

Familienergänzende Bildungseinrichtungen für Kinder in Dortmund

Nach einem deutschlandweit einzigartigen Ernährungskonzept wird seit vielen Jahren für die Kinder in den FABIDO-Kitas der Stadt Dortmund gekocht.

Eigene Wirtschaftsküchen

Im gesamten Stadtgebiet Dortmunds unterhält der städtische Eigenbetrieb FABIDO (Familienergänzende Bildungseinrichtungen für Kinder in Dortmund) rund 100 Kindertageseinrichtungen und bietet aktuell ca. 8.514 Betreuungsplätze für Kinder im Alter von acht Wochen bis Schuleintritt.

In der Hälfte der Einrichtungen befinden sich Wirtschaftsküchen, in denen täglich frisch gekocht wird – mittlerweile mit einem Bio-Anteil von 50 % des geldwerten Anteils (siehe Angabe im rechten Balken).

Über eine Tochterfirma des städtischen Klinikums erfolgt die Versorgung der Einrichtungen ohne eigene Küche. Hier liegt der Bio-Anteil ebenfalls bei 50 %.



Ansprechpartnerin:

Anne Pavel
Fachbeauftragte für Ernährung und
Hauswirtschaft

Kontakt:

apavel@stadtdo.de
www.dortmund.de/themen/bildung/fabido/

Einzigartig im Konzept und vorbildlich in der Umsetzung

Einzigartig ist das Konzept, da die Speisepläne aus den 51 Lieblingsrezepten der Kinder bestehen, welche nach den Prinzipien der Optimierten Mischkost erstellt und zertifiziert sind. Ausgewogen, lecker und nachhaltig soll die Verpflegung sein, sodass der Anteil an Bio-Lebensmitteln in den letzten zwei Jahren in den Wirtschaftsküchen in kurzer Zeit sogar von 20 % auf 50 % gesteigert werden konnte. Ausschlaggebend für den Erfolg war neben einer starken Verankerung nachhaltiger Prinzipien im Gesamtkonzept des Trägers, der enge Austausch und die Partizipation der Küchenleitungen in regelmäßigen Arbeitskreisen. Diese finden alle sechs Wochen unter enger Begleitung der Fachbeauftragten für Ernährung und Hauswirtschaft statt und profitieren von einer kollegialen Beratung der Fachkräfte untereinander. Denn jede der Wirtschaftsküchen wird durch eine Fachkraft aus den Bereichen Hauswirtschaft, Oecotrophologie oder Küche geleitet. Gleichzeitig haben auch ein Ratsbeschluss der Stadt und hiermit entstehende Arbeitskreise sowie eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Bio-Erzeugerbetrieben wie Zahnräder ineinander gefasst. Ein Beispiel guter Praxis das zeigt, wie nachhaltige Verpflegung weit über den Tellerrand hinausgehen kann.

4.000

Mittagessen pro Tag

50 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Lebensmittel

BIO

Erfolgsfaktor:

Enge Verzahnung von
Stadt und Küchen