



RATSFRAKTION HANNOVER

28.11.2025

In den In den Schul- und Bildungsausschuss
In den Verwaltungsausschuss

A n t r a g gemäß § 10 der Geschäftsordnung
des Rates der Landeshauptstadt Hannover

Kommunale Lösungen für das Schulessen

Antrag zu beschließen:

Die Verwaltung wird beauftragt zu prüfen,

a) in welchem Umfang kommunal organisierte Lösungen (z. B. kommunale Eigenbetriebe, Stadtteilküchen, Produktionsküchen, inklusive Küchenmodelle) künftig in die Schulverpflegung eingebunden werden können;

b) welche wirtschaftlichen, organisatorischen und qualitativen Vorteile oder Herausforderungen diese Modelle gegenüber klassischen Caterer-Lösungen haben;

c) ob und wie eine schrittweise Reduktion von langen Transportwegen erreicht werden kann.

Die Prüfergebnisse sind dem Schul- und Bildungsausschuss bis zur ersten Sitzung nach der Sommerpause 2026 vorzulegen.

Begründung:

Die Schulverpflegung in Hannover basiert bislang überwiegend auf externen Caterern, die ihr Essen zentral produzieren und über teils weite Strecken an die Schulen liefern. Dies führt zu mehreren strukturellen Problemen: schwankende Qualität, fehlende Einflussmöglichkeiten der Schulen, unnötige Transportwege und begrenzte Steuerbarkeit des Schulträgers.

Das gültige Mittagessenkonzept der Landeshauptstadt Hannover verfolgt ausdrücklich das Ziel, mehr Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität in der Schulverpflegung zu verankern. Dazu gehören u. a. Bewertungskriterien wie Regionalität, die Möglichkeit kleiner Teilproduktionen sowie eine stärkere Ausrichtung auf frische und gesunde Speisen. Diese Ziele können jedoch nur erreicht werden, wenn auch die Produktionsstrukturen selbst weiterentwickelt werden.

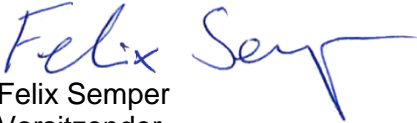
Kommunal oder städtisch organisierte Küchenmodelle – wie kommunale Eigenbetriebe, Stadtteilküchen oder zentrale bzw. dezentrale kommunale Produktionsküchen – bieten hierfür potenzielle Vorteile. Sie ermöglichen:

- eine engere Bindung an regionale Wertschöpfung,
- mehr Kontrolle über Qualität, Zutaten und Standards,
- die Möglichkeit, Transportwege deutlich zu reduzieren,
- eine nachhaltigere und klimafreundlichere Organisation der Verpflegung,
- die Chance, inklusive Beschäftigungsmodelle einzubinden,
- sowie eine bessere Verzahnung mit pädagogischen Konzepten der Schulen.

Andere Kommunen zeigen bereits, dass kommunale Küchenlösungen ökologisch sinnvoll, wirtschaftlich stabil und qualitativ hochwertig sein können. Für Hannover liegt bislang jedoch keine systematische Bewertung dieser Alternativen vor.

Angesichts der Ziele des Mittagessenkonzepts, der steigenden Anforderungen im Zuge des Ganztagsrechtsanspruchs ab 2026 und der bestehenden Qualitätskritik ist eine Prüfung kommunaler Produktionsmodelle notwendig. Sie schafft eine solide Entscheidungsgrundlage dafür, wie die Schulverpflegung in Hannover langfristig qualitativ hochwertiger, nachhaltiger und regionaler organisiert werden kann.

Der Prüfauftrag erfolgt ergebnisoffen und dient dazu, Chancen, Risiken und Wirtschaftlichkeit verschiedener Organisationsmodelle vergleichbar darzustellen.


Felix Semper
Vorsitzender