



Mag. Angelika Stöckler MPH
Master of Public Health,
Ernährungswissenschaftlerin
und Pädagogin

Stöckler-Consulting
Unternehmensberatung
+43 676/33 47 304
office@angelika-stoeckler.at
angelika-stoeckler.at

Gemeinschaftsmahlzeiten für Kinder und Jugendliche in Wolfurt

Besprechung Ziele der Gemeinschaftsmahlzeiten und Wege der Zielerreichung
Wolfurt, 2022-10-13

Angelika Moosbrugger
Magdalena Feistenauer
Heinrich Heinek
Angelika Stöckler

Allgemeines

- Kapazitäten der Küche der Sozialdienste Wolfurt sind überschritten. Heute wurden 680 Essen zubereitet. Laut Behörde wären max. 600 zulässig. Behörde hat geraten, keine neuen Aufträge mehr anzunehmen, informiert Heinrich.
- Es wird überlegt, für die Mittelschule einen anderen Essensanbieter zu finden. Gespräche mit Martin Stöckler von der hohen Brücke laufen.
- Küchenteam wird fotografiert, um Kinder und Eltern zu informieren, wo und von wem gekocht wird.
- Heinrich übergibt eine Liste seiner Hauptlieferanten an Lena. Herkunftsbezeichnung der Hauptzutaten auf Menüplänen wird angedacht.
- Regionale und Bio-Lieferanten, die Lebensmittel in entsprechender Menge liefern können, sind bei Heinrich sehr willkommen. Vermittlung erwünscht.
- Heinrich versichert, dass er sich mit seinem Küchenteam dafür einsetzt, die gemeinsam formulierten Ziele gut zu erreichen. Leider ist es aufgrund der begrenzten Küchen- und Transportkapazität nicht möglich, täglich eine vegetarische Alternative anzubieten.

Ergänzender Wunsch zahlreicher Kindergartenpädagoginnen und Kleinkindbetreuerinnen aus dem zweiten Workshop (24.10.2022): Bitte den Anteil vegetarischer Gerichte weiter steigern und den Anteil an Gerichten mit Fleisch und Wurst senken, denn Prägung von Vorlieben, gesunden Gewohnheiten und klimaschonendem Verhalten erfolgt in der Kindheit.

Genuss-Standards für Kindermahlzeiten in Wolfurt

Frisch gekocht, regional und saisonal

- Wir bieten Kindern täglich ein zwei- oder dreigängiges Menü. Die angebotenen Mahlzeiten werden täglich frisch zubereitet.
- Bei unserem Essensangebot achten wir auf ein regionales, saisonales und qualitativ hochwertiges Angebot.
- Das vielseitige Angebot bietet Kindern neben zahlreichen bekannten Gerichten auch die Chance Neues kennenzulernen und auf den Geschmack zu kommen.
- Das Küchenteam achtet bei der Menügestaltung auf Abwechslung und berücksichtigt Standards für die Kinderverpflegung^{1 2 3 4}.
- Gesundheit und Klimaschutz sind uns wichtig. Daher bieten wir pflanzenbetonte Mahlzeiten und höchstens zweimal wöchentlich Gerichte mit Fleisch an.
- Um auch Kindern, die nur an einzelnen Tagen beim Mittagessen dabei sind, reichlich Abwechslung zu bieten, gibt es keine Zuordnung ausgewählter Gerichte zu bestimmten Wochentagen.
- Das Küchenteam trägt dazu bei, dass es allen Kindern in Wolfurt gut geht und gut schmeckt. Es berücksichtigt bei der Speisenzubereitung im Rahmen der Möglichkeiten religiöse und kulturelle Bedürfnisse.
- Alle Speisepläne sind mit Allergenzeichnungen versehen, um auch Kindern mit Allergien und Unverträglichkeiten eine Teilnahme an den gemeinsamen Mahlzeiten zu ermöglichen.
- Bebilderte Speisepläne für Kinder wecken die Vorfreude auf die gemeinsamen Mahlzeiten.
- Die Speisepläne stehen für Eltern auch online zur Verfügung.

¹ DGE-Qualitätsstandard: https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

² Richtig essen von Anfang an: <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=702>

³ Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung: https://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/2019-11-22_Leitlinie-f%C3%BCr-die-Gemeinschaftsverpflegung.pdf

⁴ Wegweiser für gemeinsames Essen: <http://angelika-stoeckler.at>