

**Herrn
Oberbürgermeister
Dieter Reiter
Rathaus**

München, 28.10.2022

Den Ausbau und die Qualität des Kooperativen Ganztages stärken

Antrag

Um sicher zu stellen, dass die komplexen Verträge mit Kooperationspartnern im kooperativen Ganztage maßgeschneidert, zielführend und kundenfreundlichen gestaltet und umgesetzt werden, wird das Referat für Bildung und Sport aufgefordert, zum Schlussabgleich für den Haushaltsplan 2023 eine Vollzeitstelle dauerhaft für die Betreuung des Kooperativen Ganztages beim zentralen Immobilienmanagement einzurichten (EDB RBS lfd. Nr. 70).

Für die bessere Essensversorgung der Kinder wird das Referat für Bildung und Sport beauftragt, zum Schlussabgleich für den Haushaltsplan 11,5 zusätzliche Vollzeitstellen dauerhaft für hauswirtschaftliches Personal an städtischen KoGa-Standorten einzurichten (EDB RBS lfd. Nr. 32).

Diese Personalausstattung soll zukünftig auch die Grundlage für den Defizitausgleich mit freigemeinnützigen und sonstigen Trägern im Rahmen der Kooperativen Ganztagsbildung darstellen.

Begründung:

Von 2026 an gilt für alle Grundschul Kinder ein Rechtsanspruch auf eine Betreuung über die Unterrichtsstunden hinaus. Die Landeshauptstadt hält ein besonderes Modell vor: Zum Schuljahr 2018/2019 wurde am Grundschulstandort Pfanzeltplatz bayernweit als erster Modellstandort die Kooperative Ganztagsbildung eingeführt. Das Modell wurde gemeinsam mit dem Freistaat Bayern und vom Referat für Bildung und Sport gestaltet. Mittlerweile (Schuljahr 2021/2022) gibt es an 21 Standorten in elf Kommunen das Modell. Um den Kooperativen Ganztage verwaltungsseitig dauerhaft gut betreuen zu können, braucht es eine entsprechende personelle Ausgestaltung.

Ein gemeinsames Mittagessen und eine gute Schulverpflegung gehören zur Ganztagschule. Die Qualität der Speisen und die Verwendung von frischen

Produkten ist uns besonders wichtig. Gutes und ausreichendes Fachpersonal spielt hier eine große Rolle.

Die Umstellung auf Frisch-Mischküche an allen städtischen KoGa-Standorten, und damit einhergehend einer Steigerung der Qualität des Essens, wird mit mehr hauswirtschaftlichem Personal verbessert. Damit verbunden wird durch die Einstellung von Köch*innen eine weitere Professionalisierung erreicht. Zudem soll mit dem Personal ein Brotzeitangebot am Nachmittag ermöglicht und ein Ausfallmanagement zur Sicherung einer hochwertigen Verpflegung realisiert werden

Fraktion Die Grünen – Rosa Liste

Initiative:

Anja Berger

Clara Nitsche

Dr. Hannah Gerstenkorn

Nimet Gökmenoğlu

Sofie Langmeier

Sebastian Weisenburger

Mitglieder des Stadtrates

SPD/Volt-Fraktion

Julia Schönfeld-Knor

Lena Odell

Barbara Likus

Cumali Naz

Felix Sproll

Mitglieder des Stadtrates