

## 17. Wahlperiode

### Kleine Anfrage

#### des Abgeordneten **Tim-Christopher Zeelen (CDU)**

vom 22. November 2013 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 25. November 2013) und **Antwort**

#### **Nutzbarkeit der Schulküchen an Berliner Schulen?**

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Kleine Anfrage wie folgt:

1. Welche Schulen verfügen über Schulküchen?

2. Welchen Standard weisen diese auf?

3. Sind diese Schulküchen als vollwertige Küchen für die Zubereitung von Schulmittagessen geeignet?

4. Wenn nicht, weshalb nicht und welche Anschaffungen müssen dafür noch getätigt werden?

5. Wie werden diese bisher in den Schulalltag integriert?

Zu 1., 2., 3., 4. und 5.: Die Bereitstellung und Ausstattung einer Schulküche für das Mittagessen in den Schulen ist eine bezirkliche Aufgabe. Im Allgemeinen sind hier sog. „Ausgabeküchen“ und „Produktionsküchen“ zu unterscheiden. Hauptsächlich sind die Schulen mit Ausgabeküchen ausgestattet, d.h. das Essen wird warm geliefert, in der Schule warm gehalten und dann ausgegeben. Im Land Berlin ist unter Federführung der für Bildung zuständigen Senatsverwaltung und in Abstimmung mit den Bezirken eine neue Ausschreibungspraxis für das schulische Mittagessen eingeführt. In diesem Rahmen ist auch eine Muster-Ausschreibung erstellt worden, in der der empfohlene Standard einer Ausgabeküche aufgeführt ist (s. Anlage).

Alternativ dazu gibt es moderne Speiseaufbereitungsverfahren, wie „Cook and Chill“, die das angelieferte Essen nicht warmhalten, sondern über Heißluftdampfer vor Ort erhitzen. In den Produktionsküchen wird dagegen unmittelbar das Mittagessen zubereitet und gekocht. Eine stichprobenartige Abfrage der Bezirke bezüglich deren Ausstattung hat ergeben, dass diese zusätzlich mit Kochkesseln, Kippbratpfannen und Konvektomaten ausgestattet sind und über Kühl- und Lagermöglichkeiten für die Lebensmittel verfügen.

Im Grundsatz ist sowohl eine Ausgabeküche als auch eine Produktionsküche geeignet, die vom Land Berlin geforderte Qualität eines Schulmittagessens zu erbringen.

Dass „wirklich“ in den Schulen gekocht wird, bedingt die Bereitstellung einer Produktionsküche. Produktionsküchen sind aufgrund von Ausstattung und Personaleinsatz kostenintensiv und gerade bei kleineren Einrichtungen mit einer geringen Anzahl von Essensteilnehmerinnen und Essensteilnehmern nicht realistisch.

In der Regel schließen Hygienegründe die Integration von Schulküchen in den Schulalltag aus. Dies gilt insbesondere für die Beteiligung von Schülerinnen und Schüler an der Zubereitung der Mittagsmahlzeit.

6. Sind die Berliner Lehrkräfte dafür geschult, junge Menschen anschaulich über Lebensmittelkunde zu unterrichten und wenn nein, wie kann das verbessert werden?

7. Welche Planungen stehen hierfür bereits an bzw. werden bereits bestehende Küchen ausgebaut und wenn ja, welche?

Zu 6. und 7.: Die Ernährungs- und Verbraucherbildung ist im Land Berlin kein eigenständiges Fach, sondern integriert in verschiedene Unterrichtsfächer. Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung sind in den Rahmenlehrplänen für Sachkunde, Naturwissenschaften (NAWI), Biologie, Wirtschaft-Arbeit-Technik, Erdkunde und Sport aufgeführt. „Gesunde Ernährung“ wird in der Grundschule in den Fächern Sachkunde und Biologie als fachspezifischer Inhalt vermittelt. Grundsätzlich entscheiden die Schulen eigenverantwortlich, Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung im Unterricht in den verschiedenen Fächern aufzugreifen.

Im Auftrag der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft unterstützt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. Lehrkräfte und Erzieherinnen und Erzieher bei der Erarbeitung und Umsetzung einer fächerübergreifenden Ernährungs- und Verbraucherbildung. Im Rahmen der „Werkstatt Ernährungs- und Verbraucherbildung in Berliner Ganztagsgrundschulen“ berät die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. alle schulischen Beteiligten bei der Erarbeitung fächerübergreifender schulinterner Curricula für die Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Berlin, den 10. Januar 2014

In Vertretung

Mark Rackles  
Senatsverwaltung für Bildung,  
Jugend und Wissenschaft

(Eingang beim Abgeordnetenhaus am 27. Jan. 2014)

## Ausstattungsübersicht

Los-Nr. \_\_\_\_\_

Schule (Name + Schul-Nr.): \_\_\_\_\_

<b>Ausstattung (Ausgabe-)Küche, Mensa, Nebenräume: jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden, siehe rechte Spalte</b>	<b>Anzahl</b>
Spültisch mit Chromnickelstahlspüle mit 2 Becken	
Hauben- Spülmaschine inkl. Be- und Entlüftung mit Zu- und Ablauftisch (optional Durchschubspülmaschine)	
Handwasch- und Ausgussbeckenkombination (2 Seifenspender, Abwurfbehälter, Papierhandtuchspender)	
Warmwasseranschluss	
Arbeitsflächen	
Edelstahlschränke mit Schiebetüren	
Ausgabebresen	
dreiteilige Bain-Maries	
Gewerbe-Umluftkühlschrank	
Besteckbehälter	
Servierwagen	
Elektroanschluss (2 Starkstromanschlüsse mit mind. 20 kW und 32 Ampere)	
Wasser-/Abwasseranschluss für einen Konvektomaten	
Fettabscheider	
Umkleideraum für das Personal	
separates WC für das Personal mit Handwaschbecken	
Mensa: Tische und Stühle in ausreichender Anzahl	

<b>Ausstattungsliste Geschirr und Besteck (für 150% der teilnehmenden Schüler) jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden, siehe rechte Spalte</b>	<b>Anzahl</b>
Teller tief	
Teller flach	
Dessertschalen	
Schüsseln (für Tischgemeinschaften)	
Kunststoffbecher	
Messer	
Gabeln	
Suppenlöffel	
Teelöffel	
Serviettenspender	
Wasserkaraffen	