

1. Aktuelles zum Nachfolgeprojekt StErn-Kita "PröBiErs"

- Ersten 11 Monate sind schon vorbei, Zwischenfazit: viele Arbeitspakete laufen, keins abgeschlossen – trotzdem gut in der Zeit.
- Arbeitspakete auf 2 Ebenen:

- o **Trägerebene von Kitas und FZ**, um auf trägerebene Konzepte zu entwickeln:
Küchenkonzept für Einrichtungen, die selbst kochen oder in Zukunft selbst kochen möchten und das Nachhaltigkeitskonzept für Einrichtungen gedacht, die keine Küche zur Verfügung haben, sondern becatert werden und was es da trotzdem für Möglichkeiten zur Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit gibt.

Das Nachhaltigkeitskonzept gemeinsam mit 12 Familienzentren, das Küchenkonzept mit 5 Kitas

Dazu waren Carlotta und Pia in einigen Einrichtungen, die an der Konzepterstellung mitwirken möchten und haben Bestandsanalyse gemacht. Fazit: Ganz verschiedene Einrichtungen mit ganz verschiedenen Wünschen und Herausforderungen. Manche Einrichtungen stellen Frühstück bereit in anderen bringen die Kinder selbst ihre Brotdose mit. In manchen Einrichtungen werden 24 Mittagessen zubereitet, in anderen 130, weil Schule noch mit dranhängt. In keiner Einrichtung gibt es ein festgeschriebenes Essenskonzept oder pädagogisches Essenskonzept und es wird auch nicht wirklich regional eingekauft, dann eher noch bio. Wünsche ganz unterschiedlich: vegetarischen Rezeptideen, alternative Lieferanten, bessere Kommunikation zwischen den pädagogischen Fachkräften und den Hauswirtschafts Kräften.

- o **Ausbildungsebene von Erzieher:innen:** Kooperationen mit 2 Berufskollegs. Am EBK stehen die Termine für eine Unterrichtseinheit zur Ernährungsbildung fest

Inhalt des „Curricularen Moduls“/Unterrichtseinheiten:

5 Unterrichtseinheiten zur regional-ökologischen Ernährungsbildung

- Einführung in nachhaltige Ernährung und ihre Relevanz für die Kita
- Ernährungsbildung – didaktische Ansätze
- Speiseplangestaltung

- Pädagogische Essenssituation – kindgerechte Gestaltung der Mahlzeiten
- Kochen, Gärtnern, Kommunikation – Ansätze und Vorbereitung für die Praxis

Am 29.11. gehen Carlotta und Pia zum ersten Termin ins Berufskolleg. Gemeinsam mit der Lehrerin und den Studierenden Rezepte für die Zwischenverpflegung zubereiten z.B. Müsliriegel, Quiche, Aufstrich für Frühstück. An die praktische Einheit soll sich das Thema „Essenssituation“ also Rituale beim Essen wie Tischgespräche, Tischdecken, Partizipation der Kinder beim Essen usw. eingliedern.

Ansonsten hat das Projektteam das zweite Projektjahr geplant. Da sind vor allem Veranstaltungen vorgesehen für Hauswirtschaftskräfte, Kitapersonal, Lehrer:innen und andere Akteure der Gemeinschaftsverpflegung und AHV. Laut Projekt sollen 4 Schulungen, 4 Fachtagungen und 3 Workshops durchgeführt werden. Es besteht auch die Möglichkeit einer gemeinsamen VA, z.B. mit ER-Netzwerk NRW, Verbraucherzentrale, Gertruden Hof o.ä.

2. Kontaktaufnahme zu einem politischen Vertreter des städtischen Schulausschusses mit dem Ziel einer Anfrage an die Stadt: Welche Kriterien gibt es von Seiten der Stadt für die Bezuschussung von Mittagsverpflegung an Kölner Schulen?

Zum Hintergrund: In anderen Städten gibt es einen Zuschuss von Seiten der Stadt z.B. in Leverkusen. Für Köln ist das nicht bekannt. Gibt es Zuschüsse von der Stadt Köln für Personalkosten bei der Mittagsverpflegung in Schulen? Netzwerk e.V. übernimmt an 24 Schulen in Köln die Mittagsverpflegung. Katja Reiter berichtet, dass die Küchenausstattung von der Stadt Köln gezahlt wird, auch wenn Geräte kaputt gehen. Personalkosten werden nicht übernommen oder bezuschusst. Dafür ist meistens der Träger, der für die Nachmittagsbetreuung zuständig ist, verantwortlich.

Der Ausschuss Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung möchte gerne eine Anfrage über den Schulausschuss der Stadt Köln stellen. Vorab muss das Vorhaben eingerahmt werden.

Dazu folgende Fragen und Aufgabenpakete:

- Was gibt es für Förderungen?
 - ➔ Z.B. Räume, Betriebskosten
 - ➔ Wie machen es andere Städte und Kommunen?
- Welche politischen Vertreter:innen gibt es, die unser Anliegen platzieren können?
 - ➔ Vielleicht Constanze Aengenvoort (CDU) auch im Rahmen ihrer Tätigkeit als Beiratsmitglied des Ernährungsrats. Zu gegebenem Anlass ansprechen.
 - ➔ Bevor wir politische Vertreter:innen kontaktieren, muss sich der Ausschuss die Art der Anfrage überlegen.
- Was gibt es für Regularien? Wo sind diese festgehalten?
 - ➔ Überblick verschaffen. Dafür an Verwaltung der Stadt Köln wenden. Ansprechpersonen: Für städtische Schulen wäre Petra Schmidt-Repgen aus dem Amt für Schulentwicklung eine geeignete Ansprechperson. Auch, um

- über sie an Kontakte zu kommen. Dazu ein separates Treffen mit Mirja, Anne, Josef.
- Wie machen es andere Schulen?
 - ➔ Ulla würde Kontakt zu einer Gesamtschule aufnehmen und erfragen wie die das handhaben.
 - 1. Schritt: erstmal über die Verwaltungsebene und das Amt für Schulentwicklung gehen.
 - 2. Dann auf dieser Grundlage eine politische Forderung überlegen.

3. Offener Kochtopf

Das Team des Offenen Kochtopfs wächst: Judit Hallmanns ist ausgebildete Köchin und wird von nun an das Team unterstützen.

In diesem Jahr finden noch zwei Offene Kochtöpfe statt: am **4.12.** gemeinsam mit einer Frauengruppe in Köln-Mühlheim und am **11.12. um 18 Uhr** im Rahmen des lebendigen Adventskalenders im Bistro der St. Johannes Kirche in Deutz.

Für das neue Jahr ist bereits ein Offener Kochtopf mit der Grundschule Peter-Lustig geplant. Der Termin am 14.3.25 steht fest. Pia, Vera und Maria waren Ende Oktober zur Vorbesprechung mit der Schulleiterin an der Schule. Die Schule hat eine große Küche für die Mittagsverpflegung, die von Netzwerk e.V. betrieben wird. Darüber hinaus verfügt die Schule über eine weitere kleine Küche, in der der Offene Kochtopf stattfinden kann.

Für einen weiteren Offenen Kochtopf gemeinsam mit den LIONS werden Vera und Maria sich intern besprechen und dann eine Rückmeldung geben. In Rede steht ein Offener Kochtopf im Vingster Treff.

4. Verschiedenes

Alexander Zeug berichtet vom Schulkiosk am Stadtgymnasium Porz: am Freitag, 15.11. hat sich eine „Arbeitsgruppe Schulkiosk“ getroffen und überlegt wie Schüler:innen beteiligt werden können. Die Idee ist es nun, einen Schüler:innen-Ernährungsrat zu gründen. Auf diese Weise können Demokratie-Erziehung und Ernährungsbildung zusammengelegt werden. Dass Kinder selbst *Brötchenschmieren* ist nicht vorgesehen. Außerdem gilt es weitere Unterstützung der Arbeitsgruppe aus dem Kollegium zu bekommen.

Frau Kiepe als Nachhaltigkeitsbeauftragte der AWO berichtet von der Nachbarschule, dass dort eine Umfrage an Schüler:innen zur Mitbestimmung des Sortiments sehr erfolgreich war.

Heiko Mezger berichtet, dass das Land NRW gerade dabei ist, über Veränderungen der Personalverordnung nachzudenken, auch, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Dafür sollen beispielsweise Fachausgebildete ohne pädagogischen Hintergrund die Möglichkeit bekommen, in Einrichtungen der frühkindlichen Bildung zu arbeiten. Z.B. Metzger:innen, Schreiner:innen, Jäger:innen und eben auch Hauswirtschaftskräfte.

Der Kölner Ernährungsrat besuchte am 15.11. um 6 Uhr morgens den Kölner Großmarkt, gemeinsam mit dem Marktamt und Umweltamt der Stadt Köln. Der Kölner Großmarkt wird Ende 2025 geschlossen. Nun müssen sich Gedanken darüber gemacht werden:

- Was aus dem unter Denkmal stehenden Gebäude wird. Hierzu gibt es Ideenwettbewerbe. Auch hinsichtlich der Stadtentwicklung der *Parkstadt Süd*, die genau am Großmarktgelände vorbeiführt. Könnte ein attraktiver Standort werden.
- Außerdem müssen Möglichkeiten des Fortbestandes des Großmarkts bedacht werden. In welcher Form braucht Köln einen Großmarkt?

Idee: ein Standort (Food Hub) für regionale Produkte. Daran anschließen könnte sich weiterverarbeitendes Gewerbe, z.B. für Kartoffelschälen, damit Kitas zuverlässige Abnehmer wären. Im Zuge der *Parkstadt Süd* werden auch neue Schulen, Kindertagesstätte eröffnet. Hier läge auch das Potenzial für eine „Veedelsküche“/Verbundküche, von der aus die umliegenden Einrichtungen mit frischen, regionalem Essen beliefert werden könnten. Durch eine Verbundküche können sich Kitas vom teurer werdenden Catering lösen und die räumliche Nähe nutzen. Hierzu wird angemerkt, dass sich eine solche Küche erst ab ca. 150 Portionen anfängt zu rechnen.

Auch Eltern aus Kitas melden immer wieder zurück, dass sie gerne regionale Produkte beziehen würden. Bei Feldling ist die abzunehmende Menge allerdings zu groß. Dafür bräuchte es ein Verteilzentrum.

Schulobst/Schulmilch: die Frage kam auf wie beliebt das Programm ist? Ulla berichtet für die Offene Schule, dass der Andrang sehr groß ist. Ihre Schule hat sich schon mehrfach beworben und wurde nie genommen. Bewerbungsprozess sehr aufwendig, denn es muss mit Ernährungskonzept belegt werden.

Frau Griesbaum berichtet, dass Kitas bei Obst- und Gemüse außen vor sind, dafür Milchprodukte bekommen. Einige städtischen Kitas haben den Zuschuss für ein Kitajahr bekommen.

Heiko Mezger berichtet für Ba-Wü, dass dort die Auswahl an Produkten viel größer ist als in NRW und es gibt die Möglichkeit Schulmilch und Schulobst zu bekommen.

Nächster Termin Ausschusstreffen:

Wird per Mail vereinbart.