

## Protokoll Ausschuss Gemeinschaftsverpflegung & Ernährungsbildung

10.08.2021, 19h im digitalen Meetingraum bei Zoom

Anwesend: Josef Schäfers, Lizzy Carduck (Protokoll), Friedhelm Meier, Ulla Pauli, Sabine Müller, Daniel Jaedicke, Dr. Barbara Steinrück, Daniela Griesbaum, Annegret Fuentes, Maik Giesbert, Daniel Rogge, Stephanie Richter



### 1. Ausschuss aktiv

#### 1.1. Stakeholder-Mapping Report

Idee hinter dem Mapping war: Alle Akteure und Netzwerke, mit denen wir als Ausschuss verknüpft sind bzw. anknüpfen sollten in einer Übersicht zu visualisieren. Dadurch könnten wir Synergien nutzen und unsere Themen besser voranbringen/ verbreiten. Stefanie Limbach erklärte sich bei der letzten Sitzung bereit, in Zusammenarbeit mit (Daniel J. und) Bernadette ein solches Mapping aufzustellen. Bisher keine Fortschritte, wird beim nächsten Mal wieder aufgegriffen.

#### 1.2. Ernährungscoach: Blick in das Konzept (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 5 digitale Treffen statt, mehrere Arbeitsgruppen haben sich gebildet und die Ziele und anstehende Arbeitspakete wurden konkretisiert. Das nächste Treffen findet am 15.09. statt und jede:r Interessierte ist eingeladen, teilzunehmen (Kontakt: [me.nagel@duerscheid.de](mailto:me.nagel@duerscheid.de)).

Daniel J. berichtet: Thema nachhaltige Ernährungsbildung soll an Lehramtsstudierende und angehende Erzieher:innen herangetragen werden. Curriculares Modul (bzw. insg. 6 Module) wird entwickelt im Austausch mit Dr. Daria Hirsch (Dozentin) und soll als Leuchtturmprojekt ein Jahr lang an einer Schule/ Berufsschule/ Hochschule durchgeführt werden. Sowohl Finanzierung als auch Standort für das Projekt sind noch offen. Zunächst muss inhaltliche Ausarbeitung abgeschlossen werden.

Ideen für Finanzierung → NRW-Ministerium für Arbeit, Gesundheit, Soziales – Referat 4 oder „Bundesprogramm Ökologischer Landbau“.

Netzwerk e.V. ist in ein großes Netzwerk von Schulen eingebunden, da sie Träger Offener Ganztage sind und haben Interesse an einem ausgearbeiteten Curriculum, da sie seit jeher im Feld Ernährungsbildung aktiv sind.

#### 1.3. „Offener Kochtopf“: Planung und Konkretionen

Das Format soll nach der Idee von Maik und Kirsten (Gorilla Ernährungstheater) ein praktisches Koch-Event für Bürger:innen sein. Um Arbeit des Ausschusses mehr nach außen zu tragen und für nachhaltige und regionale Ernährung zu begeistern. Dazu hat sich eine Arbeitsgruppe zur weiteren Ausarbeitung gebildet: Silvia, Maik, Kirsten und Josef Schäfers.

Geplant ist, im September zu starten und dann bis Ende des Jahres monatlich zum „Offenen Kochtopf“ einzuladen. Erste Veranstaltung wird intern mit den Ausschussmitgliedern abgehalten soll im Zeichen der Kartoffel stehen, gemeinsame Kartoffelernte auf einem Hof und anschließendes gemeinsames Kochen. Teilnehmende können z.B. dazu verschiedene Toppings mitbringen. Ort evtl. Gertrudenhof oder bei Landwirt Kleinschmidt, ist in Klärung. Vorschlag →

Kooperation mit Gut Clarenhof, die auch eigene Küche haben.

Idee für Oktober → Lebensmittel-Reste bei der Anuga einsammeln und verkochen.

Idee für November → Thanksgivings- Aktion

Idee für Dezember → Adventsbacken

Noch zu klären: Wie man vor Ort kocht, mobile Küche, selbst erhitzender Kochtopf?

Einladung und nähere Infos kommen rechtzeitig.

## **2. Netzwerke(n)**

### **2.1. Mensa der Offenen Schule Köln-Sürth**

Ulla Pauli, Lehrerin an der Offenen Schule in Köln Sürth berichtete bei der letzten Sitzung von der geplanten Umstellung vom Cateringbetrieb in eine Eigenbewirtschaftung inkl. pädagogischem Konzept an ihrer Schule. Sie gab außerdem den Anreiz zur Vernetzung von Schulen, die nachhaltig und regional selbst kochen, um Erfahrungen auszutauschen, Rezepte zu teilen und Lieferstrukturen gemeinsam zu nutzen.

Schüler:innen sollen in Mensabetrieb integriert werden und Aufgaben übernehmen (evtl. wochenweise), Schulgarten soll umgesetzt und integriert werden. Haben noch 12 Monate Zeit um pädagogisches Konzept auszuarbeiten.

### **2.2. Workshop NEiS**

Das NEiS-Projekt (= Nachhaltige Ernährung im Studienalltag <https://www.neis.nrw>) 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 Ausschuss-Projekt „Green Canteen“ übergegangen ist). Ziele des Projektes sind Vermittlung einer abfallarmen und klimaschonenden Ernährung im Studienalltag und die Unterstützung der Studierenden, ihre Hochschule im Sinne nachhaltiger Entwicklung mitzugestalten. Seit dem Workshop „Mensa neu gedacht“ gab es weitere Arbeitstreffen in kleinerer Runde, bei denen Lizzy vom ER-Team teilgenommen hat. Konkrete kleine Projekte sollen in naher Zukunft umgesetzt werden. Dazu zählen u.a. Abfallmessungen, Studierendenbefragungen, Faire Stadtrallye in Kooperation mit der Fairtrade-Uni-Gruppe.

Zukünftiger Kommunikationsmodus zwischen NEiS und ER Köln wird zeitnah geklärt und festgelegt. Aus dem Ausschuss gibt es großes Interesse an der Mitwirkung und viele Ideen/Anmerkungen. Lizzy wird die Inspirationen mitnehmen und den Ausschuss auf dem Laufenden halten.

## **3. Projekte**

### **3.1. StErn-Kita Projekt**

Aktueller Stand: Momentan werden die 5 im Projektplan vorgesehenen Fachtagungen geplant. Durch die Unwägbarkeiten mit Corona werden sie vorerst digital geplant, bis auf die Tagung, die die HWKs anspricht und praktische Übungen beinhaltet. Die 5. Fachtagung, die etwa Mai/Juni 22 stattfindet, ist thematisch noch offen. Ggf. kommt das Projektteam auf den Ausschuss zu wenn es um die Suche nach geeigneten Referent:innen geht. Auf der Projekt-Webseite werden vorraussichtlich ab Ende August erste Bildungsmodule hochgeladen. Der Testlauf mit der Versorgung der Kitas mit regionalen Lebensmitteln startet in der KW 35 und läuft zunächst 4 Wochen. Zusätzlich zu einigen StErn-Kitas konnten weitere „externe“ Kitas dazu gewonnen werden. Auswertung kann im Oktober erwartet werden.

### **3.2. Nachhaltige und regionale Schulkantinen-Gemeinschaftsverpflegung/ -Ernährungsbildung**

Thema Schulen wird präsenter - kürzlich gab es einen Austausch des ER mit Schulentwicklungsamt und auch generell kommen immer mehr Anfragen von Schulen. Frage, wie Ausschuss sich da positioniert/dazu eingestellt ist.

Impulse aus der Runde → OGS und Träger der OGS scheinen guter Ansatzpunkt; oft bauliche Beschränkungen bezüglich der Küche; Bio ist oft bei der Beschaffung nicht einfach; in Schulen ist anderer Ansatz nötig als in Kitas und motivierte Mitarbeitende sind essentiell; Jugendzentren als zusätzlich wichtiger Wirkort

## **4. Einladung Vollversammlung 20.08. im Wandelwerk**

### **4.1. Ausschuss GV & EB im Wandelwerk**

Einladung zur Vollversammlung hängt nochmal dem Protokoll an, bitte über den Link vorher anmelden.

Zu Beginn gibt es einen 2min Pitch um den Ausschuss vorzustellen, welchen Fokus sollte dieser haben?

Rückmeldungen aus der Runde → nicht überfrachten, Blick ist nicht nur auf Kitas gerichtet sondern hat sich geweitet auf Schulen, Jugendzentren, Ausbildungsorte & Lehrpläne; Offener Kochtopf sollte präsentiert werden (um auch Vernetzung mit anderen Ausschüssen anzuregen), Curriculum/ Thema Ernährungscoach sollte erwähnt werden, am besten Gesamtheit abbilden, Überblick geben auch um neue Interessierte zu motivieren. Idee → Kochtopf mitbringen und unsere verschiedenen Themen in den Topf „werfen“ oder herausholen

### **Hinweise zu kommenden Terminen**

- erster Ausschuss-interner „Offener Kochtopf“ im September (Einladung & Details folgen)
- Am 30. August 2021 **Fachtagung: Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in NRW**, <https://www.mehrwert.nrw/fachtagung>
- 15.09.2021 **6. Ideenpool des IWE zum Thema „Ernährungscoach“**

Weiterer Anhang: Einladung zur Vollversammlung