

Pressemeldung

Pressemeldung des Ernährungsrates Frankfurt zum FAZ Artikel vom 08.12.2020: Die Stadt Frankfurt will selbst kochen (FAZ)

Pressemeldung des Ernährungsrates Frankfurt zum FNP Artikel vom 08.12.2020: Schulessen: Dezernentin will regionale Caterer stärken (FNP)

Pressemeldung des Ernährungsrates Frankfurt zum FR Artikel vom 08.12.2020: Stadt will Kinder bekochen (FR)

Ernährungsrat Frankfurt unterstützt die Idee, künftig wieder in eigenen Küchen der Stadt zu kochen

Erneut ist es nicht gelungen, über eine städtische Ausschreibung einem kleinen Caterer für die Küche der IGS Nordend den Zuschlag zu geben. Dies ist schade, denn mit der Vergabe an die Cantina Buen Barrio hätten alte Wunden geschlossen werden können. Bleibt die Frage, wie Schulen künftig bekocht werden, wenn in Frankfurt endlich eine nachhaltige und regionale Essensversorgung erreicht werden soll.

Ein Konzept, das auch der Ernährungsrat Frankfurt schon länger fordert, kam nun aus dem Bildungsdezernat. Der Plan von Bildungsdezernentin Sylvia Weber, Schüler*innen und Kita Kinder in Zukunft in städtischen Küchen von städtischem Personal bekochen zu lassen, geht laut Ernährungsrat in die richtige Richtung und wird auch in anderen Städten diskutiert. „Wie Frau Weber sehr richtig feststellt, ist das europaweite Ausschreibungsverfahren nicht geeignet, die gewünschte Qualität sowie die Akzeptanz bei Schüler*innen und Eltern zu erzielen“, so Bärbel Praetorius, eine der Sprecher*innen des Ernährungsrates Frankfurt.

Eine zukunftsfähige Verpflegung aller städtischen Schulen muss fair und nachhaltig, von der Erzeugung bis zum Teller gestaltet sein. Dies ist aber nur zu erreichen, wenn die Stadt wieder eigene Gestaltungsmöglichkeiten in ihren Küchen er- und behält und diese nicht an externe Groß-Caterer outsourcen muss, die schon alleine bei der regionalen Logistik der Essensbeschaffung Schwierigkeiten haben.

Verschiedene Best Practice Beispiele deutschlandweit und im europäischen Ausland zeigen, dass eine Umstellung auf „regional“ und „bio“ bei geringer finanzieller Mehrbelastung möglich ist. Ebenso könnte ein verminderter Fleischkonsum, der aus Klimaschutzgründen notwendig ist, dafür sorgen, dass sich die Preise nicht wesentlich erhöhen.

Der Ernährungsrat steht mit seinen vielfältigen Expertisen und Netzwerken bereit, um die Stadt auf dem Weg zur nachhaltigen Verpflegung nicht nur in Schulen und Kitas, sondern auf weitere Sicht in allen städtisch verantworteten Küchen zu begleiten und zu unterstützen.

Nicht zuletzt mit dem vom Ernährungsrat geplanten „House of Food Frankfurt“ nach Kopenhagener Vorbild und dem Projekt LogRegio des Vereins Bionales e.V. (Trägerverein des ER Frankfurt) verfügt der ER Frankfurt über kompetente Expert*innen und nutzbares Know-how.

Hintergrund:

Im August 2017 gegründet, ist der Ernährungsrat-Frankfurt (ER) angetreten, um eine ökologisch wie wirtschaftlich nachhaltige Entwicklung der Region zu fördern und die Ernährungssouveränität zurückzugewinnen.

Getragen vom Verein BIONALES – Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung e.V. arbeitet der ER als selbständiges Projekt über 120 Ehrenamtlichen, in derzeit sieben unterschiedlichen Arbeitskreisen.

Umfassende Informationen zum Ernährungsrat finden sich auf der Webseite: <https://ernaehrungsrat-frankfurt.de/>
Informationen zum Verein unter: <https://buenger-fuer-regionale-landwirtschaft.de/>

Kontakt für Pressenachfragen:

Joerg Weber, Holzhausenstr. 22, 60322 Frankfurt, Mobil: 0172 – 652 89 86

Mail: j.weber@bionales.de