



Hamburger Abendblatt

Norderstedt

Nachrichten Sport

NORDERSTEDT

07.04.12

Ein Küchenkonzept für Kitas und Schulen

Michael Schick

Norderstedts Politiker wollen endlich einheitliche Standards bei der Mittagsverpflegung für Kinder in Kitas und Schulen. Ein Konzept wird gesucht.

Norderstedt. Ein Küchenkonzept für die Norderstedter Schüler und Kita-Kinder muss her. Darin sind sich Politiker und Verwaltung einig. Sie wollen den jetzigen Flickenteppich abschaffen und durch eine Gesamtlösung für die Mittagsverpflegung ersetzen. Doch vor einem Beschluss haben die Mitglieder im Ausschuss für Schule und Sport die Verwaltung gebeten, die jetzige Praxis, die zur Verfügung stehenden Küchen und die Versorgungskapazitäten in einer Norderstedt-Karte übersichtlich darzustellen. "Dabei sollen auch die freien Träger einbezogen werden, sofern sie Interesse haben", schlug Heideltraud Peihs (CDU) vor, die auch den Wunsch nach der Übersichtskarte formuliert

hatte.

f

Bisher haben die weiterführenden Schulen die Mittagsverköstigung in Eigenregie geregelt. Die meisten haben einen Caterer beauftragt, der täglich Mittagessen liefert. An der Willy-Brandt-Schule kochen und verteilen Ute Lingenberg und ihr Team täglich frisch. Das war bis vor Kurzem auch an der Regionalschule Garstedt so - doch die Köchin hatte einen anderen Job und die Schule keinen Ersatz gefunden.



"In den nächsten Jahren werden die Grundschulen in offene Ganztagsgrundschulen umgewandelt. Auch da müssen wir uns Gedanken machen, wie die Kinder mittags versorgt werden", sagt Schuldezernentin Anette Reinders. Schließlich wollen und sollen auch die Jungen und Mädchen in den Krippen, Elementar- und Hortgruppen sich mittags mit gesunden Mahlzeiten stärken. Immerhin gilt es, Nudeln, Salate oder Cordon bleu täglich für Kinder und Jugendliche in 35 Kitas, zwölf Ganztags- und neun weiterführenden Schulen auf die Teller zu bringen.

Wie unterschiedlich die Auffassungen sind, hatte vor gut einem halben Jahr der Streit um die Küche im Kita-Neubau des Vereins "der Kinder wegen" gezeigt. Der Verein wollte im Frederikspark ein neues Haus für die Kinder einschließlich einer Küche bauen, die alle vier Einrichtungen des Vereins versorgen sollte. Die CDU wollte sparen und ließ eine Alternative prüfen: den Umbau der Küche in der offenen Ganztagsgrundschule Friedrichsgabe zur zentralen Versorgungseinheit für Schule und Kita in Friedrichsgabe. Doch diese Variante erwies sich als teurer, und so konnte der Verein sein ursprüngliches Konzept verwirklichen.

+++ Glutamat im Kita-Essen - 40 Kinder mit Allergie-Symptomen +++

Als sich Dezernentin Reinders in Hamburg umgesehen hat, legten ihr die Träger ans Herz, nicht allein auf einen Anbieter zu setzen. Ein Monopol verschafft der Stadt eine schlechte Verhandlungsposition und birgt die Gefahr, dass die Kinder hungern müssen, wenn das Essen mal nicht geliefert werden kann. Klaus-Peter Schroeder (FDP) forderte, Anforderungen an das Essen in einem Kriterienkatalog festzulegen. "Außerdem sollten wir ein einheitliches Preisniveau erreichen. Bisher sind die Unterschiede zum Teil erheblich", sagte

Schroeder. Er sprach sich auch dafür aus, gut funktionierende Kantinen-Modelle zu erhalten.

Sybille Hahn (SPD) plädierte für Stadtteil-Lösungen und forderte, die Entwicklung der Schülerzahlen im Blick zu behalten. Auch Hans-Georg Becker kann sich ein solches Modell vorstellen. Ihm sind einheitliche Standards bei der Mittagsverpflegung wichtig. Klaus Rädiker (GALiN) sieht eine ausgewogene Ernährung besonders in den Kitas für wichtig. In jeder Einrichtung solle möglichst täglich frisch für die Kinder gekocht werden.

Nun wird die Verwaltung zunächst den Ist-Zustand im Überblick darstellen. Anschließend wird sich auf Vorschlag von Anette Reinders eine überparteiliche Arbeitsgruppe mit dem Thema beschäftigen.

LINKS ZUM ARTIKEL

[Glutamat im Kita-Essen - 40 Kinder mit Allergie-Symptomen](#)