

Warmes Essen statt kalter Kost

Gesamtelternbeirat stellt neues Konzept zur Mittagsverpflegung in Betreuungseinrichtungen für Kinder vor

Kornwestheim. Schinkennudeln oder Reis mit Gemüse statt Vesperbrot und Cornflakes: Der Gesamtelternbeirat der Kindergärten hat ein Konzept zur warmen Verpflegung von Kindern erarbeitet, die bis nachmittags in einer Einrichtung betreut werden.

Von Melanie Braun

„Ich bin echt beeindruckt“, sagte Oberbürgermeisterin Ursula Keck gestern nach der Vorstellung des Konzepts durch Vertreter des Gesamtelternbeirats (GEB) im Kindergarten Kirchstraße. Das Resümee, das Inka Bluthardt und Tilmar Muff vom GEB-Arbeitskreis Verpflegungsprojekt vorgestellt hatten, sei „deckungsgleich mit dem, was die Verwaltung sich gedacht hat“. Was jedoch nicht allzu

überraschend ist: Seit der Arbeitskreis im Herbst 2007 gegründet worden war, hatten sich Verwaltung und GEB des Öfteren über das Projekt abgestimmt.

Nun liegt das Konzept also quasi in gebundener Form vor: In einer schwarzen Mappe hat der Arbeitskreis alle Aspekte des Projekts zusammengefasst. Ziel desselben ist es, viermal pro Woche ein „finanzierbares Mittagessen für jedes Kind“ in den sogenannten VÖ-Gruppen (verlängerte Öffnungszeiten bis 13.30 oder 14 Uhr) beziehungsweise in den Kernzeitbetreuungen der Schulen zu ermöglichen. Ein Tag pro Woche soll für Ausflüge oder Kochtage genutzt werden können.

Mit diesem Angebot könnten zum einen die oftmals berufstätigen Eltern vom Kochen entlastet werden, zum anderen würden die Kinder in den Genuss eines gesunden Mittagessens kommen, so der GEB. Zurzeit werde in den Kindergärten mittags eine kalte

Zwischenmahlzeit angeboten. „Aber die sättigt ja nicht bis abends“, glaubt Inka Bluthardt. Außerdem entfielen für die Pädagogen die zeitaufwendige Zubereitung der Zwischenmahlzeiten, betonte sie. Der GEB geht von einem Preis von etwa zwei Euro pro Essen aus – Oberbürgermeisterin Keck regte bei der Projektvorstellung gestern zudem an, dem Gemeinderat vorzuschlagen, sozial Schwächere mit einem Euro je Mahlzeit aus der Bürgerstiftung zu unterstützen.

Vier Möglichkeiten der Verpflegung stehen laut GEB zur Auswahl: die Versorgung über die Großküchen der Kindertagesstätten Bebel-, Karl- und Lessingstraße – wobei die Organisation des Transports und die Kosten noch unklar seien –, die Anlieferung von schockgefrostetem Essen durch die Catering-Firma Hofmann Menü (die auch Lurchi's Lunchhouse beliefert) oder von frisch zubereitetem Essen des Jakob-Sigle-Heims bezie-

hungsweise des Ludwigsburger Klinikums. Welche Variante für welche Einrichtung die beste ist, soll in drei verschiedenen Pilotprojekten in einem etwa halbjährigen Pilotprojekt eruiert werden. Zuvor aber erhebt der GEB im Rahmen einer Umfrage, wie viele Eltern überhaupt Interesse an einem solchen Angebot hätten. „Bis zum 10. November wollen wir die Umfrage abgeschlossen haben“, sagte Tilmar Muff, am 19. November soll dann im Sozialausschuss über das Projekt beraten werden.

Helga Rössig, Kindergartenbeauftragte der Stadt, zeigte sich zuversichtlich, dass das Angebot bei den Eltern gut ankommt – von den bereits befragten zwei Einrichtungen hätten etwa die Hälfte der Eltern Interesse angemeldet. „Aber es muss klar sein, dass die Eltern trotzdem verantwortlich sind für die gesunde Ernährung und gute Tischmanieren ihrer Kinder“, warnte Rössig.