

Essen gut – Alles gut!? Für gesundes Schulessen

Antrag an die Kreismitgliederversammlung der Kölner GRÜNEN am 21.09.2019

- 1 Gutes gesundes Schulessen ist Teil der kommunalen Daseinsfürsorge für Kinder und Jugendliche.
- 2 1. Wir wollen, dass Schulen, die selbst frisch kochen wollen und dazu eigene Konzepte
- 3 entwickelt haben, auf diesem Weg entsprechend unterstützt werden.
- 4 2. Wir wollen, dass Küchen in Schulneubauten so konzipiert werden, dass die Möglichkeit des
- 5 Selbstkochens z.B. durch einen Koch oder eine Köchin gegeben ist.
- 6 3. Wir wollen langfristig Schulen, die über keine für das Selbstkochen geeignete Ausstattung
- 7 verfügen, so umbauen, dass Frischkochen ermöglicht wird.
- 8 Das Thema Schulessen soll in der Stadt Köln stärker fokussiert werden. Um die Entwicklung der
- 9 Schulverpflegung im Sinne einer gesunden und ökologischen Ernährungsversorgung voranzubringen.
- 10 Dazu soll eine Stelle/Büro „Schulessen“ zur Gewährleistung des gesellschaftlichen Auftrages
- 11 „Schulische Gemeinschaftsverpflegung“ aufgebaut werden.
- 12 Unsere Ziele für das Schulessen sind:
- 13 • Frisch-Kochen
- 14 • Weniger Abfälle
- 15 • Bio und regionale Produkte
- 16 • Weniger Fleisch, wenn Fleisch dann Bio Fleisch
- 17 • Fisch nur aus nachhaltiger zertifizierter Fischerei
- 18 • Unterstützung und Beratung bestehender Schulkonzepte zum Thema Ernährung
- 19 • Einheit von Ernährungsbildung und Schulessen
- 20 • Bessere und mehr Schulküchen

21

22 **Begründung:**

23 Gesundes Essen ist für die Entwicklung von Kindern und Jugendlichen von besonderer Bedeutung.
24 Auf die private Versorgung haben wir keinen Einfluss, wissen aber, dass sie oft nicht ausgewogen
25 genug ist - und das mit weitreichenden Folgen. Umso wichtiger ist es, dass das Schulessen hohen
26 Qualitätsansprüchen genügt.

27 Da immer mehr Kinder und Jugendliche schulische Ganztagsangebote besuchen und damit das Ende
28 des Schulbesuchs in den Nachmittag fällt, spielt auch das angebotenen Schulessen im Kontext einer
29 gesunden ganzheitlichen Ernährung und einer Ernährungsbildung eine wichtige Rolle; denn die
30 Kinder und Jugendlichen werden auch entscheidend durch ihre Ernährungserfahrung und damit
31 durch das Schulessen geprägt. Die Ernährung von Kindern und Jugendlichen wird damit immer mehr
32 zu einer gesellschaftlichen Aufgabe. Frisch-Kochen mit unverarbeiteten Produkten aus regionaler und
33 nachhaltiger Landwirtschaft spielt dabei eine zentrale Rolle. Auf Zusatzstoffe aller Art können wir gut
34 und gerne verzichten.

35 **Schulessen ist unter GRÜNEN Aspekten ein wichtiges Querschnittsthema und tangiert viele**
36 **Bereiche**

37

38 Es geht um

39 • **Gesundheit:**

40 Prävention von Krankheiten wie Adipositas, Diabetes, Mangelernährung
41 Gesundes Essen ist somit ein wichtiger Baustein für physische und psychische
42 Leistungsfähigkeit

43

44 • **Umwelt:**

45

46 Zwischen 7% und 46%, durchschnittlich 25%, der Speisen in den Schulen werden
47 weggeworfen. Wert: ca. 70 Millionen Euro

48

49 • **Klima:**

50 Regionalität beim Einkauf bedingt weniger Energie für Transporte, geringerer
51 Fleischverbrauch erzeugt weniger Treibhausgase

52 • **Soziale Gerechtigkeit:**

53 Gesundes Essen für alle Kinder und Jugendliche, unabhängig vom Einkommen der Eltern
54 Unterstützung besserer Arbeitsbedingungen durch Verwendung von Fair Trade Produkte

55

56 • **Tierhaltung:**

57 Reduzierung der Massentierhaltung, weniger Einsatz von Antibiotika

58 • **Landwirtschaft:**

59 Biobewirtschaftung mit weniger Pestiziden, weniger Gentechnik, mehr Schutz für Insekten
60 auf gesunden Anbauflächen

61

62 Es geht beim Schulessen um eine komplexe Versorgungssituation, die nicht allein das Mittagessen
63 betrifft, sondern auch z.B. Frühstück, Snacks und Getränke. Außerdem spielen weitere Faktoren eine
64 wichtige Rolle für ein gutes Essenserlebnis, wie z.B. angenehme Räume und genügend Zeit zu Essen.

65 Gutes Schulessen passiert nicht von selbst. Man muss sich darum kümmern.

66 Wir wollen Schulen auf dem Weg zu einer gesunden und ökologisch ausgewogenen
67 Ernährungsverpflegung bestmöglich unterstützen.

68 Bärbel Hölzing und Dr. Maria Wulf-Hundeck

Unterstützer*innen:

Frank Jablonski

Stefan Wolter

Marc Daniel Heintze

Eileen Woestmann

Lisa-Marie Friede

Sandra Schneeloch

Jutta Piepenbring

Evelyn Curth-Schmidt

Barbara Wittkow

Erhard Wedekind

Lothar Segeler

Bert Lahmann

Herbert Clasen

Inge Fuhrmann

Frank Hauser

Christiane Klingenburg

Detlef Schmidt

Ulrike Kessing

David Jacobs

Frederik Grundmeier

Anja Lehtreck

Alexander Schulte

Manuela Grube

Daniel Bauer-Dahm