

# Kritik an Döbelner Speisen-Lieferant

## Sodexo-Chef hat Döbelner Unternehmen verlassen / Eltern beraten in Technitz über Essensqualität

**Döbeln. Der Abend stand unter der Überschrift „Bio kann jeder“ und sollte für Mittagessen mit dem Bio-Siegel an Kindereinrichtungen werben. Doch die Veranstaltung am Mittwoch in Technitz wurde zur Generaldebatte über Essensqualität. Technitzer Eltern wollen nun die Gerichte auf Qualitätsstandards prüfen lassen und Kontakt zum Caterer aufnehmen. Aber nicht nur Eltern der Evangelischen Schule waren in den Speiseraum gekommen.**

Ein Sodexo-Vertreter war nicht erschienen. Das Unternehmen musste sich so nicht der heftigen Kritik stellen. Das Essen werde zu früh angeliefert, sei oft matschig, teils versalzen und zerkoht. Betriebsleiter Volker Hofmann hat das Unternehmen verlassen; vor Kurzem hatte es an der Nossener Mittelschule Kritik gegeben. Dort soll verschimmelter Reibekäse angeliefert worden sein.

Allerdings nahmen einige den Anbieter in Schutz. Der Preis von 1,80 Euro sei unschlagbar – schlage sich aber womöglich in der Qualität nieder. Service und Abrechnung funktionierten. Die Qualität werde unterschiedlich wahrgenommen, sagte Beate Günter, Erzieherin einer kommunalen Kita und Elternsprecherin in Technitz. Es gebe aber Unzufriedenheit über hohe Fleischanteile, überwürzte Gerichte, wenig frisches Gemüse und wenig Vollkorn-Produkte. „Die Verantwortung liegt aber nicht nur beim Essenanbieter. Auch Eltern, Lehrer und Erzieher stehen in der Verantwortung.“

Zu den Hintergründen des Ausscheidens von Volker Hofmann äußerte sich Sodexo-Sprecher Stephan Dürholt gegenüber der DAZ nicht. Die Situation in Nossen sei mit allen Beteiligten geklärt. Die Einladung nach Technitz hätte man gerne wahrgenommen, so Dürholt, sie sei aber zu kurzfristig eingegangen. „Das angekündigte Thema war der Einsatz von Bio-Essen und nicht eine Elternversammlung zur bestehenden Essensqualität.“ Sodexo gehe mit Kritik offen und aktiv um und reagiere schnell. Die Kritik habe man nur per Hörensagen zur Kenntnis bekommen. „Nun wird un-

ser erster Weg zu den Eltern der Grundschule sein, um die Informationen direkt aufzunehmen.“ Eventuelle Mängel würden umgehend abgestellt. „In unseren bisherigen Gesprächen konnten wir solche Unzufriedenheiten nicht feststellen.“

Urte Grauwinkel vom Ökolöwen-Umweltbund Leipzig warb für Bio-Kost. Sie sei nitratärmer, enthalte keine Rückstände an Pestiziden oder Arzneimitteln. „Die Eltern stimmen über den Preis ab“, so Kreiselterntatsvorsitzende Alexandra Wolf. Es gehe nicht um Bio-Essen, sondern darum, ob die Kinder überhaupt etwas bekommen. Die Politik sei gefragt,

sagte Wolf in Richtung der Landtagsabgeordneten Sven Liebhauser (CDU) und Henning Homann (SPD) und forderte ein kostenloses Schulessen. Katrin Leipacher, Elternratsvorsitzende in Ostrau, berichtete von einem erfolglosen Vorstoß bei Ministerpräsident Tillich (CDU). In Döbeln gehe keines der rund 1100 betreuten Kita-Kinder leer aus, so Birgit Hummitzsch, Amtsleiterin für Schulen, Soziales und Familie. Dafür Sorge notfalls die Stadt.

Alle Beteiligten in Technitz müssten an einen Tisch, um schrittweise das Essen zu verbessern, meinte Sven Liebhauser. Später könnten andere Schulen folgen. Auch die Eltern müssten ihren Kindern vermitteln, was gesunde Ernährung ist. Gesundes Essen müsse nicht mehr kosten, wenn etwa Fleisch durch Gemüse ersetzt werde, so Henning Homann.

Nahrung müsse bei den Ausgaben einen anderen Stellenwert erhalten, so Elternsprecherin und Gesundheitsberaterin Kristin Sonntag. Sie sei Hartz-IV-Empfängerin und ernähre ihre fünfköpfige Familie trotzdem gesund – teils mit regionalen Produkten, teils mit Bio.

Das Gesundheitsamt Döbeln will Anfang Januar die Schulen und Kitas, in denen es Kritik gibt, zur Essensqualität befragen, sagte Amts-Mitarbeiterin Kerstin Hoffmann. Alle Schulen sollten sich mit Qualitätsstandards befassen, forderte Leipacher (siehe Kasten). Die Technitzer Schule werde Kontakt zur Vernetzungsstelle in Leipzig aufnehmen, so Beate Günther. *Björn Meine*

## Wasser, Tee, Schorle – und weiter nix

Die Vernetzungsstelle für Kindertagesstätten- und Schulverpflegung in Leipzig verweist auf Standards, die bei einer gesunden Ernährung für Kinder eingehalten werden sollen. Die Vernetzungsstelle gehört zur Deutschen Gesellschaft für Ernährung und unterstützt kostenlos Schulen und Eltern in Ernährungsfragen und bei der Erstellung von Speiseplänen, wie Heidi Lülow-Püschmann in Technitz erklärte. Außerdem werden Kontakte zu Verbraucherschützern und Essenanbietern hergestellt. Folgende Standards führen zu einer entsprechenden Zertifizierung:

☐ Getränke: Es reichen Wasser, Mineralwasser, ungesüßte Tees, Schorlen – und nichts weiter;

☐ die Gestaltung des Speiseraums spielt eine Rolle;

☐ mindestens 50 Prozent Vollkorn-Anteil bei Teigwaren;

☐ frisch zubereitete Kartoffeln – als Pellkartoffeln oder Püree;

☐ täglich ein Stück Obst;

☐ täglich ein Gemüse;

☐ Milchprodukte mit 1,5 Prozent Fett, Quark: maximal 20 Prozent;

☐ Fleisch nur an acht von 20 Tagen; Fisch an mindestens vier von 20 Tagen,

☐ es soll ein vegetarisches Gericht geben und Rücksichtnahme auf Allergiker. *bm*



Heidi Lülow-Püschmann

Foto: Björn Meine