

Beschluss-Vorlage 2020/0068 zur Sitzung am 11.02.2020
des SOZIAL- UND JUGENDAUSSCHUSSES

TOP 2

öffentlich

Betreff: Bericht über die Essensversorgung der Germeringer Schulen und Kindertagesstätten

Finanzielle Auswirkungen?

Nein

Sachverhalt:

In 2 Großküchen und 3 Küchen der städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen werden täglich bis zu 1.075 Essen zubereitet:

380 Küche an der Wittelsbacherschule

- 50 AWO-Hort
- 150 AWO - Mittagsbetreuung
- 25 Kinderhilfe Inkl. Tagesstätte
- 120 Ganztagsklassen
- 35 Offene Ganztagschule (OGS)

330 Küche an der Kirchenschule

- 105 Integrativer Kinderhort
- 30 Schulkindergarten
- 35 Kindergarten Spatzennest
- 65 AWO-Mittagsbetreuung
- 95 Ganztagsklassen

- 135 Kindergarten Kleiner Muck
- 120 Kinderhaus Abenteuerland
- 110 Kinderhort KIK

Bei Inbetriebnahme der 3-gruppigen Krippe Sonnenschein im Jahr 2003 betrug die Essenszahl ca. 25. Essen. Daher wurde die Einrichtung mit einer üblichen Haushaltsküche ausgestattet und das Essen aus der Küche der Seniorenresidenz Curanum geliefert. Mit der Erweiterung um eine Kindergartengruppe ist die Essenszahl auf nunmehr täglich 50 Essen gestiegen.

In der Krippe Regenbogen war bei Inbetriebnahme im Jahr 2006 ebenfalls nur der Einbau einer Haushaltsküche möglich. Daher wurde entschieden, die seinerzeit ca. 12 Essen täglich mit Tiefkühlkost bzw. Fertignahrung zuzubereiten. Mittlerweile beträgt die Essenzahl ca. 25.

In den letzten Jahren wurden immer wieder Überlegungen angestellt, auch diese beiden Einrichtungen mit frisch zubereitetem Essen aus einer der städtischen Küchen zu versorgen. Eine dafür notwendige Erweiterung der Küchen ist jedoch aus baulichen Gründen nicht möglich. Ebenso ist die Belieferung aus logistischen Gründen (Bereitstellung eines Fahrzeugs, Personal) derzeit nicht möglich.

Festzustellen ist, dass die Essenzahlen in den letzten Jahren immer weiter gestiegen sind. Nicht nur in der Schulkinderbetreuung, sondern auch im Krippen- und Kindergartenbereich besuchen mittlerweile nahezu alle Kinder die Einrichtung bis in die Nachmittagsstunden und nehmen somit am Mittagessen teil.

In den Küchen sind insgesamt 19 Mitarbeiter*innen tätig:

in Voll- bzw. Teilzeit	1 Koch und 2 Köchinnen – insges. 103 Stunden/Woche
	14 Küchenkräfte – insges. 331 Stunden/Woche
geringfügig Beschäftigte	2 Küchenkräfte

Gemessen an den Essenzahlen ist dieser Personalstand eher niedrig zu beurteilen. Da jedoch die technische Ausstattung in den Küchen mit hochwertigen, einheitlichen Großküchengeräten in den letzten Jahren immer weiter verbessert wurde, ist auch damit eine gleichbleibend gute Qualität der täglichen Essen gewährleistet.

Um den Wareneinkauf, insbesondere auch preislich zu optimieren, wurde bereits im Jahr 2010 vom Küchenleiter der Küche an der Wittelsbacherschule, Herrn Greil, mit einer einheitlichen Speiseplangestaltung begonnen, so dass nach und nach alle Einrichtungen nach einem einheitlichen Speiseplan kochen.

Im Schuljahr 2015/2016 nahm die Küche an der Wittelsbacherschule an einem sog. Coaching-Projekt der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Bayern (angesiedelt im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten FFB) teil. Inhalt dieses Coachings ist eine gesundheitsförderliche und schmackhafte, bei allen Beteiligten beliebte, bezahlbare und wirtschaftliche Kinderverpflegung. Ziel des Coachings ist damit eine Qualitätsverbesserung der Essensversorgung.

Seitdem orientiert sich die Speiseplangestaltung an den Empfehlungen aus diesem Coaching-Projekt auf der Basis der Bayerischen Leitlinien für Kita- und Schulverpflegung. Die darin enthaltenen Empfehlungen für Lebensmittelhäufigkeiten basieren auf den Qualitätsstandards der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung).

Ausgerichtet auf 20 Verpflegungstage empfiehlt die DGE folgende Ernährung:

- max. 8 x Fleischgerichte
- max. 6 x Fischgerichte
- 8 – 16 x vegetarische Gerichte (davon max. 2 Süßspeisen)
- max. 4 x frittierte bzw. panierte Speisen
- 20 x Kartoffel-, Getreide-, Reisbestandteile (davon 4 Vollwertprodukte)
- 20 x Gemüse, Hülsenfrüchte, Rohkost oder Salat (davon mind. 8 x Rohkost bzw. Salat)

- mind. 8 x Obst
- mind. 8 x Milchprodukte

Diese Empfehlung wird regelmäßig bis auf eine Ausnahme erfüllt: 1 bis 2 Fischgerichte werden durch vegetarische Gerichte ersetzt, was im Rahmen des Coaching-Projekts als möglich Variante nicht kritisiert wurde.

Die Lebensmittelauswahl im Einzelnen erfolgt im Wesentlichen nach saisonalen Kriterien. Insbesondere ist dabei die „Saisonalität“ bereits dadurch vorgegeben, dass Lebensmittel außerhalb ihrer Saison unverhältnismäßig teuer sind und im Rahmen einer verantwortungsvollen Bewirtschaftung der Ausgabemittel nicht gekauft werden.

Beim Wareneinkauf wird größtes Augenmerk auf Regionalität gelegt. Soweit möglich werden Produkte von regionalen Anbietern mit möglichst kurzen Lieferwegen bezogen. Der Großlieferant für Milchprodukte kommt aus dem Landkreis Weilheim. Obst und Gemüse werden von einem Münchner Großlieferanten bezogen. Bei Wareneinkauf nach Saison kommen diese Produkte größtenteils aus Bayern. Fleisch- und Wurstwaren werden von einem Münchner Fleischmarkt bezogen. Kartoffeln werden nach Verfügbarkeit bei ortsansässigen Landwirten gekauft.

Es ist festzustellen, dass der regionale Wareneinkauf im Großküchenbetrieb häufig durch die Verfügbarkeit der entsprechenden Produkte begrenzt ist. Da nicht nur haushaltsübliche Mengen benötigt werden, kann die erforderliche Menge, zum Beispiel von Kartoffeln, nicht immer von lokalen Landwirten geliefert werden.

Auch die benötigte Fleischmenge für über 1.000 Essen täglich ist von örtlichen Metzgern nicht lieferbar. Beim Milcheinkauf muss eine ununterbrochene Kühlkette nachgewiesen werden. Aus diesem Grund ist der Einkauf bei ortsansässigen Landwirten aktuell nicht möglich.

Ebenfalls wird im Rahmen der Warenkalkulation stets darauf geachtet einen möglichst hohen Anteil an Bio-Produkten einzusetzen. Derzeit beträgt der Anteil an Bio-Produkten aus dem Bereich Grundnahrungsmittel (Nudeln, Reis), Milchprodukte, sowie Obst und Gemüse ca. 36 %. Wird der Wareneinkauf mit einem Bio-Anteil zu 100 % kalkuliert, bedeutet dies überschlägig eine Verdoppelung der derzeitigen Ausgaben für Lebensmittel.

Letztendlich sind die Kriterien bei der Speiseplangestaltung und der damit verbundenen Warenauswahl: Saisonalität, Regionalität und Bio-Qualität. Im Zusammenspiel von Regionalität und Bio-Qualität sei darauf hingewiesen, dass durch die stetig wachsende Nachfrage in Deutschland nach Bio-Produkten diese mit dem hiesigen Angebot allein nicht zu befriedigen ist und deshalb viele Bio-Produkte aus dem Ausland kommen. Aus diesem Grund verzichten wir auf einen 100prozentigen Bio-Anteil zu Gunsten von Produkten aus der Region.

Aspekte einer veganen Verpflegung

Wie oben aufgeführt, empfiehlt die DGE eine abwechslungsreiche Lebensmittelauswahl. Diesen Kriterien wird die vegane Verpflegung nicht gerecht. Nichtsdestotrotz, so die DGE, spricht nichts dagegen, auch einmal ein veganes Mittagessen anzubieten, solange die Kinder die Möglichkeit haben, im Tagesverlauf bei den anderen Mahlzeiten

ten auch tierische Produkte wie Milch oder Eier zu sich zu nehmen und so eine adäquate Nährstoffversorgung sichergestellt werden kann.

Aufgrund des hohen Anspruchs an die Nährstoffdichte während des Wachstums und wegen der geringeren Nährstoffspeicher haben v. a. Kleinkinder und Kinder bei veganer Ernährung ein Risiko zur Entwicklung von Nährstoffmangelzuständen.

Die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) gibt hierzu folgende Hinweise:

- Vegane Ernährung ohne Supplemente deckt den Nährstoffbedarf in der gesamten Kindheit und Jugendzeit nicht
- Durch den erhöhten Bedarf in Zeiten starker Wachstumsphasen kann es zur mangelnden Versorgung mit Protein, Energie, ω -3-Fettsäuren, Calcium, Eisen, Jod sowie den Vitaminen D und B12 kommen.
- Ein Mangel an Vitamin B12, Eisen und Jod kann die geistige Entwicklung beeinträchtigen und teils irreversible Schäden hervorrufen.

Eine vegane Ernährung in Kitas, Horten und Schulen ist unserer Meinung nach daher nicht zu empfehlen. Eine vegetarische Ernährung hingegen kann auch bei Kindern und Jugendlichen den Bedarf decken, falls die Verpflegung insgesamt, das heißt im familiären Bereich und in der Gemeinschaftsverpflegung wie bei uns, ausgewogen und gut geplant ist.

Da in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Germering die Kindern mit nur einer Mahlzeit täglich verpflegt werden und somit kein Einfluss auf die sonstige Ernährung besteht, sollte auch weiterhin die Verpflegung nach den DGE-Empfehlungen erfolgen.

Außerdem ist anzumerken, dass Herr Greil als Küchenleiter, sowie sein Team, regelmäßig an Tagungen und Regio-Treffs der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung und des Kompetenzzentrums KErn teilnehmen. Es werden einschlägige Fachmessen und Fortbildungen besucht. Somit ist sichergestellt, dass auch alle zusätzlichen Anforderungen, die im Übrigen in den letzten Jahren deutlich zugenommen haben (z.B. Allergenenkennzeichnung, Hygienevorschriften und dergleichen) stets erfüllt sind und zusätzlich eine ständige Verbesserung der Essensversorgung angestrebt werden kann.

Eine der größten Herausforderung bei der täglichen Verpflegung unserer Kinder ist die Akzeptanz der Kinder für diese empfohlene, gesunde, gemüsereiche und fleischarme Kost zu schaffen und die Balance zwischen gesunder Ernährung und Wünschen und Geschmäckern der Kinder zu erreichen.

Für die Zukunft sollen daher Möglichkeiten, den regionalen Wareneinkauf zu steigern und den Bio-Anteil zu erhöhen überprüft werden. Ein dementsprechendes Konzept, in dem auch die Kosten und die erhobenen Essensbeiträge der Eltern kalkuliert werden, wird in einer der nächsten Jugend- und Sozialausschusssitzungen vorgelegt.

Beschlussvorschlag:

Der Sozial- und Jugendausschuss nimmt den Bericht zur Kenntnis.

Rattenberger

Paech

genehmigt OB