

Protokoll

Ausschusssitzung Ernährungsbildung und Schulverpflegung

15.11.2018 im Ernährungswerk

Teilnehmende, Stephan Lück, Peter Zens, Karsten Betz, alle weiteren TN siehe unter Punkt 5



Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Aufklärung über den aktuellen Stand
3. Darstellung des aktuellen Förderantrages
4. Unterstützung unserer Arbeit durch die Verbraucherzentrale (Frank Waskow)
5. Gemeinsame Diskussion über die Tätigkeitsfelder

Zu 2. Aufklärung über den aktuellen Stand

Die Datenerhebung der TH Köln an der „KidS – Kinder- und Jugendpsychologische Einrichtung“ am Brücker Mausepfad ist abgeschlossen, die Veröffentlichung der Ergebnisse wird in den nächsten Monaten erwartet. Stephan Lück und Peter Zens treffen sich mit Marc Schulz von der TH um sich über die ersten Ergebnisse auszutauschen und halten den Ausschuss auf dem Laufenden, auch darüber, welche Konsequenzen sich aus diesen Ergebnissen ergeben.

Zu 3. Darstellung des aktuellen Förderantrages

Der Antrag für das Kita-Projekt in Zusammenarbeit mit dem AK80 ist in Arbeit und wird unter anderem von Clara Dorn ausformuliert. Eine erste Skizze wurde vom AK80 positiv aufgenommen und bei der DBU (Deutsche Bundesstiftung Umwelt) eingereicht. Von beiden Seiten gab es ergänzende Fragen, die momentan eingearbeitet werden. Außerdem wird an einer Ko-Finanzierung durch die SUE (Stiftung Umwelt und Entwicklung) gearbeitet, auch hier wird ein Antrag eingereicht.

Zusätzlich sind weitere Kooperationen angedacht, z.B. mit der Sarah-Wiener-Stiftung, der Caritas, der Verbraucherzentrale usw....

Zu 4. Unterstützung unserer Arbeit durch die Verbraucherzentrale (Frank Waskow)

Vorstellung Projekt MehrWertKonsum der Verbraucherzentrale NRW, das seit 1.10.2018 läuft. Es bestehen viele Kooperationsmöglichkeiten für den Ernährungsrat, Frank Waskow bietet auch explizit die Zusammenarbeit an.

Wenn Kölner Kitas beim Projekt mitmachen wollen, sollten diese gebündelt werden. Fortbildungen für die Erzieher*innen/Köch*innen usw. werden je Stadt, nicht je Einrichtung stattfinden können.

Zu 5. Gemeinsame Diskussion über die Tätigkeitsfelder für den Projektantrag

Es wurden einige Aufgabenbereiche vorsortiert, die in dem Förderprojekt vermutlich Schwerpunkte der Arbeit sein werden. Ziel wäre, das TN des Ausschusses die Inhalte mit vorbereiten.

Dazu wurde in Gruppen an einem ersten Brainstorming gearbeitet, mit folgenden Ergebnissen:

1. Speisepläne (Manuela Grube, Markus Haxter, Bernhard Bonfig, Renate Ludwig)
 - Essbare Stadt für Kitas: Nachbarschaft, mundraub.org, Veedel, ...
 - Idee: 30% des Budgets kann für Eigenbeschaffung genutzt werden, ohne lange, bürokratische Wege
 - Beschaffung: Wochenmärkte, Plattform für Produkte aus LW der Region, „krummes“ Gemüse, kleine Kitagärten
 - Warenkunde und Geschmacksbildung mitdenken bei Speiseplanentwicklung
 - natürlich Zutaten
 - Essgewohnheiten, Kulturen, Traditionen der Kinder und Eltern integrieren
 - Gerichte, die Kinder auch nachkochen können, nach Hause tragen können
2. Pädagogische Methoden zur regionale Ernährungsbildung (Clara Dorn, Anne Fuentes, Stefanie Grünewald)
 - Lernziele: eigenständige Entscheidungen treffen, Geschmacksbildung für alle Sinne, Lebensmittelkreislauf und die eigene Rolle darin, kulturelle Bildung, für Kinder/Personal differenzieren!
 - Außerschulische Lernorte: Bauernhof, Acker/eigener Garten, Markt, Supermarkt, Restaurantküche, ...
 - Pädagogische Methoden/Konzepte/Inhalte: anstatt neu zu erfinden: Was ist schon da und was können wir davon nutzen? Slow Food – Geschmacksbildungsmaterial, aid – Lebensmittelqualität beurteilen, Sarah Wiener – Genussbotschafter FoBi, praktische Ernährungsbildung, Ackerdemia, Verbraucherzentrale – Kita Ideenbox, ...
3. Schulung von Mitarbeiter*innen hinsichtlich regionaler und nachhaltiger Ernährung (Frank Waskow, Susanne Kabisch, Florian Sander, Sabine Schulze-Brauckhoff, Janina Mielenz)
 - Zielgruppe: a) Küchenpersonal + b) pädagogisches Personal
 - aber auch Eltern einbeziehen!
 - Verschiedene Zielgruppen definieren und Schulungen entsprechend anpassen
 - In-House-Schulungen: Regionalität, Warenkunde, Arbeitszeitmanagement, Logistik, Lagerung, Transport
 - Was wird eigentlich schon gemacht (vielleicht ohne es zu wissen)? =Bestandsanalyse, auch der Kita-Umgebung
 - Was wird gebraucht? BarCamp, World Café, ...
 - Regionalität und entsprechende Implikationen müssen sehr prominent sein
 - Weiterentwicklung des Verpflegungsangebots

Nächste Sitzung am 31.01.2019 um 19h im Ernährungswerk