

## In der Senatsitzung am 11. April 2023 beschlossene Fassung

Die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität,  
Stadtentwicklung und Wohnungsbau

Datum: 03.04.2023

### **Vorlage für die Sitzung des Senats am 11.04.2023**

#### **Standortwahl für das Bremer Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung (Forum für Küche im Wandel) als Maßnahme zur Umsetzung des Aktionsplans 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen**

##### **A. Problem**

Der Bremer Senat hat mit Beschluss vom 20. Dezember 2022<sup>1</sup> zugestimmt, dass zusätzlich 790 TEUR (Gesamtbudget von 1.290 TEUR) für das o. g. Vorhaben bereitgestellt werden.

Gemäß Senatsbeschluss müssen zuvor folgende Alternativen für den Standort des Kompetenzzentrums gegeneinander abgewogen werden: erstens die Fläche im Haus des Reichs (SF) und zweitens die Fläche im Bamberger Haus (VHS).

Nach erfolgter Prüfung legt SKUMS die Empfehlung dem Senat zur Entscheidung vor. Die Entscheidungsvorlage ist mit SK, SfK, SF, VHS und IB abgestimmt.

##### **A. Vergleich der Standorte**

Entscheidungskriterien und Position der Verwaltung:

1. **Vertragszeitraum:** Die Finanzierung steht immer nur für den aktuellen bremischen Haushalt fest (aktuell bis Ende 2023). Es wird aber mit einer Fortsetzung des Forums und seiner Arbeit gerechnet. Trotzdem sind keine Mietverträge über den aktuellen Haushaltszeitraum von 2 Jahren für SKUMS abschließbar.

Vermieter:innenseitig benötigt das Projekt eine einseitige Verpflichtung über einen möglichst langen Zeitraum, um die dauerhafte Investition in den jeweiligen Standort zu rechtfertigen.

---

<sup>1</sup> „Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung als Maßnahme zur Umsetzung des Aktionsplans 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen. hier: Prüfung des Standorts in der Innenstadt“

2. **Mietkosten:** Die Miethöhe für das Forum beeinflusst die konsumtiven Kosten des Projektes. Daher wird eine möglichst geringe Miete angestrebt. Mit einer ortsüblichen Miete ist zu rechnen.
3. **Liegenschaftsverwaltung:** In den Bereich des Mietverhältnisses fällt die Liegenschaftsverwaltung. Bei allen diesbezüglichen Angelegenheiten wie zum Beispiel baulichen Veränderungen oder auftretenden Schäden übernimmt die Vermieterin die direkte Kommunikation und Abhilfe mit den zukünftigen Projektträger:innen. Der Mietvertrag soll Teil des Anhangs werden bei einer möglichen Vergabe. Es soll ein direktes Mietverhältnis zwischen Projektträger:innen des Kompetenzzentrums und der Vermieterin geben, da es bei SKUMS keine Ressourcen für die Liegenschaftsverwaltung gibt
4. **Besitzverhältnisse** (betreffend: Equipment/Küchengroßgegenstände): Falls ein Neukauf der Anmietung von Herden, Kühlschränken, etc. vorgezogen wird, ist es vorteilhaft, wenn die/der Vermieter:in den diskontierten Ankauf anbieten kann. Unter diesen Umständen würde SKUMS nicht zur Besitzerin einer möglicherweise funktionslosen Küche nach Beendigung des Projektes.
5. **Umbaukosten:** Um die Alternativen zu vergleichen, ist dieses Kriterium von erheblicher Bedeutung. Die Kosten des Umbaus der betreffenden Fläche/Räumlichkeiten bestimmt die notwendigen investiven Mittel, die aus dem Budget von SKUMS erbracht werden.
6. **Sichtbarkeit:** In Kopenhagen und Berlin hat sich bewiesen, dass die Etablierung des Kompetenzzentrums als eigenständige, anziehungskräftige Marke große Bedeutung für den Erfolg des Projektes ausmacht.
7. **Gastronomische Infrastruktur:** Vorhandene Starkstromanschlüsse, Wasserleitungen und baulich vorhandene Lüftungsstrukturen versprechen eine Reduzierung möglicher Umbaukosten. Darüber hinaus kann durch die gastronomische Vornutzung das Narrativ einer logischen Fortsetzung in der öffentlichen Wahrnehmung aufgebaut werden.
8. **Erreichbarkeit:** Für die niedrighschwellige Nutzung des Kompetenzzentrums ist eine hürdenfreie Erreichbarkeit für alle Teilnehmer:innen von großer Bedeutung. Möglichst einfache Anfahrtswege mit PKW (inklusive, Stellplätze), Fahrrad und öffentlichen Verkehrsmitteln sollten gewährleistet sein.
9. **Besucher:innenfrequenz:** Eine hohe Frequentierung der näheren Umgebung des gewählten Standortes durch Passant:innen wirkt sich positiv auf die öffentliche Wahrnehmung des Forums, seiner Aktionen und Veranstaltungen aus. Es führt somit zu höherer Aufenthaltsqualität und soll ein Anziehungspunkt in der Stadt werden.
10. **Mindestflächenanforderungen:** Das Konzept geht von einer notwendigen Größe für Lehrküche (mind. 50-80 m<sup>2</sup>), Show-/Eventbereich (mind. 120-150 m<sup>2</sup>), Büros (mind. 40-45 m<sup>2</sup>), Lager (mind. 25-35 m<sup>2</sup>), Trainings-/Workshop-Raum (mind. 20-30 m<sup>2</sup>) und Sozialräumen (mind. 15-20 m<sup>2</sup>) aus (Anhang 4\_Flächenanforderungen aus dem Konzept der „Training Kitchen“). Diese Orientierungswerte stammen aus dem Konzept (finaler Stand 20. November 2021), das im Rahmen eines partizipativen Prozesses für das damals als „Training Kitchen“ (Arbeitstitel) bezeichnete Projekt entwickelt wurde.
11. **Kooperative Nutzung:** Das Konzept des Forums geht von einer Mindestdauerbelegung der Küche durch das Forum von drei Tagen die Woche aus. Die beiden anderen Wochentage sind für Workshops, Büroarbeit, Stakeholder:innengespräche, Kursvorbereitung und Events vorgesehen (siehe Anhang 3\_Betriebsbeschreibung). Die wirkliche Belegung liegt in den Händen der Projektträger:innen. Für die Einschätzung der konfliktfreien Nutzung gemeinsamer Räumlichkeiten wurden die Standortvertreter:innen nach ihrer Vorstellung befragt.

12. **Barrierefreiheit:** Die Barrierefreiheit ist eine Entscheidungsbedingung. Als solches werden Optionen automatisch ausgeschlossen, wenn die hürdenfreie Zugänglichkeit des Standorts nicht finanzierbar oder realistisch finanzierbar ist.
13. **Öffentlichkeitswirksame Räumlichkeiten:** Ein wesentliches Element der Auftragserfüllung ist die Anziehung der Zielgruppe und Wahrnehmung des Kompetenzzentrums als innovative, vertrauenswürdige Neuheit. Neben den Bremer Kantinenprofis und dem pädagogischen Personal (primär) müssen auch nicht involvierte Berufsgruppen und Bürger:innen begeistert und motiviert werden.

## **B. Betriebskonzept**

Es ist zu entscheiden, ob der Auftrag des Aufbaus und Managements des Kompetenzzentrums der VHS zugewiesen wird, die ihr außerordentliches Interesse daran ausgedrückt hat, oder ob das bisher geprüfte Konzept einer Ansiedlung im Haus des Reiches zum Tragen kommen soll.

Im Fall einer Entscheidung für den Standort der VHS würde von SKUMS mit Zustimmung des Senators für Kultur die Aufgabe übertragen werden. Es würde eine Kooperationsvereinbarung geschlossen, welche Erwartungen und Verantwortlichkeiten definierte. Die Gelder für die Durchführung der Aufgaben gingen per Zuweisung an die VHS und sie würde eigenständig notwendige Personalressourcen einstellen, Großküchenutensilien anschaffen und das alltägliche Management des Projektes über die Laufzeit verantworten.

Die direkte Zuweisung an die VHS würde eine europaweite Ausschreibung, die im Falle einer Entscheidung für den Standort im Haus des Reiches stattfinden müsste, ersparen. Weitere **Vorteile** der Zuweisung an die stadteigene VHS statt Ausschreibung liegen in vorhandenen Kompetenzen (Akquise von Lehrpersonal, vorhandene organisatorische Infrastruktur, Buchhaltung, Lehrerfahrung etc.), erheblichen Einsparungen an Projektmitteln (ca. 70 TEUR an MwSt. allein) und der Erfahrung der VHS in der Akquise von Drittmitteln für die Projektverstetigung.

Die Alternative bei der Auswahl des Standorts im Haus des Reiches ist die EU-weite Ausschreibung am Markt, um mögliche Privatunternehmen, Vereine und Konsortien anzusprechen. Die **Nachteile** dieser Alternative liegen in dem Zeit- und Verwaltungspersonalaufwand, der Startverzögerung durch rechtliche Vergabefristen und mögliche Widersprüche sowie der Mehrwertsteuerpflicht. Darüber hinaus gibt es am Markt wenig Einrichtungen oder Unternehmen, die einen solch komplexen Auftrag ausführen können und Synergien innerhalb Bremens bleiben ungenutzt.

## B. Lösung

### Alternative 1: Haus des Reichs

Rudolf-Hilferding-Platz 1, 28195 Bremen

Durch ressortübergreifende Zusammenarbeit hat sich die Möglichkeit ergeben, das Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung (Forum für Küche im Wandel, ehemals „Training Kitchen“) im Haus des Reichs (HdR), dem Sitz des Finanzsenators, zu etablieren.

Diese Alternative würde eine EU-weite Ausschreibung bedingen.

Kriterien:

1. **Vertragszeitraum:** Da die Fläche des Kantinenbereichs im Haus des Reichs aktuell keine Nachnutzung enthält, kann diesbezüglich keine konkrete Angabe gemacht werden. Die zugesicherte Nutzungsdauer würde sich über die noch zu verhandelnde Kündigungsfrist des Mietvertrags ergeben. Eine informelle Zusicherung der Fläche durch SF außerhalb des Mietvertrages konnte nicht zugesagt werden.
2. **Mietkosten:** SF beabsichtigt, die Fläche einer unentgeltlichen Nutzung zu überlassen. Betriebs- und Nebenkosten werden durch die Nutzerin der Fläche übernommen.
3. **Liegenschaftsverwaltung:** Bei allen Angelegenheiten der Liegenschaftsverwaltung übernimmt SF die direkte Kommunikation und Abhilfe in Absprache mit den zukünftigen Projektträger:innen. Der Mietvertrag soll Teil der Vergabeunterlagen werden. Es wurde der Etablierung eines direkten Mietverhältnisses zwischen SF und privatrechtlichen Projektträger:innen zugestimmt.
4. **Mögliche Folgenutzung** (betreffend: Equipment): IB schafft die Küchengeräte an, verantwortet und installiert sie in der Immobilie. Nach Ende des Projektes Forum für Küche im Wandel ist eine fortgesetzte Nutzung der Lehrküche durch SF unwahrscheinlich.
5. **Umbaukosten:** Es fallen Gesamtkosten in Höhe von 1.290 TEUR an. Der Senat hat in seinem Beschluss vom 20. Dezember 2022<sup>2</sup> die Mittel für den Umbau des Haus des Reichs freigegeben, vorbehaltlich der hiermit vorgelegten Prüfung.
6. **Sichtbarkeit:** Im Obergeschoss des Haus des Reichs wird das Fortbildungszentrum nicht unmittelbar von außen wahrgenommen. Bei der Umsetzung von Werbung (Plakate, Peoplestopper, etc.), die die Sichtbarkeit des Forums am und im Gebäude von SF verbessern könnte, ist der Denkmalschutz zu bedenken.
7. **Gastronomische Infrastruktur:** Der Standort im Haus des Reichs zeichnet sich durch bestehende gastronomische Infrastruktur (Lastenaufzüge, elektrische Leitungen, Wasseranschlüsse, etc) aus. Trotzdem sind aufwendige Umbauten, Lüftungserneuerung und der Ausbau des Kühlraums laut IB notwendig für die Umsetzung des Konzeptes.
8. **Erreichbarkeit:** Die Erreichbarkeit über den Hauptbahnhof als Verkehrsknotenpunkt innerhalb der Stadt ist zwar gegeben, Fußgängerströme in die Innenstadt verlaufen allerdings in einiger Entfernung am Herdentor.

---

<sup>2</sup> „Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung als Maßnahme zur Umsetzung des Aktionsplans 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen. hier: Prüfung des Standorts in der Innenstadt“

9. **Besucher:innenfrequenz:** Trotz der zentralen Lage am Hauptbahnhof wird sie gering eingeschätzt.
10. **Mindestflächenanforderungen:** Die Mindestflächenanforderungen (siehe Anhang 4\_Flächenanforderungen aus dem Konzept der „Training Kitchen“ zu Büros, Event, Workshopraum, Lehrküche, WC, Umkleide, Lagerung, Müll) werden übererfüllt (siehe Anhang 2\_Küchenplanungsgrundriss zum Haus des Reichs).
11. **Kooperative Nutzung:** Die geplante kooperative Nutzung beschränkt sich auf den Gast- und Eventraum sowie die Terrasse, die die Angestellten von SF in der Mittagszeit (mit selbstmitgebrachten Speisen) sowie bei gegebenen Anlässen zu Nachmittags- und Abendveranstaltungen nutzen können. Die Küche und der Workshop-Raum werden ausschließlich vom Team des Kompetenzzentrums bespielt (siehe 3\_Anhang Betriebsbeschreibung).
12. **Barrierefreiheit:** Der Beauftragte für Menschen mit Behinderung muss noch involviert werden. Die Fläche wird als überwiegend barrierefrei eingeschätzt. Zur Überbrückung des Höhenversatzes in den Trainings- und Workshopraum wurde ein Hubtisch eingeplant.
13. **Öffentlichkeitswirksame Räumlichkeiten:** Das denkmalgeschützte Gebäude zeichnet sich durch eine bewachsene Terrasse, Aussicht auf die Wallanlagen, hohe Glasdecke und eine anspruchsvolle Mid-Century Innenarchitektur aus.

#### Alternative 2: Bamberger Haus

Faulenstraße 69, 28195 Bremen

Durch ressortübergreifende Zusammenarbeit hat sich die Möglichkeit ergeben, das Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung (Forum für Küche im Wandel, ehemals „Training Kitchen“) im Bamberger-Haus, dem Sitz der Volkshochschule Bremen (VHS), zu etablieren. Die VHS und SfK sprechen sich dafür aus, das Projekt dort zu installieren. Diese Alternative wäre sowohl mit privaten Projektträger:innen möglich, die den Zuschlag als Folge einer EU-weiten Ausschreibung erhielten, als auch mit der VHS selbst als Projektträgerin für das Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung.

Die VHS zeichnet sich dabei als etablierte Bildungsträgerin mit großer Reichweite und Erfahrung in den Themen Gesundheit, nachhaltige Bildung und Ernährung aus. Das Forum für Küche im Wandel könnte zudem von der Expertise der VHS in der erfolgreichen Beantragung von Drittmitteln zur Absicherung der langfristigen Finanzierung des Vorhabens profitieren. Die Kompetenz der VHS in der Akquise externer Referent:innen böte ein sicheres deutschlandweites Netzwerk für die Einholung notwendiger Personalressourcen für das Projekt. Im Bereich der Prozessorganisation ermöglichte sie die Mitnutzung etablierter Verwaltungsstrukturen im Bereich Buchhaltung, Workshop-Räumlichkeiten, Teilnehmer:innenmanagement, Marketing etc..

Für die vom Senat mit dem Klimaschutzaktionsplan beschlossene Ernährungswende wäre die VHS folglich eine zielführende, hoch motivierte und vor allem synergetische Partnerin. In der Projektträgerschaft der VHS und der engen Steuerung sowie Begleitung durch SKUMS würde sich ein gemeinsamer politischer Wille für eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle Bremer Bürger:innen öffentlichkeitswirksam manifestieren.

## Kriterien:

1. **Vertragszeitraum:** Die VHS sichert die Fläche einseitig für das Kompetenzzentrum im Bamberger Haus bis mindestens zum Ende des eigenen Mietvertrages 2027 zu und geht von einer Fortsetzung darüber hinaus aus.
2. **Mietkosten:** Die VHS ruft eine Nettomiete inklusive Heizkosten in Höhe von 8,50 €/m<sup>2</sup> zzgl. Nebenkosten i. H. v. 2,75 – 3,00 €/m<sup>2</sup> auf. Der VHS entstehen Aufwendungen für die Miete des Bamberger Hauses, die sie über Erlöse refinanzieren muss.  
Die durch das Kompetenzzentrum nutzbaren Flächen belaufen sich auf eine Größe von 310 m<sup>2</sup> (siehe Anhang 5\_Küchenplanungsgrundriss im Bamberger Haus (VHS)) und ergeben damit eine Miete von 31.620 EUR p. a. zuzüglich Strom, Wasser, Müllentsorgung, Internet. Bei einer Vergabe des Projektes an privatrechtliche Träger:innen würde ein entsprechender direkter Mietvertrag geschlossen.
3. **Liegenschaftsverwaltung:** Die VHS als Mieterin des Bamberger-Hauses ist berechtigt, Untermietverhältnisse zu schließen. Sie sichert die Übernahme der Liegenschaftsverwaltung und den Abschluss eines Mietvertrages mit zukünftigen Auftragnehmer:innen des Projektes für die Dauer der abgesicherten Finanzierung zu. Die Abhilfe bei Schäden läge somit in der Verantwortung der VHS.
4. **Mögliche Folgenutzung** (betreffend: Equipment), falls ein Neukauf der Anmietung vorgezogen wird, bietet die VHS an, nach Beendigung des Projektes das Equipment zum diskontierten Preis zu übernehmen. Die Lehrküche würde mit hoher Wahrscheinlichkeit weitergenutzt.
5. **Umbaukosten:** Die VHS plante einen Kulturraum bzw. eine Begegnungsstätte mit Bistro in den dort vorgesehenen Räumlichkeiten im Erdgeschoss, bevor die Option der gemeinsamen Nutzung diskutiert wurde. Die Inklusion des Forums in das von der VHS vorgesehene Projekt erfordert eine Änderung der Umbaupläne. Die VHS kalkuliert mit 1.285 TEUR Kosten für den Umbau nach Anforderungen der kooperativen Nutzung durch VHS und Kompetenzzentrum.
6. **Sichtbarkeit:** Die Glasfront im Erdgeschoss des Hauses bietet die Möglichkeit, das Kompetenzzentrum dort sichtbar zu platzieren und durch Leuchtschilder, Peoplestopper und Designfolie z. B. auf den Fensterfronten zu bewerben. Passant:innen, die nicht direkt zur VHS wollten, könnten durch den Standort auf die Einrichtung leicht aufmerksam gemacht werden.
7. **Gastronomische Infrastruktur:** Auf der betreffenden Fläche des Bamberger Hauses befand sich vorher (bis Ende 2020) ein Lebensmittelmarkt sowie das Bistro „Julius“, beides Tochtergesellschaften der Stiftung Maribondo da Floresta. Gastronomische Infrastruktur (Lastenaufzug, Lademöglichkeiten, Lagerräume etc.) ist vorhanden.
8. **Erreichbarkeit:** Mit der Haltestelle „Am Brill“ liegt einer der wichtigsten Verkehrsknotenpunkte fünf Fußminuten vom Bamberger Haus entfernt. „Am Brill“ wird von vielen Bahnen und Bussen des ÖPNV (2, 3, 25, 26, 27) angefahren. Einige (2, 3, 6E, 25) halten direkt vor dem Gebäude der VHS.
9. **Besucher:innenfrequenz:** Die VHS am Bamberger Standort wird laut eigener Aussage täglich von bis zu 1200 Menschen frequentiert. Für die Zielgruppe der Besucher:innen das Thema Nachhaltigkeit in der Ernährung sichtbar zu machen und Anknüpfungspunkte zu bieten, stellt einen Vorteil für den Standort VHS dar.
10. **Mindestflächenanforderungen:** Die Mindestflächenanforderungen (siehe Anhang 4\_Flächenanforderungen aus dem Konzept der „Training Kitchen“ zu Büros, Event, Workshopraum, Lehrküche, WC, Umkleide, Lagerung, Müll) werden übererfüllt (Anhang 5\_Küchenplanungsgrundriss der VHS).
11. **Kooperative Nutzung:** Eine gemeinsame Nutzung des Eventbereichs sowie des großen Workshopraumes ist angedacht. Die Küche und der kleine

Workshopraum werden ausschließlich vom Team des Kompetenzzentrums bespielt (siehe Anhang 3\_Betriebsbeschreibung). Das schließt die Möglichkeit der Nutzung der Küche durch die VHS für besondere Events oder Veranstaltungen nicht aus, sofern das Forum dort keine prioritären Fortbildungen zu dem Zeitpunkt plant.

12. **Barrierefreiheit:** Der VHS-interne Beauftragte für Menschen mit Behinderung wurde nach Aussage der VHS involviert und hat keine Beanstandungen mit der Planung und Fläche. Die Fläche wird als komplett barrierefrei eingeschätzt.
13. **Öffentlichkeitswirksame Räumlichkeiten:** Die Räumlichkeiten im Gebäude der VHS zeichnen sich durch ein durch drei Eingänge zugängliches geräumiges Erdgeschoss mit hohen Decken, gemütlichen Sesseln und Teppich aus recyceltem Material aus.

Tabellarischer Vergleich der Entscheidungskriterien:

|  | Haus des Reichs    | Bamberger Haus      |
|--|--------------------|---------------------|
| 1. Vertragszeitraum (einseitige Zusicherung) | -                  | +                   |
| 2. Mietkosten                                | +                  | 0                   |
| 3. Liegenschaftsverwaltung (nicht SKUMS)     | +                  | +                   |
| 4. Mögliche Folgenutzung                     | -                  | +                   |
| 5. Umbaukosten                               | 0                  | +                   |
| 6. Sichtbarkeit                              | -                  | +                   |
| 7. Gastronomische Infrastruktur              | +                  | +                   |
| 8. Erreichbarkeit                            | +                  | +                   |
| 9. Besucher:innenfrequenz                    | -                  | +                   |
| 10. Flächenanforderungen                     | +                  | +                   |
| 11. Co-Nutzung                               | +                  | +                   |
| 12. Barrierefreiheit                         | +                  | +                   |
| 13. Öffentlichkeitswirksame Räumlichkeiten   | 0                  | +                   |
| Ergebnis/Empfehlung                          | <b>7 + und 4 -</b> | <b>12 + und 0 -</b> |

Legende: + positiv - negativ bewertet

Tabellarische Kostenaufstellung:

| Positionen in TEUR  | Kostenberechnung<br>Haus des Reichs | Kostenberechnung<br>Bamberger Haus |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| Vorbereitende Maßnahmen                                   | 15                                  | 15                                 |
| Baukonstruktion   | 400                                 | 390                                |
| Technische Anlage   | 700                                 | 700                                |
| Außenanlage   | 15                                  | -                                  |
| Baunebenkosten  | 160                                 | 180                                |
| SUMME   |                                     |                                    |
| einmalige Herstellungskosten                              | 1290                                | 1285                               |
| Laufend jährliche<br>Betriebskosten per anno <sup>3</sup> | 500                                 | 500                                |

<sup>3</sup> Siehe Anhang 6\_Kostenschätzung mit Verlängerungsoptionen ohne MwSt (FoKü)

Resultat:

Das Bamberger Haus stellt sich im Vergleich als geeignetere Alternative heraus.

Die Zuweisung des Projektes an die VHS überwiegt in Vorteilen und Wirtschaftlichkeit einer EU-weiten Ausschreibung.

**C. Alternativen**

Weitere Standortalternativen im Innenstadtbereich wurden geprüft und ausgeschlossen (siehe Anhang 1\_Senatsbeschluss vom 20. Dezember 2022<sup>4</sup>). Darüber hinaus ist aufgrund von oligopolistischen Besitzrechten, Flächenanforderungen des Konzeptes und extensiven Marktrecherchen in 2020 und 2021 mit Immobilienspezialist:innen (ZwischenZeitZentrale, WFB, Immobilien Bremen, Visionskultur etc.) nicht realistisch mit weiteren infrage kommenden Immobilien im durch das Aktionsprogramm Innenstadt definierten Bereich zu rechnen.

Eine Alternative zum Projekt wird nicht empfohlen. Der politische Wille für die Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Bremen und der Ausbau nachhaltiger Wertschöpfungsprozesse wird mit dem Aktionsplan 2025 ausgedrückt.

Die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung können nur auf wenige bestehende Beratungsmöglichkeiten zurückgreifen, die ein flächendeckendes Angebot und systematisches Vorgehen bei der Umsetzung unterstützen.

Die Umstellung auf klima- und energieeffiziente Prozesse stellt alle Akteure:innen der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln vor große Herausforderungen. Ohne den Aufbau eines Kompetenzzentrums setzen einzelne Akteure:innen die intendierten Ziele gegebenenfalls aus eigener Motivation und Überzeugung um. Eine flächendeckende Umsteuerung im Sinne des Aktionsplans zugunsten eines sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltigen Ernährungssystems kann und wird jedoch nicht erfolgen.

**D. Finanzielle, personalwirtschaftliche Auswirkungen und Gender-Prüfung**

Die Kostenberechnung der Herstellungskosten für die **Alternative im Haus des Reichs** sieht einen Mittelbedarf von rd. 1.290.000 EUR vor. Diese Variante wird jedoch nicht weiter betrachtet, da sie gegenüber der Variante Bamberger Haus unterliegt.

Die Kostenberechnung der Herstellungskosten für die **Alternative im „Bamberger Haus“**, dem Standort der VHS, sieht einen Mittelbedarf von rd. 1.285 TEUR in 2023 vor. Weiterhin sind Betriebskosten in Höhe von 500 TEUR/anno (Anhang 6\_Kostenschätzung mit Verlängerungsoptionen ohne MwSt (FoKü)) notwendig.

---

<sup>4</sup> „Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung als Maßnahme zur Umsetzung des Aktionsplans 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen. hier: Prüfung des Standorts in der Innenstadt“



Damit stellt sich folgender Mittelbedarf dar.

| in TEUR                   | 2023        | 2024       | 2025ff.    |
|---------------------------|-------------|------------|------------|
| <b>Herstellungskosten</b> | 1285        |            |            |
| <b>Betriebskosten</b>     | 500         | 500        | 500        |
| <b>Summe</b>              | <b>1785</b> | <b>500</b> | <b>500</b> |
| <b>VE-Bedarf</b>          |             | <b>500</b> | <b>500</b> |

Die Mittel für das Jahr 2023 können wie folgt bereitgestellt werden:

|   | in TEUR     |
|---|-------------|
| <b>Herstellungskosten</b>   | <b>1285</b> |
| Bremen-Fonds Mittel aus 2022 (Immobilien Bremen abzgl. Dienstleistungskosten)     | rd. 559     |
| 0627.884 10-9 "Zuweisung an Immobilien Bremen wg. Training Kitchen"               | 615         |
| 0610.53160-1 " Gesunde und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung" | rd. 111     |
|   |             |
| <b>Betriebskosten</b>   | <b>500</b>  |
| 0610.53160-1 „Gesunde und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung“  | 500         |
| <b>Summe gesamt</b>   | <b>1785</b> |

Für die Abwicklung der Herstellungskosten ist die Haushaltsstelle 0627.891 10-5 "Zuweisung für Training Kitchen (investiv)" einzurichten. Die bereits an Immobilien Bremen (IB) ausgezahlten Mittel des Bremen Fonds werden aufgrund des Wechsels der Projektträgerschaft Seitens IB an die VHS weitergeleitet. Dabei werden die entstandenen Kosten für geleistete Arbeitsstunden i.H.v. ca. 6240 EUR von Immobilien Bremen einbehalten, sodass rd. 559 TEUR zur Verfügung stehen. Weitere Mittel in Höhe von 615 TEUR werden auf der Haushaltsstelle 0627.88410-9 „Zuweisungen an Immobilien Bremen wg. Training Kitchen“ zur Verfügung gestellt. Hiervon sind 425 TEUR bereits in 2022 auf der Hst. 0627.88410-9 bereitgestellt und zum Jahresabschluss 2022 der investiven Rücklage zugeführt worden. Weitere 190 TEUR werden in 2023 im Haushaltsvollzug per Nachbewilligung von der Haushaltsstelle 0627.53105-2 "BioStadt" auf o.g. Hst. zur Verfügung gestellt. Die restlichen Mittel i.H.v. rd. 111 TEUR werden von der Haushaltsstelle 0610.53160-1 „Gesunde und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung“ zur Verfügung gestellt.

Für die Förderung der Betriebskosten ist eine neue Haushaltsstelle 0627.682 10-7 "Zuweisung für Training Kitchen (konsumtiv)" einzurichten. Für 2023 werden 500 TEUR im HF Klimaschutz über die Haushaltstelle 0610.53160-1 „Gesunde und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen umsetzen und nachhaltige Wertschöpfungsprozesse ausbauen II“ direkt ausgezahlt.

Zur haushaltsrechtlichen Absicherung der Verwaltungsvereinbarung für die Jahre 2024 und 2025 ist eine zusätzliche Verpflichtungsermächtigung i.H.v. 1,0 Mio. EUR mit Abdeckung von je 500 TEUR in 2024 und 2025 auf der neu einzurichtenden Haushaltsstelle zu erteilen. In gleicher Höhe wird die veranschlagte Verpflichtungsermächtigung bei der Haushaltsstelle 0627.884 02-8 "Zuweisungen für Investitionen an Sondervermögen Infrastruktur für den Generalplan Küstenschutz" nicht in Anspruch genommen. Die Finanzierungsbedarfe ab 2024 werden im Rahmen des Haushaltsaufstellungsverfahrens vorrangig innerhalb der beschlossenen Eckwerte des PPL 68 berücksichtigt.

Das Projekt hat keine personalwirtschaftlichen Auswirkungen.

Bei der Projektumsetzung wird darauf geachtet, dass beide Geschlechter gleichermaßen angesprochen, repräsentiert und erreicht werden.

#### **E. Beteiligung und Abstimmung**

Die Abstimmung mit dem Senator für Finanzen, der Senatskanzlei, dem Senator für Kultur, der VHS und IB wurde durchgeführt.

#### **F. Öffentlichkeitsarbeit und Veröffentlichung nach dem Informationsfreiheitsgesetz**

Geeignet nach Beschlussfassung im Senat. Einer Veröffentlichung über das zentrale elektronische Informationsregister steht nichts entgegen.

#### **G. Beschluss**

1. Der Senat stimmt der Wahl des Bamberger Hauses (VHS) als Standort des Kompetenzzentrums für nachhaltige Ernährung (Forum für Küche im Wandel) zu.
2. Der Senat stimmt der Beauftragung der VHS per Zuweisung mit dem Aufbau und der Durchführung des Projektes Forum für Küche im Wandel in Kooperation mit BioStadt Bremen (SKUMS) zu.
3. Der Senat stimmt der Finanzierung i.H.v. insgesamt 1.785 TEUR (einschl. dem Eingehen der Verpflichtungen i.H.v. 1.000 TEUR) zu.
4. Der Senat bittet die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau die Deputation für Klima, Umwelt, Landwirtschaft und Tierökologie zu befassen und über den Senator für Finanzen beim Haushalts- und Finanzausschuss die notwendigen Beschlüsse einzuholen.

#### Anlage(n)

- Anhang 1\_Senatsbeschluss „Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung als Maßnahme zur Umsetzung des Aktionsplans 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen. Hier: Prüfung des Standorts in der Innenstadt“
- Anhang 2\_Küchenplanungsgrundriss zum Haus des Reichs
- Anhang 3\_Betriebsbeschreibung

- Anhang 4\_Flächenanforderungen aus dem Konzept der „Training Kitchen“
- Anhang 5\_Küchenplanungsgrundriss im Bamberger Haus (VHS)
- Anhang 6\_Kostenschätzung mit Verlängerungsoptionen ohne MwSt (FoKü)

## **In der Senatssitzung am 20. Dezember 2022 beschlossene Fassung**

Die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität,  
Stadtentwicklung und Wohnungsbau

Datum: 19.12.2022

### **Zweite NEUFASSUNG der Vorlage für die Sitzung des Senats am 20.12.2022**

#### **Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung als Maßnahme zur Umsetzung des Aktionsplans 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen hier: Prüfung des Standorts in der Innenstadt**

##### **A. Problem**

Bremen hat gemäß **Mitteilung des Senats vom 6. Februar 2018 (Drs 19/731 S)** den „**Aktionsplan 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen**“ beschlossen. Damit soll die Gemeinschaftsverpflegung schrittweise auf einen hohen qualitativen Standard gebracht werden. Das Ziel ist die Umstellung auf ein gesundheitsförderliches und ökologisches Essen in den Schulen, Kitas, Kantinen und Krankenhäusern der Stadtgemeinde Bremen. Das Speisenangebot der Einrichtungen in unmittelbarer Einflussphäre der Stadtgemeinde Bremen soll auf bis zu 100 Prozent ökologische und möglichst regionale Produkte umgestellt werden und den DGE-Qualitätsstandards entsprechen.

Die ressortübergreifende Arbeitsgruppe aus den zuständigen Referent:innen der vom Aktionsplan betroffenen Ressorts (SKB, SGFV, SF, SKUMS) hat den Aufbau eines Kompetenzzentrums für ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung (Forum für Küche im Wandel, ehemaliger Arbeitstitel: „Training Kitchen“) als erforderliche Maßnahme zur Umsetzung des Aktionsplans identifiziert.

Das Weiterbildungs- und Qualifizierungsangebot des Kompetenzzentrums soll ein gemeinsames Fundament an Kenntnissen, Fähigkeiten und Kompetenzen vermitteln und die handelnden Akteur:innen befähigen, den Aktionsplan 2025 umzusetzen. Die Küchenmitarbeitenden sollen mithilfe von professioneller Weiterbildung und Beratung in die Lage versetzt werden, den Anteil an Bio-Produkten – möglichst aus der Region, saisonal und frisch – weitgehend kostenneutral zu erhöhen und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Des Weiteren sollen Kenntnisse und Kontakte vermittelt werden, die dazu führen, dass für den Wareneinsatz verstärkt nachhaltige Produkte aus dem regionalen Anbau berücksichtigt werden.

Die Ziele des Aktionsplans sind ambitioniert. Für die Umsetzung bedarf es der Einrichtung eines Kompetenzzentrums für nachhaltige Ernährung.

Um den Auswirkungen der Corona-Pandemie in der Innenstadt kurzfristige Interventionen entgegen zu setzen, hat der Senat am 25. August 2020 das **„Aktionsprogramm Aufenthalts- und Erlebnisqualität Innenstadt 2020-2021 zur Unterstützung bei den Folgen der Corona-Pandemie“** aufgelegt.

Die Maßnahme „Training Kitchen – POP UP“ (heute Forum für Küche im Wandel) wurde beschlossen, um Leerstand in der Bremer Innenstadt entgegenzuwirken und die Standortattraktivität zu erhöhen.

Dabei sollen gemäß Beschluss die im Bereich Ernährung aktiven Nichtregierungsorganisationen und Unternehmen involviert werden, weil von ihnen schon wichtige Impulse und Projekte ausgegangen sind. Zudem soll eine Ko-Nutzung durch interessierte und engagierte Vereine und Verbraucher\*innen angestrebt werden, um zusätzliche Frequenz zu schaffen. Regelmäßig sollen Workshops, Urban Farming, Filmvorführungen, Diskussionsforen, Volksküchen, Show-Küche und Tauschbörsen mit einem breiten Interessiertenkreis stattfinden. Diese Formate sollen für regelmäßigen Zulauf sorgen, den Standort beleben und positive Aufmerksamkeit schaffen.

Für eine lebhafte Innenstadt und den Zugang zu gesunder und nachhaltiger Ernährung ist der Aufbau eines Kompetenzzentrums für nachhaltige Ernährung als physischer Anlaufpunkt erforderlich. Das Forum für Küche im Wandel soll diesen wichtigen Beitrag leisten. Es sollen pandemieresiliente Strukturen aufgebaut, Imageträger:innen etabliert, Konjunkturimpulse geboten und Beiträge zur Minderung der Krisenfolgen geleistet werden.

**Der Senat hat am 02.02.2021 das Handlungsfeld Klimaschutz beschlossen.** Es wurden 65 Projekte ausgewählt, die dazu beitragen sollen Bremens Treibhausgasausstoß zu reduzieren. Darunter das Projekt „Gesunde und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen umsetzen und nachhaltige Wertschöpfungsprozesse ausbauen“. Darin ist der Aufbau eines Kompetenzzentrums für nachhaltige Ernährung als eine Maßnahme formuliert, weil „Ernährung“ für das Klima von vergleichbar großer Bedeutung ist wie die energieintensiven Bereiche „Wohnen“ oder „Mobilität“.

Der öffentliche Sektor hat innerhalb unserer Gesellschaft eine Vorbildfunktion. Klimaveränderungen, steigender Rohstoffverbrauch und die damit einhergehenden Umweltbelastungen machen es erforderlich, dass die öffentliche Beschaffung auf das Konsumverhalten innerhalb der Gesellschaft einwirkt. Das bedeutet ein praktisches Umsteuern für alle Beteiligten im Wertschöpfungsprozess. Es bedarf intensiver Bildungsanstrengungen gepaart mit konkreten Handlungsanleitungen, um einen strukturellen Wandel des Ernährungssystems herbeizuführen. Diese Kompetenzen sollen durch das Forum für Küche im Wandel vermittelt werden, um allen Menschen in Bremen eine gesunde und ökologische Ernährung zu ermöglichen.

Die erwarteten qualitativen und regionalwirtschaftlichen Wirkungen sind:

Erstens die Steigerung der Essensqualität (mehr Frische und Saisonalität, geringe Verarbeitungsgrade und Ausgewogenheit im Sinne des DGE-Standards) für alle Bürger:innen und zweitens die Stärkung der regionalen Primärproduktion. Damit werden systemrelevante Bereiche mittelbar gefördert, langfristig resiliente Strukturen geschaffen und die Folgekosten ungesunder Ernährung reduziert.

Die Projektleitung BioStadt bei SKUMS hat die Entwicklung gesteuert und im Rahmen der ressortübergreifenden AG Aktionsplan mit den betroffenen Ressorts (SKB, SGFV, SF) abgestimmt. Zudem wurde ein Projektbeirat eingerichtet, der den Prozess kritisch-konstruktiv begleitet. Der Beirat setzt sich zusammen aus engagierten Akteur:innen der Bio-Branche, Unternehmen, Vertreter:innen von Bürgerinitiativen und Verantwortlichen von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Die Aufgabe des Beirats war und ist es, unerwünschten Entwicklungen entgegenzusteuern und den Prozess kritisch-konstruktiv zu begleiten.

Die Standortsuche unterstützten sie durch ihr Netzwerk. Drei von Fünf aus der Markterkundung hervorgegangene Standorte in zentraler Lage mussten unter anderem aufgrund der Anforderungen an Barrierefreiheit, Umbaukosten und Sichtbarkeit disqualifiziert werden. Die Herausforderung wurde umso größer, da die Vermietungsgesellschaften der Standortalternativen im designierten Bereich der Innenstadt keine Verträge unter 5 Jahren akzeptieren. Eine solche Mietdauer konnte mit Hinblick auf die begrenzten Haushaltszeiträume nicht zugesichert werden.

Folgende **Alternativen** wurden bewertet und **disqualifiziert**:

#### Ehemalige Vorstandsetage der Sparkasse am Brill

- Vertragszeit unter 5 Jahren vermierterseitig nicht gewünscht
- Hohe Umbaukosten
- Geringe Sichtbarkeit
- + Gastronomische Infrastruktur
- + Verkehrsknotenpunkt/Erreichbarkeit
- +/- Veranstaltungsmöglichkeiten auf kleiner Dachterrasse
- +/- Erfüllung der Flächenanforderungen
- +/- Umsetzbare Barrierefreiheit

#### Ehemaliges Restaurant „Per Noi“ im Galeria Kaufhof der Lloyd-Passage

- Extrem hohe Umbaukosten
- Nicht umsetzbare Barrierefreiheit (architektonische Herstellung nicht möglich)
- Hygieneproblematik aus vorheriger Restaurantnutzung
- Vertragszeit unter 5 Jahren vermierterseitig nicht gewünscht
- ++ Sehr gute Sichtbarkeit
- +/- Erfüllung der Flächenanforderungen
- +/- Mittlere Erreichbarkeit

**+/-** Gastronomische InfrastrukturEhemalige Postkantine am Bahnhof

- Extrem hohe Umbaukosten
- Vertragszeit unter 5 Jahren vermierterseitig ausgeschlossen
- + Veranstaltungsmöglichkeiten auf Dachterrasse
- + Erfüllung der Flächenanforderungen
- + Verkehrsknotenpunkt/Erreichbarkeit
- + Gastronomische Infrastruktur
- +/- Umsetzbare Barrierefreiheit
- +/- Sichtbarkeit

|                      | Sparkasse | Per Noi | Postkantine |
|----------------------|-----------|---------|-------------|
| Vertragszeit         | -         | -       | --          |
| Umbaukosten          | -         | --      | --          |
| Sichtbarkeit         | -         | ++      | +/- 0       |
| Infrastruktur        | +         | +/- 0   | +           |
| Erreichbarkeit       | +         | +/- 0   | +           |
| Flächenanforderungen | +/- 0     | +/- 0   | +           |
| Barrierefreiheit     | +/- 0     | --      | +/- 0       |
| Dachterrasse         | +/- 0     | -       | +           |

Folgende **Alternativen** befinden sich noch in einer vertieften **Prüfung**:

Volkshochschule Bremen „Bamberger Haus“Ehemalige Kantine im Haus des Reichs

Nach langer Suche wurden die Flächen im HdR und in der VHS als grundsätzlich geeignet identifiziert.

Nun hat die Planungsbeauftragung von Immobilien Bremen (IB) eine aktualisierte Kostenschätzung für den Umbau des Haus des Reichs hervorgebracht, die von einer erheblichen Kostensteigerung um mehr als 100 % des Ausgangsschätzwertes ausgeht. Im Rahmen der Beantragung von Mitteln aus dem Aktionsprogramm Innenstadt wurden die Kosten für den Umbau mit 200 T € beziffert. Da diese Planung mehr als zwei Jahre zurückliegt, sind die genannten Kosten nicht mehr aktuell. Hinzu kommen Lieferengpässe, deutliche Preissteigerungen bei Baumaterialien und die Inflation, die die Kosten erhöhen. Zudem war zum Zeitpunkt der Mittelverpflichtung nicht mit den kostenintensiven Umbaumaßnahmen für Barrierefreiheit und Einbau einer neuen Abluftanlage zu rechnen, aufgrund der bestehenden gastronomischen Infrastruktur am Standort.

Gemäß den aktualisierten Angaben von IB wären für den Standort im Haus des Reichs rd. 1.290.000 EUR für den Umbau notwendig. Eine entsprechende Bewertung für den alternativen Standort in der VHS liegt noch nicht vor.

Es wären 790.000 EUR zusätzliche Mittel darzustellen bei Wahl dieser Alternative. Die Finanzierung soll bis zu 45 % aus Mitteln der Stadt und bis zu 55 % aus Mitteln des Landes finanziert werden.

Die anteilige Finanzierung aus Landesmitteln wäre begründet, durch die im Abschlussbericht der Enquetekommission Klimaschutz geforderte Ernährungswende. Dieser Wandel betrifft nicht nur die Stadt Bremen, sondern das ganze Land, das von den Gesundheits- und Klimaschutzaspekten profitiert, die mit der Umsetzung des Vorhabens realisiert werden können. Mit dem geplanten Weiterbildungsangebot erhalten alle Bremer:innen die Möglichkeit, zu lernen, wie sie gesund und nachhaltig kochen. Das Angebot steht allen Teilnehmer:innen aus dem Land Bremen offen und stellt damit die Weichen für die fraktionsübergreifend geforderte Ernährungswende. Mit dem Angebot des geplanten „Forums für Küche im Wandel“ soll explizit die Nachfrage nach ökologischen Produkten aus der Region gestärkt werden, was eine wichtige Aufgabe des Landes darstellt.

Die anteilige Finanzierung aus städtischen Mitteln wäre begründet durch die direkten positiven Effekte auf die Vermeidung von Leerständen und die Erhöhung der Frequenz im Bereich der Innenstadt. Nur wenn die Infrastrukturen aus Mitteln des Landes und der Stadt bereitgestellt würden, könnte mit dem Forum für Küche im Wandel der Dreh- und Angelpunkt für die Ernährungswende Bremens geschaffen werden.

## **B. Lösung**

Die verbliebenen Alternativstandorte im Haus des Reichs einerseits, in der VHS andererseits, werden kurzfristig einer vertieften Prüfung zugeführt. Hierzu wird SKUMS unter Einbindung von SF, SfK, SK sowie VHS und IB bis zum Ende des 1. Quartals 2023 einen entsprechenden Umsetzungsvorschlag erarbeiten.

## **C. Alternativen**

Eine Alternative zum Projekt wird nicht empfohlen. Der politische Wille für die Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Bremen und der Ausbau nachhaltiger Wertschöpfungsprozesse wird mit dem Aktionsplan 2025 ausgedrückt.

Die Küchen können nur auf wenige bestehende Beratungsmöglichkeiten zurückgreifen, ohne das ein flächendeckendes Angebot und systematisches Vorgehen die Küchen bei der Umsetzung unterstützt.

Die Umstellung auf klima- und energieeffiziente Prozesse stellt alle Akteure:innen der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln vor große Herausforderungen. Ohne den Aufbau eines Kompetenzzentrums setzen einzelne Akteure:innen die intendierten Ziele gegebenenfalls aus eigener Motivation und Überzeugung um. Eine flächendeckende Umsteuerung im Sinne des Aktionsplans zu Gunsten eines sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltigen Ernährungssystems kann und wird jedoch nicht erfolgen.



#### D. Finanzielle, personalwirtschaftliche Auswirkungen und Gender-Prüfung

Die Kostenberechnung der **Alternative im „Bamberger Haus“**, dem Standort der VHS, steht noch aus.

Die Kostenberechnung der **Alternative im Haus des Reichs** sieht einen Mittelbedarf von rd. 1.290.000 EUR vor.

Folgende Mittel können in 2023 für das Vorhaben zur Verfügung gestellt werden:

Tabellarische Darstellung der Gesamtfinanzierung:

|  | 2023         |
|--|--------------|
| <b>Mittelbedarf gesamt in T€</b>   | <b>1.290</b> |
| Investiv   | 925          |
| konsumtiv  | 365          |
| <b>Mittelbereitstellung gesamt in T€</b>   | <b>1.290</b> |
| <b>Anteil Stadt</b>  |              |
| Training kitchen BF (investive Hst. 3627.892 22-4)                               | 200          |
| Training kitchen BF (konsumtive Hst. 3627.684 22-2)                              | 365          |
| <i>Zwischensumme Stadt</i>   | <i>565</i>   |
| <b>Anteil Land</b>   |              |
| Training kitchen (Investive Hst. 0627.88410-9)                                   | 615          |
| Kons. Ausgabe Gesunde und nachhaltige Ernährung<br>konsumtive Hst. 0610.53160-1) | 110          |
| <i>Zwischensumme Land</i>  | <i>725</i>   |

Die Mittel aus dem Bremen-Fonds (565 TEUR) wurden bereits an IB weitergeleitet.

Die Mittel für die investive Zuweisung für das Land von 615 TEUR werden auf der neuen Haushaltstelle 0627.88410-9 „Zuweisungen an Immobilien Bremen wg. Training kitchen“ in 2023 zur Verfügung gestellt:

Im Vollzug des Haushaltsjahres 2022 werden die Mittel i.H.v. 425 TEUR im Rahmen dezentraler Haushaltsermächtigungen auf o.g. Haushaltsstelle bereitgestellt. Vorbehaltlich der haushaltrechtlichen Zustimmung der investiven Mittelübertragung über den Senator für Finanzen durch den Haushalts- und Finanzausschuss werden die Mittel zum Jahresabschluss zweckgebunden in das Jahr 2023 zugunsten o.g. Maßnahme übertragen.

In 2023 werden die fehlenden investiven Mittel von 190 TEUR zu Lasten der Haushaltstelle 0627.53105-2, Bio Stadt Kitchen nachbewilligt.

Die weiteren Mittel von 110 TEUR stehen in 2022 auf der Hst. 0610.53160-1, Gesunde und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung, zur Verfügung; Es wird geplant, zum Jahresende die Mittel zweckgebunden in das Jahr 2023 zu

übertragen und für die o.g. Maßnahme einzusetzen – vorbehaltlich der finalen Ergebnisse des Jahresabschlusses 2022.

Die Betriebskosten des Kompetenzzentrums liegen für beide alternativen Standorte bei 500 TEUR in 2023. Die Bewirtschaftung der Küche ist in 2023 im HF Klimaschutz über die Haushaltstelle 0610.53160-1 „Gesunde und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen umsetzen und nachhaltige Wertschöpfungsprozesse ausbauen II“ mit 500 TEUR durch SKUMS finanziert. Der Vertrag ist in 2023 vorgesehen. Die Finanzierungsbedarfe ab 2024 werden im Rahmen des Haushaltsaufstellungsverfahrens vorrangig innerhalb der beschlossenen Eckwerte des PPL 68 berücksichtigt

Das Projekt hat keine personalwirtschaftlichen Auswirkungen.

Bei der Projektumsetzung wird darauf geachtet, dass beide Geschlechter gleichermaßen angesprochen, repräsentiert und erreicht werden.

#### **E. Beteiligung und Abstimmung**

Die Abstimmung mit dem Senator für Finanzen ist eingeleitet.

#### **F. Öffentlichkeitsarbeit und Veröffentlichung nach dem Informationsfreiheitsgesetz**

Geeignet nach Beschlussfassung im Senat. Einer Veröffentlichung über das zentrale elektronische Informationsregister steht nichts entgegen.

#### **G. Beschluss**

1. Der Senat nimmt zur Kenntnis, dass es für die Installation des Forum Training Kitchen zwei Standorte gibt, die in der engeren Wahl sind und stimmt der zusätzlichen Mittelbereitstellung von 790 TEUR mit einem Budget von 1.290 TEUR zu.
2. Der Senat bittet die Senatorin für Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau unter Einbindung von SF, SfK, SK sowie VHS und IB die beiden Alternativen zu prüfen sowie die wirtschaftlichste und beste Alternative mit dem Kostenrahmen von 1.290 TEUR auszuwählen.
3. Der Senat nimmt die Finanzierung des Betriebs für das „Forum für Küche im Wandel“ im ersten Jahr zur Kenntnis.
4. Der Senat bittet die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau die Deputation für Klima, Umwelt, Landwirtschaft und Tierökologie zu befassen und die haushaltsrechtlichen Ermächtigungen über den Senator für Finanzen beim Haushalts- und Finanzausschuss einzuholen.

5. Der Senat bittet die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau über die Standortentscheidung zu berichten.



- Lager:**
- 1 = Regalanlage 4400 x 500 1800mm
  - 2 = Regalanlage 3400 x 500 1800mm
  - 3 = Regalanlage 1700 x 500 1800mm
  - 4 = Gewerkekühlschrank 710 x 830 x 2050mm
  - 5 = Gewerbetiefkühlschrank 710 x 830 x 2050mm
- Möb.**
- 1 = Konferenzkühler
- Geschirr-Reinigung**
- 1 = Handwaschbecken-Aussgusskombination 500 x 600 x 850mm
  - 2 = Reinigungsstation
  - 3 = Zusatzfischanlage 1200 x 740 x 850mm
  - 4 = Korbdruckschubgummaschine 650 x 750 x 1800mm
  - 5 = Ablauffischanlage über Eck 500/1500 x 700 x 850mm
  - 6 = Ablufthaube 1400 x 1200 x 500mm
  - 7 = Bodenablauf
- Trainingsküche:**
- 1 = Heißluftdörrer 6 x DN 1/1 mit Untergestell
  - 2 = Multikornkorngerät 1100 x 850 x 900mm
  - 3 = Arbeitstisch 500 x 850 x 900mm
  - 4 = Gewerkekühlschrank 710 x 830 x 2050mm
  - 5 = 4-Zonen-Elektroherd 800 x 700 x 900mm
  - 6 = Schubladenblock 450 x 700 x 900mm
  - 7 = Schrankisch 600 x 700 x 900mm
  - 8 = Schrankisch 450 x 700 x 900mm
  - 9 = Ablufthaube 2000 x 1400 x 500mm
- Eventbereich:**
- 1 = Schrankfischanlage 4000 x 700 x 900mm
  - 2 = Filterkaffeemaschine
  - 3 = Wandbordenlage
  - 4 = Schrankanlage mit Medienanlage
  - 5 = Beamer
  - 6 = Leinwand
  - 7 = Unterbau-Kühlschrank
- Seminarbereich:**
- 1 = Schrankanlage mit Medienanlage
  - 2 = Beamer
  - 3 = Leinwand

**ALKER+OMMEN**  
Das A&O in Großküchentechnik

Depotstraße 13 28116 Stuhr Tel.: 0421/261733 Fax: 0421/260113 e-mail: info@alker-ommen.de

Projekt: Haus des Reichs  
Rudolf-Hilferding-Platz 1  
28195 Bremen  
Entwurfsplanung Trainingsküche

Maßstab 1:50

| Index | Name/Datum | Änderung                                      |
|-------|------------|---|
| A     | Schaller   | Einrichtung gemäß Medienliste korrigiert      |
| B     | Schaller   | gestrichelter Flügel der Kontinole integriert |

## **Betriebsbeschreibung: Forum für Küche im Wandel im Haus des Reichs**

### **A. Betriebsart**

Das Forum für Küche im Wandel ist das Bremer Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung. Dort werden Fortbildungen in Form von Kochschulungen und Lehreinheiten ausgerichtet. Die Hauptzielgruppe sind die Kantinenkräfte und Pädagog:innen der Bremer Schulen und Kitas, aber es wird auch Angebote für Gastronom:innen und interessierte Bürger:innen geben. Neben den Fortbildungen veranstaltet das Forum Events zur Akzeptanzsteigerung von Bio, zum Netzwerken und zur Verleihung von Auszeichnungen an Küchen, die in Zusammenarbeit einen besonders hohen Bio-Anteil erreichen konnten.

Das Forum bietet keine Waren an und hat keine Produktionstätigkeit. An 5 Tagen die Woche öffnet das Forum ca. zwischen 8 und 18 Uhr und bietet Fortbildungen laut Konzept an drei der Wochentage an. Zwei Tage bleiben für Vorbereitungen und Abstimmungstermine.

Die Auswahl der geeigneten Räume für das Forum Küche sind an dem Ziel eines zeitgemäßen, attraktiven, urbanen und innovativen Kulminationszentrum ausgerichtet, welches durch seinen Charakter in der Lage ist, potentielle Teilnehmer:innen zu begeistern.

Die Themen Bio-Ernährung und ökologischer Landbau können innenarchitektonisch und der urbane Charakter durch Kooperationen mit Startups der Foodbranche herausgestellt werden.

Die Größe der Räume richtet sich an den nachfolgend definierten Trainings-, Koch- und Veranstaltungskapazitäten innerhalb der vor Ort gegebenen Voraussetzungen aus. Die technische Ausstattung entspricht dem Ausstattungsstandard einer typischen Schul- und Kita-Küche und ermöglicht zeitgemäße sowie vor allem nährwertschonende Produktionsverfahren.

Die mögliche Eigenversorgung der Trainings- und Veranstaltungsteilnehmer\*innen sollte zu einem hohen Grad (6-8 Beschäftigte, 8-12 Personen im Lehrbetrieb, Vollversorgung bis 60 Personen und Zwischenverpflegung bis 100 Personen auf Events und Veranstaltungen) sichergestellt sein.

### **B. Arbeitsabläufe**

Küche:

Bei Fortbildungen zu neuen Rezepten der Gemeinschaftsverpflegung und einer frischen Art der Zubereitung mit pflanzlichen Zutaten und alternativen Proteinquellen befinden sich im Lehrküchenbereich bis zu 12 Teilnehmer:innen und 2 Trainer:innen. An Kombidämpfer und Vario-Cooker probieren sie, wie die Gerichte lecker, bio, frisch und gesund zubereitet werden können und nehmen die Inspiration mit in ihre Einrichtungen.

## **Die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau**

Für Events bereiten die Coaches eigene Caterings für bis zu 60 Personen in der offen einsehbaren Lehrküche zu.

Show- und Eventbereich:

Tägliche Nutzung mind. Von 12-15 Uhr durch Angestellte von SF für den Verzehr selbstmitgebrachter Speisen. Vorher und nachher können in dem Bereich Fortbildungen, Events und Vorfürungen für bis zu 60 Personen stattfinden. Der Raum wird über eine Leinwand mit Beamer sowie Vortragstechnik verfügen.

Für alle gibt es frischen Filterkaffee aus den Maschinen im hinteren Konsolenbereich und je nach Event ein Catering.

Der Zugang zur Terrasse bietet an sommerlichen Tagen einen beeindruckenden Ausblick.

Fortbildungsraum:

Der lange Fortbildungsraum bietet die Möglichkeit für Teambesprechungen im Eingangs- und Loungebereich. Dahinter folgt abtrennbar der Fortbildungsraum, in dem bis zu 20 Personen gleichzeitig an Workshops und Vorträgen teilnehmen können. Die davon abgehende Kaffeeküche bietet dem Team des Forums die Möglichkeit für eine ungestörte Zubereitung des eigenen Mittagessens.

Büros:

In 3 Büros haben bis zu 8 Beschäftigte die Möglichkeit, kreativ und organisierend tätig zu sein. Moderne Arbeitsplätze mit Rücksicht auf Gesundheitsschutzvorschriften.

Lagerbereich:

Trockenwaren für die Kochschulungen lagern in Regalen und Frisches in den Kühlschränken. Es werden nie große Mengen auf lange Dauer lagern, weil keine Kundschaft bekocht wird.

Technikraum:

Eingeschränkt zugänglicher Raum. Enthält Lüftungstechnik.

Toiletten und Umkleiden:

Im Normalbetrieb ziehen sich hier die Fortbildungsteilnehmer:innen um vor den Schulungen in der Lehrküche. Duschen sind vorhanden. Bei Events nutzen die Gäste die Toiletten weiter unten (außerhalb der Bauplanungszeichnung) auf dem Flur im Bereich von SF.

Müllraum:

Geruchsneutrale Müllaufbewahrung mit Notwendigkeit der maximalen Kapazität von Cateringabfall von 60 Personen.



**GEEIGNETE RÄUME**

# GEEIGNETE RÄUME

## ZIELE

### Überlegungen zu den Anforderungen an die Training Kitchen

- Die Auswahl der geeigneten Räume für die Training Kitchen sind an dem Ziel eines zeitgemäßen, attraktiven, urbanen und innovativen Kulminationszentrum auszurichten, welches durch seinen Charakter in der Lage ist, potentielle Teilnehmer\*innen zu begeistern.
- Die Themen Bio-Ernährung und ökologischer Landbau können innenarchitektonisch herausgestellt und der urbane Charakter durch eine Ergänzung mit einem Bio-Shop und/oder einem Bio-Café untermauert werden (siehe auch Betreibermodell).
- Die Größe der Räume richtet sich an den nachfolgend definierten Trainings-, Koch- und Veranstaltungskapazitäten aus. Die technische Ausstattung sollte dem Ausstattungsstandard einer typischen Schul- und Kita-Küche entsprechen und zeitgemäße sowie vor allem nährwertschonende Produktionsverfahren ermöglichen.
- Die mögliche Eigenversorgung der Trainings- und Veranstaltungsteilnehmer\*innen sollte zu einem hohen Grad (z. B. Vollversorgung bis 60 Personen und Zwischenverpflegung bis 100 Personen) sichergestellt werden.
- Die Lage richtet sich am Beschluss des Aktionsprogramms Innenstadt aus. Im Optimum werden Räume mit bestehender gastgewerblicher Infrastruktur genutzt.



# GEEIGNETE RÄUME

## DEFINITION DER ANFORDERUNGEN

### Lage und Erreichbarkeit

- Zentrale Lage in der Bremer Innenstadt.
- Barrierefrei.
- Parkmöglichkeiten im direktem Umfeld.
- Anbindung an den öffentlichen Personennahverkehr.
- Direkte Zuliefermöglichkeit.

### Kapazität- und Eignungsvoraussetzungen

- 8 - 12 Personen im Lehrbetrieb.
- 40 - 60 Personen bei Veranstaltungen.
- Betriebsgestaltung, Fluchtwege, Brandschutz nach gesetzlichen Vorgaben.
- Optimal: Terrasse und/oder Gartenfläche (Urban Gardening) oder Möglichkeit der Zusammenarbeit mit lokalen Partnern.

# GEEIGNETE RÄUME

## LAGER-, PRODUKTIONS- UND LEHRBEREICHE

### Küche

- 2 - 4 Arbeitsbereiche
- Wasserzu- und -abläufe
- Fenster/Beleuchtung: nach gesetzl. Vorgaben
- Zu- und Abluft: nach gesetzl. Vorgaben
- Handwaschbecken mit w/k-Wasser, doppeltes Spülbecken

**Größe 50,0 - 80,0 qm**

# GEEIGNETE RÄUME

## LAGER-, PRODUKTIONS- UND LEHRBEREICHE

### Show- und Event

- 2 - 4 Arbeitsbereiche.
- Erlebbar Elemente: Gläserne Produktion, geführte Touren.
- Zeitgemäß eingerichtet.
- Bio-Thema sofort erkennbar.
- Gelockerte Atmosphäre, abgestimmt auf die Zielgruppe.
- Wasserzu- und -abläufe.
- Fenster/Beleuchtung: nach gesetzl. Vorgaben.
- Zu- und Abluft: nach gesetzl. Vorgaben.
- Technische Ausstattung: Eventbereichkonform.
- Multiflexible Bar- und Ausgabetheke.
- Flexible Gastraumfläche mit Tischen und Stühlen.
- Gäste-WC's

**Größe 120,0 - 150,0 qm**

# GEEIGNETE RÄUME

## LAGER-, PRODUKTIONS- UND LEHRBEREICHE

### **Trainingsraum (ggfs. (teil)-integriert in Show-/Eventbereich)**

- Fenster/Beleuchtung: nach gesetzl. Vorgaben
- Zu- und Abluft: nach gesetzl. Vorgaben
- Moderne Tagungstechnik
- Tische und Stühle
- Moderationsplatz
- Verdunklung

**Größe 20,0 - 30,0 qm**

# GEEIGNETE RÄUME

## LAGER-, PRODUKTIONS- UND LEHRBEREICHE

### Büro

- bis 8 PC-Arbeitsplätze
- Ablagefläche
- Netzwerktechnik und Verteiler für alle Räume
- Fenster/Beleuchtung: nach gesetzl. Vorgaben
- Zu- und Abluft: nach gesetzl. Vorgaben

Größe 40,0 - 45,0 qm

# GEEIGNETE RÄUME

## LAGER-, PRODUKTIONS- UND LEHRBEREICHE

### Lagerbereich Food & Beverage

- Fenster/Beleuchtung: nach gesetzl. Vorgaben
- Kühl-, TK-, Trockeneinrichtung

**Größe 10,0 - 15,0 qm**

### Lagerbereich Equipment

- Fenster/Beleuchtung: nach gesetzl. Vorgaben

**Größe 10,0 - 12,0 qm**

# GEEIGNETE RÄUME

## LAGER-, PRODUKTIONS- UND LEHRBEREICHE

### Lagerbereich Entsorgung

- Fenster/Beleuchtung: nach gesetzl. Vorgaben
- Fiskalkühlung

**Größe 5,0 - 8,0 qm**

### Sozialräume

- Fenster/Beleuchtung: nach gesetzl. Vorgaben
- Zu- und Abluft: nach gesetzl. Vorgaben
- WC
- Umkleide

**Größe 15,0 - 20,0 qm**

# GEEIGNETE RÄUME

## LAGER-, PRODUKTIONS- UND LEHRBEREICHE

### Gesamtflächenbedarf

| Bereich             | Von             | Bis             |
|---------------------|-----------------|-----------------|
| Küche               | 50,0 qm         | 80,0 qm         |
| Show- und Event     | 120,0 qm        | 150,0 qm        |
| Trainingsraum       | 20,0 qm         | 30,0 qm         |
| Büro                | 40,0 qm         | 45,0 qm         |
| Lager F & B         | 10,0 qm         | 15,0 qm         |
| Lager Equipment     | 10,0 qm         | 12,0 qm         |
| Lager Entsorgung    | 5,0 qm          | 8,0 qm          |
| Sozialräume         | 15,0 qm         | 20,0 qm         |
| <b>Gesamtfläche</b> | <b>270,0 qm</b> | <b>360,0 qm</b> |
|                     |                 |                 |



# GEEIGNETE RÄUME

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

### Zubereitung

- Kombidämpfer (Multifunktionsgerät mit Ablufthaube), z. B. 10 x 1/1 GN
- Gastronorm-Behälter (verschiedene Größen)
- Herd mit 4 Gastronormplatten (auf passende Kochfeldgröße achten!), alternativ Induktionsfelder
- Töpfe, Pfannen
- Mikrowelle
- Edelstahlschüsseln
- Dunstabzugshaube

# GEEIGNETE RÄUME

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

### Vorbereitung

- Arbeitsfläche (Edelstahl)
- Spülbecken zur Reinigung der Lebensmittel
- Universalküchenmaschine
- Gemüse-Schneidemaschine
- Profi-Pürierstab
- Schneideunterlagen in verschiedenen Farben, Messer, Wetzstahl
- Waage (mind. 5 kg)
- Kleinteile: Kochlöffel, Bratenwender, Schaumlöffel, Schöpfkellen, etc.

# GEEIGNETE RÄUME

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

### Ausgabe

- 

### Spülbereich

- Spülbecken
- Spülmaschine (Fronttür- oder Korbdurchschubgerät)
- Ablufthaube
- Ausgussbecken, Abfallbehälter

# GEEIGNETE RÄUME

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

### Lagerung

- TK-Schrank (mit Platz für Lagerung der Rückstellproben)
- Kühlschrank für Gemüse
- Kühlschränke für Fleisch und Fisch
- Thermometer (Infrarot- oder Kerntemperaturmessgerät)
- Regale (Edelstahl)
- Vorratsschrank für Trockenwaren

# GEEIGNETE RÄUME

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

### Hygieneanforderungen

- Wasserdichter, rutschfester und wischbarer Boden
- Arbeitsflächen aus leicht zu reinigendem Material, lebensmittelecht
- Wandbereiche gefliest und abwaschbar
- Wasserauslässe leicht zu reinigen

### Allgemein

- Rollwagen
- Handwaschbecken
- Abfallbehälter (Mülltrennungssystem beachten!)
- Reinigungsutensilien
- Ausreichend Küchenwäsche (Spültücher, Geschirrtücher)



**Trainingskitchen  
Entwurf 1  
Grundriss EG  
M: 1: 50**

**VHS im Bamberger  
Faulenstr. 69  
28195 Bremen**

**Bamberger Verwaltungs-KG  
c/o Dr. Hübötter Grundstücks-GmbH  
Bleicherstr. 7  
28203 Bremen**

**Dipl. Ing. C. Grützmaker  
Metzer Str. 9  
28211 Bremen**

**ACHTUNG!**  
 Bitte beachten Sie, dass alle Positionen im gesamten Leistungsverzeichnis ausgefüllt bzw. angeboten werden müssen. Das Fehlen von Preisangaben führt grundsätzlich zum Wertungsausschluss.  
 Eintragungen dürfen lediglich in den gelbfarbig unterlegten Zellen mittels geeigneter Software erfolgen.  
 Es handelt sich um prognostizierte Mengenangaben. Die geschätzten Mengen dienen lediglich als Grundlage der ungefähren Gesamtpreisermittlung und als daraus resultierende Wertungssumme. Die Abrechnung erfolgt auf Basis der im Preisblatt hinterlegten Einheitspreise und der tatsächlich erbrachten Leistungen.  
 Das zur Verfügung stehende Gesamtbudget beträgt **max. 420.000 € netto (Grundlaufzeit)**. Angebote, die diese Summe überschreiten, werden von der Wertung ausgeschlossen.

Projektleiter:in ( EG 11 TV-L) 76.924 EUR

Administrative Hilfskraft (EG 6 TV-L) 26.394

2 x Trainer:in ( EG 9 b TV-L) 128.312 EUR

Coach (EG 9 b TV-L) 64.156 EUR

Koch/Köchin/Organisator:in (EG 9 a TV-L) 61.162 EUR

Gesamt= 356.948 EUR **Personalhauptkosten**

Öffnungs-/Verwaltungsstunden p. a. 2.000 Stunden  
 Kursstunden p. a. 1.800 Stunden  
 Springerstunden gesamt 2.400 Stunden  
 Coachingsstunden gesamt p. a. 2.784 Stunden  
 Auszeichnungsstunden 400 Stunden  
 Veranstaltungsstunden gesamt p. a. 1.880 Stunden  
 Arbeits- und Dienstleistungsstunden gesamt p. a. 11.264 Stunden  
 (Konzept-Folie 231-238)

356.948/11264=31,689275568181  
 82 Preis einer Arbeitsstunde im Durchschnitt über alle Gehälter von 5 Angestellten

Preisblatt (Grundlaufzeit bis zum 30.06.2024)

| Pos.  | Leistung  | EP in Euro (netto) | Einheit   | Menge | GP in Euro   |
|-------|---|--------------------|-----------|-------|--------------|
| 1.1   | Pauschalpreis für Arbeitspaket 2 <b>Liefer- und Leistungsort</b> gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                | 88.520,00 €        | Pauschale | 1     | 88.520,00 €  |
| 1.2   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.1 <b>Beratung und Protoküchen</b> gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung | 31,69 €            | Stunde    | 2784  | 88.223,00 €  |
| 1.3   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.2 <b>Weiterbildung</b> gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung            | 31,69 €            | Stunde    | 4200  | 133.095,04 € |
| 1.3.1 | Pauschale für diverse Software (Arbeitspaket 3.2) <b>Weiterbildung</b> gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung          | 2.432,83 €         | Pauschale | 1     | 2.432,83 €   |

Möbel für Aufenthaltsqualität 49000 EUR  
 Stühle für Schulungsraum 1800 EUR, Vortrags- und Präsentationstechnik (in Personalhauptkosten enthalten),  
 Whiteboards 545 EUR, Flipcharts 55 EUR, Beamer 4000 EUR  
 gesundheitsschützende Büroarbeitsplätze (enthalten in Personalhauptkosten)  
 PC-Ausstattung (enthalten in Personalhauptkosten)

Laufende Sachkosten (Arbeitsmittel, Bürobedarf, usw.)  
 enthalten in Personalhauptkosten  
 Internet und Telefon 1000 EUR p. J.  
 Miete 31.620 EUR

Beratung zu 100 % bio  
 8 Modellprojekte im ersten Jahr  
 Beratung in Transformation 3 Monate intensiv  
 Evaluierung im Verlauf  
 Personalhauptkosten 88.223 EUR

Lehrplanaufbau  
 analoge Kursentwicklung  
 Kursdurchführung  
 Kommunikationsmittel und Handlungshilfen  
 Abstimmung über BioStadt  
 Teilnahmezertifikate  
 zielgerichteten Austausch  
 Feedback einholung  
 Personalhauptkosten 133.095 EUR

LMS Kursentwicklung 870 € (ispring) 1142,83 EUR  
 articulate360 oder 485,40 EUR  
 Benutzer/Jahr  
 Zoom Business 189,90 €EUR/Jahr/Lizenz  
 Kursmanagementsoftware 1100 EUR

Summe

Personalstundenaufteilung

87520 EUR

88.223 EUR

8 Küchen  
 Coachingaufwand 288+60 Tage  
 2304+480 h im Jahr  
 =2784 h

120 Kurse  
 12 h pro Kurs  
 Trainer:innen  
 1800 h im Jahr

60 Kurse  
 5 SpringerInnen  
 2400 h  
 =4200 h

|       |  |             |                           |      |                     |   |   |
|-------|--|-------------|---------------------------|------|---------------------|---|---|
| 1.3.2 | Honorar externe Referent:innen (Arbeitspaket 3.2)<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung   | 1.800,00 €  | Fortbildung /<br>Beratung | 6    | 10.800,00 €         | externe ReferentInnen 9000 EUR  |   |
| 1.3.3 | Aufwand für Fachexkursionen (Arbeitspaket 3.2)<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung  | 2.000,00 €  | Exkursion                 | 5    | 10.000,00 €         | 5 Fachexkursionen jährlich 5000   | 160.527,687386363<br>EUR  |
| 1.4   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.3 und 4.2<br><b>Organisation, Verwaltung, Koordination und Monitoring</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung | 31,69 €     | Stunde                    | 2000 | 63.378,59 €         | Netzwerkpflege/-arbeiter<br>Evaluierungsunterstützung<br>Personalhauptkosten 63.379 EUR   | 250 Öffnungstage<br>8 h täglich<br>2000 h im Jahr   |
| 1.4.1 | Pauschalpreis für Buchführung (Arbeitspaket 3.3)<br><b>Organisation, Verwaltung und Koordination</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                    | 959,00 €    | Pauschale                 | 1    | 959,00 €            | Buchführung und Steuerberatung 959 EUR p. J.  | 65.338,5511363634<br>EUR  |
| 1.5   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.4<br><b>Öffentlichkeitsarbeit</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung   | 31,69 €     | Stunde                    | 2280 | 72.251,59 €         | Social media Management<br>Pressearbeit Abstimmung<br>Wirksamkeitsbeurteilung<br>Newsletter<br>Websitepflege<br>Netzwerkveranstaltungen 4 St.<br>vier öffentliche Veranstaltungen<br>Design und Verleihung der Auszeichnung<br>Evaluation jährlich der Auszeichnung<br>Personalhauptkosten 72.251 EUR | 4 Großveranstaltungen<br>5 MitarbeiterInnen<br>800 h im Jahr<br><br>15 Sonderveranstaltungen<br>3 MitarbeiterInnen<br>1080<br><br>20 Küchen<br>2 Tage Analyse |
| 1.5.1 | Pauschalpreis für online Plattform (Arbeitspaket 3.4)<br><b>Öffentlichkeitsarbeit</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                                   | 12.000,00 € | Pauschale                 | 1    | 12.000,00 €         | online Informationsplattform/Website 12000 EUR  | 84251 EUR   |
| 1.6   | Pauschalpreis für Arbeitspaket 4.1<br><b>Berichtspflichten</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung  | 4.500,00 €  | Pauschale                 | 2    | 9.000,00 €          | 4 Quartalsbericht a 500 EUR, weil 1/4 so umfangreich wie<br>Endbericht<br>Endbericht a 2500 EUR<br>Erfahrungen aus dem Angebot des BfB für das digitale Forum   | 4500 EUR  |
| 1.7   | Beratungsaufwand für Arbeitspaket 5.1<br><b>Weitere Regelungen zur Leistungserbringung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                              | 1.800,00 €  | Beratung                  | 4    | 7.200,00 €          | geschätzte 4 ausschreibungsrelevante Beratungsleistungen a<br>800 EUR durchschnittlicher Tagessatz für Unternehmensberater  |   |
| 1.8   | <b>Summe Grundlaufzeit (netto)</b>   |             |                           |      | <b>497.860,06 €</b> |   |   |
| 1.9   | zzgl. 19,00 % gesetzlicher MwSt.   |             |                           |      | 0,00 €              |   |   |
| 1.10  | <b>Summe Grundlaufzeit einschl. Umsatzsteuer</b>   |             |                           |      | <b>497.860,06 €</b> |   |   |

Preisblatt - 1. Verlängerungsoption bis zum 31.12.2025

| Pos. | Leistung | EP in Euro<br>(netto) | Einheit | Menge | GP in Euro |
|------|----------|-----------------------|---------|-------|------------|
|------|----------|-----------------------|---------|-------|------------|



|       |  |             |                           |      |                     |  |
|-------|--|-------------|---------------------------|------|---------------------|--|
| 2.1   | Pauschalpreis für Arbeitspaket 2<br><b>Liefer- und Leistungsort</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung   | 88.520,00 € | Pauschale                 | 1,5  | 132.780,00 €        | Erweiterungsinvestition, Erneuerung, Reparatur   |
| 2.2   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.1<br><b>Beratung und Protoküchen</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                                      | 31,69 €     | Stunde                    | 4176 | 132.334,50 €        | siehe oben                                       |
| 2.3   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.2<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung   | 31,69 €     | Stunde                    | 6300 | 199.642,56 €        | siehe oben                                       |
| 2.3.1 | Pauschale für diverse Software (Arbeitspaket 3.2)<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung   | 2.432,83 €  | Pauschale                 | 1,5  | 3.649,25 €          | siehe oben                                       |
| 2.3.2 | Honorar externe Referent:innen (Arbeitspaket 3.2)<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung   | 1.800,00 €  | Fortbildung /<br>Beratung | 9    | 16.200,00 €         | siehe oben                                       |
| 2.3.3 | Aufwand für Fachexkursionen (Arbeitspaket 3.2)<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung  | 2.000,00 €  | Exkursion                 | 7,5  | 15.000,00 €         | siehe oben                                       |
| 2.4   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.3 und 4.2<br><b>Organisation, Verwaltung, Koordination und Monitoring</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung | 31,69 €     | Stunde                    | 3000 | 95.067,89 €         | siehe oben                                       |
| 2.4.1 | Pauschalpreis für Buchführung (Arbeitspaket 3.3)<br><b>Organisation, Verwaltung und Koordination</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                    | 959,00 €    | Pauschale                 | 1,5  | 1.438,50 €          | siehe oben                                       |
| 2.5   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.4<br><b>Öffentlichkeitsarbeit</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung   | 31,69 €     | Stunde                    | 3420 | 108.377,39 €        | siehe oben                                       |
| 2.5.1 | Pauschalpreis für online Plattform (Arbeitspaket 3.4)<br><b>Öffentlichkeitsarbeit</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                                   | 12.000,00 € | Pauschale                 | 1,5  | 18.000,00 €         | Erweiterungsinvestition, Erneuerung, Maintenance |
| 2.6   | Pauschalpreis für Arbeitspaket 4.1<br><b>Berichtspflichten</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung  | 4.500,00 €  | Pauschale                 | 3    | 13.500,00 €         | siehe oben                                       |
| 2.7   | Beratungsaufwand für Arbeitspaket 5.1<br><b>Weitere Regelungen zur Leistungserbringung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                              | 1.800,00 €  | Beratung                  | 6    | 10.800,00 €         | siehe oben                                       |
| 2.8   | <b>Summe 1. Verlängerungsoption (netto)</b>  |             |                           |      | <b>746.790,09 €</b> |  |
| 2.9   | zzgl. 19,00 % gesetzlicher MwSt.   |             |                           |      | 0,00 €              |  |
| 2.10  | <b>Summe 1. Verlängerungsoption einschl. Umsatzsteuer</b>  |             |                           |      | <b>746.790,09 €</b> |  |

**Preisblatt - 2. Verlängerungsoption bis zum 31.12.2027**

| Pos.  | Leistung  | EP in Euro (netto) | Einheit                   | Menge | GP in Euro   |  |
|-------|---|--------------------|---------------------------|-------|--------------|--|
| 3.1   | Pauschalpreis für Arbeitspaket 2<br><b>Liefer- und Leistungsort</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                | 88.520,00 €        | Pauschale                 | 2     | 177.040,00 € | Erweiterungsinvestition, Erneuerung, Reparatur |
| 3.2   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.1<br><b>Beratung und Protoküchen</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung | 31,69 €            | Stunde                    | 5568  | 176.446,00 € | siehe oben                                     |
| 3.3   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.2<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung            | 31,69 €            | Stunde                    | 8400  | 266.190,09 € | siehe oben                                     |
| 3.3.1 | Pauschale für diverse Software (Arbeitspaket 3.2)<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung          | 2.432,83 €         | Pauschale                 | 2     | 4.865,66 €   | siehe oben                                     |
| 3.3.2 | Honorar externe Referent:innen (Arbeitspaket 3.2)<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung          | 1.800,00 €         | Fortbildung /<br>Beratung | 12    | 21.600,00 €  | siehe oben                                     |
| 3.3.3 | Aufwand für Fachexkursionen (Arbeitspaket 3.2)<br><b>Weiterbildung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung             | 2.000,00 €         | Exkursion                 | 10    | 20.000,00 €  | siehe oben                                     |

|       |  |             |           |      |                     |  |
|-------|--|-------------|-----------|------|---------------------|--|
| 3.4   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.3 und 4.2<br><b>Organisation, Verwaltung, Koordination und Monitoring</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung | 31,69 €     | Stunde    | 4000 | 126.757,18 €        | siehe oben                                       |
| 3.4.1 | Pauschalpreis für Buchführung (Arbeitspaket 3.3)<br><b>Organisation, Verwaltung und Koordination</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                    | 959,00 €    | Pauschale | 2    | 1.918,00 €          | siehe oben                                       |
| 3.5   | Personaleinsatz in Stunden für Arbeitspaket 3.4<br><b>Öffentlichkeitsarbeit</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung   | 31,69 €     | Stunde    | 4560 | 144.503,19 €        | siehe oben                                       |
| 3.5.1 | Pauschalpreis für online Plattform (Arbeitspaket 3.4)<br><b>Öffentlichkeitsarbeit</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                                   | 12.000,00 € | Pauschale | 2    | 24.000,00 €         | Erweiterungsinvestition, Erneuerung, Maintenance |
| 3.6   | Pauschalpreis für Arbeitspaket 4.1<br><b>Berichtspflichten</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung  | 4.500,00 €  | Pauschale | 4    | 18.000,00 €         | siehe oben                                       |
| 3.7   | Beratungsaufwand für Arbeitspaket 5.1<br><b>Weitere Regelungen zur Leistungserbringung</b><br>gemäß den Anforderungen der Leistungsbeschreibung                              | 1.800,00 €  | Beratung  | 8    | 14.400,00 €         | siehe oben                                       |
| 3.8   | <b>Summe 2. Verlängerungsoption (netto)</b>  |             |           |      | <b>995.720,12 €</b> |  |
| 3.9   | zzgl. 19,00 % gesetzlicher MwSt.   |             |           |      | 0,00 €              |  |
| 3.10  | <b>Summe 2. Verlängerungsoption einschl. Umsatzsteuer</b>  |             |           |      | <b>995.720,12 €</b> |  |

#### Zusammenfassung

| Pos. | Leistung  | GP in Euro            |
|------|---|-----------------------|
| 4.1  | Übertrag Pos. 1.11: Summe Grundlaufzeit (netto)         | 497.860,06 €          |
| 4.2  | Übertrag Pos. 2.X: Summe 1. Verlängerungsoption (netto) | 746.790,09 €          |
| 4.3  | Übertrag Pos. 3.X: Summe 2. Verlängerungsoption (netto) | 995.720,12 €          |
| 4.4  | <b>Wertungssumme (netto)</b>                            | <b>2.240.370,27 €</b> |
| 4.5  | zzgl. 19,00 % gesetzlicher MwSt.                        | 0,00 €                |
| 4.6  | <b>Wertungssumme einschl. Umsatzsteuer</b>              | <b>2.240.370,27 €</b> |

#### Benennung der Projektleitung

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| <b>Name</b>    | JanKohlmüller                     |
| <b>Telefon</b> | 0421 361 59736                    |
| <b>E-Mail</b>  | jan.kohlmueeller@umwelt.bremen.de |

## Anlage : Wirtschaftlichkeitsuntersuchungs-Übersicht (WU-Übersicht)

Anlage zur Vorlage :

Datum :

Benennung der(s) Maßnahme/-bündels

Aufbau des Bremer Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung (Forum für Küche im Wandel) als Maßnahme zur Umsetzung des Aktionsplans 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen

**Wirtschaftlichkeitsuntersuchung für Projekte mit**  **einzelwirtschaftlichen**  
 **gesamtwirtschaftlichen Auswirkungen**

Methode der Berechnung (siehe Anlage)

Rentabilitäts/Kostenvergleichsrechnung  Barwertberechnung  Kosten-Nutzen-Analyse  
 Bewertung mit standardisiertem gesamtwirtschaftlichen Berechnungstool

Ggf. ergänzende Bewertungen (siehe Anlage)

Nutzwertanalyse  ÖPP/PPP Eignungstest  Sensitivitätsanalyse  Sonstige (Erläuterung)

Anfangsjahr der Berechnung :

Betrachtungszeitraum (Jahre):

Unterstellter Kalkulationszinssatz:

Geprüfte Alternativen (siehe auch beigefügte Berechnung)

| Nr. | Benennung der Alternativen | Rang |
|-----|----------------------------|------|
| 1   | Standort: Haus des Reichs  | 2    |
| 2   | Standort: Bamberger Haus   | 1    |
|     |                            |      |

### Ergebnis

#### **1. Finanzierung des Umbaus des Bamberger Hauses zur Installierung des Forums für Küche im Wandel wird gewährt**

Der öffentliche Sektor hat innerhalb unserer Gesellschaft eine Vorbildfunktion. Klimaveränderungen, steigender Rohstoffverbrauch und die damit einhergehenden Umweltbelastungen machen es erforderlich, dass die öffentliche Beschaffung das Konsumverhalten verändert. Das bedeutet ein praktisches Umsteuern für alle Beteiligten der Gemeinschaftsverpflegung im Wertschöpfungsprozess. Durch die Installierung des Forum für Küche im Wandel im Bamberger Haus können die notwendigen nachhaltigen Strukturen in der Gemeinschaftsverpflegung Bremens implementiert werden.

Die Wahl ist auf das Bamberger Haus gefallen, weil es in Vorteilen das Haus des Reichs überwiegt. Die direkte Zuweisung an die VHS würde eine europaweite Ausschreibung ersparen. Weitere bedeutende Vorteile der Zuweisung an die stadteigene VHS liegen in den dort vorhandenen Kompetenzen (Akquise von Lehrpersonal, vorhandene organisatorische Infrastruktur, Buchhaltung, Lehrerfahrung etc.), pädagogischen Synergien, erheblichen Einsparungen an Projektmitteln (ca. 70 TEUR an MwSt. allein) und der Erfahrung der VHS in der Akquise von Drittmitteln für die Projektverstätigung.

Das Projekt würde von der VHS durchgeführt und durch SKUMS koordiniert. Das Ziel einer klimaschonenden und gesunden Ernährung für alle Bremer:innen würde erreichbar.

#### **2. Finanzierung des Umbaus des Bamberger Hauses zur Installierung des Forums für Küche im Wandel wird nicht gewährt**

Nach 2 jähriger Marktrecherche und zahlreichen gescheiterten Verhandlungen bietet sich keine wirtschaftlichere Standortalternative als das Bamberger Haus an.

Bei Ablehnung des Bamberger Hauses fiel die Wahl zurück auf das schon genehmigte Haus des Reichs (Rang 2). Die höheren Kosten des Haus des Reichs in Kombination mit der qualitativen Bewertung zeigen die Schwachstellen dieses Standorts. Weitere Nachteile finden sich in der geringen Sichtbarkeit, der unwahrscheinlichen Folgenutzung der Lehrküche und der dort notwendigen europaweiten Ausschreibung des Kompetenzzentrums (damit einhergehend verringert die MwSt. das Projektbudget).

Weitergehende Erläuterungen

Bremen hat sich mit dem Senatsbeschluss vom 6. Februar 2018 „Aktionsplan 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“, dem „Aktionsprogramm Aufent-

**Anlage : Wirtschaftlichkeitsuntersuchungs-Übersicht (WU-Übersicht)**

Anlage zur Vorlage :

Datum :

halts- und Erlebnisqualität Innenstadt 2020-2021 zur Unterstützung bei den Folgen der Corona-Pandemie“ vom 25. August 2020 und Beschluss „Handlungsfeld Klimaschutz“ vom 02.02.2021 dazu verpflichtet, das Verpflegungsangebot der Stadtgemeinde auf ökologische und möglichst regionale Produkte umzustellen.

Zeitpunkte der Erfolgskontrolle:

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| 1. Ende 2025 |  |  |
|--------------|--|--|

Kriterien für die Erfolgsmessung (Zielkennzahlen)

| Nr. | Bezeichnung  | Maßeinheit | Zielkennzahl |
|-----|--|------------|--------------|
| 1   | Aufbau eines Kompetenzzentrums für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung (Arbeitstitel) | Zentrum    | 1            |
| 2   | Bauzeit  | Monate     | 12           |

Baumaßnahmen mit Zuwendungen gem. VV 7 zu § 44 LHO:  die Schwellenwerte werden nicht überschritten /  die Schwellenwerte werden überschritten, die frühzeitige Beteiligung der zuständigen technischen bremischen Verwaltung gem. RLBau 4.2 ist am                      erfolgt.

Wirtschaftlichkeitsuntersuchung nicht durchgeführt, weil:

Ausführliche Begründung