

Drucksachen-Nr. **XI/822**

Bad Schwalbach, den 01.08.2023

Aktenzeichen: KK

Ersteller/in: Katharina Kahlmann

Schulen, Sport, Hochbau und Liegenschaften

| Beratungsfolge | Sitzungstermin | TOP | Öffentlich |
|---|----------------|-----|------------|
| Kreisausschuss | 14.08.2023 | | nein |
| Ausschuss für Schule, Bildung und Sport (SBS) | 07.09.2023 | | ja |
| Kreistag | 12.09.2023 | | ja |

Titel

**Große Anfrage zu Frischküchen 02/23 der SPD-Fraktion;
hier: Stellungnahme der Verwaltung**

I. Sachverhalt:

Große Anfrage zu Frischküchen Nr. 02/23; Stellungnahme der Verwaltung

Der Rheingau-Taunus-Kreis ist nach dem Hessischen Schulgesetz als Schulträger verpflichtet, an ganztägig arbeitenden Schulen sicherzustellen, dass ein warmes und ausgewogenes Mittagessen angeboten werden kann. Dafür ist vom Kreis die erforderliche Infrastruktur (Räumlichkeiten, Ausstattung und Personal) bereitzuhalten. Die inhaltliche Gestaltung der Mittagspause und damit auch die Ausgestaltung des jeweiligen Verpflegungskonzepts liegen im Aufgabenbereich der einzelnen Schulen.

Bislang erfolgt die Essenbelieferung von 43 Schulen im Kreis durch 16 verschiedene externe Caterer, meist im „Cook & Hold“ Verfahren. Die Ausgabe wird durch Personal des jeweiligen Caterers abgedeckt.

Vor Planung einer neuen Küche muss zunächst eine Entscheidung über das gewünschte Verpflegungskonzept bzw. die Produktionsformen getroffen werden. Diese erfolgt gemeinsam in Absprache mit den Schulen und dem Schulträger.

Die vier gängigsten Systeme, welche auch derzeit an den Schulen im RTK genutzt werden, sind:

Cook & Serve: Essen wird (vor Ort) produziert und direkt im Anschluss ausgegeben

Cook & Hold: Essen wird (zentral) produziert und im Anschluss warm ausgeliefert und ausgegeben.

Diese beiden ersten genannten Varianten gelten als Frischküche.

Cook & Chill: Essen wird nach der Produktion heruntergekühlt („Schockkühlung“), gekühlt ausgeliefert und an den Ausgabestandorten regeneriert (=erwärmt)

Cook & Freeze: Essen wird nach der Produktion gefrostet, gefroren geliefert und an den Ausgabestandorten aufgetaut/erwärmt.

Diese beiden genannten Varianten gelten als Aufbereitungsküche.

Während die Essensqualität (Geschmack, Optik und Nährstoffgehalt) bei der Warmanlieferung (Cook & Hold) durch ggf. lange Warmhalte- und Standzeiten leidet, schränkt das „Cook & Freeze“-System das Essenangebot stark ein (u. a. keine Blattsalate, frisches Obst oder Rohkost möglich). In der modernen Gemeinschaftsverpflegung hat sich daher seit einigen Jahren das Verpflegungskonzept „Cook & Chill“ durchgesetzt.

Unter „Cook & Chill“ ist ein Verpflegungssystem zu verstehen, bei dem Speiseproduktion und Speiseausgabe räumlich und zeitlich entkoppelt sind. Die Speisen werden dabei direkt nach dem Kochprozess innerhalb von 90 Minuten auf 0 bis 3 Grad C° heruntergekühlt („Schockkühlung“). Bei Ausgabe der Speisen werden diese wieder (in der Regel mit Hilfe von Kombidämpfer) auf eine Kerntemperatur von 70 Grad regeneriert. Dies kann chargenweise in kleinen Mengen erfolgen, so dass das in der Großküche vorproduzierte Essen bedarfsgenau in der Regenerationsküche der einzelnen Schulen regeneriert werden kann.

In Beantwortung der Anfrage Nr. 02/23 wird wir im Folgenden auf die Vor- und Nachteile einer Frischeküche im Vergleich zu einer dezentralen Küche näher eingegangen. Eine entsprechende Tabelle ist als Anlage 1 beigefügt.

Unumstritten ist, dass sich aufgrund eines erhöhten Personalbedarfes und erhöhten Zeitaufwands für die Zubereitung der Menüpreis erhöhen wird. Der Menüpreis in einer Frischküche liegt derzeit zwischen 6,30 € bis 8,50 €. Dieser Menüpreis ist jedoch nicht immer kostendeckend.

Hinzu kommt, dass nicht alle Schulen aktuell so ausgestattet sind, dass kurzfristig die vorhandenen Küchen in Frischküchen umgebaut werden können. Ebenfalls erhöht sich der Aufwand für die Planung und damit auch die Kosten und Zeitfenster.

An manchen Schulen ist ein Umbau oder Neubau aufgrund der örtlichen Gegebenheiten nicht möglich.

Zurzeit werden an verschiedenen Schulstandorten Baumaßnahmen für Mensen durchgeführt bzw. laufen bereits Planungen im Zuge des Rechtsanspruchs für die Ganztagsbetreuung. An diesen Standorten ist keine Änderung möglich, um den Zeitplan und die Planungen nicht zu gefährden.

Bei der Äskulapschule in Schlangenbad-Bärstadt laufen zurzeit Baumaßnahmen für neue Betreuungsräume sowie eine neue Schulmensa. An der Sonnenblumenschule in Eltville-Erbach ist ein Neubau der Mensa bereits in Planung. Die Umwandlung in eine Frischeküche könnte an den vorgenannten Schulen nur mit einem Baustopp der laufenden Planungsphase und einem Neuanfang umgesetzt und mit erheblichen Mehrkosten realisiert werden. Beide Schulen sind mit ihren derzeitigen Caterern zufrieden.

Eine kurzfristige Umplanung an der Theißtalschule zu einer Frischeküche könnte nur mit enormem finanziellem Aufwand und zeitlichem Verzug zu erreichen sein. Hier kämen schätzungsweise mind. 1,5 – 2 Mio. an Mehrkosten hinzu. Der genehmigte Grundriss der Küche ist für den erforderlichen Raumbedarf einer Frischeküche nicht ausreichend. Weiterhin bedarf es zusätzlicher Kühl- und Lagerräume, die in der derzeitigen Planung flächenmäßig nicht vorhanden sind. Der eigentliche Küchenbereich ist mit den erforderlichen Arbeitsbereichen zu klein ausgelegt und müsste angepasst werden. Vorgenannte Punkte haben erheblichen Einfluss auf den Grundriss und sind in der derzeitigen Gebäudekubatur nicht unterzubringen. Bei Vergrößerung der Gebäudekubatur

sind erhebliche Baukostensteigerungen zu erwarten. Die Kostensteigerung ginge in diesem Fall zu 100% zu Lasten des RTK. Weiterhin sind technische Anpassungen vorzunehmen: zusätzliche Lüftungsanlagen auf der Dachfläche (damit dann weniger Fläche für die PV-Anlage), damit verbunden statische Änderungen, geänderte, technische Anforderungen an die Bauteile (zusätzliche Abdichtung, Materialien, etc.) Die Kosten für die Küchenausstattung und damit auch die Elektroinstallationen erhöhen sich maßgeblich.

In 2025 erhalten die Regenbogenschule in Taunusstein-Bleidenstadt und die Sonnenschule in Taunusstein-Neuhof sowie die Alteburgschule in Idstein-Heftrich im Zuge von Baumaßnahmen neue Ausgabeküchen. Eine Umwandlung im derzeitigen Planungsstand wäre nur mit enormen Zeitaufwand und Mehrkosten möglich.

Die Schulleitung der Pfingstbachschule in Oestrich-Winkel und die Elterninitiative wollten bereits in 2019 auf Wunsch der Schule und Elterninitiative eine „Frischküche“ einrichten und selbst bewirtschaften. Dies scheiterte jedoch aus Fachkräfte- und Personalmangel (Koch / Küchenhilfe / Ausgabe- und Servicekräfte).

Die Caterer an unseren Schulen arbeiten in Anlehnung an die Vorgaben der DGE und bieten den Schülern ein gesundes und ausgewogenes Essen mit regionalen Produkten zu bezahlbaren Preisen an.

An verschiedenen Schulstandorten gibt es bereits Frischküchen, die andere Schulen mitbeliefern, z. B. kocht die ProJob in der Taubenschule und liefert an weitere 5 Schulen (Limesschule, Rabenschule, Panoramashule, Aartalschule und Nikolaus-August-Otto-Schule). Das Mensa-Team-Rheingau kocht in der Rheingauschule und liefert an weitere 4 Schulen (Emely-Salzig-Schule, Gutenbergschule, Gymnasium Eltville und Leopold-Bausinger-Schule).

Die Verwaltung ist bereits mit den Bürgermeistern dahingehend in Gesprächen, in welchen Gemeinden eine Zusammenarbeit im Bereich einer Frischküche an Schulen möglich ist, wenn es um zukünftige Neubauten von Mensen geht (z. B. Gemeinden Hohnstein, Heidenrod).

An allen Schulstandorten, an denen sich das bisherige Verpflegungssystem bewährt hat und angenommen wird, sollten die beauftragten Caterer möglichst auch verbleiben. Diese Kontinuität sollte erhalten bleiben, wenn die Schulen ihr Verpflegungskonzept gut aufgestellt haben und mit ihren Caterern zufrieden sind.

Welches Verpflegungssystem an welcher Schule derzeit angewendet wird, kann der Anlage 2 entnommen werden.

(Sandro Zehner)
Landrat

Anlagen: 2