

Empfehlung des „Beirats zur Weiterentwicklung des Aktionsplans 2025“ an den Bremer Senat, Beschluss des Beirats vom 08.05.2025

Erhaltung und Ausbau des Systems „Frischküche“ (Cook and Serve) in öffentlichen Kantinen

Beschluss:

Der Beirat zur Weiterentwicklung des Aktionsplans 2025 empfiehlt, dass die personelle und technische Ausstattung von Küchen in Bremer Schulen die frische Zubereitung vor Ort (Cook & Serve) ermöglichen sollte. Das heißt insbesondere, dass bestehende Frischküchen erhalten bleiben sollten und dies bei Neu- und Umbauten und Neuausschreibungen auch berücksichtigt werden sollte. Bestehendes Küchenpersonal sollte, auch aus Gründen des Qualifikationserhalts, gehalten werden.

Begründung:

Das Verpflegungssystem Frisch- und Mischküche bietet im Vergleich zu anderen Systemen - wie dem Kühlkostsystem (Cook & Chill), dem Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze) und der Warmverpflegung (Cook & Hold) - die meisten ernährungsphysiologischen und ernährungspädagogischen Vorteile. Nachteile dieses Systems sind ein höherer Investitionsaufwand, ein höherer Flächenbedarf und höhere Personalkosten. Nach Überzeugung des Beirats überwiegen aber die Vorteile.

Vergleich der Verpflegungssysteme

Die positive Bewertung von Frischküchen durch das ABB beruht wesentlich auf einen Vergleich von Verpflegungssystemen, der im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM durch die DGE und der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) durchgeführt wurde¹. IN FORM unterstützt bundesweit Projekte der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in den Bundesländern. Im Aktionsplan IN FORM wurden die Vor- und Nachteile von Verpflegungssystemen anhand von drei Qualitätskriterien verglichen: Strukturqualität, Prozessqualität und Ergebnisqualität. Danach bietet eine Frischküche, abgesehen von einem höheren finanziellen Aufwand, die meisten Vorteile gegenüber den anderen Verpflegungssystemen, wie dem Kühlkostsystem, dem Tiefkühlkostsystem und der Warmverpflegung.

Die Vorteile der Frisch- und Mischküche

Variationsreiche Produktion, hohe sensorische Qualität der Speisen und kurze Transportwege

Eine mit allen Geräten ausgestattete Frischküche erlaubt eine variationsreiche Produktion. Es können alle Rohwaren, aber auch Convenience-Produkte (zum Beispiel Saucen, Tiefkühlgemüse oder fertig gewürzte Fleisch- und Fischstücke) verarbeitet werden. Da dies heutzutage gängige Praxis² ist, wird häufig auch von einer Frisch- und Mischküche gesprochen. Die Küche kann auf unterschiedliche Anforderungen bezüglich der Zusammensetzung von Haupt- und Zwischenmahlzeiten bedarfsgerecht und zügig reagieren. Frischküchen gewährleisten eine hohe sensorische Qualität der Speisen, da Warmhaltezeiten und Transportwege kurzgehalten werden können. Ein Großteil der Vitamine und Nährstoffe bleibt erhalten. Je länger Speisen warmgehalten werden, desto höher sind die Vitaminverluste und die Einbußen bei Farbe, Geruch, Geschmack und Textur.

Direkter Austausch der Küche mit Kindern und Jugendlichen

Ganz wichtig: Die Verpflegungsverantwortlichen stehen im System der Frischküche im direkten Austausch mit den Kindern/Jugendlichen und können so auch direkt Feedback bzgl. der Speisen erfahren und auf besondere Bedarfe oder Vorlieben der Kinder kurzfristig reagieren. Zudem bietet es eine hohe Flexibilität. Individuelle Lebensmittelunverträglichkeiten oder verschiedene kulturelle Essgewohnheiten können auch kurzfristig noch in die tägliche Zubereitung einfließen. Mitmach-Möglichkeiten sind in diesem System, zum Beispiel über die Gestaltung von Aktionstagen, am besten umzusetzen.

Ernährungsbildung und regionale Landwirtschaft

Schule und Essen in Gemeinschaft ermöglicht direkte Erfahrungen, gemeinsame Geschmackserlebnisse und Gespräche, und so können Kinder und Jugendliche gemeinsam voneinander lernen. Diese Erfahrungen könnten vertieft werden, wenn die Themen Landwirtschaft und Ernährung stärkeres Gewicht in den Stundenplänen der Schulen erhalten würden. In Frischküchen haben die Mitarbeitenden zudem häufig noch direkten Kontakt zu den regionalen Produzenten von Lebensmitteln. Diese könnten zu Aktionstagen in die Schule eingeladen werden und das gegenseitige Kennenlernen zwischen Landwirtschaft und Schule fördern. Kinder und Jugendliche können im Rahmen von Hofbesuchen einen Einblick in die bäuerliche Praxis der regionalen (Bio-)Landwirte und Gemüsegartenbaubetriebe erhalten. Dies würde die Wertschätzung der bäuerlichen Landwirtschaft und von regional, tiergerecht und klimafreundlich erzeugten Lebensmitteln fördern.

Die Nachteile der Frisch- und Mischküche

Höherer Investitionsaufwand, höherer Flächenbedarf und höchste Personalkosten:

Den unbestrittenen ernährungsphysiologischen und ernährungspädagogischen Vorteilen von Frischküchen steht als Nachteil der höhere finanzielle Aufwand gegenüber. Frischküchen benötigen höhere Investition, haben in der Regel (aber nicht zwangsläufig wie Beispiele aus Bremen zeigen), einen höheren Flächenbedarf und erfordern höhere laufende Betriebs- sowie Personalkosten. Die Kosten für die Ausstattung einer Frischküche bis zu 400 Essen sollen ca. 240.000 Euro betragen, die Kosten für die Ausstattung einer Ausgabeküche/ Regenerationsküche für bis zu 400 Essen ca. 185.000 Euro (3).

Kühlkostsystem (Cook & Chill) - gute Alternative bei neuen Küchen?

Nach Mitteilung des Bremer Senats wird bei neu zu bauenden Küchen und Mensen „eine weitgehende Standardisierung“ der Gemeinschaftsverpflegung“ angestrebt, „die sich erheblich kostenmindernd auswirken soll“ (3). Favorisiert wird das Cook & Chill Konzept: „Das Cook & Chill-Konzept bietet eine gesunde, nachhaltige, flexible und nicht zuletzt kosteneffiziente Lösung für die Schul- und Kitaverpflegung, die im 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“³, so der Senat in seiner Mitteilung v. 5.11.24.

Richtig ist, dass die Verpflegungssysteme (Cook & Chill), Cook & Freeze und Cook & Hold nicht im Widerspruch zu den Zielen des Aktionsplans 2025 stehen. Trotzdem ist der Beirat überzeugt, dass die ernährungspädagogischen Potentiale einer Frisch- und Mischküche, die Geschmacksqualität der Speisen und ökologischer Erwägungen unbedingt für die Beibehaltung und den weiteren Ausbau dieses Verpflegungssystems sprechen. Eine Standardisierung und Zentralisierung der Verpflegungssysteme hin zu Cook & Chill oder Cook & Freeze würden außerdem zu Konzentrationsprozessen im Bereich der Caterer/Lieferanten führen, kleinere, gemeinwohl-orientierte Einrichtungen/Betriebe benachteiligen und zu Lasten von Arbeitsplätzen führen.

¹ <https://www.dge.de/dge/projekte/in-form-in-der-gemeinschaftsverpflegung/>, <https://www.schuleplusessen.de/startseite>

² In öffentlichen Kitas und Schulen der Stadt Bremen darf z.B. der Anteil von Convenience-Produkten max. 20 Prozent betragen (Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 06.09.2024 und Mitteilung des Senats vom 5.11.2024, S. 8-9)

³ Bremische Stadtbürgerschaft: Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 06.09.2024 und Mitteilung des Senats vom 05.11.2024, S. 7 und 8)