

Konzept zur Nachhaltigkeitssicherung	
Lokale Aktionsgruppe: Wittelsbacher Land e. V.	
Projektbezeichnung: Gesunde Ernährung durch regionale Produkte: Na(h) Gut, Nah kaufen – gut essen	Entwurf
Träger des Projektes: Wittelsbacher Land e. V.	
<p>Projektbeschreibung: Eine internationale Studie der Bundesregierung hat ergeben, dass 15 % der drei- bis 17-jährigen Kinder in Deutschland übergewichtig sind. Viele Kinder und Jugendliche erhalten, aufgrund der Berufstätigkeit beider Elternteile, keine gesunden Mahlzeiten mehr. Häufig wird auf Fertigprodukte und Fast Food zurückgegriffen. Deshalb wird es zukünftig immer wichtiger präventiv in diesem Bereich zu arbeiten, um mögliche gesundheitliche Beeinträchtigungen, aufgrund von mangelhafter Ernährung, durch gezielte Maßnahmen und Aufklärung zu minimieren. Zudem erhöht sich kontinuierlich die Anzahl der Kindergärten und Schulen mit Mittagsbetreuung. Hier soll eine gesunde Ernährung durch regionale Produkte gewährleistet werden.</p> <p>Maßnahmen im Überblick:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geschmacksschulungen im Klassenverbund bzw. Kindergarten - Betriebserkundungen bei den Wittelsbacher Direktvermarktern - Kinderkochschulungen mit den Wittelsbacher Spezialitätenwirten - Projektmanagement <p>Bisheriger Projektverlauf und aktueller Stand Die Maßnahmen stellen in Ihrem Ablauf einen Art Zyklus (3 Jahre) dar: Im ersten Jahr wurden Geschmacksschulungen in Grundschulen und Kindergärten durchgeführt. Diese Klassen und Gruppen besuchten im zweiten Jahr darauf aufbauend die Direktvermarkter. Im dritten Jahr absolvierten dieselben Kinder der Grundschulen eine Kinderkochschulung unter der Voraussetzung, dass eine funktionsfähige Schulküche vorhanden ist. In jedem Jahr wiederum fanden bereits wieder Geschmacksschulungen statt, die wiederum einen eigenen Zyklus in Gang setzten. Diese Vorgehensweise soll beibehalten werden.</p> <p>In der alten LEADER-Förderperiode 2007-2014 wurde das Projekt durch LEADER-Zuschüsse und durch den Wittelsbacher Land e. V. finanziert. Nach großem positivem Rücklauf ist geplant, das Projekt nachhaltig fortzuführen. <u>Aktuell werden in der Region mögliche Finanzierungspartner abgefragt. Dabei ist gleichzeitig die Finanzierung der begonnenen „Zyklen“ und eines neuen „Zyklus“ für 2015/2016, also der Projektfortlauf, zu klären.</u> Das Projektmanagement wird durch den Wittelsbacher Land e. V. weiter gefördert. Die angegebenen Werte beziehen sich auf die Erfahrungswerte der letzten Förderperiode.</p>	

1. Geschmacksschulungen für Klassen und Kindergärten

Untersuchungen haben ergeben, dass Kinder durch die Aufnahme künstlicher Aromastoffe den ursprünglichen Geschmack von Lebensmitteln nicht mehr erkennen. Geschmacklich können sie eine Karotte von einem Apfel nicht mehr unterscheiden.

Aus diesem Grund sollen regelmäßig Geschmacks- und Sinnesschulungen mit Kindern an Schulen und Kindergärten des Wittelsbacher Landes unter fachlicher Leitung durchgeführt werden. Mit Hilfe verschiedener Hilfsmittel, angepasst an Lehrplan und Alter, sollen die Kinder spielerisch den ursprünglichen Geschmack von Lebensmitteln erfahren und an gesunde Ernährung herangeführt werden. Gleichzeitig ist es unerlässlich, dass die Eltern auf Infoveranstaltungen über die Wichtigkeit von gesunder Ernährung hingewiesen werden.

Häufigkeit bislang

20 Schulungen pro Jahr

= 10 x 4h Schulungen in Grundschulen (10 Klassen)

= 10 x 6h Schulungen in Kindergärten (10 Kindergartengruppen, ohne Elternveranstaltungen)

Honorar für Geschmacksschulung

40 €/h

Kosten für eine Klasse (inkl. Material)

= 40 € x 4h + 50 € => 210 €

Kosten für eine Kindergartengruppe (inkl. Material und Elternveranstaltung)

= 40 € x 4h + 50 € => 210 €

+ Elternveranstaltung (z.B. gemeinsame Veranstaltung mit den Müttern für die Kinder

In Form von Zubereitung eines gesunden, kindgerechten Frühstücksbuffets)

= 40 € x 2 h + 25 € => 105 €

2. Betriebserkundungen bei den Wittelsbacher Direktvermarktern

Um die Kinder an gesunde und regionale Produkte heranzuführen, ist es notwendig, ihnen verschiedene Produktketten detailliert vorzustellen. Mithilfe von angefragten Betriebserkundungen bei den Direktvermarktern wird die Produktion regionaler Lebensmittel aufgezeigt. Dabei kann neben der Produktkette auch der Vorteil von kurzen Produktionswegen bei einer Hofverarbeitung aufgezeigt werden. Hier sollen zudem die Aspekte Tierschutz- und Umweltschutz erläutert werden. Im Rahmen dieser Betriebsbesichtigungen fallen auch Anfahrtskosten (Busfahrt) an.

Häufigkeit bislang

20 Besuche pro Jahr

= 20 x 3h Besuche (10 Klassen und 10 Kindergartengruppen)

Honorar Direktvermarkter

50 €/h

Kosten für eine Klasse (inkl. Fahrtkosten*) **

= 50 € x 3h + 130 €* => 280 €

*Fahrtkosten können bei mehreren Klassen pro Schule reduziert werden

**Es besteht evtl. die Möglichkeit, die Kosten (ohne Fahrtkosten) durch das Programm Erlebnis Bauernhof des AELFs fördern zu lassen

Kosten für eine Kindergartengruppe (inkl. Material)

= 50 € x 3h + 130 €* => 280 €

*Fahrtkosten können bei mehreren Gruppen pro Kindergarten reduziert werden

3. Kinderkochschulungen mit den Wittelsbacher Spezialitätenwirten

Nichts begeistert Kinder mehr, als selbst zu kochen und das Ergebnis anschließend zu essen. Daraus entstand die Idee, dass die Spezialitätenwirte gemeinsam mit Kindern gesunde und vor allem kindgerechte Gerichte kochen. Dabei wird insbesondere auf regionale Produkte zurückgegriffen. Auf Anfrage kommen sie an bestimmten Tagen in verschiedene Schulen und Kindergärten im Wittelsbacher Land. Jedoch verfügt nicht jede Einrichtung über eine angemessen ausgestattete Schulküche, daher können hier nur Schulen teilnehmen, die hierzu die notwendige Ausstattung vorweisen können.

Häufigkeit bislang

10 Kochschulungen pro Jahr
= 10 x 6h Kochschulungen (10 Klassen)

Honorar Spezialitätenwirt

50 €/h

Kosten für eine Klasse

= 50 € x 6h => 300 €

4. Projektmanagement

Das Projekt umfasste bislang 5 Aufbauphasen, in denen eine Stabilität und Qualität des Projektes erfolgreich generiert wurde. Maßnahmen wurden erstellt und nacheinander durchgeführt. Die einzelnen Maßnahmen sind aufeinander aufgebaut und sollten auch in Zukunft zusammenhängend durchgeführt werden. Auch wurde der Mehrwert für die Region und auch für die beteiligten Partner deutlich herausgestellt. Nun soll das Projekt in eine nachhaltige Weiterführung übergehen.

Um das Funktionieren und die Nachhaltigkeit des Projektes zu gewährleisten, ist eine zentrale Anlaufstelle nötig, welche die Koordination der geplanten Maßnahmen übernimmt. Aufgrund des umfangreichen Maßnahmenkataloges und des spezifischen Fachbereichs „Gesunde Ernährung“ sollte das Projektmanagement nach wie vor extern vergeben werden (5 h/Woche, geringf. Beschäftigung). Sinnvoll ist die Weiterführung der bisherigen Stelle mit entsprechendem Fachwissen, Qualifikationen im Bereich Organisation sowie sozialer Kompetenz.

Folgende Aufgabenbereiche liegen vor:

- Planung und Vorbereitung der Maßnahmen
- Bindeglied für alle beteiligten PartnerInnen
- Koordination der einzelnen Maßnahmen und Management der Abfolge
- Evaluation
- Öffentlichkeitsarbeit

Abschließender Kostentwurf für eine Klasse pro Zyklus (3 Jahre):

Geschmacksschulung 210 €

Besuch bei den Direktvermarktern 280 €

Kinderkochschulung 300 €

= 790 €

Abschließender Kostentwurf für eine Kindergartengruppe pro Zyklus (3 Jahre):

Geschmacksschulung 210 €

Elternveranstaltung 105 €

Besuch bei den Direktvermarktern 280 €

= 595 €

**Projekt "Gesunde Ernährung - Na(h) gut!"
Kostenentwurf für Friedberg für den Haushalt 2016**

*abhängig von guter Schulküche

** eventuelle Förderung durch Programm "Erlebnis Bauernhof"

*** Bewerbungen abgeschlossen

Nachhaltigkeitssicherung - Alte Zyklen				Kosten (gemäß Kostenplan des LEADER-Projekts)
Schule	Schuljahr 2014/2015 (bezahlt)	Schuljahr 2015/2016	Schuljahr 2016/2017	
Theresia-Gerhardinger-GS Friedberg	Geschmacksschulung	Direktvermarkter***	Kinderkochschulung*	580,00
Theresia-Gerhardinger-GS Friedberg	Direktvermarkter	Kinderkochschulung*		300,00
Theresia-Gerhardinger-GS Friedberg	Direktvermarkter	Kinderkochschulung*		300,00
Theresia-Gerhardinger-GS Friedberg	Direktvermarkter	Kinderkochschulung*		300,00
Kindergarten (keiner)	Schuljahr 2014/2015 (bezahlt)	Schuljahr 2015/2016	Schuljahr 2016/2017	Kosten (gemäß Kostenplan des LEADER-Projekts)

Nachhaltigkeitssicherung - Neuer Zyklus***				Kosten (gemäß Kostenplan des LEADER-Projekts)
Schule	Schuljahr 2015/2016	Schuljahr 2016/2017	Schuljahr 2017/2018	
Theresia-Gerhardinger-GS Friedberg	Geschmacksschulung	Direktvermarkter**	Kinderkochschulung*	790,00
Theresia-Gerhardinger-GS Friedberg	Geschmacksschulung	Direktvermarkter**	Kinderkochschulung*	790,00
Theresia-Gerhardinger-GS Friedberg	Geschmacksschulung	Direktvermarkter**	Kinderkochschulung*	790,00
Theresia-Gerhardinger-GS Friedberg	Geschmacksschulung	Direktvermarkter**	Kinderkochschulung*	790,00
Kindergarten	Schuljahr 2015/2016	Schuljahr 2016/2017	Schuljahr 2017/2018	Kosten (gemäß Kostenplan des LEADER-Projekts)
Kiga zum guten Hirten, Friedberg	Geschmacksschulung	Direktvermarkter		595,00
Kiga zum guten Hirten, Friedberg	Geschmacksschulung	Direktvermarkter		595,00
Kiga zum guten Hirten, Friedberg	Geschmacksschulung	Direktvermarkter		595,00

Gesamt für drei Jahre Projektlaufzeit				6425,00
Für den Haushalt 2016				2965,00

Infos:

Die generelle Frage ist, ob pro Jahr ein neuer Zyklus in Gang gesetzt werden sollte, oder ob man pilothaft nur einen Zyklus finanziert