

# Beschlussvorlage



Landeshauptstadt  
Mainz

öffentlich		Drucksache Nr. 0627/2024
Amt/Aktenzeichen 51/51 03 03	Datum 03.04.2024	TOP

Behandlung im Stadtvorstand gem. § 58 (3) S. 2 i. V. m. 47 (1) S. 2 Nr. 1 GemO am 16.04.2024

Beratungsfolge Gremium	Zuständigkeit	Datum	Status
Werkausschuss der Gebäudewirtschaft Mainz	Vorberatung	25.04.2024	Ö
Arbeitsgruppe Kindertagesbetreuung des Jugendhilfeausschusses	Vorberatung	23.04.2024	Ö
Jugendhilfeausschuss	Vorberatung	30.04.2024	Ö
Ausschuss für Finanzen und Beteiligungen	Vorberatung	07.05.2024	Ö
Haupt- und Personalausschuss	Vorberatung	08.05.2024	Ö
Stadtrat	Entscheidung	15.05.2024	Ö

## Betreff:

Frischküchen zur Eigenversorgung in städtischen Einrichtungen: Verstetigung des Pilotmodells im Stadtteil Hartenberg-Münchfeld zur Umsetzung von Frischküche und stufenweise Umstellung der Verpflegung der städtischen Kindertagesstätten

Mainz, den 10 .04.2024

gez.  
Dr. Eckart Lensch  
Beigeordneter

Mainz, den 16.04.2024

gez.

Nino Haase  
Oberbürgermeister

## Beschlussvorschlag:

Der Stadtrat beschließt, nach Vorberatung der o.g. Gremien, das bestehende Frischküchen-Cluster in Hartenberg- Münchfeld zu verstetigen und die weitere Umsetzung von Frischküchen in Mainzer Kitas bzw. den Umbau von Küchen in Kita-Bestandsgebäuden gemäß der unten aufgeführten Lösung.

## **Sachverhalt**

Der Stadtrat hat am 20.11.2019 mit Beschluss zum Antrag 1503/2019/1 die Verwaltung beauftragt, ein Pilotmodell Frischküche in städtischen Kindertagesstätten einzurichten. Als Standort wurde die Kita Alte Patrone im Stadtteil Hartenberg-Münchfeld ausgewählt. Das Projekt hat eine Laufzeit vom 18.10.2021 bis zum 31.03.2024 mit einer Option zur Verlängerung von bis zu zwölf Monaten. Mit der Beschlussvorlage 0228/2024 wurde die Evaluation und Vertragsverlängerung des Cateringauftrags vorgelegt. Die bisherigen Erfahrungen und Ergebnisse sprechen für eine langfristige Fortsetzung des Verpflegungssystems in der städt. Kindertagesstätte Alte Patrone (siehe Anlage „Eckdaten und Evaluation Pilotprojekt Cluster- Frischküche in der Kita Alte Patrone“). In den geplanten Neubauten von Kindertagesstätten, wie z. B. der städtischen Kita MinniMax (noch im Bau), der Kita Rheinallee (noch im Bau) sowie der Bürgerhauskita Lerchenberg (noch im Bau) wird die Umsetzung von Frischküchen bereits mitgeplant und soweit möglich baulich umgesetzt. Allerdings unter der Voraussetzung der Eigenversorgung oder ggf. der Mitversorgung einer weiteren Einrichtung, Eine Clusterbildung mit mehreren Kindertagesstätten, wie im Pilotprojekt umgesetzt, ist nicht durchführbar, da Gewerbeküchen in Kitas, welche in Wohnungsbausiedlungen liegen, je nach Rahmenbedingung als sog. störender Gewerbebetrieb ausgelegt werden könnten. Die Lärm- und Geruchsbelästigung sowie der Lieferverkehr durch einen Betrieb in der Größenordnung von mehr als ca. 250 Essen am Tag könnte für Anwohner als unzumutbar eingestuft werden. Die Räumlichkeiten der Kita Alte Patrone sind davon ausgenommen, diese wurden zuvor bereits als gastronomischer Betrieb genehmigt und genutzt. Diese Voraussetzungen bietet keine andere Einrichtung in Mainz. Aus diesem Grund ist es für eine flächendeckende Umsetzung der Frischküche erforderlich, auch in Bestandskitas nach Möglichkeit eine Frischküche baulich umzusetzen.

Die Verwaltung hat parallel zum Pilotmodell in der Kita Alten Patrone die Gebäudewirtschaft Mainz (GWM) beauftragt, die Bestandsküchen der Mainzer Kitas bezüglich einer flächendeckenden Umstellung auf Frischküche zu untersuchen. Neben den entsprechenden Kochgeräten und ausreichenden Arbeitsflächen für Vor- und Zubereitung, muss eine deutliche Trennung von reinem und unreinem Bereich sowie ein geeigneter Spülbereich vorhanden sein. Außerdem müssen die Lagerflächen und Stauraum für Lebensmittel und eine entsprechende Anzahl an Kühl- und Gefriergeräten (besser Kühl-/Tiefkühlzelle) zur Verfügung stehen. Je nach Größe und Anzahl der Mitarbeiter sind Nebenräume wie getrennte Toiletten, Umkleieräume, Aufenthaltsraum und Dusche vorzuhalten. Darüber hinaus wird in einer Vollküche auch eine Lüftungsanlage benötigt, welche wiederum eine ausreichende Deckenhöhe voraussetzt. Diese Kriterien wurden in einer gemeinsam erarbeiteten Checkliste zusammengestellt. Danach wurden verschiedene Einrichtungen unterschiedlichen Typs begangen und bewertet (siehe Tabelle „GWM Auswertung Frischkochküchen“).

Die größten Herausforderungen, eine Frischküche in den Bestandskitas zu realisieren, liegen im Platzmangel und fehlender Deckenhöhe (kleine Räume) für die zwingend notwendige Lüftungsanlage. Auch Gebäude, die nicht im Eigentum der Stadt Mainz liegen bzw. angemietet Kitas und/oder in gestapelter Nutzung mit Wohneinheiten vorliegen (z.B. Kita Zollhafen, Annemarie-Renger-Straße, Emausweg und Wallaustraße) können wegen der notwendigen Dimensionen für eine Frischküche nicht umgerüstet werden. Besser geeignet für Frischküchen sind neue Kindertagesstätten.

## **Lösung**

Die langfristige Umgestaltung der Verpflegung in den Mainzer Kitas braucht Zeit. Pro Jahr können von der GWM max. drei bis vier Kindertagesstätten umgebaut werden. Die Verwaltung schlägt folgende Maßnahmen zur weiteren flächendeckenden Verbesserung und Umstellung der Verpflegung in den städtischen Kindertagesstätten vor:

- Das aktuell laufende Pilotprojekt „Frischküche“ in Hartenberg-Münchfeld wird ab dem 01.04.2025 dauerhaft umgesetzt.
- Grundsätzlich ist nach Möglichkeit in allen städtischen Einrichtungen eine Frischküche zur Selbstversorgung einzurichten.
- Der Umbau der Küche in der Kita Zeughausgasse als Modell zur Umrüstung einer Bestandsküche in eine Frischküche wird umgesetzt.
- Ergibt sich aus den (baulichen) Rahmenbedingungen keine Möglichkeit, eine Einrichtung umzurüsten, wird als erstes geprüft, ob eine Kita oder Schulmensa in örtlicher Nähe die betroffene Einrichtung mitversorgen kann.
- Sollte die Mitversorgung durch eine andere Einrichtung nicht möglich sein, wird die Kita durch einen externen Caterer im „Cook&Hold“-System gepflegt.
- Bei Kita-Neubauten sind Frischküchen zur Selbstversorgung mit ggf. der Option, eine weitere Kita in der Nachbarschaft aus der Küche zu versorgen, umzusetzen.
- Die Verwaltung informiert einmal jährlich zum aktuellen Sachstand der Umsetzung „Frischküche“ im Jugendhilfeausschuss bzw. der AG Kita.
- Die im Rahmen des Pilotprojektes befristet geschaffene Vollzeitstelle in der Abteilung Kindertagesstätten wird entfristet und steht ab 01.01.2027 zur Umsetzung bzw. Koordinierung aller damit anfallenden Aufgaben sowie für die Beratung der städt. Kitas zur ernährungsfachtechnischen Fragestellungen dauerhaft zur Verfügung. Die Stelle ist bis 31.12.2026 befristet und soll mit Wirkung zum 01.01.2027 entfristet werden.

Die Stadt Mainz prüft und plant aktuell den Umbau der Küche in der Kita Zeughausgasse. Nach den Ergebnissen der Machbarkeitsstudie der GWM (siehe Tabelle „GWM Auswertung Frischküchen“) bietet die Einrichtung optimale Voraussetzungen für die Umrüstung zur Frischküche. Der Umbau der Zeughausgasse soll zur weiteren Erkenntnisgewinnung dienen, um Zeitschienen, Kosten und nötige Baumaßnahmen für folgende bauliche Küchenumrüstungen in anderen Bestandsgebäuden besser einschätzen und planen zu können. Die Finanzierung ist durch die eingeplanten Mittel im Kita-Sonderprogramm gesichert.

### **Finanzierung**

Pro Jahr sollen zukünftig etwa 3-4 Kitas umgebaut werden. Nach einer Grobkostenschätzung der GWM in der Machbarkeitsstudie zur Umrüstung von Küchen in Bestandskitas wird mit ca. 300.000,00 € pro Einrichtung kalkuliert. Für die bauliche Umrüstung entstehen pro Jahr somit Kosten i.H.v. 900.000,00 – 1.200.000,00 €. Die notwendigen Haushaltsmittel werden in der Haushaltsplanung der Folgejahre entsprechend berücksichtigt.