

Zukunft der Frischeküchen an den Schulen in Bremen

Anfrage der Abgeordneten Bithja Menzel, Dr. Franziska Tell, Dr. Henrike Müller und Fraktion Bündnis 90/Die Grünen

Wir fragen den Senat:

1. Welche Planungen verfolgt der Senat grundsätzlich bezüglich des Erhalts beziehungsweise der Einrichtung von Frischeküchen an bestehenden und neu zu gründenden Schulen in Bremen und warum?
2. Wie bewertet der Senat den Mehrwert und die Möglichkeiten von Frischeküchen an den Schulen in Bezug auf gesunde Ernährung, regionale und biologische Lebensmittelverarbeitung, Arbeitsplätze vor Ort und den pädagogischen Auftrag von Schulen in Relation zu Auslieferküchen?
3. Werden neben der umzugsbedingten Umstellung von der lange etablierten Frischeküche auf „Cook and Chill“ an der Ganztags-Grundschule an der Lessingstraße auch weitere Schulen von Frischeküche auf „Cook and Chill“ umgestellt, und wie bewertet der Senat dies?

Zu Frage 1:

Aus Sicht des Senats können die bestehende Frischeküchen in den Schulen der SKB weiterhin betrieben werden, soweit sie den Vorgaben des Aktionsplans 2025 entsprechen (regional, bio, nachhaltig). Die Betreiber/Konzessionäre von Frischeküchen stehen aber im Rahmen notwendiger und von der SKB durchzuführender Neuausschreibungen im Wettbewerb mit den Anbietern, die das Cook and Chill-Verfahren nutzen. Insoweit können Frischeküchen durch Cook- and Chill-Verfahren ergänzt oder auch im Rahmen von Ausschreibungsverfahren ersetzt werden, damit bei erhöhtem Bedarf flexibel reagiert werden kann und die Einhaltung des Wettbewerbs nach dem Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) gewährleistet ist. Dort, wo das Preis-Leistungsverhältnis der Frischeküche mit der von ihr benötigten Infrastruktur vor Ort übereinstimmt, steht dem Betrieb einer Frischeküche nichts entgegen. Den Zuschlag, d.h. den Auftrag, kann aber nur der Konzessionär/Caterer erhalten, der – bei Erfüllung der o.g. Vorgaben (regional, bio, nachhaltig) – das wirtschaftlichste Angebot abgibt. Aufgrund des aktuellen Preisgefüges, das inzwischen deutlich gestiegen ist und daher auch für die (selbst) zahlenden Eltern durchaus eine monetäre Herausforderung darstellt, muss der Anbieter dabei auch preislich konkurrenzfähig sein. Aktuell liegt der Durchschnittspreis für ein Mittagessen bei 4,80 Euro pro Schüler:in.

Angebote von Caterern, die in Form der Frischeküche eine Mittagverpflegung anbieten, sind gleichberechtigt erwünscht. Die „Frischküche“ als solche ist jedoch kein explizites Zuschlagskriterium. Soweit eine Frischeküche vor Ort in den Schulen umsetzbar, technisch möglich und auch wirtschaftlich darstellbar ist, findet ein solches Angebot gleichermaßen Berücksichtigung.

Zu Frage 2:

Die in Frischeküchen zubereiteten Mahlzeiten an den Schulen bewertet der Senat in Bezug auf gesunde Ernährung und regionale und biologische Lebensmittelverarbeitung hoch. Gleichwohl wird aber auch das Cook and Chill-Konzept im Hinblick auf die zuvor genannten Kriterien als vergleichsweise gut bewertet und stellt sich aus vielerlei Gründen aus der Sicht des Senats als eine geeignete Alternative zur Frischeküche dar:

Das Cook and Chill-Konzept bietet eine flexible, kosteneffiziente und nachhaltige Lösung für die Schul- und Kitaverpflegung, die in Einklang mit den Zielen des Aktionsplans 2025 steht. Es ermöglicht die Verwendung von biologischen und regionalen Lebensmitteln, fördert Nachhaltigkeit und sorgt für eine ausgewogene, gesunde Ernährung. Gleichzeitig berücksichtigt das Konzept die steigenden Anforderungen durch die Einführung des Ganztagsanspruchs ab 2026 und bietet praktikable Lösungen für Schulen ohne vollwertige Kücheninfrastruktur.

Das Cook and Chill-Verfahren ermöglicht eine zentrale Zubereitung von Mahlzeiten, bei dem die Nährstoffe weitgehend erhalten bleiben, die Mahlzeiten flexibel verteilt werden können, weniger lokale KÜcheneinrichtungen notwendig sind und somit der Energie- und Wasserverbrauch reduziert wird und die zentral produzierten Mahlzeiten aufgrund der größeren Produktionsmenge kostengünstiger angeboten werden können.

Arbeitsplätze vor Ort sind natürlich ebenfalls aus Sicht des Senats ein wichtiges Kriterium. Allerdings schlägt hier der Mangel an Fachkräften im Bereich der Gastronomie zu Buche, der eine große Herausforderung für die Konzessionäre/Caterer von Frischeküchen darstellt und ggf. das Konzept des Konzessionärs/Caterers im Hinblick auf dessen Verlässlichkeit fragil macht.

Auch die Umsetzung des pädagogischen Auftrags in den Küchen von Schulen ist grundsätzlich zu begrüßen und dort denkbar, wo sich ein solches Konzept realisieren lässt. Zurzeit wird jedoch seitens der Anbieter aus versicherungstechnischen Gründen und aus Gründen der Einhaltung der Hygienestandards (Vorgaben des LMTVet) eine solche Nutzung nicht erlaubt. Ausgenommen sind Schulprojekte nach Absprache mit dem Konzessionär, der die Küche in eigener Zuständigkeit betreibt. Die Nutzung von Küchen durch Schüler:innen ist aus versicherungstechnischer Sicht oder von Seiten der Hygienestandards nicht grundsätzlich ausgeschlossen. Es benötigt eine enge Abstimmung zwischen Konzessionär, Schulleitung und den anderen beteiligten Akteuren, um solche Projekte zu ermöglichen. Solche aufwändigen Prozesse lassen sich bei den aktuell steigenden Schüler:innenzahlen zurzeit nicht regelhaft abbilden.

Zu Frage 3:

Bestehende Frischeküchen können in bestehenden Schulen uneingeschränkt durch die aktuell unter Vertrag stehenden Konzessionäre weiterhin als Frischeküchen genutzt werden. Bei Neuausschreibungen können bestehende Frischeküchen ebenfalls von den Konzessionären, die den Zuschlag dafür erhalten, als Frischeküche genutzt werden. Neubauten sollen jedoch nur noch mit Ausgabe-/Regenerationsküchen versehen werden, weil hierdurch sowohl die Beschaffungskosten als auch die Personal- und Betriebskosten deutlich günstiger ausfallen. In den Regenerationsküchen für Cook and Chill kann aber auch, soweit bei der Produktion der Essen eine gewisse Menge an Essen nicht überschritten wird, frisch gekocht werden.

Vor dem Hintergrund steigender Kosten sowohl für die baulichen Maßnahmen und die Ausstattungskosten als auch für die Kosten für die Essenszubereitung begrüßt der Senat diese Maßnahme, zumal die Qualität der Essenszubereitung – auch im Hinblick auf die Vorgaben des Aktionsplans 2025 – gewahrt bleibt (siehe Antwort zu Frage 2).