

In den Arbeitsgruppen zusammengetragene Sammlung an Ideen, Erfahrungen und Vorschlägen für zukünftige Anpassungen:

Kommunalpolitische Herausforderungen (und DGE-Vorgaben)

- Ausschreibungspflicht (Wettbewerb um den besten Preis)
- Vorgabe hoher Bio-Anteil, 30%, kostet und ist mit Aufteilung 10%Milch, 10%?? / 10%??
- DGE zu engstirnig
- Frankfurt hat zumindest einen Ansatz
- Wunsch: Möglichkeit, Sonderangebote auch abseits der Vertragsvorgaben anbieten können. „Mal anders machen dürfen als Highlight“
- Motivation des Personals durch „Freiheiten“

Herausforderungen in der Umsetzung (AHV + oder vs Gastronomie)

- Eltern / Pädagogen & Entscheider zum Probieren anregen
- Personal Engagement bei der Ausgabe (Menge bei AHV / Bildung bei Gastro)
 - o Zeit nehmen können?
 - o TK-Gemüse vs Vorgeschnittenes
- DGE-Vorgaben zu starr, kein Spielraum
- Tatsächlichen Bedarf ermitteln (dürfen): Menge & Gerichte
- 10% weniger kochen als bestellt (bei Schulessen)
- Komponenten anbieten (separat)
- Kosten: zurückgehende verpflichtende Zahlen & Wareneinsatz
- „Das haben wir immer so gemacht“ – Thema Gewohnheiten
- Ess-Situation ist auch Erziehung: besser gemeinsam mit Pädagogen am Tisch essen in kleinen Gruppen mit max. 15 Kindern

Du bist, was du isst – Wirtschaftlichkeit & Verkaufsförderung plus gesund?

- 1x pro Woche (Bio-)Fleisch
- Grübe Soße und (Vollkorn-)Pasta oder Pizza mit Gemüsesticks
- Hummus, vegetarisches Geschnetzeltes a la Gyros, Wraps, Gemüse, Salat
- Optik in der Ausgabe & Bezeichnung / Name des Gerichtes
- Bagels und Rohkost
- Problem: DGE-Vorgabe 40-50Gramm Fettfisch pro Woche pro Kind
- Gemüse saisonal einkaufen
- Hülsenfrüchte einbauen
(Erbseneintopf püriert, pürierte helle Linsensuppe, am liebsten mit Würstchen)
- Gemüsebällchen & Falafel: No-Chicken Burger oder veggie Currywurst

Fotoeindrücke vom Küchenstammtisch bei der ADA Kantine:

