betreuungskräften betreut.

Nähere Informationen zu den Ferienbetreuungsregelungen in Freiburg im Breisgau und Ulm an der Donau sind *Anlage 3* zu entnehmen.

2.4 Alternativen zur Beschäftigung eigener hauptamtlicher Betreuungskräfte

2.4.1 „Ein-Euro-Jobs“

Seit Anfang 2005 gibt es durch die Zusammenlegung von Arbeitslosengeld und Sozialhilfe bzw. durch eine entsprechende Änderung des Sozialgesetzbuches „Arbeitsgelegenheiten mit Mehraufwandsentschädigung – Zusatzjobs nach § 16, III, 2 SGB II“, sog. „Ein-Euro-Jobs“.

Für Schulträger besteht dadurch grundsätzlich die Möglichkeit im Zusammenhang von Ganztagesangeboten an Schulen entsprechende Arbeitsmöglichkeiten zu bieten und deren Förderung durch die örtlich zuständigen Arbeitsagenturen zu beantragen. Die Zusatzjobs müssen im öffentlichen Interesse liegen sowie zusätzlich wettbewerbsneutral, arbeitsmarktpolitisch zweckmäßig und hinreichend bestimmt sein.

Zusatzjobs liegen im öffentlichen Interesse, wenn das Arbeitsergebnis der Allgemeinheit im Geltungsbereich des SGB II dient. Die Arbeiten dürfen nicht überwiegend erwerbswirtschaftlichen Interessen oder den Interessen eines begrenzten Personenkreises oder den Interessen Einzelnen dienen. Im öffentlichen Interesse liegen insbesondere auch gemeinnützige Arbeiten, die unmittelbar den Interessen der Allgemeinheit / des Allgemeinwohls auf materiellem, geistigem oder sittlichem Gebiet dienen.

Zusätzlichkeit liegt vor, wenn die Zusatzjobs ohne die Förderung nicht, nicht in diesem Umfang oder erst zu einem späteren Zeitpunkt geschaffen werden. Arbeiten, die auf Grund einer rechtlichen Verpflichtung durchzuführen sind oder die üblicherweise von juristischen Personen des öffentlichen Rechts durchgeführt werden, sind nur förderfähig, wenn sie ohne die Förderung voraussichtlich erst nach zwei Jahren durchgeführt werden.

Im Zusammenhang mit der Einrichtung von Zusatzjobs dürfen bestehenden Unternehmen am Markt für Güter und Dienstleistungen keine Wettbewerbsnachteile entstehen. Zusatzjobs dürfen reguläre Beschäftigungsverhältnisse nicht verdrängen oder beeinträchtigen. Die Schaffung neuer Arbeitsplätze darf nicht gefährdet oder verhindert werden.

Zusatzjobs sind arbeitsmarktpolitisch zweckmäßig, wenn sie insbesondere Hilfe zur Aufnahme einer Beschäftigung oder Ausbildung bieten sowie die Sicherung und Erweiterung individueller Qualifikationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten unterstützen und Anreize für die Aufnahme regulärer Beschäftigung bieten.

Zwischen dem Maßnahmeträger und dem teilnehmenden erwerbsfähigen Hilfsbedürftigen besteht kein Arbeitsverhältnis / kein Arbeitsvertrag. Unabhängig davon sollten die beiderseitigen Rechte und Pflichten aus dieser besonderen Art einer Beschäftigung entsprechend dokumentiert werden.

Der Träger schließt daher mit dem Teilnehmer eine – der ARGE (Arbeitsgemeinschaft) / AA (Arbeitsagentur) vorzulegende - schriftliche „Vereinbarung zum berufspraktischen Einsatz in Arbeitsgelegenheiten“ (Einsatzplan) ab (z.B. über Beginn und Dauer, Einsatzorte, Umfang und Verteilung der Arbeitszeit, Arbeitsinhalte, ggf. Qualifizierung / Betreuung, Höhe der Mehraufwandsentschädigung, Arbeitsschutz, Haftung, Unfallversicherung, Urlaub, Ansprechpartner beim Träger, Zeugnis und Beurteilung, Informations- und Mitteilungsverpflichtungen).

Der Träger hat für den jeweiligen Teilnehmer ein individuelles Zeugnis mit Kompetenzprofil und für die ARGE/AA eine Teilnehmerbeurteilung zur Ergänzung des Kundenprofils zu erstellen. Der Teilnehmer hat dies zuzulassen.

Der Träger hat nach der Hälfte der bewilligten Förderdauer einen Zwischenbericht und zum Ende der Maßnahme einen Ergebnisbericht und eine Dokumentation (z.B. Verlauf, Arbeitsergebnisse, Wirkungen, Erfahrungen) zu erstellen.

Im Zusammenhang mit der Maßnahmedurchführung ist die Gewährung weiterer Ermessensleistungen der aktiven Arbeitsförderung nicht möglich.

Die ARGE/AA hat jederzeit das Recht, Maßnahmeprüfungen vorzunehmen. Der Träger hat die Einsicht in Geschäftsunterlagen sowie den Zutritt zu den Geschäftsräumen bzw. zu den Arbeitsorten der Teilnehmer zuzulassen oder zu gewährleisten. Bei Leistungsstörungen sind gegenüber dem Träger Sanktionen möglich (z.B. Abmahnung, ergänzende Auflagen, teilweise oder vollständige Rückforderung, Abbruch).

Die Maßnahmekostenpauschale, die der Träger erhält, beträgt ab 01.01.2006 ohne Qualifizierung (oder nicht im notwendigen Umfang) 100 €/Monat, mit Qualifizierung 250 €/Monat. Sie enthält die Aufwendungen für Unfall- und Haftpflichtversicherung, Fahrtkosten, Personal, Betreuung, Qualifizierung, notwendige Arbeitskleidung, Sachkosten und Material, sonstiger Overhead). Die Mehraufwandsentschädigung pro tatsächlich geleistete Arbeitsstunde beträgt 1,50 €, im Monat max. 150 €.

Beispiel: Die Stadt Geislingen an der Steige hat für zwei Schulen mit Ganztagesangeboten drei sog. „Ein-Euro-Jobs“ bewilligt bekommen (Besetzung im September 2005). Die Tätigkeitsfelder wurden z. B. wie folgt beschrieben: „Küchenhilfe im Rahmen der Ganztagesbetreuung und des Hauswirtschaftsunterrichts“, „Unterstützenden Tätigkeiten bei der GT-Betreuung von Schülern der Klasse 1 – 9“ (Förderschule !) oder „Unterstützung bei der Vor- und Nachbereitung des Mittagessens i. R. der Ganztagesbetreuung und unterstützende Tätigkeiten im Umfeld der Schulküche“.

Weitere Fragen und Antworten zum Thema „Ein-Euro-Jobs“ sind als Anlage 4 beigelegt.

2.4.2 Ehrenamtlich Tätige

Die entwickelte Ganztagschule versteht sich als Bestandteil des Gemeinwesens. Vielfältige Beispiele belegen, wie die Öffnung der Schule nach außen den Schülern neue Lern- und Betätigungsfelder erschließt und zugleich unterstützende Partner für die schulische Arbeit gewinnt.

In der Ganztagschule sind Transparenz innerhalb der Schule und Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern wichtige Bereiche. Sie stellen sicher, dass die Isolierung einzelner Akteure oder Personengruppen sowie der Schule selbst überwunden und der Anspruch auf Lebensweltbezug eingelöst wird.

Aus Sicht der Schulen hat beim Einsatz von ehrenamtlichen Kräften im Zusammenhang von Ganztagesangeboten die Zuverlässigkeit große Bedeutung. Wie in den bereits erwähnten „Kooperationshinweisen Schulbetreuung“ des Städtetages Baden-Württemberg erläutert, sollte sowohl aus schulorganisatorischen Gründen als auch im Interesse derer, die die Angebote wahrnehmen (Schüler, Eltern) sichergestellt sein, dass die Angebote verlässlich erbracht werden.

Mögliche Partner:

✍ Eltern / Schulfördervereine

Von pädagogischer Seite wird es teilweise als Voraussetzung angesehen, dass sich Eltern stärker in die Angebote einer Ganztagschule einbringen, damit diese besser funktioniert. Doch oft ist es gerade in einem sozial problematischen Umfeld schwierig, Eltern zur Kooperation mit der Schule zu bewegen. Eltern können Impulse in das Schulleben einbringen, sei es durch das Näherbringen von Hobbies oder des eigenen Berufes vor einer Schulklasse, manchmal können auch Betriebsbesichtigungen oder Praktikas vermittelt werden.

Die Zusammenarbeit mit Schulfördervereinen, in denen vor allem engagierte Eltern mitwirken, verläuft in zahlreichen Städten sehr gut. Informationen zur Gründung und dem Betrieb von Schulfördervereinen erteilt der am 14.11.2003 gegründete Landesverband der Schulfördervereine Baden-Württemberg:

Landesverband der Schulfördervereine
Frau Verbandsvorsitzende
Anne Kreim
Kirschenweg 10
72076 Tübingen

Tel. 07071/640330
Fax 07071/640340
Mail anne@kreim.hausverwaltungen.de

✍ Vereine

Vereine, die zumeist lokal organisiert sind, üben eine starke Anziehungskraft auf Jugendliche aus und sind zudem selbst auf der Suche nach Vereinsnachwuchs. Mit ihnen lassen sich unterschiedliche Kooperationsebenen für schulische Betreuungsangebote finden. Zu beachten ist allerdings, dass Vereinsmitglieder oft bereits ehrenamtlich gebunden sind und nur bedingt zu den Zeiten für Betreuungsangebote gewonnen werden können, wenn diese an der Schule stattzufinden haben.

Siehe hierzu auch die Ausführungen unter Ziffer 2.3.1.

2.4.3 Mitarbeit von Studierenden

Es gibt in einigen Städten Überlegungen, mit Studierenden Kooperationen bei der Betreuung zu erproben, so z. B. in Filderstadt mit dem Studiengang „Soziale Arbeit“ der Hochschule Esslingen (Ableistung des praktischen Studienseesters), in Schwäbisch Gmünd durch Zusammenarbeit mit der dort ansässigen Pädagogischen Hochschule und in Ulm durch Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule Weingarten. Von den Städten wird erwogen, die Studenten für Betreuungsleistungen in Anlehnung an die Regelungen des Lehrbeauftragtenprogramms des Landes für ehrenamtliche Betreuung zu entschädigen.

Praktische Erfahrungen lagen zum Zeitpunkt der Verabschiedung dieser Hinweise hierzu noch nicht vor.

2.4.4 Beschäftigung von FSJ-Kräften¹⁰

Bei der etwaigen Beschäftigung von FSJ-Kräften liegt eine vergleichsweise günstige, gleichwohl aber keine rein ehrenamtliche Tätigkeit vor. Die Stadt Laupheim beschäftigt eine Mitarbeiterin über diesen Weg, die die Schulsozialarbeiterin auch bei der Essensausgabe bzw. -vorbereitung unterstützt und zudem auch im Betreuungsbereich eingesetzt wird. Diese Kraft ist über den Träger ‚Internationaler Bund‘ in Ulm angestellt. Der Personalaufwand für die Stadt liegt bei 780 EUR/Monat. Zusätzlich hilft bei Bedarf ein Zivildienstleistender aus dem nahegelegenen Jugendhaus bei der Essensausgabe und Betreuung in der Schule aus.

2.5 Finanzierung / Entgelte

Zu den Rahmenbedingungen der Betreuungsangebote an Verlässlichen Grundschulen und der flexiblen Nachmittagsbetreuung sowie deren Förderung durch das Land hat der Städtetag Baden-Württemberg mehrfach Hinweise veröffentlicht. Es wird insbesondere auf die ausführlichen Erläuterungen in den Rundschreiben R 5535/2002 und R 5536/2002 vom 01.08.2002 verwiesen.

Der Verband führt zur Entgelterhebung in den Mitgliedstädten bei schulischen Betreuungsangeboten jährlich umfassende Umfragen durch. Neben Angeboten der Verlässlichen Grundschule sowie der flexiblen Nachmittagsbetreuung umfassen diese Umfragen auch Hortangebote in den Schulen. Horte stellen allerdings keine Schulbetreuung im engeren Sinne dar; es handelt sich bei ihnen vielmehr – auf Basis einer Betriebserlaubnis nach § 45 SGB VIII – um Maßnahmen der Jugendhilfe, an deren Betrieb dementsprechend höhere Anforderungen gerichtet werden¹¹. Sie sind deshalb nicht Gegenstand dieser Hinweise.

Die Standardfragebögen für diese Städtetagserhebungen zur Verlässlichen Grundschulbetreuung sowie zur flexiblen Nachmittagsbetreuung sind als *Anlage 5* beigefügt. Sie umfassen auch etwaige Entgeltstaffelungen nach sozialen oder anderen Kriterien. Die auf Basis der Rückmeldungen aus dem Verbandsbereich erstellten jüngsten Auswertungen zum Haushaltsjahr 2005 sind per Rundschreiben U 380/2005 vom 15.03.2005 im Verband veröffentlicht worden.

An Ganztageschulen im Sinne des Landes¹² ist die Entgelterhebung nur für die Inanspruchnahme des Mittagessensangebotes zulässig. Betreuungsangebote sind – als Bestandteil des schulischen Pflichtangebotes – hingegen entgeltfrei.

¹⁰ FSJ = Freiwilliges Soziales Jahr.

¹¹ Auch zu Horten an der Schule hat der Städtetag vielfach Hinweise veröffentlicht. Auf Rundschreiben R 2826/2000 vom 03.05.2000 anlässlich der seinerzeitigen Neuregelung der Hortförderung wird besonders verwiesen. Pro Schuljahr und Hortgruppe werden seither Landeszuwendungen in Höhe von 12.373,26 EUR gewährt.

¹² Siehe die Erläuterungen zu diesen so genannten „Erlassschulen“ unter Ziffer 2.1.

Zur (teilweisen) Deckung des Aufwandes für Schulbetreuung kommen folgende Optionen in Betracht:

- Lehrerstunden aus dem Ganztagespool
- Lehrbeauftragtenprogramm des Landes
- Erhebung von Eltern- bzw. Schülerentgelten
- Entgelterhebung externer Schulpartner
- Etwaige Mitfinanzierung des Schulträgers

Beispiele aus der Praxis:

Geislingen an der Steige: Schulen, die Ganztagesangebote anbieten, erhalten ab 2006 in ihrem Budget einen Sockelbetrag (z. B. zur Finanzierung von Mehraufwendungen, Material, usw.). Bei Hauptschulen liegt dieser Betrag bei 3.000 €, bei Förderschulen bei 1.500 €.

Ulm: Für die Finanzierung der ganztägigen Angebote wurde folgendes Konzept entwickelt: Im Rahmen der Ganztagesbetreuung an Ulmer Schulen unterstützt die Abteilung Bildung und Sport pro Schuljahr zwei Ganztagesprojekte einer Schule mit außerschulischen Partnern auf Antrag zu 50 % mit jeweils maximal 500 € pro Projekt. Zur Finanzierung des Ganztagesbetriebes werden darüber hinaus die Budgets der Ganztageshauptschulen mit einem zweckgebundenen Pauschbetrag von 1000 € zusätzlich aufgestockt.

3. Mittagessen

Bei der Abgabe von Schulmittagessen haben der Schulträger und die Schule ein hohes Maß an Organisationsfreiheit. Im Folgenden werden wichtige Aspekte dargestellt, die hierbei zu beachten sind.

3.1 Lebensmittelhygiene

Zum 01.01.2006 tritt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 in Kraft. Schulische Einrichtungen, in denen Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird und Personen in diesen Einrichtungen, die mit Lebensmitteln umgehen, gelten als Lebensmittelunternehmer im Sinne dieser Vorschrift.

Der Lebensmittelunternehmer hat besondere Pflichten, die nachfolgend kurz erläutert werden. Da die einzelnen Einrichtungen vielfältige Organisationsformen bzw. Strukturen aufweisen, ist eine Darstellung aller Aspekte nicht möglich. Im Einzelfall ist daher ggf. eine Konkretisierung durch örtliche Sachverständige sinnvoll.

Je nach konkreter Ausgestaltung der Verantwortungsbereiche und Zuständigkeiten treffen die Pflichten den Schulträger bzw. die Schule.

Bei der Abgabe bzw. der Zubereitung offener Lebensmittel

- sind bauliche Vorschriften zu beachten (beispielsweise werden in unmittelbarer Nähe der Essens-Ausgabe Hygiene-Einrichtungen wie Handwaschbecken und Toiletten benötigt),
- sind Dokumentationspflichten zu beachten (Wareneingangskontrolle, Temperaturüberwachung der Speisen, Rückstellproben),

- ist neben einer Risikoanalyse ein Sicherungskonzept zu erstellen, aus dem hervorgeht, welches Gefährdungspotenzial die angebotenen Speisen haben und wie der Lebensmittelunternehmer darauf reagiert (HACCP-Konzept)¹³,
- sind jährliche Schulungen des Personals nach dem Infektionsschutzgesetz (Erstbelehrung durch Gesundheitsamt¹⁴) sowie Hygieneunterweisungen erforderlich¹⁵.

Vor der Einstellung des Küchenpersonals bzw. dem Beginn einer ehrenamtlichen Tätigkeit ist Folgendes erforderlich:

- Persönliche Vorstellung beim Gesundheitsamt,
- Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt,
- schriftliche Bescheinigung über die Belehrung,
- eine schriftliche Erklärung des Einzustellenden/ehrenamtlich Tätigen, dass ihm keine Tatsachen für ein Beschäftigungsverbot bekannt sind.

Der Arbeitgeber bzw. Mittagessenanbieter übernimmt die Belehrung nach Aufnahme der Tätigkeit und regelmäßig jedes weitere Jahr. Auch hier sind detaillierte Pläne für die Durchführung der Hygieneanforderungen erforderlich.

Zum Schutz der Gesundheit sind drei Säulen zu berücksichtigen:

1. Personalhygiene
2. sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
3. Raum- und Gerätehygiene

Verantwortlich für die Hygieneschulung ist eine Person aus der Betreibergruppe/des Mittagessenanbieters. Sie entscheidet über die Art der Unterweisung sowohl hinsichtlich der inhaltlichen Vermittlung als auch der Auswahl der zu Schulenden. In der Regel wird die fachliche Unterweisung von einer betriebsinternen Fachkraft durchgeführt. Sollte dies nicht möglich sein, können auch externe Referenten hinzugezogen werden.

Weitere Informationen können bei den Gesundheitsämtern, den Ämtern für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen sowie externen Beratern eingeholt werden. Zur Kenntlichmachung von Inhalts- und Zusatzstoffen im Gastronomiebereich haben die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter ein Merkblatt erstellt¹⁶, das in den Anhang aufgenommen wurde.

3.2 Ernährungsphysiologie und Vergaberecht

Aufgrund gewachsener Strukturen sind derzeit in Schulen häufig individuelle Lösungen der Essensbelieferung oder Essenszubereitung anzutreffen. Diese können schulbezogen durch den Einsatz ehrenamtlicher Kräfte kostengünstig gestaltet werden. Eine Vereinheitlichung der Rahmenbedingungen z. B. durch ein einheitliches Küchensystem bei mehreren bzw. allen Schulen eines Schulträgers führt allerdings regelmäßig gesamtstädtisch zu positiven Kosteneffekten.

Die Essensbelieferung der Schulen durch Unternehmen, welche die Schulverpflegung auf Basis entsprechender vertraglicher Regelungen bis hin zur Entgelterhebung ganzheitlich wahrnehmen, dürfte vor diesem Hintergrund und angesichts der künftigen Verpflegungsdimensionen in den Städten stark an Bedeutung gewinnen. Ernährungsphysiologische Anforderungen an das Essen sind bei dieser Variante in die Ausschreibungs- bzw. Vergabe-

¹³ Ausführliche Informationen hierzu in *Anlage 6*.

¹⁴ Muster für Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind als *Anlagen 7 und 8* beigefügt.

¹⁵ Muster für Nachbelehrung und Bestätigung sind als *Anlagen 9 bis 11* beigefügt.

¹⁶ *Anlage 12*, auch online www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/merkblatt_zusatzstoffe.pdf.

unterlagen aufzunehmen. Ferner sollten Regelungen zur Qualitätskontrolle und zu den Folgen von Verstößen gegen Qualitätskriterien und Kennzeichnungspflichten getroffen werden. Die Einbindung örtlicher Unternehmen und regionaler Produkte ist – wie in anderen kommunalen Handlungsfeldern – auch hier ein originäres städtisches Anliegen, welches sich mit ökologischen Zielvorstellungen deckt.¹⁷

Bei der Belieferung von Schulen mit Essen dürfte es sich in der Regel um einen Leistungsauftrag nach VOL handeln. Je nach konkreter Gestaltung des Leistungsverzeichnisses könnte jedoch auch ein Konzessionierungsvertrag vorliegen.

Bei der Ausschreibung sind zunächst die örtlichen Wertgrenzen und das von der geschätzten Auftragshöhe abhängige Ausschreibungsverfahren zu beachten. Soweit die entsprechende Wertgrenze von derzeit 200.000 EUR überschritten wird, ist eine EU-weite Ausschreibung erforderlich. Die Auftragshöhe berechnet sich nach folgender Faustformel: Geschätzte Portionszahl je Essenstag x Essenstage je Schuljahr x geschätzter Portionspreis x Vertragslaufzeit in Jahren.

Die Ausschreibungsunterlagen sollten ein Leistungsverzeichnis¹⁸ mit folgenden Komponenten enthalten:

- Klare Bestimmungen zu den Pflichten und Verantwortungsbereichen des Auftragnehmers;
- Mindestanforderungen hinsichtlich der Qualität des angebotenen Essens (z. B. Optimierte Mischkost nach den Grundsätzen des Forschungsinstituts für Kinderernährung¹⁹ bzw. der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)²⁰, Anbieten eines zuckerfreien Getränks). Weitere Informationen hierzu geben z.B. die Ernährungsberatung der Stadt- und Landkreise, verschiedene Krankenkassen die BeKi-Fachfrauen für Kinderernährung²¹ sowie externe Berater;
- die voraussichtliche Zahl der täglichen Essensportionen, die Altersgruppe der Konsumenten sowie die Organisationsform des Ganztagsangebots;
- das gewünschte Ausgabesystem – siehe Ziffer 3.3.2;
- eine Zuständigkeitsregelung für die Entsorgung der Küchenabfälle und Speisereste.

Bei der konkreten Ausgestaltung sind Stufenlösungen bis zu einer vollständigen Vergabe aller Aufgaben möglich.

3.3 Organisationsmodelle

Bei der Entscheidung über das Organisationsmodell für das Mittagessen ist neben ernährungswirtschaftlichen und verpflegungstechnischen Belangen auch die pädagogische Ganztageskonzeption der Schule zu berücksichtigen. Ferner sind ggf. Die Vorschriften zur Entsorgung von Küchenabfällen und Speiseresten zu beachten.

3.3.1 Verpflegungssysteme

In der Regel kommt in schulischen Einrichtungen eines der folgenden Verpflegungssysteme zum Einsatz:

- Frischkostsystem

¹⁷ Siehe dazu ferner unter anderem Städtetagsrundschriften R 9253/2005 vom 14.06.2005.

¹⁸ Ein Beispiel hierzu ist als *Anlage 13* beigefügt.

¹⁹ Informationen dazu sind im Internet unter www.fke-do.de/index.html abrufbar.

²⁰ Informationen dazu sind im Internet unter www.schuleplusessen.de abrufbar.

²¹ Informationen des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg zu Schulverpflegung und zu seiner BeKi-Initiative (BeKi = Bewusste Kinderernährung) liegen als *Anlage 14* bei.

- Mischküchensystem
- Cook & Chill
- Tiefkühlsystem
- Warmverpflegungssystem
- Kaltverpflegungssystem

Eine Erläuterung dieser Systeme sowie deren Vor- und Nachteile sind im Anhang bezüglich Ausstattungsbedarf²², Personal-Qualifikation und Personalbemessung²³, Kosten etc. ausführlich dargestellt.

Bei der Warmanlieferung sollte darauf geachtet werden, dass die Zeitdauer vom Abfüllen der Speisen in die Warmhalte-Behälter bis zur Ausgabe drei Stunden nicht übersteigt. Die Kerntemperatur muss aus lebensmittel-hygienischen Gründen während dieser Zeit mindestens 70°C betragen.

3.3.2 Ausgabesysteme

3.3.2.1 Tablettsystem

Beim Tablettsystem werden die Speisen einzeln auf Tellern angerichtet. Dies erfolgt an einer Ausgabentheke, die mit einer – zumeist verglasten – Wand vom Speisesaal abgetrennt ist. Dieses System hat den Vorteil, dass aufgrund der beeinflussbaren Portionsgröße alle Schüler ausreichend zu essen bekommen können.

3.3.2.2 Schüsselsystem

Beim Schüsselsystem werden die Speisen in Schüsseln und auf Platten angerichtet. Die Essensverteilung auf die Tische kann durch die Schüler erfolgen. Dieses System kann durch die feste Sitzordnung eine Tischgemeinschaft entstehen lassen und bietet ferner den Vorteil, dass die Schüler die Essensmenge selbst bestimmen können. Es kann aber auch dazu führen, dass einzelne Essensteilnehmer „zu kurz“ kommen.

3.3.2.3 Portionssystem

Bei der Zusammenarbeit der Schule mit einem Caterer besteht je nach Firma und Zubereitungsart die Möglichkeit, das Essen portioniert zu beziehen.

3.3.3 Raumbedarf

Der Raumbedarf im Küchenbereich ist in hohem Maß abhängig von dem gewählten Verpflegungssystem und der Anzahl der auszugebenden Essen. Häufig wird eine Spül- und Ausgabeküche eingerichtet. Grundlagen für die Berechnung des Raumbedarfs sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen. Alle dortigen Angaben sind als unverbindliche Hinweise zu verstehen.

²² Siehe Anlage 15.

²³ Siehe Anlage 16.

	Frischkostsystem	Warmverpflegungssystem	Mischküchensystem	Cook&Chill-System	Tiefkühlsystem
Lagerraum	X		X		X
TK-Raum, Kühlraum	X		X	X	X
Produktionsbereich	X		X		
Verteil- und Transportbereich	X	X	X	X	X
Spülbereich	X	X	X	X	X
Anlieferung und Entsorgung	X	X	X	X	X
Leitungsbereich	X		X	X	X
Personalbereich	X	X	X	X	X
qm bei ca. 100 Essen in einer Schicht	Ca. 50 qm	Ca. 30 qm	Ca. 50 qm	Ca. 30-40 qm	Ca. 30-40 qm

Werden vorhandene Räumlichkeiten genutzt, ist die individuelle Situation zu berücksichtigen. Bei Sonderschulen ist das Essen im Klassenzimmer häufig Bestandteil des pädagogischen Konzeptes.

3.4 Aufsichtspflicht

Bei vielen Schulen mit Ganztagesangeboten ist das gemeinsame Mittagessen der Schüler Bestandteil des pädagogischen Konzeptes. Dies gilt besonders für Ganztagschulen in gebundener Form. Aber auch bei der offenen Ganztagschule soll die pädagogische Konzeption regelmäßig das Mittagessen umfassen und den Erziehungsauftrag der Schule unterstützen. Das Investitionsprogramm des Bundes "Zukunft Bildung und Betreuung" (IZBB) vom 12.05.2003 sowie die Landesrichtlinien zu diesem Programm vom 21.05.2003 verlangen ein pädagogisches Konzept für den Ganztagesbetrieb, in welches das Mittagessen zu integrieren ist²⁴.

Gemäß der "Checkliste für das pädagogische Konzept einer Ganztageschule / Schule mit ganztägigen Angeboten" des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg²⁵ muss dementsprechend ausdrücklich geregelt werden, wer die Schülerinnen und Schüler während der Mittagspause betreut. In Ausgabe Nr. 45 seines "Infodienstes Schulleitung" vom Februar 2004 stellt das Ministerium ferner fest: "Im Rahmen des pädagogischen Ganztageskonzepts ist auch die Aufsicht zu klären, insbesondere auf dem Weg zum jeweiligen schulischen Angebot, sofern dieses nicht im Schulgelände stattfindet. Hierzu gibt es keine speziellen Regelungen. Einzelheiten können mit der Schul- und Hausordnung, über welche die Gesamtlehrerkonferenz mit Zustimmung der Schulkonferenz beschließt, geregelt werden. Im Übrigen entscheidet jede Schule, im Einvernehmen mit dem Schulträger, welche Maßnahmen entsprechend der Situation vor Ort erforderlich sind."

Vor diesem Hintergrund obliegt die Aufsicht beim Mittagessen und deren Regelung der jeweiligen Schule. Soweit ausnahmsweise anstelle oder ergänzend zur schulischen Wahrnehmung dieser Aufsichtspflicht Schulbetreuung durch Schulfördervereine, Kommunen oder andere Partner der Schulen erforderlich ist, wird diese Betreuung nach Maßgabe von Ziffer 4.1 der "Förderrichtlinien des Kultusministeriums über die Gewährung von Zuwendungen an die Träger von Angeboten der flexiblen Nachmittagsbetreuung an allgemein bildenden Schu-

²⁴ Siehe Städtetagsrundschriften R 6555/2003 vom 02.06.2003.

²⁵ Diese Checkliste ist per Städtetagsrundschriften R 6844/2003 vom 03.09.2003 veröffentlicht worden.

len und der kommunalen Betreuungsangebote an Ganztageshauptschulen" seitens des Landes finanziell unterstützt²⁶.

Allerdings bindet das Land seine Zustimmung zur Einrichtung einer gebundenen Ganztageschule derzeit regelmäßig an eine Verpflichtung der kommunalen Schulträger, während des Mittagessens Betreuungsleistungen zu erbringen und damit auch die Aufsichtspflichten der Schulen zu erfüllen. Den Wortlaut des ministeriellen Mustererlasses zur Einrichtung gebundener Ganztageshauptschulen, der einen solchen verpflichtenden Passus enthält, hat der Städtetag per Rundschreiben R 5134/2002 vom 12.04.2002 veröffentlicht.

3.5 Personaleinsatz

3.5.1 Hauptamtliches Personal

Neben Vollzeit- und Teilzeitkräften können auch geringfügig Beschäftigte eingesetzt werden. Die Entlohnung des (kommunalen) Personals (Küchenhilfe, Mitarbeiter/innen für Speiseausgabe) erfolgt in der Regel nach Entgeltgruppe 1 TVöD.

Unter Ziffer 2.4.1 wird der etwaige Einsatz von Ein-Euro-Kräften bei der Schulbetreuung behandelt. Auch bei der Abgabe von Schulmittagessen stellt sich die Frage, ob solche Kräfte eingesetzt werden. Dies ist grundsätzlich möglich, sofern es sich um zusätzliche Hilfskräfte handelt. Wie im Betreuungsbereich ist auch hier zu beachten, dass der Umgang mit Kindern und Jugendlichen eine bestimmte Eignung voraussetzt.

3.5.2 Ehrenamtlich Tätige

Der Einsatz ehrenamtlich Tätiger (z. B. Eltern, Fördervereinsmitglieder, Schüler) ist bei einigen Schulträgern gängige Praxis. Sie führt regelmäßig zu einer höheren Identifikation der Akteure mit der Schule und erlaubt die Berücksichtigung individueller Wünsche.

Hinsichtlich der Rahmenbedingungen des ehrenamtlichen Engagements müssen klare Verantwortlichkeiten definiert und Mindeststandards eingehalten werden. Der Abschluss eines Betreibervertrages mit einem Schulförderverein kann hierbei hilfreich sein²⁷.

3.6 Preisgestaltung und Bezahlmodelle

Soweit die Verpflegungseinrichtung nicht im Catering-Modell betrieben wird (bei dem der komplette Verkaufspreis über die Ausschreibung ermittelt wird), kann der Verkaufspreis nach dem im Anhang²⁸ beschriebenen Verfahren kalkuliert werden. Welche Kostenanteile tatsächlich in den Verkaufspreis einfließen, bleibt den örtlichen Regelungen überlassen. Dies gilt auch für den Kreis der Empfänger eventueller städtischer Essenszuschüsse bzw. für etwaige Preisermäßigungen.

Diverse Firmen bieten inzwischen Lösungen für den Bestell- bzw. Abrechnungsvorgang mit einer Vielzahl interessanter Funktionen an:

- Menübestellung über Internet,
- bargeldlose Abrechnung,
- (teilweise) zweckgebundene Verwendung des Essensentgeltes,
- Menüplanung für städtische Küchen oder Caterer u. a.

²⁶ Diese Förderrichtlinien sind per Städtetagsrundschreiben R 5536/2002 vom 01.08.2002 veröffentlicht worden.

²⁷ Der Betreibervertrag für die Tübinger Geschwister-Scholl-Schule ist beispielhaft als *Anlage 17* beigefügt.

²⁸ Die in *Anlage 18* beispielhaft angegebenen Werte sind durch tatsächliche Werte zu ersetzen. Kosten für die Essensgeldabrechnung sind in diesem Kalkulationsschema nicht berücksichtigt.

Die Einbindung der Hard- und Software der Anbieter in die städtischen oder schulseitig vorhandenen EDV Systeme ist grundsätzlich möglich.

Anlagen

Anlage 1

Benutzungsordnung für die Betreuung im Rahmen der „Verlässlichen Grundschule“ an den Grundschulen in der Trägerschaft der Stadt Ulm

Benutzungsordnung für die Betreuung im Rahmen der „Verlässlichen Grundschule“ an den Grundschulen in der Trägerschaft der Stadt Ulm vom 02.04.2004

1. Betreuungsangebote, Trägerschaft

Den Grundschulern in Ulm wird eine zusätzliche Betreuung im Rahmen der Verlässlichen Grundschule vor und nach dem Schulunterricht am Vormittag, stets widerruflich ohne Anerkennung einer Rechtspflicht, angeboten. Träger dieses Betreuungsangebotes ist die Stadt Ulm.

2. Betreuungsinhalt

Das Betreuungsangebot orientiert sich an den Bedürfnissen der Schüler/-innen, sowie an den örtlichen und situationsbedingten Gegebenheiten. Den Schüler/-innen werden insbesondere sinnvolle spielerische und freizeitbezogene Aktivitäten angeboten. Ein Unterricht findet nicht statt.

3. Aufnahme, Abmeldung, Ausschluss, Kündigung

(1) Die Aufnahme der Kinder in eine ergänzende Betreuung der "Verlässlichen Grundschule" erfolgt im Rahmen eines privatrechtlichen Betreuungsvertrages.

(2) In eine Betreuungsgruppe werden Schüler/-innen aufgenommen, die die Grundschule besuchen, an der eine Betreuung im Rahmen der Verlässlichen Grundschule eingerichtet ist. Eine Aufnahme kann nur erfolgen, soweit Plätze vorhanden sind. Die Anmeldung für die Teilnahme an dem Betreuungsangebot der Verlässlichen Grundschule ist für ein ganzes Schuljahr verbindlich. Vorrangig aufgenommen werden Kinder von Alleinerziehenden und berufstätigen Eltern. Ein Rechtsanspruch auf Aufnahme besteht nicht.

(3) Die Kündigung des Betreuungsvertrages durch die Sorgeberechtigten ist nur zum Monatsende möglich. Die Kündigung muss mindestens vier Wochen vor Beginn des neuen Monats schriftlich beim Träger vorliegen. An- und Abmeldeformulare sind bei den Schulsekretariaten erhältlich.

(4) Der Betreuungsvertrag kann aus wichtigem Grund vom Träger außerordentlich ohne Einhaltung einer Frist gekündigt werden. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere in folgenden Fällen vor:

a) Bei unentschuldigtem Fernbleiben eines Kindes über einen längeren Zeitraum als vier Wochen.

b) Bei Zahlungsrückständen des Betreuungsentgelts für mehr als zwei aufeinanderfolgenden Monaten nach erfolgter schriftlicher Mahnung.

c) Wenn Kinder sich nicht in die Ordnung der ergänzenden Betreuung einfügen und Verhaltensauffälligkeiten aufweisen, die den Rahmen und die Möglichkeit der pädagogischen Betreuung übersteigen und eine erhebliche Belästigung und Gefährdung anderer Kinder verursachen.

d) Bei wiederholter Nichtbeachtung, der in diesen Benutzungsbedingungen für

die Sorgeberechtigten festgesetzten Verpflichtungen.

(5) Die Kündigung bedarf der Schriftform.

4. Betreuungszeit und Besuch der Betreuungsgruppe

(1) Die Betreuung im Rahmen der "Verlässlichen Grundschule" findet an den Tagen, an denen Schulunterricht ist, statt. Die den Unterricht ergänzende Betreuung findet in der Regel von 7.30 Uhr bis 13.00 Uhr, jeweils mit Unterbrechung während der Unterrichtszeiten statt. Bedarfsorientiert können sich aufgrund örtlicher Gegebenheiten auch andere Zeiträume ergeben.

(2) Die Schüler/-innen sollen möglichst zu Beginn der morgendlichen Betreuungszeit erscheinen.

5. Aufsicht, Versicherungsschutz, Haftung

(1) Aufsichtspflicht

Die Aufsichtspflicht des Trägers beginnt mit der Übernahme der Schüler/-innen durch die Betreuungskräfte in der Einrichtung.

Während der Betreuungszeiten sind die Betreuungskräfte grundsätzlich für die Schüler/-innen ihrer Gruppen verantwortlich. Sie entlassen daher die Schüler/-innen unmittelbar nach Ende der Betreuung an der Türe der Einrichtung.

Schüler/-innen, die nicht abgeholt werden, werden zu den festgelegten Zeiten entlassen. Eine weitere Aufsichtspflicht des Betreuungspersonals besteht danach nicht.

Für Schüler/-innen, die sich ohne Abmeldung aus der Betreuung im Rahmen der Verlässlichen Grundschule entfernen, wird keine Verantwortung übernommen.

(2) Versicherungsschutz

Die Schüler/-innen sind gegen Unfall versichert. Der gesetzliche Unfallversicherungsschutz erstreckt sich auf die Teilnahme am Betreuungsangebot im Rahmen der Verlässlichen Grundschule und auf den Weg zwischen Wohnung und Schule. Die Betreuungskräfte können für diesen Weg keine Verantwortung übernehmen. Unfälle, die eine ärztliche Behandlung nach sich ziehen, sind der Schulleitung sofort zu melden.

(3) Haftung

Der Träger haftet nicht für den Verlust, die Beschädigung und die Verwechslung der Garderobe und anderer persönlicher Gegenstände der Schüler/-innen, die in die Betreuung im Rahmen der Verlässlichen Grundschule mitgebracht werden.

6. Elternbeiträge

(1) Als Gegenleistung für den Besuch der Betreuung im Rahmen der "Verlässlichen Grundschule" wird von den Sorgeberechtigten ein privatrechtliches Betreuungsentgelt erhoben. Die Höhe der Elternbeiträge richtet sich nach der jeweiligen vom Gemeinderat festgesetzten Regelung und wird für 11 Monate erhoben. Der Monat August ist beitragsfrei.

(2) Die Elternbeiträge sind ab 01.09. eines jeden Jahres für 11 volle Monate zu entrichten. Bei der Bemessung des Beitrages werden alle Kinder innerhalb der Haushaltsgemeinschaft berücksichtigt, für die Kindergeld bezogen wird. Stichtag für die Festlegung des Elternbeitrages sind die Familienverhältnisse jeweils zu Beginn des Schuljahres (01.08. eines jeden Jahres). Änderungen der Kinderzahl sind unverzüglich schriftlich mitzuteilen und werden ab dem der Änderung folgenden Monat berücksichtigt.

(3) Die monatlich zu entrichtenden Entgelte sind ohne Kürzung am 1. jedes Kalendermonats zur Zahlung fällig. Dies gilt auch bei Beginn oder Beendigung der Betreuung im Laufe eines Monats und bei Unterbrechung der Betreuung durch Schulferien, durch Krankheit oder durch das Fernbleiben eines Schülers.

(4) Schuldner des Betreuungsentgeltes sind die Sorgeberechtigten des Schülers bzw. der Schülerin.

(5) Empfängern von laufender Hilfe zum Lebensunterhalt, können auf Antrag, die Elternbeiträge ganz oder teilweise erlassen werden.

7.Anerkennung

Mit der Unterzeichnung der Anmeldung durch den/die Sorgeberechtigten wird diese Benutzungsordnung als verbindlich anerkannt.

8.Inkrafttreten

Diese Benutzungsordnung tritt am 03.04.04 in Kraft.

Schwäbisch Gmünder Kinder-Sport-Spaß: Talentsuche und -förderung in Kooperation Schule - Verein

Projektbeschreibung:

Das Projekt bietet für alle Grundschul Kinder im Alter von 6 - 10 Jahren (1. – 4. Klasse) eine intensive motorische Grundausbildung. Sie geht einher mit der Heranführung der Kinder an die sportliche Ausbildung im Breitensport. In deren Verlauf werden besondere Neigungen und Fähigkeiten erkannt und die Kinder werden den speziellen Sportarten zugeführt, damit in den Vereinen eine gezielte Förderung für den Leistungssport begonnen werden kann.

Dieses Angebot wird einmal pro Woche, ergänzend zum Schulsport, durch Diplom-Sportlehrer, die beim Stadtverband Sport angestellt sind sowie durch ehrenamtliches Personal (lizenzierte Übungsleiter) angeboten. Von der Stadt Schwäbisch Gmünd werden hierfür geeignete Sportstätten und die Geräteausstattung bereitgestellt. Außerdem findet das Training zu kindgerechten Zeiten zwischen 14.00 - 17.00 Uhr statt. Die Sporthallen werden in Kooperation mit den Schulen und den Vereinen bedarfsgerecht ausgestattet.

Talentsichtung:

Ein besonderer Wert wird bei der Ausbildung der Kinder auf konzentrationale und koordinative Fähigkeiten gelegt. Hierfür sind ausgebildete Sportlehrer bzw. hoch qualifizierte Übungsleiter notwendig. Die Übungsstunden sind für alle Kinder – unabhängig von der jeweiligen Schulzugehörigkeit - in der genannten Altersgruppe offen. Wichtig sind hierbei der Spaß und das Gemeinschaftserlebnis. Gleichzeitig wird durch die gezielte Förderung vor allem die Kräftigung und Dehnung der Muskulatur verbessert. Bereits zu diesem frühen Zeitpunkt werden die optimalen körperlichen Voraussetzungen von den hauptamtlichen Sportlehrern erkannt und gefördert. Dadurch soll eine langfristige sportliche Tätigkeit der Kinder angestrebt sowie die Eingliederung in die Schwäbisch Gmünder Vereine erleichtert werden.

Die verantwortlichen Lehrkräfte verfügen alle über fundierte sportwissenschaftliche Erkenntnisse und bilden sich regelmäßig weiter. Nur so kann ein sportliches und organisatorisches Höchstmaß an Kompetenz geschaffen werden. In enger Zusammenarbeit mit Eltern, Schulen und Vereinen werden die Kinder bei ihrer sportlichen Tätigkeit unterstützt und können somit den speziellen Sportarten zugeführt werden. Dort erfahren sie dann ihre eigentliche sportliche Ausbildung.

Talentförderung:

Die Schwäbisch Gmünder Vereine haben für die besonders talentierten Sportler inzwischen ebenfalls in den frühen Abendstunden Übungszeiten für die Kinder zur Verfügung gestellt. Insbesondere in den Bereichen Leichtathletik, Turnen, Schwimmen und Trampolin hat dies bereits zu schönen Erfolgen bei Meisterschaften geführt.

Personelle Organisation:

Die Talentsichtung und Talentförderung erfolgt in Personalunion der beim Stadtverband Sport angestellten Diplom Sportlehrer. Durch die optimale personelle Voraussetzung ist gewährleistet, dass die Talentförderung ohne Reibungsverluste in die Talentförderung übergeht.

Auch Lehrer an den Schulen sowie qualifizierte Übungsleiter tragen zu einer optimalen Ausbildung der Kinder bei.

Finanzierung:

Die Finanzierung dieses Projektes wird zu einem Großteil durch die Stadt Schwäbisch Gmünd sowie durch die im Stadtverband Sport organisierten Vereine getragen.

Kinder-Sport-Spaß-Fest:

Den Höhepunkt dieser Kooperationsmaßnahmen bildet das jährliche Gmünder Kinder-Sport-Spaß-Fest, das immer Anfang Mai stattfindet. 2.600 Grundschüler dürfen bei diesem Fest ihrem Sporttrieb freien Lauf lassen. Dabei stehen nicht Zeiten und Weiten im Vordergrund. Maßlatte ist allen der Spaß an der Bewegung.

Regelmäßig nehmen am Kinder-Sport-Spaß-Fest auch ca. 100 behinderte Kinder teil, die problemlos in das Geschehen integriert werden.

Fragen und Antworten zu „Ein-Euro-Jobs“

- 1. Wer kann Träger sein?**
 Träger von Zusatzjobs (Maßnahmeträger) können nur geeignete natürliche oder juristische Personen oder Personengesellschaften sein (auch Schulen !), die förderungsfähige Maßnahmen zur Schaffung von Arbeitsgelegenheiten selbst durchführen oder durch Dritte durchführen lassen.
- 2. Bei welcher Stelle muss ich den Antrag stellen?**
 Für Maßnahmen öffentlich geförderter Beschäftigung ist die ARGE zuständig, in deren Bezirk der erwerbsfähige Hilfebedürftige seinen gewöhnlichen Aufenthalt hat.
- 3. Was ist die Maßnahmekostenpauschale?**
 Sie wird für Arbeitsgelegenheiten mit Mehraufwandsentschädigung bezahlt. Mit dieser spezifisch festlegbaren monatlichen Kostenpauschale je besetzten Teilnahmeplatz und Monat kann der entstandene Aufwand des Trägers für die Maßnahmedurchführung (z.B. Personal, Unfall- und Haftpflichtversicherung, Betreuung, Qualifizierung, Arbeitskleidung, Sachkosten, sonstiger Overhead) abgedeckt werden. Über diese Maßnahmekostenpauschale hinaus können keine weitere Leistungen an den Träger erbracht werden.
- 4. Wann ist die Mehraufwandsentschädigung zu zahlen?**
 Die Mehraufwandsentschädigung sollte nur für tatsächlich geleistete Beschäftigungsstunden gezahlt werden (also z.B. nicht für Krankheitszeiten, Urlaubstage oder an Wochenenden / Feiertagen). Sie sollte für die Teilnahme an allen Bestandteilen einer Arbeitsgelegenheit (also z.B. auch Qualifizierung) gezahlt werden. Sie sollte vom Träger unverzüglich sowie ohne Abzug an den Teilnehmer weitergegeben werden. Sie wird nicht auf die Leistungen zur Sicherung des Lebensunterhalts (z.B. Arbeitslosengeld II, Leistungen für Unterkunft und Heizung) angerechnet und sollte auch nicht auf das Wohngeld angerechnet werden. Gefördert werden pro Teilnehmer und Monat max. 100 Stunden mit je 1,50 € (max. 150 € pro Monat/Teilnehmer)
- 5. Wie hoch kann / muss die wöchentliche Beschäftigungszeit sein?**
 Die wöchentliche Beschäftigungszeit des Hilfeempfängers bei einer Arbeitsgelegenheit mit Mehraufwandsentschädigung kann variabel gestaltet werden. Sie sollte mindestens 15 Stunden, aber 30 Stunden nicht überschreiten, um Eigeninitiative für die berufliche Integration zu ermöglichen.
- 6. Welches Rechtsverhältnis besteht zwischen Träger und Teilnehmer?**
 Zwischen dem Träger und dem teilnehmenden erwerbsfähigen Hilfebedürftigen besteht kein Arbeitsverhältnis / kein Arbeitsvertrag. Unabhängig davon sollten die beiderseitigen Rechte und Pflichten aus dieser besonderen Art einer Beschäftigung entsprechend dokumentiert werden.
- 7. Hat der Teilnehmer einen Anspruch auf Urlaub?**
 Das Bundesurlaubsgesetz ist entsprechend anzuwenden. Der erwerbsfähige Hilfebedürftige hat damit Anspruch auf Urlaub nach dem Bundesurlaubsgesetz. Dieser beträgt je vollem Teilnehmermonat zwei Tage (ohne Gewährung der Mehraufwandsentschädigung).
- 8. Wie haftet der Teilnehmer bei Schäden?**
 Für Schäden bei der Ausübung ihrer Tätigkeit haften erwerbsfähige Hilfebedürftige nur wie Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer (Haftung z.B. bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit). Gegebenenfalls anfallende Haftpflichtversicherungsbeiträge können aus der Maßnahme Kostenpauschale finanziert werden.

9. Wie ist der Teilnehmer unfallversichert?

Die Teilnehmer an Zusatzjobs gehören zum gesetzlich versicherten Personenkreis nach § 2 Abs. 2 SGB VII, weil sie wie Beschäftigte tätig werden. Der Träger ist verpflichtet, die Unfallversicherung für die in Zusatzjobs beschäftigten erwerbsfähigen Hilfebedürftigen sicherzustellen und nachzuweisen. Gegebenenfalls anfallende Unfallversicherungsbeiträge können aus der Maßnahme Kostenpauschale finanziert werden.

10. Ist der Teilnehmer sozialversichert?

Über die Regelleistung im Arbeitslosengeld II ist der Teilnehmer kranken-, renten- und pflegeversichert.

11. In welcher Höhe sind Fahrtkosten zu tragen?

Bei Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel die tatsächlichen Kosten, bei Benutzung eines Pkw eine Kilometerpauschale für den kürzesten Weg. Bei der Festlegung der Höhe der Maßnahmekostenpauschale wurde dies berücksichtigt.

12. Ist Arbeitskleidung zu stellen?

Gegebenenfalls erforderliche Arbeitskleidung (z.B. „Blaumann“, Sicherheitsschuhe, Schutzhelm, Regenkleidung) sollte der Träger zur Verfügung stellen, die Aufwendungen hierfür sind Bestandteil der Maßnahmekostenpauschale.

13. Was bedeutet „gemeinnützig“?

Im öffentlichen Interesse liegen insbesondere auch gemeinnützige Arbeiten. Als gemeinnützig gelten Arbeiten, die unmittelbar dem Interesse der Allgemeinheit, dem allgemeinen Wohl auf materiellem, geistigem oder sittlichem Gebiet dienen. Hierzu gehören z.B. Zusatzjobs in den Bereichen Wissenschaft und Forschung, Bildung und Erziehung, Kunst und Kultur, Religion, Völkerverständigung, Entwicklungshilfe, Umwelt- und Gewässerschutz, Landschafts- und Denkmalschutz, Jugend- oder Altenhilfe, öffentliches Gesundheitswesen, Sport. Gemeinnützigkeit ist generell zu vermuten bei Arbeiten für einen als gemeinnützig anerkannten Maßnahmeträger (z.B. Kommunen, Wohlfahrtsverbände und angeschlossene Vereinigungen, Kirchen, Selbsthilfegruppen, Sportverbände).

14. Wann wird die Förderung gezahlt?

Die Förderung wird auf Nachweis monatlich nachträglich an den Träger auf das im Antrag angegebene Konto ausgezahlt (§ 42 SGB II). Abschlagszahlungen zum Anlaufen der Maßnahme sind im Einzelfall möglich. Die Berechnungen der Förderung sollten in Anlehnung an § 41 SGB II erfolgen.

Monatsabrechnung bei Zusatzjobs:

Die Auszahlung beider Förderkomponenten (Maßnahmekostenpauschale und Mehraufwandsentschädigung für den Teilnehmer) erfolgt an den Träger. Die Förderung für den Träger sollte aus einer monatlichen Maßnahmekostenpauschale je besetztem Teilnahmeplatz bestehen, die nur dann in voller bewilligter Höhe ausgezahlt werden sollte, wenn der Teilnahmeplatz im Abrechnungsmonat durchgehend besetzt war. Im Rahmen der Monatsabrechnung sollte für jeden Teilnahmetag 1/30 der bewilligten Maßnahmekostenpauschale ausgezahlt werden.

Teilnahmetage sind Kalendertage, an denen die Arbeitsgelegenheit besetzt ist oder von der ARGE als besetzt anerkannt werden. Urlaubstage der Teilnehmer (bis zu 2 Tage je vollem Kalendermonat Beschäftigungszeit) gelten als besetzter Teilnahmeplatz. Grundsätzlich sollte es Teilnehmern an Zusatzjobs ermöglicht werden, einen

erworbenen Urlaubsanspruch auch geblockt über mehrere Tage am Stück z.B. vor Beendigung der Maßnahme geltend zu machen.

Samstage, Sonn- und Feiertage gelten als Teilnahmetage, soweit der erwerbsfähige Hilfebedürftige als Teilnehmer gilt. Bei sonstigen Fehlzeiten (z.B. Krankheit, unentschuldigtes Fehlen) hat der Träger ohne schuldhaftes Zögern die ARGE zu informieren, damit gemeinsam über den weiteren Verbleib des erwerbsfähigen Hilfebedürftigen in dem Zusatzjob entschieden und ggf. eine Ersatzzuweisung vorgenommen werden kann. Sollte dies nicht umgehend möglich sein, besteht für die Arge die Möglichkeit den Teilnehmerplatz als „besetzt“ anzusehen und die Trägerpauschale aus-zuzahlen. Die Mehraufwandsentschädigung für den Teilnehmer sollte nur für tatsäch-lich geleistete Beschäftigungsstunden gezahlt werden und sollte vom Träger unver-züglich und ohne Abzug an den Teilnehmer weitergegeben werden.

Ferienbetreuung in Freiburg im Breisgau und Ulm an der Donau

Die Stadt Freiburg im Breisgau entwickelt jedes Jahr für die Sommerferien einen Ferienpass, der Ferienangebote für Kinder und Jugendliche zwischen 6 - 17 Jahren enthält sowie spezifische Angebote für Mädchen. Auf über 200 Seiten gibt es über 350 Angebote mit rund 6.000 Teilnehmerplätzen.

Anmelden kann man sich für den Ferienpass per Telefon oder über folgende Internetadresse www.Freiburger-Ferienpass.de

Viele Angebote dauern nur wenige Stunden oder einen Tag. Es gibt im Ferienpass doch inzwischen acht Angebote von 2 Tagen bis 1 Woche, die entweder Vormittags, Nachmittags oder Ganztagsangebote darstellen und einer Ferienbetreuung entsprechen.

Wer weitere Informationen zur Ferienbetreuung sucht, findet diese unter www.infokiosk-freiburg.de. Diese Webseite enthält hilfreiche Informationen zu Lebenslagen auf einen Klick. Eine Kategorie heißt „Wohin mit dem Kind?“ Hier findet man Adressen von Trägern, die für die Ferienzeit ein Programm anbieten.

Die Seite www.freiburg.de/infokiosk in die man auch über die Webseite der Stadt Freiburg und über Freiburg für Eltern gelangt, informiert über Angebote und Betreuungsmöglichkeiten für Kinder und Jugendliche in und um Freiburg. Man klickt eine Altersgruppe an und wählt eine Angebotskategorie wie z. B. Ferienangebote und erhält Adressen zur Kontaktaufnahme.

Der Freiburger Ferienpass ist ein Angebot der städtischen Jugendhilfe. Die beiden Informationsseiten sind im Rahmen des Projektes Sprungbrett Vereinbarkeit von Beruf und Familie Gemeinschaftsinitiative EQUAL entwickelt und installiert.



VfL Ulm / Neu-Ulm e. V. seit 1905

Abt. Turnen Freizeitsport Gesundheitssport

Abteilungsgeschäftsstelle: Georg-Eiser-Weg 1+2, 89075 Ulm, Tel. 26 23 13, Fax 26 63 79
 Vereinsgeschäftsstelle: Georg-Eiser-Weg 1+2, 89075 Ulm, Tel. 2 60 35, Fax 26 86 33



ulm

Stadt Ulm
 Abteilung Bildung
 und Sport

Fit und Gesund in den Ferien

Eine Kooperation zwischen dem VfL Ulm/ Neu-Ulm, der Stadt Ulm und der AOK-Ulm

Liebe Eltern,

für die Kinder der **Verlässlichen Grundschule** bieten wir in der ersten Ferienwoche der Sommerferien eine **Sportwoche** an.

Der Sport soll dabei im Vordergrund stehen, Spiel und Spaß aber nicht zu kurz kommen. Auch für ein gesundes Frühstück werden wir uns in Kooperation mit der AOK-Ulm, Zeit nehmen.

Den Kindern wird sowohl in der Halle, auf der Leichtathletik-Anlage und auf dem angrenzenden Abenteuerspielplatz ein breites Sport- und Spielangebot angeboten, das eine langjährige Übungsleiterin für Kinder des VfL Ulm/Neu-Ulm und Betreuerin der Verlässlichen Grundschule in Jungingen durchführen wird.

Eine detaillierte Information erhalten Sie zusammen mit der Bestätigung ihrer Anmeldung. Für die Durchführung der Sportwoche ist eine begrenzte (20 Kinder) - aber auch eine Mindestteilnehmerzahl notwendig (16 Kinder).

Eltern, die ihr Kind bereits zur Sommerferienbetreuung bei der Abteilung Bildung und Sport der Stadt Ulm angemeldet hatten, können ihr Kind trotzdem für das Sportangebot anmelden. Eine Abgleichung mit den bereits erfolgten Anmeldungen wird von der Abteilung Bildung und Sport vorgenommen. Wir bitten Sie um eine Erklärung, ob Sie eine Betreuung am 28.07.2005 und 29.07.2005 benötigen.

Termin:

01.08. bis 05.08.2005

täglich von 7.30 bis 13. 00 Uhr

Ort:

Turnhalle am Georg-Elser Weg in Ulm/Böfingen (VfL-Turnhalle)

Mindestteilnehmerzahl 16 Kinder**Kosten: 45,00 € pro Kind**

Wir bitten Sie, den ausgefüllten Anmeldevordruck an die:

Abteilungs-Geschäftsstelle Turnen des VfL Ulm/Neu-Ulm**Georg-Elser Weg 1+2****89075 Ulm**bis zum **10.05.2005** zu senden.**Anmeldung zur Sportwoche des VfL Ulm/Neu-Ulm im Rahmen der
Verlässlichen Grundschule**

Der / Die Schüler/-in

_____	_____	_____
Name	Vorname	Geburtsdatum

_____	_____
Straße	Ort

wird zur Sportwoche vom **01.08. – 05.08.2005** verbindlich angemeldet.

wird zur Betreuung am 28.07.2005 und 29.07.2005 bei der Stadt Ulm angemeldet:

ja..... nein

Die Anmeldung ist verbindlich.

Der Teilnahmebeitrag ist auch bei Nichtteilnahme zu entrichten.**Eltern/ Sorgeberechtigte**

Name, Vorname _____

Tel.: _____ (tagsüber erreichbar)

Der Elternbeitrag für die Sportwoche beträgt pro Kind **45,00 €**

Der Elternbeitrag ist nach erfolgter Bestätigung durch den Verein auf das angegebene Konto innerhalb von 5 Werktagen zu überweisen.

(Ort, Datum)_____
(Unterschrift)

Für die Durchführung der Sportwoche ist eine begrenzte - aber auch eine Mindestteilnehmerzahl notwendig. Daher wird die Anmeldung erst mit der Bestätigung des VfL Ulm/Neu-Ulm und der anschließenden Überweisung des Elternbeitrags durch Sie verbindlich.

Standardfragebögen zur jährlichen Städtetagserhebung betreffend Schulbetreuungsangebote (Verlässliche Grundschule und flexible Nachmittagsbetreuung)

16 Verlässliche Grundschulen;

Strukturdaten zu den Betreuungsangeboten

16.1 Wer ist Träger der Betreuungsangebote?

16.1.1 Stadt

16.1.2 Elternvereine

16.1.3 _____

16.2 Gebühren pro Kind

16.2.1 bei einheitlichem Satz _____ €

16.2.2 bei uneinheitlichen Sätzen

16.2.2.1 niedrigster Satz _____ €

16.2.2.2 höchster Satz _____ €

16.3 Sofern uneinheitliche Gebührensätze gelten: Die Höhe der Gebühren richtet sich

16.3.1 nach den Einkommensverhältnissen der Erziehungsberechtigten ja nein

16.3.2 nach der Zahl der in der Einrichtung betreuten Kinder der Erziehungsberechtigten ja nein

16.3.3 nach der Kinderzahl der Erziehungsberechtigten überhaupt ja nein

16.3.4 nach der täglichen Betreuungszeit ja nein

16.3.5 nach sonstigen Kriterien: _____

16.4 Gruppengröße

16.4.1 _____ Schüler in _____ Gruppen mit 15 oder mehr Schülern,

16.4.2 _____ Schüler in _____ Gruppen mit 10 bis 14 Schülern,

16.4.3 _____ Schüler in _____ Gruppen mit 5 bis 9 Schülern,

16.4.4 _____ Schüler in _____ Gruppen mit 4 oder weniger Schülern.

16.5 Tägliche Betreuungszeiten der Gruppen (ohne Unterricht und Pausen)

16.5.1 Die kürzeste Betreuungszeit dauert _____ Stunden.

16.5.2 Die längste Betreuungszeit dauert _____ Stunden.

16.6 Die Kosten für alle Gruppen werden (voraussichtlich) gedeckt zu

16.6.1 _____ % durch die Zuschüsse des Landes,

16.6.2 _____ % durch die Gebühreneinnahmen,

16.6.3 _____ % durch Haushaltsmittel der Stadt,

16.6.4 _____ % durch sonstiges.

16.7 Betreuung während der Schulferien16.7.1 bei allen Betreuungsgruppen16.7.2 bei einer oder mehreren Betreuungsgruppen16.7.3 wird nicht angeboten.

17 Flexible Nachmittagsbetreuung an Schulen**Strukturdaten zu den Betreuungsangeboten**17.1 Wo sind flexible Nachmittagsbetreuungsangebote eingerichtet?17.1.1 An Grundschulen17.1.2 An Hauptschulen17.1.3 An Realschulen17.1.4 An Gymnasien17.1.5 An anderen Schulen17.2 Gebühren pro Kind

17.2.1 bei einheitlichem Satz _____ €

17.2.2 bei uneinheitlichen Sätzen

17.2.2.1 niedrigster Satz _____ €

17.2.2.2 höchster Satz _____ €

17.3 Sofern uneinheitliche Gebührensätze gelten: Die Höhe der Gebühren richtet sich17.3.1 nach den Einkommensverhältnissen der Erziehungsberechtigten ja nein 17.3.2 nach der Zahl der in der Einrichtung betreuten Kinder
der Erziehungsberechtigten ja nein 17.3.3 nach der Kinderzahl der Erziehungsberechtigten überhaupt ja nein 17.3.4 nach der täglichen Betreuungszeit ja nein

17.3.5 nach sonstigen Kriterien: _____

17.4 Gruppengröße

17.4.1 _____ Schüler in _____ Gruppen mit 15 oder mehr Schülern,

17.4.2 _____ Schüler in _____ Gruppen mit 10 bis 14 Schülern,

17.4.3 _____ Schüler in _____ Gruppen mit 5 bis 9 Schülern,

17.4.4 _____ Schüler in _____ Gruppen mit 4 oder weniger Schülern.

17.5 Tägliche Betreuungszeiten der Gruppen (ohne Unterricht und Pausen)

17.5.1 Die kürzeste Betreuungszeit dauert _____ Stunden.

17.5.2 Die längste Betreuungszeit dauert _____ Stunden.

17.6 Die Kosten für alle Gruppen werden (voraussichtlich) gedeckt zu

17.6.1 _____ % durch die Zuschüsse des Landes,

17.6.2 _____ % durch die Gebühreneinnahmen,

17.6.3 _____ % durch Haushaltsmittel der Stadt,

17.6.4 _____ % durch sonstiges.

17.7 Betreuung während der Schulferien17.7.1 bei allen Betreuungsgruppen17.7.2 bei einer oder mehreren Betreuungsgruppen17.7.3 wird nicht angeboten.

Anlage 6

HACCP-Konzept

1. Grundlagen

Ab 2006 soll die neue EU Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene angewendet werden. Damit wird die bisher gültige Richtlinie über Lebensmittelhygiene (93/43 EWG) aufgehoben ebenso wie die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Auch das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) wird in diesem Jahr durch das Lebensmittel und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB) ersetzt. Sinn aller Gesetze, Richtlinien, Vorschriften und Empfehlungen ist, von Herstellern und Vertriebern von Lebensmitteln - und damit auch Großküchen – im Interesse des Gesundheitsschutzes des Verbrauchers zu verlangen, dass nur gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel in den Verkehr gelangen.

§8 LMBG „Schutz vor Gesundheitsschäden“ – künftig §5 LFGB

Es ist verboten,

- Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr dazu geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen.

§17 LMBG „Verbot zum Schutz vor Täuschung“ – künftig §11 LFGB

Es ist verboten,

- Zum Verzehr nicht geeignete Lebensmittel, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.

Dazu wird ein Qualitätssicherungskonzept (HACCP-Konzept) vorgeschrieben, in dem neben den allgemeinen Hygienevorschriften auch Verfahren zur Überwachung kritischer Kontrollpunkte dokumentiert sein müssen.

Die Dokumentation hierzu muss für die Überwachungsbehörden jederzeit einsehbar, und damit eine Überprüfung der kritischen Kontrollpunkte möglich sein. Allerdings sollen die HACCP-Grundsätze auch in kleineren Betrieben anwendbar sein, das heißt:

- Die Verfahren müssen schnell anwendbar und flexibel sein
- Der Dokumentationsaufwand muss in einem vertretbaren Rahmen sein
- Die gute Hygienepraxis muss für alle Beschäftigte die Basis sein
- Verantwortliche müssen das HACCP-Konzept kennen und es auch umsetzen können

Leitsätze für eine gute Hygienepraxis

Gute Hygienepraxis heißt: „Es darf nichts dem Zufall überlassen werden.“

Die gute Hygienepraxis umfasst:

- Absicherung aller Arbeitsvorgänge
- Sicherstellung optimaler Produktionshygiene
- Durchführung einer wirksamen, umfassenden Qualitätskontrolle/-sicherung
- Führung einer lückenlosen Dokumentation (Herstellung und Kontrolle)

2. Erläuterungen zum HACCP-Konzept

HACCP steht für: **H**azard
Analysis
Critical
Control
Point

Die sinngemäße Übersetzung lautet:

„Risikoanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte“ bzw. „Risikoanalyse und Ermittlung kritischer Lenkungspunkte“ zur Steuerung der Lebensmittelvorgänge.

Ursprung des HACCP-Systems

Das HACCP-System wurde im Rahmen der amerikanischen Raumfahrtforschung entwickelt. Für die Raumfahrt mussten hygienisch äußerst sichere Lebensmittel eingesetzt werden. Sie durften keine Bakterien, Keime, Gifte oder andere chemische oder physikalische Risiken enthalten, durch die eine Erkrankung hätte ausgelöst werden können. Mit dem HACCP-System wurde ein Qualitätssicherungssystem entwickelt, bei dem in jedem Lebensmittelbehandlungsprozess die hygienischen Risiken schon im Vorfeld systematisch ausgeschaltet wurden.

3. Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts

- | | |
|---------|---|
| Stufe 1 | Risikoanalyse auf allen Prozessstufen |
| Stufe 2 | Bestimmung kritischer Punkte |
| Stufe 3 | Festlegung von Grenzwerten |
| Stufe 4 | Definition der Verfahren zur Überprüfung |
| Stufe 5 | Korrekturmaßnahmen festlegen |
| Stufe 6 | Festlegung von Verfahren zur Überwachung des Systems |
| Stufe 7 | Lenkung der festgelegten Anweisungen und Aufzeichnungen |

Die Inhalte des HACCP-Systems sind von jedem Betrieb selbst festzulegen, da die betriebsspezifischen Gegebenheiten unterschiedlich ausgestaltet sind und sich damit unterschiedliche Risiken ergeben. Da manche Prozesse ähnlich gestaltet sind, kann ein Leitfaden zur Umsetzung des HACCP-Systems hilfreich sein.

3.1 Stufe 1 Risikoanalyse auf allen Prozessstufen

Leitfrage: Welche/s Zutat, Personalverhalten, Arbeitsweise, Gerät, Ausstattung könnte zu hygienischen Gefahren führen ?

Mögliche Risiken:

- biologische/mikrobiologische Risiken: Viren, Bakterien, tierische Schädlinge, tierische u. menschliche Ausscheidungen
- physikalische Risiken: Fremdkörper, Schmutz, Staub, Witterungseinflüsse
- chemische Risiken: Rückstände von Vorratsschutzmitteln, Pestiziden, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Reinigungs- u. Desinfektionsmitteln

Die erste Stufe endet mit der Darstellung des Herstellungsprozesses, den man am besten in Form eines Fließblockdiagramms darstellt. Hierbei werden einzelne Herstellungsschritte wie z.B. Wareneingang, Vorbereitung, Zubereitung, Portionieren und Anrichten, Ausgabe od. Warmstellen mitberücksichtigt.

3.2 Stufe 2 Bestimmung kritischer Punkte

In der Praxis ist es wichtig, zwischen Kontrollpunkt und kritischem Kontrollpunkt (CCP) zu unterscheiden, um sich auf die wesentlichen Anforderungen bzw. Maßnahmen zu konzentrieren.

Wo keine Risiken sind, gibt es auch kein CCP!

⇒ werden zu wenig oder die falschen Kontrollpunkte festgelegt, bestehen weiterhin Gefährdungen

⇒ werden zu viele CCPs festgelegt, geht der Blick fürs Wesentliche verloren.

Kontrollpunkt (CP):

Jeder Punkt in einem spezifischen Lebensmittelsystem, an dem ein Verlust der Kontrolle mit hoher Wahrscheinlichkeit zu einem nicht zu akzeptierenden Gesundheitsrisiko führen kann.

Leitfrage: Welche/r Punkt/e bzw. Verfahren können zu einem nicht zu akzeptierenden Gesundheitsrisiko führen?

Die Grundlage für die Festlegung der kritischen Kontrollpunkte bildet die Beschreibung der einzelnen Prozessstufen. Dazu sind die betrieblichen Abläufe als Fließschema darzustellen.

3.3 Stufe 3 Festlegung von Grenzwerten

Leitfrage: Welche Grenzwerte/welche Anforderungen sind im Hinblick auf Gesundheitsgefährdungen einzuhalten

Beispiele für kritische Grenzwerte:

- Temperaturen (Kühlager, Gar-, Warmhaltetemperatur)
- Zeitpunkte/Zeitdauer (z.B. Lagerzeiten, Standzeiten, Fristen des in den Verkehrbringens, Garzeiten, Wärmebehandlungszeiten bei der Wiederaufbereitung)
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Sensorische Merkmale wie z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack

Grundlage für die Grenzwertfestlegung sind vor allem:

- Rechtliche Vorgaben (Gesetze, Verordnungen) und
- Leitlinien/Anforderungen für eine gute Hygienepraxis (z.B. Richtlinien, Empfehlungen und Verwaltungsvorschriften, die in Fachbüchern, Hygiene-Broschüren und Merkblättern enthalten sind.

3.4 Stufe 4 Definition der Verfahren zur Überprüfung

Leitfrage: Welches Prüfverfahren ist zur Überwachung geeignet?

Beispiele für Prüfverfahren:

- Beobachtung
- Temperaturmessung
- Feststellung des Mindesthaltbarkeitsdatums

Zur Durchführung sollten Prüfpläne in Form einfacher Formulare entwickelt werden, anhand derer die Überwachung vorgenommen werden können. Angaben über Art der Prüfung, den Ort und die Häufigkeit. Klare Zuständigkeiten und Übertragung von Verantwortungsbereichen, Fließschemata, Verfahrensanweisungen und Prüfprotokolle geben den Mitarbeitern Sicherheit und garantieren eine regelmäßige Erfassung der Prüfdaten.

3.5 Stufe 5 Korrekturmaßnahmen festlegen

Leitfrage: Welche Korrekturen sind bei Überschreiten/Unterschreiten der Grenzwerte erforderlich, um Gesundheitsrisiken trotzdem sicher ausschließen zu können?

Es muss im Vorfeld festgelegt werden, wie im Falle einer Entgleisung verfahren werden soll. Außerdem muss die Zuständigkeit beschrieben sein, ebenso wie die Anweisungen über Mittel und Art des Eingriffes zur Lenkung und die Anweisungen über den Umgang mit abweichenden, fehlerhaften Produkten nach festgestelltem Kontrollverlust. Wenn das Gesundheitsrisiko nicht in den Griff zu bekommen ist, muss z.B. das Lebensmittel/die Speise vernichtet werden. Die Nachweisführung, was mit diesen Produkten gemacht hat, muss ebenfalls vorliegen.

3.6 Stufe 6 Festlegung von Verfahren zur Überwachung des Systems

Hierbei geht es um die Überprüfung, ob die im Betrieb festgelegten HACCP-Maßnahmen ausreichend bzw. geeignet sind, Gesundheitsgefährdungen auszuschließen. Es handelt sich dabei um eine Systemüberprüfung, ein sog. HACCP-Audit. Dazu sind – besonders am Anfang nach Einführung des HACCP-Systems – Prüfverfahren durchzuführen.

Mögliche Verfahren sind:

- Beobachtung
- Analyse und Auswertung der Prüfprotokolle
- Analyse sämtlicher Aufzeichnungen in bezug auf die CCPs

Beispiele für Fragestellungen:

- ⇒ sind die festgelegten CCPs geeignet und ausreichend?
- ⇒ kann auf manche CCPs verzichtet werden?
- ⇒ sind die kritischen Grenzwerte ausreichend, angemessen oder zu streng ?
- ⇒ sind die Korrekturmaßnahmen angemessen?

3.7 Stufe 7 Lenkung der festgelegten Anweisungen und Aufzeichnungen

Leitfrage: Wie kann die Anwendung des HACCP-Systems dokumentiert werden?

Folgende Sachverhalte sind zu dokumentieren:

- Aufzeichnungen über kritische Kontrollpunkte und deren kritische Grenzwerte
- Aufzeichnungen über Abweichungen und Korrekturmaßnahmen
- Aufzeichnungen der Überwachung des HACCP-Systems

In einem Handbuch sind alle wesentlichen Dokumente wie z.B.

- Zuständigkeiten
- Fließschema
- Verfahrensanweisungen für CCPs
- Prüfprotokolle über die CCPs
- Schulungsunterlagen und –nachweise für die Mitarbeiterinnen

abzulegen.

Dabei ist stets darauf zu achten, dass bei Veränderungen z.B.:

- Einsatz anderer Rohstoffe
- Änderung der Rezeptur od. sonstiger Herstell- oder Lagerbedingungen o.ä.
- Einsatz neuer Gargeräte, Kühl- od. Warmhalteanlagen

Die Dokumente aktualisiert werden.

Nach Abschluss der Realisierung des HACCP-Systems sollte ein Terminplan vorliegen, wann eine Überprüfung des Systems durchzuführen ist.

Wichtige Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Erkrankungen beitragen?

Händewaschen

- **vor Arbeitsantritt**
- **vor jedem neuen Arbeitsgang**
- **nach jedem Toilettenbesuch**

gründlich mit Wasser und Seife unter fließendem Wasser.

Abtrocknen der Hände mit Einmalhandtüchern.

Anschließend Händedesinfektion, wenn aufgrund der Tätigkeit erforderlich

Achten Sie auf Ihre persönliche Körperhygiene

Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder und Armbanduhr ab

Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Küchenschuhe)

Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel

Decken Sie kleine, saubere Wunden an den Händen oder Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Bei welchen Krankheiten besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

Typhus, Paratyphus

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Krankheitszeichen sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erkrankungen bei uns selten.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus Gebieten, in denen sie häufig auftreten, weil sich die hygienischen Verhältnisse durch Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben (**Afrika, Südamerika, Südostasien**) eingeführt (**Reiseerkrankungen**). Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie mit Ihrem **Hausarzt** oder dem **Gesundheitsamt**, dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich, allerdings sind die Krankheitszeichen bei Paratyphus weniger schwer.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel, auch eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Erkrankung verläuft in der Regel als Durchfall mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (**Ostasien, Südamerika, Afrika**). Eine **Schutzimpfung** mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollte Sie vor **Reisen in ein Risikogebiet** auch dazu Ihren Hausarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei **mangelhafter Händehygiene**), aber auch durch verunreinigte **Lebensmittel** und **Trinkwasser**. Shigellen sind **sehr ansteckend**, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Massenerkrankungen beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger

ist **auch in Deutschland** heimisch. Die Shigellose ist also kein typische Reisekrankheit, mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreichen Salmonellenarten, die über **Nahrungsmittel** aus angesteckten Tieren (z.B. über Fleisch, Milch, Eier) vom Menschen aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der plötzlich auftretende Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Krankheitszeichen auch sehr unterschiedlich sein.

Diese Krankheitserreger sind **weltweit verbreitet**, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen. Häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Brechdurchfall durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch **Nahrungsmittel**, die mit Hepatitis A oder E Viren behaftet sind. Auch Übertragungen **von Mensch zu Mensch** sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach der Ansteckung mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Das Hepatitis A Virus kommt auch bei uns vor, ist aber in südlichen Ländern sehr viel häufiger., das Hepatitis E Virus kommt hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (Reisekrankheit). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich, die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch eine Impfung schützen. **Zum Schutz der Teilnehmer an der von Ihnen hergestellten Gemeinschaftsverpflegung sollten Sie sich unbedingt gegen Hepatitis A impfen lassen. Kommen Sie dazu bitte in die Impfsprechstunde des Ärztlichen Dienstes.**

Nachbelehrung gemäß § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel **herstellen, behandeln** oder **inverkehrbringen**:

- **Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus**
- **Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis**
- **Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus**
- **Eiprodukte**
- **Säuglings- oder Kleinkindernahrung**
- **Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse**
- **Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage**
- **Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen**

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und anderen Arbeitsmaterialien) **in Berührung kommen**

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

benötigen **vor erstmaliger Ausübung** dieser Tätigkeit eine **Bescheinigung** gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz von dem Gesundheitsamt und **anschließend jährlich** eine Bescheinigungen über **Nachbelehrungen** durch ihren verantwortlichen **Vorgesetzten** (Küchenmeister).

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den **Verzehr** von derartig **mit Krankheitserregern verunreinigten Lebensmitteln** können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen **schwer erkranken**. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grund muss **von jeder/jedem Beschäftigten** zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an **Eigenverantwortung** und **Beachtung der wichtigsten Hygieneregeln** verlangt werden. (Diese wichtigsten **Hygieneregeln** finden Sie als **Anlage 1**).

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die **oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen

A) **Krankheitszeichen** auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- **Plötzlich auftretender, ansteckender Brechdurchfall** (akute Gastroenteritis) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- **Typhus oder Paratyphus**
- **Hepatitis A oder E** (infektiöse Leberentzündung durch Viren)
- **Eiternde Wunden** oder eine **Hautkrankheit**, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren **Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen** werden können.

B) Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- **Salmonellen**
- **Shigellen**
- **enterohämorrhagische Escherichia coli Bakterien (EHEC / ETEC)**
- **Cholera vibrios**

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich**, auch wenn Sie sich **gesund fühlen**.

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.

Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch-, oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, nach einigen Tagen dann schwerer Durchfall, können Zeichen für **Typhus** oder **Paratyphus** sein.

Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.

Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.

Wunden oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können übertragbare Krankheitserreger enthalten, wenn sie **gerötet, schmierig belegt, nässend** oder **geschwollen** sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, stellen Sie sich unbedingt bei Ihrem **Hausarzt** und/oder beim **Ärztlichen Dienst** vor. Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem **sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.**

Weitere **Informationen** über die beschriebenen **Erkrankungen** finden Sie in **Anlage 2**.

Bitte unterschreiben Sie die Ihnen ausgehändigte Erklärung, dass Sie die mündliche Belehrung und dieses Merkblatt verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Die Bescheinigung für den Arbeitgeber wird bei Ihren Personalunterlagen aufbewahrt und Ihnen im Fall Ihres Ausscheidens aus dem Betrieb ausgehändigt.

**Bescheinigung über die jährliche Nachbelehrung nach §43
Infektionsschutzgesetz
Beruflicher Umgang mit Lebensmitteln**

Hiermit wird bescheinigt, dass

Frau/ Herr

beschäftigt bei

am

mündlich und schriftlich durch Frau / Herrn

**....., mündlich und
schriftlich über die in § 42 Abs.1 Infektionsschutzgesetz genannten
Tätigkeitsverbote und die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 belehrt
worden ist.**

Karlsruhe, den:

Unterschrift

Bei Wechsel des Arbeitgebers darf diese Bescheinigung an Ihrem ersten Arbeitstag nicht älter als drei Monate sein. Bitte geben Sie diese Bescheinigung spätestens bei Arbeitsaufnahme bei Ihrem neuen Arbeitgeber ab

**Bestätigung Mitarbeiterin / Mitarbeiter über die jährliche
Nachbelehrung nach §43
Infektionsschutzgesetz
Beruflicher Umgang mit Lebensmitteln**

Hiermit bestätige ich, Frau/ Herr

.....,

beschäftigt bei,

dass ich am

mündlich und schriftlich durch Frau / Herrn

....., mündlich und schriftlich über die in § 42 Abs.1 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 belehrt worden bin und dass ich den Inhalt dieser Belehrung verstanden habe.

Mir sind keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt.

Karlsruhe, den:

**Unterschrift
Mitarbeiterin / Mitarbeiter**



Merkblatt

Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Stand: Februar 2002

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalanin- quelle"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischer- zeugnissen vorgeschrieben



Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarten erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift.

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) nicht möglich

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftliche Mitteilung.

Was:

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der vorne in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele („Fußnotenlösung“)

1. Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe "Geschmacksverstärker Natriumglutamat" (1), "Antioxidationsmittel Natriumascorbat" (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt. Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

**Die Angaben in der Speisekarte lauten:
Italienischer Salat ^{1, 2, 3, 4, 5}**

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

2. Belegtes Brötchen

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

**Die Angaben in der Speisekarte lauten:
Belegtes Brötchen mit Schinken ^{1,2,3}**

- 1 mit Geschmacksverstärker,
- 2 mit Antioxidationsmittel,
- 3 mit Konservierungsstoff
oder
mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel



Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel.: 0711 / 957-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;

eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;

eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;

eMail: poststelle@cvuafr.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;

eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>

Leistungsverzeichnis
Versorgung der Uhland- und der Werner-von-Siemens-Schule
mit Mittagessen

Anlage 13

Die beiden vorstehenden Karlsruher Schulen sind ab dem 2. Schulhalbjahr 2004/2005 mit Mittagessen zu versorgen. Der genaue Versorgungsbeginn richtet sich nach der Fertigstellung der Räumlichkeiten (Ganztagesbereich). Es werden je Schule ca. 55 Essenportionen (schultäglich – montags bis donnerstags) benötigt. Mit Beginn des Schuljahres 2004/2005 (September 2004) ist mit steigenden Essenteilnehmerzahlen zu rechnen.

Falls Sie nachstehende Bedingungen akzeptieren können, bitten wir um Abgabe eines Angebots (beigefügte Übersicht) bis zum 14. Januar 2005, 14.00 Uhr an folgende Anschrift:

Stadt Karlsruhe
Schul- und Sportamt
Kreuzstr. 15
76133 Karlsruhe

Versorgungsdauer

1. Die Vereinbarung gilt bis zum Ende des Schuljahres 2005 und verlängert sich um ein weiteres Schuljahr, sofern sie nicht zwei Monate vor Schuljahresende gekündigt wird.
2. Eine außerordentliche Kündigung ist bei groben Verletzungen der Vereinbarung möglich. Dem Auftragnehmer obliegt der Nachweis, dass von seiner Seite kein schuldhaftes Verhalten vorliegt.

Versorgungs- und Bewirtschaftungsleistung

1. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Lieferung und Bereitstellung einer qualitätsgerechten Schülerspeisung. Hierbei ist der Altersspezifik der Schüler Rechnung zu tragen. Als Orientierung gelten die Referenzwerte für die Gemeinschaftsverpflegung (optimierte Mischkost) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
Auf den Einsatz von künstlichen Farb- und Süßstoffen sowie anderen künstlichen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern ist zu verzichten.
2. Die Speisefolgen sind durch den Auftragnehmer in einem mit der Schule abzustimmenden Speiseplan kenntlich zu machen. Der Speiseplan ist abwechslungsreich zugestaltet. Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt mindestens 4-5 Wochen.
Die Mittagessen sollen mit einer Hauptspeise, einem Dessert und zwei Mal wöchentlich einem Beilagesalat gereicht werden. Zum Mittagessen soll ein Getränk (Kräuter- oder Früchtetee) angeboten werden.
3. Den Erziehungsberechtigten der Essenteilnehmer werden nur die tatsächlich an die Schüler ausgegebenen Essenportionen berechnet. Bei Krankmeldungen oder sonstigen begründeten Ausfällen ist die Gelegenheit einzuräumen, täglich bis 8.00 Uhr das Essen abzubestellen.

4. Der vereinbarte Gesamtportionsabgabepreis incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer gilt für die vereinbarte Versorgungsdauer als Festpreis.
5. Die Essenausgabe wird durch Personal des Auftragnehmers übernommen. Zu den Aufgaben des Personals zählen auch das Reinigen des Geschirrs, die Reinigung der Küchenzone, das Abwischen der Tische im Speiseraum, die Bereitstellung der notwendigen Reinigungs- und Spülmittel, Hygieneartikel und Schutzbekleidung.
Das benötigte Fach- und Hilfspersonal wird im Rahmen eines Vertrags durch den Auftragnehmer eingestellt, eingearbeitet und weitergebildet. Personalausfallzeiten müssen überbrückt und ggf. Ersatzkräfte gestellt werden. In der Essenausgabe der Schulen kann nur Personal zum Einsatz kommen, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf die Kinder einstellen kann. Die Anlieferung und die Essenausgabe muss in Abstimmung mit dem Pausenplan der entsprechenden Schule und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen.
Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich.
6. Das Kassieren und die Abrechnung des Essengeldes wird durch den Auftragnehmer übernommen. Vertragspartner des Auftragnehmers sind die Schüler bzw. deren Erziehungsberechtigte. Die Essengeldkassierung und die Bereitstellung von Essenmarken geht zu Lasten des Auftragnehmers. Dies gilt für Schüler und Personal.
7. Organisatorische Regelungen wie Zeiten der Belieferung und Essenausgabe, Verfahrensweise der Kassierung und Abrechnung des Essengeldes sind zwischen der Schulleitung und dem Auftragnehmer abzustimmen.
8. Der Auftragnehmer ist für die Entsorgung der Essenreste und des Verpackungsmaterials auf seine Kosten verantwortlich. In Karlsruhe gilt das Mehrweggebot.
9. Kühl-, Gefrier- und Regeneriergeräte sowie das erforderliche Geschirr und Besteck werden von der Stadt Karlsruhe zur Verfügung gestellt.
10. Die zur Ausgabe des Mittagessens erforderlichen Räumlichkeiten und vorhandenen Ausstattungen werden miet- und kostenfrei zur Verfügung gestellt. Die Räumlichkeiten sind nur für die Ausgabe, Vorbereitung und Nachbereitung von Schülern zu benutzen.

.....
(Firmenstempel)

.....
(Datum)

Schul- und Sportamt Karlsruhe
Kreuzstr. 15

76133 Karlsruhe

Versorgung der Uhland- und der Werner-von-Siemens-Schule mit Mittagessen

Wir haben von beigefügter Leistungsbeschreibung Kenntnis genommen und akzeptieren die aufgeführten Bedingungen.

Wir bieten an:

- Gefrierkost
- Kühlkost (Cook & Chill)

Unser Endpreis je Essenportion beträgt (incl. MWSt.):

..... € bei Versorgung der Uhlandschule

..... € bei Versorgung der Werner-von-Siemens-Schule

..... € bei Versorgung von beiden Schulen

.....
(Unterschrift)

Qualifikation des Bieters (Selbstauskunft)

Gründungsjahr der Gesellschaft:

In der Schulverpflegung tätig seit:

Anzahl an Betrieben:

Rechtsform:

Referenzen allgemein und Referenzobjekte:

Konzernzugehörigkeit/Nationalität:

Einkauf: Welche Qualitätsmaßstäbe werden bei der Auswahl potentieller Lieferanten angesetzt?

Informationen des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum zur Schulverpflegung

In zunehmendem Maße beschäftigen sich Schüler, Eltern und die Lehrer, aber auch die Schulträger in Landkreisen, Städten und Gemeinden mit der Frage, wie Schülerinnen und Schülern in Schulen ein angemessenes Verpflegungsangebot ermöglicht werden kann.

Hintergrund ist die Verkürzung der Schulzeit in Gymnasien, die Einrichtung der verlässlichen Grundschulen und die Einrichtung von Ganztageschulen.

Diese Veränderungen führen dazu, dass sich immer mehr Schülerinnen und Schüler wochentags oft auch über Mittag in der Schule aufhalten und damit ein Mittagessen brauchen.

Die Zuständigkeit für die Bereitstellung einer Mittagsverpflegung liegt bei den Schulträgern. Dies gilt insbesondere hinsichtlich der räumlichen und sächlichen Ausstattung als auch der Finanzierung von entsprechendem Personal.

Das Programm des Bundesbildungsministeriums IZBB (Investitionsprogramm Zukunft von Bildung und Betreuung) sollte über eine 90 % Finanzierung von Investitionen zur vermehrten Einrichtung von Ganztageschulen in ganz Deutschland führen.

Für Baden-Württemberg wurden Fördermittel in Höhe von 518 Millionen€ bewilligt. Das Fördervolumen war bereits nach kurzer Zeit vergeben. Eine große Zahl von Anträgen konnte noch nicht berücksichtigt werden. Für diese wurde Ende Oktober eine gemeinsame Finanzierung des Landes und der Kommunen vereinbart.

Aktuell stellt sich für die mit IZBB-Mitteln geförderten, aber auch für andere Bildungseinrichtungen die Frage, auf welche Weise den Schülerinnen und Schülern eine kostengünstiges, aber dennoch gutes und akzeptiertes Mittagessen angeboten werden kann.

Erfahrungen liegen hier nur in begrenztem Umfang vor allem in größeren Schulzentren vor. Dort wurden häufig in Eigen- oder Mitverantwortung von Eltern Schulmensen eingerichtet.

Bei der Einführung von Mittagsverpflegung in Schulen sind eine Fülle von fachlichen und organisatorischen Fragen zu klären, für die die Schulen selbst in der Regel keine Qualifikation aufweisen. Auch Schulverwaltungen sind hierauf häufig nicht genügend vorbereitet.

Entscheidungshilfen für die Betroffenen kann das Land Baden-Württemberg über die Landesinitiative *Be Ki* - Bewusste Kinderernährung zu Ernährungsaspekten und Fragen der Speisenqualität bieten. Hier ist seit 1985 ein bundesweit beispielgebendes Informationsangebot zur bewussten Kinderernährung für die Schulen in Baden-Württemberg geschaffen worden, das auch für die Gestaltung der Schulverpflegung genutzt werden kann.

Was kann *Be Ki* für Schulen leisten?

Be Ki beruht auf den Erkenntnissen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und des Forschungsinstituts für Kinderernährung, verknüpft mit solchen aus den Bereichen der Erziehungs- und Verhaltenswissenschaften.

An *Be Ki* beteiligt sind landesweit alle Landratsämter mit den unteren Landwirtschaftsbehörden, sowie derzeit 260 *Be Ki*-Fachfrauen auf freiberuflicher Basis. Diese sind alle über Qualifikationskurse geschult und dürfen im Rahmen der Landesinitiative *Be Ki* in Bildungseinrichtungen tätig sein.

Schwerpunkte von *Be Ki* sind die Vermittlung von

- Wissenskompetenz,
- Entscheidungskompetenz und
- Handlungskompetenz

Die Landesinitiative *Be Ki* umfasst ein breites Leistungsangebot wie:

- Lehrer Fortbildungen
- Eltern-Informationen
- Unterrichtseinheiten für Schüler und
- außerunterrichtliche Angebote wie Aktionen, Projekte, Ausstellungen
- Info-Material (Ringorder für die Hand der Lehrkräfte und Erzieher/innen, Elterninformationsblätter, Plakate)
- *Be Ki* im Internet

Themen der Lehrer-Fortbildung oder der Eltern-Information könnten z.B. sein:

- was Kinder zum Essen und Trinken brauchen
- schülergerechte Speisenplangestaltung
- Essen und Trinken im Lebensraum Schule
- Blickpunkt Ernährung - exemplarisch kann hier jährlich schwerpunktmäßig über je eine Lebensmittelgruppe (Obst, Fleisch, Milch, Getreide, Gemüse) informiert werden
- Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln und Speisen

Mit *Be Ki* besteht für die Schulen und die Entscheidungsträger in Schulen ein landesweites, sehr ausgedehntes und umfangreiches Informationsnetz, das im Bereich der Schulverpflegung noch ausgeweitet werden kann.

Entscheidungshilfen für Eltern, Lehrer und Schulträger

Bei der Entscheidung von Schulen zum Aufbau eines erweiterten Verpflegungsangebots (Mittagsverpflegung bzw. Warmverpflegung) sind eine Vielzahl von Entscheidungen zu treffen, die für evtl. mehrere Schülergenerationen von Bedeutung sein werden.

Dies bezieht sich auf

- den räumlichen Bedarf für Speiseräume, Küche, Spülküche, Lagerraum, Ausgabestellen, Nebenräume, WC, Umkleieräume, Abfallbeseitigung.
- die sächliche Ausstattung der Küchen, Ausgabestellen, Speiseräume usw.
- die Qualifikation von verantwortlichen Betreibern und Akquisition von Hilfskräften.

Da die Schulträger für diese Kosten aufkommen müssen, steht bei ihnen die finanzielle Frage oft an vorderster Stelle. Jedoch muss auch sichergestellt sein, dass die Eltern ihre Kinder unbesorgt an der Schulverpflegung teilnehmen lassen können. Eine gute Qualität der Speisen, Abwechslungsreichtum und eine freundliche Atmosphäre tragen dazu bei, dass die Schülerinnen und Schüler selbst gerne am Essen in der Schulen teilhaben. Deshalb sind die Schüler und Schülerinnen in die Entscheidungsprozesse bezüglich Essenqualität und Regelungen beim Essen ebenso einzubeziehen, wie die Eltern und die evtl. mitessenden bzw. Aufsicht führenden Lehrer.

Bei der Entscheidung für oder gegen ein Schulverpflegungssystem sollten sich alle Betroffenen ausreichend Zeit lassen und sich frühzeitig nach guten Informationsquellen umsehen.

Be Ki-Leistungen für Schulen bei der Entscheidungsfindung

Wertvolle Hinweise finden Schulen in der Entscheidungsphase über die Internetseite:

<http://www.beki-bw.de> unter Schulverpflegung. Dort finden sich fachliche Informationen und Schulbeispiele mit von Schülern akzeptiertem Angebot.

Zudem können Interessierte am Internet-Forum Schulverpflegung <http://www.forum.ernaehrung-bw.de> teilnehmen, dort ihre Fragen einbringen oder ihre Erfahrungen an andere weitergeben.

Die Unteren Landwirtschaftsbehörden (*Be Ki*-Koordinatorinnen) können angefragt werden wg. Fortbildungsmaßnahmen für Lehrer/innen oder mit der Verpflegung befasste Kräfte, auch im Hygienebereich; *Be Ki*-Fachfrauen informieren über die Gestaltung der Ernährung in der Schule, führen Elternveranstaltungen und Unterrichtseinheiten mit Schülern durch. *evtl. auch moderierte Diskussionsveranstaltungen.*

Viele BeKi-Leistungen können in beschränktem Maße für Schulen aus dem Etat des MLR erbracht werden, Beratungsleistungen müssten aber gesondert berechnet werden. Wünschenswert erschiene hier die Durchführung von moderierten Diskussionsveranstaltungen mit allen Beteiligten mit dem Ziel eines dauerhaft guten und akzeptierten Angebots. Es wird angestrebt, dass in absehbarer Zeit für die Landkreise derartige Beratungsleistungen für Schulen in der Entscheidungsfindung als Projekt der Landesstiftung angeboten werden können.

Kasten:

Interessierte wenden sich an:

Die Unteren Landwirtschaftsbehörden der Landratsämter: s. Liste
Die BeKi-Fachfrauen s. Liste

geeignete Internet-Adressen:

<http://www.beki-bw.de> oder
<http://www.ernaehrung-bw.info>
<http://www.forum.ernaehrung-bw.info>

Info-Material des MLR:
Hygiene-Faltblatt

Ernährungs-Infos des MLR zu den Themen:

- 1 Ernährungserziehung
- 2 kindgerechtes Essen
- 3 Getränke
- 4 Frühstück
- 5 Süßes für Kinder?
- 6 Gewicht

Ernährungsinfos in Fremdsprachen (Russisch, Griechisch, Türkisch)

Ringordner Esspedition Schule – Materialien zur Ernährung Klasse 1-6

Weitere Hinweise auf vorhandenes Informationsmaterial zum Thema:

Optimix –Ernährungsempfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung

Verpflegung für Kids in Kindertagesstätte und Schule, (Broschüre Nr. 1397/2005; ISBN 3 89661-838-5) aid; Preis 3,50 €

Rahmenvereinbarungen

Essen und Trinken in Schulen

aid/DGE Ringordner - für Schulen, die erstmals ein Mittagessen anbieten wollen oder ihr bestehendes Mittagsangebot verbessern möchten

Bestell Nr. 5- 3839 Preis: 25.00€

Rahmenrichtlinie von DGE, VZen und

und weitere nützliche Adressen:

aid, DGE, Landratsämter, ULB, ULMB

Welche Geräte werden benötigt

Anlage 15

Verpflegungsmöglichkeit	Frischkostsystem	Warmverpflegungssystem	Mischküchensystem	Cook&Chill-System	Tiefkühlsystem	Kaltverpflegungssystem
Küchenausstattung						
Geräte zum Garen (Kochen, Dünsten, Braten etc.)	X		X			
Kombidämpfer, Regeneriergerät	X		X	X	X	
Kühlgerät für Vorbereitung (getrennt nach Lebensmittelgruppen)	X		X			X
Kühlgerät für fertige Speisen	X		X	X		X
Tiefkühlmöglichkeit	X		X		X	
Arbeitsflächen	X	X	X	X	X	X
Thermophoren/Thermoporte	X	X	X			
Gastronormbehälter	X		X		X	
Schränke	X	X	X	X	X	X
Schöpfkellen	X	X	X	X	X	X
Schüsseln	X	X	X	X	X	X
Geschirr	X	X	X	X	X	X
Besteck	X	X	X	X	X	X
Handwaschbecken	X	X	X	X	X	X
Doppelspülbecken	X	X	X	X	X	X
Geschirrspüler	X	X	X	X	X	X
Abfallbehälter	X	X	X	X	X	X
Investitionskosten pro Essensteilnehmer	ca. 600 – 650 Euro	200 – 225 Euro	500 bis 550 Euro	300 – 350 Euro	300 – 350 Euro	

Personalbedarf bei verschiedenen Verpflegungssystemen

Die Personalkosten haben einen hohen Anteil an den Gesamtkosten für die Verpflegung.

Deshalb ist es außerordentlich wichtig, den Gesamtbedarf genau zu erfassen.

Zu viele Mitarbeiter gefährden die Wirtschaftlichkeit, zu wenige führen zu einer Überforderung des Personals und zu Qualitätseinbußen.

Der konkrete Bedarf an Mitarbeitern richtet sich nach folgenden Faktoren:

Anzahl der Essensteilnehmer

Menü-Vielfalt bzw. Anzahl der angebotenen Komponenten

Gewähltes Verpflegungssystem

Anteil der vorgefertigten Lebensmittel (im Vergleich zwischen Frischkostsystem und Mischkostsystem können bis zu 70% Personalbedarf reduziert werden)

Art der Speisenausgabe (Bedienung od. Selbstbedienung)

Küchenausstattung: mit steigender Produktivität der eingesetzten Küchengeräte sinkt der Personalbedarf

Eingesetztes Spülverfahren

Mitarbeitermotivation und – Qualifikation

Verpflegungsmöglichkeit						
Anzahl der Esser	50	100	250	500	750	1.000
Frischkostsystem	10 Std./Tag 6 Std. FK 4 Std. HK	16,5 Std./Tag 7 Std. FK 7,5 Std. HK	25,5 Std./Tag 11,5 Std. FK 14 Std. HK	40 Std./Tag 17,5 Std. FK 20,5 Std. HK	53,5 Std./Tag 25 Std. FK 26,5Std. HK	65 Std./Tag 32 Std. FK 31,5 Std. HK
Warmverpflegungssystem	3 Std./Tag Hilfskraft	5 Std./Tag Hilfskraft	8 Std./Tag HK (2 x 4 Std.- Kräfte)	13,7 Std./Tag HK (3 x 4,5 Std.-Kräfte)	20 Std./Tag HK (5 x 4 Std.- Kräfte)	24 Std./Tag HK (6 x 4 Std.- Kräfte)
Mischküchensystem	8 Std./Tag Fachkraft	13,5 Std./Tag 6,5 Std. FK 2x3,5 Std. HK	19 Std./Tag 8,5 Std. FK 3x3,5 Std. HK	28 Std./Tag 12 Std. FK 4x4 Std. HK	37 Std./Tag 17 Std. FK 5x4 Std. HK	45,5 Std./Tag 22 Std. FK 6x4 Std. HK
Cook & Chill-System	3-5 Std./Tag Hilfskraft	5 Std./Tag Hilfskraft	9 Std. Tag Hilfskraft	14,8 Std. /Tag Hilfskraft	20 Std. Tag Hilfskraft	22 Std./Tag Hilfskraft
Tiefkühlsystem	3-5 Std./Tag Hilfskraft	5 Std./Tag Hilfskraft	9 Std. Tag Hilfskraft	15,8 Std. /Tag Hilfskraft	20 Std. Tag Hilfskraft	25 Std./Tag Hilfskraft

Erläuterung: FK Fachkraft, HK Hilfskraft

Betreibervertrag

Die Universitätsstadt Tübingen,

vertreten durch das Schul- und Sportamt

nachfolgend "Stadt" genannt

und der Verein der Freunde der Geschwister-Scholl-Schule e.V.

vertreten durch den/die 1. Vorsitzende/n
und diese/r vertreten durch
den/die Sprecher/in der Kocheltern

nachfolgend "Betreiber" genannt

schließen folgenden Betreibervertrag, der die Nutzung der Mensaküche in der Geschwister-Scholl-Schule regelt, wie sie auf der Grundlage des Werkvertrags vom 26.06.1996 durch den Verein der Freunde der Geschwister-Scholl-Schule in den vorgegebenen Räumen ausgebaut, sowie mit Einbauten und allen fest mit dem Gebäude verbundenen Geräten versehen wurde. Baugesuch (Anhang 1), Baugenehmigung (Anhang 2) und Teilverzeichnis (Anhang 3) sind wesentliche Bestandteile dieses Vertrages.

1. Eigentumsverhältnisse / Unterhaltungskosten

- 1.1 Die Mensaküche ist mit allen Einbauten und allen fest mit dem Gebäude verbundenen Gerätschaften mit der Übergabe am 04.10.1996 in das Eigentum der Stadt übergegangen.
- 1.2 Die technischen Betriebskosten, insbesondere die Kosten der Wartung dieser Geräte, übernimmt die Stadt.
- 1.3 Die Kosten für gebrauchsbedingte Wiederbeschaffungen und Ergänzung des Inventars (Anhang 3) trägt der Betreiber. Er bildet dafür Rücklagen.

2. Nutzungsrecht

- 2.1 Die Mensaküche wurde hergestellt, um auf ehrenamtlicher Basis den Schülern der Geschwister-Scholl-Schule von Montag bis Freitag ein warmes Mittagessen zum Selbstkostenpreis zu bereiten. Dafür räumt die Stadt dem Betreiber das exklusive - nicht gewerbliche - Nutzungsrecht an der Mensaküche ein. Nutzungsentgelte werden von der Stadt nicht erhoben, solange die vorhandenen Einrichtungen, Einbauten und Gerätschaften vertragsgemäß genutzt werden.
- 2.2 Die Schule darf im Rahmen ihres Erziehungs- und Bildungsauftrags die Küche nutzen.
- 2.3 Der Betreiber darf nach vorheriger Zustimmung der Stadt im Einzelfall auch Dritten die Nutzung der Mensaküche zur Herstellung von kalten und/oder warmen Speisen gestatten. Näheres regelt die im Einzelfall abzuschließende Vereinbarung zwischen Betreiber, Stadt und Dritten.

- 2.4 Die Reinigung des Küchenbodens samt Vorratsraum und der Toilette für das Kochpersonal ist bei Nutzungen nach Ziff. 2.1 und 2.2 Aufgabe der Stadt. Alle übrigen Reinigungsarbeiten, wie z.B. des Geschirrs, der Herde und Spülen übernimmt der Betreiber.
- 2.5 Die Stadt trägt für die Nutzungen nach Ziffer 2.1 und 2.2 dieses Vertrages zusätzlich die Kosten für Strom, Wasser, Abwasser und Müll.

3. Weitere Kostenbeteiligung der Stadt

Für den Betrieb der Mensaküche - jedoch vorrangig für die Beschäftigung einer Wirtschaftlerin - beabsichtigt die Stadt, einen jährlichen Zuschuß zu gewähren, vorbehaltlich der Bereitstellung der Mittel im Haushaltsplan der Stadt. Eine Verpflichtung der Stadt hierzu besteht nicht.

4. Entgelte

- 4.1 Die Nutzung durch Dritte ist kostenpflichtig. Die Höhe des Nutzungsentgelts richtet sich nach den jeweiligen Richtlinien der Stadt für die Benutzung von Wirtschaftsräumen in den Mehrzweckhallen, soweit nicht im Einzelfall anderes vereinbart ist.

5. Verkehrssicherheit

Für den Betrieb der Mensaküche ist jeweils ein Verantwortlicher der Kocheltern zu benennen, der auch die Schlüsselgewalt für die Küche erhält. Dieser ist für die Verkehrssicherheit der Küche während des Kochbetriebs verantwortlich. Darüber hinaus liegt die Verkehrssicherungspflicht bei der Stadt.

6. Versicherungen, Haftung

- 6.1 Der Betreiber ist verpflichtet, die Räume und Geräte jeweils vor der Benützung auf ihre ordnungsmäßige Beschaffenheit für den beabsichtigten Zweck durch seine Beauftragten zu prüfen. Er muß sicherstellen, daß schadhafte Geräte oder Einrichtungen nicht benützt und sofort entfernt werden.
- 6.2 Der Betreiber stellt die Stadt von etwaigen Ansprüchen seiner Bediensteten, Mitglieder oder Beauftragten, der Besucher seiner Veranstaltungen und sonstiger Dritter für Schäden frei, die im Zusammenhang mit der Benützung der überlassenen Räume und Geräte und der Zugänge zu den Räumen und Einrichtungen stehen.

Bezüglich der Zugänge und Einrichtungen wird vereinbart, daß die Haftung des Betreibers nur für die Zeiten außerhalb des Schulbetriebs gilt.

Der Betreiber verzichtet seinerseits auf Schadensersatzansprüche gegen die Stadt und für den Fall der eigenen Inanspruchnahme auf die Geltendmachung von Rückgriffsansprüchen gegen die Stadt, es sei denn, der Schaden ist durch städtische Bedienstete vorwiegend herbeigeführt worden.

Der Betreiber hat auf Verlangen unverzüglich nachzuweisen, daß eine ausreichende Haftpflichtversicherung besteht, durch welche auch die Freistellungsansprüche gedeckt werden.

- 6.3 Von dieser Vereinbarung bleibt die Haftung der Stadt als Grundstückseigentümerin für den sicheren Bauzustand von Gebäuden nach § 836 BGB unberührt.
- 6.4 Der Betreiber haftet für alle Schäden, die der Stadt an den überlassenen Einrichtungen, Geräten und Zugängen durch die Nutzung im Rahmen dieser Vereinbarung entstehen. Beim Betrieb der Lüftungsanlage für die Küche haftet der Betreiber nur im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.
- 6.5 Die Stadt übernimmt keine Haftung für die vom Betreiber eingebrachten Gegenstände und Wertsachen sowie für auf ihrem Gelände abgestellte Kraftfahrzeuge.
- 6.6 Der Betreiber hat auf Verlangen unverzüglich nachzuweisen, daß eine ausreichende Unfallversicherung besteht.

7. Auflagen

- 7.1 Der Betreiber darf keine Speisen in schwimmendem Fett garen.
- 7.2 Die Auflagen der Baugenehmigung vom 2.4.1996 (Anhang 2) sind einzuhalten.
- 7.3 Der Betreiber darf nur Personen zur Zubereitung von Speisen einsetzen, die vor Arbeitsaufnahme entsprechend § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz vom Gesundheitsamt belehrt wurden. Dies ist durch eine Bescheinigung des Gesundheitsamts nachzuweisen. Eine Liste der eingesetzten Personen ist zu Beginn des jeweiligen Schuljahres mit der Bescheinigung über die Belehrung vorzulegen. Bei Personenwechsel innerhalb eines Schuljahres ist dies dem Schulsekretariat unter Vorlage der entsprechenden Bescheinigung unaufgefordert mitzuteilen.
- 7.4 Der Betreiber ist verpflichtet, sämtliche Richtlinien und Vorschriften des Lebensmittelrechts einzuhalten.

8. Kündigung

- 8.1 Der Vertrag kann von beiden Seiten mit einer Frist von 6 Monaten zum Schuljahresende (31.7.) schriftlich gekündigt werden.
- 8.2 Die Stadt kann innerhalb der ersten 5 Jahre nur aus wichtigem Grund kündigen.

Tübingen, den

Stadt	Betreiber Der Vorstand	Betreiber Kochelternsprecher/in
-------	---------------------------	------------------------------------

Einverstanden:

Leiter der Geschwister-Scholl-Schule

Wie wird der Verkaufspreis berechnet:

Anlage 18

Beispiel: Warmverpflegungssystem

Kosten			100 VT		Kosten in Euro/Monat		300 VT		Kosten in Euro/Monat	
Kosten für gelieferte Speisen	Kosten pro Tag und VT	2,05 €			4.100,00					12.300,00
<i>Personal</i>										
Hilfskräfte			1 Hilfskraft mit je 0,4 Stellenanteil		793,82		2 Hilfskräfte mit je 0,4 Stellenanteil			1.587,64
Energiekosten	0,18/kWh	Richtwert 0,7 – 0,8 kWh/VT		1596	288,00		4.788			810,00
Wasserkosten		12 – 15 l/V	30 m³		128,40		90m³			385,20
<i>Abfallbeseitigung</i>										
Berechnungsbasis:	52,55€/Abholung	90g/VT	180 kg Abholung 2 x monatlich		105,32		540 kg Abholung 4 x monatlich			210,64
Reinigungsmittel	Pauschal				50,00					50,00
Reparatur und Wartungsarbeiten	Pauschal				50,00					50,00
Telefon, Büromaterial, Dekorationsmaterial					50,00					200,00
AfA (Aufwendung für Abschreibung)			10.349,98€ verteilt auf 10 Jahre		86,25		14.258,95€ verteilt auf 10 Jahre			118,83
Rücklagen für An- bzw. Ersatzbeschaffung					50,00					50,00
Gesamtkosten					5.701,79					15.762,31
Kosten pro Verpflegungsteilnehmer (VT) und Mahlzeit					2,85					2,63