

## Protokoll der Sitzung des Ausschusses „Ernährungsbildung/Schulverpflegung“ des Ernährungsrates der Stadt Köln

Datum: 05.04.2016

Ort: VHS Köln/Neumarkt

### Teilnehmer/Innen:

Susanne Bonnemann, Ursula Haarhoff, Mehret Haile, Susanne Kabisch, Sonja Langner, Heike Moll, Ulrike Päßgen, Simone Sander, Sabine Schulz-Brauckhoff, Anja Tanas, Peter Glaremin, Attila Gümüs, Markus Haxter, Gerd Moll, Bernd Risch, Marc Schulz, Stephan Lück, Peter Zens

Entschuldigt: Bernhard Bonfig, Andreas Pöttgen, Bernd Risch,

### Top1

Begrüßung durch Peter Zens

### Top2

Einführung durch Peter Zens und Stephan Lück in die Thematik und Erläuterung der ersten Diskussionsgrundlagen des Ausschusses. Siehe Protokoll des Ausschusses „Schulverpflegung“ vom 16.03.2016“

### Top3

Alle Teilnehmer/Innen stellen sich kurz vor und erläutern, inwieweit Sie sich in den Ausschuss einbringen können. Liste der Teilnehmer/Innen mit beruflichem Background und Art des Engagements im Anhang.

### Top4

Konsens war, dass es kurzfristig in erster Linie darum geht, Informationen über bestehende Projekte, Akteure und schon laufende Konzepte zu beschaffen. Diese dann gezielt zu vernetzen. Die auch außerhalb Kölns. Bis zum nächsten treffen wird Frau Ursula Haarhoff aus Duisburg „Leitsätze über Mindeststandards“ zu bekommen, die dort schon im Rahmen der Schulverpflegung angewendet werden. Simone Sander versucht Informationen über das Schulverpflegungskonzept in München zu erlangen. Stephan Lück läßt sich von Frau Köchermann aus Göttingen Informationen geben und Peter Zens steht in Kontakt mit der Stadt Köln „Kindertagsstättenverpflegung“, um weitere Informationen über die derzeitige Versorgung zu erlangen.

Schon bei der letzten Sitzung hat sich Bernhard Bonfig bereit erklärt, inwieweit eine Lieferung auf professioneller Ebene von regionalen Lebensmitteln aus dem Umland für Verpflegungsbetriebe möglich ist und in welcher Art und Weise.

### Top5

#### Verschiedenes

Sabine Schulz-Brauckhoff berichtet kurz über ein startendes Projekt in den vom „Netzwerk e.V. Köln“ verpflegten Schulen in Köln und bietet an, eine oder mehrere „Satellitenschule“ als Testschule zu verwenden.

Peter Glaremin regt an, relativ schnell Arbeitspakete zu schnüren und diese in „Projektgruppen“ zu bearbeiten, um systematisch und effektiv Ergebnisse zu erzielen. Des weiteren besteht Einigkeit, dass auch die Schüler, Lehrer und Erzieher immer auch in die Überlegungen einer „regionaleren und gesünderen“ Ernährung mit einbezogen werden sollten.

Stephan Lück sieht darüber hinaus auch Betreuungs- und Weiterbildungsbedarf bei den Küchenfachkräften, die oft mit den Anforderungen, die an sie gestellt werden überfordert sind.

Insgesamt zeichnete sich das Treffen dadurch aus, dass bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern ein hohes Engagement vorhanden ist bei der Schulverpflegung mit regionalen Lebensmitteln eine gesündere Ernährung möglich zu machen.

Top6

Termine (bitte korrigieren, wenn nicht mehr aktuell oder falsch):

Nächstes Treffen des Ausschusses „Ernährungsbildung“ ist am 09.05.2016

Nächstes Treffen des Ausschusses „Schulverpflegung/GV“ ist am 26.04.2016, um 19.00 Uhr im BioGourmetClub, Venloer Str. 59

Liste der an mich gesendeten Darstellungen der Teilnehmer/Innen mit beruflichem Background und Art des Engagements (nicht korrigiert)

**Sonja Langner** - selbstständige Kommunikationsdesignerin - Inhaberin von wilderLuxus, einem kleinem Vertrieb von Wildkräutern und Produkten daraus - Außerdem mache ich die Kommunikation für den Tag des guten Lebens und bin dort im Vorstandsteam.

Was ich in unseren Ausschuss einbringen kann:

Kontaktpflege oder Herstellen von Kontakten

Recherchearbeiten

Fachwissen zu Wildkräutern und ihre Verwendungsmöglichkeiten (auch in Schulgärten)

Kommunikationsdesign

Multiplikation über das AgoraKöln-Netzwerk (über die Gründung der Ernährungsrates haben wir bereits in Newsletter berichtet)

Teilnahme des Ernährungsrates mit einem Stand am TdGL 2017 in Köln-Deutz

Meine Motivation:

Die Qualität der Schulverpflegung in Köln ist so mies, dass man daran dringend etwas verbessern muss.

Und das Thema Ernährungsbildung interessiert mich besonders, doch lese ich mich da erst in die wissenschaftlichen Hintergründe ein.

Meine Erfahrungen beschränken sich dort nur auf den privaten Bereich. Ich hatte Glück, da meine Mutter eine intelligente naturverbunden Frau ist und ich versuche dies nun meinen Kindern (1, 9 + 9 Jahre) weiterzugeben.

Ich bin an einer langfristigen und kontinuierlichen Arbeit in Ausschuss interessiert.

---

**Simone Sander,**

BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH

Aufgaben: Organisation, Marketing, Vertrieb, Eventmanagement...

Die Tätigkeiten des BioGourmetclubs drehen sich rund um das Thema gesundes Kochen mit natürlichen Bioprodukten. Mit einem Gesamtvolumen von ca. 4.800 Gästen pro Jahr finden im BioGourmetClub rund 70 Kochkurse und 33 Ausbildungs-Wochenenden statt, zusätzlich Firmenevents, Tagungen, Schulungen, u.v.m. statt. Mit den drei Säulen „Kochschule“, „Event“ und „Akademie“ bieten wir breites Spektrum um unser zentrales Anliegen, dass Gesundheit und gute Ernährung zusammengehören, über unterschiedliche Kanäle zu vermitteln. Aus gesundheitlichen und ökologischen Gründen bieten wir deshalb 100 % unserer Veranstaltungen vegan oder vegetarisch an. Unsere Produkte beziehen wir ausschließlich aus der ökologischen Land- und

Lebensmittelwirtschaft. Darüberhinaus haben wir bei allen Lebensmitteln einen sehr hohen Anspruch an Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität sowie Fair Trade.

Mein Beitrag im Ausschuss für Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung:  
Projektmanagement

---

**Ursula Haarhoff**

Qualifikation: Ich bin Diplom-Oecotrophologin (Studium in Bonn).

Berufliche Tätigkeitsfelder:

Ich habe eine halbe Stelle bei der Verbraucherzentrale NRW in dem Projekt "Kita - gesund und lecker"

Freiberufliche Tätigkeiten:

Fachreferentin für den Berufsverband der Diplom-Oecotrophologen (VDOe in Bonn) im Bereich Gemeinschaftsverpflegung (Kita und Schule) und kommunalen Gesundheitsförderung.

Moderatorin/Referentin für die BAGSO (Dachverband aller Seniorenorganisationen, Sitz in Bonn) im Projekt "Im Alter IN FORM" mit den Themen "Seniorenverpflegung und Gesundheitsförderung für Senioren in der Kommune und im ländlichen Raum".

Trainerin/Moderatorin für die Weiterbildung „Kommunalen Gesundheitsmoderator/In" -.

Was kann ich einbringen: Fachwissen und Erfahrung aus den oben genannten

Wirkungsbereichen: Kita-, Schul- und Seniorenverpflegung sowie kommunale Ansätze und Handlungsempfehlungen.

**Ulrike Päßgen**

Lehrerin der Sek 1

Mitgründerin der "GemüseAckerdemie".

Die GemüseAckerdemie ist ein schulbegleitendes Bildungsprogramm, das Kinder und Jugendliche wieder an die Zusammenhänge natürlicher Nahrungsmittelproduktion heranführt. Dafür haben wir ein Konzept entwickelt, das sich individuell in das bestehende Lehrangebot von Schulen integrieren lässt.

Innerhalb des Programms stellen wir alles Notwendige zur Verfügung: Ackerflächen, Saatgut, Lehrpläne sowie viele koordinative Leistungen, die einen reibungslosen Ablauf garantieren. Die Bewirtschaftung der Ackerflächen erfolgt durch die Schüler in Mehrgenerationen-Teams, die sich für jeweils eine Gemüseparzelle verantwortlich zeigen. Unter fachlicher und pädagogischer Anleitung bauen die Kinder und Jugendliche mehr als 25 verschiedene Gemüsearten nach ökologischen Kriterien an. Die Ernte wird im Anschluss vermarktet, so dass die Kinder die vollständige Wertschöpfungskette des Gemüses erleben und selbst gestalten.

Ich denke, dass ich dem Ausschuss in Bezug auf Erfahrungen aus verschiedenen Schulen und pädagogische Ansätze unterstützen kann.

---

**Bernd Risch**

Meine Qualifikation: Dipl.-Ing. agr., Lehrer für Agrarwirtschaft. Ehrenamt Erwachsenenbildung, Patent-Ingenieur.

Meine Angebote/Aktivitäten für den Bildungsausschuss: Recherche und Information über die schulische Umwelt- und Verbraucherschutzbildung in Köln und Umgebung, Was machen andere Initiativen....

Ich arbeite auch mit im Ausschuss "Essbare Stadt".

---

**Sabine Schulz-Brauckhoff**

Diplompädagogin

Netzwerk e.V. –  
Soziale Dienste und  
Ökologische Bildung  
Longericher Straße 136  
50739 Köln  
www.netzwerk.koeln

**Projektmanagerin**

- Struktureller Ausbau des Bereichs Projektmanagement im Kontext von nationalen und internationalen Projekten
- Identifizierung von Fördermittelgebern und Projektakquise
- Projektentwicklung (ZOPP/LFA)
- Projektplanung unter Berücksichtigung von Arbeitspaketen, Zeit, Kosten und Ressourcen in nationalen sowie internationalen Einzel- und Verbundprojekten
- Projektdurchführung, Steuerung und Monitoring der Projektverläufe
- Koordination und Abwicklung von Projektabschlüssen: Evaluation, Dokumentation, Lessons Learned
- Finanzmanagement (Budgetmanagement und Controlling)
- Aufbau von Netzwerkstrukturen und Gremienarbeit
- Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen von Projekten
- Koordination und Entwicklung der Corporate Identity, Website, Pressearbeit
- Konzeptionelle Entwicklung, Moderation und Durchführung von Fachtagungen und Workshops

---

**Marc Schulz**

Professor für Soziologie der frühen Kindheit und Familie an der Technischen Hochschule Köln, Fakultät 01: Angewandte Sozialwissenschaften. Forschungsschwerpunkt u.a. die empirisch-qualitative Erforschung von alltäglichen Essenssituationen in der Kindheit. Gründungsmitglied des wissenschaftlichen Netzwerks "Pädagogizität des Lebensbereiches Ernährung". Letzte Veröffentlichungen zu Praxis der öffentlich-institutionellen Essens:  
Essen im Kindergarten. In: Täubig, Vicki (Hrsg.) (2016): Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag. Ein vergessenes Feld erziehungswissenschaftlicher Forschung. Weinheim: Beltz Juventa Verlag, S. 132-150

Die Inszenierungs- und Aufführungsformate von Mahlzeiten im Kindergartenalltag. In: Althans, Birgit/Bilstein, Johannes (Hrsg.) (2015): Essen – Bildung – Konsum. Pädagogisch-anthropologische Perspektiven. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 66-76.

Der Kindergarten als Gabe-Ort: Kinder zwischen spielender Subjektwerdung und bildender Ernährung. In: Althans, Birgit/Schmidt, Friederike/Wulf, Christoph (Hrsg.) (2014): Nahrung als Bildung. Interdisziplinäre Perspektiven auf einen anthropologischen Zusammenhang. Weinheim:

**Stephan Lück**

Doktor der Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologe  
Vorrangegangene Ausbildung und berufliche Tätigkeiten in der Gastronomie.  
Seit 2003 Lehrer am Berufskolleg „Albrecht-Dürer-Schule“ in Düsseldorf. Seit 2011 Leiter der  
Düsseldorfer Fachschule „HGS Rheinland, Fachschule für Hotellerie, Gaststätten und  
Systemgastronomie“ als Oberstudienrat. Seit über 20 Jahre regelmäßig als Ernährungsexperte im  
Radio, TV und Printmedien. Mitglied von Prüfungskommissionen (Küchenmeister, Diätkoch,  
Berufsfeld Koch, Bewertungsportale) und Arbeitskreisen (AKGV, DGE etc.) im Bereich  
Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Seit 25 Jahren in der Ernährungsaufklärung tätig.  
Tätigkeitsschwerpunkt im Ernährungsrat: Bereitstellung von Fachwissen im Bereich  
Speisenproduktion, Diätetik, Konzepterstellung. Bereitstellung eines großen Netzwerkes.  
Repräsentant des Ausschusses „Schulverpflegung und Gemeinschaftsverpflegung“

**Peter Zens**

Landwirt, Studium der Agrarwirtschaft „Erlebnisbauernhof Gertrudenhof“ in Hürth  
Landwirt des Jahres 2011  
Gewürdigt als Schulbauernhof der Fördergemeinschaft für integrative Landwirtschaft. Mitbegründer  
und Vorstand der „Taste of Heimat“ e.V.  
Mitbegründer des Ernährungsrates der Stadt Köln.  
Repräsentant des Ernährungsrates und des Ausschusses „Ernährungsbildung/Schulverpflegung“

Protokollant:  
Dr. Stephan Lück