

24. ÖFFENTLICHE PLENARSITZUNG DES GEMEINDERATES AM 23. MAI 2006

Vorlage Nr. 703 ANTRAG
Zu TOP 19

A N T R A G

der Stadträtinnen Dr. Gisela Splett, Anne Segor und Dr. Dorothea Polle-Holl
(GRÜNE) sowie der GRÜNE-Gemeinderatsfraktion vom 6. April 2006

Schulverpflegung

Die Stadtverwaltung schafft die Voraussetzungen dafür, dass in
Ganztagsschulen
Verpflegung aus frischen, regionalen Produkten zubereitet werden kann.

Dazu müssen folgende Maßnahmen umgesetzt werden:

1. Schulküchen werden in Zukunft so ausgestattet oder umgebaut, dass nicht nur ein Aufwärmen von tiefgekühlten Mahlzeiten oder ein Warmhalten von fertig angelieferten Gerichten, sondern die Zubereitung eines warmen Mittagessens aus frischen Zutaten ermöglicht wird.

2. In die Ausschreibungen des Schul- und Sportamtes (nach den Richtlinien der deutschen Gesellschaft für Ernährung) wird ein Zusatz aufgenommen, in dem verbindlich festgelegt wird, dass Salat, Obst, Gemüse, Getreide- und Milchprodukte überwiegend aus saisonalem und regionalem Anbau stammen müssen. Die Lebensmittel müssen frisch sein und kochfertig vorbereitet angeliefert werden.

3. Außerdem werden die personellen und organisatorischen Voraussetzungen geschaffen, die für die Zubereitung von Mahlzeiten in den Einrichtungen notwendig sind.

Sachverhalt/Begründung:

Für die Karlsruher Ganztagsschulen hat das Schul- und Sportamt bei der Ausschreibung für die Vergabe der Verpflegung mit einem warmen Essen die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu Grunde gelegt und z. B. für zwei Ganztagsschulen einem Anbieter von Tiefkühlprodukten aus Leipzig den

Zuschlag erteilt, der täglich Karlsruhe anfährt und die benötigten Mahlzeiten zulädt.

Die übrigen schulischen Ganztageseinrichtungen in Karlsruhe werden mit fertigen, warm gehaltenen Mahlzeiten aus verschiedenen Großküchen beliefert. Dem entspricht, dass die Küchen in den Einrichtungen von Anfang an lediglich zum Erhitzen von tiefgekühlten Mahlzeiten oder zum Warmhalten fertig gekochter Speisen geplant wurden.

Dagegen muss eingewendet werden, dass frisch zubereitete, vollwertige Mahlzeiten ernährungsphysiologisch Tiefkühlgerichten oder aufgewärmten Gerichten aus Großküchen bei weitem vorzuziehen sind. Hinzu kommt, dass in vielen Familien die Zubereitung von gesundem Essen einen niedrigen Stellenwert hat oder überhaupt nicht mehr stattfindet. Von daher ist es nicht verwunderlich, dass ein erschreckend hoher Anteil der Kinder und Jugendlichen übergewichtig ist (20 %); viele kennen nur Fastfood oder Tiefkühlgerichte. Umso wichtiger wird vor diesem Hintergrund die gesunde, frisch zubereitete Schulverpflegung aus regionalen und saisonalen Produkten. Dazu müssen Küchen so ausgestattet sein, dass nicht nur aufgewärmt, sondern "richtig gekocht" werden kann.

Außerdem kann mit der Festlegung auf Anbieter aus Karlsruhe und der Region, die in die Ausschreibungen des Schul- und Sportamtes verbindlich aufgenommen werden sollte, die regionale Wirtschaft unterstützt werden.

gez. Dr. Gisela Splett
gez. Anne Segor
gez. Dr. Dorothea Polle-Holl

Hauptamt - Sitzungsdienste -
12. Mai 2006