

Magistratsvorlage

Wissenschaftsstadt
Darmstadt



Eingang Magistrats- geschäftsstelle: 24.09.2014	an den Magistrat ☐ zur Kenntnis ☒ zur Beschlussfassung	Beteiligt vor Magistratsbeschlussfassung:
Dezernat V Amt: Dezernat V	an die Stadtverordnetenversammlung ☐ OBW zur Befassung ☒ zur Kenntnis ☐ zur Beschlussfassung ☐ zur abschließenden Beschluss- fassung Fachausschuss Behandlung in Ja Nein öffentl. Sitzung ☒ ☐	☐ OBW bei abschl. Beschlussfassung Magistrat
Verteiler:	Ja Nein Internetfähig ☒ ☐	Vorlage-Nr. 2014/0362 Magistratsbeschluss-Nr.
Produkt-Nr.: 365010 Kostenstelle: 051-007-1200 Kostenträger: 3650-30, 3650-50		
Investitionsnummer: Sachkonto: verschiedene		

Betreff: Darmstädter Bürgerhaushalt 2014 - Vorschlag # 474: (Verbesserung der Qualität des Essens in städtischen Kitas/Modellprojekt)

Vorlage vom: 22.09.2014

Beschlussvorschlag:

1. Der Magistrat nimmt die Vorlage zur Kenntnis.
2. Die Verwaltung wird beauftragt, die Umsetzung eines Pilotprojektes im Rahmen der zur Verfügung stehenden Haushaltsmittel zu prüfen.

Anlagen:

Datenschutzrelevante Anlage: ☐

Folgekosten: ☒ Ja ☐ Nein

Beschluss des Magistrats vom

Begründung zur Magistratsvorlage vom 22.09.2014

Für den Darmstädter Bürgerhaushalt 2014 wurde folgender Vorschlag eingebracht:

Verbesserung der Qualität des Essens in Städt. Kitas/Modellprojekt
Gesunde Ernährung ist ein permanentes Thema von dutzenden Kampagnen staatlicher Stellen oder Krankenkassen. Schaut man sich die Realität in Kitas der Stadt an, kehrt schnell Ernüchterung ein: Erhitzte Tiefkühlkost oder schlechtes Catering-Essen wohin man schaut. Dagegen: Die Arbeitslosigkeit von KöchInnen ist nach wie vor hoch, ebenso gibt es viele Menschen mit körperlicher Einschränkung, die nur 3-4 Stunden pro Tag arbeiten können und deswegen gezwungenermaßen arbeitslos sind.
Vorschlag: Städtisches Modellprojekt von Jobcenter und Rentenkasse (wg. Reha-Leistungen) und ein-zwei großen städt. Kitas, die über diesen Weg frisches und gesundes Essen direkt in der Einrichtung zubereitet bekommen. Es gibt Wohlfahrtsverbände in Darmstadt, die hier Know-How haben.

Der Vorschlag erhielt 60 Ja-Stimmen und 9 Nein-Stimmen.

Der Magistrat setzt sich bereits für eine gesunde Essensversorgung in städtischen Kindertagesstätten ein.

Die aktuelle Elternbefragung in städtischen Kindertagesstätten bezieht sich auch auf die Qualität der Essensversorgung, die aktuell bei 16 Einrichtungen mit Essen von Caterer und 11 Einrichtungen mit Tiefkühlkost sichergestellt ist.

Jede Kindertagesstätte entscheidet selbst über die Versorgung mit Essen, meist auch nach einem entsprechenden Probeessen der Elternbeiräte. Die Ergebnisse der Befragung werden in Kürze vorgestellt und werden dann in die weitere Arbeit der Fachverwaltung einfließen.

Der vorliegende Vorschlag impliziert das frische Kochen vor Ort. Um dies umsetzen zu können, bedarf es technisch relevanter Vorbedingungen, dazu gehören u. a. eine professionelle Küchenausstattung, um eine qualitativ hochwertige Kost zubereiten zu können, oder auch Hygiene relevante Aspekte.

Neben der technischen Ausstattung bedarf es eines ausgebildeten Kochs/einer ausgebildeten Köchin, der/die, neben den ausbildungsüblichen Inhalten und den Belehrungen nach dem Infektionsschutz- und anderer Gesetze, auch eine spezielle Schulung benötigt, die auf den Bedarf von Kindern zwischen einem bis zu sechs Jahren zugeschnitten ist, etwa Kochen bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsvorgaben.

Neben der Fachlichkeit einer kundigen Person bedarf es ebenso der Bereitschaft, sich auf das Arbeitsfeld Kindertagesstätte einzulassen und sich mit Kindern positiv auseinanderzusetzen.

Ebenso ist die Vertretungsregelung bei Ausfall der Küche zu berücksichtigen, etwa über zusätzliches Personal.

Der Vorschlag zielt im Besonderen auf arbeitslose Köchinnen und Köche sowie Menschen mit körperlichen Einschränkungen. Aktuell sind in Darmstadt 5 ausgebildete Köchinnen/Köche arbeitslos gemeldet.

Ein weiterer Punkt ist die Organisation des Einkaufs/Lieferung/Lagerung (u. a. Verträge mit Lebensmittellieferanten nach vorheriger Ausschreibung). In jeder Kindertagesstätte muss ausreichende Lagerkapazität bis hin zu entsprechender Kühlvorrichtung vorhanden sein.

Der Vorteil einer Küche vor Ort mit eigenem Personal ist sicherlich im Bereich der pädagogischen Arbeit zu sehen. Kinder erfahren durch das Zubereiten von Gerichten den Umgang mit Lebensmitteln, können Fragen zur Herkunft und Wachstum stellen. Vielen Kindern würde so der Zugang zum Thema, wo kommen unsere Lebensmittel her, erschlossen.

Aufgrund der oben geschilderten notwendigen Maßnahmen wie personelle, technische und örtliche Ausstattung ist mit erheblichen Kostensteigerungen zu rechnen, deren Deckung mit dem aktuellen Kostenbeitrag i. H. v. 2,50 Euro pro Essen nicht erreicht werden kann. Dieser Beitrag müsste daher erheblich angehoben werden.

Grundsätzlich wird der Vorschlag aus dem Bürgerhaushalt jedoch positiv aufgenommen. Da eine Umsetzung in den bestehenden Einrichtungen aufgrund der örtlichen und technischen Gegebenheiten nicht ohne weiteres möglich ist, wird das Jugendamt im Rahmen der weiteren Ausbauplanung von Kinderbetreuungseinrichtungen die Möglichkeiten prüfen, ein Pilotprojekt im vorgeschlagenen Umfang zu realisieren.

Darmstadt, 22.09.14
V/HB

Dezernat I

Dezernat IV

Dezernat V

Jochen Partsch
Oberbürgermeister

André Schellenberg
Stadtkämmerer

Barbara Akdeniz
Stadträtin