



Sie arbeiten zusammen für gesundes, regionales Essen in den Kölner Kitas: Die Vertreter des Kölner Ernährungsrates, der Kitas, des Jugendamtes und der Verbraucherzentrale NRW
Foto: Pekel

Besseres Essen für Kitas

„Stern“-Projekt will Speiseabfälle reduzieren und mehr Qualität

VON CHARLOTTE PEKEL

„In den Kitas werden die ersten Grundlagen der Geschmacksbildung gelegt. Was die Kinder dort lernen, wird sie ein Leben lang begleiten.“ So fasste Peter Zens vom Ernährungsrat Köln am Donnerstag im Jugendamt zusammen, was sich die Stadt, die Träger der Kölner Kindertagesstätten, die Verbraucherzentrale NRW und der Ernährungsrat vom Projekt „Stern“ erhoffen.

„Stern“ steht für Steigerung von Ernährungsbildung, Regionalität und Nachhaltigkeit. Auf den Speiseplänen der Kitas sollen künftig Gerichte aus vorwiegend regionalen, saisonalen Lebensmitteln stehen – um gesunde Ernährung zu fördern, CO₂ einzusparen und die regionale Landwirtschaft zu stärken. In einem ersten Schritt haben elf Köl-

ner Kitas an dem Pilotprojekt „Mehr-Wert-Konsum“ der Verbraucherzentrale teilgenommen, von zehn Kitas liegen die Ergebnisse bereits vor. Sie hatten an zehn Tagen ihre Speiseabfälle gewogen und kamen auf eine durchschnittliche Quote von 18 Prozent. Bei den in dieser Zeit gekochten 6500 Mittagessen entspricht das 317 Kilogramm Speiseresten.

Menge dem Bedarf anpassen

Mit einfachen Maßnahmen könnten die Abfälle um ein Drittel reduziert und Kosten eingespart werden, sagte Frank Waskow von der Verbraucherzentrale. Das Essen müsse den Kindern schmecken und die Menge dem Bedarf angepasst werden. Von dem eingesparten Geld könnten regionale Lebensmittel, besseres Fleisch und Bio-Produkte be-

zahlt werden. Um diese auf die Speisepläne der Kitas zu bringen, „werden wir das Küchenpersonal schulen und die Speisen optimieren“, erklärte Waskow.

Das „Stern“-Projekt sieht ab 2020 eine Regionalbetreuung vor, die Kitas in den Themen Ernährung, Regionalität und Nachhaltigkeit berät. Dazu kommt ein Online-Portal, auf dem sich Kitas und Eltern informieren können, wie sie die Projektziele umsetzen können.

Weil nicht alle Kitas eigene Köche haben, wird die Stadt für ihre mehr als 200 Einrichtungen ein Ausschreibungsverfahren einleiten. So werden den Catering-Firmen Vorgaben für die Produktion regionaler Speisen gemacht. „Wir wollen das Bestmögliche für unsere Einrichtungen herausholen“, sagte Karin Rashid vom Jugendamt.

AI
ZU
am
llse
ru
Re
rum
Lian
park

NO

Arzt
Kinde
Unikl
Ruf 4
Kinde
Str. 5
Krank
Weg 1
Privat
Ruf 1 9
Zahna
Apoth
Notdie
Ruf 08
netz) ur
Chorwe
ner Plat
Deutz, A
Deutzer
Merheir
Kieskau
Mülheir
heimer S
Neustad
ke, Bisma
Neustad
Neusser
Rodenkir
Hauptstr.
Sülz, Graf
gürtel 23,
Weiden, F
lauerstr. 3
Tierarzt (1
Dr. von Pri
haus, Ruf 9

AUTO & MOBIL

Wir kaufen Ihren PKW, LKW, Bus! 0231 55 55 04

THEATER HEUTE

Termine und Anfangszeit ohne G