

Astrid Schmidt - Informationen zur geplanten Küche für die Gesamtschule

Von: Astrid Schmidt
An: jens.lemke@t-oline.de; meike.lukat@wlh-haan.de;
ruppert.haan@freenet.de;...
Datum: Donnerstag, 26. März 2020 13:29
Betreff: Informationen zur geplanten Küche für die Gesamtschule
CC: bodo.ge@freenet.de; Peter.schniewind@org; Buergermeisterin; Engin Alpars...

Sehr geehrte Frau Lukat,
sehr geehrte Herren Fraktionsvorsitzende,

im Rahmen der Beratungen zur Vorlage 40/036/2020 "Raumkonzept für die Gesamtschule Haan/Projektfreigabe" wurden im BKSA zur damit verbundenen Küchenplanung für die Mensa u.a. Fragen zur Nachhaltigkeit, auch mit Blick auf den CO²-Ausstoß gestellt. Die Berater der S&F Gruppe haben hierzu bereits in der Sitzung gesagt, dass verlässliche Aussagen und mögliche Berechnungen hierzu nicht "belastbar und seriös" zu treffen seien.

Seitens der Verwaltung wurde daraufhin auch noch Kontakt mit den Projektverantwortlichen einer FiBL-Studie zur CO²-Optimierung von Großküchen, erstellt vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Zusammenarbeit mit dem Umweltministerium in Hessen, aufgenommen. Herr Wirtz vom v.g. Forschungsinstitut hat die o.g. Aussagen unabhängig nochmal bestätigt. Ein seriöser Vergleich des CO² Ausstoßes im Vergleich zwischen den aktuell zur Entscheidung stehenden Varianten (Frischkochküche und Regenerierküche für Cook&Chill) lässt sich nicht berechnen. Für den Betrieb können allenfalls Beratungen erfolgen und Anleitungen entwickelt werden, wie und mit welchen Maßnahmen sich ein CO²-Ausstoß in der Praxis wirksam verringern lässt.

Des weiteren hat er auch bestätigt, dass sich eine Frischküche (Zentralküche) erst bei einer Größenordnung zwischen 800-1000 VE/Tag betriebswirtschaftlich rechnet.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag
Astrid Schmidt

GARTENSTADTHAAN 

Astrid Schmidt
Stadt Haan - Die Bürgermeisterin
Amt für Schule und Sport
Kaiserstraße 82-84
42781 Haan
Tel.: 02129/911-411
astrid.schmidt@stadt-haan.de
www.haan.de