

Betreff Berücksichtigung von Vollküchen bei Sanierungen und Neubauten von Schulen in der LHW - Antrag der Fraktionen Bündnis 90/Grünen, SPD, DIE LINKE und Volt vom 17.11.2022

Dezernat/e III und VI

Bericht zum Beschluss SV-Nr. 22-F-63-0103

Nr. 0456 vom 17.11.2022

Erforderliche Stellungnahmen

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Amt für Innovation, Organisation und Digitalisierung | <input type="checkbox"/> Rechtsamt |
| <input type="checkbox"/> Kämmerei | <input type="checkbox"/> Umweltamt: Umweltprüfung |
| <input type="checkbox"/> Frauen- und Gleichstellungsbeauftragte nach HGIG | <input type="checkbox"/> Straßenverkehrsbehörde |
| <input type="checkbox"/> Frauenbeauftragte nach HGO | |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges | |

Beratungsfolge

(wird von Amt 16 ausgefüllt) DL-Nr.

- | | | |
|-----------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------|
| Kommission | <input checked="" type="radio"/> nicht erforderlich | erforderlich <input type="radio"/> |
| Ausländerbeirat | <input checked="" type="radio"/> nicht erforderlich | erforderlich <input type="radio"/> |
| Kulturbeirat | <input checked="" type="radio"/> nicht erforderlich | erforderlich <input type="radio"/> |
| Ortsbeirat | <input checked="" type="radio"/> nicht erforderlich | erforderlich <input type="radio"/> |
| Seniorenbeirat | <input checked="" type="radio"/> nicht erforderlich | erforderlich <input type="radio"/> |

Magistrat Eingangsstempel
Büro d. Magistrats

Tagesordnung A Tagesordnung B

Umdruck nur für Magistratsmitglieder

Stadtverordnetenversammlung

nicht erforderlich erforderlich

öffentlich nicht öffentlich

wird im Internet / PIWi veröffentlicht

Anlagen öffentlich

Anlage 1:
SV-Nr. 22-F-63-0103, Beschluss-Nr. 0456 vom 17.11.2022

Anlage 2:
Schreiben WiBau "Vergleich Küchen- und Verpflegungssystem vom 24.03.2023"

Anlage 3:
Beschluss AS 057, Vorlage-Nr. 22-V-40-0009, Beschluss-Nr. 0026 vom 09.03.2023, Neubau Mensa Pestalozzischule - Ausführungsvorlage

Anlagen nichtöffentlich

Mit der antragsgemäßen Entscheidung sind

- keine finanziellen Auswirkungen verbunden
 finanzielle Auswirkungen verbunden (→ in diesem Fall bitte weiter ausfüllen)

I Aktuelle Prognose Ergebnisrechnung Dezernat

Prognose Zuschussbedarf

HMS-Ampel rot grün abs.: -10.027.678,83 €
in %: -9,1 %

II Aktuelle Prognose Investitionsmanagement Dezernat

Budget verfügte Ausgaben (Ist)

Investitionscontrolling Investition Instandhaltung abs.:
in %:

III Übersicht finanzielle Auswirkungen der Sitzungsvorlage

Es handelt sich um Mehrkosten budgettechnische Umsetzung

Typ	Jahr	Bezeichnung	Gesamt- kosten	...davon APL/ÜPL	Finanzierung (Sperr, Ertrag)	Kontierung (Objekt und Konto)
Summe einmalige Kosten:						
CO	2024	Personal- und Arbeitsplatzkosten 5109	45.830 €	45.830 €		1300271; 630098/680000
CO	2025 ff.	Personal- und Arbeitsplatzkosten 5109	91.600 €	91.660 €		1300271; 630098/680000
Summe Folgekosten:			137.490 €	137.490 €		

Bei Bedarf Hinweise | Erläuterung (max. 750 Zeichen)

HMS Dez VI Mai 2023

B Kurzbeschreibung des Vorhabens (verpflichtend)

(Die Inhalte dieses Feldes werden [außer bei vertraulichen Vorlagen, wie z. B. Disziplinarvorlagen] im Internet/Intranet veröffentlicht. Es dürfen hier keine personenbezogenen Daten im Sinne des Hessischen Datenschutzgesetzes verwendet werden (Ausnahme: Einwilligungserklärung des/der Betroffenen liegt vor). Ergänzende Erläuterungen, soweit erforderlich, siehe D. Begründung, Pkt. II)

Bei Neubauten, Umbauten und Sanierungen von Schulen wurde die Verwaltung gebeten zu prüfen, ob grundsätzlich an Schulen Frischkochküchen eingerichtet werden können. Mit der Sitzungsvorlage werden Vor- und Nachteile dargestellt und vorgeschlagen, verschiedene Lösungen für den Mittagstisch gelten zu lassen.

C Beschlussvorschlag

1. Es wird zur Kenntnis genommen, dass die StVV mit Beschluss Nr. 0456 vom 17.11.2022 die Verwaltung aufgefordert hat zu berichten. In Erledigung dieses Beschlusses wird berichtet, dass
 - 1.1 derzeit an 5 Schulen frisch gekocht wird.
 - 1.2 Nutzungen im Rahmen eines Unterrichtsfachs/einer Arbeitsgemeinschaft nicht stattfinden. Es existieren hohe Anforderungen an Reinigung, Sauberkeit und Hygiene, die solche Nutzungen nicht möglich machen.
 - 1.3 das Dez. III/40 für die Erich Kästner-Schule eine Studie für die Realisierung einer Frischkochküche in Auftrag gegeben und sich zusätzlich mit Küchenplanern ausgetauscht hat.
 - 1.4 die Bau-, Einrichtungs- und Betriebskosten, Energieverbrauch sowie der Personaleinsatz einer Frischkochküche bei minimalen qualitativen Unterschieden deutlich höher sind als die einer Cook & Chill Küche.
 - wesentlich höherer Flächenbedarf (ca. 50-75 % mehr Fläche für eine Frischkochküche)
 - wesentlich höhere Kosten für Ausstattung (Frischkochküche ist 2-3 x teurer)
 - zusätzliche Auflagen im vorbeugenden Brandschutz je nach Größe und Ausstattung der Küche
 - höhere Betriebskosten und Energieverbräuche
 - wesentlich höherer Personaleinsatz
 - 1.5 eine Frischkochküche für den Neubau der Erich Kästner-Schule geplant und gebaut werden kann. Die Ausstattung einer Frischkochküche wäre um rd. 320.000 Euro teurer als eine Cook & Chill Küche (ohne Betriebs- und Personalkosten).
 - 1.6 über die Frischkochküche an der Erich Kästner-Schule die Hafenschule im Rahmen von Cook & Hold mitversorgt werden könnte. Dafür müssten weitere rd. 83.000 Euro in Ausstattung und Technik investiert werden (Mehrkosten gesamt 404.000 Euro).
 - 1.7 von der möglichen Variante, lediglich die baulichen Vorkehrungen für eine Frischkochküche in der Erich Kästner-Schule zu errichten, die Ausstattung aber erst einmal für Cook & Chill auszulegen, abgeraten wird, auch wenn die Kosten sich damit nur um 214.000 Euro statt 320.000 bzw. 404.000 Euro erhöhen würden (siehe Erläuterung).
 - 1.8 bei einer Planung als Frischkochküche der bisher (bei Cook & Chill-Küche) vorgesehene Mehrzweckraum / Mensaraum der Erich Kästner-Schule um 150 qm kleiner werden muss. Damit wird

die schulisch nutzbare Fläche für die Erich Kästner-Schule (oder andere Nutzer) zur bisherigen Planung um rd. 40 % reduziert.

- 1.9 eine umfassende Prüfung, wie die Bündelung der Beschaffung und Lieferung von Schulessen in städtischen Einrichtungen in städtischer Verantwortung sinnvoll realisiert werden kann, ohne zusätzliches Personal bei Dez. VI/5109 nicht möglich ist.
2. Es wird zum Beschluss Nr. 0026 vom 09.03.2023, Vorlagen-Nr. 22-V-40-0009, Beschluss-Ziffer 9 berichtet, bei welchen weiteren, derzeit laufenden Planungen für Küchen an Schulen und Betreuungseinrichtungen die Küchen nicht nach dem von der Stadtverordnetenversammlung beschlossenen neuen Standard errichtet werden sollen.

Dies gilt für folgende Schulprojekte:

- Grundschule Wettiner Straße (Planung abgeschlossen, Ausführungsvorlage aktuell beschlossen)
- Grundschule Bierstadt (bereits im Bau)
- Grundschule Breckenheim (bereits im Bau)
- Pestalozzischule Mensa (Grundschule, Planung abgeschlossen, Bauantrag genehmigt)
- Elisabeth-Selbert-Schule (Gymnasium, bereits im Bau)
- Hebbelschule (Grundschule / Mittelstufenschule Dichterviertel) (bereits im Bau)
- Johannes-Maaß-Schule (Grundschule, bereits im Bau)
- Martin-Niemöller-Schule (Gymnasium, Planung abgeschlossen, bereits im Bau)
- Wilhelm-Heinrich-von-Riehl-Schule (Gesamtschule, Bau abgeschlossen, Start SJ 23/24)

3. Es wird beschlossen, dass

- 3.1 der Bau von Frischkochküchen grundsätzlich Priorität hat, jedoch standort- und einzelfallbezogen davon begründet abgewichen werden kann.
- 3.2 Frischkochküchen nur realisiert werden, wenn in den Schulen entsprechende Abnahmezahlen existieren und/oder darüber hinaus zusätzlich umliegende Schulen im Rahmen von Cook & Hold mit Mittagessen beliefert werden könnten. Damit könnten sukzessive Cluster mit einer „Frischkochküchenschule“ gebildet werden, in denen Mittagessen auch für umliegende Schulen gekocht wird.
- 3.3 der Betrieb der Küchen durch Dez. VI/5109 weiterhin an Caterer vergeben wird, die auch für Cook & Hold der umliegenden Schulen verantwortlich sind, bis die Analyse und Konzeptentwicklung (Ziffer 3.6 ff.) ausgearbeitet und beschlossen sind.
- 3.4 eine Frischkochküche für den Neubau der Erich Kästner-Schule geplant und gebaut wird, aus der dann auch die Hafenschule in Form von Cook & Hold versorgt wird (Mehrkosten zu einer Cook & Chill Küche von ca. 404.000 € **ohne** Betriebs- und Personalkosten). Die Mehrkosten sind im Rahmen der Ausführungsvorlage zur Beschlussfassung vorzulegen.
- 3.5 Dez. VI/5109 i. V. m. Dez. III/40 beauftragt werden, bei künftigen Bauvorhaben die Optionen „Frischkochküche nur für den Standort Schule“ oder „Frischkochküchenschule mit Cook & Hold umliegender Schulen“ oder „Cook & Chill Küchen“ zu prüfen und in Sitzungsvorlagen zur Entscheidung vorzustellen.
- 3.6 zum Stellenplan 2024/25 bei Dez. VI/5109 eine Vollzeitstelle im Stellenwert E 11 (Kostenstelle 1300271) - vorbehaltlich einer Prüfung und Bewertung durch das Amt 15 - für die grundlegende Analyse und Konzeptentwicklung der Bündelung von Beschaffung und Lieferung von Schulessen in städtischen Einrichtungen in städtischer Verantwortung geschaffen wird.

Die Ergebnisse von Analyse und Konzeptentwicklung werden in einer gesonderten Sitzungsvorlage durch Dez. VI/5109 vorgestellt.

- 3.7 die Personal- und Arbeitsplatzkosten gem. aktueller Leitlinie Personalkosten 2022 in Höhe von 91.660 € p. a. (für 2024 anteilig 45.830 €, ab 2025 91.660 € p. a.) als Anmeldung über Grundbudget hinaus von Dez. VI/51 zum Haushalt 2024/25 (KST 1300271 51 Grundschulkinderbetreuung und Ganztägige Angebote) angemeldet wurden. Wenn keine Zusetzung im Rahmen der Haushaltsplanberatungen erfolgen sollte, ist die Umsetzung des Prüfauftrages nicht möglich.

D Begründung

Überblick über die Zubereitungsverfahren

Frischküche

Bei der Frischkochküche werden die Speisen vor Ort zubereitet und unmittelbar ausgegeben. Der Begriff Frischkochküche impliziert oft einen hohen Anteil an Rohwaren (z. B. ungeputztes Gemüse). Mittlerweile kommt die klassische Frischkochküche jedoch selten vor. Vermehrt kommen vorverarbeitete Komponenten (z. B. geputzter und geschnittener Salat, geschälte Kartoffeln, tiefgekühlte Fleisch- oder Fischkomponenten) zum Einsatz. Deshalb ist eigentlich nur noch von Mischküche die Rede.

Cook & Chill

Beim Zubereitungsverfahren Cook & Chill werden die warmen Speisenkomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann aber innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 °C gekühlt (Schnellkühlung). Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlkette bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Sie wird erst unmittelbar vor der Ausgabe in einem Konvektomaten wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt. Cook & Chill unterscheidet sich qualitativ nur marginal von Frischkochküche.

Cook & Hold

Das Zubereitungsverfahren Cook & Hold bezeichnet die warme Ausgabe von Speisen. Hierbei werden Speisen in Zentralküchen zubereitet und im nächsten Schritt zu den entsprechenden Ausgabestellen transportiert. Die Dauer zwischen der Zubereitung und dem Transport sollte nicht länger als drei Stunden betragen.

Zu 1.1

Nur an 5 Schulen wird auf Basis von Konzessionen zwischen dem Amt für Soziale Arbeit und Caterern oder Trägern Frisch gekocht. Grundlage sind immer die DGE-Richtlinien, der Einkauf erfolgt durch Caterer/Träger. Die Reinigung der Küchen obliegt immer den Caterern/Trägern. An folgenden Schulen wird Frisch gekocht:

Grundschule Nordenstadt

Zubereitungsverfahren Cook & Chill plus (mit zusätzlichen frisch gekochten Komponenten), Mittagessen für 178 Kinder täglich mit Personal des Fördervereins. Abrechnung der Elternbeiträge durch den Träger.

Blücherschule

Caterer Bilges-Küchen, Frischküche mit Personal des Caterers, ca. 400 Mittagessen täglich.

Hermann-Ehlers-Schule

Caterer Caritasverband Wiesbaden-Rheingau-Taunus e. V., Frischküche mit Personal des Caterers, ca. 250 Mittagessen täglich.

Wilhelm-Leuschner-Schule

Caterer Palmenküche, Frischküche für 109 Mittagessen täglich an der Wilhelm-Leuschner-Schule, zusätzlich Cook & Hold aus der Wilhelm-Leuschner-Schule an Brüder-Grimm-Schule (130), Bertha-von-Suttner-Schule (87), Albert-Schweitzer-Schule/Krautgartenschule (69). Ganz neu Cook & Hold im Full-Service an Gymnasium Mosbacher Berg (180), Elly-Heuss-Schule (80).

Sophie- u. Hans-Scholl-Schule

Nach Betriebsschließung Einsatz eines neuen Caterers seit dem 20.02.2023, Caterer Bilges-Küchen für Sophie- u. Hans-Scholl-Schule (täglich 80 Mittagessen, Zubereitungsform Frischküche).

Zu 1.2

Zur Nutzung von Küchenbereichen die von Caterern betrieben werden, hat sich das Schulamt mit dem Veterinäramt in Verbindung gesetzt, um eine Aussage zur möglichen zusätzlichen Nutzung für den Schulbetrieb (AGs, Veranstaltungen, besondere Feste, Unterricht) zu bekommen. Die Rückmeldung hierzu ist folgende:

„Wenn es sich um die zugelassene Küche eines Caterers handelt, ist eine Nutzung der Betriebsräume durch andere Personen als den Caterer grundsätzlich nicht möglich. Die Küche ist Bestandteil seiner Zulassung und darf von betriebsfremden Personen (egal ob jung oder alt, egal ob ausgebildeter Koch oder nicht), in keinem Fall genutzt werden. (...)

Ein Einbinden der Kinder in den laufenden Betrieb des Caterers halten wir aus lebensmittelrechtlicher Sicht für ausgeschlossen. Wir empfehlen die Nutzung von speziellen Lehrküchen...“.

Zu 1.3

Das Schulamt hat sich aufgrund der gewünschten neuen Vorgabe zum bisherigen Standard Cook & Chill mit Küchenplanern ausgetauscht. Folgende Auskünfte wurden gegeben:

„Man darf sich eine Frischkochküche nicht im Sinne einer klassischen Vollküche vorstellen, in der alles frisch und von Hand vor- und zubereitet wird. Das ist aus Personal- und Materialgründen heute nicht mehr möglich. Selbst die gehobene Gastronomie lagert wesentliche Teile der Speisefertigung an ihre Vorlieferanten aus. Es lassen sich nur selten Betriebe finden, in denen noch Kartoffeln gewaschen und geschält werden. Diese werden fertig gerüstet und z.T. vorgegart eingekauft. Einzig in einer Kita mit einer überschaubaren Essensanzahl wären diese Arbeiten noch denkbar (Grenze liegt bei ca. 150 Essen; in Grundschulen sind die Küchen für 100% der Kinder ausgerichtet, so dass die Essensanzahl zwischen 200 und 500 liegt).

Generell ist die Frischkochküche die mit der besten Essensqualität. Danach, mit nur wenigen Abstrichen, folgt die Zubereitungsart Cook & Chill und Cook & Freeze, danach Cook & Hold. Am schlechtesten schneidet dabei Cook & Hold ab. Das ist sehr grob eingeteilt und hängt von der Ausbildung und dem handwerklichen Können des Personals ab, den Warmhaltezeiten und Lieferwegen. So kann es sein, dass Cook & Hold des Caterers um die Ecke, der nur 5 Minuten fährt, qualitativ besser ist, als ein lieblos hergestelltes Essen einer Frischkochküche. Eine Ausprägung von Cook & Hold, wie sie die beratenden Küchenplaner auch kennen, nämlich dass bereits fertig zubereitetes Essen 100-200 km bis zur Mensa transportiert wird, findet bei den Schulen der Landeshauptstadt Wiesbaden nicht statt.

Die Vorteile einer guten Frischkochküche sind frische Speisenqualität, ein abwechslungsreicher Speiseplan, die Einbindung saisonaler Gegebenheiten und regionaler Lieferanten. Zudem findet kein Speisentransport mit Qualitätsverlust statt.

Die Nachteile sind jedoch der hohe und spezialisierte Personalbedarf, die hohen Raum- und Investitionskosten, hohe Kosten pro Essen, sowie der Energieverbrauch und ein höheres Hygienierisiko.

Die Vorteile von Cook & Chill sind geringer Personalbedarf, auch ungelerntes Personal kann die Speisen erhitzen und ausgeben, es ergeben sich geringere Kosten je Essen, es bestehen weniger Raum- und Investitionskosten für die Küche und weniger Energiebedarf vor Ort. Außerdem kann im Krankheitsfall Personal einfacher ersetzt werden (angelernte Kräfte).

Die Nachteile von Cook & Chill sind der eingeschränktere Speiseplan. Auch gegenüber der Frischkochküche kann ein leichter Qualitätsverlust durch Speisenherstellung und Haltbarmachung entstehen. Die Kühl- bzw. Tiefkühlkette sind zwingend einzuhalten, da sonst Gefahr durch Verkeimung besteht.“

Personal: (Aussage von Amt 40 nach den Angaben zu den Standards bei Amt 51, KiTa)

Die Frischkochküche bedingt einen wesentlich höheren Personaleinsatz in der Herstellung der Speisen. Da die Anzahl der Schulessen i.d.R. bei mind. 300 - 400 Essen am Tag liegen, je nach Standort auch mehr, ist mehr Personal erforderlich. Daraus folgt zudem: getrennte Umkleiden, getrennte Personal-WC, Sozialräume, je nach Arbeitszeiten auch Duschen.

Für den Betrieb einer solchen Küche benötigt man mindestens eine ausgebildete Küchenleitung, die mit Beschaffungswesen, Hygienevorschriften, Personalführung usw. bestens vertraut ist, um den Betrieb ordentlich zu führen. Dafür wird auch ein Büro benötigt.

Für eine Schätzung des Personalbedarfs wurden folgende Annahmen getroffen:

- 350 Essen täglich
- Pro Essen wird eine Zubereitungszeit von 7,5 Minuten angenommen.

Dies sind hochgerechnet 219 Arbeitsstunden pro Woche, was einem Bedarf von gerundet 6 Vollzeitstellen entspricht.

Der Bedarf teilt sich in 4 Stellen ausgebildete Hauswirtschaftskräfte oder Köche und 2 Personen, die zuarbeiten, auf.

Entgeltgruppe	AG-Brutto ohne Sachkosten		Summe Personalkosten
E 3	47.600,00 €	2	95.200,00 €
E 5	53.450,00 €	4	213.800,00 €
			309.000,00 €

Anlieferung usw.:

Es ist davon auszugehen, dass in der Frischkochküche eine Anlieferung in einer höheren Frequenz stattfinden wird als in einer Regenerierküche und dass entsprechend mehr Lagerflächen für Anlieferung, Leergut, Abfall und Müll benötigt werden.

Kennzahlen Flächenbedarf je Essensportion sind: bis 250 Essen 0,14 bis 0,2m² und ab 250 Essen 0,13 bis 0,2m²

Warenlagerung gekühlt:

Für die Lagerung der diversen Komponenten für die Speisenzubereitung benötigen unterschiedliche Lebensmittel unterschiedliche Lagertemperaturen. So werden separate Kühlräume für Fleisch, Molkereiprodukte, Gemüse und Obst und ein Tiefkühlraum benötigt. Getränke sind hier noch nicht berücksichtigt, zumal in der Regel Wasser gereicht wird. Kennzahlen Flächenbedarf je Essensportion sind: bis 250 Essen 0,18 bis 0,23m² und ab 250 Essen 0,15 bis 0,24m²

Trockenlager:

Ein Trockenlager für ungekühlte Waren und Küchenmaterial ist vorzusehen. Es sollte belüftet sein und auch im Sommer keine Temperaturen über 26°C aufweisen. In der Regel stehen hier Alu-Regale, die für Großküchen geeignet sind und entsprechende Lasten tragen. Weiterhin wird ein Lager für Putzmittel und Chemikalien benötigt.

Kennzahlen Flächenbedarf je Essensportion sind: bis 250 Essen 0,21 bis 0,26 m² und ab 250 Essen 0,16 bis 0,21 m²

Küche:

Die Frischkochküche benötigt naturgemäß reichlich Arbeitsflächen und Arbeitsplätze, Spülen, Handwaschbecken, Stellplätze für Kleingeräte wie Gemüseschneider, Schwerkraftschneider, Vakuumierer, Mixer usw. Ebenso werden für die Zubereitung entsprechende Großkochgeräte benötigt. Ein besonderes Augenmerk muss auf eine ausreichend dimensionierte Lüftungsanlage gelegt werden, damit die Arbeitsbedingungen in einem guten Rahmen gehalten werden können.

Kennzahlen Flächenbedarf je Essensportion sind: bis 250 Essen 0,5 bis 0,7m² und ab 250 Essen 0,4 bis 0,6m²

Spülküche:

Eine separate Spülküche mit einer modernen leistungsfähigen Spülmaschine, je nach Essensanzahl auch einer Korbtransportspülmaschine, muss vorgesehen werden. Auch hier ist auf eine ausreichende Belüftung zu achten, ebenso genügend Stellflächen für die mobilen Geräte wie Abräumwagen, Tellerspender usw.

Kennzahlen Flächenbedarf je Essensportion sind: bis 250 Essen 0,09 bis 0,11 m² und ab 250 Essen 0,08 bis 0,1 m²

Speisenausgabe:

Je nachdem, wie die Speisenausgabe organisiert werden soll, besteht entsprechender Raumbedarf. Bei einer großen Anzahl Essensteilnehmern kommt eventuell statt der klassischen Ausgabetheke auch eine Free-Flow-Anlage zur Selbstbedienung in Frage. Ebenso muss das Abrechnungssystem betrachtet werden.

Kennzahlen Flächenbedarf je Essensportion sind: bis 250 Essen 0,08 bis 0,1m² und ab 250 Essen 0,10 bis 0,15 m².

Personalräume:

s.o.

Kennzahlen Flächenbedarf je Essensportion sind: bis 250 Essen 0,18 bis 0,25 m² und ab 250 Essen 0,12 bis 0,2 m²

Die aufgeführten räumlichen Kennzahlen sind Anhaltswerte. Diese können je nach Planung variieren. Grundsätzlich muss von einer benötigten Fläche von mind. 220 - 250m² ausgegangen werden (bis ca. 400 Essen). Derzeit laut Musterraumprogramm 3-Zügig: 189 m², 4ügig 224 m².

Kosten:

Je nach Ausstattung der Küche mit Geräten und Zubehör können die Kosten um einiges variieren. Bezogen auf die Kosten einer Regenerierküche, wie wir sie zurzeit üblicherweise haben, müssen wir von einem Faktor 2-3 ausgehen. Das heißt, die Frischkochküche ist doppelt bis 3 x so teuer wie Cook & Chill. Die Kosten liegen geschätzt bezogen auf bis zu 400 Essen bei rund netto € 300.000 bzw. € 380.000 Euro brutto.

Hinzu zu rechnen sind die größeren Flächen, die zu höheren Baukosten führen und damit verbunden höherer technischer Aufwand.

Weitere Beratungen durch Küchenfachplaner sind angedacht. Es gibt zwischenzeitlich Multifunktionsgeräte, die einen guten Kompromiss zu einer Frischkochküche bieten können.

Grundsätzlich wäre damit eine Planung, die auf Frischkochküche ausgelegt ist, im Rahmen eines Neubaus unproblematisch, jedoch müssen auch die weiteren Konsequenzen berücksichtigt und entschieden werden.

Frishkochküchen bedeuten:

- höhere Personalkosten entweder beim Caterer oder bei der LHW selbst
- wesentlich erhöhter Raumbedarf (ca. 50-75% mehr Fläche für eine Frishkochküche im Vergleich zu Cook & Chill)
- durch längere Arbeitszeiten weitere Raumbedarfe für Küchenpersonal (Pausenraum, ggf. weitere Toilettenräume aufgrund höherer Beschäftigtenzahl)
- Ausstattung mit größeren Lüftungsanlagen, größere Fettabscheider, Elektroanschlüsse höher als in Cook & Chill, erhöhte Brandschutzanforderungen (z.B. Fettbrandgefahr)
- gegebenenfalls höhere Essenspreise
- verändertes / ggf. erschwertes Angebot, einen Caterer zu finden
- bei Personalausfall kann dies dazu führen, dass der Küchenbetrieb ausfallen muss und damit die Verlässlichkeit für ein Mittagessen sinkt
- höhere Baukosten
- höhere Ausstattungskosten
- höheren Energieverbrauch an Strom und Wasser durch mehr Küchenstandorte (zumindest aber eine Verlagerung vom Caterer auf Stadt)
- höhere Betriebskosten (häufigere Fettabscheiderleerung, Wartung, häufigere Müllentsorgung)
- Nutzungsdauer der Geräte verkürzt sich durch höhere Auslastung
- fast tägliche Anlieferung, verstärkter Verkehr auf Schulgeländen

Schwieriger stellt sich die Situation dar, wenn eine Küche mit Blick auf eine höhere Essensanzahl (Ausbau Ganztage) erweitert und umgebaut werden soll und hierbei zusätzlich eine Umstellung auf Frishkochküche berücksichtigt werden muss. Allein aus Platzgründen kann dies problematisch werden, der bauliche Aufwand wird erheblich höher. Es stellen sich dann Fragen wie

- Welche behördlichen Genehmigungen sind einzuholen?
- Muss durch die Nutzung einer Frishkochküche das Brandschutz-Konzept angepasst werden; ändert sich die Risikobewertung?
- Welche zusätzlichen Geräte werden für die Küche benötigt?
- Sind die vorhandenen Elektroleitungen / Hausanschluss dafür ausgelegt? - wenn nein, was ist zu veranlassen?
- Ist die vorhandene Lüftungsanlage dafür ausgelegt, gibt das Gebäude die Möglichkeit, die Lüftungsanlage auszubauen?
- Sind die vorhandenen Abwasserleitungen für den Betrieb einer Frishkochküche ausgelegt? - wenn nein, was ist zu veranlassen?

- Sind die vorhandenen Personalräume, sanitären Einrichtungen sowie Lagerflächen, inkl. Kälte ausreichend? - wenn nein, was ist zu veranlassen?
- Sind Lieferwege vorhanden?
- Ist die Lagerung und Abfuhr von Küchenabfällen gewährleistet?

Eine Umstellung auf Frischkochküche verkompliziert die Planung und Kosten maßgeblich.

Aus Sicht des Amtes für Soziale Arbeit und des Schulamtes sollte ein gut funktionierendes System einer Schule nicht ungeprüft verändert werden, zumal nicht jeder Caterer, der derzeit eine Schule bedient aus den o.g. Gründen für eine Frischkochküche nach Umbau noch eingesetzt werden kann. Hinzu kommt also auch, dass ausreichend Caterer für ein solches Konzept zur Verfügung stehen oder, falls Küchen durch eigenes Personal betrieben werden sollen, dass dieses Personal in ausreichender Zahl gefunden und angestellt werden kann.

Auch wird zum Teil an Standorten mit Frischkochküchen für andere Schulen mitgekocht und dieses an die Schulen geliefert. Vor Ort, wo das Essen dann ausgegeben wird, findet damit keine Frischkochzubereitung, sondern lediglich die Ausgabe statt. Abhängig von der Entfernung zwischen den beiden Standorten können solche Konzepte/Kooperationen gleichwohl eine Versorgung beider Standorte mit einem hochwertigen Essen sicherstellen.

Zu 1.5 - 1.7

Konkret für die Erich Kästner-Schule bedeutet dies, dass eine Studie beauftragt wurde, um alle Konsequenzen für die Umstellung der Planung auf eine Frischkochküche darzustellen, um vor Beginn der eigentlichen Planung die Entscheidung zum Zubereitungsverfahren festzulegen, denn eine Umplanung im laufenden Planungsprozess wäre zeit - und kostenintensiv.

Das Ergebnis der Studie ist als Anlage beigefügt.

Es könnten die baulichen Vorkehrungen getroffen werden, um die Küche zu einem späteren Zeitpunkt als Frischkochküche zu nutzen, aber davon wird abgeraten. Die Vorkehrungen, die getroffen werden müssten, würden bedeuten, dass

- die Fläche für die Mensa, die auch Mehrzweckraum / Veranstaltungsraum der Schule ist, kleiner wird, was ein Nachteil für die Nutzung des Raumes bedeutet. Die Fläche wird für den Küchenbereich erforderlich.
- trotzdem die Lüftungsanlage direkt für eine Frischkochküche ausgelegt werden muss, da ein Nachrüsten für einen späteren Betrieb nicht möglich ist (die Schächte müssen größer sein, die Anlage ist größer (fetthaltige Abluft), die kw-Leistung ist größer. Der Nachteil ist somit, dass bei einem Betrieb Cook & Chill eine überdimensionierte Anlage täglich läuft. Damit steigern die Betriebskosten und der Energieverbrauch erheblich das Projekt.
- Durch die zu erwartende tägliche Anlieferung kann nicht mehr davon ausgegangen werden, dass diese über den alten Ortskern erfolgt, somit würde die Anlieferungszone umgeplant werden.

Vorstellbar wäre, die Erich Kästner-Schule als Frischkochküche auszulegen und dafür an dieser Schule auch für die Hafenschule zu kochen. Die Planung des Neubaus / Umbaus der Hafenschule würde dann nicht auf Frischkochküche ausgelegt werden, was aufgrund der Enge des Standorts aber auch für die Baukosten und Folgekosten am Standort der Hafenschule vorteilhaft wäre. Um zukunftsfähig zu bleiben, soll die Küche der Hafenschule in einer Cook & Chill Variante geplant werden. Zunächst ist die Versorgung im Cook & Hold Verfahren vorgesehen.

Zu 1.9

Das Amt für Soziale Arbeit kann diese Prüfaufträge aufgrund der Vielzahl der Standorte und der Komplexität nicht ohne zusätzliches Personal abarbeiten. Freie Ressourcen stehen hierfür nicht zur Verfügung. Wenn dies gewünscht ist, erarbeitet das Amt für Soziale Arbeit ein Konzept und hinterlegt es entsprechend mit dem benötigten Personalbedarf/den notwendigen Kosten.

Einige Stichworte zur Dimension der Prüfung:

- Welche Qualifikationen des Personals sind notwendig?
- Wie viel Personal ist notwendig für eine Frischkochküche (Standortbezogene Betrachtung)?
- Gibt es auf dem Arbeitsmarkt ausreichend Personal dafür?
- Wie sind diese Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter einzugruppieren?
- Was bedeutet dies an Personalkosten?
- Wie sind Urlaubs- und Krankheitsausfälle abgedeckt?
- Die Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter müssen betreut und gesteuert werden, dafür fehlen die personellen Voraussetzungen.
- Durch wen erfolgt der Einkauf von Lebensmittel (zentral, dezentral)?
- Etc.

Zu 2.

Zum Beschluss Nr. 0026 vom 09.03.2023, Vorlagen-Nr. 22-V-40-0009, Beschluss-Ziffer 9 wird berichtet, bei welchen weiteren, derzeit laufenden Planungen für Küchen an Schulen und Betreuungseinrichtungen die Küchen nicht nach dem von der Stadtverordnetenversammlung beschlossenen neuen Standard errichtet werden sollen.

Für folgende Schulen ist der Planungsprozess abgeschlossen oder sie befinden sich bereits in der Bau-phase:

- Grundschule Wettiner Straße (Planung abgeschlossen, Ausführungsvorlage aktuell beschlossen)
- Grundschule Bierstadt (bereits im Bau)
- Grundschule Breckenheim (bereits im Bau)
- Pestalozzischule Mensa (Planung abgeschlossen, Bauantrag genehmigt)
- Elisabeth-Selbert-Schule (Gymnasium) (bereits im Bau)
- Hebbelschule (Grundschule)/ Mittelstufenschule Dichterviertel (bereits im Bau)
- Johannes-Maaß-Schule (Grundschule) (bereits im Bau)
- Martin-Niemöller-Schule (Gymnasium) (Planung abgeschlossen, bereits im Bau)
- Wilhelm-Heinrich-von-Riehl-Schule (Gesamtschule) (kurz vor Abschluss, Start SJ 23/24)

Hier werden die Küchen der Schulen nach dem bisher geltenden Standard Cook & Chill hergerichtet.

Das Amt für Soziale Arbeit teilt hierzu mit, dass es keinen unterschiedlichen Zubereitungsstandard für Schulen und Betreuungseinrichtungen an Schulen gibt. Die vom Amt für Soziale Arbeit beauftragten Betreuungsträger nutzen Räume in den Schulen, für deren Bau das städtische Schulamt verantwortlich ist.

Die Verpflegung von Hortkindern findet in den städtischen Kindertagesstätten als Kindertageseinrichtungen statt. In den städtischen Kitas gilt damit: Frischkochküche. Bei den Hortangeboten privater Träger sind die Zubereitungsverfahren vielfältig.

I. Auswirkungen der Sitzungsvorlage

(Angaben zu Zielen, Zielgruppen, Wirkungen/Messgrößen, Quantität, Qualität, Auswirkungen im Konzern auf andere Bereiche, Zeitplan, Erfolgskontrolle)

Schulen, Schulverwaltung, Grundschulkinderbetreuung und Ganztägige Angebote in Schulen

II. Ergänzende Erläuterungen

(Demografische Entwicklung, Umsetzung Barrierefreiheit, Klimaschutz/Klima-Anpassung, etc.)

III. Geprüfte Alternativen

(Hier sind die Alternativen darzustellen, welche zwar geprüft wurden, aber nicht zum Zuge kommen sollen)

Alternativen sind in der Begründung dargestellt

Bestätigung der Dezernent*innen

2023

2023

Imholz
Stadtkämmerer

Dr. Becher
Stadträtin