

Bereich Soziales
Az:
Datum: 10.05.2017

2017/111
öffentlich

Sitzungsvorlage

Beratungsfolge	Datum	TOP-Nr.
Betriebsausschuss 2 (Familie, Jugend, Soziales und Bildung)	01.06.2017	

Betreff

Gemeinsamer Antrag von SPD, Bündnis 90 Die Grünen und FDP zum Thema "Standards der Verpflegung von Kindern in Schulen und Kindertageseinrichtungen"

Finanzielle Auswirkungen

- ☒ keine haushaltsmäßige Berührung
- ☐ Auswirkungen siehe Sachverhalt

Beschlussvorschlag

Die Verwaltung wird beauftragt ein Konzept zur Essensversorgungen von Kindern und Jugendlichen in Schulen und Kindertageseinrichtungen zu entwickeln. In die Konzepterstellung sind Schülerinnen/Schüler und Eltern angemessen einzubeziehen (z.B. über KiJuPa / Schulpflegschaftsvertretungen). Das Speisenangebot muss sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (aktuelle Auflage) orientieren. Dies gilt entsprechend für die Mittagsverpflegung, die Speisenherstellung, die Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung sowie für die Getränkeversorgung. Dies bedeutet:

➔ Die Gemeinschaftsverpflegung an Schulen ist nachhaltig, d.h.:

- Sie ist möglichst gering verarbeitet (küchenfertig (bis Conveniencestufe 2); insbesondere keine Formfleischerzeugnisse;
- über alle Herstellungsprozesse umweltschonende Essenszubereitung, d.h. hoch energieeffiziente, ressourcenschonende und abfallarme Herstellung;
- die Roherzeugnisse stammen nach Möglichkeit von regionalen Erzeugern;
- die Speisenfolgen richten sich nach der saisonalen Verfügbarkeit der Zutaten; bzw. die Zutaten sind entsprechend ihrer Herkunft fair gehandelt.

- ➔ Bei der Bewertung der Wirtschaftlichkeit sind die vorgenannten Faktoren zu berücksichtigen. Insbesondere ist bei der Bestimmung der Produktionsstätte auf eine möglichst große Nähe zu den zu versorgenden Schulen zu achten, um weite Lieferwege zu vermeiden.
- ➔ Die Schulspeisenversorgung muss geeignet sein, für die eingesetzten Lebensmittel eine werterhaltende Speisenherstellung zu erreichen, damit die Kinder und Jugendlichen die Fähigkeiten entwickeln können, sich auf Dauer gesund ernähren zu können. Die Schulverpflegung ist deshalb so zu gestalten, dass sowohl bei der Zwischen- als auch bei der Mittagsverpflegung eine gesundheitlich wertvolle und fördernde Lebensmittelauswahl möglich ist. Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole sind zu bevorzugen. Es sollen keine Speisen angeboten werden, in denen als Zutaten Alkohol/Alkoholaromen eingesetzt werden. Dies sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und sie werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und -prägung nicht verwendet.
- ➔ Die Schulen sollen zur Unterstützung einer gesunden Schulernährung in geeignetem Maße im Unterricht und durch Bildungsmaterialien an der Gesunderziehung im Feld Ernährung und der Nahrungsmittelherstellung mitwirken.
- ➔ Die Speisenfolgen sollten abwechslungsreich sein und sich in ausreichend großen Zyklen wiederholen (mindestens vier Wochen). Kulturell sowie religiös begründete Essgewohnheiten sind bei den Speisenangeboten zu berücksichtigen. Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten. Schülerinnen und Schüler mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Die Wünsche und Anregungen der Schülerinnen und Schüler sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt. Täglich zu jedem Essen muss mindestens ein Frischobst- oder Rohkostanteil bereitgestellt werden.

gez. Bernd Goerke
SPD

gez. Dr. Bert Wagener
Bündnis 90 / Die Grünen

gez. Nils Bettinger
FDP

Sachverhalt

Siehe Antrag