



GS/MS Pestalozzistraße

*Pestalozzistraße 20
90765 Fürth
Tel.0911-97965-0 Fax.97965-44
sekretariat@pestalozzi-fuerth.de*

Fürth, 22. Dezember 2014

Begründung zur Notwendigkeit eines Mensa-Anbaus an der Grund- und Mittelschule Pestalozzistraße

Darstellung der Betreuungs- und Verpflegungssituation an der Pesta

Aufgrund der Entwicklungen in Gesellschaft und Familien, insbesondere auch der Familiensituation im Sprengel der Grund- und Mittelschule Pestalozzistraße, wird die Betreuung weiterhin zunehmend von Eltern in Anspruch genommen. An der Pesta werden im Schuljahr 2014/15 folgende Betreuungs- und Ganztagsangebote nachgefragt:

- Mittagsbetreuung bis 13.00 bzw. 14.00 Uhr: ca. 100 Schüler in 5 Gruppen
- Ganztagsbetreuung. 85 Schüler in 7 Gruppen
- Offene Ganztagschule: 45 Schüler in 3 Gruppen
- Gebundene Ganztagschule: 35 Schüler in 2 Klassen der 1. und 2. Jahrgangsstufe
- HPT der Partnerklassen: 16 Schüler der 1. und 5. Jahrgangsstufe

In einem Großteil der Grundschule werden Unterrichtsräume direkt im Anschluss an den Vormittag auch für die Betreuungsgruppen genutzt. Die Kinder bleiben teilweise nach dem Unterricht im gleichen Klassenzimmer sitzen, weil dann unmittelbar die Betreuerin die Gruppe übernimmt. Häufig wird am gleichen Platz auch noch gegessen. Das heißt, für die Kinder findet hier weitgehend keine räumliche Trennung statt, erst mit dem Besuch der Kulturgruppe kommt etwas Abwechslung in den Alltag. Neben der Mensa, welche die Essensnachfrage lediglich in maximal vier Gruppen bewältigen kann, wird in zahlreichen Kleingruppen gekocht und daneben im Klassenzimmer gegessen, ein Zustand, der sowohl hinsichtlich der Zubereitung, es werden hier auch mehr Stunden als in einer zentralen Lösung gebunden, aber auch der Essenshygiene zumindest hinterfragt werden sollte. Da teilweise pünktlich um 13.00 gegessen werden muss, stehen die BetreuerInnen bereits mit dem Essen vor der Tür, während im Raum die letzten Minuten des Unterrichtstages laufen.

Für den Schulleiter stellt sich das grundsätzliche Problem, dass sich diese völlig dezentralisierte, in vier Kochgruppen organisierte Essenszubereitung hinsichtlich der Hygienevorschriften in keinster Weise mehr kontrollieren lässt, er aber trotzdem nicht von der Verantwortlichkeit befreit ist.

Seit dem Schuljahr 2013/14 wird an der Pesta auch eine Ferienbetreuung angeboten, hier stiegen die Zahlen von 20 Besuchern 2013/14 sofort auf 30 Anmeldungen für das Schuljahr 2014/15. Unsere Schule hat gerne ein bis zwei Unterrichtsräume in einem begrenzten Bereich zur Verfügung gestellt, bei weiteren Öffnungen und dem Gebrauch weiterer Unterrichtsräume haben wir größte Bedenken. Bereits in diesen Sommerferien wurde auch der Gang vor den Zimmern für eine räumliche Abwechslung genutzt, obwohl hier teilweise die Möbel aus den Klassenzimmern wegen der notwendigen Grundreinigung gestapelt waren. Zwischen diesen suchten die Kinder Rückzugsmöglichkeiten, um dem „Lagerkoller“ zu entgehen. Für die Essenseinnahme kann die kleine Mensa nicht angeboten werden, da so das gesamte Schulhaus für die Ferienbetreuung geöffnet werden müsste.

Der Raum E.10 wurde zum Start in die gebundene Ganztagschule mit einer mobilen Ausgabeinheit zu einer kleinen Mensa ausgebaut und wird auch in jedem Fall diese Funktion behalten, da sehr viele Gruppen in einem Mittagsband zwischen 11.30 und 13.30 Uhr an der Pesta verköstigt werden müssen. Zu einem zunehmenden Problem wird jedoch die Geschirreinigung, da an der Pesta kein Fettabscheider vorhanden ist und somit keine Spülküche eingerichtet werden kann. Das Geschirr kann in diesen Mengen nicht transportiert werden, zudem darf mit der europäischen Zertifizierung nach Aussagen des Caterers auch kein dreckiges Geschirr mehr zurückgenommen werden, d.h. es muss vor Ort gewaschen werden, weil beim Caterer extra Hygienebereiche geschaffen werden müssten.

Eine Ausweitung der Essensausgabe in die Aula-Mulde, wie bereits angedacht, ist aufgrund der ständigen und vielfältigen Nutzungen im Schulleben nicht möglich (allein in einer Woche Schülerforum, Brettspieltage, Musikaufführung), außerdem gehört dieser Bereich zwingend zum Raumprogramm nach den Schulbau-richtlinien für eine Schule unserer Größe.

Fazit: Die Pesta stellt für den Nordosten der Stadt Fürth ein „Zentrum der Kinderbetreuung“ sowohl während der Unterrichtstage, aber auch zunehmend während der Ferientage dar. Diese Entwicklung an der Pesta scheint auch in den Planungen der Stadt eine zunehmende Bedeutung zu erlangen und wird von den Verantwortlichen an der Grund- und Mittelschule mitgetragen und ständig konstruktiv und zukunftsorientiert weiterentwickelt. Die Pesta wird so ihrem gesellschaftlichen Auftrag in der Bildung und Erziehung, aber auch den neuen Anforderungen, welche aus einem Wandel in den Familiensituationen resultieren, gerecht. Diese Entwicklungen können allerdings auf Dauer nicht mehr in mehr oder weniger provisorisch angelegten Betreuungs- und Essenssituationen bewältigt werden. Hier ergeben sich zunehmend Nutzungskonflikte, insbesondere den Bedürfnissen der Kinder kann aber so nicht mehr begegnet werden. Steigende Zahlen in der Ferienbetreuung und der Schüler, die am Mittagessen teilnehmen, lassen den Anbau eines Traktes, welcher neben einer Mensa auch weitere Räumlichkeiten für die Betreuung aufnimmt, für dringend und zeitnah notwendig erscheinen. Auch an dieser Stelle soll noch einmal auf die Verantwortlichkeit des Schulleiters verwiesen werden, der sich jedoch letztendlich außer Stande sieht, bei den gegebenen Strukturen für solch eine völlig dezentralisierte Essenszubereitung und –einnahme noch Verantwortung zu übernehmen.

Mit freundlichen Grüßen

Thomas Bauer, Rektor