

DIE GRÜNEN Anfrage v. 21.01.2023 – Mittagessen in Kitas

Beantwortung

Die Fragen wurden für alle Kitakinder (U3/ Kiga/ Hort) beantwortet. Es gibt keine größere Unterscheidung zwischen der Verpflegung der 3 Betreuungsarten. Lediglich im U3 Bereich werden manche Komponenten ausgetauscht.

1) Wer entscheidet, über die Speisepläne in den Kitas?

- Die Speisepläne werden von den Küchenkräften, in Zusammenarbeit, bzw. Kontrolle der Kitaleitungen erstellt.
- Dabei werden die Standards der **Bremer Checkliste umgesetzt**
Innerhalb einer Woche
 - *ein qualitativ hochwertiges Fleischgericht*
Als qualitativ hochwertig wird vor allem mageres Fleisch eingestuft.
Fettes Fleisch, fette Wurstsorten und Innereien sind nicht als hochwertig einzustufen.
 - *ein Eintopf oder Auflaufgericht*
bspw. aus Hülsenfrüchte, möglichst in Kombination mit Vollkornbrötchen oder Getreide.
 - *ein vegetarisches Vollwertgericht*
 - *ein Seefischgericht Fisch - vor allem Seefisch wie Kabeljau, Hering, Makrele und Heilbutt - liefern nicht nur hochwertiges Eiweiß und das wichtige Jod, sondern auch eine Fettsäure, die von besonderer Bedeutung für den Stoffwechsel ist.*
 - *ein Wunschessen der Kinder*
die Kinder sollen ermutigt werden, sich an der Essensversorgung in der Kita zu beteiligen.

2) In welchen Kitas wird das Mittagessen für die Kinder täglich frisch in der Kita zubereitet?

- In der Kita Kinderwelt (62 Kitaplätze/ ca. 50 Essen) wird das Mittagessen komplett frisch zubereitet, aber auch hier werden Convenience-Produkte, wie bspw. Fischstäbchen, Tiefkühlgemüse, etc. verwendet.
- In den Kitas:
 - - Am Breul,
 - Am Zauberberg,
 - Himmelsstürmer,
 - Wirbelwind
 - Glückskinder,
 - Petterweil

wird neben dem gelieferten Essen an einzelnen Tagen frisch gekocht (bspw. Eintöpfe und Suppen, Aufläufe, Nudeln mit Soße) oder aber Beilagen (Nudeln, Kartoffeln, Reis), Salate und Desserts zubereitet.

3) Von welchen Caterern beziehen die übrigen Kitas das Mittagessen?

- In den Kitas:
 - - Am Breul,
 - Am Zauberberg,
 - Himmelsstürmer,
 - Wirbelwind,
 - Glückskinder

wird das Essen von Appetito geliefert.

Die Kita Petterweil hat noch den Caterer Menü-Manufaktur Hofmann.

Die Petterweiler Spielgruppe wird mit warmen Essen von Greentimes versorgt.

- Die Kitas Feldmäuse und Matsche Pampe haben zurzeit keinen Caterer – die Kinder werden von zu Hause versorgt.

4) Wie weit sind die Küchen der Caterer von den belieferten Kitas entfernt?

- Apetito liefert einmal pro Woche aus Rheine bei Münster, ca. 300km
- Hofmann Menü-Manufaktur liefert einmal pro Woche aus Kelsterbach, ca. 26km
- Greentimes liefert täglich aus dem Industriegebiet Karben, ca. 32,5km/ Woche

5) Welche Arbeiten fallen in den Kitas im Zusammenhang mit der Essenlieferung an und wie lange dauern diese täglich?

- Lieferung Apetito oder Hofmann Menü:
einmal wöchentlich die Tiefkühlware in den dafür vorgesehenen Tiefkühlern verpacken – wöchentlich ca. 10 Minuten
- Greentimes:
Wärmekiste wird geliefert,
auspacken der Speisen und verteilen auf Schüsseln täglich Ca. 10- 12 Minuten

6) Werden diese Arbeiten durch Fachpersonal (Erzieher*innen) oder durch Aushilfen erledigt?

- In allen Kitas stehen 1-2 Kolleg/innen zur Essenvor- und Zubereitung, Einkauf und Reinigung (Geschirr, Arbeitsflächen, Küche) zur Verfügung, sowie 2 Springkräfte.
- Alltagshelfer/innen können bei Personalmangel ebenfalls Aufgaben in der Küche übernehmen.

7) Wie viele Arbeitsstunden fallen täglich für die Essenszubereitung in den Kitas an

a) wenn das gesamte Essen dort frisch zubereitet wird?

b) wenn der größte Teil des Essen angeliefert wird?

- Grundsätzlich rechnen wir in den Kitas 0,5 Stunden/ Woche/ Essenskind für die Küchenkräfte
- In der Kita Kinderwelt (Frischkost komplett) sind es 0,7 Stunde/ Woche/ Essenskind für die Küchenkräfte

Bspw.

50 Essenskinder Frischkost Küchenkraft	35 Wochenstunden
---	------------------

50 Essenskinder Convinience Plus Frischkost Küchenkraft	25 Wochenstunden
--	------------------

(Diese Stunden werden aber nicht monatlich angepasst, sondern wir gehen von einem Durchschnittswert an Mittagessen/Kita aus.)

8) Zahlen die Eltern in allen Kitas denselben Preis für ein Mittagessen? und 9) Wie hoch ist dieser Preis pro Kind und Tag und wie groß ist die Preisspanne zwischen den Kitas?

- In allen Kitas wird eine Pauschale von 85€/ Monat gezahlt.

Hier gibt es keine Unterschiede.

TOP 17

Stadt Karben

Fachbereich 4

10) Aus den Haushaltsplänen der Stadt geht hervor, dass das Mittagessen in den Kitas bezuschusst wird.

a) Ist der Zuschuss für die angelieferten oder für die in der Kita zubereiteten Essen höher?

b) Wie hoch ist der Zuschuss pro Portion?

Die letzte Berechnung der Verpflegungskosten wurde im Februar 2022 auf Basis der Einnahmen und Ausgaben 2021 gemacht, sowie eine Schätzung der Mehrkosten für 2022 aufgrund der Teuerungsrate (damals 5,4%) der Caterer.

Ausgaben 2021 im Durchschnitt pro Tag und Essen:

Küchenkraft pro Essen		2,74 €
Ausgaben pro Essen		1,80 €
Preissteigerung 5,4%	(Apetito und Hofmann)	0,10 €
Gesamt pro Essen		4,64 €
Gesamt pro Monat		92,74 €
Monatl. Gebühr ab 01.08.22		85,00 €
Stadt Karben Subventionierung		Mind. 7,74 €

Nicht eingerechnet sind Energie, Wasser, Müll, Abschreibungen für Anschaffungen von Küchengeräten, Geschirr...), Mietanteil er Küchen- und Lagerräume

Eine Differenzierung Caterer/ Selbst zubereitetes Essen wurde nicht gemacht.

11) Wie viele Essenreste werden in den Kitas täglich entsorgt?

- Grundsätzlich sind alle Kitas darauf bedacht nur für die anwesenden Kinder am jeweiligen Tag Essen herzustellen oder zu erhitzen.
- Das Tiefkühlsortiment von Apetito und Hofmann, sowie das Selbstkochen lässt das portionieren gut zu, so dass Krankheitswellen gut berücksichtigt werden können.
- Schwieriger ist das beim Caterer Greentimes (warmes Catering), bei dem **bereits 10 Tage zuvor die Portionsmengen bestellt werden müssen**.
- Trotz all der Planung und Erfahrung der Küchenkräfte, gibt es Tage, an denen die Kinder besser oder schlechter essen und entsprechend Essen übrig bleibt. Daher variieren die Essensreste durchaus.

12) Wie viel Verpackungsmüll fällt täglich durch die Mittagsverpflegung an?

Und

13) Gibt es erhebliche Unterschiede beim Müllaufkommen pro Kind zwischen den Kitas, in denen das Essen angeliefert wird gegenüber der Essenszubereitung in der Kita?

Wenn ja, in welcher Menge?

Liegen diese eher beim Verpackungsmüll oder bei den Essensresten?

Die Angaben wurden aktuell bei den Küchenangestellten der Kitas erfragt.

Ein nennenswerter Unterschied zwischen Catering und eigener Essenszubereitung ist in den Müllmengen nicht zu erkennen.

Lediglich beim **Warm-Catering ist der Verpackungsmüll sehr gering, dafür bleiben aber mehr Speisereste übrig**, da die Bestellung nicht am Tag selbst angepasst werden kann. Die Bestellung der Portionsanzahl muss bereits 10 Tage vorher erfolgen. Das heißt fehlende, bzw. kranke Kinder können nicht berücksichtigt werden

Die Küchenabfälle werden über eine „rote“ Tonne gesondert erfasst und verwertet.

TOP 17

Stadt Karben

Fachbereich 4

Kita	Anzahl der Essen /Jan 23	Zubereitung	Zu 12) Verpackungsmüll/ Tag
Am Breul	110	Apetito und Zukochen	ca. 3-4 Kartons und 40-80l Verpackungsmüll, Biomüll (Salat/ Gemüse- und Obstschalen)
Am Zauberberg	114	Apetito und Zukochen	25 l Plastikmüll (Folien, sind sperrig) und ca. 4 Kartons, Biomüll (Salat/ Gemüse- und Obstschalen)
PSG	23	Catering	Komplett Mehrwegverpackung, etwas Biomüll (Obstschalen)
Petterweil	76	Hofmann & zukochen	Ca. 80 l Verpackungsmüll, 3-4 Kartons, Biomüll (Salat/ Gemüse- und Obstschalen)
Glückskinder	114/ 2 Küchen	Apetito und Zukochen	Ca. 100l Verpackungsmüll, ca. 5 Kartons, Biomüll (Salat/ Gemüse- und Obstschalen)
Kinderwelt	51	Selbst kochen	25 l Verpackungen aus Karton und Plastik zuzüglich Biomüll, Biomüll (Salat/ Gemüse- und Obstschalen)
Wirbelwind	65	Apetito und Zukochen	ungefähr 4 Kartons, ca. 20l Verpackungsmüll, Biomüll (Salat/ Gemüse- und Obstschalen)
Himmelsstürmer	89	Apetito und Zukochen	4-5 kleine Kartons Ca. ½ gelben Sack Verpackungsmüll, Biomüll (Salat/ Gemüse- und Obstschalen)

Karben, 27.01.2023

gez. Heike Herrmann