

Protokoll Ausschuss
Gemeinschaftsverpflegung & Ernährungsbildung

11.08.2022, 19h im digitalen Meetingraum bei Zoom

Anwesend: Josef Schäfers, Lizzy Carduck (Protokoll), Bernadette Jochens, Barbara Steinrück, Silvia Fröhning, Ulla Pauli, Kirsten Heinen, Marius Schwerter, Nicolin Gabrysch, Anna Messerschmidt



1. Projekte

1.1. „Wo kommt dein Essen her“ aus Berlin

<https://wo-kommt-dein-essen-her.de>

Von der Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz gefördertes Projekt des Verbandes der Deutschen Schul- und Kitacaterer e.V.. Ist 2019 entstanden aus der Regiowoche des Berliner Ernährungsrates, bei der Caterer eine Woche komplett regionales Mittagessen gekocht haben. Das Projekt verfolgt das Ziel, den Anteil regionaler Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und in der Schule mithilfe von Lehrmaterialien (z.B. Mitmach-Kiste) zum Thema zu machen.

Eine Rübe kennzeichnet auf dem Speiseplan die Lebensmittel, die regional produziert sind und Schüler:innen können leicht den genauen Ursprung und die zugehörige Wertschöpfungskette auf einer Regio-Karte nachvollziehen. Statt einer Regionalitäts-Definition über den Kilometerradius, gibt es 3 definierte Regiozonen.

Besonderheit in Berlin → kostenfreies Schulessen in Berliner Grundschulen. Projekt endet im November und wird nicht in der gleichen Form weitergeführt, aber evtl. skaliert. Erarbeitete Materialien können in Absprache gerne von anderen Projekten genutzt werden.

Gelingensbedingung für Umstellung der Cateringunternehmen auf Bio war, dass Mittagessen für Schüler:innen kostenlos ist, Caterer also pro Mahlzeit einen festen Betrag erhalten. Außerdem wird demnächst ein Regionallabel erstellt für Brandenburg, sodass der Begriff „regional“ auch in Ausschreibungen rechtskonform eingebracht werden kann.

Deutschlandweite Projekte mit ähnlichem Fokus werden bald auf Webseite gelistet. „Wo kommt dein Essen her“ möchte gerne Blaupause sein für andere Bundesländer und möchte daher transparent kommunizieren, wie sie vorgehen. Bei Fragen darf jederzeit Kontakt aufgenommen werden.

Kontakt: Anna Messerschmidt, messerschmidt@wo-kommt-dein-essen-her.de

Weitere Kontakte & Hinweise:

Michael Polster aus dem Deutschen Netzwerk Schulverpflegung e.V.: (setzt sich u.a. für die Schulung von pädagogischen Fachkräften in Bildungseinrichtungen ein)

michael.polster@t-online.de

<https://www.dnsv.eu>

Projekt *Meinem Schulessen auf der Spur!*

Die Besuche zum ersten Teil der Wertschöpfungsketten übernimmt die Sarah Wiener Stiftung und die Besuche beim zweiten Teil der „Restlos Glücklich e.V.“ daher zwei Webseiten:

<https://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen>

<https://sw-stiftung.de/projekte/schulessen>

1.2. Projekt StErn Kita

Im Mai fand ein Besuch auf dem Milianshof mit einer innenstädtischen Kita statt. Das Logistik-Unternehmen Feldling beliefert u.a. diese Kita mit den Eiern des Hofes. Kinder, Eltern und Erzieher:innen konnten genau in Augenschein nehmen, unter welchen Bedingungen die Eier produziert werden. Näheres nachzulesen hier: <https://stern-kita.koeln/huehner-streicheln-eier-sammeln-und-picknick-neben-dem-streichelzoo/>

Dabei konnte eine zusätzliche Modellkita dazu gewonnen werden – die Elterinitiative Werderstraße.

Am 10. Juni fand auf Gut Leidenhausen die Messe für nachhaltige Ernährungsbildung statt. Vertreten waren 20 Ausstellende aus den verschiedenen Bereichen: Umwelt- und Ernährungsbildung, Catering, Anbieter regionaler Lebensmittel. Als Gäste waren Interessierte und Fachpublikum aus Schulen, Kitas, Trägerorganisationen eingeladen, die sich umfassend darüber informieren konnten, wie sie die Verpflegung in ihren Einrichtungen nachhaltiger gestalten können. Leider waren Gästezahlen niedrig, Gründe waren v.a. hoher Krankenstand in den Einrichtungen. Ausstellende vor Ort haben den Tag gut für sich nutzen können, um sich untereinander zu vernetzen. Kompletter Bericht über die Messe: <https://stern-kita.koeln/das-war-unsere-messe-fuer-nachhaltige-ernaehrungsbildung/>

Feldling konnte ihr Angebot erweitern, stehen aber vor logistischen Herausforderungen bei der Aufnahme weiterer Einrichtungen. Überlegungen, wie das Konzept weiter erfolgreich bestehen kann, werden momentan angestellt. Im KStA erschien kürzlich ein Artikel über Feldling leider ohne Erwähnung des ER: https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/wp-content/uploads/2022/08/2208_Feldling.pdf

Die Träger SKM und Diakonie sind auf das Projektteam zugekommen, um ins Projekt aufgenommen werden zu können bzw. von erarbeiteten Maßnahmen zu profitieren.

Im September/ Oktober soll die nächste und letzte Fachtagung stattfinden, auf Wunsch wird es eine weitere Fortbildung für die Hauswirtschaftskräfte. Dozent:in und Küche werden momentan angefragt. Thema wahrscheinlich Hülsenfrüchte als nachhaltige Eiweißquelle und Alternative zu Fleisch.

Das Projekt endet offiziell am 31.10. allerdings wird das Projektteam eine Laufzeit-Verlängerung beantragen, da noch nicht alle Finanzmittel ausgegeben worden sind.

Aktuell wird außerdem an einer Fortführung des Projektes gearbeitet und ein entsprechender Antrag auf Förderung ausgearbeitet. Dabei werden die Inhalte weiter gedacht und v.a. eine Ausweitung angestrebt.

1.3. Projekt CuMo

Hintergrund: Ziel ist die Entwicklung eines Curriculares Konzepts zur Ergänzung von Ernährungsbildungsthemen mit besonderem Fokus auf „klimafreundliche Ernährung“ für die pädagogische Ausbildung der Erzieher:innen an Berufskollegs
Antrag bei der Postcode Lotterie wurde abgelehnt. Die Ideen aus dem Antrag werden in den Förderantrag zur Fortführung StErn Kita einfließen.

1.4. Offener Kochtopf

Am 1.4. fand der Offene Kochtopf zum Thema „Graupen“ in Deutz statt. Ein weiterer Termin war am 18.06. im Flüchtlingszentrum „Fliehkraft“ im Rahmen des Hofflohmarktes in der Turmstraße in Nippes.

Die nächsten Termine sind am 9.9.22 15-18h im Linoclub in Köln-Lindweiler mit dem Thema „Kürbis“ und am 21.10.22 16-19h auf dem Gertrudenhof mit dem Thema „Kohl“. Aktuelle Termine sind hier immer hier einsehbar: <https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/neuigkeiten/offener-kochtopf/>

Vorschläge für Orte, Partner und Themen (Lebensmittel, das im Mittelpunkt steht und gekocht wird) an: josefschafers@web.de.

2. Gemeinschaftsverpflegung in Schulen

Das Thema bleibt weiterhin wichtig und v.a. die Entwicklungen in der OSK Sürth werden weiter verfolgt und ggf. unterstützt. Dort hat ein neuer Koch vor den Sommerferien angefangen → Marius Schwerter. Nach den Herbstferien ist auch Besuch der Küche voraussichtlich möglich.

3. Politik in NRW und Stadt Köln

3.1. Positionspapier der NRW ER zur Landtagswahl

Barbara berichtet, dass die ER NRW im 2. Quartal des Jahres einen Forderungskatalog zur Landtagswahl erarbeitet hatten (<https://ernaehrungsrat-nrw-landtagswahl-2022/>). Konzentration auf Bereiche/Punkte, die auch tatsächlich auf Länderebene entschieden werden. Der Katalog wurde in sozialen Medien veröffentlicht und an die Landtagskandidat:innen verschickt und z.T. persönlich an sie überreicht. Themen an sich sind durchweg auf positive Resonanz gestoßen. Konkrete Fördervorhaben für den Bereich Ernährungsbildung sind im fertigen Koalitionsvertrag nicht ersichtlich. Die Gruppe der ER NRW erarbeitet momentan Stellungnahme zum Koalitionsvertrag; soll bald finalisiert werden. Die Forderungen wurden in enger Abstimmung mit Regionalbewegung erstellt und auch in Zukunft sollte zusammen beim Landtag Druck gemacht werden.

3.2 Regionalitätsstudie im Auftrag der Stadt Köln

Hintergrund: Laut Ratsbeschluss (https://ratsinformation.stadt-koeln.de/vo0051.asp?_kvonr=94483) wurde die Stadtverwaltung 2020 beauftragt eine Studie durchführen zu lassen zur „Regionalen Erzeugung und Distribution landwirtschaftlich erzeugter Nahrungsmittel und Konsumpotentiale für Bio-Produkte“. Die Studie wurde von AFC Public Services durchgeführt, die die Daten mittels Sekundärdatenanalyse, Online-Befragungen, Expert:inneninterviews und Szenarioworkshops erhoben haben. Die Studienergebnisse werden u.a. bei einem Termin im September (Terminabstimmung läuft noch) auf dem Gelände der REWE Region West in Hürth-Efferen offiziell vorgestellt. Der Ernährungsrat, bzw. die entsprechenden

Mitglieder des Klimarates wurden eingeladen, dabei zu sein. Falls es die Möglichkeit gibt, für einen größeren Interessentenkreis auch aus dem Ausschuss, dabei zu sein, kommunizieren wir das rechtzeitig per Mail!

4. Ideen für die ER-Vollversammlung

Findet am 24.09.22 15-20h im JuZi Sülz statt. Bisheriger grober Ablauf sieht vor

- ein Ankommen und erstes Kennenlernen bei Kaffee & Kuchen
- Zeitraum mit inhaltlichem Input/ Pitches von versch. Akteuren, z.B. regionalen Landwirt:innen, innovativen Start-Ups, Akteure aus spannenden Projekten
- Gemeinsames Schnibbeln an Thementischen und Kochen (verantwortlich dafür wird ein Koch/Köchin sein)
- Essen & Ausklang

Weitere Vorschläge/Ideen aus der Runde werden gerne angenommen und können z.B. an info@ernaehrungsrat.koeln gerichtet werden.

5. Sonstiges

Gorilla Ernährungstheater wird mittlerweile auch vom Umweltamt Köln gefördert, sodass Kitas und Schulen eine kostenlose Vorführung ermöglicht wird. Interessierte Einrichtungen können sich gerne bei info@gorilla-ernaehrungstheater.de melden.

Hinweise zu kommenden Terminen

- **14.08.2022** 11-18h Langer Tag der Kölner Stadtnatur mit Input von Jörn & Bernadette vom ER auf Gut Leidenhausen <https://www.gut-leidenhausen.de/aktuelles/langer-tag-der-koelner-stadtnatur-2/>
- **09.09.2022** 15-18h Offener Kochtopf in Linoclub in Köln-Lindweiler Unnauer Weg 96a Thema: „Kürbis“
- **16.09.2022** Exkursion zum Gut Clarenhof, Kooperation des ER mit VHS Köln <https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/events/regionale-landwirtschaft-wenn-essen-mehr-wert-ist-exkursion-zum-gut-clarenhof/>
- **18.-24.09.2022** Porzer Klimawoche mit buntem Programm, auch Beteiligung des ER
- **24.09.2022** 15-20h ER-Vollversammlung im JuZi Sülz
- **21.10.2022** 16-19h Offener Kochtopf auf dem Gertrudenhof in Hürth, Lortzingstr. 160 Thema „Kohl“