

Stuttgart, 12.05.2017

Fortsetzung Ernährungsbildung und -pädagogik im Jugendamt 2018-2019

Mitteilungsvorlage zum Haushaltsplan 2018/2019

Vorlage an	zur	Sitzungsart	Sitzungstermin
Jugendhilfeausschuss	Kenntnisnahme	öffentlich	22.05.2017

Bericht

Der Gemeinderat hat am 20. Dezember 2013, im Rahmen der Haushaltsberatungen, aufgrund der Anträge der CDU-Gemeinderatsfraktion 496/2013 „Vom Feld in den Magen“ und Bündnis 90/Die Grünen 440/2013 „Gärten für Kinder in Kitas“ dem Jugendamt für die Jahre 2014 und 2015 jeweils 100.000 € für die Schaffung einer Stelle und Sachmittel zur Verfügung gestellt. Am 14.07.2014 wurde mit der GRDrs 375/2014 im Jugendhilfeausschuss über die Verwendung der Gelder berichtet.

2015 stellten die Fraktionen im Rahmen der Haushaltsplanungen weitere, die Ernährungspädagogik betreffende Anträge für die Jahre 2016 und 2017. Die CDU-Gemeinderatsfraktion stellte den Antrag 376/2015 „Ernährungsbildung in den Kindertageseinrichtungen“ und Bündnis 90/Die Grünen den Antrag 498/2015 „Ernährungspädagogik stärken – Kita-Kinder entdecken Lebensmittel“. Ziel war in beiden Anträgen, die Ernährungsaktionen fortzuführen und personell zu erweitern. Mit der GRDrs 399/2015 wurden die reduzierten Sachmittel (viele Gerätschaften wie Entsafter, Haferflockenpresse usw. wurden bereits beschafft) und die Schaffung einer weiteren Stelle beschlossen. Die bereits vorhandene Stelle der Ökotrophologin wird seither aus dem Budget für Bildungsförderung finanziert, so entstehen hierfür keine neuen Kosten mehr.

Die neue Stelle konnte im Oktober 2016 durch zwei Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen besetzt werden. Die Kolleginnen wurden von der Ökotrophologin, die die Aktionen entwickelt und von Beginn an durchgeführt hat, gründlich eingearbeitet. 2017 ist erkennbar, dass die Erweiterung der Stellenanteile und die Verteilung auf drei Personen die richtige Entscheidung war. Rund 350 Aktionen werden angeboten, hinzu kommen Besuche beim Imker, Elternabende, Beratung der Pädagogen und Eltern in allen Einrichtungen, Teilnahme an Teambesprechungen und Konzeptionstagen. Es werden auch weiterhin Kooperationen mit Landwirten und Jugendfarmen im Stuttgarter Stadtgebiet oder in der näheren Umgebung angestrebt. Da nun weniger Hortkinder und dafür mehr Kleinkinder in den Einrichtungen sind liegt das Hauptaugenmerk auf den Aktionen, die in den Kitas durchgeführt werden.

In den Thementagen werden immer fünf bis sechs Kinder an gesunde Lebensmittel und deren Verarbeitung behutsam herangeführt. In der Anlage 1 sind die Aktionen aufgeführt, hierbei wird speziell auf die Altersstruktur eingegangen. Für kleinere Kinder werden die Aktionen einfacher aufgebaut als für die größeren, die oft schon eigene Erfahrungen gesammelt haben. Jedes Jahr kommen neue Themen hinzu, andere fallen weg. Ein Dauerthema ist „Vom Baum in die Flasche“, diese Herbstaktion kommt bei Kindern besonders gut an. Wie viele Äpfel stecken in so einer Flasche Saft, warum wird der Saft braun und vor allem: schmeckt Selbstgemachtes anders (besser) als Gekauftes? Die Kinder erleben, erfahren und erproben mit großer Freude. Lebensmittel, die im ersten Moment auf Ablehnung stoßen, werden dennoch probiert und meistens als gut empfunden.

Der Ernährungs-Fachbereich bringt sich auch an anderen Stellen ein. Seit 2015 werden im Fortbildungskatalog des Jugendamtes mehrere Fortbildungen zur gesunden Ernährung angeboten. Ein Elternratgeber zum Thema Gesundes Frühstück (Anlage 2) wurde erstellt und den Einrichtungen zur Verfügung gestellt, er liegt auch im Rathaus aus und wird vom Gesundheitsamt verteilt. Jedes Jahr werden drei bis vier Newsletter veröffentlicht, in denen die Vor- und Nachteile bestimmter Lebensmittel, z. B. Hülsenfrüchte, Soja, Beeren und Nüsse beschrieben werden. Die Newsletter sind für Erwachsene, also Pädagogen und Eltern, geschrieben. Sie werden in den Einrichtungen ausgehängt, sind im Internet auf Stuttgart.de und auf der Homepage des Gesamtelternbeirates zu finden.

Bewertung

Immer mehr Kinder profitieren von dem Expertenteam. Das Interesse von Einrichtungen, Kindern und Eltern ist groß. Das angestrebte Ziel praktische Aktionen durchzuführen wurde erreicht. Die Arbeit sollte fortgesetzt werden. Um noch mehr Einrichtungen zu erreichen muss das pädagogische Personal in den Einrichtungen stärker selbst im Thema tätig werden. Ziel ist, den Erzieherinnen und Erziehern das benötigte Wissen und die Möglichkeiten eröffnen, sodass sie die Aktionen selbst durchführen können. Die Ernährungsexperten begleiten sie dabei, stellen Schulungsthemen und die benötigten Unterlagen bereit und unterstützen mit Rat und Tat.

Die Fortsetzung des Themas Ernährungsbildung könnte sich wie folgt darstellen

1 Stelle Ökotrophologin, wird aus Budget der Bildungsförderung finanziert	
1 Stelle (verteilt auf 2 Personen) Ernährungsberater/in in EG 6	48.000 €
Aufwand für Beförderung der Kinder und Materialtransport	8.600 €
Lebensmittel, Kleingeräte für Experimente in Küche und Garten	13.400 €
Kosten insgesamt	70.000 €

Die Pädagogen in den Kitas haben in den vergangenen zehn Jahren das Einstein-Konzept erfolgreich umgesetzt. Es gibt in den Einrichtungen Räume für Musik, sogenannte Bewegungsbaustellen, Kunstateliers, Holzwerkstätten, Forscher-Räume mit den unterschiedlichsten Materialien für forschendes oder entdeckendes Lernen. Das Thema Ernährung fehlt hier oft. Deshalb ist es wichtig, dass das Projekt in dieser Form weiter geführt wird und die Pädagogen fachliche Unterstützung von den Ernährungsexperten erhalten.

Eine zentrale Anlaufstelle für Ernährungspädagogik hat viele Vorteile. Neben dem Bündeln von Fachwissen sei hier auch die gute Möglichkeit zur Vernetzung und Kooperation genannt. Im bisherigen Projektverlauf konnte so Kontakt zur Deutschen Gesellschaft für Ernährung und zur Imkerei Summteig auf- und ausgebaut werden, von dessen Weiterführung alle Seiten profitieren. Durch die veränderte Altersstruktur in den Einrichtungen, lassen sich weniger Verknüpfungspunkte zu Jugendfarmen finden als ursprünglich gedacht. Auch die Landwirte konzentrieren sich neuerdings eher auf den Bereich Mietgärten und

bieten keine Führungen mehr an. Deshalb ist es umso wichtiger, dass in den Einrichtungen kleine Gärten angelegt, gehegt und gepflegt werden. Hierbei unterstützen die Ernährungsberaterinnen und geben wertvolle Tipps.

Finanzielle Auswirkungen

Ergebnishaushalt (zusätzliche Aufwendungen und Erträge):

Maßnahme/Kontengr.	2018 TEUR	2019 TEUR	2020 TEUR	2021 TEUR	2022 TEUR	2023 ff. TEUR
Personalkosten	48.000	48.000	48.000	48.000	48.000	48.000
Sachkosten	22.000	22.000	22.000	22.000	22.000	22.000
Finanzbedarf	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000

(ohne Folgekosten aus Einzelmaßnahmen, Investitionen oder zusätzlichen Stellen – diese bitte gesondert darstellen)

Mitzeichnung der beteiligten Stellen:

Die Referate AKR und WFB haben Kenntnis genommen. Haushalts- und stellenrelevante Beschlüsse können erst im Rahmen der Haushaltsplanberatungen erfolgen.

Vorliegende Anfragen/Anträge:

Erledigte Anfragen/Anträge:

Isabel Fezer
Bürgermeisterin

Anlagen

2

Aktionen:

Alles Käse!?	Wir lernen den Käse mit allen Sinnen kennen und stellen gemeinsam Leckereien aus Käse her.
Der wandelbare Mais	Welche Lebensmittel werden aus Mais hergestellt und was können wir selber aus Mais herstellen?
Die grünen Gemüseschlangen	Wir erforschen gemeinsam die Lebensmittel Gurke und Zucchini.
Die Gurkenschlange	Welche Gurkensorten gibt es und wie schmecken diese?
Ein Pilz	Wir lernen die unterschiedlichen Speisepilze kennen und erarbeiten uns in kleinen Workshops interessante Pilzthemen. Gemeinsam wird etwas Leckeres aus Pilzen gekocht.
Haarige Früchtchen	Welche Früchte haben Haare und warum? Wir probieren welche Haare wir mitessen können und welche nicht.
Heiße Schoten	Wir tauchen in die Welt der Paprika- und milden Chilisorten ein.
Hülsenpower	Welche Hülsenfrüchte gibt es und wie verarbeiten wir diese?
Kunterbunte Paprika	Wir lernen die Paprikaschoten mit allen Sinnen kennen und verstecken diese in unseren hergestellten Speisen.
Lecker-spritzig-Zitrusfrucht	Wo wachsen denn die unterschiedlichen Zitrusarten? Wir stellen gemeinsam Leckereien her, wofür wir unsere Muskelkraft brauchen.
Milch und Co	Wir beschäftigen uns mit der Frage, von welchem Tier Milch und Käse kommen. Dabei probieren wir uns durch die vielfältige Käsewelt.
Müsli selbstgemacht	Was ist im Müsli enthalten und wie wird aus Hafer Müsli?
Nüsse mal anders	Wir entdecken unterschiedliche Nüsse, Kerne und Cerealien.
Obstsalat neu entdeckt	Welches Kind errät die Obstsorten?

Pelzige Früchtchen	Wir fühlen und probieren uns durch die haarige Fruchtwelt.
Sauer macht lustig, Zitrusfrüchte	Schmecken und riechen alle Zitrusfrüchte gleich?
Sprudelndes Nass	Wasser ist für uns lebensnotwendig. Wir gehen gemeinsam auf Entdeckungstour und klären viele Fragen über das Thema Wasser. Dabei werden wir in kleinen Workshops Versuche mit Wasser durchführen.
Starker Mais	Was ist Mais, wie schmeckt, riecht, fühlt und hört sich/sieht Mais an/aus?
Vom Baum in die Flasche	Wir begeben uns auf die spannende Reise des Apfels und wie er in die Flasche kommt.
Rote Sause	Wir machen uns eine blutrote Vitaminbombe
Mix dich grün	Lass dich überraschen was wir alles aus Avocados zaubern werden
Shake it Baby	Obst- und Gemüseplatte mal anders
Alle Früchte sind schon da	Gemeinsam entdecken wir mit allen Sinnen welche Früchte uns der Sommer bringt
Beerenquark macht bärenstark	Wir probieren uns durch die fabelhafte Welt der Beeren.
Gartenkräuter	Kleine Kräuterkunde - was wächst in unserem Kräutergarten
Möhrenkraft schmeckt zauberhaft	Eine kleine Entdeckungsreise durch die Welt der Möhren
Wunderknolle aus der Erde	Gemeinsam entdecken wir welche Knollen aus der Erde kommen und welche Überraschung sie für uns bereit halten
Melonenparty	Spritzig bunte Melonenparty – lasst euch überraschen
Marmeladenwerkstatt	Hier wird aus Obst und Gemüse der Saison eine leckere Marmelade gekocht
Kürbis	Welche Kürbisse gibt es? Wie riecht schmeckt und fühlen sie sich an?
Wunderbeere von der Rebe	Wachsen Beeren an Reben?! Gemeinsam finden wir heraus was es mit diesen Beeren auf sich hat.

