

Protokoll Ausschuss Gemeinschaftsverpflegung / Ernährungsbildung

15.06.2021, 19h im digitalen Meetingraum bei Zoom

Anwesend: Josef Schäfers, Bernadette Jochens, Lizzy Carduck (Protokoll), Frank Waskow, Daniela Griesbaum, Kirsten Heinen, Maik Giesbert, Silvia Fröhning, Ulla Pauli, Stefanie Limbach, Anne Fuentes, Daniel Jaedicke, Johanna Wellie, Saskia Meyer



1. Anknüpfung an unsere Ausschusssitzung vom 16.03.21

Zu den 4 Themen Bildungsarbeit, Ernährungsversorgung, Kooperation mit Institutionen und Trägern und Netzwerken allgemein wurde in 4 Breakout-Rooms diskutiert. Eine Idee, die daraus entstand, war ein Stakeholder-Mapping, welches heute wieder aufgegriffen werden soll.

1.1. Stakeholder-Mapping

Fragen: Mit wem sind wir verknüpft/ Welche bestehenden Netzwerke gibt es/ Wo sollte das Thema Gemeinschaftsverpflegung noch betrachtet werden/Was gilt es noch zu analysieren?

Ergebnisse des freien Brainstormens: Wie können wir unsere Zielgruppen besser erreichen? Wandeltage in Minden/ Düsseldorf als Inspiration (<https://wandel.17plus.org/>)? Ausschuss sollte sich direkt an Ämter und Behörden zu wenden. Anknüpfung an städtische Kantinen suchen. Viele Aktionsbündnisse bestehen bereits, Akteure verknüpfen, Synergien nutzen. Sinnvoll ist eventuell die Visualisierung der Akteure, als wortwörtliches Mapping. Stefanie erklärt sich bereit, in Zusammenarbeit mit Daniel und Bernadette ein solches Mapping aufzustellen und beim nächsten Treffen von ersten Ergebnissen zu berichten.

1.2. Ernährungscoach (Link zum IWE-Ideenpool)

Mechthild Nagel-Dürscheid und Heiner Dürscheid vom Institut für Welternährung haben ausgehend von einer Ausschusssitzung Ende 2020 einen Ideenpool ins Leben gerufen, um das Thema „Berufsbild Ernährungscoach“ zu diskutieren und auszuarbeiten. Seitdem fanden 4 digitale Treffen statt, mehrere Arbeitsgruppen haben sich gebildet und die Ziele und anstehende Arbeitspakete wurden konkretisiert. Das nächste Treffen findet am 14.07. von 18-21h statt und jede:r Interessierte ist eingeladen, teilzunehmen (Kontakt: me.nagel@duerscheid.de). Saskia Meyer wird die erste Stunde einen Vortrag halten zum Thema nachhaltige Ernährung und ihre praktischen Erfahrungen mit der Ernährungsbildung und ihrem Projekt fooderstand.

1.3. Start „Offener Kochtopf“

Idee dazu kam von Maik und Kirsten (Gorilla Ernährungstheater): ein praktisches Koch-Event für Bürger:innen. Eine gastgebende Person, die öffentlich kocht und zum Mitmachen einlädt; dazu evtl. Weinverköstigung, Vorträge zu Ernährungsthemen; besondere Locations (z.B. ein Feld). Orientiert an Formaten wie der „Schnibbeldisko“. Um Arbeit des Ausschusses mehr nach außen zu tragen und für nachhaltige und regionale Ernährung zu begeistern. Hauptamtliche Mitarbeitende des Ernährungsrates unterstützen gerne bei Suche nach Locations/Infrastruktur und bei der Verbreitung über

Social Media Kanäle. Arbeitsgruppe bildet sich, um Format weiter auszuarbeiten: Silvia, Maik, Kirsten und Josef Schäfers treffen sich dazu voraussichtlich Mitte Juli.

Zusatz von Saskia: sie plant in Zusammenarbeit mit der Glashütte Porz eine Außenküche zu bauen, die dann auch für solche Aktionen genutzt werden könnte.

2. Netzwerke

2.1. Mensa der Offenen Schule Köln-Sürth

Ulla Pauli, Lehrerin an der Offenen Schule in Köln Sürth und studierte Diplom-Ökotrophologin berichtet, dass die Schule zum Schuljahr 2021/22 einen Neubau erhält. In diesem Zuge soll die Schulverpflegung von einem Caterbetrieb in eine Schulverpflegung mit Eigenbewirtschaftung inkl. pädagogischem Konzept umgestaltet werden. Der Arbeitskreis "Mensa und Mahlzeiten" würde für das Vorhaben gerne die Erfahrungen, Kontakte und evtl. Vorschläge des ER/Ausschusses in die Planung miteinfließen lassen. Beratung durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung haben schon stattgefunden.

Frau Pauli stellt die Frage nach bereits bestehender Vernetzung von Schulen, die nachhaltig und regional selbst kochen. Ein solches Netzwerk scheint sinnvoll, damit Erfahrungen ausgetauscht, Rezepte geteilt und Lieferstrukturen gemeinsam genutzt werden können. Eventuell könnte der Ausschuss die Bildung eines solchen Netzwerkes initiieren/ durchführen. Das Amt für Schulentwicklung sammelt auch bereits solche Informationen über Kölner Schulen (gibt es einen Mensarat/ wie ist die Verpflegung) und gibt sie an Schulen raus, die anfragen.

Impulse aus dem Ausschuss für Schulen mit nachhaltigen Eigenverpflegungs-Konzepten: Helios-Schule in Ehrenfeld, Hildegard-von-Bingen Gymnasium Sülz (hier ist auch Ernährungsbildung im Unterricht integriert), Gesamtschule Porz (hat immerhin Mensaverein, die Umsetzung noch nicht ideal)

Beim Thema regionale Beschaffung können die Erfahrungen des StErn-Kita Projektteams hilfreich sein. Sie haben aktuell Kontakt zu einem kleinen StartUp-Logistik-Unternehmen, die mit 4 produzierenden Betrieben zusammenarbeiten und führen mit einigen Kitas im September einen Testlauf durch.

Hinweis, auch die Köchinnen und Köche mitzudenken, da sie über das letztendliche Gelingen einer nachhaltigen/ regionalen Verpflegung entscheiden.

2.2. Austausch Fraktionsmitglieder „Die GRÜNEN“

Mitte Mai gab es ein Zoom-Meeting mit 2 Fraktionsmitgliedern der Grünen (Anne Roth und Christine Seiger) und Mitarbeitenden des Ernährungsrates und des Vereinsvorstandes. Das Treffen diente einem ersten Kennenlernen, weiterer Austausch ist in der Zukunft geplant. Frau Griesbaum und Frau Wellie werden sich ebenfalls in naher Zukunft mit den beiden austauschen.

2.3. Rücksicht Workshop „Mensa neu gedacht“

Am 7. Und 8.6. fand der digitale Workshop des NEIS-Projektes (= Nachhaltige Ernährung im Studienalltag <https://www.kstw.de/projekt-neis-nachhaltige-ernaehrung-im-studierendenalltag>) statt, der vor allem Studierende aus Köln und Bonn angesprochen hat. Das Projekt wird von der Verbraucherzentrale NRW in Kooperation mit mehreren Hochschulen in Köln und Bonn durchgeführt. Green Office Initiativen sind auch involviert

(in welche auch das ehemalige Projekt „Green Canteen“ übergegangen ist). Ziele des Projektes sind Vermittlung des Zusammenhanges zwischen Ernährung und Nachhaltigkeit und Unterstützung eines nachhaltigen Ernährungs- und Einkaufsverhaltens (sowohl privat als auch in den Mensen). Der Workshop „Mensa neu gedacht“ beinhaltete Input von Mareike Wiggers (Leitung Hochschulgastronomie KSTW), Rita Kranefeld vom KErn (Kompetenzzentrum Ernährung Bayern; Projekt Mensa 2.0.), Antonia Blumenthal (MehrWertKonsum, VZ NRW) und Silke Friedrich (Projekt Nahgast der FH Münster). In 3 Breakout-Rooms wurden Ideen gesammelt zu den Themen: Nachhaltige und Regionale Beschaffung, Produktion & Abfälle; Mensa als sozialer Raum, Aufenthaltsqualität, Gästekommunikation; Speisenangebot, Präsentation, neue Angebotsformen. Die Ergebnisse wurden aufgearbeitet (siehe Anhang) und werden in einem nächsten Treffen weiterverfolgt und verfestigt. Ein bis zwei Themen sollen mittelfristig nach den Sommerferien konkret umgesetzt werden. Anknüpfungspunkte für den Ernährungsrat entstehen evtl. bei den Themen regionale Beschaffung und Gestaltung des Mensaumfeldes (→ Link zu Essbarer Stadt).

Hinweis: Mitarbeitende der Uni Köln essen auch in der Mensa und sollten in das Projekt eingebunden werden.

2.4. Ernährungsrat Essen: Bundesaustausch

ER Essen hatte zu einem bundesweiten Austausch eingeladen, an dem Herr Schäfers teilgenommen hat. Weitere Treffen dieser Art sollen folgen. Zusammenfassung ist im Anhang zu finden.

3. Bericht FG BMU

Im April gab es ein Fachgespräch mit dem Bundesumweltministerium u.a. zusammen mit Ökoinstitut und mit verschiedenen Ernährungsräten deutschlandweit um gemeinsame Erfahrungen zu teilen. Interessanter Impuls → Im Rahmen der europäischen Sozialfonds (ESF) können Projekte zu nachhaltiger Ernährung auf kommunaler Ebene gefördert werden. Bei der Stadt Köln ist jemand für diese Förderung zuständig; mögliche Projekte würden nur in Zusammenarbeit mit der Stadt entstehen können. Herr Schäfers informiert sich weiter über Förderbedingungen; evtl. entstehen für den Ausschuss Möglichkeiten, ein konkretes Projekt auszuarbeiten und umzusetzen.

Hinweise zu kommende Termine

- Viertägige **kostenlose Kochaktion für Jung & Alt** im Ev. Familienbildungszentrum vom 6.7.-9.7.21, durchgeführt von der Plattform für Ernährung und Bewegung e.V. (peb). Die Kochaktionen richten sich an Kinder und Jugendliche im Alter von 10 bis 14 Jahren und ältere Menschen ab 65 Jahren mit grundlegender Kochkompetenz und finden jeweils von 10-14h statt. https://www.diekuechenpartie.de/wp-content/uploads/2021/05/Koeln_Die-Kuechenpartie-mit-peb.pdf
- **14.07.2021 18Uhr 5. Ideenpool des IWE zum Thema „Ernährungscoach“**
- Am 30. August 2021 **Fachtagung: Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in NRW** , <https://www.mehrwert.nrw/fachtagung>

Weiterer Anhang: Zusammenfassung der Ergebnisse des NEIS-Workshops, Zusammenfassung Bundesaustausch der Ernährungsräte