

Beschlussvorlage **- öffentlich -**

Beratungsfolge:

Drucksachen-Nr.: 2025/208

Stadtkindertagesstättenbeirat (nicht-öffentlich)	am 04.11.2025	TOP:
Schulausschuss	am 17.11.2025	TOP:
Ausschuss für Kinder- und Jugendhilfeangelegenheiten	am 20.11.2025	TOP:
Verwaltungsausschuss (nicht-öffentlich)	am 27.11.2025	TOP:
Rat der Stadt Laatzen	am 27.11.2025	TOP:

Verpflegungskonzept für die Laatzenener Schulen und Kindertagesstätten (Kitas) Bestandsanalyse und zukünftige Verpflegungsart

Beschlussvorschlag:

Zukünftig sollen die Kinder in den Laatzenener Schulen und Kitas grundsätzlich im Cook & Chill- und/oder Cook & Freeze-Verfahren, beides Regenerationsverfahren, verpflegt werden. Die erforderlichen Umbaumaßnahmen der Bestandsküchen und die zukünftigen Personalbedarfe sind zu ermitteln und mit Kosten zu hinterlegen. Zudem ist die Machbarkeit (Kostenermittlung verschiedener Betriebsmodelle inkl. Betrachtung des Betriebes) einer eigenen Zentralküche zu überprüfen.

Sachverhalt:

Im Rahmen der durchgeführten Bestandsanalyse wurde festgestellt, dass in den Laatzenener Kitas und Schulen bis auf die Vollküche und die Zubereitungsküche alle gängigen Verpflegungsformen vorkommen. Nähere Erläuterungen zu den Küchenformen finden sich auf Seite 9 der Bestandsanalyse.

Bei der Bestandsanalyse wurden auch die Küchen der freien Kita-Träger mit betrachtet, die ihre Einrichtungen zum Großteil in stadteigenen Gebäuden betreiben.

Das Ergebnis zeigt, dass einige Küchen für die dort betriebene Küchenform geeignet sind. Bei anderen Küchen bedarf es baulicher oder technischer Maßnahmen, damit die aktuelle Küchenform weiterbetrieben und auf zukünftige Bedarfe und Kapazitäten erweitert werden kann. Als Ausgabeküche (Warmanlieferung des Essens) sind grundsätzlich alle bestehenden Küchen geeignet.

Vorlage gefertigt von	SV Team	Mitzeichnungen			
Diktatz.:					

Die Erfahrung der vergangenen Jahre zeigt, unabhängig von den baulichen und technischen Gegebenheiten, insbesondere bei den Mischküchen, dass das erforderliche Fachpersonal nicht mehr zur Verfügung steht. So fand sich z.B. für die Kita Würzburger Straße, die für einen Mischküchenbetrieb nach dem Ausstattungsstandard der Stadt Laatzen ausgestattet ist, keine qualifizierte Fachkraft.

Die Verpflegung in der Kita Brucknerweg wurde aufgrund der Verrentung der bisherigen Fachkraft und, da die technischen und baulichen Voraussetzungen für einen reibungslosen Betrieb einer Mischküche nicht mehr vorliegen, auf eine Ausgabeküche umgestellt.

Zuletzt wurden zumindest für die Kindertagesstätten in 2010 (Drucksachen-Nr. 070/2010) Ernährungsstandards und Küchenkonzept für die städtischen Kindertagesstätten festgelegt. Dabei hat sich die Stadt Laatzen, dort, wo die Küchenausstattung nach den damaligen Vorgaben entsprechend vorhanden war, für den Mischküchenbetrieb entschieden. Dies ist eine Kombination aus frisch vor Ort zubereiteten Speisekomponenten mit vorgefertigten Produkten. In den meisten Fällen werden die Fleisch- und Gemüsespeisen in küchen- und/oder garfertiger Form bezogen. Die stärkereichen Beilagen (Reis, Teigwaren, Kartoffeln), Kurzbratspeisen (Schnitzel, Bratwurst, etc.) sowie z.T. Salate und Desserts werden vor Ort frisch zubereitet.

Diese frisch zubereiteten Speisen werden direkt heiß an die Essenteilnehmer/innen ausgegeben.

Die Einrichtungen, deren Küchen schon 2010 baulich und technisch nicht für den Betrieb einer Mischküche geeignet waren, werden mit extern zubereiteten fertigen Waren eines Caterers beliefert und als reine Ausgabeküche geführt. Das Essen wird warm angeliefert und bis zur Ausgabe an die Essensteilnehmer/innen warmgehalten (Cook & Hold). Auch die Grundschule Rethen wird entsprechend beliefert.

Insbesondere die weiterführenden Schulen, aber auch einige Grundschule werden über eine Regenerierküche versorgt. Das heißt, die Produktion der Speisen erfolgt extern und wird dann entweder nach dem Garen auf 6 °C (Cook & Chill) oder auf -18 °C (Cook & Freeze) heruntergekühlt. Die Ausgabe erfolgt vor Ort in der Einrichtung zeitlich entkoppelt vom Garprozess. Die Speisen werden gekühlt oder gefrostet angeliefert, gelagert und dann vor Ort in speziellen Geräten regeneriert, wenn sie gebraucht werden. Die heruntergekühlten Speisen im Cook & Chill-Verfahren werden alle 1 – 2 Tage angeliefert, bei den tiefgekühlten Speisen im Cook & Freeze-Verfahren hängt das Lieferintervall von den Lagerkapazitäten vor Ort ab.

In der Anlage 2 sind die drei genannten Verpflegungsarten im Vergleich gegenübergestellt.

Im Hinblick auf die Ergebnisse der Bestandsanalyse wird zukunftsgerichtet ein Verpflegungssystem mit Zubereitung der Speisen im „Cook & Chill“- oder „Cook & Freeze“-Verfahren in einer Zentralküche und der Regeneration in den Verteilerküchen empfohlen.

Eine Umstellung kann sukzessive, je nach Geeignetheit der vorhandenen Küche, des ermittelten Umbau-/Sanierungs-/Ausstattungsbedarfes und unter Berücksichtigung von anstehenden Veränderungen beim vorhandenen Personal (Verrentungen etc.) erfolgen.

Der Umfang der erforderlichen Umbaumaßnahmen, des Ausstattungsvolumens und des zukünftigen Personalbedarfes wird ermittelt.

Nach Festlegung der Verpflegungsart können auch die verschiedenen möglichen Betriebsmodelle, wie Komplett-Anlieferung durch Caterer und Ausgabe durch städt. Personal, Komplett-Anlieferung und Ausgabe durch Caterer und Bau- und Betrieb einer eigenen Zentralküche und die Ausgabe durch städt. Personal geprüft und Vergleichswerte ermittelt werden.

Im Auftrag

Jörg Sporleder