

Landeshauptstadt



Hannover



An die Ratsversammlung (zur Kenntnis)

	Antwort
Nr.	1895/2022 F1
Anzahl der Anlagen	1
Zu TOP	3.4.

Antwort der Verwaltung auf die Anfrage der Fraktion Bündnis 90/die Grünen zu Teilproduktionen im Mittagessenkonzept an Schulen in der Ratssitzung am 29.09.2022, TOP 3.4.

1. An welchen Schulen im Gebiet der LHH findet bereits analog zu DS 1385/2022 eine Teilproduktion von Speisen statt und durch wen (Caterer/Schüler*innen/anderer Anbieter*innen/Eltern) erfolgt diese?
2. An welchen Schulen im Gebiet der LHH wäre bereits zum derzeitigen Zeitpunkt eine Teilproduktion von Speisen von der Ausstattung her möglich, erfolgt derzeit jedoch nicht?
3. An welchen Schulen ist derzeit keine Möglichkeit zur Teilproduktion gegeben und unter welchen Umständen (in Bezug auf bauliche Veränderungen oder Investitionen an schulischen Küchen) wäre an diesen Schulen eine Teilproduktion möglich?

Begründung:

Durch Teilproduktion können Essenszahlen an den Schulen gesteigert werden, es wird frisches Essen in variablen Portionsgrößen angeboten. Das erhöht die Flexibilität für Schüler*innen und Lehrkräfte und verringert Essensreste und erhöht somit die Nachhaltigkeit. Teilproduktionen sind im Mittagessenkonzept vorgesehen, aber noch nicht näher erläutert.

Mit dieser Anfrage möchten wir einen Überblick darüber gewinnen, an welchen Hannöverschen Schulen unter welchen Bedingungen eine Teilproduktion von Speisen möglich wäre.

Text der Antwort

Durch Teilproduktion können Essenszahlen an den Schulen gesteigert werden, es wird frisches Essen in variablen Portionsgrößen angeboten. Das erhöht die Flexibilität für Schüler*innen und Lehrkräfte und verringert Essensreste und erhöht somit die Nachhaltigkeit.

Teilproduktionen sind im Mittagessenkonzept vorgesehen, aber noch nicht näher erläutert. Mit dieser Anfrage möchten wir einen Überblick darüber gewinnen, an welchen

Hannöverschen Schulen unter welchen Bedingungen eine Teilproduktion von Speisen möglich wäre.

Bevor ich auf die Fragen eingehe, möchte ich erläutern, was unter einer „kalten“, bzw. „warmen“ Teilproduktion verstanden wird.

Eine Teilproduktion bezieht sich grundsätzlich auf die Herstellung von Speisen vor Ort in der Schule.

Eine „**kalte Teilproduktion**“ umfasst die Herstellung von kalten Speisen wie Desserts, Dressings oder die Zubereitung von Blattsalaten, oder anderen einfachen frischen Salaten.

Eine „**warme Teilproduktion**“ umfasst die Zubereitung von Gemüse (zerkleinern, blanchieren), sowie das kochen von Sättigungsbeilagen (Nudeln, Kartoffeln, Reis).

Die Warenbeschaffung für eine kalte oder warme Produktion erfolgt über den Caterer. Die Verarbeitung erfolgt durch das Personal des Caterers, bzw. durch die städtischen Küchenhilfen (das gilt natürlich nur an den Schulstandorten, an denen die städtischen Küchenhilfen eingesetzt sind) oder an einigen wenigen Schulen durch Personal des Fördervereins der Schulen.

Voraussetzung für eine kalte oder warme Teilproduktion ist, dass die Schulen mit einer Mensa ausgestattet sind, die Küchen der Mensen entsprechende räumliche Kapazitäten haben und mit den entsprechenden Geräten (Ausstattung mit einem Herd, gilt für die warme Produktion) ausgestattet sind und die Teilproduktion vertraglich mit der Schule, dem Träger der Mittagessenversorgung vereinbart ist, sowie dass das Personal entsprechend qualifiziert und mit Stundenkontingenten ausgestattet ist.

Frage 1: An welchen Schulen im Gebiet der LHH findet bereits analog zu DS 1385/2022 eine Teilproduktion von Speisen statt und durch wen (Caterer/Schüler*innen/anderer Anbieter*innen/Eltern) erfolgt diese?

In der **IGS Linden** wird komplett frisch gekocht, Dieses wird vom Personal des Caterers Hannoversche Werkstatt organisiert.

Im **Gymnasiums Schillerschule** wird komplett frisch gekocht, dieses geschieht über ein Privatunternehmen, welches sich aus dem Förderverein der Schule gegründet hat.

In der **Glockseeschule** wird komplett gekocht. Dieses geschieht unter fachlicher Aufsicht einer Hauswirtschaftsfachkraft (eingestellt über den Förderverein der Schule), die die Eltern der Schule anleitet und unterstützt.

Testweise wurde bei der Ausschreibung der **IGS Leonore-Goldschmidt-Schule** (warme und kalte Teilproduktion) und **GS Henning-von-Tresckow-Schule** (kalte Teilproduktion) für das nächste Schuljahr 2022/23 (beginnend ab August 2022) die Teilproduktion ausgeschrieben. Die Küche der IGS Leonore-Goldschmidt-Schule musste für die warme Teilproduktion nicht zusätzlich ausgestattet werden, da ein Elektroherd (aus Lagerbestand) und zwei Kombidämpfer bereits vorhanden waren. Die Umsetzung der kalten Teilproduktion ist an den Standorten möglich.

Hier sollen Erfahrungswerte für die nächsten Ausschreibungen gesammelt werden.

Frage 2: An welchen Schulen im Gebiet der LHH wäre bereits zum derzeitigen Zeitpunkt eine Teilproduktion von Speisen von der Ausstattung her möglich, erfolgt derzeit jedoch nicht?

Die Einführung einer Teilproduktion von warmen und / oder kalten Teilkomponenten kann erst mit der Umsetzung des neuen Mittagessenkonzepts und im Rahmen von Neuausschreibungen realisiert werden.

Bisher war eine warme und / oder kalte Produktion von Teilkomponenten kein Bestandteil der Ausschreibung. Deshalb wäre ein Ausbau, abgesehen von den drei erwähnten Teststandorten erst zum nächsten Ausschreibungszeitpunkt (Schuljahr 2023/2024) an ca. 15 Schulstandorten möglich, da deren aktuelle Vertragslaufzeit zum 31.07.2023 endet und somit eine neue Ausschreibung notwendig, aber auch möglich macht.

Die Einführung einer kalten- und/oder warmen Teilproduktion ist grundsätzlich an den Standorten mit einer Mensaküche möglich. Aktuell befinden sich 79 Ganztagschulen in unserer Trägerschaft.

Eine **kalte Teilproduktion** wäre in 66 Schulen umsetzbar, es müsste jeweils der Zeitpunkt der neuen Ausschreibung genutzt werden.

Eine **warme Teilproduktion** wäre in 59 Ganztagschulen möglich. Im Vorfeld ist zu prüfen, ob die Standorte bereits mit entsprechenden Geräten (Herd, Kombidämpfer, etc.) ausgestattet sind, bzw. auszustatten wären. Auch hier gilt, dass jeweils der Zeitpunkt der Neuausschreibung zu nutzen wäre.

Die Laufzeiten der aktuellen Verträge enden in 2023 für 15 Schulen, in 2024 für 25 Schulen, in 2025 für 18 Schulen, in 2026 für 10 Schulen und in 2027 für 11 Schulen.

Frage 3: An welchen Schulen ist derzeit keine Möglichkeit zur Teilproduktion gegeben und unter welchen Umständen (in Bezug auf bauliche Veränderungen oder Investitionen an schulischen Küchen) wäre an diesen Schulen eine Teilproduktion möglich?

An 14 Ganztagschulen ist keine Teilproduktion möglich, da die dortigen Schulmensen, nur provisorisch ausgestattet sind und über wenig Arbeitsplatz verfügen. Auch kann in allen sechs Schulen, die keinen echten Ganztage, sondern Maßnahmen aus dem „Feuerwehrtopf“ anbieten, keine Teilproduktion umgesetzt werden.

Weitere Informationen:

Die Einführung einer Teilproduktion (TP) erfordert eine neue Ausschreibung der Schulstandorte.

Das Kriterium der TP bedeutet einen höheren Zeitaufwand und damit verbunden einen weiteren Personalaufwand, sowie den Einsatz von Fachpersonal. Dieser wird vom Caterer kalkuliert und im Essenspreis eingepreist.

Das neue Mittagessenkonzept sieht einen einheitlichen Essenspreis von max. 3,80 EURO im Schuljahr 2022/2023 und von max. 4,00 EURO im Schuljahr 2023/2024 vor. Eine Erhöhung des Essenspreises würde von der Stadt Hannover als Differenz übernommen werden müssen.

Vor dem Hintergrund, dass eine TP bisher kein fester Bestandteil der Standards der Mensaausstattung gewesen ist, bedarf es bei Einführung einer TP die Erweiterung der Küchenausstattung.

Die Einführung einer warmen TP erfordert eine Erweiterung der Küchenausstattung um einen Elektroherd, die dafür notwendigen Anschlüsse (Starkstrom, wasser- und Abwasser), sowie der Küchenutensilien (Töpfe, Schüsseln).

Hier sind die baulichen Gegebenheiten je Schulstandort zu beachten und evtl. weiter auszubauen.

Die durchschnittlichen Kosten für eine Küchenausstattung für eine kalte Teilproduktion liegen bei ca. 5.000 €. Eine warme Teilproduktion würde Kosten i.H. von 19.000 € verursachen.

Eine Auflistung der notwendigen Geräte ist im Anhang.

Eine weitere Voraussetzung für eine warme Teilproduktion ist die Erweiterung der Qualifizierung der Köche/ Küchenkräfte als Fachkraft. Die Kosten der Qualifizierung und der Bezahlung des Fachpersonals würden sich über den Essenspreis abbilden. Die Qualifizierung der städtischen Küchenkräfte wäre über die LHH durchzuführen und zu finanzieren.

Es empfiehlt sich die Einführung einer kalten und warmen Teilproduktion nur schrittweise vorzunehmen, beginnend mit der kalten Teilproduktion.

Die Standorte werden nach baulichen Gegebenheiten, vertraglichen Kriterien und den vorhanden finanziellen Mittel zur Umsetzung ausgewählt.

18.60

Hannover / 05.10.2022