

Gesundes Essen in der Don Bosco-Kita

Martin Himmelheber (him)

13. November 2023



Der Kindergarten Don Bosco erhält derzeit einen Neubau. Damit wird sich auch das Betreuungsangebot ändern. Neben Krippen- wird es künftig auch Ganztagsplätze geben. „Folglich ist auch ein warmes Mittagessensangebot einzurichten“, heißt es in einer Vorlage von Abteilungsleiterin Kerstin Flaig für den Verwaltungsausschuss.

Schramberg. Das Kita-Team habe sich mit der Stadt als Träger zusammengesetzt und ein Verpflegungskonzept erarbeitet, berichtete Flaig. Es soll kontinuierlich weiterentwickelt werden. In der Vorlage führt Flaig aus, dass das Thema Essen und Trinken verantwortungsvoll gestaltet sein müsse, „so dass alle Kinder gesund aufwachsen können“. Die Mensa diene dabei als idealer Lernort für die Kinder.

Das Verpflegungskonzept soll der Transparenz gegenüber den Eltern dienen und Grundlage sein für die weiter laufende Qualitätsentwicklung. Es sei auch die Grundlage für die Ausschreibung und die Vergabe an den ausgewählten Essenlieferanten ab Mitte 2024.

Drei Systeme

Auf dem Markt gebe es drei übliche Verpflegungssysteme für warme Speisen: „Cook and Hold“ bedeute die tägliche Warmanlieferung. „Cook and Chill“: Dabei werden gekühlte Speisen mit einer Haltbarkeit von zwei bis vier Tagen geliefert und „Cook and Freeze“: Tiefgekühlte Ware mit langer Haltbarkeit.

Bisher liefert ein Caterer jeden Tag das Essen an. Dabei seien Vitaminverluste nicht zu vermeiden.



Kerstin Flaig stellte das Verpflegungskonzept vor. Foto: him

Mehr Flexibilität, weniger Abfall

Für die beiden letzteren Möglichkeiten spreche die einfache Handhabung für das Personal, die Flexibilität bei den Essensmengen je nach Zahl der anwesenden Kinder und dass weniger gekochtes Essen entsorgt werden muss. Allerdings benötigten diese Lösungen mehr Kühltechnik und Energie. Ein weiterer Vorteil, man könne gleich größere Vorräte beschaffen und es entfielen viele Lieferfahrten.

„Die aktuellen Preise für die Mittagessen können voraussichtlich gehalten werden“, hofft Flaig. Die Küche in der neuen Kindertagesstätte Don Bosco sei bereits so geplant und mit technischen Geräten ausgestattet, dass „Cook and Freeze“ umgesetzt werden könne. Auch könne dabei das Essen besser auf die Bedürfnisse der Krippenkinder abgestimmt werden.



Im kommenden Jahr werden die Kinder im Don Bosco-Kindergarten auch zu Mittag essen. Foto: rem

Lommelige Pommes

Freie-Wähler-Sprecher Udo Neudeck berichtete von seinen guten Erfahrungen bei der Stiftung St. Franziskus mit Cook and Chill. Aber die Ausstattung mit Konvektomat und Kühlgeräten sei sehr teuer. „Und knusprig geht nicht: Pommes und Fischstäbchen sind lommelig“. Er fragte nach, wie das Mittagessen bei den anderen städtischen Kitas gehandhabt wird.

Dort gelte in der Regel das Prinzip Cook and Hold. „Wenn wir mit Cook and Freeze in Don Bosco zufrieden sind, können wir im nächsten Schritt prüfen, ob es in anderen Kitas auch geht“, antwortete Flaig. „Aktive Bürger“-Rat Jürgen Reuter forderte daraufhin eine „Paketlösung für alle Kitas“, um nicht jedes Mal neu diskutieren zu müssen.

Ralf Rückert (Freie Liste) erkundigte sich nach den Folgekosten für das Personal. Flaig erwartet, dass die Kosten gleich blieben.

Jürgen Winter (CDU) fand, es sei „sehr zu begrüßen“, dass die Verwaltung ein solches Konzept vorlege. Es würden beim gemeinsamen Essen nicht nur Tischmanieren gelernt, sondern auch die Weichen für Gesundheit oder spätere Krankheiten wie Fettleber, Bluthochdruck oder Herzbeschwerden gestellt. „Es wäre gut, wenn diese Lösung auf die anderen Kitas überschwappt.“

Was passiert mit dem bisherigen Lieferanten aus Schramberg?

Tanja Witkowski (SPD/Buntspecht) war ein wenig skeptisch wegen der Auswirkungen auf den bisherigen Caterer, der nach dem Prinzip Cook and Hold liefere, und künftig wohl weniger Aufträge erhalte. Flaig entgegnete, Don Bosco sei bisher noch nicht beliefert worden, und der bisherige Lieferant könne sich auch an der Ausschreibung beteiligen.

Witkowski fragte auch nach frischen Produkten wie Salat und Obst. Diese würden die Kitas weiter über lokale Geschäfte besorgen, so Flaig. Die übrigen Dinge könnten die Erzieherinnen aus einem Katalog bestellen und zusammenstellen. Das Essen sei meist ungewürzt. Besonders im U 3 Bereich seien die Speisen oft zu stark gewürzt.

OB Eisenlohr ergänzte, die alten Verträge mit anderen Kitas seien zunächst nicht betroffen und würden vom bisherigen Caterer weitergeführt. Erst bei einer Paketlösung ginge es „ans Eingemachte“. Bei einer Enthaltung stimmten die Rätinnen und Räte für das Verpflegungskonzept als Grundlage für das Vergabeverfahren.

Kein Schweinefleisch?

Im Verpflegungskonzept für die Kita Don Bosco heißt es, die Kita soll „täschchenfrei“ geführt werden, sprich alle Mahlzeiten kommen von der Kita, die Kinder bringen nichts von zuhause mit. Der Caterer achte dabei auf die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DEG).

Nach Absprache sei es möglich, dass Kinder ihr eigenes Essen mitbringen und: „In der gesamten Kita bieten wir kein Schweinefleisch oder andere Lebensmittel aus Schwein an.“

In einem weiteren Absatz erklären die Autorinnen dazu, die Kitakinder stammten aus verschiedenen Kulturen, deshalb verzichte man auf Schweinefleisch. Der Anteil der Kinder mit Migrationshintergrund bei Don Bosco liegt bei mehr als 80 Prozent.

Bei Sommerfesten, heißt es weiter, könnten die Eltern sich gerne untereinander absprechen, was sie an Grillgut mitbringen möchten. Die DEG schreibt nichts explizit zu Schweinefleisch, empfiehlt aber maximal

einmal pro Woche Fleisch anzubieten.

Hier findet sich ein interessanter Erfahrungsbericht einer Erzieherin. Sie berichtet von dauernden Konflikten wegen des Fleischangebots in Kitas und empfiehlt: gar kein Fleisch, nur vegetarisch: Lesenswert.

Andere Medien berichten, dass Schulcaterer inzwischen immer häufiger komplett auf Schweinefleisch verzichten.