

## Protokoll Ausschuss Gemeinschaftsverpflegung & Ernährungsbildung

14.12.2021, 19h im digitalen Meetingraum bei Zoom

Anwesend: Josef Schäfers, Lizzy Carduck (Protokoll), Bernadette Jochens, Barbara Steinrück, Daniel Jaedicke, Silvia Fröhning, Maik Giesbert, Katja Reiter, Anne Fuentes



### 1. Aktion

#### 1.1. Offener Kochtopf

Offenes Backblech am 10.12. auf dem Glessener Mühlenhof wurde wegen einiger kurzfristiger Absagen abgesagt. Nächster Offener Kochtopf findet voraussichtlich im März 22 statt und dreht sich rund um „Graupen“ und wird als Rallye veranstaltet. Austragungsort wird Deutz, genauer das Forum von St. Heribert, das Bürgerzentrum und Café Heimisch. Bernhard Bonfig wird als federführender Koch dabei sein, ebenso der Koch Marcus Haxter.

Wer Lust hat sich noch an der Organisation des Formates zu beteiligen, melde sich bitte bei [silvia.frohning@freenet.de](mailto:silvia.frohning@freenet.de). Weitere Mitstreitende würde noch mehr gemeinsame Kochaktionen ermöglichen.

### 2. Politik/ Politische Strategie

#### 2.1. Austausch mit Landes-SPD

Vor Kurzem gab es einen Austausch mit Jochen Ott und Frau Watermann-Krass, die sich als SPD-Politiker:innen im NRW Landtag für Ernährungsbildung einsetzen. Es gibt in dem Zuge die Möglichkeit, konkrete Forderungen seitens der Ernährungsräte zu formulieren, die auf Landesebene umgesetzt werden sollten. Bisherige Ideen sind ein NRW-Ernährungsrat oder eine Anpassung der Ausschreibungen für Kita- und Schulesen um mehr Regionalität zu erreichen.

#### Weitere Ideen aus der Runde:

- Ernährungsbildung in Bildungspläne von Kitas und Schulen integrieren
- In Schul- und Kommunalverwaltung braucht es Personal, die Ansprechpartner:innen für Initiativen wie z.B. Ernährungsräte sind und Ideen auch in die Umsetzung bringen können
- Werbung für FastFood zu machen, sollte z.B. für große Fußballvereine verboten werden
- Bestimmte Lebensmittel sollten in Schulen nicht angeboten werden dürfen (z.B. zuckerhaltige Getränke oder Süßigkeiten).
- Günstigstes Lebensmittel in Schulkiosken sollte etwas gesundes sein z.B. ein Apfel und nicht ein Schokoriegel
- EU-Schulmilchprogramm bzw. Schulobst-Programm so anpassen, dass nachhaltige und regionale Betriebe diese Lebensmittel liefern und nicht z.B. Campina

Entsprechender Antrag der SPD im Landtag → <https://www.spd-fraktion-nrw.de/wp-content/uploads/2020/06/MMD17-7364.pdf>

## 2.2. Netzwerk Regionalitätsstrategie NRW

Entsprechende Pressemitteilung der Regionalbewegung mit den Details findet sich hier: [https://www.regionalbewegung.de/fileadmin/user\\_upload/pdf/pdf\\_nrw/2021-12-08\\_PM\\_LandesdialogNRW\\_Regionalitaetsstrategie.pdf](https://www.regionalbewegung.de/fileadmin/user_upload/pdf/pdf_nrw/2021-12-08_PM_LandesdialogNRW_Regionalitaetsstrategie.pdf)

## 2.3. Austausch mit CDU Ratsfraktion

Am 18.01.22 findet ein Gespräch statt u.a. mit Fr. Aengenvoort aus der CDU-Ratsfraktion. Thema wird sein: Schulverpflegung und Ernährungsbildung. Möchte noch jemand aus dem Ausschuss dazu kommen? Gerne bei Josef melden.

## 3. Netzwerk

### 3.1. NRW isst besser

Die Grüne Landtagsfraktion NRW hat eine Ernährungsstudie in Auftrag gegeben und vor einiger Zeit im Landtag vorgestellt. Die Studie betrachtet die vorhandenen Strukturen der Ernährungsumgebung sowie Ernährungsbildung in NRW und identifiziert Defizite und politische Handlungspotenziale. Bernadette war bei der Vorstellung dabei und hat sich in Arbeitsgruppen beteiligt. Kurzversion der Studie hier: [https://gruene-fraktion-nrw.de/wp-content/uploads/2021/11/NRW-isst-besser\\_Kurzfassung-.pdf](https://gruene-fraktion-nrw.de/wp-content/uploads/2021/11/NRW-isst-besser_Kurzfassung-.pdf)

### 3.2. Filmabend NEiS

Am 16.11. wurde im Rahmen des NEiS Projektes der Verbraucherzentrale NRW der Film „10 Milliarden – Wie werden wir alle satt“ von Valentin Thurn im Lichtspiele Kalk in Kooperation mit dem Ernährungsrat Köln gezeigt. Anschließend fand eine Podiumsdiskussion rund um das Thema zukunftsfähige Ernährung statt. Im kommenden Jahr wird es wahrscheinlich wieder Möglichkeiten der Kooperation mit NEiS geben, evtl. mit einer Kochaktion.

### 3.3. Beiträge aus der Runde

Beim Ernährungsrat Bergisches Land haben sich bereits einige Arbeitsgruppen, u.a. „Essbare Stadt“ und „Ernährungsbildung“ getroffen. Anfang Januar wird der ER von einer Ärztin einen Impuls zum Thema „gesunde Ernährung“ bekommen um daraus eine Definition für den ER abzuleiten.

Bernadette berichtet von einem Workshop (im Rahmen des Projektes „NRW kocht mit Bio“), bei dem es um Ausschreibungskriterien ging für Kita- und Schulverpflegung. Fazit war, dass Regionalität nicht in Ausschreibungen verankert werden kann bzw. vor Gericht nicht Bestand hat. Umwege können über Bioanteil, Saisonalität oder Emissionen genommen werden, sind aber nicht unbedingt erfolgreich. Möglichkeit könnte evtl. sein, einen Saisonkalender für die Region zu erstellen und als Grundlage für die Ausschreibung zu nutzen. Präsentation wird dem Protokoll angehängen.

Anne Fuentes von Slowfood e.V. berichtet vom „Terra madre“-Tag, der am 10.12. stattgefunden hat. An diesem Tag werden weltweit Veranstaltungen/ Aktionen rund ums Thema gute, saubere, faire Lebensmittel durchgeführt. In Köln bzw. deutschlandweit fand eine Online-Verkostung von Lebkuchen statt. Alle Menschen, die an der Produktion des Lebkuchens beteiligt waren, haben auf der Veranstaltung ihren Teil der Arbeit vorgestellt

und haben Fragen beantwortet. Eventuell könnte im kommenden Jahr eine gemeinsame Veranstaltung/Aktion von Slowfood Köln und dem Ausschuss GV & EB geplant werden.

#### 4. Projekt

##### 4.1. News aus dem StErn-Kita Projekt

Aktueller Stand: Das Logistik-StartUp Feldling, mit denen ein Testlauf regionaler Versorgung durchgeführt wurde, haben noch einige Lieferkapazitäten frei. Im Winter ist das Lebensmittel-Angebot natürlich reduziert, daher wird eher im Frühjahr wieder für die regionale Belieferung beworben. In Frage kommen Kitas (mit mind. 40 Kindern), Grundschulen o.ä.. Bei Interesse gerne das StErn Kita Team (Bernadette und Lizzy) kontaktieren.

Anfang des Monats hat Bernadette das Berufskolleg St.- Nikolaus-Stift Füssenich in Zülpich besucht, um in vier Unterrichtseinheiten den angehenden Erzieher:innen unser Konzept zu vermitteln. In vier verschiedenen Klassen konnte sie anhand des Themas "Naturnahe Lernorte" vermitteln, dass die Kita ein wichtiger Ansatzpunkt ist, um Bildung für nachhaltige Entwicklung zu etablieren. Die zukünftigen pädagogischen Fachkräfte haben die Impulse interessiert aufgenommen und waren motiviert, Zukunftsthemen wie Nachhaltigkeit, Klimaschutz und regionale Ernährung in ihrer bevorstehenden Arbeitspraxis umzusetzen. Besonderes Interesse gab es bei den Themen Tellerreste, Verpackungsmüll beim angelieferten Mittagessen und Kitagärten. Eventuell wird es nächsten Jahr nochmal die Möglichkeit geben, ein anderes Thema für den Unterricht anzubieten (z.B. Zero Waste), möglicherweise auch im Partnerkolleg in Sülz.

Diese Woche Donnerstag und Freitag wird es wieder eine kleine Weihnachtsaktion geben, bei dem das Projektteam regionales Mehl und Apfelsaft, sowie Rezepte und Bildungsmaterial an die Kitas verteilt.

Die nächste Fachtagung findet Mitte Januar statt und richtet sich an die Hauswirtschaftskräfte der Kitas. Der vegan-vegetarische Koch Stefan Brandel wird die Schulung im BioGourmetClub durchführen.

#### Hinweise zu kommenden Terminen

- 19.02.22 Saatgutfestival VHS Studienhaus am Neumarkt