

| Konzept zur Nachhaltigkeitssicherung | nah kaufen, gut essen |
|---|----------------------------|
| Lokale Aktionsgruppe: | |
| Wittelsbacher Land e. V. | |
| Projektbezeichnung: | Vorlage |
| Gesunde Ernährung durch regionale Produkte: | Überarbeitet am 01.07.2018 |
| "Na(h) Gut! - nah kaufen, gut essen" | |
| Träger des Projektes: | 1 |
| Wittelsbacher Land e. V. | |

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.

Maßnahmen im Überblick:

- Geschmacksschulungen
- Betriebserkundungen bei den Wittelsbacher Landwirten
- Kinderkochschulungen mit den Wittelsbacher Spezialitätenwirten
- Projektmanagement und Öffentlichkeitsarbeit

Hintergrund und Projektinformationen

Die Maßnahmen stellen in Ihrem Ablauf einen Art **Zyklus (3 Jahre)** dar: Im ersten Jahr werden Geschmacksschulungen in Grundschulen und Kindergärten durchgeführt. Diese Klassen und Gruppen besuchen im nächsten Jahr darauf aufbauend die Landwirte. Im dritten Jahr absolvierten dieselben Kinder der Grundschulen eine Kinderkochschulung unter der Voraussetzung, dass eine funktionsfähige Schulküche vorhanden ist. In jedem Jahr wiederrum fanden bereits wieder Geschmacksschulungen statt, die wiederrum einen eigenen Zyklus in Gang setzten. Diese Vorgehensweise soll beibehalten werden.

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 soll das Projekt nachhaltig fortgeführt werden. Die Kommunen im Wittelsbacher Land haben sich bereits erklärt, das Projekt finanziell zu unterstützen. Dabei ist gleichzeitig die Finanzierung der begonnenen "Zyklen" und jeweils eines neuen "Zyklus" zu beachten. Das Projektmanagement und die Öffentlichkeitsarbeit wird durch den Wittelsbacher Land e. V. weiter gefördert.



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.

Kosten für eine Klasse

= 45 € Honorar x 4h + 50 € Material => 230 € netto

Kosten für eine Kindergartengruppe

- = 45 € Honorar x 4h + 50 € Material => 230 € netto
- + Elternveranstaltung (z. B. gemeinsame Veranstaltung mit den Müttern für die Kinder In Form von Zubereitung eines gesunden, kindgerechten Frühstücksbuffets)
- = 45 € Honorar x 2 h + 25 € Material => 115 € netto

2. Betriebserkundungen bei den Wittelsbacher Landwirten

Um die Kinder an gesunde und regionale Produkte heranzuführen, ist es notwendig, ihnen verschiedene Produktketten detailliert vorzustellen. Mithilfe von angefragten Betriebserkundungen bei den Landwirten 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.

Kosten für eine Klasse

= 50 € Honorar x 3h + 160 € Fahrtkosten => 310 € netto

Kosten für eine Kindergartengruppe

- = 50 € Honorar x 3h + 160 € Fahrtkosten => 310 € netto
- *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 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.

Kosten für eine Klasse

= 50 € Honorar x 3 h und 150 € Materialkosten => 300 € netto

4. Projektmanagement

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 Kostenentwurf für eine Klasse pro Zyklus (3 Jahre):

Geschmacksschulung 230 € netto

Betriebserkundung beim Landwirt 310 € netto

Kinderkochschulung 300 € netto

= 840 € netto zzgl. Mehrwertsteuer

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

Geschmacksschulung 230 € netto

Elternveranstaltung 115 € netto

Betriebserkundung beim Landwirt 310 € netto

= 655 € netto zzgl. Mehrwertsteuer

