

## **Fragestunde 21.3.2024, GR Mag. Astrid Schleicher (KFG)**

Qualitätssicherung der Lebensmittelversorgung an Grazer Schüler

Wie werden Sie die Qualität der auszugebenden Portionen direkt in Kinderbetreuungseinrichtungen, auch nach Neubau und der möglichen Verdoppelung der Kapazität der Küche Graz, sicherstellen?

Sehr geehrte Frau Gemeinderätin!

Die Qualität des Essens der Küche Graz wird auch nach einer Steigerung bei den Portionen sichergestellt sein. Es werden jetzt bereits knapp 10.000 Portionen produziert. Die Anzahl der Portionen ist nicht das entscheidende Kriterium in Hinblick auf die Qualität.

Derzeit sind rund 80 % der eingekauften Waren regional. Es wird angestrebt, nur regionale Lebensmittel in Bio zu beziehen. Das wird auch so bleiben, dies ist ein langsam wachsender Prozess.

Die Küche ist bei der Initiative „Gut zu Wissen“ ein Best-Practice-Betrieb. Dabei geht es um die Verpflichtung für Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe für Fleisch, Eier und Milch, die Herkunftsbezeichnung anzuführen. Die Küche arbeitet eng mit den lokalen Landwirten zusammen und hat den Fleischanteil stark reduziert. Gemüse und Hülsenfrüchte wurden erhöht.

Tatsache ist auch, dass dies bei Kindern nicht immer gut ankommt. Essen ist eine höchst emotionale Angelegenheit, süße Speisen finden besseren Anklang als gesündere Gerichte.

Es braucht eine gute Zusammenarbeit mit den Betreuungseinrichtungen unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Kinder und Eltern, um den emotionalen Aspekt zu berücksichtigen und zu bearbeiten. Eine Idee dazu wäre, sogenannte Essenbotschafter einzusetzen. Essenbotschafter können in der Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Rolle spielen, indem sie gesunde Ernährungsgewohnheiten fördern und als Bindeglied zwischen den Essensanbietern und den Konsumenten fungieren. Sie können dabei helfen, das Bewusstsein für die

Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung zu schärfen und die Akzeptanz von gesunden Speisen zu erhöhen.

Hier sind einige mögliche Aufgaben eines Essenbotschafters:

1. Aufklärung und Bildung: Essenbotschafter können Informationsveranstaltungen und Workshops zu Themen wie gesunde Ernährung, Lebensmittelherkunft und Nachhaltigkeit anbieten.
2. Feedback-Sammlung: Sie können Feedback von den Kund:innen sammeln, um die Qualität und Vielfalt der angebotenen Speisen zu verbessern.
3. Vernetzung: Essenbotschafter können Netzwerke zwischen lokalen Produzenten, Lieferanten und den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung aufbauen, um regionale und saisonale Produkte zu fördern.
4. Menügestaltung: Sie können bei der Entwicklung von ausgewogenen und attraktiven Speiseplänen mitwirken, die den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen der Konsumenten entsprechen.
5. Nachhaltigkeitsinitiativen: Essenbotschafter können Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und zur Förderung von umweltfreundlichen Verpackungen unterstützen.

<https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Gemeinschaftsverpflegung.html>

Ein bedarfsgerechtes und zeitgemäßes Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung berücksichtigt neben dem Geschmack, der Frische und der Zufriedenheit der Gäste auch die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen. Dabei kommt es auf eine zielgruppenadäquate, gesundheitsfördernde Zusammenstellung der Speisepläne und eine nährstoffschonende Zubereitung an. Ebenso sollten ökologische, soziale Aspekte und das Tierwohl berücksichtigt werden.

Die Bereitstellung regionaler, saisonaler und biologischer Lebensmittel ist ein wichtiger Bestandteil einer qualitativ hochwertigen und nachhaltigeren Ernährung.