

**Unterrichtung
durch die Präsidentin der Bürgerschaft**

**Betr.: Bürgerschaftliches Ersuchen vom 24. Juni 2015:
„Für eine nachhaltige Essensversorgung in Schulen sorgen – Produktionsküchen einrichten!“ – Drs. 21/737**

Die Bürgerschaft hat in ihrer Sitzung vom 24. Juni 2015 die Drs. 21/737 angenommen und damit folgendes Ersuchen an den Senat beschlossen:

„Der Senat wird aufgefordert,

1. die Schulen hinreichend über die Möglichkeiten der Einrichtung von Produktionsküchen zu informieren. Dazu gehören in erster Linie Informationen bezüglich der finanziellen Rahmenbedingungen und Informationen hinsichtlich ernährungspädagogischer Konzepte.
2. in den nächsten fünf Jahren 20 Schulen die Einrichtung einer Produktionsküche zu ermöglichen, wenn ein angemessenes Konzept zur Nutzung vorliegt.
3. der Bürgerschaft jährlich zum 30. Juni, beginnend im Jahr 2016, zu berichten.“

Der Staatsrat der Behörde für Schule und Berufsbildung, Herr Dr. Michael Voges, hat mir zu diesem Ersuchen das in der Anlage beigefügte Schreiben vom 5. September 2016 übermittelt.

Carola Veit
Präsidentin

Anlage



Freie und Hansestadt Hamburg Behörde für Schule und Berufsbildung

Behörde für Schule und Berufsbildung,
Postfach 76 10 48, D - 22060 Hamburg

An die
Präsidentin der Hamburgischen Bürgerschaft
Frau Carola Veit
Bürgerschaftskanzlei

Staatsrat Dr. Michael Voges

Hamburger Str. 31
D - 22083 Hamburg
Telefon 040 - 4 28 63 - 2023
Telefax 040 - 4 27 3 - 11328

Hamburg, den 5. September 2016

Ersuchen „Für eine nachhaltige Essensversorgung in Schulen sorgen - Produktionsküchen einrichten!“ (Drucksache 21/737)

Sehr geehrte Frau Präsidentin,

die Hamburgische Bürgerschaft hat die Drucksache 21/737 am 24. Juni 2015 beschlossen und den Senat aufgefordert,

1. die Schulen hinreichend über die Möglichkeiten der Einrichtung von Produktionsküchen zu informieren. Dazu gehören in erster Linie Informationen bezüglich der finanziellen Rahmenbedingungen und Informationen hinsichtlich ernährungspädagogischer Konzepte;
2. in den nächsten fünf Jahren 20 Schulen die Einrichtung einer Produktionsküche zu ermöglichen, wenn ein angemessenes Konzept zur Nutzung vorliegt;
3. der Bürgerschaft jährlich zum 30. Juni, beginnend im Jahr 2016, zu berichten.

Hierzu kann ich der Hamburgischen Bürgerschaft folgendes mitteilen:

Die großen Anstrengungen beim Ausbau der Kantinen haben die Situation rund um das Mittagessen an den Hamburger Schulen deutlich verbessert. Im Zeitraum 2011 bis 2015 wurden insgesamt 174 neue Schulkantinen realisiert, davon 123 an Ganztagsgrundschulen. Als Produktionsküchen gelten Küchen, die neben dem Aufwärmen und Verteilen von Speisen die Möglichkeit bieten, küchenfertige frische Produkte zu garen (Vitalküche) oder vollständig Rohzutaten/Rohprodukte zu säubern, zu zerlegen und zuzubereiten sowie ggf. zu lagern (Vollproduktionsküche). Entsprechend dem Bürgerschaftlichen Ersuchen für eine nachhaltige Essensversorgung an Hamburger Schulen wurden in 2015 für acht Schulen sogenannte Produktionsküchen fertiggestellt.

Mit Stand Juni 2016 sehen die Planungen für das Gesamtjahr 2016 neue Kantinen für 33 Schulen – davon fünf Vitalküchen vor. Für die Jahre 2017 bis 2020 sind zurzeit weitere 63 Kantinenbauprojekte in Planung, davon fünfzehn Standorte mit Vitalküchen. Entsprechend der Beschlussfassung der Hamburgischen Bürgerschaft zur Drs. 21/4866 „Maßnahmen zur Verbesserung des Ganztags an Hamburgs Schulen – Konsens mit den Initiatoren der Volks-

initiative „Guter Ganztag!“ werden derzeit zahlreiche Planungen dahingehend überprüft, ob eine Umplanung weiterer Kantinenbauprojekte in Richtung Vitalküche möglich ist. Die Planung und der Bau einer Kantine werden eng mit der jeweiligen Schule abgestimmt und nach Möglichkeit individuell gestaltet. Die schulischen Akteure werden in dem Verfahren der Kantinenplanung auf die Möglichkeiten hingewiesen, im Rahmen des finanziellen Budgets für die jeweilige Baumaßnahme Mittel zur Erweiterung der Küchen-/Speisenangebote zu priorisieren.

Neben den finanziellen und bautechnischen Fragestellungen eines Kantinenbaus gilt es, für die Schülerinnen und Schüler an Hamburgs Schulen eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu gewährleisten und ihnen Ernährungsbildung und Esskultur zu vermitteln. Für die Einbindung der Schulverpflegung in das pädagogische Konzept einer Schule steht den Schulen und allen weiteren Beteiligten insbesondere die Vernetzungsstelle Schulverpflegung beratend zur Seite. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg informiert, berät und vernetzt die Akteure und Adressaten hinsichtlich der Gestaltung eines guten Verpflegungsangebots. Sie versteht sich als zentrale Anlaufstelle für alle an Schulverpflegung Beteiligte und bietet eine Informations-, Kommunikations- und Unterstützungsstruktur. Die Vernetzungsstelle informiert grundlegend zum DGE-Qualitätsstandard (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung) in der Schulverpflegung und unterstützt die Integration von Ernährungs- und Verbraucherbildung in den Schulalltag. In diesem Rahmen wurde beispielsweise die Workshopreihe „Schulverpflegung – Praxis vor Ort“ etabliert. Die Vorstellung von praxisorientierten Beispielen steht dabei im Vordergrund; so werden beispielsweise folgende Themen angeboten: „Lernort Mensa – Schulverpflegung als Teil der Ernährungsbildung“, „Effektive Zusammenarbeit im Mensaausschuss“, „Der DGE-Qualitätsstandard“, „Hygienebestimmungen und andere rechtliche Grundlagen in der Schulverpflegung“ sowie „Lebensmittelreste in der Schulverpflegung“.

In Kooperation mit dem Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung und weiteren Akteuren erhalten Schulen Hinweise, wie sie die Schulverpflegung mit der Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpfen können. Dabei ist es wichtig, dass sich die im Unterricht erworbenen Kenntnisse und Kompetenzen in der Schulverpflegung wiederfinden. Für Grundschulen bietet sich als Einstieg zum gesundheitsförderlichen Frühstück die jährlich stattfindende Biobrot-Box-Aktion an (siehe <http://www.biobrotbox-hamburg.de/>), fortgeführt werden kann dieses durch den „Ernährungsbaukasten“, mit dem eine Vertiefung durch das Klassenfrühstück sowie durch die Zubereitung kleinerer Mahlzeiten stattfindet (siehe <http://ernaehrungsbaukasten-hamburg.de/>). An weiterführenden Schulen werden beispielsweise Themen wie regionale und saisonale Produkte sowie die Wertschätzung von Lebensmitteln im Unterricht aufgegriffen und in der Schulverpflegung erkennbar abgebildet. So gibt es an einigen Schulen in Zusammenarbeit mit dem Caterer beim Mittagessen Themenwochen, die bestimmte Ernährungsstile und kulturelle Aspekte in den Vordergrund stellen sowie die Möglichkeit, die Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln nach gesundheitsförderlichen Kriterien unter Einbeziehung von Genussfaktoren zu lernen.

Mit freundlichen Grüßen

