

Netzwerk Ernährungsrat Hannover und Region e.V.

Hausmannstr. 9-10

30159 Hannover

Ansprechpartner

André Jeroma, zuständig für den AK Kantinen

andre.jeroma@ern-ha.de

Daria Kistner, Vorsitzende

daria.kistner@ern-ha.de

Tel: 0176 / 3555 0641

Redebeitrag des Ernährungsrates Hannover und Region zur Anhörung „Ist ein kommunaler Eigenbetrieb eine sinnvolle Alternative für die Mittagessenverpflegung in Schulen und Kitas?“ am 26.08.2022

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sehr geehrte Mitglieder des Schul- und Bildungsausschuss und des Jugendhilfeausschuss des Rates der Landeshauptstadt Hannover!

Die Ansetzung dieser Anhörung vor beiden Fachausschüssen zeigt, dass die hannoversche Stadtpolitik hier ein bestehendes sowie ernsthaftes Problem erkannt hat und konstruktiv aufgreifen will.

Wir, als Ernährungsrat Hannover und Region, freuen uns sehr darüber, zur Mitarbeit an der Lösung eingeladen worden zu sein.

Wir begrüßen ausdrücklich Teile des vorgelegten Mittagessenkonzepts der LHH.

Besonders der einheitliche Essenspreis und das zentrale Abrechnungssystem wären wichtige Bausteine für eine Ernährungswende in der Schul- und Kitaverpflegung.

Wir haben eine Verantwortung gegenüber den Jüngsten in dieser Gesellschaft. Wir haben eine Verantwortung dafür, dass wir ihnen mit einer altersgerechten Ernährung und einem guten sozialen Miteinander im Kita- und Schul-Kontext einen möglichst guten Start in ihr Leben ermöglichen.

Dies ist im Schulalltag jedoch nicht immer möglich, wie das jüngste Beispiel eines [Pattenser Caterers](#) zeigt, welcher Verträge mit gleich fünf Schulen gekündigt hat und diese von heute auf morgen ohne eine Verpflegung da standen. Auch andere Schulen berichten von immer größeren Problemen, überhaupt noch Caterer zu finden. Der Hauptgrund für eine mangelhafte Breite an privatwirtschaftlichen Bewerbern ist schlichtweg der Preis. Auch wenn der KundInnenseite Schulkantinenessen oft überteuert vorkommen mögen, ist diese Art Auftrag in der Gastronomie/Catererszene nicht nur aufgrund der anspruchsvollen Anforderungen, sondern vor allem deshalb so unbeliebt, weil die Margen einfach zu niedrig sind. Aus diesem Grund tendiert die Marktlage auf der Angebotsseite auch immer weiter zu Konzentration und Zentralisierung. Die Wege werden also auch in Zukunft

immer länger und die Qualität im Mittel schlechter. Hier stößt der freie Markt eindeutig an seine Grenzen. Solche Verschlechterungen können nur bei einer kommunalen Lösung ausgeschlossen werden!

Ein kommunaler Betrieb hätte andere Kostenstrukturen, würde Schulen, die keinen Caterer mehr finden, auffangen und dafür sorgen, dass die Kinder die Verpflegung erhalten, die sie für einen erfolgreichen Schulalltag und einen ebenso erfolgreichen Start ins Leben benötigen.

Die Antwort auf die Frage nach einem kommunalen Eigenbetrieb lautet aus unserer Sicht daher ganz klar:

JA!!

..., aber:

- Wir empfehlen dringend die Kopplung von kommunalen Betrieben mit der regionalen Landwirtschaft, die eine langfristige Ernährungssicherheit der Region mit kurzen Anfahrtswegen unterstützt
- Statt einzelnen Großküchen empfehlen wir mehrere Stadtteilküchen, die umliegende Mensastandorte mitzuversorgen und die Anfahrts- und Warmhaltezeiten minimieren
- Die kommunalen Eigenbetriebe müssen Mindeststandards erfüllen, um eine kindgerechte und nachhaltige Ernährung sowie faire Arbeitsbedingungen dauerhaft zu sichern
- Bei einer kommunalen **Frischküche** ergibt sich aus den Kostenstrukturen eine niederschwelligere Ausschreibungssituation.
- Der relativ hohe Personalkostenanteil bei der Preisbildung könnte perspektivisch sogar abgeschmolzen werden, wenn Schüler*innen und Lehrkräfte bei Zubereitung und Ausgabe eingebunden werden- eine gelebte Ernährungsbildung als Unterstützung für Lerninhalte des Kerncurriculums

- Öffentliche Hand als Arbeitgeber ist für Personal attraktiver als Caterer, da die Arbeitszeit am frühen Nachmittag endet und keine oder nur geringe Wochenendarbeitstunden anfallen (während Caterer häufig im Abendgeschäft generieren)
- Produktionsküche/n ist ein Investment, welchem eine für die öffentliche Hand gute Förderkulisse gegenübersteht. Und wenn der aktuelle Stand der Technik eingeführt wird, dann wird nicht nur die Verpflegung kostengünstiger als bei freien Anbietern. Auch der CO2-Abdruck kann signifikant reduziert werden (Stichworte Waste Management, agiles „day to day“ Bestellsystem, kurze Anfahrtswege und Warmhaltezeiten) Hier verweisen wir ausdrücklich:
 - auf das gut funktionierende Göttinger Modell
 - In der Region Hannover ist die IGS Gehrden ein gutes Beispiel
 - als sehr gutes Beispiel dient ebenso die KGS Neustadt, in der schon seit 40 Jahren frisch gekocht wird: <https://kgs-neustadt.org/profil/ganztagschule/mensa>
 - weitere Beispiele in Niedersachsen siehe unter <https://dgesch-ni.de/schulverpflegung/good-practice-schulen/good-practice-berichte/>

Die Liste an weiteren Möglichkeiten, die ein kommunaler Küchenbetrieb eröffnet, ist ebenfalls lang und positiv:

- mögliche Einbeziehung der Kinder in die Speiseplanerstellung zur Erhöhung der Akzeptanz
- bessere Ernährungsbildung, Einbindung des Schulessens als praktischer Teil zur Theorie im Kerncurriculum
- Reduzierung der Abfallmenge durch dezentrales, flexibles Reagieren auf Nachfrageänderungen durch hohen Krankenstand, etc.
- Qualitätsverbesserung des Essens (wertigere Produkte, kindgerechtere Rezepturen, kürzere Wege, kürzere Warmhaltezeiten)
- Bevorzugte Arbeitszeiten für Personal im Vergleich zu Caterern

Der Ernährungsrat empfiehlt ausdrücklich und steht mit seinem Netzwerk unterstützend bereit für:

- Prüfung der Möglichkeit, ein Mischsystem zuzulassen, bestehend aus dezentralen "vor Ort Lösungen", kommunalen Betrieben und anderen nicht gewinnorientierten sozialen Betrieben (z.B. Bilanzierende Unternehmen der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ)) je nach lokalen Anforderungen
- um bereits jetzt funktionierende Systeme mit einer kindgerechten Ernährung zu erhalten. Diese sollten nicht eingeschränkt werden
- eine flächendeckende Fokussierung auf überwiegend regionale Erzeugnisse im Sinne einer regionalen Wertschöpfung
- eine bessere Annahme des Schulessens und ein Einbeziehen von wechselnden Schülergruppen in die Menüplanung
- eine zusätzliche Begleitung der Schulen in der Transformationsphase, damit das gute Mittagessen nicht in Ressourcen-Problemen zwischen Pädagogik, sozialen Härten und Lernstress auf der Strecke bleibt
- das gemeinsame Einnehmen des Mittagessens als kulturelle und soziale Handlung. Diese soll eine herausgehobene Stellung im Tagesablauf der Kinder bekommen, dafür muß auch die direkte Umgebung in den Mensen und Cafeterien geschaffen werden
- einen fleischreduzierten Menüplan als "Normalfall" in öffentlichen Kantinen als Beitrag zu Klimaschutz und Gesundheitsvorsorge
- einen Fleischbezug sowie Bezug anderer Produkte, soweit möglich, aus direkten und regionalen Quellen

Im April 2022 hat der Ernährungsrat in Zusammenarbeit mit Caterern, der Landwirtschaft und Schulen eine "Handreichung zur Kantinenverpflegung" vorgelegt. Sie geht auf die Themenfelder gesunde und insbesondere auch kindgerechte Ernährung ein und thematisiert die Herausforderungen der Nachhaltigkeit und die besondere Bedeutung der Gruppenverpflegung bei der Veränderung von Ernährungsgewohnheiten. Sie greift die gesellschaftliche Entfremdung zwischen Lebensmittel und Mittagessen auf und zeigt für die Gruppenverpflegung Lösungsansätze. **Ebenso wird eine Lösung für das große Problem der EU Ausschreibungspflicht bei der Vergabe von Schulessen an Caterer vorgeschlagen.** Nicht zuletzt: Die Handreichung geht auf die Wünsche der Kinder nach einer angenehmeren Atmosphäre beim Mittagessen in der Schule ein.

Der Ernährungsrat Hannover und Region steht in diesem Transformationsprozess Stadt und Gesellschaft als verlässlicher Partner zur Seite.

Aus diesem Grunde laden wir in den nächsten Tagen ein zu einem ersten Runden Tisch. Bei diesem sollen von Erzeugern und Caterern, über Schul-, Eltern- und Schülerinnenvertretung, bis hin zu Sozialverbänden, Verwaltung und Politik alle interessierten Gruppen auf Augenhöhe miteinander an einer besseren und gesünderen Zukunft arbeiten.

Packen wir es gemeinsam an.

Es wird Zeit, uns angemessen um die Ernährung unserer Kinder zu kümmern!