

Für eine gute Schulverpflegung 6: Frischkost, Cook&Chill, Cook&Freeze – welche Einrichtungen nutzen welches Verpflegungsmodell?

Mittwoch, 14. September 2016

Antrag

Das Referat für Bildung und Sport erläutert dem Stadtrat

- Wie viele Einrichtungen (gesondert nach Einrichtungsart bzw. Campus) nutzen derzeit
 1. Frischkostzubereitung
 2. Cook&Chill
 3. Cook&Freeze
 4. Eine andere Form der Zubereitung von Mahlzeiten
 5. Verfügen über keine Küche zur Nahrungszubereitung (lediglich Pausenverkauf)
- Wie sich die einzelnen Verpflegungsarten in den letzten Jahren entwickelt haben (Prozentual mehr oder weniger geworden im Vergleich zu den anderen Verfahren)
- Wie die Einrichtungen beraten werden, welche gerne zu Frischkost wechseln möchten?

Begründung:

In der immer weiter wachsenden Landeshauptstadt München gibt es mittlerweile eine schier unüberschaubare Menge an schulischen Verpflegungsmodellen. Vom kleinen Standort mit nur einer Grundschule bis hin zu großen Campusstandorten mit mehreren Schulen, KiTa und Hort gibt es alle Varianten. Demzufolge wird auch die Essenszubereitung ganz unterschiedlich gehandhabt. In manchen Einrichtungen wird frisch gekocht in manchen anderen wird Tiefkühlkost verwendet. Manchmal liegt dies an einer bewussten Entscheidung hin zu einer Form, manchmal einfach an den Gegebenheiten in Küche und Mensa. Daher ist es angezeigt einen besseren Überblick über die einzelnen Verpflegungsarten und deren Verbreitung zu bekommen.

Die Frischkost gilt unbestritten als die wohl attraktivste Form der Zubereitung. Hier können frische Waren, die im besten Fall selbst eingekauft wurden verarbeitet werden. Dadurch können Speisepläne sehr individuell gestaltet und auf die Bedürfnisse der EssensteilnehmerInnen angepasst werden. Von dem her ist es ein großes Anliegen, die den Wunsch hegen ihre Verpflegung auf Frischkost umzustellen, bei diesem Unterfangen zu beraten und zu begleiten.

Initiative:

Sabine Krieger

Jutta Koller

Oswald Utz

Katrin Habenschaden

Mitglieder des Stadtrates