



**Florian Kraus**  
Stadtschulrat

I.

An die  
Fraktion CSU/Freie Wähler

Rathaus

Datum  
27.04.2023

Schulmensa - wie gut und flexibel ist das Angebot von Speisen an Münchner Schulen?

Schriftliche Anfrage gemäß § 68 GeschO  
Anfrage Nr. 20-26 / F 00504  
der Fraktion der CSU/Freie Wähler  
vom 11.08.2022, eingegangen am 11.08.2022

Sehr geehrte Frau Stadträtin Burkhardt,  
sehr geehrte Frau Stadträtin Gassmann,

auf Ihre Anfrage vom 11.08.2022 nehme ich Bezug.

Sie haben Ihrer Anfrage folgenden Text vorausgeschickt:

„Laut Medienberichten wechselt am Oskar-von-Miller-Gymnasium der Mensabetreiber zum kommenden Schuljahr. Ein Grund dafür ist angeblich die mangelhafte Qualität des Schulesens, mit der Schüler und Eltern völlig unzufrieden sind. Die Schulleitung und der Elternbeirat sehen darin laut Berichterstattung „ein „systematisches Problem“ – und werfen der Stadt München vor, sich auf Kosten der Schüler zu bereichern.“ Dies dürfte nicht der einzige Anbieterwechsel an Münchner Schulen gewesen sein, daher ergeben sich einige Fragen.“

Zu den von Ihnen gestellten Fragen kann ich Ihnen Folgendes mitteilen:

Frage 1: „Welche Pächtermodelle gibt es?“

Antwort:

Die Schulmensen an den Münchner Schulen werden in folgenden Modellen bewirtschaftet:

- a) externe Verpachtung im Rahmen einer Umsatzpacht
- b) Betrieb der Schulmensa durch stadteigenes Personal
- c) im Rahmen des Kooperativen Ganztags übernehmen in der Regel die jeweiligen Träger die Schulverpflegung bzw. organisieren die Verpflegung über die Mittagsbetreuung

Frage 2: „Wie funktionieren die unterschiedlichen Varianten?“

Antwort RBS:

Variante a):

Die Verpflegung erfolgt durch eine\*n Pächter\*in der städtischen Versorgungsküche. Nach Ausschreibung durch das RBS wählt die Schulfamilie eine\*n geeignete\*n Pächter\*in aus und erarbeitet gemeinsam mit dieser\*diesem ein Verpflegungskonzept. Das Kommunalreferat erstellt den entsprechenden Pachtvertrag. Es wird eine Umsatzpacht in Höhe von 4% auf den Jahresumsatz erhoben, ab 100.000 Euro Jahresumsatz 5%.

Variante b):

Die Verpflegung erfolgt über den Eigenbetrieb der Versorgungsküche durch städtische hauswirtschaftliche Mitarbeiter\*innen. Soweit möglich, werden die Speisen nach dem System Cook&Serve (Frisch-Misch-Küche) zubereitet. Abhängig von der Küchenausstattung kann die Versorgung auch nach dem Verpflegungssystem Cook&Chill oder Cook&Freeze erfolgen.

Variante c):

An den Standorten der Kooperativen Ganztagsbildung (KoGa) erfolgt die Verpflegung über die jeweilige Trägerschaft der KoGa. Soweit möglich, werden die Speisen im Verpflegungssystem Cook&Serve (Frisch-Misch-Küche) angeboten. Ausnahme ist die KoGa Freiham, dort erfolgt die Verpflegung durch eine\*n Pächter\*in.

Variante d):

An Schulstandorten mit Mittagsbetreuung ohne städtische Betreuungseinrichtung erfolgt die Verpflegung der Kinder grundsätzlich durch die Träger\*innen der Mittagsbetreuung selbst. Diese entscheiden auch darüber, welches Verpflegungssystem Anwendung findet.

Frage 3: „Welche Vor- und Nachteile haben die einzelnen Modelle?“

Antwort RBS:

Im Gegensatz zu den eigenbewirtschafteten Standorten wird bei externer Verpachtung im Rahmen einer Umsatzpacht oder Verpflegung durch einen Träger die Verwaltung im Bereich des Personalwesens (Personalmangel, hohe Ausfallquote, Dienst- und Fachaufsicht) und die Abrechnung durch die jeweiligen Pächter\*innen/Träger übernommen. Damit ist diese Variante wirtschaftlicher. Der Vorteil der Eigenbewirtschaftung hingegen liegt in der besseren Einflussmöglichkeit auf die Essensqualität.

Frage 4: „Wie wird die Kundenzufriedenheit erfasst?“

Antwort RBS:

Die Schulfamilien sind angehalten, ein Essensgremium zu gründen, dem neben Vertreter\*innen der Schulleitung und der Lehrer\*innenschaft auch Erziehungsberechtigte, Schüler\*innen und der\*die Pächter\*in bzw. Träger\*in oder aber in eigenbetriebenen Küchen die hauswirtschaftliche Leitung angehören. In diesem werden alle möglichen Themen zur Verpflegung be-

sprochen, aber auch Essenspläne vorgestellt und Rückmeldungen zur Essensqualität gegeben. Bei der Gründung eines Essensgremiums erhalten die Schulen auf Wunsch jederzeit Unterstützung durch Fachpersonal des Referats für Bildung und Sport.

An städt. Kindertageseinrichtungen werden verbindliche Erfassungen zur Kund\*innenzufriedenheit durch Elternbefragungen sowie Kinderzufriedenheit durchgeführt.

Frage 5: „Wie erfolgt eine Qualitätskontrolle hinsichtlich einer ausgewogenen Ernährung?“

Antwort RBS:

Die Qualitätskontrolle kann in eigenbewirtschafteten Küchen durch die klaren Vorgaben an das Fachpersonal des Referats für Bildung und Sport sichergestellt werden. Es werden auch regelmäßige Kundenbefragungen durch Rückmeldesysteme und Abfragen von Elternzufriedenheit sowie Kinderwunschesen durchgeführt.

Im Pacht- bzw. Trägerbetrieb ist eine Qualitätskontrolle durch die Schulfamilie möglich (vgl. Antworten zu Fragen 4 und 6).

Im Pachtvertrag ist zum Warenangebot ein Passus enthalten, nach dem es sich bei diesem in Anlehnung an die Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung um ein schülergerechtes, gesundes Angebot handeln muss.

Frage 6: „Wie kann die Schulfamilie bzgl. des Speiseplanes mitwirken?“

Antwort RBS:

Im schulischen Bereich wirkt die Schulfamilie gemeinsam mit der hauswirtschaftlichen Leitung bzw. den externen Küchenbetreiber\*innen aktiv an der Gestaltung des Speiseplans mit. Die Landeshauptstadt München unterstützt, indem sie sich u.a. um die Ausschreibung für den jeweiligen Standort kümmert und den Pachtvertrag mit der\*dem Pächter\*in abschließt.

An städt. Kindertageseinrichtungen erfolgt die Befragung der Kund\*innenzufriedenheit durch das RBS.

Frage 7: „Welchen Einfluss hat das Referat für Bildung und Sport auf das Angebot?“

Antwort RBS:

Die Schulfamilie bestimmt gemeinsam mit der hauswirtschaftlichen Leitung bzw. den externen Küchenbetreiber\*innen aktiv das Angebot mit.

Frage 8:

„Wie häufig wurden an Münchner Schulen Pächterwechsel bei den Mensen durchgeführt und was waren die Gründe?“

Antwort Kommunalreferat:

In den vergangenen zwei Jahren fanden 24 Pächter\*innenwechsel bei den Mensen an Münchner Schulen statt. Pächter\*innenwechsel finden überwiegend nach Beendigung des Vertragsverhältnisses durch den\*die Pächter\*innen statt. Konkrete Beweggründe, die zu einer Vertragsbeendigung führen, sind dem Kommunalreferat nicht bekannt.

Um Kenntnisnahme der vorstehenden Ausführungen wird gebeten.

Ich gehe davon aus, dass die Angelegenheit damit abgeschlossen ist.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Florian Kraus  
Stadtschulrat