

Kitas in Bremen: Kämpfen Eltern für frische Vollküchen!

Bremen diskutiert am 1. Mai 2025 über die Zukunft der Vollküchen in evangelischen Kitas. Demonstration geplant für den 6. Mai.



Slevogtstraße, Bremen, Deutschland -

Der Kirchenausschuss der Bremischen Evangelischen Kirche (BEK) hat in einer aktuellen Sitzung über die Zukunft der 40 Frischeküchen in den evangelischen Kitas beraten. In einem Schreiben an die Träger und Einrichtungsleitungen informiert die BEK über die Beratungen und die Überprüfung, wie die Umwandlung von Kita-Vollküchen in Verteilerküchen mit externen Caterern erfolgen kann. Grund für diese Prüfung sind finanzielle Aspekte und Bedenken hinsichtlich der langfristigen Aufrechterhaltung einer Mittagsverpflegung mit frisch gekochtem Essen.

Der Kirchenausschuss äußert Befürchtungen, dass die Mittagsverpflegung über Vollküchen mit eigenem Personal nicht auf Dauer möglich sei. Christian Gloede, Vorsitzender der Mitarbeitendenvertretung (MAV)-Pool, interpretiert die Situation als ein mögliches Aus für alle Vollküchen in der Zukunft. Dem widerspricht jedoch der BEK-Sprecher Frank Lenk, der betont, dass die Beratungen noch zu keinem klaren Ergebnis geführt haben.

Demonstration für den Erhalt der Vollküchen

In Reaktion auf die Entwicklungen ruft die MAV-Pool zur Teilnahme an einer von Eltern organisierten Demonstration zum Erhalt der Vollküchen auf. Diese findet am 6. Mai um 16 Uhr vor dem Landesverband Evangelischer Kitas in der Slevogtstraße statt und wird von einer Kundgebung auf dem Marktplatz gefolgt. Eine frühere Version des Artikels über die Beratungen des Kirchenausschusses hatte fälschlicherweise behauptet, dass das Aus für die evangelischen Kitas bereits beschlossen sei; dieser Artikel wurde am 1. Mai 2025 aktualisiert, um die Missverständnisse zu klären, wie der Weser-Kurier berichtete.

Darüber hinaus befasst sich auch das Portal Foodbutlers mit der Mittagsverpflegung in Kitas und betont die Wichtigkeit der Ernährung für Kinder. Demnach soll das Mittagessen den erhöhten Nährstoffbedarf der Kinder decken und bietet eine Auswahl an bekannten sowie exotischen Speisen, die durch frische, ovo-lakto-vegetarische Zutaten ohne Gentechnik und Geschmacksverstärker gekennzeichnet sind. Ziel dieser Verpflegung ist es, die Neugier und Akzeptanz neuer Lebensmittel bei Kindern zu fördern.

| Details | |
|----------------|---|
| Ursache | Kostengründe, Bedenken hinsichtlich der dauerhaften Aufrechterhaltung der Mittagsverpflegung |
| Ort | Slevogtstraße, Bremen, Deutschland |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none">• www.weser-kurier.de• foodbutlers.de |

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de