

Protokoll Ausschuss Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung

14.03.2024, 18h online per Zoom

Anwesend: Anne Fuentes, Pia Quadt (Protokoll), Ulla Pauli, Josef Schäfers, Vera Rottes, Kirsten Heinen, Bernadette Jochens, Silvia Fröhning



1. Aktuelles zum Projekt GeNAH der FH-Münster

Im letzten Ausschusstreffen wurde der Aufruf gestartet, Kitas zu finden, die am GeNAH-Projekt teilnehmen möchten. Erfreulicherweise haben sich Kitas gefunden, sodass die Schulungen nun beginnen können.

Ulla gibt die Termine bekannt: Am 10. April beginnt das Gruppencoaching für die Mensateams mit dem Thema nachhaltige Rezeptentwicklung. Weitere Termine folgen im Mai und Juni.

Der Termin für die „Train the Trainer“ Schulung findet am 24. April statt.

Es kam die Frage auf, inwiefern sich das GeNAH-Projekt zum Kantinenprogramm von der Verbraucherzentrale NRW unterscheidet.

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

[Kantinenprogramm NRW | Verbraucherzentrale NRW](#)

Pia trifft sich mit Frank Waskow u.a. zum Kantinenprogramm und kann im Anschluss berichten.

Aus dem Treffen: Bei beiden Projekten geht es um eine nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung. Das Kantinenprogramm hat im Januar operativ gestartet und läuft bis Ende 2025. Das GeNAH-Projekt läuft noch bis September 2024. Während das Kantinenprogramm gerade erst anläuft, befindet sich das GeNAH-Projekt im letzten halben Jahr der Projektlaufzeit.

Formale und inhaltliche Unterschiede: GeNAH betrachtet Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette (auch Produktion) und versucht das Thema über die Strukturen der Träger auszurollen (ähnlich wie Idee bei PröBiErs). GeNAH bietet Schulungen je nach Interessensgruppe an: Train the Trainer oder Küchen. In 4 Workshops und einer Infoveranstaltung werden die Gruppen intensiv begleitet. 2 der 4 Workshops stehen kostenlos zur Verfügung. Themen sind z.B. Nachhaltiger Einkauf und Lieferantenauswahl und nachhaltige Rezeptentwicklung. Zusätzlich gibt es Veranstaltungsreihen zur Vernetzung und zum Austausch: Küchengespräch, Expertenstuhlkreise und Runder Tisch.

Das Kantinenprogramm fokussiert sich auf Akteur:innen in der Gemeinschaftsverpflegung und insbesondere auf Kantinen und besteht aus 3 Teilen.

1. Teil: Modellkantinen

Es wurden 6 Modellkantinen (Krankenhaus, Verwaltungskantine, Schul- und Hochschulmensa, Seniorenheim etc.) ausgesucht, die über einen Zeitraum vom 15 Monaten begleitet werden. Danach sollen diese Kantinen Lernort für weitere Einrichtungen werden, um einen Multiplikatoreffekt herzustellen.

2 Teil: landesweite online oder vor Ort Schulungen

Die Schulungen finden zu drei Themen statt: Nachhaltige

Beschaffung, Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Speiseplan-Optimierung. Dieses Format beginnt im März. Das Angebot steht allen Akteur:innen in der GV offen.

3 Teil: Ernährungsbildungsangebote für Kitas und Schulen

Für Kitas: Zunächst Bildungsangebote rund um die Kita-Ideen-Box. Für Erzieher:innen kann es eine Vorstellung der Kita-Ideenbox oder eine Durchführung mit den Kindern geben.

Für Schulen: Bildungseinheit zur Vermeidung von Speiseresten mit 2 x 90 Minuten. Teil 1: Wie können Tellerreste in der Schulmensa gemessen werden? Teil 2: Ergebnisse, Auswertung, Interpretation und mögliche Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

2. Resonanz zum Projekt "Blue Marble Health"

Nachdem das Projekt im Ausschuss vorgestellt wurde, hat sich eine Zusammenarbeit mit Gorilla Theaterprogramme ergeben. Gorilla wird ein Theaterstück entwickeln für das Lehrportfolio von Lehrkräften. Mithilfe eines Leitfadens können Lehrkräfte mit Schüler:innen der Sekundarstufe II das Theaterstück inszenieren.

Zurzeit wird der Teaser verfasst, den Lars Wassenaar bei der entsprechenden Krankenkasse vorlegt.

Auf der Didacta in Köln hat Lars Wassenaar die Ausweitung des Projekts für Grundschulen und Kitas bekannt gegeben.

3. Aktuelles zum Projekt "Professionalisierung regional-ökologischer Ernährungsbildung" (Nachfolge Stern Kita); Bewerbung für Projektausstellung beim Deutschen Ernährungstag

3.1. Professionalisierung regional-ökologischer Ernährungsbildung

Es gibt eine Abkürzung für das Projekt: „PröBiErs“. Das steht für Professionalisierung regional ökologischer Bildung (für) Ernährung.

Erstes Treffen im Steuerungskreis hat stattgefunden. Einigung darauf in zwei AGs zu arbeiten: „AG freie Träger“ mit Einrichtungen wie AWO, SKM, Diözesan Caritasverband und Paritätischer sowie „AG öffentliche Träger“ mit Vertreter:innen

der Stadt Köln für Städtische Kitas. Für die jeweiligen AGs wurden Arbeitspakete für das erste Projektjahr erstellt.

Bislang keine Rückmeldung von Berufskollegs auf unser Angebot, ein Curriculares Modul in Form eines (Block)-Seminars zu entwickeln, durchzuführen und zu evaluieren sowie die Auszubildenden während des praktischen Teils zu begleiten.

Tipps dazu: Termin mit Berufskollegs machen und im persönlichen Gespräch Angebot unterbreiten.

Außerdem über StErn-Kitas versuchen den Kontakt herzustellen. Die Leiter:innen haben häufig den direkten Kontakt zu Berufskollegs.

Josef und Kirsten haben Kontakte zum Erzbischöflichen Berufskolleg und können Anschreiben verteilen. Ulla hat Kontakt zu Erzieherin vom Berufskolleg Ehrenfeld. Pia macht Anschreiben fertig und schickt es an Kirsten, Josef, Ulla zum Verteilen. Anschreiben gegebenenfalls auch über Stadtschulplegschaft/Elternbeirat?

3.2. Bewerbung für Projektausstellung beim Deutschen Ernährungstag

Am 19. Juni findet in Berlin der Ernährungstag vom BMEL statt. In diesem Jahr gibt es die Möglichkeit, ein Poster auszustellen und in einem moderierten Pitch über die Aktivitäten im Bereich der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung zu berichten.

Eingeben - BMEL - iNavigationspunkt RMS-Node

Überlegung als Ernährungsrat und im Rahmen von PröBiErs mitzumachen. Gerne über gesamte Bandbreite der Aktivitäten des Ernährungsrats hinsichtlich Gemeinschaftsverpflegung berichten (StErn-Kita, Offener Kochtopf, PröBiErs, was Ernährungsrat insgesamt macht als politischer Akteur). Alle Anwesenden sprechen sich dafür aus. Josef hilft gerne bei Poster Erstellung. Ausschuss wird Entwurf zugeschickt bekommen und kann mit drüber schauen.

Bewerbungsschluss ist am 3. April.

4. Informationen zur Klausur des Ernährungsrats; Beschlüsse, Themen, Ziele

Im Januar fand die diesjährige Klausur des Ernährungsrats statt. Anne war für den Ausschuss EB & GV mit dabei. Ziel der Klausur war es, die Aktivitäten des Ernährungsrats mit der Ernährungsstrategie zu vergleichen und zu schauen, wo Bedarfe sind und worauf der Fokus gelegt werden soll.

Themen, die sich angeguckt wurden:

- Landwirtschaftliche Flächen sichern und landwirtschaftliche Betriebe erhalten
- Lokale Märkte und Handel stärken
- Alternative Vertriebsmodelle und partizipative Landwirtschaft
- Essbare Stadt in Köln realisieren
- Gesunde Ernährung für alle ermöglichen: Status Quo Ernährungsarmut in Köln
- **Verpflegung in Schule und Kita neu ausrichten** → wichtig für unseren Ausschuss EB & GV

Überblick verschaffen zu verschiedenen Themen:

- Status Quo: Vergabeverfahren der Städtischen Kitas
- Status Quo: Verpflegung und Küche in Kölner (Grund-)Schulen (Ergebnisbericht Frau Wellie noch ausstehend über Pilotprojekt zur Verbesserung der Verpflegungsqualität an Grundschule in Chroweiler)
- Schulgärten

Wie kann weiter vorgegangen werden?

- ➔ Nochmal bei Amt für Schulentwicklung nachhören?
- ➔ Schulelternbeirat aktivieren?
- ➔ Stadtrat?

Insgesamt überschneiden sich manche Themen mit den Themen des Ausschusses Essbare Stadt z.B. Schulgärten. Die Überlegung ist es, ein gemeinsames Ausschusstreffen mit Essbare Stadt und EB & GV in einer der nächsten Sitzungen zu machen. Ein erstes Austauschtreffen mit den Sprechenden dazu ist in Planung.

- ➔ In diesem Treffen soll eine Strategie zum Vorgehen besprochen werden wie z.B. Ein gemeinsames Schreiben und an entsprechende Ämter herantreten.

Im September findet wieder eine Sitzung des Schulausschusses der Stadt Köln statt. Überlegen, ob wir auf die Agenda kommen (Attila Gümüs?)

[SessionNet | Sitzungen Ausschuss Schule und Weiterbildung \(stadt-koeln.de\)](http://stadt-koeln.de)

5. Offener Kochtopf

Zurzeit wird an einem Anschreiben für Interessierte am Offenen Kochtopf gearbeitet. Dieses Schreiben soll die Kontaktaufnahme erleichtern und nochmal die Reichweite erhöhen. Das Anschreiben ist fast fertig und kann in die entsprechenden Netzwerke verteilt werden.

Vera hatte in der Sitzung von LIONS Köln-Ursula über eine Kooperation mit Offenem Kochtopf gesprochen. Gerne kann eine Kooperation stattfinden, nach Möglichkeit in einer Grundschule. LIONS werden einen Terminvorschlag im Herbst machen.

- ➔ Der Offene Kochtopf hat bisher noch keinen Termin im Oktober. Herbstferien sind vom 14.-28 Oktober.

Aktuelle Termine:

24. Mai 15-18 Uhr Picco Jugendzentrum

13. Juni 16-18 Uhr Picco Platz (Bei Abschlussfest)

30. August 17-20 Uhr Schnippeldisco fbs

Zu Fliehkraft wurde nochmal Kontakt aufgenommen und im Rahmen vom lebendigen Adventskalender im Dezember wird in Deutz noch ein Offener Kochtopf stattfinden.

Überlegung ein Kochset des Offenen Kochtopfs im Büro des Ernährungsrat zu deponieren, damit andere es nutzen können.

6. Verschiedenes

Die Gemüseackerdemie kooperiert mit Aldi Süd

Förderung der GemüseAckerdemie – ALDI SÜD Nachhaltigkeit (aldi-sued.de)

Nächster Termin Ausschusstreffen:

Wird noch bekannt gegeben