

Landeshauptstadt Magdeburg

Stellungnahme der Verwaltung

öffentlich

| | | |
|----------|-------------------|------------|
| Stadtamt | Stellungnahme-Nr. | Datum |
| EB KGM | S0373/19 | 12.09.2019 |

zum/zur

A0169/19 Fraktion Gartenpartei/Tierschutzallianz

Bezeichnung

Ausstattung der Küchen in Schulen und Kindertagesstätten

Verteiler

Tag

| | |
|---|------------|
| Der Oberbürgermeister | 24.09.2019 |
| Gesundheits- und Sozialausschuss | 16.10.2019 |
| Ausschuss für Bildung, Schule und Sport | 22.10.2019 |
| Jugendhilfeausschuss | 24.10.2019 |
| Finanz- und Grundstücksausschuss | 06.11.2019 |
| Stadtrat | 14.11.2019 |

Zum Antrag A0169/19 wird wie folgt Stellung genommen:

Die Versorgungsküchen für die öffentlichen Objekte in der Landeshauptstadt Magdeburg (Schulen und Kitas) sind grundsätzlich als sogenannte Ausgabeküchen deklariert und ausgelegt.

Diese Vorgehensweise ist in Abstimmung mit den Versorgungsträgern festgelegt. Eine Aufweitung dieser Thematik in Bezug auf eine Kochküche würde u. a. bedeuten:

- Zusätzliche bauliche Flächen (ca. 3-facher Flächenbedarf), höhere Kosten für Küchenpersonal und technische Anlagen,
- Fettabscheider, Probeentnahmeschacht in den Außenanlagen sowie ggf. eine Abwasserhebeanlage (unter Rückstauenebene nach örtlichen Bedingungen),
- Aufwendige mechanische Lüftungsanlagen mit Zu- und Abluft nach VDI 2052, fettgedichte Abluftleitungen, Abluft über Dach, Heizregisteranschluss für die Zuluft, diverse Revisionsöffnungen,
- Zusätzlicher Heizkreis und Heizleitungen für die Lüftung der Küche, zusätzlicher MSR-Anteil,
- Erhöhte elektrische Anschlussleistungen und Elektroleistungen. Ausstattung nach DIN VDE 0100 - Teil 410. Elektrische Betriebsmittel wie Schalter, Steckdosen oder Leuchten müssen so installiert werden, dass keine Gefahr des Anfahrens oder Anstoßens besteht. Ist dies nicht möglich, sind sie durch geeignete Abweiserinrichtungen – zum Beispiel Schutzbügel – zu schützen. Bei der Auslegung der elektrischen Anlage und der Auswahl der elektrischen Betriebsmittel müssen die Risiken der angewandten Reinigungsverfahren berücksichtigt werden - zum Beispiel Auswahl der richtigen IP-Schutzklasse nach EN 60529 - IP54,
- Zusätzliche Küchenausstattungen hinsichtlich des Mobiliars, der Geräte und Medienver- und -entsorgung.
- Zusätzliche Räume für Küchenpersonal mit besonderen Hygieneanforderungen, getrennte WC und Umkleiden plus entsprechender Vorräume.

- Erhöhte Anforderungen an die Abfallentsorgung, hier ist ein gesonderter Raum mit entsprechender Lüftung und Brandschutz sowie besonderer Zugänglichkeit zu berücksichtigen,
- Erweiterte Trink- und Abwasseranlagen (Rinnen, Einläufe). Ablauföffnungen und Ablaufrinnen müssen in ausreichender Zahl vorgesehen und an den Stellen angeordnet werden, an denen der Flüssigkeitsanfall zu erwarten ist. Flüssigkeitsanfall ist zum Beispiel in Spülküchen und unter Auslauföffnungen der Kochkessel oder Kippbratpfannen zu erwarten. Die Größe der Ablauföffnungen und -rinnen ist so zu bemessen, dass anfallende Flüssigkeit unmittelbar in die Ablaufrinne geleitet und ohne Rückstau abgeführt werden kann,
- Kühlzellen / Kältetechnik für Frischware,
- Erhöhte Medienverbräuche und Betriebskosten Wasser, Abwasser, Wärme, Elektro, Wartungskosten und erhöhter Bauunterhalt,
- Kosten für turnusmäßige Inspektionen Lüftung, Fettabscheider, Kältetechnik,
- Ersatzinvestitionen nach Abschreibung / Verschleiß,
- Erhöhte Anforderungen an den Brandschutz. Wände und Decken müssen in wesentlichen Teilen aus nicht brennbaren Baustoffen bestehen (Baustoffklasse A). Räume für Abfall müssen gegen andere Räume in feuerbeständiger Bauweise abgetrennt werden. Alle Oberflächen müssen leicht zu reinigen und sollten wasserundurchlässig sein,

Zusammenfassend kann man die zusätzlichen Aufwendungen und Maßnahmen so beurteilen: Eine Kochküche kann nicht nachträglich aus einer Ausgabeküche entstehen, d. h. es ist eine vollkommen andere Aufgabenstellung/Planung im Vorfeld erforderlich und es wird dann kostenmäßig zu einer Vervielfachung kommen. Die Anforderungen sind in den letzten Jahren merklich gestiegen. Die ursprünglich in den Neunzigerjahren als Kochküchen genutzten Räumlichkeiten können diese Anforderungen nicht mehr decken. Die damals über Stadtratsbeschluss herbeigeführten Entscheidungen, nur noch Ausgabeküchen zu betreiben, sind ebenfalls zu berücksichtigen.

Auf Grund des Vorgenannten ist daher aus baufachlicher Sicht die Erweiterung der bestehenden Einrichtungen zu „Selbstversorger-/Kochküchen“ unmöglich und für Neubauten mit einem erheblichen finanziellen Mehraufwand verbunden, weshalb davon abzuraten ist.

Ulrich