

Protokoll Ausschuss
Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung

13.05.2024, 18h online per Zoom

Anwesend: Anne Fuentes, Pia Quadt (Protokoll), Carlotta Tonveronachi, Ulla Pauli, Vera Rottes, Kirsten Heinen, Alexander Zeug, Petra Schmidt-Reppen, Maria Spölgel, Katja Reiter



1. Bericht über die Teilnahme am Modul "Nachhaltige Rezeptentwicklung" im Projekt GeNAH der FH Münster

Ulla für die Offene Schule Köln und Katja Reiter für Netzwerk e.V. haben an der *Train the Trainer* Schulung teilgenommen. Thema der Schulung war die „Nachhaltige Rezeptentwicklung“. Die Resonanz war positiv - sehr spannend und hilfreich. Es ging u.a. um regionale Lebensmittelversorgung, Gegenüberstellung von regional-bio-saisonal, Speiseplanerstellung, Abfallreduktion und die richtige Wahl der Lieferanten.

Da es sich um ein Train the Trainer Format handelt, gibt es eine Menge an Infomaterial. Ulla lässt das Material dem Ernährungsrat zukommen.

Das geNAH Projekt läuft bis Ende September 2024. Die Abschlussveranstaltung findet am 28. August 2024 von 14:00 bis 18:00 Uhr im Fachhochschulzentrum (FHZ) der FH Münster statt. Der Anmeldeschluss für die Veranstaltung ist der 13. Juni 2024.

[Veranstaltungen - iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung - FH Münster \(fh-muenster.de\)](https://www.fh-muenster.de/veranstaltungen-isun)

2. Aktuelles zum Nachfolgeprojekt StErn-Kita "PröBiErs"

Das Erzbischöfliche Berufskolleg Köln (EBK) hat sich auf unsere Anfrage hin zurückgemeldet und Interesse an einer Kooperation bekundet. Unser Angebot passt gut in das Wahlfach „Ökologische Bildung“ der praxisintegrierten Ausbildung (PIA) zur Erzieher:in. Das Fach findet wöchentlich für eine Doppelstunde statt. Es wurde sich darauf verständigt 5 Unterrichtseinheiten an den Ernährungsrat mit PröBiErs abzugeben. Die Kooperation startet im neuen Schuljahr.

Erstes Treffen im Steuerungskreis in der „AG freie Träger“ zum Curricularen Modul (CuMo) hat im April stattgefunden. Es sind 5 Unterrichtseinheiten zu verschiedenen Themen der Ernährungsbildung geplant.

UE 1: **Vorstellung des Ernährungsrats** Lerninhalt: Ernährungsdemokratie und Klimaschutz

UE 2: **Ernährungsbildung** Lerninhalt: Nachhaltige Ernährung/Nachhaltige Ernährungssysteme bei der Anwendung in der Kita

UE 3: **Urban Gardening** Lerninhalt Umweltpädagogik. Möglichkeit eines Besuchs von einem Gemeinschaftsgarten o.ä. Ideen sind herzlich willkommen.

UE 4: **Verarbeitung und Handel** Lerninhalt regionale Vermarktungsmodelle und Wertschöpfungsketten

UE 5: **Konsum** Lerninhalt: Saisonalität, Wertschätzung von Lebensmitteln, Haltbarmachung

Aus dem Steuerungskreis kamen dazu die folgenden Rückmeldungen:

- Das CuMo sollte sich stark an der Praxis orientieren, also was die Auszubildenden wirklich in der Kita umsetzen können.
- Wichtig ist, dass eine Haltung zu den Themen vermittelt wird. Hauptsache es entsteht eine Motivation zum Handeln bei den Auszubildenden.
- Aus pädagogischer Perspektive ist es wichtig, die Balance zu finden zwischen dem Angebotscharakter und der Eigenmotivation der Kinder, die selber bestimmen, wann sie was lernen wollen.

Carlotta und Pia waren Anfang Mai schonmal zu Besuch im EBK und durften eine Doppelstunde im Wahlfach Ökologische Bildung gestalten. Der Besuch diente dazu, den Kenntnisstand der angehenden Erzieher:innen zu Themen der Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung zu erfassen. Dazu wurde mit den Auszubildenden *Tabu* gespielt. Vorab wurden verschiedene Begriffe aus dem Ernährungsrat-Kontext auf Zettel geschrieben wie etwa Ernährungssouveränität, Ernährungsdemokratie, konventionelle Landwirtschaft, Gemeinwohl, Saisonalität, Regionalität, Urban Gardening, Wertschöpfungskette, Solawi. Die Auszubildenden sollten sich diese Begriffe gegenseitig beschreiben. Alleine *wie* sie die Begriffe beschrieben, war sehr aufschlussreich. Einige Begriffe waren schwer und wurden nicht erraten. Auf diese wurde zum Schluss noch einmal explizit eingegangen. Fazit: Die Doppelstunde kam gut bei den Auszubildenden an. Teilweise schon viel Wissen vorhanden.

Auf eine mögliche weitere Kooperation mit einer Bildungseinrichtung weist Alexander Zeug hin: ELEX ist ein Bildungsinstitut für Erzieher:innen. Es besteht ein guter Kontakt zu ELEX.

ELEX Erzieher-Lehrgang

3. Vorgehensweise zur Neuausrichtung von der Verpflegung in Schule und Kita (Umsetzung OGS-Rechtsanspruch, Vergabeverfahren städt. Kitas)

Hintergrund: schon lange möchte der Ausschuss einen Überblick über die Verpflegungssituation an Kölner Schulen erhalten – insbesondere hinsichtlich des OGS-Rechtsanspruchs, der 2026 in Kraft tritt. Außerdem interessiert den Ausschuss wie es mit dem Vergabeverfahren zur Mittagessensbelieferung in städtischen (Grund-)Schulen und Kitas aussieht.

Petra Schmidt-Repgen als Vertretung für Frau Wellie vom Amt für Schulentwicklung berichtet, dass eine Task Force gebildet wurde, die gerade dabei ist, die Ausstattungen der Schulen auszuwerten und somit den IST-Zustand zu ermitteln.

Es kam die Frage auf, wie das Vergabeverfahren abläuft. Das Vergabeverfahren ist ein formelles Verfahren, unter der Einbeziehung des Vergabeamtes. Es beachtet viele Faktoren wie die Bedürfnisse der Kinder, DGE-Standards usw. Schließlich ergeben sich Anforderungen an einen Lieferanten.

Frau Griesbaum vom Amt für Kinder, Jugend und Familie teilt mit, dass sich die beiden Vergabeverfahren zur Mittagessensbelieferung der städtischen Kitas aktuell zum einen in der letzten Phase der Veröffentlichung und zum anderen in der beginnenden Phase der Bewertung befinden.

Der Ausschuss wird über die Entwicklungen informiert.

Mittlerweile hat ein gemeinsames Treffen mit den Sprecher:innen des Ausschusses „Essbare Stadt“ und „Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung“ stattgefunden, da es in beiden Ausschüssen thematische Überschneidungen gibt, z.B. Schulgärten.

Es wurde sich darauf geeinigt, die kommende Beiratssitzung des Ernährungsrats am 7. Juni für die gemeinsamen Themen zu verwenden und um ein Vorgehen zu überlegen an die Stadt heranzutreten. Im Beirat des Ernährungsrats sitzen u.a. Mitglieder aus der Politik.

4. Projektausstellung beim Deutschen Ernährungstag in Berlin

Am 19. Mai findet der Deutsche Ernährungstag in Berlin statt. Es geht um die Außer-Haus-Verpflegung und daran angelehnte Projekte durften sich bewerben. Der Ernährungsrat Köln hat sich mit dem Ausschuss Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung, dem Offenen Kochtopf und PräBiErs beworben.

Anfang Mai kam die Zusage zur Poster Ausstellung mit moderiertem Pitch. Die eingegangenen Postervorschläge wurden den vier Clustern zugeordnet: (i) Beratung, (ii) Bildung, (iii) Bewertung, (iv) Lebenswelten. Unser Poster ist Teil von Cluster (iv) Lebenswelten.

Pia fährt für den Ernährungsrat Köln nach Berlin.

[Programm Deutscher Ernährungstag 2024.pdf](#)

5. Offener Kochtopf

Aktuelle Termine:

- 24. Mai 15-18 Uhr Picco Jugendzentrum
- 13. Juni 16-18 Uhr Picco Platz (Bei Abschlussfest)
- 03. Juli 15-18h im interKultur e.V. in Mülheim
- 30. August 17-20 Uhr Schnippeldisco fbs

Ein Anschreiben, das über den Offenen Kochtopf informiert, wurde verfasst mit der Bitte zum Verteilen. Das Dokument wird in der E-Mail zum Protokoll angehängt.

Maria und Vera machen den Vorschlag einen Offenen Kochtopf in Kooperation mit dem Ronald McDonald Haus des Kinderkrankhauses an der Amsterdamer Str. stattfinden zu lassen

Unser Haus – Ronald McDonald Haus und Oase Köln (mcdonalds-kinderhilfe.org)

Dort kommen Angehörige von Patient:innen des Kinderkrankhauses unter. Es gibt dort eine große Küche mit einer langen Tafel, an der 20-30 Personen Platz haben können. LIONS Köln Ursula haben dort bereits eine Kochaktion durchgeführt, die sehr gut ankam. Die Angehörigen haben damals nicht mitgekocht.

Das Team des Offenen Kochtopfs nimmt die Idee zur Kooperation gerne auf und bespricht sich intern dazu.

Bei Ulla liegen Suppenkellen aus der HDI-Kantine und können abgeholt werden.

6. Verschiedenes

6.1. Alexander Zeug ist Lehrer an einer Offenen Ganztagschule in Porz und sucht Unterstützung durch den Ausschuss für den Fortbestand des Schulkiosks.

Bislang wurde der Schulkiosk vom Hausmeister betrieben, der nun in Rente geht. Es bietet sich eine Neuausrichtung des Kiosk an, die ein nachhaltigeres und gesünderes Sortiment mit sich bringen kann.

Die Frage an den Ausschuss ist, wie nun am besten vorgegangen werden kann. Insbesondere geht es darum, die Schulleitung zu überzeugen.

Es gibt einige Ansatzpunkte und Punkte, die zu beachten sind:

- Zuerst sollte sichergestellt werden, dass der Schulkiosk von der Mensa, also dem Catering abgetrennt ist. Auch wenn hier häufig argumentiert wird, dass man keinen Caterer finden wird, der den Schulkiosk abgibt. Es geht doch. Allerdings muss mit höheren Personalkosten bei einer Trennung von Kiosk und Catering gerechnet werden.
- Es empfiehlt sich einen Mensaverein zu gründen, der den Kiosk betreibt. Hier ist anzumerken, dass die Gründung eines Vereins einige Zeit dauern kann. Daher wäre es ratsam, eine Übergangslösung zu finden, sodass die Vereinsgründung nebenherlaufen kann. Vom ehrenamtlichen Betreiben des Schulkiosks etwa durch Eltern ist abzuraten.
- Um dem Vorhaben ein Format zu geben, könnte ein Kiosk Ausschuss gebildet werden, in dem das Konkrete formuliert wird. So können Wünsche von Seiten der Schüler:innen, Eltern, Schulleitung etc berücksichtigt werden. Auch der Mensabetreiber sollte mit aufgenommen werden, um das Konfliktpotenzial (z.B. durch Konkurrenz) möglichst gering zu halten. „Geheimtipp“: je höher die Schüler:innenbeteiligung, desto besser wird etwas umgesetzt.
- Zum strategischen Vorgehen: die Schulkonferenz wäre der geeignete Ort, um das Thema zu besprechen und zu beschließen. Als Tipp: unbedingt genau

definieren, was von der Schule gewünscht ist z.B. keine Wegwerfprodukte, welche Süßigkeiten, welches Snacking, Obst-Gemüse Sortiment, Fairtrade usw. Auch kann im Beschluss festgehalten werden, dass sich der Betreiber regelmäßig mit der Schule austauschen muss.

- An der Offenen Schule Köln leitet ein Sonderpädagoge den Kiosk/Café, zusammen mit Förderkindern. Es könnte an der Schule auch eine Schüler:innen AG gebildet werden, bei der Kinder mithelfen, den Kiosk zu betreiben.
- Die Schülergenossenschaft kann auch viel helfen
Ansprechpartner für Schülergenossenschaft:
Tristan Becker Landeskoordinator für Schülergenossenschaften in NRW
Ansprechpartner Schulen Telefon: 0211-16091-4574 Mobil: 0160-5077421 E-Mail: tristan.becker@genoverband.de
- Die Beratungsstelle Kita-Schulverpflegung, die an die Verbraucherzentrale angegliedert ist, berät Schulen bis zu zweimal kostenlos. Allerdings ist das Angebot begehrt und benötigt eine gewisse Vorlaufzeit. An Ullas Schule waren die zweimal und konnten viel unterstützen
[Startseite](#) | [Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW \(kita-schulverpflegung.nrw\)](#)

Aus rechtlicher Sicht ist die Schule nicht verpflichtet, einen Schulkiosk zu betreiben. Die Stadt Köln unterstützt. Aufgrund der Kioskpausche wird die Stadt Köln in jedem Fall hinzugezogen.

Der Ausschuss möchte gerne über die Entwicklungen informiert bleiben.

6.2. Die Essbare Stadt veranstaltet am 23. Augst um 17 Uhr im Kartäusergarten ein Sommerfest, zu dem der Ausschuss EB & GV herzlich eingeladen ist.

Nächster Termin Ausschusstreffen:

Wird noch bekannt gegeben