

Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen

**Mensen an Kindertagesstätten und Schulen in Bremen:
Bestandaufnahme und weitere Planungen**

Essen ist ein elementarer Bestandteil unseres Lebens, sowohl in der Erzeugung der Lebensmittel, ihrer Herstellung und Verarbeitung als auch in der Art und Weise, wie wir sie verzehren. Die Auswahl der Lebensmittel und ihr Verzehr sind mitentscheidend für unser Wohlergehen und unsere Gesundheit, aber auch unsere Arbeitsfähigkeit und unser Leistungsvermögen. Das gilt für alle Altersstufen, ganz besonders aber für die ersten Jahre im Leben, also für Kinder und Jugendliche. Da die meisten Kinder in Bremen Kindertagesstätten und alle Kinder Schulen besuchen, bestehen hier gute Möglichkeiten, ausgewogene und gesunde Lebensmittel anzubieten und eine gesunde Esskultur zu vermitteln.

Zweierlei ist hierbei von Bedeutung: Auf der einen Seite ist es wichtig, einen ausgewogenen Speiseplan mit gesundem Essen in den Kindertagesstätten und Schulen anzubieten. Von großer Bedeutung sind auf der anderen Seite aber gleichermaßen die Orte, an denen die Kinder und Jugendlichen die Mahlzeiten zu sich nehmen, und wie sie dort zubereitet werden, also die Küchen und die Mensen. So besteht z. B. ein großer Unterschied zwischen Fertig- und Convenience- oder Cook-and-Chill-Gerichten und vor Ort frisch angefertigtem Essen, wofür eine entsprechende Küche und Lagerungs- und Kühlmöglichkeiten notwendig sind. Daher sollte es politisches Ziel sein, dass mittelfristig alle Kindertagesstätten und Schulen über eine entsprechende Infrastruktur verfügen.

Wir fragen den Senat:

1. Welche Bedeutung misst der Senat grundsätzlich dem Verzehr von frisch zubereitetem Essen in den Bremischen Kindertagesstätten und Schulen in Bezug auf gesundheitliche Aspekte und das Leistungs- und Konzentrationsvermögen der Kinder zu? Wie bewertet er im Vergleich hierzu die Verwendung von Fertiggerichten („Cook-and-Chill, Convenience)?
2. An wie vielen Kindertagesstätten und Schulen in Bremen stehen Küchen und Mensen zur vollen oder teilweisen Zubereitung von Speisen bzw. deren Verzehr zur Verfügung (bitte differenziert nach den einzelnen Kindertagesstätten/Schulen, den dort jeweils angemeldeten Kindern und Jugendlichen und den zur Verfügung stehenden Mensakapazitäten)?
3. An welchen dieser Kindertagesstätten bzw. Schulen besteht derzeit die Möglichkeit, zu 100 Prozent Essen in den Küchen vor Ort zuzubereiten und zu kochen und an welchen wird dies auch entsprechend praktiziert? Aus welchen Gründen wird dies an Kindertagesstätten bzw. Schulen nicht umgesetzt, obwohl die Infrastruktur prinzipiell vorhanden wäre?
4. An welchen Kindertagesstätten bzw. Schulen wird derzeit die Küchen- und Menseninfrastruktur erweitert bzw. neu geschaffen oder befindet sich in entsprechender Planung? Wird hierbei sichergestellt, dass in allen dieser Einrichtungen die Zubereitung von Speisen zu 100 Prozent in den Küchen möglich ist, und wenn nicht, warum?

5. Ist im Rahmen des anstehenden Neu- und Umbaus von Kindertagesstätten und Schulen auch die Errichtung von angemessenen Küchen und Mensen vorgesehen? Wie verbindlich wird bei einem umfangreichen Umbau einer Kindertagesstätte und Schule oder einem Neubau darauf Wert gelegt, dass eine entsprechende Küchen- und Menseninfrastruktur (einschließlich dafür notwendiger Lagerungs- und Kühlmöglichkeiten) ausgebaut bzw. eingeplant wird? Welche Gründe liegen vor, wenn dies bei einzelnen Kindertagesstätten bzw. Schulen nicht vorgesehen ist?

Beschlussempfehlung:

Jan Saffe, Dr. Solveig Eschen, Christopher
Hupe, Björn Fecker