

Mehr Qualität in Kindertagesstätten V – Frischküche in allen KiTas ermöglichen

Mittwoch, 30. August 2017

Antrag

Das Referat für Bildung und Sport schafft für alle Kindertagesstätten die Möglichkeit das Essen in der Einrichtung auf Wunsch frisch zu kochen. Hierfür erarbeitet die Verwaltung ein Konzept mit den benötigten Ressourcen. Alle städtischen Kindertageseinrichtungen werden über die Möglichkeit, ihr Essen frisch kochen zu können, informiert und können sich selbst dafür oder dagegen entscheiden.

Begründung:

Der Ausbau der Kindertagesbetreuung in München schreitet stetig voran. In der Landeshauptstadt werden Jahr für Jahr viele neue Plätze in Krippen, Kindergärten, Horten u.Ä. geschaffen.

Gleichzeitig gibt es Bemühungen, den Anstellungsschlüssel (Relation von pädagogischen Personal zu betreuenden Kindern) stetig zu verbessern und dadurch die pädagogische Qualität zu erhalten bzw. zu erhöhen. Zudem gibt es – im Zuge der Gerechtigkeitsdebatte – politische Diskussionen, alle Kindertagesstätten komplett beitragsfrei zu stellen um somit Familien zu entlasten.

Da diese Ziele nur schwer miteinander zu verbinden sein dürften, sollte der Fokus auf die Lösung der dringendsten Probleme, nämlich die Personalgewinnung und die Qualitätssicherung bzw. Qualitätssteigerung gelegt werden.

Die meisten Menschen machen sich viele Gedanken um das Essen und bevorzugen frisch zubereitete Gerichte, auf die sie selbst Einfluss nehmen können. Derzeit wird nur in städtischen Kinderkrippen und Häusern für Kinder frisch gekocht, alle anderen Einrichtungen nutzen Catering. Hier wird entweder Essen im Cook&Freeze, Cook&Chill oder Cook&Hold Verfahren geliefert und ausgegeben. Auch wenn diese Verfahren in den letzten Jahren enorme Qualitätszuwächse hatten – und durch entsprechende Stadtratsbeschlüsse nun auch einem entsprechenden Warenkriterienkatalog (50% Bio, 30% Frischkost, möglichst regional) unterliegen – reichen sie qualitativ nicht an frisch zubereitete Speisen heran.

In vielen Einrichtungen der freien Träger und v.a. des privaten Sektors wird mittlerweile ein sehr hohes Augenmerk auf das angebotene Essen gelegt. Für Familien ist das angebotene Verpflegungsverfahren oft der entscheidende Unterschied in der Qualität einer Kindertagesstätte. Deswegen muss Einrichtungen, die frisch kochen wollen, dies ermöglicht werden.

Mit der Möglichkeit, Frischküche auch in städtischen Einrichtungen anzubieten, könnte die Verwaltung zeigen, wie hoch die Qualitätsanforderungen der Stadt an sich selbst sind und welches Qualitätsversprechen die Stadt damit gegenüber den Eltern abgibt. Für viele Einrichtungen wären Küchen, welche von Küchenpersonal nicht nur genutzt werden um gelieferte Speisen zu erwärmen, sondern um jeden Tag frische Gerichte zuzubereiten, auch ein Ort um pädagogische Angebote zu initiieren. Ernährung ist ein wichtiger Teil des Lebens und Ernährungsbildung und gute Ernährung sollten ganz früh anfangen.

Wir bitten, wie in der Geschäftsordnung des Stadtrates vorgesehen, um eine fristgemäße Bearbeitung unseres Antrages.

Fraktion Die Grünen-rosa liste

Initiative:

Jutta Koller

Sabine Krieger

Oswald Utz

Mitglieder des Stadtrates