



ANTRAG	Vorlage Nr.:	2019/0274
GRÜNE-Gemeinderatsfraktion		
Qualität und Nachhaltigkeit beim Schulmittagessen: Einführung der Halb-Frischküche		

Gremium	Termin	TOP	ö	nö
Gemeinderat	14.05.2019	42	x	

1. Das Modellprojekt einer Halb-Frischküche nach dem Prinzip „Achtsamkeit beim Grundschulessen“, das an der Hans-Thoma-Schule erfolgreich erprobt wurde, wird im Schulbeirat vorgestellt.
2. Die Vergabe von Mittagessen an Grundschulen wird dahingehend erweitert, dass Inhalte und Qualität des Modellprojekts „Achtsamkeit beim Grundschulessen“ als Teil der Leistung aufgeführt werden.

Zentrale Teile des Konzepts sind:

- Einführung einer Mischküche (Halb-Frischküche). Wo ein Bedarf besteht, werden die Schulen nach und nach für die Bedarfe einer Mischküche optimiert.
 - Bildung von Koch- und Ausgabeteams für das Herrichten und Verteilen der Speisen.
 - Etablierung eines Kontrollsystems für die Einhaltung der Qualitätskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), für die Einhaltung von mindestens 25 % Bioanteil sowie für die Verbesserung der Kommunikation mit den Eltern und den Anbietern.
3. Die Verwaltung prüft, welche Aspekte dieser Form einer qualitätsvollen und nachhaltigen Mittagsverpflegung von Grundschulen auf weiterführende Schulen und Horte übertragen werden können und passt die entsprechenden Qualitätskriterien dafür an.
 4. Es wird angestrebt, diese Bausteine des Projekts „Achtsamkeit beim Grundschulessen“ auch an den städtischen Kitas umzusetzen.

Sachverhalt/Begründung:

Für uns Grüne ist das Schulmittagessen ein Teil der pädagogischen Ausgestaltung des Ganztags. Es kann zur Ernährungsbildung und einem nachhaltigen Ernährungsstil der Schüler*innen beitragen.

Die Stadt Karlsruhe orientiert ihre Ausschreibungen für die Schulverpflegung bereits vorbildlich an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Dennoch wird die Qualität des Mittagessens oft von Schüler*innen, Eltern und Schulleitungen kritisiert: Es schmeckt oft nicht und täglich werden erschreckende Mengen davon weggeworfen. Auch die teilweise Anlieferung des Mittagessens aus großen Entfernungen (bis zu 150 km) wird wegen den dadurch verursachten hohen CO₂-Emissionen kritisiert.

Es ist zu begrüßen, dass die Stadtverwaltung bereits zugesagt hat, das Verhältnis von Wirtschaftlichkeit und Qualität in den Ausschreibungen von 70:30 % zu 50:50 % zu verändern.

Diese Verbesserung allein reicht aber nicht, um künftig eine schmackhafte und abwechslungsreiche Schulverpflegung aus regionalen, saisonalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln zu sichern. Wir Grüne halten dafür die Einführung einer Mischküche (Halb-Frischküche) und die Festlegung von Nachhaltigkeitskriterien für zielführend.

Das Modellprojekt „Achtsamkeit beim Grundschulessen“ wurde im Zeitraum vom September 2017 bis zum Februar 2018 an der Hans-Thoma-Grundschule in Karlsruhe in Kooperation mit dem Verein „Tischlein-Deck-Dich“, der „Vitale Lunchbox gGmbH“ sowie dem Schul- und Sportamt erprobt. Der Auftrag lautete, durch ein ganzheitliches und durchdachtes Mittagessenskonzept die Lebenswelt Schule als Ort für Werteorientierung und Nachhaltigkeit zu stärken. Die Ergebnisse zeigen, dass dieser Projektauftrag sehr erfolgreich erfüllt werden konnte und die formulierten Ziele erreicht wurden. Insbesondere konnte gezeigt werden, dass das Verpflegungskonzept kostenneutral funktioniert, die Essensabfälle deutlich verringert wurden und alle Beteiligten mit der Qualität des Mittagessens und den vermittelten Werten sehr zufrieden waren. Es hat sich gezeigt, dass die Kinder für eine nachhaltige Ernährung, die ihnen gut schmeckt, gewonnen werden können.

Für die Grundschul Kinder ist es ein Stück „Normalität“, wenn Bestandteile des SchulesSENS an der Schule frisch zubereitet werden. Bei der Bildung multiprofessioneller Teams arbeitet eine Fachkraft (Koch/Köchin) des Caterers mit dem Ausgabeteam zusammen. Die Bedürfnisse der Kinder sind somit im Blick, Portionen können individuell angepasst und Optimierungen der Zusammensetzungen zeitnah angefordert werden.

Für uns Grüne ist es aber genauso wichtig, dass perspektivisch die Umweltbelastung durch die tägliche Anlieferung des Schulmittagessens berücksichtigt wird. Eine Anfahrt von SchulesSEN über weite Entfernungen ist auch kontraproduktiv für die ambitionierten Klimaziele unserer Stadt. Neben den Klimaschutzaspekten können regionale Anbieter*innen sowie Produkte mit kurzen Transportwegen gefördert und die regionale Wertschöpfung gestärkt werden. Dies ermöglicht auch, dass die Schüler*innen regionale und nachhaltig produzierende landwirtschaftliche Betriebe in der Region kennenlernen und sogar Produkte aus dem eigenen Schulgarten (z. B. Kräuter) mit verarbeitet werden. Am Goethe-Gymnasium wird das heute schon praktiziert.

unterzeichnet von:

Renate Rastätter

Johannes Honné

Zoe Mayer,

Verena Anlauf

Christine Weber