

Beantwortung einer Anfrage nach § 4 der Geschäftsordnung öffentlicher Teil

Gremium	Datum
Jugendhilfeausschuss	15.11.2016

Essen in Kindertagesstätten

Anfrage von Herrn Gümüs -Jugendamtselfternbeirat- aus der Sitzung vom 26.04.16:

Im letzten Jahr hat der JAEB das Thema Essen in den Kitas schon einmal kritisch beleuchtet. Wir nehmen die Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gerne auf und wollen „Dampf machen!“.

Daher bittet der JAEB die Verwaltung um die Beantwortung folgender Fragen.

1. Gibt es Überlegungen der Verwaltung das Thema Essen in der Kita und in der Schule, z.B. im Rahmen eines Kitagipfels unter Beteiligung mit den Trägern, Eltern, Verwaltung und Politik zu diskutieren?
2. Wie sieht die Zukunftskonzeption der Stadt Köln bei der Essenszubereitung aus?
3. Wird bei Planungen von neuen Kitas oder Sanierungen bestehender Kitas die Möglichkeit einer von uns als eigentlich selbstverständlich erachteten frischen Zubereitung mitgeplant?

Die Jugendverwaltung nimmt wie folgt Stellung:

Zu 1

In diesem Jahr wurde der Ernährungsrat Köln gegründet, der sich zum Ziel gesetzt hat, ein Konzept zur „regionalen und nachhaltigen Ernährungspolitik für die Stadt Köln“ zu entwickeln. Hieran ist aus der Verwaltung auch die Abteilung Tageseinrichtungen und Tagesbetreuung beteiligt.

Zu 2

Grundlage für die pädagogische Arbeit in den Kindertagesstätten sind die „Bildungsgrundsätze für Kinder von 0 – 10 Jahren, die die Ministerien für Schule und Weiterbildung sowie für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport mit den kommunalen Spitzenverbänden und den Spitzenverbänden der Freien Wohlfahrtspflege vereinbart haben.

Einer von 10 Bildungsgrundsätzen trägt den Titel „Körper, Gesundheit und Ernährung“. Das Ziel zum Thema Ernährung ist folgendermaßen formuliert:

„ Ziel in ...Kindertageseinrichtungen... sollte in erster Linie sein, dass Kinder Freude und Genuss an (gesundem) Essen und Trinken erfahren und positive Vorbilder erhalten. So können sie ein nachhaltig gesundes Ernährungsverhalten entwickeln. Der alltägliche Umgang mit Lebensmitteln ...ermöglichen vielfältige Sinneserfahrungen und den Erwerb von Kompetenzen....“

Dieses Ziel verfolgen die Kindertageseinrichtungen sehr konkret durch die Schaffung einer angenehmen Essensatmosphäre sowie durch abwechslungsreiche Kost, die mit frischer Ware (Salate, Obst) entsprechend ergänzt wird. Kinder lernen im Alltag spielerisch unterschiedliche Nahrungsmittel ken-

nen und werden an der Herstellung des Essens auch beteiligt.

Das Mittagessen wird in den Einrichtungen von unterschiedlichen externen Caterern bereitgestellt, die für eine kindgerechte Qualität des Essens bürgen.

Darüber hinaus hat eine Prüfung des Rechnungsprüfungsamtes ergeben, dass das Vergabeverfahren für die Bereitstellung von Mittagessen in städt. Kindertagesstätten neu organisiert und ausgeschrieben werden muss. Im Rahmen der Ausschreibung für dieses Vergabeverfahren sind u. a. auch die Leistungsanforderungen an die Caterer konkret zu beschreiben

Zu 3

Zum Vorschlag, bei Sanierungen und Neubauten von Einrichtungen, Essen täglich frisch zuzubereiten, nimmt die Verwaltung wie folgt Stellung:

„Selbst-Kochen“ hat einen hohen administrativen Aufwand zur Folge, der u.a. hygienische Fragen genauso berücksichtigen muss, wie die der Lebensmittelsicherheit. Es sind u. a. Zutaten zu dokumentieren und Allergene auszuweisen. Die Verantwortung für die Herstellung des Mittagessens stellt somit hohe Anforderungen und ebenso die damit verbundenen Risiken.

In diesem Kontext sind auch anfallende Kosten zu betrachten. Zunächst sind Investivkosten erforderlich. Die Küchen in den Kindertagesstätten sind für das Selbst-Kochen nicht ausgestattet. Eine exakte Summe für die erforderlichen Umbaumaßnahmen kann die Verwaltung nicht benennen, sie wird jedoch definitiv im Millionenbereich liegen (Bsp.: bei „nur“ durchschnittlich 10.000,00 € Umbaukosten je Kita fielen allein in den kommunalen Einrichtungen bereits 2,3 Millionen Euro Investivmittel an).

Da auszuschließen ist, dass das vorhandene Personal das Kochen übernehmen kann, sind darüber hinaus auch zusätzliche Personalkosten zu berücksichtigen. Folgende Beispielrechnung kann zugrunde gelegt werden:

16.060 Kinder werden in 229 Kitas beköstigt, also durchschnittlich in jeder Einrichtung 70 Kinder.

Die Verwaltung unterstellt, dass für das Aufstellen eines Essensplans, die Beschaffung der Ware, das Kochen von tgl. 70 Mahlzeiten, Dokumentationen etc. mindestens tgl. 6 Arbeitsstunden erforderlich sind, also durchschnittlich je Kita eine 75%-Stelle.

$\frac{3}{4} \times 229 \text{ Kita} = 171,75 \text{ Stellen}$. Es ist von durchschnittlichen Personalkosten einer qualifizierten Kraft (Köchin/ Koch) von jährlich 47.600,00 € auszugehen.

$171,75 \text{ Stellen} \times 47.600,00 \text{ €} = 8.175.300,00 \text{ €}$.

Dabei ist es völlig unklar, ob die angenommenen 6 Arbeitsstunden tatsächlich ausreichend sind, Vertretungsfragen sind in dieser Berechnung nicht berücksichtigt, ebenso nicht zusätzliche Kosten in der Personalverwaltung

Wenn dieser Betrag nun auf 16.060 Kinder umgelegt würde, entstünde je Kind eine jährlich zusätzlich zu finanzierende Summe i.H.v. 509,00 €.

Zur Information: Die derzeitigen Kosten bei der Spitzberechnung belaufen sich auf 2,50 € pro Essen, pro Tag, wovon 0,60 Cent für die Finanzierung der hauswirtschaftlichen Kräfte berechnet werden. Das Essengeld ist letztmalig 2002 erhöht worden.

.

Gez. Dr. Klein