

*„Kitas und Schulen leisten einen entscheidenden Beitrag, damit Kinder und Jugendliche Freude am Essen und Selbermachen von Speisen haben sowie Kenntnisse über Lebensmittel und deren Zubereitung erlangen.“*  
Verbraucherministerium BW

## **Antrag auf Prüfung einer kommunalen Küche für Kindertageseinrichtungen und Schulen in Friedrichshafen**

### **Antrag**

Die Verwaltung der Stadt Friedrichshafen prüft die Einrichtung einer kommunalen Küche zur Belieferung von Kindertageseinrichtungen und Schulen in Friedrichshafen. Als Beispiel kann die Frischeküche Holzkirchen dienen. Folgende Aspekte sollen bei der Prüfung berücksichtigt werden:

- Einbeziehung GEB Kindertagesstätten und Schulen / Befragung der Eltern
- Regionalität
- Ökologie (Müllvermeidung, kurze Transportwege)
- Mögliche Standorte für eine entsprechende Küche in Friedrichshafen
- Finanzielle Auswirkungen

### **Antragsbegründung**

In der Sitzungsvorlage 2018 / V 00031 „Sachstandsbericht – Essensversorgung in Kindertageseinrichtungen“ wurde von der Verwaltung dargestellt, dass es derzeit in den Friedrichshafener Kindertageseinrichtungen eine Vielzahl an unterschiedlichen Caterern und Verpflegungsmodellen gibt. Von Cook&Hold (Klinikum) über Cook&Chill (ZF Gastro, Firma Biond) und Cook&Freeze (Firma Apetito, Firma Hofmann) reicht derzeit die Spanne. Die Anlieferer haben ihre Küchen unserer Kenntnis nach in Friedrichshafen, Meckenbeuren, Rheine Westfalen und Kassel.

Immer wieder gab es in der Vergangenheit Probleme damit, dass ein Caterer sein Liefergebiet oder sein Angebot (Auswahl, Preise) derart abänderte, dass eine Weiterführung des Vertrags nicht mehr möglich war.

Gleichzeitig war es mitunter schwierig, einen Caterer zu finden, der bereit war, die Nachfolge anzutreten. Das führte immer wieder zu neuen Herausforderungen und Testessen-Phasen sowie zu einer Verunsicherung der Eltern.

Träger und Leitungen der Kindertageseinrichtungen zeigen sich laut der oben genannten Sitzungsvorlage „hoch zufrieden mit der aktuellen Situation“ – die Eltern sehen dies allerdings differenzierter, wie in einem Gespräch von Gemeinderätinnen mit Vertreterinnen des GEB Kindertageseinrichtungen Friedrichshafen deutlich wurde. Sie wünschen sich ausgewogene, regionale, saisonale, am Bedarf der Kinder ausgerichtete Mahlzeiten in Bio-Standard, am liebsten in der Kindertageseinrichtung durch eine HauswirtschafterIn / KöchIn selbst oder alternativ dazu im Cook&Chill-Verfahren zubereitet.

Die Einrichtung einer zentralen Küche könnte Transportwege verkürzen, regionale Produkte gewährleisten, unnötiges Müllaufkommen reduzieren und gesundheitliche Risiken minimieren.

Die Verwaltung wird beauftragt, entsprechende Gespräche und Prüfungen für eine Kommunale Küche für Kindertageseinrichtungen und Schulen in Friedrichshafen aufzunehmen.

#### **Anhang**

Kinder brauchen gutes Essen in Kita und Schule

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/kinder-brauchen-gutes-essen-in-kita-und-schule/>

Frischeküche Holzkirchen

<http://www.frischekueche-holzkirchen.de/ueber-uns/>

Catering im Kindergarten

<http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/mittagsverpflegung-catering-im-kindergarten-12769317.html>