

**V0853/22**

öffentlich



SPD Stadtratsfraktion, Unterer Graben 83-87, 85049 Ingolstadt

Herrn Oberbürgermeister  
Dr. Christian Scharpf

Datum 19.10.2022

Telefon (0841) 3 40 02  
Telefax (0841) 9 31 23 57  
E-Mail fraktion.spd@ingolstadt.de

### **Gesunde Ernährung an Kindertagesstätten und Schulen -Antrag der SPD-Stadtratsfraktion vom 19.10.2022-**

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister,

damit Kita- und Schulessen nicht nur schmeckt, sondern auch gesund und ausgewogen ist, sind die Verantwortlichen aufgefordert sich immer wieder mit dem Thema auseinander zu setzen. Derzeit erfolgt die Verpflegung an den städtischen Bildungseinrichtungen über das Cook-and-Freeze-System. Diese Methode hat allerdings einen sehr hohen Energieverbrauch. Zunächst werden die Speisen gekocht, dann schockgekühlt, dann tiefgekühlt gelagert, anschließend mit dem LKW teilweise über lange Strecken zu den Einrichtungen transportiert und dort wieder tiefgekühlt gelagert und erneut mit Konvektomaten aufgewärmt. Gleichzeitig entsteht bei dieser Form der Essenszubereitung viel Verpackungsmüll, vor allem aus Plastik. Daher halten wir die Methode weder für energieeffizient noch für nachhaltig. Darüber hinaus kann nur von einer ausgewogenen Ernährung gesprochen werden, wenn es zusätzlich frische Produkte gibt. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten schreibt sogar auf seiner Seite, bei Cook-and-Freeze System ist „eine Ergänzung um frische Komponenten aus ernährungsphysiologischer Sicht unbedingt erforderlich“. In Ingolstadt gibt es dafür bisher weder Standards noch Qualitätsmerkmale.

Deswegen stellt die SPD-Stadtratsfraktion folgenden

#### **Antrag:**

1. Die Verpflegung an Kindertagesstätten und Schulen soll neben dem „Cook-and-freeze“-Angebot künftig dezentral und regional, bestenfalls nach den Grundsätzen von Slow Food erfolgen. Das Angebot an regionalen Produkten und die Nutzung örtlicher Anbieter werden deutlich erhöht.
2. Bei zukünftigen Ausschreibungen muss ein Mindestanteil an frischen Produkten aus unserer Region festgelegt werden. Die Stadt unterstützt die Einrichtungen bei der Beschaffung und legt Standards hinsichtlich des Angebots fest.

3. Die Verwaltung berichtet, welche Bildungsaktivitäten angeboten werden, um eine gesunde und ausgewogene Ess- und Ernährungskultur an Kindertagesstätten und Schulen zu fördern.
4. Bei künftigen Neu- und Umbauten an Schulen und Kitas ist eine eigene Küche einzuplanen, die für alle gängigen Verpflegungsformen (Cook and Hold, Cook and Chill und Cook and Freeze) ausgelegt ist.
5. Die Verwaltung wird beauftragt, in Zusammenarbeit mit den Ingolstädter Kindertagesstätten, Schulen, den örtlichen Landwirten, Restaurants, Bäckereien, Metzgereien und deren Verbänden ein Konzept zur gesunden Ernährung zu erstellen.
6. In allen Einrichtungen der Kinderbetreuung und Schulen wird ein pädagogischer Garten neu bzw. wieder angelegt.
7. Bei der Ausschreibung wird die Arbeitsgruppe „Mittagsverpflegung“ und das Jugendparlament einbezogen.

## **Begründung**

### Zu Pkt. 1

Eine vitaminreiche Ernährung bietet die Grundlage für die Gesundheit unserer Kinder. Die Zahl der Menschen, die an Krankheiten Diabetes oder Demenz erkranken steigt deutlich. Dabei wird festgestellt, dass es zu einer deutlichen Verlagerung vom Alter in die Kindheit und Jugend kommt. Bei Kindern nimmt die Zahl der Übergewichtigen und Diabetesbetroffenen kontinuierlich zu. Die Erkrankungen Diabetes, Demenz und Adipositas korrelieren. Die Krankheiten sind nicht zuletzt einer oft über Jahre hinweg anhaltenden Fehlernährung geschuldet.

Die Lebenshaltungskosten steigen derzeit sehr stark an. Viele Familien müssen nun beim Einkauf von Lebensmitteln sparen. Dabei planen machen Eltern auch mit dem Mittagessen in den jeweiligen Bildungseinrichtungen. Deswegen ist es um so wichtiger, dass diese angebotenen Speisen gesund und ausgewogen sind.

Die derzeit von der Verwaltung favorisierten temperaturrentkoppelten Systeme „Cook & Freeze“ und „Cook & Chill“ bieten keine adäquate Alternative zur frischen und gesunden Küche. Sie bieten zahlreiche Risiken: Die Ernährung ist eintönig, die Stadt verliert ihren Einfluss auf die Qualität des Essens und die Preisgestaltung und macht sich langfristig abhängig. Die Kinder werden zu reinen Konsumenten, ein Lerneffekt ist nicht vorhanden.

Damit die Qualität der Schulnahrung langfristig verbessert wird, soll die Versorgung durch regionale Anbieter erhöht werden. Der Markt für Schulverpflegung darf nicht allein in den Händen einzelner Anbieter bleiben. Dies ist bei allen künftigen Vertragsabschlüssen zu berücksichtigen. Schulen und Kindertagesstätten sind bei der Suche nach Alternativen zu unterstützen.

### Zu Pkt. 2

Derzeit ist kein Mindestanteil an frischen Produkten für die Mittagsverpflegung festgelegt. Zwar werden Obst und Gemüse von den jeweiligen Einrichtungen zugekauft, allerdings müssen sie diesen Einkauf meistens selbst organisieren. Daher kann der Anteil von frischen Produkten stark variieren. Daher soll für die Zukunft ein Mindestmaß an frischen Produkten festgelegt werden.

Drüber hinaus sollen die Einrichtung bei der Beschaffung von der Stadt überstützt werden.

Zu Pkt. 3

Schon im Kindesalter sollte Wissen über eine gesunde und ausgewogene Ernährung vermittelt werden. So wird der Stellenwert eines gesunden Essens bereits bei den Kleinsten früh "anerzogen".

Ernährungs- und Gesundheitsbildung sind essenzielle Lernfelder. Insbesondere dann, wenn Gesundheitskompetenzen nicht oder unzureichend im Elternhaus vermittelt werden können. Auch aufgrund der heutigen, am Arbeitsmarkt vorherrschenden Bedingungen ist Essen in Familien zeitlich sehr unterschiedlich geregelt.

Kochen besteht oft nur noch aus Warmmachen von gefrorenen Fertigprodukten. Die Regale von Tiefkühlkost in den Supermärkten sind ein Spiegel davon. In den Kantinen wird meist zu fett und zu kohlehydratreich gekocht und oft auf Fertigprodukte aus der Industrie zurückgegriffen. Kochen als Kulturgut wird auch in den meisten Schulen nur am Rand und sehr unzureichend behandelt. Deshalb ist es wichtig, den Unterricht speziell mit dem Thema praktischer Umgang mit Ernährung und Gesundheit altersgerecht mit verschiedenen Bildungsaktivitäten zu erweitern. Die Stadt soll dem Stadtrat berichten, welche Aktivitäten bereits unternommen werden und welche weiteren geplant sind.

Zu Pkt. 4

Die Essensversorgung an Schulen darf in Zukunft nicht mehr unter räumlich unzureichenden Bedingungen erfolgen. Beschränkungen bei der Essensausgabe und Versorgung verursachen Zeitdruck und unnötige Wartezeiten. Speiseräume an Schulen dürfen in Zukunft nicht mehr zu klein geplant werden. Es sollen künftig auch Möglichkeiten geschaffen werden, die das gemeinsame Kochen und Essen an allen Schulen fördern.

Im Zuge der Ganztagschule verbringen viele Kinder meist einen großen Teil des Tages in der Schule. Deshalb ist es wichtig, genügend Raum für die Essenaufnahme sowie eine angenehme Aufenthaltsatmosphäre ohne Zeitdruck und Stress zu schaffen.

Außerdem darf die Auswahl der zukünftigen Verpflegungsformen nicht an räumlichen Gegebenheiten scheitern.

Zu Pkt. 5

Gerade in Zeiten industrieller Lebensmittel ist es wichtig, dass sich die Kommunalpolitik dem Thema gesunder Ernährung an Kitas und Schulen widmet. Dazu gehört es auch, die Bürger unserer Stadt, insbesondere Kinder und Jugendliche, über die Produktion der heutigen Lebensmittel und Inhaltsstoffe ausreichend aufzuklären und zu informieren. Neben der Durchführung von Veranstaltungen, Projekten und Beratung ist es sinnvoll, in Kooperation mit den Fachleuten auf dem Ernährungssektor eine intensive Aufklärungsarbeit zum Thema „gesunde Ernährung“ zu leisten.

Kinder und Jugendliche sollen den Umgang mit Lebensmitteln nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch erfahren und die dazugehörigen Informationen über Produktion und Verarbeitung erhalten.

Beispiele hierfür könnten u.a. sein: Aktionstage auf dem Bauernhof, in Großküchen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Geschmacksschulungen (Sensorik), Vorträge über entsprechende Berufsbilder, praktische Workshops, usw.

Zu Pkt. 6

Viele Kinder wissen nicht mehr, wie Obst, Gemüse und Kräuter wachsen. Sie kennen diese nur aus dem Supermarktregal. Kenntnisse und der Umgang mit unseren natürlichen Lebensgrundlagen können deshalb nicht mehr ausreichend vermittelt werden. Dabei spielt der pädagogische Umgang mit Lebensmitteln eine besonders wichtige Rolle.

Mit einem Garten in Kindertagesstätten und Schulen wird unter pädagogischer Begleitung spielerisch theoretisches und praktisches Wissen über den Anbau und Umgang mit Obst und Gemüse eigenständig erlernt.

Langfristiges Ziel ist deshalb die flächendeckende Planung von Schulgärten und Schulküchen. Die Ganztagschule schafft ideale Voraussetzungen, Kindern auf diese Weise etwas über Lebensmittel und eine gesunde Ernährung beizubringen.

Zu Pkt. 7

Bei der Ausschreibung handelt es sich um eine Verpflegung für Kinder und Jugendliche. Daher halten wir es für unerlässlich, dass die betroffenen Personen bzw. ihrer Vertreter\*innen direkt am Prozess teilnehmen.

Mit freundlichen Grüßen

gez.  
Christian De Lapuente  
Fraktionsvorsitzender

gez.  
Veronika Peters