

Antrag der SPD-Ratsfraktion v. 02.03.2020 „Gesunde Ernährung der Kinder in Kindertagesstätten und Offenen Ganztagschulen“

Prüfantrag, in der – durch den JHA am 16.06.2020 – geänderten Fassung:

Die Stadtverwaltung wird beauftragt, durch geeignete Maßnahmen, zum Beispiel durch die Schaffung einer entsprechenden Planstelle für eine Person mit Qualifikation im Bereich der Ernährungswissenschaft, einen verantwortlichen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten und für eine gesunde, ausgewogene und kindgerechte Ernährung der Kinder in den Kindertagesstätten und den Offenen Ganztagschulen zu sorgen. Diese geeigneten Maßnahmen sind darzustellen unter dem Einbezug einer Planstelle sowie ohne eine Planstelle und mit entsprechenden Finanzierungen zu versehen.

Zwischenbericht der Verwaltung:

Die Verwaltung hat sich zwischenzeitlich mit dem Prüfantrag „Gesunde Ernährung der Kinder in Kindertagesstätten und Offenen Ganztagschulen“ beschäftigt. Bevor eine weitere Befassung mit dem Antrag aus unterschiedlichsten Blickwinkeln erfolgt, möchte die Verwaltung eine Idee zu dieser Thematik präsentieren:

Zum nächsten Schuljahr 2021/22 wird die ehemalige Friedensschule als neue Grundschule ihren Schulbetrieb aufnehmen. Die Schule verfügt über eine Küche, die nahezu ein Großküchenformat aufweist. Zudem befindet sich in der Schule – auch als künftige Grundschule - eine Lehrküche.

In den bisherigen Planungen soll die künftige Essensversorgung der dortigen OGS-Kinder über einen Caterer erfolgen; in der Kita auf dem Schulcampus wird für die Kinder frisch gekocht.

Der Blick auf den Antrag und die o. g. Ressourcen lässt allerdings auch ein anderes Konzept zu: mit Beginn des Schulbetriebs der neuen Grundschule wird in der Küche frisch für den OGS-Betrieb gekocht. Möglicherweise kann dabei auch die Mittagsverpflegung der benachbarten Kita mit übernommen werden. Perspektivisch ist – nach Prüfung der Kapazität der (Groß)Küche - auch die Versorgung anderer Kita- und OGS-Standorte möglich. Daneben könnte sich dieser Standort zu einer Koordinations- oder Servicestelle für Kita- und Schulverpflegung in Lüdenscheid entwickeln. Das Personal dieses Standortes (Ausbildung als Koch/Köchin oder im Bereich Hauswirtschaft u. ä.) müsste daher nicht nur die

Essensversorgung leisten, sondern beispielsweise auch in der Lage sein, Verpflegungskonzepte zu entwickeln, Küchen- und Mensaplanung zu betreiben, Nachhaltigkeit in das operative Handeln zu übersetzen, Hygienevorschriften um- und durchzusetzen und die Beteiligung von Kindern, Jugendlichen und Personal zu organisieren. Hinzu kämen Angebote für Eltern in Sachen Kochen, Einkauf, Gesundheit u. ä.

Weitere Planung der Verwaltung:

Sofern der JHA die beschriebene Variante grundsätzlich befürwortet, würde die Verwaltung das Vorhaben – hinsichtlich der Inhalte, der Trägerschaft, der Finanzierung bzw. der stellenplanmäßigen Auswirkungen – konkretisieren.

Gez. Matthias Reuver