

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

der Gemeinderat der Stadt Stuttgart hat mit dem Doppelhaushalt 2014/2015 einige Beschlüsse gefasst, die sich positiv auf die Ernährungsbildung und die Essensversorgung in den Stuttgarter Tageseinrichtungen für Kinder auswirken.

Mit der Gemeinderatsdrucksache 957/2013 wurde beschlossen, dass der **Bio-Anteil** beim Essen von derzeit rund 10 % auf 26 – 27 % angehoben wird. Mehrkosten von 200.000 € werden dauerhaft im Budget eingestellt.

Zusätzlich zu den bereits verwendeten Bio-Bananen, -Gurken, -Orangen, -Karotten, -Paprika (Rohkost) und Bio-Nudeln werden zukünftig Reis, viele Gemüsesorten (Beilagen) und sämtliche Joghurts (Nachtisch) in **Bio-Qualität** für die Kinder eingekauft und serviert.

In diesem Zuge wird auch sichergestellt, dass keine genveränderten Lebensmittel eingekauft werden.

Das Thema Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln und Ernährungs-Pädagogik ist dem Gemeinderat sehr wichtig, deshalb hat er die nächsten zwei Jahre 100.000 € für das Projekt „**Vom Feld in den Magen**“ bereitgestellt.

Um das gut umzusetzen, wurde die Stelle einer Ernährungswissenschaftlerin (Ökotrophologin) geschaffen. Sie organisiert im Team mit Pädagogen Ernährungsseminare und Gartenaktionen, z.B. Anlegen und Pflege eines Nutzgartens. Sie besucht zusammen mit den Kindern Bauernhöfe und Jugendfarmen und führt ca. 100 – 120 x pro Jahr Ernährungs-Aktionen und -Seminare mit den Kindern durch.

*KSZ'E-Newsletter

März 2014, bitte in der Einrichtung aushängen

Es wurde ein Rückmeldesystem zur Qualitäts- und Geschmacksbeurteilung eingeführt, an dem sich viele Einrichtungen beteiligen. Die wöchentlich auszufüllenden Bögen werden regelmäßig ausgewertet und fließen direkt in die Speiseplangestaltung und den Lebensmitteleinkauf ein.

Das Rückmeldesystem bestätigt unseren Eindruck, dass sich die Essensversorgung insgesamt wesentlich verbessert hat. Komponenten, die nicht gut ankamen oder sich im fortschrittlichen cook&chill-System schwer zubereiten ließen, haben wir aus dem Programm genommen, neue Gerichte werden permanent gesucht und eingesetzt. So haben wir z.B. für weiße Soßen, für Kartoffelsalat und für Pizza neue Lieferanten gefunden, deren Produkte deutlich besser schmecken. Die Rezepturen vieler Gerichte wurden aufgrund unserer Anregungen und Ihrer Rückmeldungen verbessert.

Da die gelieferten Speisen für alle Kinder geeignet sein müssen, zentral aber nicht entschieden werden kann, was für die 150 unterschiedlichen Einrichtungen mit rund 7.000 Kindern im Alter von 0 – 14 Jahren genau richtig ist, werden Anwendungsschulungen für die Kolleginnen der Aufbereitungsküchen mit der Aufforderung „**Probieren und Nachwürzen ist Pflicht**“ durchgeführt. Um die Speisen passgenau für die Einrichtung zu verfeinern dürfen bzw. sollen die Einrichtungen Gewürze, Kräuter usw. beschaffen, die Kosten werden von uns übernommen.

Für Anregungen und Vorschläge zur Qualitätsverbesserung haben wir immer ein offenes Ohr. Bitte sprechen Sie uns an,

Jhr. Gerd Jansen