

STADT ERFTSTADT

Der Bürgermeister

Az.: 51

öffentlich

V 209/2017

Amt: - 51 -

BeschlAusf.: - 512 -

Datum: 11.04.2017

gez. Knips	gez. Längen, 1. Beigeordneter		gez. Erner, Bür- germeister	
Kämmerer	Dezernat 4	Dezernat 6	BM	
gez. Feldmann				
Amtsleiter	RPA			

Beratungsfolge

Termin

Bemerkungen

Jugendhilfeausschuss	23.05.2017	vorberatend
Haupt-, Finanz- und Personalaus- schuss	27.06.2017	vorberatend
Rat	04.07.2017	beschließend

Betrifft: **Modellbericht - Frisch kochen in der Kita "Kükennest" in Bliesheim**

Finanzielle Auswirkungen:

Kosten in €: 2017: 4.043 € 2018: 10.990€ refinanziert	Erträge in €: 2017: 6.100 € 2018: 13.000 €	Kostenträger: 060365010	Sachkonto:
Folgekosten in €:	Mittel stehen zur Verfügung: ☒ Ja ☐ Nein	Jahr der Mittelbereitstellung:	
Nur auszufüllen, wenn Kostenträger Eigenbetrieb (Immobilien, Straßen, Stadtwerke)			
Wird der Kernhaushalt belastet: ☐ Ja ☐ Nein	Höhe Belastung Kernhaushalt:	Folgekosten Kernhaushalt:	

Unterschrift des Budgetverantwortlichen

Erftstadt, den

Beschlussentwurf:

1. Der Modellbericht wird zur Kenntnis genommen.
2. Ab dem 01.09.2017 werden die Mittagsmahlzeiten für die Kinder der städtischen Kinderbildungseinrichtung „Kükennest“ in Erftstadt-Bliesheim täglich weiterhin frisch gekocht.
3. Die Benutzungsordnung für die städtischen Kindertagesstätten der Stadt Erftstadt wird ab dem 01.09.17 weiter um § 5 (1a.) ergänzt. Die Verpflegungskosten für die städtische Kindertagesstätte werden entsprechend weiterhin auf 3,00 € pro Tag und Kind festgesetzt.

4. Im Stellenplan wird im Produkt 060365010 unbefristet eine 0,28 Stelle der EG 3 TVöD eingerichtet. Die Eingruppierung erfolgt wie bisher. Die unbefristete Weiterbeschäftigung der hauswirtschaftlichen Kraft wird ab dem 01.09.2017 als Ausnahme vom Einstellungsstopp beschlossen. Gleichzeitig wird die wöchentliche Arbeitszeit auf 11 Std. festgesetzt. Die Weiterbeschäftigung erfolgt unter der Maßgabe, dass die Gehaltskosten nicht zu Lasten der Stadt Erftstadt gehen, sondern weiterhin durch die Mehreinnahmen des Essensgeldes vollständig von den Eltern getragen werden.

Begründung:

Das Projekt "Frisch kochen" in der städtischen Kindertagesstätte „Kükennest“ in Erftstadt-Bliesheim startete zum 01.09.2016 mit Beginn des neuen Kindergartenjahres. Die Köchin ist seit September in einem Stundenumfang von 10 Stunden wöchentlich für das Kochen in der Kita zuständig. Das Ergebnis des Modellversuches ist positiv.

Zum Einstieg der Beschäftigung der Köchin wurde intensiv geprüft und gemeinsam überlegt, welche Arbeitsgeräte sie benötigt. Der Förderverein spendete ein Induktionsfeld mit variablen Heizstellen. Inklusiv Einbau wurde hierfür ein Betrag von 1.800 € verwandt. Dies war erforderlich, damit entsprechende Kochstellen in ausreichendem Umfang vorhanden sind. Aus dem Etat der Kita wurde darüber hinaus eine große Kühl-/Gefrierschrankskombination zur Lagerung von Lebensmitteln und Rückstellungsproben beschafft. Aus den Essensgeldeinnahmen wurden darüber hinaus entsprechend große Töpfe und Küchenmaschinen angeschafft.

Nachdem die Voraussetzungen geschaffen waren, waren alle gespannt, ob die Arbeitszeit der Köchin (2 Stunden täglich) ausreicht, um ein leckeres Essen auf den Tisch zu bringen. Die Mengenkalkulation musste ausgetestet werden. Absprachen und Regeln der Zusammenarbeit mit der bereits beschäftigten städtischen Küchenhilfe mussten getroffen werden. Anfänglich gab es täglich Situationen, die besprochen und geregelt werden mussten.

Je mehr Routine sich im täglich Kochen entwickelte und die Mengen und Geschmacksvorlieben der Kinder deutlich wurden, umso besser funktioniert das System. Die Einrichtung entwickelte ein pädagogisches Konzept, dass die Kindergartenkinder in vielfältiger Weise in die neue Situation mit einbezog. Anfänglich bewerteten die Kinder das Essen täglich. Die Kinder wurden in die Verantwortung genommen, entwickelten gruppenweise Menüpläne mit den pädagogischen Fachkräften. Zeitweise wurde die Bereitung des Nachtschickes von den Kindern übernommen. So haben alle das Ziel, gemeinsam an der täglichen Essenskultur mitzuwirken. Wie zu Hause ist das Mittagessen ein wichtiger Teil des Tagesablaufes in der Einrichtung.

Natürlich haben die Kinder Essensvorlieben und auch, wenn selbst gekocht wird, schmeckt es nie allen Kindern und es gibt auch immer wieder Kinder, die gewisse Nahrungsmittel ablehnen. Anfänglich wurde sehr viel experimentiert, um die Vorlieben der Kinder herauszufinden. Die Kinder benannten, ob die Gerichte zu salzig, zu süß, zu sauer waren. Dies wurde täglich besprochen, der Köchin zurückgemeldet. Religiöse Hintergründe der muslimischen Kinder werden bei der Essensfertigung berücksichtigt, genauso wie bekannte Allergien einzelner Kinder. Das ganze System spielt sich immer besser ein. Anfänglich kam es durchaus vor, dass die Mengen nicht ausreichten, Vorräte nicht vorhanden waren und kurzfristig nachbesorgt werden mussten. Die Zeit lehrte, dass gewisse Nahrungsmittel, wie z. B. Zucchini, die von den Kindern anfänglich abgelehnt wurden, in anderen Kombinationen dargeboten, als sehr schmackhaft neu beurteilt werden.

Die Menüpläne werden nach viel Überlegung abwechslungsreich gestaltet. Aus Kostengründen und auch aus Überzeugung werden regionale Produkte zu den Jahreszeiten vorrangig mit eingeplant. Der Einkauf erfolgt in Supermärkten und auch bei ortsansässigen Produzenten. Bei ortsansässigen Anbietern werden die Kinder mit einbezogen. Sie holen die Kartoffel mit dem Bollerwagen, gehen in die Geschäfte im Dorf.

Bei der Essensplangestaltung werden die Kinder nach wie vor ganz aktiv mit einbezogen. Als besondere Vorlieben haben sich Lasagne, Pizza, Kartoffelsuppe und Rindfleischbuchstabensuppe herausgestellt. Als Nachspeisen ist momentan die Bananenmilch eindeutig der Favorit. Die Kinder besuchen die Köchin, indem sie vor den Fenstern stehen, beim Kochen zusehen, beobachten, beschreiben und die Gerüche regen selbstverständlich den Appetit an.

Die Einhaltung der Hygienevorschriften stellte die Einrichtung vor weitere Aufgaben und Verantwortungen, die nicht zu unterschätzen sind. Bei der Essensausgabe muss täglich eine Temperaturmessung erfolgen. Das Essen muss 70 Grad aufweisen. Ebenso sind täglich Rückstellungsproben zu ziehen und diese dann 10 Tage aufzubewahren. Des Weiteren wurden die Menüpläne entsprechend der Allergenverordnung ausgearbeitet.

Die Eltern stehen dem Projekt nach wie vor äußerst positiv gegenüber. Sie genießen, es wahrzunehmen, dass es in der Einrichtung frisch und appetitlich, wie zu Hause, nach Essen riecht. Die Eltern waren in die Einkäufe intensiv eingebunden. Die meisten Kinder nehmen sehr gut und mit Appetit und genussvoll am Essen teil. Die Kinder äußern sich verbal und berichten auch ihren Eltern, dass die Köchin gut kocht und dass es heute wieder mal gut geschmeckt hat.

Die Eltern sind wirkliche Ansprechpartner bei Engpässen, sprechen das Personal an, bieten Unterstützung, wirken mit, tragen so das Projekt "Frisch kochen" in der Kita Bliesheim nach wie vor gerne mit.

Im März 2017 wurden die 50 Familien befragt, ob sie weiterhin bereit sind das Projekt „Frisch Kochen“ unter den bisherigen Voraussetzungen mitzutragen. 43 Familien bejahten dies. Eine Antwort war negativ. 6 Familien enthielten sich. Die große Mehrheit der Eltern erklärte sich bereit, die bisherige Regelung auf Dauer beizubehalten.

Zwischenzeitlich wurde bis April 2017 ein Guthaben von über 2000 € erwirtschaftet. Diese Rücklage ist für eventuelle Krankheitsausfälle/Catering sowie die Gehaltskosten für die Kita-Schließung im August vorzuhalten. Da entsprechende Rücklagen erwirtschaftet werden und die Arbeitszeit der Köchin sehr knapp bemessen ist, spricht der Elternrat sich dafür aus, die Arbeitszeit ab dem 01.09.17 unbefristet auf 11 Std. wöchentlich zu erhöhen. Die eigenommen Essengelder lassen dies zu. Sollten weitere Rücklagen für Personalkosten verwandt werden können, so ist es zukünftig geplant, Mehrarbeit nach Bedarf anzuordnen. Somit kann flexibel reagiert/gewirtschaftet werden auf der Basis der tatsächlich vorhandenen Gelder.

Am 03.04.2016 tagte der Kindergartenrat. Der mündliche Ergebnisbericht wurde zustimmend zur Kenntnis genommen. Einstimmig sprach sich der Kindergartenrat dafür aus, dass Projekt „Frisch Kochen“ in der Kita Bliesheim unbefristet fortzuführen.

In Vertretung

(Lüngen)