Protokoll Ausschuss Gemeinschaftsverpflegung & Ernährungsbildung

08.11.2021, 19h im digitalen Meetingraum bei Zoom

Anwesend: Josef Schäfers, Lizzy Carduck (Protokoll), Bernadette Jochens, Florian Sander, Kirsten Heinen, Katja Reiter, Kirsten Flachs, Anne Fuentes, Kirstin Gembalies-Wrobel, Daniel Jaedicke, Silvia Fröhning, Bernd Risch, Frank Waskow, Marc Schulz, Sonja Eisenbeiß, Ulla Pauli

Ernährungsrat
Köln und Umgebung

Ausschuss
Ernährungsbildung
und Schulverpflegung

---

1. Schulgarten
   1.1. Offene Schule Köln plant neben Mensa mit Eigenbewirtschaftung auch einen Schulgarten. Herr Scharl, der für Umsetzung des Gartens zuständig ist, nimmt nicht am Meeting teil. Zurzeit gibt es im Schulgarten schon Hochbeete, in denen Kräuter u.a. angebaut werden. Zukünftig wird die Fläche größer sein und mehr Umsetzungsmöglichkeiten sind gegeben. Ideen, Kontakte, Beratung werden weiterhin gesucht.
   Anregungen aus der Runde:
   - Birgitta Goldschmidt, bietet praktische Kurse an für Schulen (https://www.stadt-koeln.de/artikel/61863/index.html)
   - In der Essbaren Stadt soll zusammen mit der Stadtverwaltung ein Schulgarten-Aktionsplan erstellt werden. Kommendes Frühjahr wird ein Workshop mit Akteur:innen stattfinden in einer Beispielschule.
   - Bezugsquelle für Pflanzen → Alexianer Klostergärtnerei, VHS Garten Thurner Hof
   - Von Vorteil, sich auf Verteilerlisten von Schulgartennetzwerk setzen zu lassen (→ https://www.stadt-koeln.de/artikel/62680/index.html)
   - Offene Schule kann evtl. vom Projekt „Curriculares Modul“, welches aus dem Ideenpool des IWE entstanden ist, profitieren (Kontakt über Daniel Jaedicke)
   - https://bag-schulgarten.de/fileadmin/BAG-Schulgarten/Bundeslaender/Rheinl-Pfalz/Angebot_Schulgartenberatung_alo.pdf

2. „Offener Kochtopf“
   2.1. Das Format ist ein praktisches Koch-Event für Bürger:innen und fand bisher zweimal statt (24.9. beim Biobauer in Vingst und am 22.10. auf dem Gertrudenhof). Die Koordinierungsgruppe besteht aus: Silvia, Maik, Kirsten und Josef. Besuchende können über Ernährung ins Gespräch kommen, Orte der Lebensmittelproduktion kennenlernen und regional-saisonal zusammen kochen. Nächster Termin ist am 10.12.21 auf dem Glessener Mühlenhof mit gemeinsamem Plätzchen backen. Zwei Plätzchenteige werden vorbereitet, eigene Teige können mitgebracht werden. Jede:r kann mitbringen, was er möchte, ist aber nicht verpflichtend. Vorherige Anmeldung bis 7.12. ist Voraussetzung (Details nachzulesen in Einladungsmail, die bald folgt). Im Januar ist das Thema „Graupen“.
   Wer Lust hat sich noch an der Organisation des Format zu beteiligen, melde sich bitte bei silvia.frohning@freenet.de. Weitere Mitstreitende würde noch mehr gemeinsame Kochaktionen ermöglichen.

2.2. Verknüpfung mit NEiS-Projekt

Ende September gab es einen Austausch zwischen Kerstin Neuber vom NEiS-Projekt (= Nachhaltige Ernährung im Studienalltag https://www.neis.nrw) und Clara, Florian und Lizzy vom Ernährungsrat. Es ist angedacht, gemeinsame Aktionen/ kleiner Veranstaltungen zusammen durchzuführen. Auftakt ist eine Filmvorstellung („10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?") mit anschließender Diskussion am 16.11. in den Lichtspielen Kalk ab 18h. Angedacht ist im kommenden Jahr u.a. ein Kochevent, bei dem eine Kooperation mit dem „Offenen Kochtopf" möglich wäre. Lizzy wird frühzeitig in den Ausschuss kommunizieren, wenn die Planung konkreter wird.

3. Regional, nachhaltige und biologische Schulmensen-Gemeinschaftsverpflegung

- Thema kam in den letzten Ausschussrunden vermehrt auf
- Frage für unseren Ausschuss → welche politische Strategie können wir entwickeln um das Thema weiterzubringen?

Impulse aus der Runde:

- Ulla Pauli hat Erfahrungen aus zwei verschiedenen Schulen, hat bisher schlechte Erfahrungen mit der Zusammenarbeit mit der Stadt gemacht
- Netzwerk e.V. hatte Austausch mit Johanna Wellie von der Stadt Köln (Ökotrophologin, QM Schulverpflegung) → setzt sich für regionale Bioverpflegung ein
- Problem oft → Ausstattung der Küche liegt in der Hand der Stadt, wenig Handlungsspielraum
- Weiteres Problem → Schülerzahlen steigen stetig, Verpflegung kommt an Grenzen
- Flaschenhals ist bei der Politik, Ämter haben nur geringe Spielräume und Budgets und brauchen Entscheidungen & finanzielle Mittel des Stadtrates → daher Kontakte zu politischen Entscheidungsträgern wahrscheinlich lohnender
- Abgrenzung zw. äußeren (Kommune, Stadt, Ganztag, Mittagessen) und inneren Schulangelegenheiten
- Politische Beschlüsse sind Voraussetzung
- Pilot-/Leuchtturmprojekte (wie Netzwerk e.V.) sind wichtig
- Es gibt bisher schon Beschlüsse, die der Verwaltung klare Vorgaben machen (sowohl im Kita- als auch im Schulbereich) → Verwaltungsapparat ist aber sehr träge und Umsetzungen passieren nicht
- Problem z.B. auch für Offene Schule Köln → Bezugsquellen für regionale Produkte zu finden → Beratungsstellen fehlen

3.1. Politische Strategie

- Evtl. Doppelbewegung sinnvoll → Leuchtturmprojekte unterstützen & mit politischen Parteien auf Verwaltung einwirken
- Im Ernährungsrat wird weiter über das Thema reflektiert und mit vorhandenen Kontakten der Austausch intensiviert

4. Report aus Wien

Vor einigen Wochen gab es eine Einladung des Wiener Ernährungsrates zu einem Webinar (Thema nachhaltige Gemeinschafsverpflegung). Verschiedene Akteur:innen (Caterer, Kantinenbetreibende…) aus der Gemeinschaftsverpflegung waren eingeladen und haben ihre Erfahrungen zur Umsetzung zu regional-nachhaltiger Verpflegung geteilt.

5. StErn-Kita Projekt

Aktueller Stand: Der Testlauf mit der Versorgung der Kitas mit regionalen Lebensmitteln ist im Oktober geendet und wurde ausgewertet. Zusammen mit einem Logistik-StartUp „Feldling“ wurde die Belieferung von 13 Kitas durchgeführt (auch projektexterne). Herausforderungen waren u.a. große Gebinde, fehlende Lagerkapazitäten der Kitas oder reduziertere LM-Auswahl im Winter. Durchweg positive Rückmeldung zu Qualität der Lebensmittel und Ablauf der Bestellung und Lieferung. Auswertung wird in Kürze auch auf der Projektwebseite nachzulesen sein (https://stern-kita.koeln/neuigkeiten/). Interesse an Hofbesuchen seitens der Kita-Mitarbeitenden und Kindern sehr hoch. Bewusstsein und Wertschätzung für regionale/saisonale Lebensmittel wurde in sehr kurzer Zeit gesteigert bei Kindern und Kita-Fachkräften. Herausforderung, die Ergebnisse in die Fläche auszutragen und für Schulen etc. hochzuskalieren.

Hinweise zu kommenden Terminen

- 9.11.21 Online-Veranstaltung zur Akustik in Speiseräumen in Kitas und Schulen https://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen
- 16.11.21 18h Filmvorführung „10 Milliarden“ mit anschließender Podiumsdiskussion (richtet sich an Studierende) https://www.neis.nrw/verbraucherzentrale/filmvorfuehrung-und-diskussion-10-milliarden-wie-werden-wir-alle-satt-66631
- 30.11.21 19h Digitale Lesung Corine Pelluchon „Ökologie, Universalismus, Demokratie. Wie wir die Aufklärung neu denken können.“ https://www.polytechnische.de/vortraege-der-polytechnischen-gesellschaft/termine-2021/ii-1/30112021-corine-pelluchon-oekologie-universalismus-demokratie-wie-wir-die-aufklaerung-neu-denken-koennen/
- 10.12.21 14.30-17.30h „Offener Kochtopf“ auf dem Glessener Mühlenhof
- 19.02.22 Saatgutfestival VHS Studienhaus am Neumarkt