

An den  
Oberbürgermeister  
Dr. Christian Scharpf  
Altes Rathaus  
Rathausplatz 2  
85049 Ingolstadt

Fraktionsvorsitzender  
**Christian De Lapuente**  
Unterer Graben 83-87  
85049 Ingolstadt  
0841 / 34002  
christian.delapuente@spd-ingolstadt.de

Ingolstadt, 11. Mai 2022

## **Antrag: Gesunde Ernährung in Kitas und Schulen sicherstellen**

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister,

die SPD-Stadtratsfraktion stellt folgenden **Antrag**:

1. Die Verwaltung wird gebeten, bei künftigen Ausschreibungen für die Verpflegung an Schulen und Kindertageseinrichtungen die Qualität der Speisen und den Aspekt der Nachhaltigkeit stärker zu berücksichtigen.

Im Rahmen der Ausschreibung sollen deshalb folgende Punkte stärker gewichtet werden:

- Zertifizierung von Qualität und Lieferanten
  - Einsatz lokaler Lieferanten
  - Einsatz von Bioprodukten
  - Einsatz regionaler Produkte
  - Kurze Lieferketten
2. Im Rahmen der Ausschreibung sollen zukünftig kleinere Lose vergeben werden, damit kleinere und regionale Anbieter eine Chance haben, am Prozess teilzunehmen.
  3. Bei der Betrachtung der Angebote sollen zukünftig alle Kosten mit einbezogen werden, wie beispielweise die Anschaffung von speziellen Geräten für die Zubereitung der „Cook and Freeze“-Produkte oder die Entsorgungskosten.

### **Begründung:**

Schulen und Kitas sind neben dem häuslichen Umfeld der zweitwichtigste Lebensraum von Kindern. Daher ist es wichtig, allen Kindern und Jugendlichen eine gesunde und ausgewogene Ernährung in den städtischen Schulen und Kindertageseinrichtungen zu ermöglichen.

Indem wir Kriterien wie Qualität, Regionalität sowie Nachhaltigkeit stärker berücksichtigen, können wir nicht nur den Standard der Verpflegung verbessern, wir werden auch den sog. ökologischen Fußabdruck verkleinern, denn die bisher in den städtischen Kitas angebotenen „Cook-and-Freeze“-Produkte werden

über weite Strecken mit dem Lastwagen nach Ingolstadt gebracht.

Im Rahmen der bisherigen Ausschreibung wurden eher große Lose vergeben. Kleinere Anbieter, deren Angebote häufig einen hohen Anteil an Produkten aus unserer Region enthalten, hatten kaum eine Chance gegen international agierende Unternehmen, die mit dem „Cook and Freeze“- Angebot nicht nur größere Stückzahlen anbieten, sondern die Ware günstiger produzieren können.

Wenn die Stadt bei künftigen Ausschreibungen den Aspekt der Regionalität stärker berücksichtigt, bekommen wir nicht nur mehr Frische und Geschmack, sondern unterstützen gleichzeitig die lokalen Produzenten. Damit leisten wir einerseits einen Beitrag zur mehr Nachhaltigkeit und sichern andererseits Arbeitsplätze vor Ort. Darüber hinaus sind bei den „Cook-and-Freeze“-Mahlzeiten alle Komponenten tiefgefroren. Hier stellt sich die Frage, wie hoch ist der Frischeanteil bei der Verpflegung der Kinder? Ist der Zukauf von frischen Produkten, wie Äpfel, Gurken oder Tomaten für die „Cook-and-Freeze“-Verpflegung enthalten? Daher wünschen wir uns bei zukünftigen Vergaben eine Kostenaufstellung, die all diese Aspekte mitberücksichtigt.

Dass eine regionale und kindgerechte Verpflegung sehr gut funktionieren kann, zeigt das Beispiel der Bürgerhilfe Ingolstadt KiTa GmbH. Ihre elf Kindertageseinrichtungen werden täglich mit frisch zubereiteten Gerichten der Kinderküche aus Ingolstadt beliefert. Auch die katholischen Kindertageseinrichtungen in Ingolstadt setzen bei ihrer Mittagsverpflegung auf Frische und Regionalität. Daher wünschen wir uns auch für die städtischen Kitas und Schulen eine kindgerechte Ernährung, die die drei Faktoren gesunde Ernährung, Ökonomie und Ökologie bestmöglich verbindet.

Mit freundlichen Grüßen

gez.  
Christian De Lapuente  
Fraktionsvorsitzender

gez.  
Veronika Peters  
stellv. Fraktionsvorsitzende

