

Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen**Gemeinschaftsverpflegung an Bremer Schulen**

Bremen hat in den letzten Jahren – angefangen beim Beschluss vom „Aktionsplan 2025. Gesunde Ernährung in der Stadtgemeinde Bremen“ über die Einrichtung vom Forum Küche bis hin zum Beschluss der Klima-Enquetekommission und dem Entwicklungskonzept Landwirtschaft 2035 – viel dafür getan, damit sich eine gesunde, klimafreundlichere, möglichst biologische und regionale Verpflegung in der Gemeinschaftsverpflegung etabliert. Einer der größten Anwendungsbereiche für die guten Konzepte ist die Schulverpflegung in Bremen.

Wir fragen den Senat:

1. Welchen Einfluss hat der 2018 vom Senat beschlossene „Aktionsplan 2025. Gesunde Ernährung in der Stadtgemeinde Bremen“ auf die Ausschreibung und Vergabe von Cateringverträgen an Bremer Schulen?
2. Nach welchen Zuschlagskriterien und mit welcher Gewichtung dieser Kriterien werden aktuell Cateringverträge für Schulen in Bremen vergeben? Welche Rolle spielen die folgenden Kriterien?
 - a) DGE-Standards mit unteren Bandbreitenwerten für tierische Lebensmittel
 - b) 100 Prozent Bio
 - c) Frischeküche
 - d) Convenience-Anteil
 - e) Kosten
 - f) Einbeziehen von Kindern in Essensherstellung
 - g) weitere Kriterien wie vollwertige vegane Alternativen
 - h) Alternativen zu den genannten Kriterien

3. Haben sich diese Kriterien und deren Gewichtung in den letzten Jahren verändert und wenn ja: wann, wie und warum?
4. Bei welchen der genannten Kriterien gilt bei Nichteinhaltung ein Ausschluss des Angebots?
5. In welchem Rahmen und in welchem Maße wird Caterern das Recht eingeräumt, über Nebengeschäfte wie zum Beispiel Kioske oder Automaten auch Waren anzubieten, die nicht den Ausschreibungskriterien entsprechen und um welche Waren handelt es sich dabei konkret?
6. An wie vielen und welchen Schulen in Bremen werden die politischen Vorgaben aus dem Aktionsplan 2025 aktuell eingehalten und wie werden weitere Kriterien erfüllt? Bitte als tabellarische Übersicht mit folgenden Spalten aufführen:
 - a) Schule
 - b) Vertragspartner:in
 - c) Vertragslaufzeit und Vertragsende
 - d) Einhaltung DGE-Standards mit unteren Bandbreitenwerten für tierische Lebensmittel
 - e) Einhaltung 100 Prozent Bio
 - f) Frischeküche
 - g) Convenience-Anteil
 - h) Kosten
 - i) Einbeziehen von Kindern in Essensherstellung
 - j) Verfügbarkeit vollwertiger veganer Alternativen
 - k) Nebengeschäfte wie Kiosk, Automaten, Süßigkeiten, Non-Food et cetera
7. Was sind die Gründe für die Fälle, in denen die Vorgaben nicht eingehalten werden?
8. Wie wird die Einhaltung der Vorgaben aus den Verträgen mit den Versorgern/Caterern in den Schulen überprüft?
9. Wie werden die Schulen, die einen neuen Caterer brauchen, in die Caterer-Auswahl einbezogen?

10. Welcher durchschnittliche Essenspreis wird an Bremer Schulen pro Mittagessen momentan gezahlt? Wie groß ist die Spannweite/Varianz?
11. Welche Bedeutung misst der Senat, auf welcher Grundlage und Expertise beruhend dem Konzept der Frischeküchen in Schulen – in Abgrenzung zu Warmbelieferung und Cook-and-Chill – bei?
12. Wie wird in bestehenden und neu zu bauenden Schulen geprüft, welche Art der Gemeinschaftsverpflegung, also etwa Frischeküche, Warmbelieferung oder Cook-and-Chill, am geeignetsten ist?
13. Können bestehende Frischeküchen in bestehenden Schulen uneingeschränkt durch die aktuellen oder neuen Caterer genutzt werden?
14. Welche Kosten kalkuliert der Senat
 - a) für den Neubau einer Frischeküche?
 - b) für den Neubau einer Regenerationsküche für Cook-and-Chill?
15. Mit welchem zeitlichen Vorlauf werden die neuen Cateringverträge zum Sommer jedes Jahres ausgeschrieben?
16. Wie erfolgt die Ausschreibung? Handelt es sich um eine offene Ausschreibung oder gibt es einen bestimmten Bieterkreis, der vorab bestimmt wird?
17. Wenn es sich um einen bestimmten Bieterkreis handelt: Wer entscheidet über die Auswahl auf welcher Grundlage?
18. Welche Rolle spielen folgende Kriterien bei der Auswahl der Caterer: Bezahlung der Mitarbeitenden nach Tarif beziehungsweise Landesmindestlohn, Firmensitz im Land Bremen, Kooperationen mit weiteren Bremer Unternehmen und Einbindung in die regionale Wertschöpfungskette?
19. Wann wird die im Haushalt 2024 vorgesehene Stelle für den Bereich der operativen Gestaltung in der Mittagessensversorgung bei der Senatorin für Kinder und Bildung eingesetzt und welches Aufgabenprofil hat diese Stelle konkret?
20. Wie unterstützt der Senat das neu gegründete „Forum Küche“ als Ansprechpartner für Schulverpflegung und als Fortbildungsangebot im Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Catering darin, bei Schulen und Caterern wahrgenommen zu werden und wie könnte der Senat die Bekanntheit und Inanspruchnahme erhöhen?
21. Welche Aufgaben gehen wann von der Senatorin für Kinder und Bildung auf die neu zu gründende Vernetzungsstelle Schulverpflegung über?

22. Wie wird die konkrete Zusammenarbeit der Senatorin für Kinder und Bildung mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung aussehen?

Bithja Menzel, Dr. Henrike Müller und Fraktion Bündnis 90/Die Grünen