

Protokoll Ausschuss Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung

21.09.23, 18h im Büro des Ernährungsrats und in Hybrid

Anwesend: Anne Fuentes, Pia Quadt (Protokoll), Ulla Pauli, Florian Sander, Vera Rottes, Silvia Fröhning, Therese Kirsch, Bernadette Jochens, Kirsten Heinen, Attila Gümüs



1. Projekt der FH Münster: GeNAH

Therese Kirsch stellt das Projekt GeNAH (= gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten) vor.

GeNAH: Das Projekt wird am Institut für nachhaltige Ernährung an der FH Münster betreut und von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert. **Ziel** ist es, die Branche der Außer-Haus-Verpflegung dabei zu unterstützen, Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, und zwar beim Alltagshandeln in den Küchen, bei der Wertschöpfungskette und bei Entscheider:innen. In vielen Küchen ist die Bereitschaft zur nachhaltigen Entwicklung vorhanden, nur fehlt es an der konkreten Umsetzung. Dazu stellt das Projekt Materialien für die Küchen zur Verfügung, in Form von Gruppencoachings. So werden einerseits Wissen und andererseits Materialien gezielt und individuell an die Küchen weitergegeben. Das Coaching-Programm befindet sich derzeit in der Testphase. In vier verschiedenen Modulen sollen die Küchen in Nachhaltigkeitsthemen geschult werden. Zwei der vier Module: „Nachhaltiger Einkauf & Lieferantenauswahl“ und „Nachhaltige Rezeptentwicklung“ stehen derzeit *kostenlos* zur Verfügung.

Ablauf: Das erste Treffen ist als Infoveranstaltung angelegt, bei der Grundlagen vermittelt werden, warum das Thema wichtig ist. Die teilnehmenden Küchen sollen ferner eine IST-Analyse in der eigenen Küche durchführen, um anschließend den Verbesserungsbedarf bestimmen zu können. Daraus ergeben sich Arbeitspakete, die in den darauffolgenden Workshops fachlich betreut werden. In einem letzten Treffen wird geschaut, was bereits erreicht wurde und wie sich die Nachhaltigkeitsziele verstetigen können. Zwischen den einzelnen Treffen liegen einige Wochen, da in der Zeit die Umsetzung geschehen soll. Schulen profitieren von der wissenschaftlichen und praktischen Begleitung durch Expert:innen und vom Austausch mit anderen Schulen und good-practice Beispielen.

Im Hinblick auf Köln werden derzeit gezielt Institutionen und Schulen gesucht, mindestens vier an der Zahl, die teilnehmen möchten. Nicht nur Schulen, sondern auch Personen, die sich weiterbilden möchten, um das Wissen an entsprechende Institutionen weiterzugeben (Trainer-Schulung) können das Angebot des GeNAH Projekts nutzen. Im Anhang befindet sich die Präsentation mit den Modulbeschreibungen Projekt. Interessierte Schulen, Institutionen und Personen können sich bei **Monique Richert** melden: monique.richert@fh-muenster.de

Auf der Webseite des GeNAH Projekts gibt es ausführlichere Informationen:

[GeNAH - iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung - FH Münster \(fh-muenster.de\)](http://fh-muenster.de)

Im Nachgang an die Präsentation stellte sich die Frage nach der Akquise. Es sollte geschaut werden, dass möglichst viele Träger angesprochen werden. In Köln hat *Netzwerk e.V.* den Kontakt zu vielen Schulen und Einrichtung. Der Kontakt wurde bereits hergestellt und es wird versucht, Schulen für das Projekt zu akquirieren. Eine weitere Anmerkung zur Küchengröße kam auf: Die Größe der Küchen ist egal, allerdings sollten in den Gruppen-Coachings Küchen ähnlicher Größe sein, damit voneinander gelernt werden kann.

Aktuelles aus der Aktionsgruppe „Gemeinschaftsverpflegung in Kölner Schulen“

Die Aktionsgruppe hat einen Erfolg zu verzeichnen. Nachdem die Mensaküche der Gesamtschule Holweide vor langer Zeit stillgelegt wurde, hat sich nun ein zwölfköpfiges Team der Stadt Köln zusammengefunden, um die Missstände an der Schule anzugehen und an oberster Stelle steht die Mensaküche. Insbesondere das Anbringen der Problematik vor dem Stadtrat und im Schulausschuss hat viel bewirkt. Bisher wurde noch keine offizielle Zusage für die Mensaküche gegeben, aber vermutlich wird diese im Zuge der Gesamtrenovierung der Gesamtschule erfolgen. Trotzdem kann festgehalten werden, dass durch den Ausschuss Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung mit der Aktionsgruppe ein Prozess angestoßen wurde. Als bewährte Strategie kann festgehalten werden, dass gebündelte Kräfte von außerhalb (Eltern, Schüler:innen, Stadtrat, Schulausschuss etc.) dazu geführt haben, dass die Situation verändert wird.

Jetzt geht es darum, auf weitere Schulen in Köln zu schauen, und zwar gemeinsam mit dem Schulamt. Zum nächsten Ausschuss Treffen wird Frau Wellie von der Stadt Köln wieder dabei sein.

Weitere Aufgaben für die Aktionsgruppe:

- ➔ Kontakt zum Stadt-Eltern-Beirat herstellen (Anne stellt den Kontakt her)
- ➔ Werbung für die Aktionsgruppe in der Stadtschulpflegschaft machen (Attila)
- ➔ Generell Aufgabe des Ernährungsrats: verschiedene Akteur:innen als gebündelte Kräfte vernetzen und zusammenbringen

2. Aktuelles zur Mobilen Küche und LIONS Köln-Ursula

Vera Rottes von den LIONS Köln-Ursula berichtet zum aktuellen Stand der mobilen Küche an der Grundschule Riphahnstraße. Für die Grundschule in Chorweiler sollte eine mobile Küche (mehr Infos dazu im letzten Protokoll) angeschafft werden. Bei der „Markt-Aktion“ in Lindenthal, die von den LIONS Köln-Ursula ausging, sollten dafür die notwendigen Spenden gesammelt werden. Die Aktion war so erfolgreich, dass die mobile Küche angeschafft werden konnte. Am 27. September 2023 wurde die Küche im Rahmen des Erntedankfests in Betrieb genommen.

3. Aktuelles zum "Offenen Kochtopf": Tag des guten Lebens in Nippes

Am 17. September fand der Tag des guten Lebens (TdgL) in Nippes statt. An diesem Sonntag wurde der Motorverkehr aus dem Stadtteil verbannt, sodass die Straßen ganz den Anwohnenden und Akteur:innen der Kölner Zivilgesellschaft gehörte. Alternative Mobilität, Ernährungswende, Bürgerbeteiligung und Förderung der Demokratie stehen an diesem Tag im Fokus. Auch der Ernährungsrat Köln war mit einem Stand vertreten. Der Bericht zum Tag des guten Lebens und Fotos gibt es auf unserer Webseite zu sehen:

[Tag des guten Lebens 2023 - wir waren dabei! - Ernährungsrat Köln \(ernaehrungsrat-koeln.de\)](#)

Der Offene Kochtopf hat im Rahmen des TdgL stattgefunden. An der längsten Tafel von Nippes, die auf der Kempener Straße aufgebaut war, wurde mit vielen Helfer:innen geschnibbelt und gegessen. Die Lebensmittel kamen von THE GOOD FOOD, als Ernte aus den umliegenden Gemeinschaftsgärten und als Spende vom Gertrudenhof. Vier Stunden lang wurde Kürbissuppe gekocht und verteilt.

Am 29. September findet von 15-18 h der Offene Kochtopf erneut in großer Aktion statt. Dieses Mal im Linoclub in Lindweiler zum Thema Apfel. Erwartet werden 50-100 Personen zum Apfelsaft-machen.

4. Aktuelles zur Bildungs-AG

Inzwischen ist eine kleine Sammlung mit Bildungsmaterialien entstanden. Die Frage ist, wie das Bildungsmaterial präsentiert und zur Verfügung gestellt werden kann. Eine Überlegung ist es, die Webseite von StErn Kita dazu zu nutzen. Beispielsweise gibt es im „Baukasten“ bereits einiges an Infomaterial zum Einsehen und Downloaden.

[Baukasten - stern-kita.koeln](#)

Pia bespricht das im Hauptamts-Team und berichtet in der nächsten Ausschuss Sitzung.

5. Information zur Vollversammlung des Ernährungsrates am 20.10.23 16 h im Natufreundehaus Kalk unter dem Thema „Boden gut machen“

Am 20. Oktober 2023 findet die diesjährige Vollversammlung des Ernährungsrates statt. Die Veranstaltung ist auch dafür da, die breite Zivilgesellschaft einzuladen den Ernährungsrat kennenzulernen. Jedes Mal wird ein Thema beleuchtet. Dieses Jahr lautet das Thema: „Boden gut machen“. Hierzu werden Böden tiefergehend betrachtet aus

- politischer-
- stadtplanerischer-
- praktischer Sicht

Ab 16 h gibt es Kaffee und Kuchen zum Ankommen.

Ab 16:30 h starten Impulse und Workshops.

Um 19 h gibt es ein gemeinsames Abendessen aus der Ernte von Kölner Böden.

Damit die Veranstaltung gut geplant werden kann, bittet der Ernährungsrat um eine Anmeldung über den folgenden Link:

[Vollversammlung Ernährungsrat Köln 2023 \(google.com\)](#)

6. Vorankündigung für die nächste Ausschusssitzung: Frau Wellie vom Amt für Schulentwicklung wird das Projekt zur Verbesserung der Verpflegungsqualität an den Gesamtschulen und falls bereit, öffentlich, auch von den Grundschulen

Nächster Termin Ausschusstreffen:

Wird noch bekannt gegeben, in Abstimmung mit Frau Wellie.

Sonstiges:

Es wurde vorgeschlagen, die Ausschusstreffen im Frühjahr und Sommer draußen stattfinden zu lassen.

Anhang

Folien von Therese Kirsch zum GeNAH Projekt

GeNAH

Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten

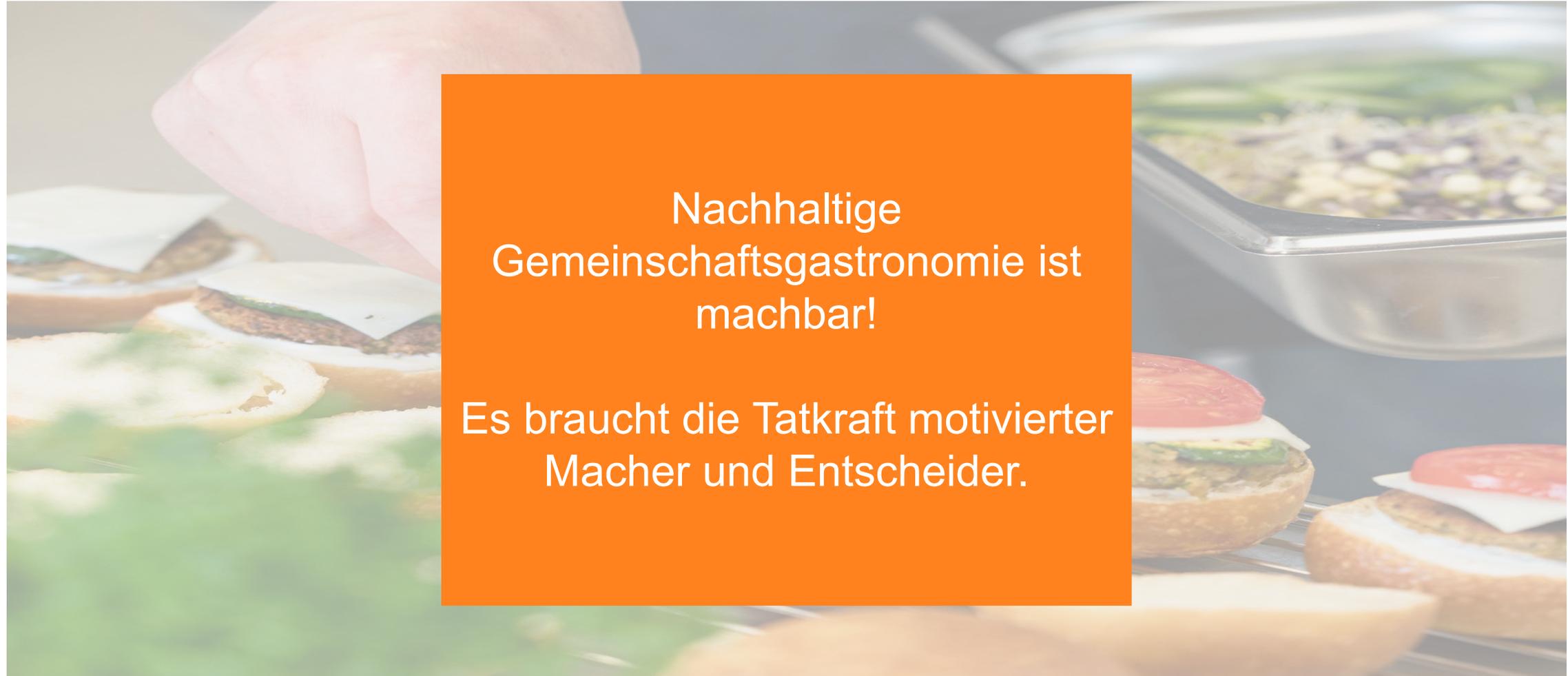
Workshops für die Gemeinschaftsverpflegung

Website: www.fh-muenster.de/isun/genah.php



GeNAH

Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten



Nachhaltige
Gemeinschaftsgastronomie ist
machbar!

Es braucht die Tatkraft motivierter
Macher und Entscheider.

GeNAH: Gegenstand und Ziele des Projekts

Nachhaltiges Handeln über die Strukturen der Träger breit ausrollen

Nachhaltigkeitsziele
in der Verpflegung
umsetzen.

Nachhaltigkeit im
Alltagshandeln der Küchen
selbst, der
Wertschöpfungskette sowie
bei Entscheider*innen
verankern.

Das Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster beschäftigt sich im Projekt GeNAH mit der gerechten und nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung.

Küchen stehen vor großen Herausforderungen. Gerichte sollen bio, vegan oder halal sein. Kommunen, Träger und Unternehmen möchten klimaneutral werden. Sie haben Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsstrategien entwickelt. Diese Strategien sollen in der Verpflegung umgesetzt werden.

Dabei will das Projekt GeNAH Sie unterstützen.



Workshopangebot

Unser Angebot

2 Workshops in themenspezifischen Modulen

Sie können einen Workshop oder mehrere Workshops mitmachen.

Themen:



Nachhaltiger
Einkauf &
Lieferanten-
Auswahl



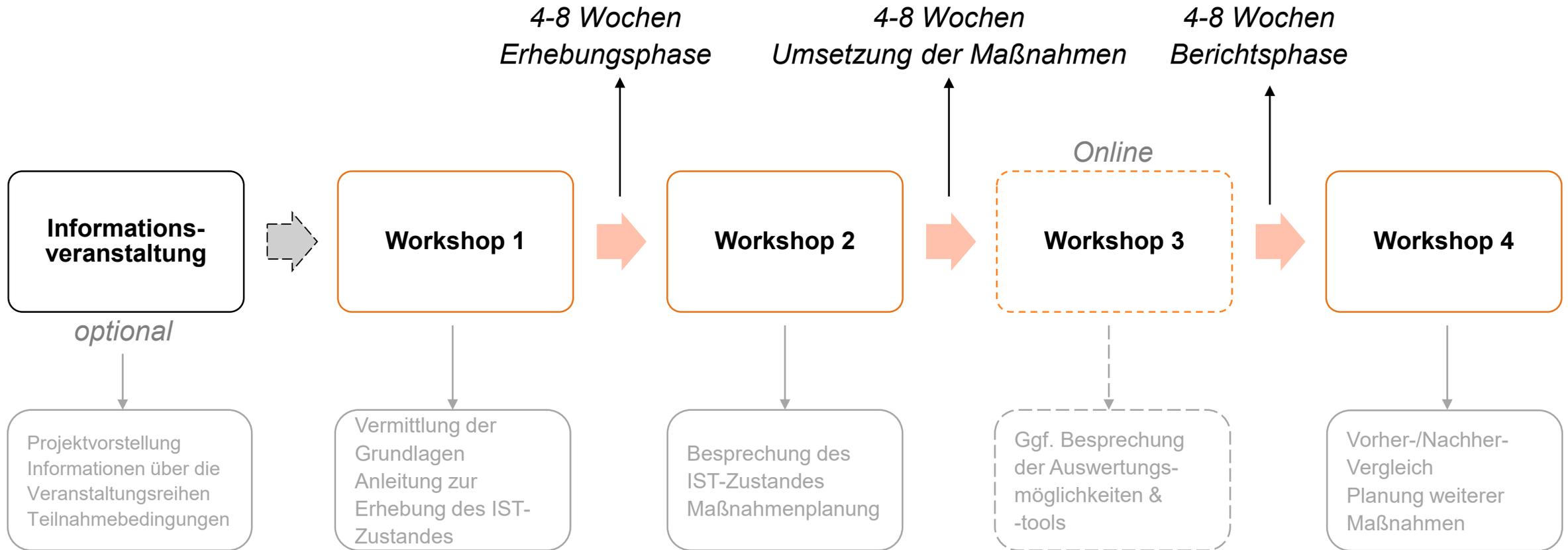
Nachhaltige
Rezept-Entwicklung

Teilnahme im Rahmen eines Themenblocks

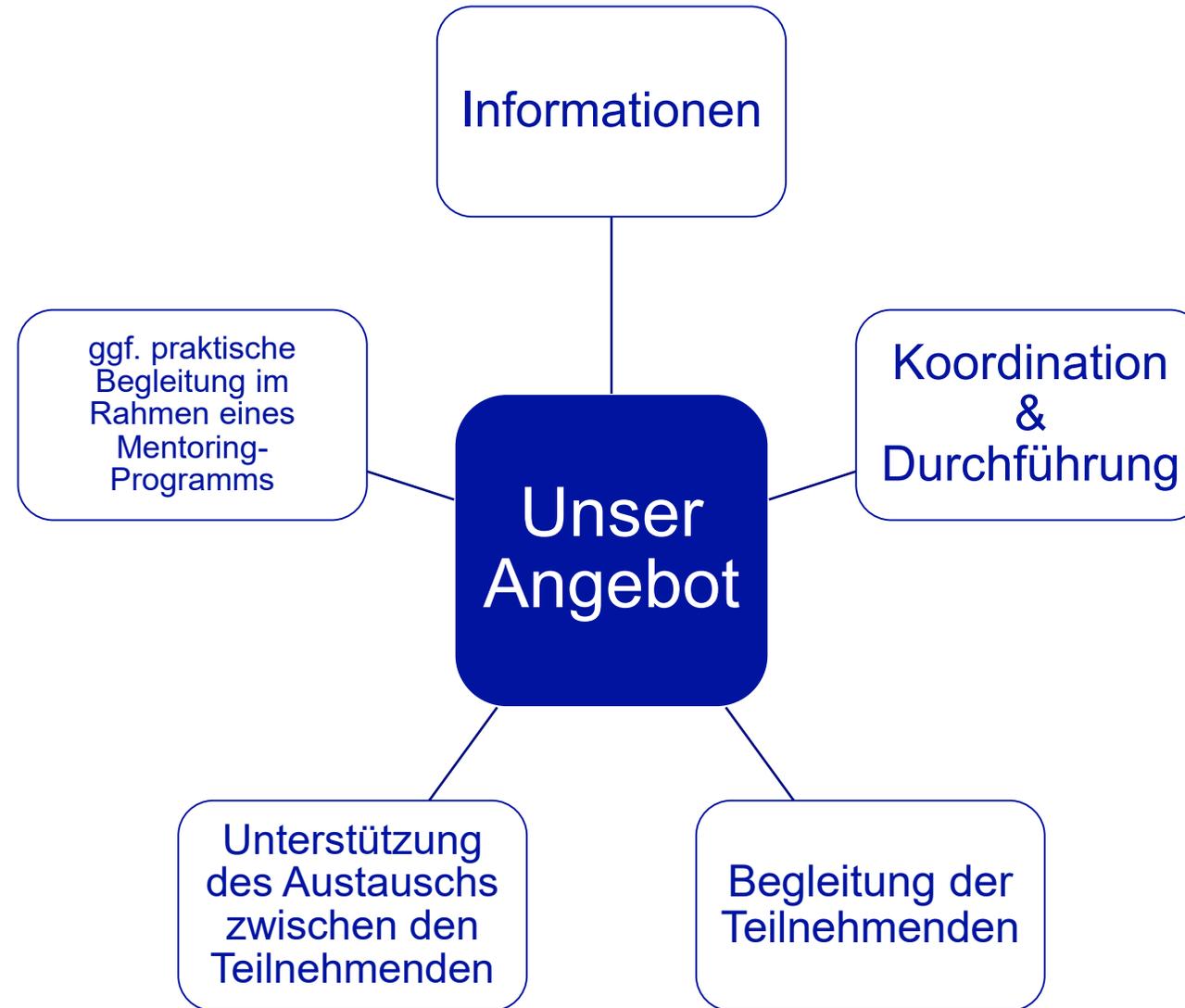
Aktive Teilnahme durch Erfüllung von Aufgaben & Durchführung von Maßnahmen

Workshop-Angebot

Ablauf

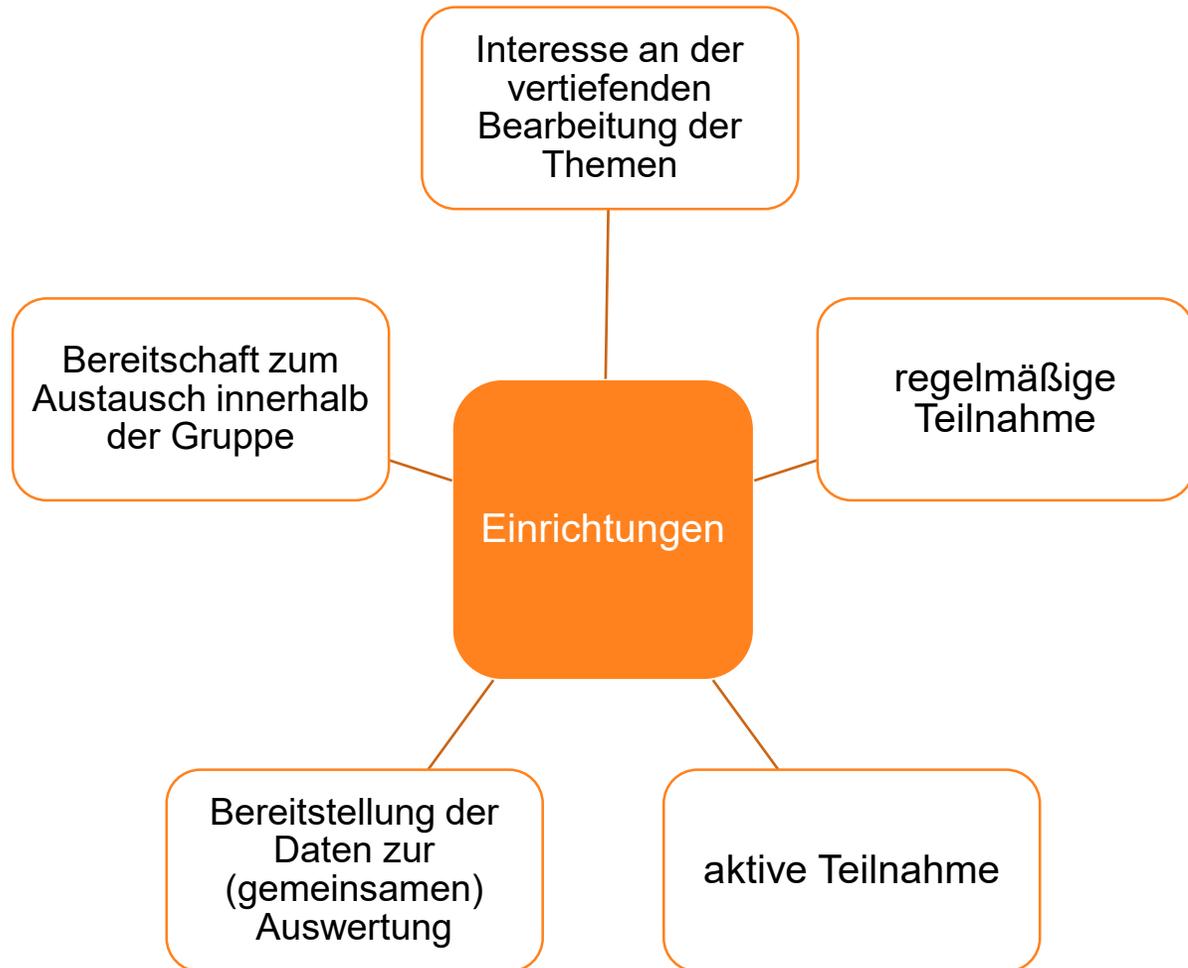


Was leisten **WIR**?



Beitrag der Teilnehmenden

Verpflegungseinrichtungen



3-4 Workshopssessions von ca. 3 Stunden
je nach Möglichkeit und inhaltlichem Schwerpunkt finden die Workshops in Präsenz in der Region statt
je Themenblock bis zu 2 Arbeitstage

Vor-/Nachbereitung

Weiterleitung der Workshop-Inhalte an die Mitarbeitenden
Erfüllung der Aufgaben zwischen den Sessions
je nach Zuständigkeit können Aufgaben an die Mitarbeitenden delegiert werden

Benefits



Kontakt

Ansprechpartner*innen

Melden Sie sich gerne bei uns:

Silke Friedrich

silke.friedrich@fh-muenster.de

Tel.: 0251 - 83 655 70



Monique Richert

monique.richert@fh-muenster.de

Tel.: 0251 - 83 655 89

A vibrant photograph of fresh produce including carrots, raspberries, walnuts, basil, and tomatoes, set against a white background with orange geometric accents.

Modulbeschreibung



Modul: Rezept-Entwicklung

Veranstalter:

[iSuN](#) – Institut für Nachhaltige Ernährung
– Projekt [GeNAH](#)

Information zur Anmeldung:

Monique Richert
monique.richert@fh-muenster.de
Tel.: 0251 - 83 655 89

Inhalte

Inhaltlicher Teil:

- Einführung Rezept-Organisation
- gästegerechte Rezept-Entwicklung
- Auswirkungen von Lebensmitteln auf Mensch und Natur
- gesunde Ernährung
- Informationen zu Bio-Lebensmittel

Praktischer Teil:

- Kennenlernen eines Programmes (NAHGAST-Rechner) für die Verbesserung von Rezepten
- Verbesserung von Rezepten
- Schreiben von neuen nachhaltigen Rezepten

Ziele

Die Teilnehmenden können

- Rezepte schreiben
- Vorteile und Möglichkeiten von Rezept-Organisation nennen
- wichtige Einflussfaktoren auf Rezepte erkennen
- Rezepte mit dem NAHGAST-Rechner auswerten und optimieren

Ablauf

Es finden 3-4 Workshopssessions von ca. 3 Stunden statt. Zwischen den Workshops haben Sie Zeit die Inhalte an Ihre Mitarbeitenden weiterzuleiten, die Aufgaben, wie Rezepte der eigenen Einrichtung bewerten, Durchführung der Maßnahmen und Auswertung zu erfüllen.

Voraussetzungen

- Interesse an der vertiefenden Bearbeitung der Themen
- regelmäßige Teilnahme an den Terminen innerhalb der Themenblöcke
- aktive Teilnahme bspw. durch Ermittlung der Ausgangssituation, Durchführung und Dokumentation von Maßnahmen
- Bereitstellung der Daten zur (gemeinsamen) Auswertung
- Bereitschaft zum Austausch innerhalb der Gruppe

Modul: Einkauf

Veranstalter:

[iSuN](#) – Institut für Nachhaltige Ernährung
– Projekt [GeNAH](#)

Information zur Anmeldung:

Monique Richert
monique.richert@fh-muenster.de
Tel.: 0251 - 83 655 89

Inhalte

Inhaltlicher Teil:

- Verbindung zwischen Einkauf und Nachhaltigkeit
- Probleme und Lösungen beim Einkauf (z.B.: Bio-Lebensmittel, Preissteigerung)
- Eigenschaften von Lieferanten (regional, artgerecht, fair und bio)

Praktischer Teil:

- Entwicklung einer Einkaufs-Strategie
- Anforderungen an Lieferanten festlegen
- Such-Möglichkeiten, um passende Lebensmittel und Lieferanten zu finden

Ziele

Die Teilnehmenden können

- ökologische und soziale Probleme von Lebensmitteln erkennen
- ihren Einfluss auf die Lieferkette einschätzen
- ihr eigenes Einkaufsverhalten bewerten
- einschätzen, welche Lebensmittel sich für erste Veränderungen eignen
- regionale Anbieter finden
- die geringe finanzielle Tragweite einzelner Veränderungen einschätzen

Ablauf

Es finden 3-4 Workshopssessions von ca. 3 Stunden statt. Zwischen den Workshops haben Sie Zeit die Inhalte an Ihre Mitarbeitenden weiterzuleiten, die Aufgaben, wie Bewertung des Einkaufsverhalten der eigenen Einrichtung, Durchführung der Maßnahmen und Auswertung zu erfüllen.

Voraussetzungen

- Interesse an der vertiefenden Bearbeitung der Themen
- regelmäßige Teilnahme an den Terminen innerhalb der Themenblöcke
- aktive Teilnahme bspw. durch Ermittlung der Ausgangssituation, Durchführung und Dokumentation von Maßnahmen
- Bereitstellung der Daten zur (gemeinsamen) Auswertung
- Bereitschaft zum Austausch innerhalb der Gruppe