

Mitteilung des Senats

" Jetzt geht's ans Frischgemachte – Droht das Küchen-Aus in den Kitas? "

**Kleine Anfrage
der Fraktion der FDP vom 16.07.2025
und Mitteilung des Senats vom 16.09.2025**

Vorbemerkung der fragestellenden Fraktion:

Seit Jahren haben die Frischeküchen der Bremischen Evangelischen Kirche (BEK) nicht nur zur gesunden Ernährung von Kindern beigetragen, sondern auch pädagogisch wertvolle Rituale im Kita-Alltag geschaffen.

Um dieses Angebot bereitstellen zu können, ist die BEK auf die Zuwendungen der Stadtgemeinde Bremen angewiesen, mit denen der Aufwand für Personal und Sachleistungen in den Küchen abgedeckt werden soll. Die gezahlte Pauschale ist bereits seit Jahren nicht auskömmlich, weswegen bislang zusätzliche Zuwendungen für den Vertretungseinsatz sowie tarifbedingte Steigerungen gewährt wurden. Doch mit dieser Praxis soll nun nach Angaben der Senatorin für Kinder und Bildung Schluss sein.

Mit großer Sorge nimmt die FDP-Fraktion zur Kenntnis, dass diese Zuschläge für Kitas mit Frischeküchen gestrichen wurden. Stattdessen muss jetzt auf zentrale Caterer gesetzt werden – eine erzwungene Entscheidung, die nicht nur zahlreiche Arbeitsplätze in den Kitas gefährdet, sondern auch die Qualität der Ernährung und damit die Entwicklung der Kinder erheblich beeinträchtigen kann. Aus Sicht der FDP-Fraktion steht eine Streichung der Frischeküchen vor Ort im Widerspruch zu einer modernen und verantwortungsvollen Ernährungs- und Bildungspolitik.

Der Senat beantwortet die Kleine Anfrage wie folgt:

1. Erachtet der Senat die derzeitige Verpflegungspauschale für auskömmlich, insbesondere im Hinblick auf steigende Personal- und Sachkosten im Bereich der Frischeküchen?

Bei der Betriebskostenfinanzierung wird nicht zwischen Kochküchen und Verteilküchen differenziert. Jeder Träger entscheidet eigenständig über die organisatorische Umsetzung seiner Küchen- bzw. Verpflegungsstruktur.

Die Finanzierung über den pauschalen Referenzwert besteht in dieser Form seit vielen Jahren und ist der Rahmen für alle institutionell geförderten Träger in der Stadtgemeinde Bremen.

Die im Referenzwert enthaltenen Beträge für die Verpflegung wurden als Teil der Sachkosten aufgrund von Preis- und Tarifentwicklungen nach vielen Jahren erstmals

wieder zum 01.08.2022 sowie erneut zum 01.01.2024 angehoben. Sach- und Personalkostensteigerungen in diesem Bereich wurden berücksichtigt. Die in der Finanzierung enthaltenen Beträge für die Verpflegung sind daher auskömmlich.

Gleichzeitig bedarf es beim Betrieb von Frischeküchen in der Regel größerer Einheiten, auch um über entsprechende Skaleneffekte konkurrenzfähig gegenüber Catering-Küchen arbeiten zu können.

2. Welche Folgen erwartet der Senat, wenn die Verpflegungspauschale nicht regelmäßig ansteigende Personal- und Sachkosten angepasst wird und zugleich zusätzliche Zuwendungen für tarifbedingte Steigerungen nicht gewährt werden?

Eine regelmäßige Überprüfung und ggf. Anpassung der der Förderung zugrundeliegenden Kostenbestandteile erfolgt. So wird eine angemessene Finanzierung langfristig auch bei steigenden Sach- und Personalkosten sichergestellt.

Bei der sog. Referenzwertfinanzierung werden die Tarifentwicklungen für das pädagogische Personal ohne Zeitverzug bei der Zuwendung auf Antrag berücksichtigt. Bei der sog. Richtlinienfinanzierung werden in der Regel anlässlich von Tarifabschlüssen die Pauschalen entsprechend aktualisiert.

Bezüglich des sog. Sachkostenblocks (in dem auch Personalkosten für die Bereiche Reinigung und Küche enthalten sind) sind Grund für die Kostensteigerungen die Preisentwicklungen bei den Sachkosten, während Personalkostensteigerungen in der Regel auf Tarifentwicklungen beruhen. In beiden Finanzierungsarten erfolgt daher regelmäßig eine Anpassung.

„Tarifbedingte Steigerungen“ werden wie erläutert berücksichtigt. Eine darüber hinausgehende erneute Berücksichtigung würde eine Doppelveranschlagung bedeuten und damit nicht den haushalterischen Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit genügen.

3. Wie bewertet der Senat den Beitrag von Frischeküchen zur Ernährungsbildung in Kindertagesstätten?

Frischküchen können zur Ernährungsbildung in Kindertagesstätten beitragen indem sie frische, saisonale und regionale Lebensmittel verwenden und damit eine ausgewogene Ernährung fördern. In Frischeküchen kann dies durch die Zubereitung von Mahlzeiten direkt vor Ort ermöglicht werden. Am wichtigsten ist jedoch, dass die Kinder erfahren welche Lebensmittel gesund sind, wie sie aussehen, sich anfühlen und wie sie zubereitet werden können, was ebenso gut bei Verteilküchen möglich ist.

4. Welche konkreten ernährungspädagogischen Ziele verfolgt der Senat im Bereich der frühkindlichen Bildung?

Im Frühkindlichen Bildungsbereich wird das Thema „Gesunde Ernährung/Nahrung“ im Rahmenplan für Bildung und Erziehung im Elementarbereich berücksichtigt und die Ziele beschrieben (vgl. Rahmenplan für Bildung und Erziehung im Elementarbereich, S. 19f.)

Die Ziele der Ernährungsbildung in Bremer Kindertageseinrichtungen sind vielfältig und umfassen die Förderung einer gesunden, ausgewogenen Ernährung, die Entwicklung eines positiven Ernährungsverhaltens und die Stärkung von Eigenverantwortung und Selbstbestimmung im Umgang mit Essen und Trinken. Zusätzlich sollen die Kinder ein Bewusstsein für die Herkunft von Lebensmitteln und die Bedeutung saisonaler und regionaler Produkte entwickeln.

5. Wie viele Einrichtungen der BEK verfügen derzeit über eigene Frischeküchen?

Nach Mitteilung der BEK betreibt diese 40 Vollküchen und 25 Verteilküchen.

6. Wie viele dieser Arbeitsplätze wären durch die Umstellung auf zentrale Caterer akut gefährdet?

Welche Auswirkungen eine Umstellung auf die trägereigene Personalplanung haben könnte, ist der Senatorin für Kinder und Bildung nicht bekannt.

7. Welche Gründe hindern den Senat, die Kitas mit Frischküchenbetrieb ausreichend zu finanzieren?

Die ausreichende Finanzierung ist in der Antwort auf Frage 1 dargelegt. Eine erhöhte Förderung von Frischeküchen und damit differenzierte Förderung nach Frische- und Verteilküchen wäre grundsätzlich denkbar. Diese müsste jedoch für alle Träger mit Frischeküchen gleichermaßen zur Verfügung gestellt werden. Hierfür wären zusätzliche Haushaltsmittel nötig.

8. Welche Auswirkungen sind durch eine Umstellung auf zentrale Caterer auf die Qualität und Frische der gelieferten Speisen in Kitas zu erwarten?

Eine gute Qualität der Verpflegung in einer Kita ist wichtig für die Entwicklung und das Wohlbefinden der Kinder. Dabei spielt die Art der Küchenorganisation (eigene Küche in der Einrichtung, Belieferung durch die Küche einer anderen Einrichtung desselben oder eines anderen Trägers, Belieferung durch Caterer direkt oder im „cook&chill“-Verfahren, ...) zwar eine Rolle, ist aber nicht entscheidend. Wichtig ist, dass die Speisen ausgewogen und bedarfsgerecht sind, also den Ernährungsbedürfnissen der Kinder entsprechen. Dazu sind Caterer grundsätzlich auch gut in der Lage. Die Qualität der Caterer, wie auch der Angebote aus den Frischeküchen ist nicht einheitlich, von daher kann hier keine allgemeine Aussage getroffen werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Qualität des Essens in einer Kindertageseinrichtung nicht von der Art der Küche (z.B. eigene Küche, Caterer) abhängt, sondern vielmehr von der Auswahl und Zubereitung/Lagerung der Speisen, die Zeitspanne zwischen der Zubereitung und der Ausgabe der Speisen, der Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse der Kinder und der Umsetzung von Hygienestandards.

9. Welche Kenntnisse liegen dem Senat über die Akzeptanz und Zufriedenheit der Kinder mit zentral gelieferten Speisen im Vergleich zu frisch gekochten Mahlzeiten vor?

Kenntnisse dazu liegen der Senatorin für Kinder und Bildung nur in Einzelfällen vor. Daraus lassen sich keine seriösen, empirisch fundierten Rückschlüsse ziehen. Auch die BEK hat nicht mitgeteilt, dass die Akzeptanz und Zufriedenheit der Kinder mit dem Essen in dem knappen Drittel ihrer Einrichtungen, die mit einer Verteilküche arbeiten, schlechter ist als in den Einrichtungen mit eigener Frischeküche.

10. Wie beurteilt der Senat die Umstellung auf zentrale Essensversorgung auch unter pädagogischen Aspekten, wie z. B. der Verlust gemeinsamer Rituale rund um das Mittagessen?

Kindertageseinrichtungen sind Lernorte für gesundes und genussvolles Essen und Trinken. Die eigenen Signale für Hunger und Sättigung zu spüren, was und wie viel gegessen wird, selbst bestimmen zu können und mit großer Freude abwechslungsreiche und gesunde Speisen genießen zu können, sind wichtige ernährungspädagogische Ziele in Kindertageseinrichtungen.

Ernährungsbildung in der Kita umfasst die Schaffung einer positiven Esskultur durch Rituale und wiederkehrende Abläufe, die den Kindern Orientierung und Sicherheit geben. Dazu gehören z. B. das gemeinsame Decken und Dekorieren des Esstisches, das Erklingen eines Gongs oder einer Melodie vor der Mahlzeit, sowie feste Essenszeiten und Routinen wie Händewaschen und Tischsprüche.

Kindertageseinrichtungen bieten – im besten Fall – ausgewogene Mahlzeiten und Snacks an, die reich an Obst, Gemüse, Vollkornprodukten und Proteinen sind. Kinder können dadurch Lebensmittel erforschen, ihre Beschaffenheit, ihren Geruch und Geschmack entdecken. Kinder können bei der Zubereitung von Mahlzeiten außerhalb der Küchen in den Kitas mithelfen und so ihre motorischen, sozialen und kognitiven Fähigkeiten entwickeln. Die Kita schafft damit eine Grundlage dafür, dass Kinder schon früh ein positives Verhältnis zu Essen entwickeln und kompetent mit Lebensmitteln umgehen.

Das gemeinsame Essen mit Erziehern/innen bietet zudem eine wichtige Vorbildfunktion, da Kinder von Erwachsenen lernen, wie man sich am Tisch verhält und wie man mit Essen umgeht.

Für die oben genannten Ziele von Ernährungsbildung ist es irrelevant, ob das Essen in der Kindertageseinrichtung in einer Frischküche oder über das sogenannte „cook and chill“-Verfahren zubereitet wird. Auch mit der Anlieferung durch einen Caterer sind diese Ziele erreichbar. Das Tischdecken, das Konsumieren der Speisen, die soziale Interaktion am Tisch, das Schneiden von Obst und Gemüse, all das findet direkt im Speise – oder Gruppenraum, also außerhalb einer Küche statt, da die Kinder ohnehin aus Sicherheitsgründen und aufgrund der Hygienevorschriften keinen Zugang in die Küchen haben.

11. Welche Rückmeldungen haben Kita-Leitungen oder Elternbeiräte zur möglichen Umstellung auf zentrale Caterer gegeben?

Die Ankündigung der BEK hat ein großes Medienecho ausgelöst. Es haben sich auch Eltern und Kita-Leitungen sowie Ortsbeiräte an die Senatorin für Kinder und Bildung gewandt und wünschen sich einen Erhalt der Frischeküchen. Darüber hinaus gibt es zwei Petitionen mit einer großen Anzahl an Mitzeichnenden. Inhaltlich geht es dabei maßgeblich um die Sorge eines Qualitätsverlusts des Essens sowie auch um die Sorge bezüglich des damit verbundenen Stellenabbaus.

12. Welche Optionen sieht der Senat, um bestehende Frischeküchen zu erhalten und weiter zu fördern?

Die Stadtgemeinde Bremen stellt für die Träger eine angemessene Förderung über Zuwendungen zur Verfügung. Die Förderung bemisst sich nach einheitlichen Maßstäben und stellt so sowohl die Gleichbehandlung der Träger sicher als auch die Berücksichtigung besonderer Bedarfe wie z. B. Indextagen und (Sprach-)Förderbedarfe. Die Förderung berücksichtigt auch eine kindgerechte Mittagsverpflegung. Bei der Umsetzung sind die Träger frei, d. h. sie können die für sie organisatorisch passendste Essensversorgung im bestehenden Finanzierungsrahmen umsetzen.

Um Frischeküchen in Bezug auf die Kostenstruktur konkurrenzfähig zu Caterern betreiben zu können, ist sicherlich die Anzahl der zubereiteten Essen eine maßgebliche

Größe. Insofern bieten sich Frischeküchen wohl insbesondere für größere Kita-Standorte bzw. mehrere Kita-Standorte an.
Im Übrigen wird auf die Antwort zu Frage 7 verwiesen.

Beschlussempfehlung:

Die Stadtbürgerschaft nimmt von der Antwort des Senats auf die Kleine Anfrage Kenntnis.