

B5

Antragsteller*innen: UB Hildesheim

Weiterleitung:

Angenommen Abgelehnt Überwiesen an:

1 **Gesundes Schul-, Kindergarten- und Kita-Mensaessen** 2 **und Beteiligung von Schüler*innen bei der Herstellung**

3 Wir fordern, dass das Mittagessen an Schul-, Kindergarten- und Kita-Mensen des Land-
4 kreises nicht weiter vorproduziert sondern frisch in den jeweiligen Örtlichkeiten herge-
5 stellt wird. Wünschenswert wäre ein weiterer Ausbau der vegetarischen und veganen
6 Essensalternativen sowie ein Rückgang von verwendeten tierischen Erzeugnissen bei
7 der Essenszubereitung. An ausgewählten Schulen des Landkreises wünschen wir uns
8 Initiativen, bei denen die Schüler*innen selbst in die Essenszubereitung miteingebunden
9 werden, somit ihr Kochvermögen weiter ausbauen können und für ihren Einsatz am
10 Schuljahresende eine Würdigung oder Ähnliches erhalten. Eine solche Initiative würde
11 nicht nur die Qualität des Mensaessens steigern, sondern auch für die Schulen unterm
12 Strich kostengünstiger sein.

13 **Begründung:**

14 Wer isst schon gerne zerkochtes Blumenkohlgemüse oder den wöchentlich gleichen
15 „Schweinenacknbraten mit Zwiebelsoße“?

16 In den Mensas der Kitas, Kindergärten und Schulen des Landkreises wird Ernährung von
17 klein auf gelernt und praktiziert. Hier ist gesundes, reichhaltiges und vielseitiges Essen
18 unseres Erachtens von besonderer Bedeutung.

19 Inzwischen kann man davon ausgehen, dass man in allen Einrichtungen täglich vegetari-
20 sche Gerichtsalternativen vorfindet, was wir sehr unterstützen. Wir fordern, dass dies
21 weiter so bleibt und dass das Fleisch der Fleischgerichte keinesfalls von Massenbetrie-
22 ben und bestenfalls von lokalen Hersteller*innen stammt. Eine vegane Essensalternative
23 zumindest an einigen Tagen der Woche wäre sehr wünschenswert. Wir fordern für Schu-
24 len, Kindergärten und Kitas, dass das Essen frisch zur Mittagszeit produziert wird. Falls
25 die jeweilige Mensa das Essen von einem Zulieferer bezieht, sollte es sehr zeitnah ge-
26 kocht und zubereitet worden sein.

27 Noch schöner fänden wir dagegen die Idee, das Essen direkt an den Schulen oder Kin-
28 dergärten zu kochen und die Kinder bzw. die Schüler*innen mit in die Zubereitung ein-
29 zubeziehen. Dies gelingt nur, falls die nötigen Räumlichkeiten zur Verfügung stehen und
30 die Mitarbeit der Kinder bzw. der Schüler*innen von den Erzieher*innen und Leh-
31 rer*innen dezidiert gefördert und unterstützt wird. Man könnte sich eine Essens-AG
32 vorstellen, an der an jedem Wochentag andere Kinder bzw. Schüler*innen teilnehmen.

33 Sie würden dadurch den Spaß am Kochen lernen und in das Ganztagsangebot ihrer
34 Schule oder ihres Kindergartens eng miteinbezogen werden. Gleichzeitig würde die Es-
35 senszubereitung auf diese Weise für die Schulen und Kindergärten kostengünstiger
36 werden, wodurch alle Beteiligten profitieren würden.