

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Jugendverbänden

Abschlussbericht



Projektkoordination
Prof. Dr.-Ing. Jörg Woidasky
Christian Klinke, M.Sc.
Hochschule Pforzheim



(Az. 31065-43/0)

Pforzheim, Mai 2018

Autoren

Michael Borger (EJP)

Ramon Haag (CVJM Gesamtverband)

Johannes Häfele (CVJM Karlsruhe)

Florian Hahnfeldt (EKiBa/BuE)

Gerhard Hamann (Amorebio)

Prof. Dr. Stefan Jung (CVJM Hochschule)

Christian Klinke, M.Sc. (Hochschule Pforzheim)

Lennart Nuschke (CVJM Hochschule)

Micha Schradi (EJW/EJL)

Saskia Wachter (Hochschule Pforzheim)

Prof. Dr.-Ing. Jörg Woidasky (Hochschule Pforzheim)

Adriana Zambrano (Amorebio)

Das Vorhaben wurde unter dem Aktenzeichen 31065-43/0 von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt gefördert. Die Verantwortung für diesen Abschlussbericht liegt ausschließlich bei den Autoren.

Projektkennblatt
der
Deutschen Bundesstiftung Umwelt



Az	31065-43/0	Referat	Umwelt- bildung	Fördersumme	297.405 €
----	-------------------	---------	----------------------------	-------------	------------------

Antragstitel **Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Jugendverbänden**

Stichworte Gemeinschaftsverpflegung, Schulung, Arbeitshilfe

Laufzeit	Projektbeginn	Projektende	Projektphase(n)
30 Monate	4.7.2014	31.3.2017*	1

Zwischenberichte	1.7.15, 1.3.16, 1.11.16	(*31.12.2017 nach Verlängerung)
------------------	-------------------------	---------------------------------

Bewilligungsempfänger	Hochschule Pforzheim	Tel	07231/28-6489
	Institut für Angewandte Forschung	Fax	07231/28-6057
	Tiefenbronner Str. 65	Projektleitung	
		Prof. Dr. Jörg Woidasky	
		Bearbeiter	
		Christian Klinke, M. Sc.	

Kooperationspartner

- Amorebio GmbH (Ubstadt-Weiher)
- CVJM-Hochschule (Kassel)
- CVJM Gesamtverband (Kassel)
- CVJM Karlsruhe (Karlsruhe)
- Ev. Jugendwerk Württemberg (EJW, Stuttgart)
- Ev. Jugendwerk der Pfalz (EJP, Kaiserslautern)
- Ev. Landeskirche in Baden/Büro f. Umwelt und Energie (EKiBa/BuE, Karlsruhe)

Zielsetzung und Anlass des Vorhabens

Das Ziel des Vorhabens ist es, die sich aus der Zwischenstellung von Entscheidern in Vereinen und anderen selbstorganisierten Strukturen ergebende Hebelwirkung zu nutzen, um ein nachhaltiges Konsumverhalten in und für Verbände umzusetzen. Konkret geht es darum, die Umweltauswirkungen des menschlichen Handelns in Deutschland zu vermindern und die Ressourceneffizienz zu steigern. Durch das Vorhaben soll es Entscheidern in Verbänden ermöglicht werden, unter minimalem Ressourcenaufwand (Arbeitszeit, Transporterfordernisse, Kosten) die Bedarfe an Lebensmitteln (und ggf. weiteren Verbrauchs-

materialien) zu decken und gleichzeitig gesamtgesellschaftlich eine Änderung der Nachfrage in ihrer Intensität (Suffizienz) sowie eine qualitative Verbesserung (Ressourceneffizienz) umzusetzen.

Darstellung der Arbeitsschritte und der angewandten Methoden

Inhalt des Vorhabens ist die Entwicklung eines Kommunikations- und Schulungskonzepts zur nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln in Jugendverbänden. Dafür sollen ernährungsrelevante Themen aufbereitet, Methoden bereitgestellt und mit einem web-basierten Werkzeug kombiniert werden. Dieses Werkzeug dient der beispielhaften Umsetzung nachhaltiger Beschaffung in Jugendverbänden beginnend mit der Beschaffung von Lebensmitteln durch eine Kombination von Informationen und Aktion (Interaktion, Auslösung und Abwicklung der Bestellung nachhaltiger Produkte. Dabei wird eine konsequente „Web-Orientierung“ für „digital natives“ (z. B. weitestmöglicher Verzicht auf Drucksachen, Erstellung von Web-Ressourcen) verfolgt. Darüber hinaus ist ein Arbeitspaket (AP6) auf die Verstetigung (wirtschaftliche Eigenständigkeit) der Vorhabensergebnisse durch ein anbieter-übergreifendes Web-Portal mit Schulungs- und Bestell-Elementen und dauerhaftem Betrieb aus Lizenzeinnahmen der Anbieter ausgerichtet.

Die Kennzeichen des Vorhabens-Ansatzes sind „Expertenwissen für Ehrenamtliche“, d. h. eine hochwertige, anwendungsorientierte Informationsaufbereitung und Schulungsangebote „face-to-face“ und web-basiert für Ehrenamtliche, sowie „Von der Information zur Aktion“: Ermöglichung konkreten nachhaltigen Handelns bei der Beschaffung von Lebensmitteln durch die Einrichtung einer Beschaffungsplattform.

Das Vorhaben dient dabei der Unterstützung der Aktivitäten aller Jugendverbände, die in ihrem Handeln nachhaltiger werden wollen.

Ergebnisse und Diskussion

Die beiden oben genannten Hauptziele „Expertenwissen für Ehrenamtliche“ zu generieren und die „Überführung dieses Wissens in praktische Handlung“ wurden erreicht. Expertenwissen für Ehrenamtliche wurde durch die Erstellung von praktischen „KitchenGuides“, Schulungseinheiten zu Themen wie „Die Küche, „Grundtechniken Kochen“, „Siegelkunde“ oder „Mehrwert Bio“ zielgruppenorientiert aufbereitet. Besonders innovativ und gleichzeitig Alleinstellungsmerkmal des Vorhabens ist dabei die konsequente Überführung der Belehrung nach §43 IfSG („Hygieneschulung“) in eine Online-Schulungseinheit, die in der konzipierten Art und Weise deutschlandweit einmalig ist.

Zur Überführung des Wissens in konkrete Handlung wurde eine Webplattform entwickelt, die sich konsequent am durch ehrenamtliche Mitarbeiter durchgeführten Planungsprozess einer Freizeit orientiert. Zum einen kann der komplette Planungs- und Bestellprozess innerhalb dieser Plattform durchgeführt werden. Besonders hervorzuheben ist hierbei die Möglichkeit, den Arbeitsprozess nach jedem Arbeitsschritt zu beenden und lediglich die bis dorthin erstellten Informationen zu nutzen, so dass eine Beschaffung der Lebensmittel aus unterschiedlichen Quellen (Bestellung, Vor-Ort-Beschaffung, Resteverwertung) einfach möglich wird und so auch Nachhaltigkeitsaspekte der regionalen Beschaffung einfach umsetzbar sind.

Ferner wurde im Rahmen des Projekts u. a. eine Ersterhebung zur Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche in Jugendverbänden durchgeführt und auf einer Veranstaltung der DGE veröffentlicht.

Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation

Die Öffentlichkeitsarbeit innerhalb des Projekts fand durch die Vorstellung der Inhalte und der zu erwartenden Ergebnisse innerhalb verschiedener Gremien und in den Strukturen der Projektpartner statt. Durch insgesamt 99 Vorstellungen des Projekts u. a. im Rahmen von zahlreichen Workshops für Ehrenamtliche, Personen in Vermittlerrollen und Querschnittsbereichen konnten insgesamt etwa 800 Menschen angesprochen und informiert werden, darunter zahlreiche Multiplikatoren wie z. B. Jugendreferenten. Das online-Angebot der „Hygieneschulung“ wurde von über vierhundert Menschen genutzt. Das Vorhaben verfügt weiterhin über die Webseite „www.gruppenfairpflegung.de“. Insgesamt wurden vier Pressemeldungen sowie zwei wissenschaftliche Veröffentlichungen erstellt, von denen eine durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung ausgezeichnet wurde.

Zu Beginn des Vorhabens wurde das Projekt im Rahmen des Deutschen Evangelischen Kirchentags auf dem Markt der Möglichkeiten vorgestellt. Hierbei wurden etwa zwanzig konkrete Einzelgespräche zu dem

Vorhaben geführt.

Die Abschlusspräsentation des Projekts erfolgt im Januar 2018 im Rahmen der Internationalen Grünen Woche in Berlin in der Halle des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, wobei ein Expertengespräch auf dem Podium geführt und das Projekt auf dem Stand des EJW präsentiert wurde.

Des Weiteren konnte das Vorhaben im Ministerium für ländlichen Raum in Baden-Württemberg mehrmals unter anderem gegenüber der Staatssekretärin Fr. Gurr-Hirsch präsentiert werden. Die Staatssekretärin besuchte darüber hinaus eine Freizeitmaßnahme des EJW.

Fazit

Die Ziele des Gesamtvorhabens wurden erreicht. Zum Vorhabensabschluss wurde ein gemeinnütziger Verein (Gruppenfairpflege e.V.) gegründet, der die Vorhabensergebnisse nutzen und weiterführen soll.

Aus den Erkenntnissen innerhalb des Projekts wird eine Weiterarbeit am Grundansatz der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Jugendverbänden sinnvoll. Dies könnte beispielsweise durch eine zusätzliche Berücksichtigung der regionalen Herkunft von Lebensmitteln, klimaneutraler Veranstaltungen, Optimierung von Lieferketten oder Digitalisierung in spezieller Verknüpfung mit ländlichen Räumen realisiert werden. Zudem kommt auch eine Weiterarbeit im Bildungssektor, beispielsweise im Handlungsfeld des informellen Lernens in Freizeitkontexten, in Frage.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	I
Tabellenverzeichnis	II
Verzeichnis von Begriffen und Definitionen.....	III
Kurzfassung	1
1. Einleitung.....	3
2. Nachhaltige Ernährung.....	8
3. Vorhabensergebnisse	10
2.1 Arbeitspaket 1: Bedarfs-Identifizierung und -konkretisierung für Schulung, Bildung und Unterstützung in/bei Jugendverbänden	11
2.2 Arbeitspaket 2: Entwicklung von Bildungs-Themen und Schulungs-Methoden	17
2.3 Arbeitspaket 3: Entwicklung eines Werkzeugs.....	22
2.4 Arbeitspaket 4: Anwendungsprüfung und Zwischenevaluation in/durch Jugendverbände („Beta-Test“).....	31
2.5 Arbeitspaket 5: Überführung in Abläufe und Angebote der Verbände	34
2.6 Arbeitspaket 6: Verstetigung des Website-Betriebs	38
2.7 Arbeitspaket 7: Projektkoordination.....	41
4. Fazit	46
Literaturverzeichnis	49
Anhänge	50
Anhang 1: Fragebogen (zu AP1)	50
Anhang 2: Poster zur Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche	56
Anhang 3: Posterpreis der DGE	57
Anhang 4: „Kitchen Guides“ – Deckblatt (Muster).....	58
Anhang 5: Treffen mit Staatssekretärin Gurr-Hirsch am 1.8.16 in Zaberfeld	59
Anhang 6: Workshop-Flyer „Don’t panic –it’s organic“	60
Anhang 7: Informations- und Werbeflyer „Gruppenfairpflegung“	61
Anhang 8: Übersicht über Projekt- und Beiratstreffen	62
Anhang 9: Pressemeldungen bzw. –echo zum Vorhaben	65

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Methodik (Prüfungsschema) für einen nachhaltigen Einkauf	9
Abbildung 2: Übersicht Arbeitspakete	10
Abbildung 3: Übersicht über Vorerfahrungen von Küchenmitarbeitenden (n=105, Mehrfachnennungen möglich)	14
Abbildung 4: Übersicht über Verpflegungstagesätze pro Person bei Freizeitmaßnahmen (n=61).....	15
Abbildung 5: Darstellung der zeitlichen Dauer (Verpflegungstage) der untersuchten Freizeiten (n=78)	15
Abbildung 6: Schematische Darstellung der Prototypen-Funktionalität	24
Abbildung 7: Speiseplaner - Abfrage von Planungs-Rahmendaten für die Freizeitmaßnahme	26
Abbildung 8: Resteliste, die sich aus der Differenz der tatsächlichen Packungsgröße und der benötigten Menge ergibt	27
Abbildung 9: Speiseplaner – Maske zum Einpflegen von eigenen Rezepten mit den Zutaten	28
Abbildung 10: Befragungskonzept der Nutzerbefragung auf den „Testfreizeiten“	33
Abbildung 11: Vorstellung des Projekts bei den Verbänden der Landjugend (v.l.n.r. Hermann Onko Aeikens (Staatsekretär Bundesministerium Ernährung und Landwirtschaft), Dr. Karsten Schulz (AEJ), Christian Schmidt (Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft), Christian Klinke (Hochschule Pforzheim).	36
Abbildung 12: Erprobung von Rezepten für die Website und gleichzeitig Verpflegung von etwa 100 Mitarbeitenden in Karlsruhe: Mitarbeiterabend und Freizeitmitarbeiter-Aussendung am 14.7.2016.	36
Abbildung 13: Präsentation des Vorhabens auf der Festveranstaltung der Evangelischen Landeskirche in Baden „70 Jahre Jugendfreizeitstätte Neckarzimmern“ am 26.8.2017.....	37
Abbildung 14: Schematische Darstellung der Elemente der Website sowie Informations- und Warenflüsse	38
Abbildung 15: Vorhabensbezogene Werbeartikel: Druckbild auf Sonnenblumen-Samentütchen (oben: Verwendung vorwiegend auf dem Kirchentag 2015), Pfannenwender (unten: Verwendung vorwiegend auf der Abschlussveranstaltung „Grüne Woche“)	43
Abbildung 16: Posterpreisträger des 54. Wissenschaftlichen Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (1.- 3.3.2017, Kiel) mit Preisträger Christian Klinke (links) aus dem Projektkonsortium	44
Abbildung 17: Abschluss des Projekts auf dem BMEL-Podium der Internationalen Grünen Woche 2018 in Berlin. V.l.n.r.: Christian Klinke (Hochschule Pforzheim), Micha Schradi (Evangelisches Jugendwerk Württemberg), Dr. Karsten Schulz (Referent der Arbeitsgemeinschaft der evangelischen Jugend in Deutschland), Prof. Dr.-Ing. Jörg Woidasky (Hochschule Pforzheim), Florian Hahnfeldt (Evangelische Landeskirche Baden), Johannes Häfele (CVJM Karlsruhe),	45
Abbildung 18: Workflow einer Freizeit und konkrete Ergebnisse des Vorhabens	47

Tabellenverzeichnis

<i>Tabelle 1: Handlungsempfehlungen für nachhaltige Ernährung</i>	9
<i>Tabelle 2: Nachhaltigkeitsaktivitäten deutscher Jugendverbände bundesweit (lt. Web-Auftritten, Stand 9.3.2015)</i>	11
<i>Tabelle 3: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP1</i>	16
<i>Tabelle 4: Operationalisierung „Lebensmittel-Nachhaltigkeit“ durch das Projektkonsortium (n=33)..</i>	18
<i>Tabelle 5: Übersicht Bildungsmodule</i>	20
<i>Tabelle 6: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP2</i>	22
<i>Tabelle 7: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP3</i>	30
<i>Tabelle 8: Übersicht über die „Testfreizeiten“</i>	32
<i>Tabelle 9: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP4</i>	34
<i>Tabelle 10: Wichtige Veranstaltungen zur internen und externen Angebotskommunikation</i>	35
<i>Tabelle 11: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP5</i>	37
<i>Tabelle 12: Eingereichte Projektskizzen bzw. –anträge zur Vorhabensfortführung</i>	41
<i>Tabelle 13: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP5</i>	41
<i>Tabelle 14: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP7</i>	45

Verzeichnis von Begriffen und Definitionen

AP	Arbeitspaket
CVJM	Christlicher Verein Junger Menschen
CVJM HS	CVJM Hochschule
CVJMKA	CVJM Karlsruhe
EJP	Evangelische Jugend der Pfalz
EJW	Evangelisches Jugendwerk
EKiBa	Evangelische Landeskirche in Baden
HS	Hochschule
HSPF	Hochschule Pforzheim
IfSG	Infektionsschutzgesetz
LAK	Landesarbeitskreis
NGV	Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung
ÖFSB	Ökofair-soziale Beschaffung (Ein Projekt der Evangelischen Landeskirche in Baden)

Hinweis: Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und Gruppenfairpflegung werden im Bereich oftmals synonym verwendet.

Im Folgenden wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit ausschließlich die männliche Form benutzt. Es können dabei aber sowohl männliche als auch weibliche Personen gemeint sein.

Kurzfassung

Das Förderprojekt Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Jugendverbänden hatte zwei grundsätzliche Vorhabensmerkmale: Zunächst sollte „Expertenwissen für Ehrenamtliche“, das bedeutet eine hochwertige, anwendungsorientierte Informationsaufbereitung und Schulungsangebote im Fokus stehen. Gleichzeitig sollte die Überführung in konkrete Handlung durch die Transformation „von Information zur Aktion“ ermöglicht werden.

Expertenwissen für Ehrenamtliche wurde durch die Erstellung von praktischen „KitchenGuides“, Schulungseinheiten zu Themen wie „Die Küche, „Grundtechniken Kochen“, „Siegelkunde“ oder „Mehrwert Bio“ zielgruppenorientiert aufbereitet. Besonders innovativ und gleichzeitig Alleinstellungsmerkmal des Vorhabens ist dabei die konsequente Überführung der Belehrung nach §43 IfSG („Hygieneschulung“) in eine Online-Schulungseinheit, die in der konzipierten Art und Weise deutschlandweit einmalig ist.

Zur Überführung des Wissens in konkrete Handlung wurde eine Webplattform entwickelt, die sich konsequent am durch ehrenamtlich Mitarbeitende durchgeführten Planungsprozess einer Freizeit orientiert. Hier kann der komplette Planungs- und Bestellprozess innerhalb dieser Plattform durchgeführt werden. Besonders hervorzuheben ist hierbei die Möglichkeit, den Arbeitsprozess nach jedem Arbeitsschritt zu beenden und lediglich die bis dorthin erstellten Informationen zu nutzen, so dass eine Beschaffung der Lebensmittel aus unterschiedlichen Quellen (Bestellung, Vor-Ort-Beschaffung, Resteverwertung) einfach möglich wird und so auch Nachhaltigkeitsaspekte der regionalen Beschaffung einfach umsetzbar sind.

Ferner wurde im Rahmen des Projekts eine Ersterhebung zur Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche in Jugendverbänden durchgeführt. Ergebnisse dieser Primärdatenerhebung wurden veröffentlicht¹.

Aus den Erkenntnissen innerhalb des Projekts wird eine Weiterarbeit am Grundansatz der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Jugendverbänden sinnvoll. Dies könnte beispielsweise durch eine zusätzliche Fokussierung auf die regionale Herkunft von Lebensmitteln, klimaneutraler Veranstaltungen, Optimierung von Lieferketten oder Digitalisierung in spezieller Verknüpfung mit ländlichen Räumen betrachtet werden. Zudem kommt auch eine Weiterarbeit im Bildungssektor, beispielsweise im Handlungsfeld des informellen Lernens in Freizeitkontexten in Frage.

¹ Klink, Christian und Woidasky, Jörg (2017): GruppenFAIRpflegung – Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche in Vereinen und Verbänden. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Proc. Germ. Nutr. Soc., Vol. 23 (2017), S. 91.

Diese Veröffentlichung erhielt den Posterpreis 2017 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE

Das Projektkonsortium bestand aus der Amorebio GmbH (Ubstadt-Weiher), der CVJM-Hochschule Kassel, dem CVJM-Gesamtverband Deutschland (Kassel), dem CVJM Karlsruhe (Karlsruhe), dem Evangelischen Jugendwerk in Württemberg (Stuttgart), der Evangelischen Jugend der Pfalz (Kaiserslautern) und der Evangelischen Landeskirche in Baden/Büro für Umwelt und Energie (Karlsruhe). Die Konsortialführerschaft lag bei der Hochschule Pforzheim (Pforzheim).

1. Einleitung

Vereine und Verbände als Vereins-„Metaorganisationen“ sind wichtige, gemeinschaftsbildende Elemente unseres Gemeinwesens. Sie dienen der Umsetzung und Strukturierung des bürgerschaftlichen Engagements. Insbesondere gemeinnützige Vereine zur Förderung kirchlicher, sportlicher, kultureller oder sozialer Belange prägen die Zivilgesellschaft und übernehmen zentrale Funktionen der Kinder- und Jugendbildung: Vereinszeit prägt Kinder und Jugendliche nachhaltig. Trotz ihrer wichtigen Funktion existieren keine gesicherten statistischen Daten über die Mitgliedszahlen der Vereine oder Verbände². Unabhängig vom Organisationsgrad sind nach einer Befragung von 2009, bei der über 10.000 Jugendliche befragt wurden³ „66% der 13- bis 32-Jährigen [...] mindestens in einem Verein aktiv“.

Ein wichtiges Kennzeichen dieser Vereine und Verbände ist die Ehrenamtlichkeit, d. h. die unbezahlte oder lediglich mit geringer Aufwandsentschädigung vergütete Tätigkeit der Vereinsmitglieder. Damit einhergehend in der Regel enge finanzielle Spielräume, da Vereine ohne Gewinnerzielungsabsicht nach dem Kostendeckungsprinzip agieren und neben den Mitgliedsbeiträgen und Einkünften aus Vereinsveranstaltungen meist über keine weiteren Mittelzuflüsse verfügen. Darüber hinaus sind auf ehrenamtlichem Engagement basierende Vereine meist mit geringen personellen Ressourcen (angestellte Mitarbeiter/innen) ausgestattet; die Hauptlast der Aktivitäten wird in der Freizeit der ehrenamtlich Mitarbeitenden abends oder am Wochenende geleistet. Gleiches gilt sinngemäß auch für andere selbstorganisierte Strukturen wie z. B. in selbstverwalteten Kindergärten mit Ganztagesbetreuung oder Schulen mit durch Elterninitiativen organisierter Schulverpflegung, die weitere potentielle Anwender und Zielgruppen für den zu entwickelnden Bildungs- und Unterstützungsansatz für Ehrenamtliche bilden.

Wichtigste „Handlungsformen“ der Vereine sind Fahrten bzw. Freizeitmaßnahmen, Schulungen und Gruppenstunden⁴. Hierfür treten die Vereine als Lebensmittel-Nachfrager für große Gruppen auf. Bezogen auf 1,5 Mio „organisierte Jugendliche“ und einem jährlichen

² Deutsches Jugendinstitut (DJI, Hrsg.): Jugendverbandserhebung. München, 2009, S. 21. Nach telefonischer Kontaktaufnahme (DJI/Fr. Gandlgruber/5.9.2013) wurde bestätigt, dass es sich bei dieser Studie aus 2009 um die aktuellste Studie handelt und dass gesicherte statistische Daten zum Organisationsgrad von Jugendlichen aus der Verbandsbefragung tatsächlich nicht vorliegen. Daher formuliert die Studie auf S. 21: „Es gibt keine bundesweite Statistik, die zuverlässige Daten über den Anteil von Jugendlichen, die Mitglied in einem Jugendverband sind, bereitstellen würde. Auch Hochrechnungen auf der Basis von Jugendstudien sind schwierig [...]“

³ <http://www.dji.de/cgi-bin/projekte/output.php?projekt=1109#6>; Kap. 6, 05.09.2013

⁴ Deutsches Jugendinstitut (DJI, Hrsg.): Jugendverbandserhebung. München, 2009; S. 23

Lebensmittelumsatz von ca. 50 €/Mitglied⁵ ergibt sich so ein jährliches Nachfrage-Volumen für Gemeinschaftsverpflegungs-Lebensmittel von etwa 75 Mio €

Der Verantwortliche für den Einkauf für eine Vereins-Wochenendfreizeit mit fünfzig Teilnehmern verfügt somit über ein Lebensmittel-Nachfragepotential, das etwa dem Vierteljahresbedarf eines Einpersonenhaushalts entspricht. Verglichen mit institutionellen Nachfragern wie z. B. sozialen Einrichtungen (Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen) treten jedoch die Entscheider in Vereinen nur punktuell auf, d. h. in gemeinnützigen Vereinen werden von Ehrenamtlichen oft Individualentscheidungen ohne vollständige Markttransparenz auf Basis von persönlichen Präferenzen getroffen.

Nachhaltigkeit als derzeit wichtiges Thema findet auch in den vereins- und verbandsinternen Entwicklungen ihren Niederschlag: Im Rahmen von Schulungen, Aktionen, der Erarbeitung von Handreichungen oder Checklisten ist die Nachhaltigkeitsthematik vielfach präsent. Allgemeine Handlungsanweisungen sind relativ schnell formuliert, die konkrete oder vielleicht sogar messbare Umsetzung der Nachhaltigkeit gelingt jedoch meist bestenfalls punktuell, vermutungsbasiert und mit erheblichem zusätzlichem Aufwand, jedoch nie organisch in typische „Planungs-Workflows“ z. B. der Freizeitplanung integriert.

Die Umsetzung nachhaltiger Konsummuster ist fast immer mit höheren Kosten verbunden. Typische Essens-Tagessätze liegen für Erwachsene bei etwa 6 €/Tag⁶. Bei einer Wochenend-Freizeitmaßnahme des CVJM Karlsruhe, für die EU-bio und regional eingekauft wurde, wurde ein Verpflegungs-Mehrpriest im Vergleich zu Discounter-Preisen von ca. 30 % bestimmt. Diese Kostendifferenz ist in vielen Fällen prohibitiv für einen nachhaltigen Einkauf für Freizeiten. Kostendegressions-Effekte können durch Prozessoptimierung und Nachfragebündelung, aber auch durch Rezept- und Rohprodukteauswahl erreicht werden, und dies war ein wichtiger Aspekt des Vorhabens. Insgesamt erfordert die Umstellung einer konventionellen Gemeinschaftsverpflegung auf höherwertige, ökologisch orientierte Produkte im Bereich von selbstverwalteten Organisationen, die unter ähnlichen Rahmenbedingungen der Ehrenamtlichkeit agieren, einen umfassenden Bildungs- und Schulungsansatz, der daneben durch die Bereitstellung organisatorisch-technischer Hilfen flankiert und handhabbar gemacht werden muss.

Das Ziel des vorgeschlagenen Vorhabens war es, die sich aus der Zwischenstellung von Entscheidern in Vereinen und anderen selbstorganisierten Strukturen ergebende Hebelwirkung zu nutzen, um ein nachhaltiges Konsumverhalten in und für Verbände umzusetzen. Letztlich geht es darum, auch im Bereich der Vereine die Umweltauswirkungen des

⁵ Datenbasis ist der CVJM Karlsruhe mit 300 Mitgliedern und einem Jahres-Lebensmittelumsatz von ca. 15.000 €

⁶ Kalkulationssatz des CVJM Karlsruhe für Erwachsene für einen Verpflegungstag

menschlichen Handelns in Deutschland zu vermindern und die Ressourceneffizienz zu steigern. Konkret soll es den Entscheidern in Verbänden ermöglicht werden, unter minimalem Ressourcenaufwand (Arbeitszeit, Transporterfordernisse, Kosten) die Bedarfe an Lebensmitteln (und ggf. weiteren Verbrauchsmaterialien) zu decken und gleichzeitig gesamtgesellschaftlich eine Änderung der Nachfrage in ihrer Intensität (Suffizienz) sowie eine qualitative Verbesserung (Ressourceneffizienz) umzusetzen.

Inhalt des Vorhabens ist die Entwicklung eines Kommunikations- und Schulungskonzepts zur nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln in Jugendverbänden. Dafür sollen Themen aufbereitet, Methoden bereitgestellt und mit einem web-basierten Werkzeug kombiniert werden. Dieses Werkzeug dient der beispielhaften Umsetzung nachhaltiger Beschaffung in Jugendverbänden beginnend mit der Beschaffung von Lebensmitteln durch eine Kombination von Informationen und Aktion (Interaktion, Auslösung und Abwicklung der Bestellung nachhaltiger Produkte. Dabei wird eine konsequente „Web-Orientierung“ für „digital natives“ (z. B. weitestmöglicher Verzicht auf Drucksachen, Erstellung von Web-Ressourcen) verfolgt. Darüber hinaus ist ein Arbeitspaket (AP6) auf die Verstetigung (wirtschaftliche Eigenständigkeit) der Vorhabensergebnisse durch ein anbieter-übergreifendes Web-Portal mit Schulungs- und Bestell-Elementen und dauerhaftem Betrieb aus Lizenzeinnahmen der Anbieter ausgerichtet.

Die Kennzeichen des Vorhabens-Ansatzes sind

- „Expertenwissen für Ehrenamtliche“
d. h. eine hochwertige, anwendungsorientierte Informationsaufbereitung und Schulungsangebote „face-to-face“ und web-basiert für Ehrenamtliche.
- „Von der Information zur Aktion“
Ermöglichung konkreten nachhaltigen Handelns bei der Beschaffung von Lebensmitteln durch die Einrichtung einer Beschaffungsplattform.

Das Vorhaben dient dabei der Unterstützung der Aktivitäten aller Jugendverbände, die in ihrem Handeln nachhaltiger werden wollen:

- Das Vorhaben greift bestehende Strömungen, Ideen und Vorarbeiten auf, führt sie zusammen und entwickelt sie – wo gewollt und erforderlich – weiter.
- Das Ergebnis des Vorhabens wird eine hohe Attraktivität besitzen, damit es dauerhaft und freiwillig von einer großen Zahl ehrenamtlicher Mitarbeitender genutzt werden kann.
- Die Ergebnisse des Vorhabens dienen zu weltanschaulich neutralen Bildungszwecken.

Der innovative Ansatz des Vorhabens liegt in der Kombination von (vorrangig Internet-basierten), vereinsunabhängigen Schulungen zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung mit der Erstellung eines Internet-Portals als Schnittstelle zwischen Verbänden und Handel, das

1. die Freizeitplanung durch ernährungswissenschaftlich begründete Empfehlungen zur Gemeinschaftsverpflegung erleichtert. Dazu gehört der Vorschlag von Rezepten unter Vorauswahlkriterien, die Berechnung der benötigten Einkaufsmengen auf Basis von Angaben zum Alter und dem Geschlecht der Freizeiteilnehmer und der automatisierten Erstellung von Zubereitungshinweisen einschließlich Zeitvorgaben sowie die Generierung von Allergen-Kennzeichungslisten.
2. die unter 1. berechneten Einkaufsmengen für eine Kostenanfrage beim Handel bündelt und eine Kosteninformation einholt.
3. nach Auslösen der Waren-Bestellung aus 2. die Information in das Warenwirtschafts-System des Handels einspeist und so mit minimalen Transaktionskosten von der Bestellung zur physischen Bereitstellung der Ware führt. Dabei kann sowohl die Kommissionierung zur Abholung im Ladengeschäft oder Lager zum Einsatz kommen oder die Belieferung. Hierdurch ergeben sich durch eine erhöhte Planbarkeit Vorteile für den Verkäufer und durch Bündelung von Transporten sowohl Vorteile für den Einkäufer als auch für den Transportaufwand und die damit verbundene Umweltbelastung.
4. bei Erfüllung von Umwelt-Mindestkriterien in der Bestellung aus 2. ein Marketing-Konzept für die werbliche Nutzung z. B. in Freizeitausschreibungen oder in der Vereins-Außendarstellung.
5. durch die Entscheider als Hilfestellung und Entlastung in ihrer Ehrenamtlichkeit wahrgenommen und daher intensiv genutzt wird, um in Vereinen und Verbänden ökologischer zu wirtschaften und verstärkt umweltorientierte Produkte wie z. B. Lebensmittel zu nutzen. Dies soll durch bundesweite Workshops sichergestellt werden, die parallel der Schulung zum Thema „Nachhaltige Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung“ dienen.

Zum jetzigen Zeitpunkt sind ökologisch anspruchsvolle Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung ein Nischenprodukt. Der jährliche Lebensmittel-Umsatz allein des Evangelischen Jugendwerkes Württemberg mit allen Freizeitmaßnahmen liegt derzeit bei etwa 16 Mio. Euro. Derzeit muss davon ausgegangen werden, dass der Anteil der fair gehandelten, nachhaltigen oder Bio-Lebensmittel hier bei wenigen Prozent liegt; die erstmalige Erhebung entsprechender Informationen ist u. a. Gegenstand des geplanten Vorhabens. Das Ziel des Vorhabens ist es, mindestens 10 % des Gesamt-Lebensmittelumsatzes auf „bio“ bzw.

„nachhaltig“ mit Hilfe des Web-Portals umzustellen. Ab einem Umsatz von etwa 240.000 €/a⁷ wird der „Break even“-Punkt erreicht, um ein entsprechendes Portal auch wirtschaftlich nachhaltig zu betreiben (AP6). Eine Erschließung des Potentials ohne externe Unterstützung ist durch die relativ kleinen Akteure des Bio-Versandhandel jedoch nicht möglich, da weder die personellen noch inhaltlichen Ressourcen in ausreichendem Maße verfügbar sind. Hieraus ergibt sich der Förderungsbedarf, um die Anfangshürden der Schulungserfordernisse in den Verbänden und der flankierenden Produktentwicklung für die tatsächliche Umsetzung der Ansätze umzusetzen. Durch die Adressierung von (ethisch) anspruchsvollen Jugendverbänden sollen Pilotanwender der Bio-Gemeinschaftsverpflegung gewonnen werden, um die Diffusion in die Breite der Gemeinschaftsverpflegung vorzubereiten.

Bei dem Vorhaben handelt es sich thematisch um einen „Bottom-up“-Ansatz: Ausgangspunkt für das Vorhaben war die konkrete Idee des CVJM Karlsruhe (300 Mitglieder), die Lebensmittel-Beschaffungsvorgänge des Vereins nachhaltiger zu gestalten. Ein hier durchgeführtes erstes Fachgespräch mit insgesamt sechs ehrenamtlichen Verantwortlichen für Freizeitverpflegung zeigte, dass bei allen Akteuren der Wunsch nach einer „nachhaltigeren“ Verpflegung besteht, jedoch die Operationalisierung bestenfalls punktuell gelingt und der hohe Kostendruck für die Gemeinschaftsverpflegung (GV) als prohibitiv für eine höherwertige Verpflegung angesehen wird. Ergänzend zu diesen Fachgesprächen und Kontakten wurde durch eine Studierendengruppe der Hochschule Pforzheim eine nicht repräsentative Umfrage bei Verantwortlichen für die Verpflegung in sieben regionalen Jugendverbänden⁸ durchgeführt. Sie kam zu dem Ergebnis, dass der Regelfall bei der Beschaffung von Produkten für die GV der Einkauf bei Discountern oder Großverbrauchermärkten ist, nur in Einzelfällen wird über Einzelhändler, in einem Fall wurde beim Direktvermarkter („Bauer“) gekauft. Als besonders wichtig für die Produktauswahl wurden hier geringe Preise (80 % der Nennungen), allergikerverträgliche Produkte (70 %) und regionale und saisonale Produkte (jeweils 60 %) für die Gemeinschaftsverpflegung genannt.

⁷ Abschätzung durch Projektpartner amorebio

⁸ Karabag, B., Tural, C, Tuncer, A.; Steinhauer, A., Nguyen, T.: Nachhaltigkeits-Implementierung in einem Jugendverband. Bericht über ein interdisziplinäres Projekt, unveröffentlicht. Hochschule Pforzheim, August 2013

2. Nachhaltige Ernährung

Die nachhaltige Gestaltung von Ernährung orientiert sich zunächst an den drei grundlegenden Handlungsfeldern nachhaltiger Entwicklung: Ökonomie, Ökologie sowie gesellschaftliche Verantwortung⁹. Neben diesen drei generischen Feldern wird durch Koerber¹⁰ mit dem Themenfeld „Gesundheitsverträglichkeit“ eine vierte Dimension berücksichtigt. Andere Autoren sehen daneben als fünftes Handlungsfeld noch die Kultur¹¹. Nachhaltige Ernährung kann daher dementsprechend als umweltverträglich, gesundheitsfördernd, ethisch verantwortlich, alltagsadäquat und soziokulturelle Vielfalt ermöglichend aufgefasst werden¹². Das Konzept der nachhaltigen Ernährung betrachtet alle Stufen des Ernährungssystems und umfasst daher Vorleistungsproduktion, Erzeugung in der Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelvermarktung, Lebensmitteleinkauf und Lebensmittellagerung, Lebensmittelzubereitung sowie Abfallentsorgung mit ihren jeweils spezifischen verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekten und Akteuren¹³.

Aus der Forderung nach Nachhaltigkeit in ihren verschiedenen Dimensionen lassen sich konkrete Handlungsempfehlungen ableiten. Eine systematische Auswertung¹⁴ wichtiger Quellen ergab eine handhabbare Anzahl konkreter Handlungen bei der Ernährung sowie deren Priorisierung nach Anzahl der Nennungen (Tabelle 1). Zur Umsetzung dieser Empfehlungen kann ein Prüf- bzw. Ablaufschema entwickelt werden, das eine systematische Prüfung des Einkaufs- und Ernährungsverhaltens ermöglicht¹⁵ (Abbildung 1).

Eine Herausforderung für die nachhaltige Gestaltung von Gemeinschaftsverpflegung ergibt sich bei der Entscheidungsfindung zwischen Handlungs- oder Produktalternativen, da diese oft auf individuellen Einschätzungen und Wertesystemen beruht. Dennoch muss ein Ansatz für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in transparenter und belastbarer Weise sicherstellen, dass Mindestanforderungen an die Produkt- und Speisenauswahl eingehalten

⁹ United Nations (ed.): Our common future. 1987, Oxford Press

¹⁰ Koerber, K., Männle, T., & Leitzmann, C. (2012). Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. (11. Ausg.). Stuttgart: MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG

¹¹ Koerber, K., & Bader, N. (30. März 2016). Plädoyer für eine neue Ernährungskultur. (Stiftung Ökologie und Landbau, Hrsg.) Ökologie und Landbau (178), S. 30-32.

¹² Eberle, U., & Hayn, D. (2007). Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. (Öko-Institut e.V., & Institut für sozial-ökologische Forschung, Hrsg.) Freiburg; Frankfurt am Main: Oekom. Abgerufen am 17. August 2015 von <http://www.oeko.de/oekodoc/1166/2007-228-de.pdf>

¹³ Herde, A. (2007). Nachhaltige Ernährung im Übergang zur Elternschaft. Berlin: Technische Universität Berlin. Abgerufen am 22. Mai 2016 von http://userpage.fu-berlin.de/~latex/Materialien/Herde_Adina.pdf

¹⁴ Wachter, S.: Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion. Bachelorarbeit, Hochschule Pforzheim, 11.8.2016

¹⁵ Wachter, S.: Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion. Bachelorarbeit, Hochschule Pforzheim, 11.8.2016

werden. Im hier vorgestellten Vorhaben wurde dies durch die Festlegung erreicht, dass als „nachhaltige“ zunächst mit einem Siegel (EU- oder Verbands-Biosiegel oder Fairtrade-Siegel) ausgezeichnete Lebensmittel angesehen werden. Diese Festlegung nutzt anerkannte Qualitätskriterien der Siegelvergabe und erweist sich zudem als gut überprüfbar, auch wenn sie zunächst lediglich Teilaspekte des Nachhaltigkeitskonzepts sicherstellt. Weitergehende Anforderungen wie z. B. Regionalität sollen in Folgevorhaben adressiert werden.

Tabelle 1: Handlungsempfehlungen für nachhaltige Ernährung

Handlungsempfehlung	Anzahl der Empfehlungen in den ausgewertete Quellen
Reichlich pflanzliche Lebensmittel	7
Saisonale Lebensmittel	7
Ökologische Lebensmittel	6
Regionale Lebensmittel	6
Fair gehandelte Lebensmittel	6
Lebensmittel-Abfälle vermeiden	5
Gering verarbeitete Lebensmittel	4
Verpackungsmüll vermeiden	4
Einkauf zu Fuß oder per Fahrrad statt mit dem Auto	4
Richtige Lagerung von Lebensmittel	3
Richtige Zubereitung	3
Genussvolle Esskultur	3

Ausgewertete Quellen: „Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung“ (Körber und Bader, 2016); „Kriterien für eine nachhaltige Ernährungsweise auf Konsumentenebene“ (Herde 2005); „10 Regeln für eine genussvolle und gesunderhaltende Ernährung“ und „Ernährungskreis“ (DGE, 2013); Verbraucherempfehlungen des BMUB (2015); „Tipps für einen klimafreundlichen Einkauf“ (Verbraucher Initiative e. V., o. J.); Positionspapier „Nachhaltige Ernährung“ (WWF Deutschland, 2015); „Nachhaltiger Warenkorb“ (Rat für Nachhaltige Entwicklung, 2015)

Neue Methodik für einen nachhaltigen Lebensmitteleinkauf

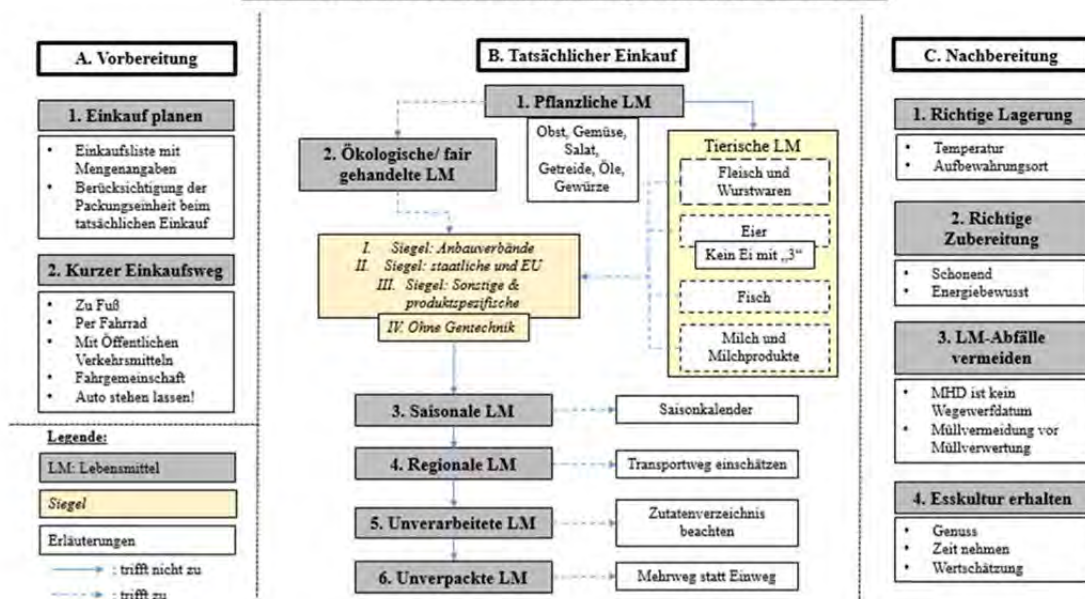


Abbildung 1: Methodik (Prüfungsschema) für einen nachhaltigen Einkauf¹⁶

¹⁶ Wachter, S.: Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion. Bachelorarbeit, Hochschule Pforzheim, 11.8.2016

3. Vorhabensergebnisse

Zur Strukturierung des Vorhabens wurden sieben Arbeitspakete gebildet. Die Inhalte und Verknüpfung der Arbeitspakete sind in Abbildung 2 dargestellt.

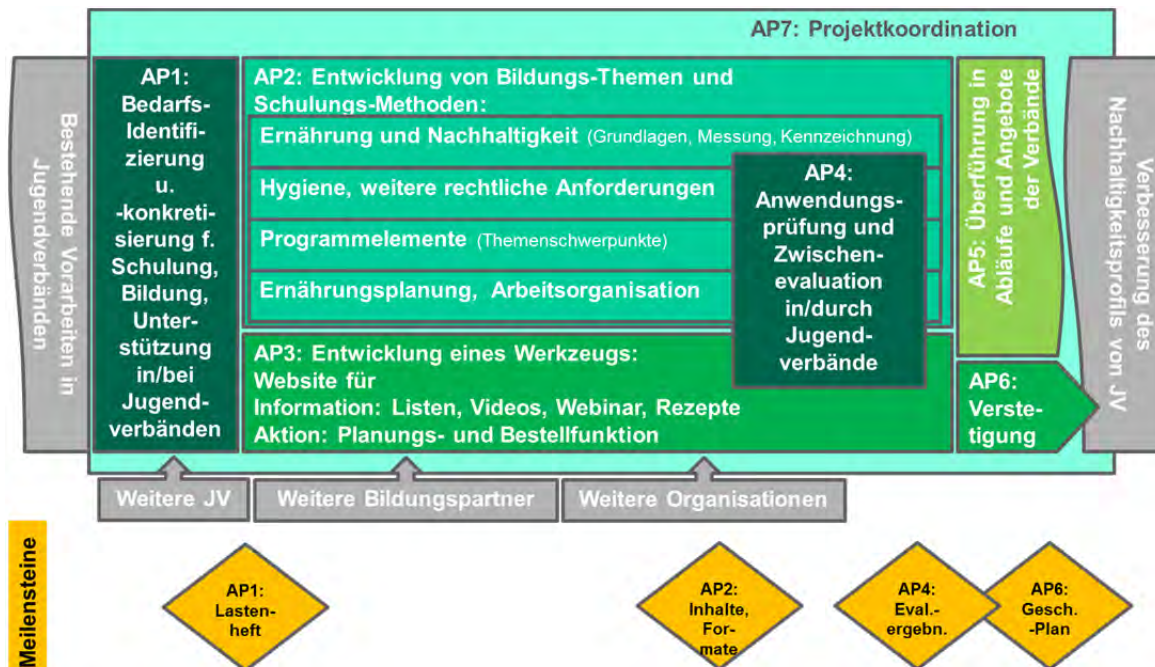


Abbildung 2: Übersicht Arbeitspakete

Arbeitspaket 1 beschreibt die gezielte Ermittlung von Bedarfen in Jugendverbänden, welche konkret in den Bereichen Schulung, Bildungsinhalte und Unterstützungsmöglichkeiten durchgeführt wurde. Die Leitung des Arbeitspaketes lag bei der Hochschule Pforzheim. Arbeitspaket 2 beschäftigte sich mit der Entwicklung der identifizierten Bildungsthemen und der Generierung von Methoden, um diese in Schulungen umzusetzen. Die Schwerpunkte wurden dabei auf die Bereiche Ernährung, Nachhaltigkeit, Hygiene, Programmelemente und Ernährungsplanung sowie Arbeitsorganisation. Auch in diesem Arbeitspaket war die Hochschule Pforzheim mit der Leitung betraut. Arbeitspaket 3 bildete die Entwicklung einer Plattform zur Information über die in Arbeitspaket 2 genannten, aufbereiteten Informationen sowie die Planungs- und Bestellfunktion für Speisepläne auf Freizeitmaßnahmen. Die Verantwortung für diesen Teil lag bei der Amorebio GmbH. In Arbeitspaket 4 wurden die Ergebnisse aus Arbeitspaket 3 überprüft und durch die beteiligten Projektpartner sowie von ihnen ausgewählten Organisationen überprüft. Die Leitung des Pakets hatte die CVJM-Hochschule inne. Das Arbeitspaket 5 hatte die Überführung der Ergebnisse aus Arbeitspaket 2 in die Verbände zum Ziel. Auch hierfür war die CVJM-Hochschule federführend. Die Verstetigung des Projekts und die Bestimmung in welcher Art dies geschehen sollte wurde, wie in Arbeitspaket 6 beschrieben, von der Hochschule Pforzheim in Zusammenarbeit mit den Konsortialpartnern verantwortet. Arbeitspaket 7 beinhaltete die Koordination des Projekts. Federführend war hier ebenfalls die Hochschule Pforzheim.

Im Folgenden werden die einzelnen Arbeitspakete vorgestellt und die Arbeitsweise und Ergebnisse beschrieben.

2.1 Arbeitspaket 1: Bedarfs-Identifizierung und -konkretisierung für Schulung, Bildung und Unterstützung in/bei Jugendverbänden

Ziel des Arbeitspakets war eine Zustandserfassung aller beteiligten Jugendverbände hinsichtlich bereits abgeschlossener oder laufender Nachhaltigkeitsaktivitäten. Daraus abgeleitet sollte die Bestimmung der Schulungs- und Informationsbedarfe im Dialog mit den Projektpartnern erfolgen, um eine Passfähigkeit der Angebote zu den jeweiligen Mitarbeitenden zu erreichen. Gleichzeitig sollten die Anforderungen an die inhaltlich-organisatorische Anschlussfähigkeit der Ergebnisse für die Partner definiert werden. Schon in dieser Phase wurde es als wichtig empfunden, weitere Jugendverbände und andere Organisationen anzusprechen und für das Vorhaben zu sensibilisieren. Parallel hierzu erfolgte eine Konzepterstellung für die Schulungen, für Bildungsansätze und die Nutzung eines Internet-Planungs- und Bestellhilfsmittels unter „www.gruppenfairpflege.de“.

Tabelle 2: Nachhaltigkeitsaktivitäten deutscher Jugendverbände bundesweit (lt. Web-Auftritten, Stand 9.3.2015)

Name des Verbandes	kommunikationsrelevant	Adressierte Bedarfsfelder							Hilfestellungen			Eigene nachhaltige interne Prozesse	
		Ernährung	Wohnen	Kleidung	Kommunikation	Energie	Haushalt	Mobilität	Checklisten	Bücher	Broschüren	selber	Kooperationen
NABU/NAJU	ja	ja	ja	ja	nein	ja	ja	ja	nein	ja	ja	ja	ja
BUNDjugend	gering	ja	nein	ja [1]	nein	ja [2]	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
KLJB	ja	ja	nein	ja	nein	ja	nein	ja	nein	nein	ja	ja	nein
EKD (Evangelische Kirche in D)	gering	gering	nein	nein	nein	gering [3]	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Malteser	nein/im Aufbau	ja [4]	nein	ja [4]	nein	ja [4]	nein	ja [4]	nein	nein	nein	nein	nein
DJK	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Kolping	nein	gering [12]	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BDP (Bund deutscher Pfadfinder)	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
VCP (Verband christl. Pfadfinder)	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BDKJ (Bund d. deut. Kath. Jugend)	ja	ja	nein	ja	nein	ja	ja	ja	nein	nein	ja	nein	nein
BDAJ (Bund d. alevitischen Jugendl.)	nein	ja	nein	nein	nein	nein	[gering]	nein	nein	nein	nein	nein	ja [5]
Evangelische Jugend	ja	ja	nein	nein	nein	ja [7]	ja [7]	ja	nein	nein	ja	ja	ja [6]
ASB (Arbeiter Samatiter Bund)	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BDL (Bund d. Landjugend)	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Djo (Deut. Jugend in Europa)	nein	gering [11]	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
DWJ (Deutsche Wanderjugend)	nein	ja [8]	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
JDAV (Jugend d. deut. Alpenvereins)	ja	ja [9]	ja [9]	nein	nein	nein	nein	ja [9]	nein	nein	nein	nein	nein
NFDJ (Naturfreundejugend)	ja	ja [10]	nein	nein	nein	ja	nein	ja	nein	nein	nein	nein	nein

[1] <http://bundjugend.de/morgen-lande-in-hamburg-futurelab-3-nachhaltige-mode-und-design/> sowie <http://bundjugend.de/themen/konsum/>

[2] <http://bundjugend.de/projekt/smergy-2/>

[3] https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/evangelische_kirche_698.htm

[4] <http://www.malteserjugend.de/index.php?id=123611>

[5] <http://bdaj.de/2011/07/12/natuerlich-nachhaltig-zweiter-geminamer-fachtag-der-beiden-jugendverbaende/>

[6] <http://www.evangelische-jugend.de/themen/migration-integration/migrationsprojekte/coaching-projekt-alevitische-jugend-2009-2012>

[7] <http://www.evangelische-jugend.de/umwelt-und-entwicklung>

[8] http://www.wanderjugend.de/compresso/_rubric/detail.php?rubric=Alle+Juleica-Lehrg%E4nge&nr=9156

[9] https://www.jdav.de/jugendleiter-schulungen/fortbildung/jugendleiter-fortbildung-jugendarbeit-nachhaltig-gestalten_aid_14788.html

[10] http://www.naturfreundejugend.de/unterwegs/termine/show/2465/Teamer_innenschulung_Nachhaltigkeit

[11] <http://www.djo.de/de/content/djobildungsstaette-himmighausen>

[12] <http://www.kolpingjugend-stuttgart.de/linkliste.html>

Legende: ja=es gibt Angebote bzw. das Thema wird erwähnt. nein=Thema wird nicht erwähnt. gering=Thema wird erwähnt, aber nicht weiter ausgeführt.

Im Rahmen einer systematischen Überprüfung der Web-Auftritte verschiedener Jugendverbände wurde eine Übersicht über die Relevanz des Begriffes „Nachhaltigkeit“ und über konkrete Ansätze bzw. Hilfsmittel in ausgewählten Bedarfsfeldern erstellt die zeigte, dass

nachhaltige Ansätze nur in ausgewählten Fällen in der Kommunikation der Verbände eine Rolle spielen. Insbesondere die Bereitstellung von Hilfsmitteln zur konkreten Umsetzung nachhaltiger Verhaltensweisen sowie zur Unterstützung Ehrenamtlicher wurde bei dieser Recherche nur in wenigen Fällen gefunden (Tabelle 2).

Bereits zum Vorhabensbeginn wurden einige Aktivitäten z. B. beim Projektpartner *Evangelische Jugend der Pfalz* durchgeführt. Zunächst wurde dort ein basisdemokratischer Entschluss des ehrenamtlichen Leitungskreis, des Landesarbeitskreis Freizeitarbeit (LAK) gefasst, das Thema Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen der Freizeitarbeit aktiv zu unterstützen und zu bearbeiten. Diese Arbeit ist seit mehr als 60 Jahren ein fester Bestandteil der Arbeit im Landesjugendpfarramt in Kaiserslautern. Geleitet wird die Arbeit von dem Landesarbeitskreis Freizeitarbeit (LAK) in enger Zusammenarbeit mit einem hauptamtlichen Fachreferenten. Der LAK vertritt die Interessen der ausschließlich ehrenamtlichen Mitarbeiter und verantwortet deren Ausbildung zu Freizeitleiter*innen. Unter anderem deshalb machte es aus Sicht des Projektpartners nur dann Sinn, bei einem Projekt wie „Gruppenfairpflegung“ mitzuwirken, wenn die aktiven Freizeitleiter*innen – in diesem Falle ehrenamtliche Mitarbeiter*innen – von Anfang an in die Planungen einbezogen werden und eine Mitwirkung befürworten. Im Laufe der Diskussion wurde herausgearbeitet, dass Frieden, Gerechtigkeit und Bewahrung der Schöpfung seit jeher zentrale Themen der Evangelischen Jugend der Pfalz sind. Die biblische Vision von Gottes Frieden auf Erden zieht sich schließlich wie ein roter Faden durch die Geschichte evangelischer Jugendverbandsarbeit. Der Auftrag für Frieden wurde und wird immer wieder unter veränderten gesellschaftlichen und politischen Bedingungen und Zeichen der Zeit neu definiert. Friedenspolitik bedeutet heute aus Sicht der Freizeitleiter*innen auch, die Schöpfung zu bewahren. Schließlich hat Gott uns nur eine Erde gegeben und es ist unsere Aufgabe, damit sorgsam umzugehen und sie auch für zukünftige Generationen zu erhalten. In dieser Hinsicht waren die Mitglieder des Landearbeitskreises vom Projekt überzeugt. Zudem erschien die konkrete Hilfestellung durch ein Werkzeug zur Planung der Verpflegung sehr reizvoll.

Die *Evangelische Landeskirche in Baden* entwickelte zeitgleich mit dem hier vorgestellten Vorhaben die Einkaufsplattform www.wir-kaufen-anders.de. Dabei handelt es sich um ein mehrjähriges Projekt, das aus einer Auftragsstudie hervorging und das letztlich als Webangebot, welches inhaltlich und technologisch einige Parallelen zum Projekt Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung aufweist, ausgestaltet wurde. In beiden Fällen geht es um ein Informations- und Einkaufsangebot für öko-fair-soziale Waren, jedoch nimmt das Angebot der Einkaufsplattform [wir-kaufen-anders.de](http://www.wir-kaufen-anders.de) explizit Lebensmittel aus. Darüber hinaus entschied sich die Evangelische Landeskirche in Baden für die Umsetzung einer Marktplatz-Lösung bei der Beschaffung („Ebay“-Ansatz), bei der die Website eine Vermittlungsfunktion

zwischen den Nachfragern aus dem kirchlichen Bereich (vorwiegend Hauptamtliche wie Pfarramtssekretärinnen, Pfarrern) und Produkthanbietern, die nach einer Vorauswahl zugelassen werden, bietet. Ein Vertrag kommt so im Bestellfall direkt zwischen Produkthanbieter und Nachfrager zustande, die Landeskirche stellt hierfür lediglich die organisatorischen und informationellen Rahmenbedingungen bereit. Aufgrund der Fokussierung auf Lebensmittel ist das Projekt „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ hier eine sehr gute Ergänzung dieses Ansatzes der Landeskirche in Baden. Durch die zeitliche Parallelität beider Vorhaben konnten die bestehenden Erfahrungen und Lösungsansätze bei der Entwicklung der Projekte ausgetauscht werden.

Im *Evangelischen Jugendwerk in Württemberg* werden Aktivitäten zum Thema Nachhaltigkeit bei der Evangelischen Jugend auf dem Land (EJL) bearbeitet und verortet. Das Thema wird u. a. auf Studientagen und auch als Themenreihe „ProSchöpfung“ bearbeitet.

Die *Hochschule in Pforzheim* ist, als Verantwortliche für das Arbeitspaket 1, in vielen Feldern der Nachhaltigkeit verortet. Klassischerweise beschäftigt sich die Arbeitsgruppe Nachhaltige Produktentwicklung mit abfallwirtschaftlichen und verwertungstechnischen Fragestellungen. Bereits zu Beginn der Bearbeitung von Arbeitspaket 1 konnte die Hochschule Pforzheim aus den Rückmeldungen des zu Beginn des Projektes veröffentlichten Presseartikels erste Kontakte zu Anwendern der späteren Plattform knüpfen. Nach einem Erstgespräch wurde eine Adressliste erstellt, um vorbereitend für die Einführung der Plattform, einen Verteiler von potenziellen Nutzern zu generieren. Am 30. Januar 2015 konnte bereits ein Interessenten-Workshop mit zum Meinungs- und Erfahrungsaustausch stattfinden. Hier waren eine Vertreterin der Naturschutzjugend und eine Studierende der SRH Fachschulen für Ernährung an der Hochschule Pforzheim, um gemeinsam über das Projektthema zu sprechen und Bedarfe innerhalb des Projekts zu identifizieren. Im Rahmen des ersten Arbeitspaketes kristallisierte sich die Notwendigkeit zur Erhebung von Primärdaten im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung in Jugendverbänden heraus. Daher wurde von der Hochschule Pforzheim ein sechsteiliger Fragebogen mit 53 Fragen konzipiert (siehe Anhang/Seite 50), der neben persönlichen Daten auch Freizeitstrukturdaten, Vorgehen bei der Essensplanung, Einkaufsverhalten, Unterstützungsbedarfe und Definitionen aus Sicht der Ehrenamtlichen abfragt. Notwendig wurde diese Erhebung aufgrund fehlender Daten aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Die Erhebung dient somit zur erstmaligen Schaffung einer wissenschaftlichen Datengrundlage in diesem Bereich. Sie wurde über den Webaufttritt des Projektes von Juni 2015 bis Januar 2016 als Online-Fragebogen für Ehrenamtliche angeboten. Die Befragten wurden durch die Projektpartner angesprochen, unter anderem mit direkter Teilnahmemöglichkeit auf einem Stand auf dem Deutschen

Evangelischen Kirchentag (3.-7.6.2015) in Stuttgart. Darüber hinaus wurde der Fragebogen auch im Rahmen von Projektvorstellungen bei anderen gemeinnützigen Verbänden verteilt.

Das Ergebnis der Online-Erhebung waren 105 auswertbare Datensätze, die fragenspezifisch ausgewertet und korreliert wurden. Das durchschnittliche Alter der Antwortenden lag bei 22 Jahren ($n = 93$, Median = 19, IQR= 13-29) in rechtssteiler Verteilung. Der Anteil von Frauen lag bei 41,8 %. Eine detaillierte Fassung der Ergebnisse befindet sich als separate Veröffentlichung noch in der Vorbereitung, um umfassende Primärdaten für den Bereich „Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche“ bereitzustellen. Aus Sicht des Projektkonsortiums sind relevante Ergebnisse u. a. die in Abbildung 3 dargestellten Vorerfahrungen von Küchenmitarbeitenden: Mit etwa 5 % aller Befragten verfügen nur sehr wenige Ehrenamtliche über eine Berufsausbildung im Bereich Lebensmittel, knapp 70 % der Befragten beziehen ihre Erfahrungen aus dem privaten Umfeld. Dies bestätigt eine der Ausgangshypothesen des Vorhabens, dass Ehrenamtliche in der Regel nicht auf professionelle Informationsquellen und Hintergrundwissen zugreifen können.

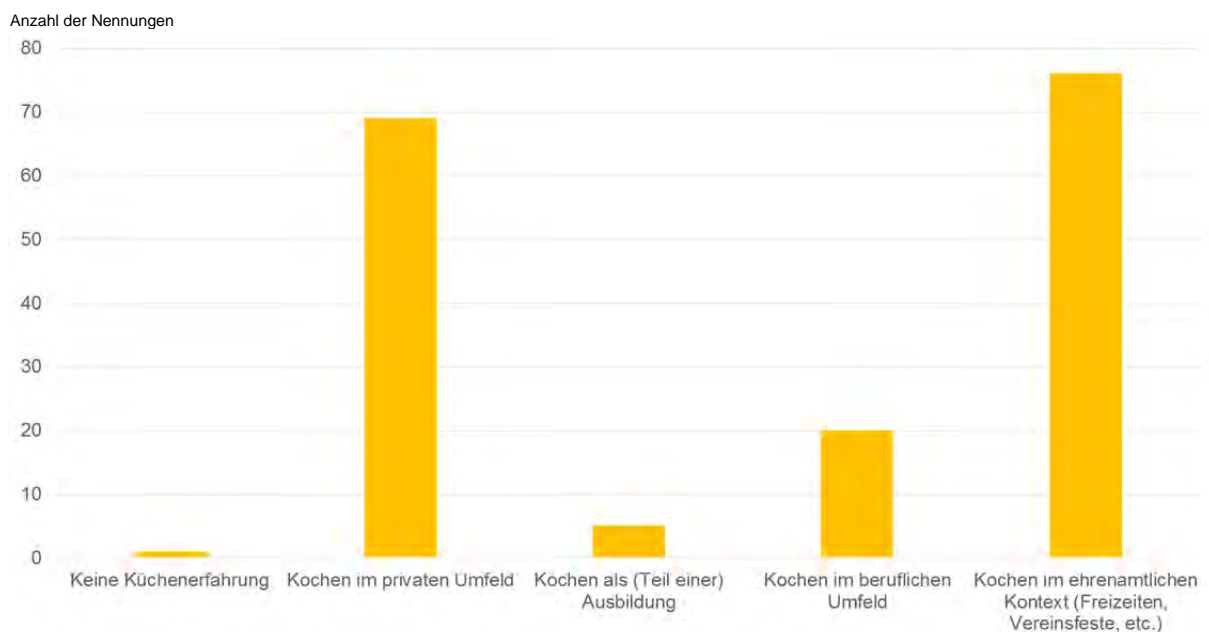


Abbildung 3: Übersicht über Vorerfahrungen von Küchenmitarbeitenden ($n=105$, Mehrfachnennungen möglich)

Ein wichtiger Punkt der Nachhaltigkeitsdiskussion zu Lebensmittel sind die Verpflegungssätze und damit das zur Verfügung stehende Budget der Freizeitmaßnahmen. Abbildung 4 stellt die Verpflegungstagesätze auf Freizeiten dar, die bei der Befragung in über 50 % der Fälle zwischen fünf und sechs Euro pro Person und Verpflegungstag liegen. Dabei reicht die Spannweite der Antworten von zwei bis 30 Euro. Falls Fehler beim Fragenverständnis ausgeschlossen werden können, so liegen diesen Extremwerten wahrscheinlich sehr spezielle Freizeitkonzepte zugrunde. Das arithmetische Mittel der Tagessätze lag bei 6,40 Euro/Teilnehmer*Tag.

Für die Entwicklung von Verpflegungsplänen sind die in Abbildung 5 illustrierten Verpflegungstage sehr relevant: Neben Wochenendfreizeiten mit zwei Verpflegungstagen (fünf Nennungen) sind bei längeren Freizeiten besonders zehn (13 Nennungen) und vierzehn Verpflegungstage (18 Nennungen) planungsrelevante Freizeitdauern. Das arithmetische Mittel der Freizeitlänge liegt bei 10,17 Tagen.

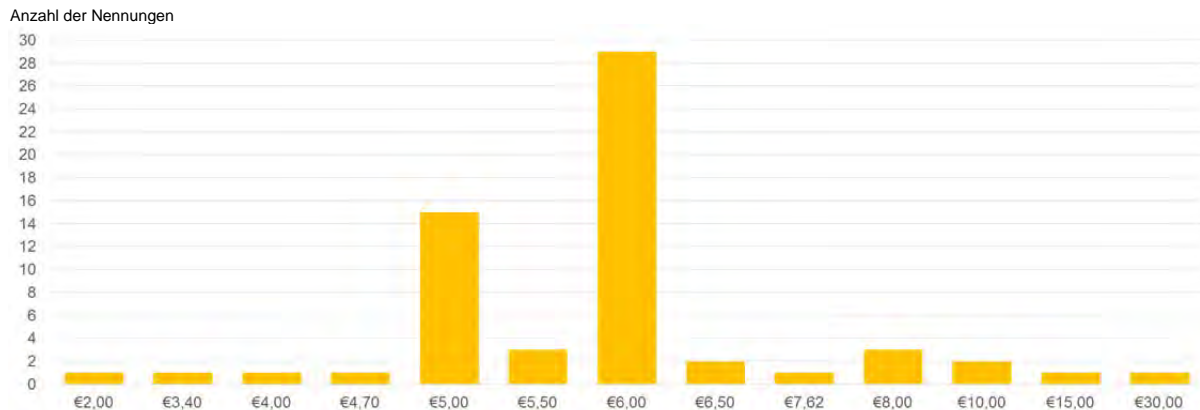


Abbildung 4: Übersicht über Verpflegungstagesätze pro Person bei Freizeitmaßnahmen (n=61)

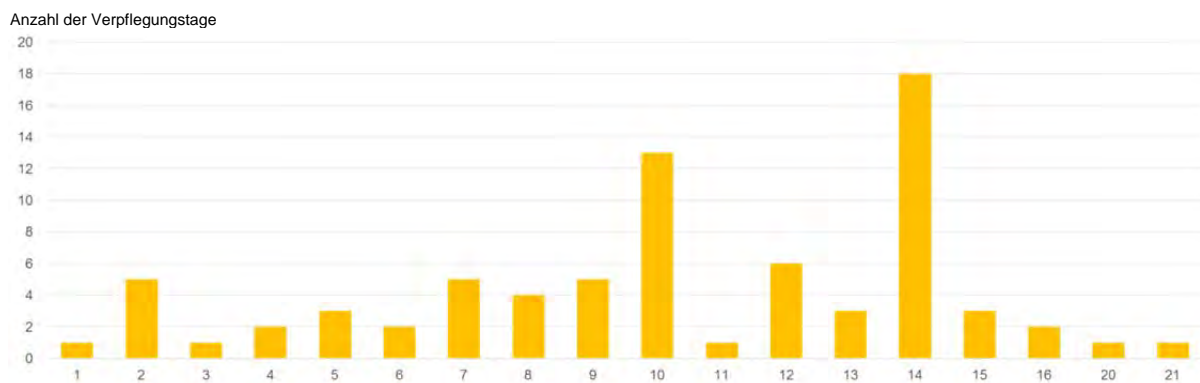


Abbildung 5: Darstellung der zeitlichen Dauer (Verpflegungstage) der untersuchten Freizeiten (n=78)

Darüber hinaus fanden Vorstellung des Projekts mit anschließenden Gesprächs- bzw. Diskussionsrunden bei den jeweiligen Projektteilnehmern statt. Hierbei konzentrierte sich die Präsentation des Projekts auf Leitungskreise bzw. potentielle Anwender der Webplattform. Generell wurden zur Vorstellung des Projekts innerhalb verschiedener Zeitfenster drei unterschiedliche Projektvorstellungen bzw. Schulungseinheiten erarbeitet und auch im Vereinskontext durchgeführt. Hierbei wurden die Erfahrungen bzw. spezifischen Bedarfe der einzelnen Partner berücksichtigt, um Schulungs- und Informationselemente in ehrenamtlich organisierten Institutionen angemessen zu gestalten. Daraus ergaben sich folgende Formate:

1. Vortrag/Vorstellung (Dauer der Schulungseinheit: 20 Min.);
2. Arbeitseinheit für Kleingruppen (1 bis 1,5 Stunden);

3. Workshop mit Klein- bzw. Großgruppe (1/2 Tag)

Die Bedarfsidentifizierung im Rahmen des Vorhabens erfolgte so durch zahlreiche Fachgespräche mit Ehrenamtlichen, bei denen in praktisch allen Fällen ein hoher Bedarf und Begeisterung hinsichtlich des Projektansatzes ausgedrückt wurden, und durch eine Online-Befragung. Hieraus wurde eine Veröffentlichung als Beitrag zum 54. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erstellt (siehe AP 7 sowie Anhang/Seite 56). Vorhabensbegleitend erfolgten anwendungsorientierte Gespräche mit Vertretern des EJW Brackenheim, Neuenbürg und Tuttlingen, deren Ergebnisse in die Bearbeitung des Vorhabens eingebracht wurden.

Abschließend werden in Tabelle 3 die Sollziele mit den tatsächlichen Zielen abgeglichen.

Tabelle 3: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP1

Soll-Ziele	Zielerreichung
1. Zustandserfassung aller beteiligten Jugendverbände hinsichtlich bereits abgeschlossener oder laufender Nachhaltigkeitsaktivitäten.	1. Die Nachhaltigkeitsaktivitäten wurden systematisch erfasst und gegenseitig ausgetauscht. Grundsätzlich waren sehr individuelle Ansätze, wie Nachhaltigkeit in den verschiedenen Bereichen umgesetzt werden kann, erkennbar.
2. Bestimmung der Schulungs- und Informationsbedarfe	2. Die Schulungsbedarfe der Verbände wurden anhand einer Primärdatenerhebung ¹⁷ erfasst.
3. Anforderungen an die inhaltlich-organisatorische Anschlussfähigkeit	3. Es wurden Anforderungen für die Übertragbarkeit der Ergebnisse definiert. Hierzu gehört vor allem die Einfachheit der Aufbereitung.
4. Netzwerkaktivitäten bei Jugendverbänden	4. Es wurden mehrere nicht-konfessionell geprägte Verbände wie z. B. der Jugendfeuerwehrverband Baden-Württemberg, Vereinigungen von Häusern oder Händler (GEPA) einbezogen.

¹⁷ Klinke, Christian und Woidasky, Jörg (2017): GruppenFAIRpflege – Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche in Vereinen und Verbänden. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Proc. Germ. Nutr. Soc., Vol. 23 (2017), S. 91

2.2 Arbeitspaket 2: Entwicklung von Bildungs-Themen und Schulungs-Methoden

Das Arbeitspaket zur Entwicklung von Bildungsthemen und Schulungsmethoden hatte die Informationserfassung und -aufbereitung zu den Themenfeldern wie Ernährung, Nachhaltigkeit, (Küchen-)Hygiene, rechtliche Anforderungen sowie Entwicklung von methodischen Programmelementen für Jugend-Freizeitmaßnahmen in Verbindung mit Gemeinschaftsverpflegung und Zusammenstellung methodischer Informationen für die Ernährungsplanung, Rezeptsammlung, Arbeitsorganisation bei der Gemeinschaftsverpflegung zum Gegenstand. Ferner sollte eine inhaltliche Definition hinsichtlich der Auswahl und der Aufbereitung von Rezepten und Gemeinschaftsverpflegungs-Regeln für die Nutzung auf dem Internet-Portal und zur automatischen Anpassung und Auswertung für spezifische Situationen (Gruppengrößen, Veranstaltungsdauer, Altersspektrum) erstellt werden. Auch sollten die Gemeinschaftsverpflegungs-Typen (z. B. vegetarisch, vegan) für die Essensplanentwicklung und Nachfragetypen (z. B. Discount-Orientierung der Nachfrager, Orientierung am EU-Biosiegel, Wunsch nach handwerklicher Herstellung, Bevorzugung „strenger“ Biosiegel) bestimmt werden, um die Auswahlmöglichkeiten bei der Rezept- und Produktauswahl (Inhalt des Arbeitspakets 3) sinnvoll einzuschränken. Darüber hinaus sollte die Entwicklung eines Marketing-Ansatzes zur werblichen Nutzung höherwertiger Freizeitverpflegung vorangetrieben und die Vorbereitung der Freizeitevaluation innerhalb dieses Arbeitspakets bearbeitet werden.

Die Arbeit an Arbeitspaket 2 gliedert sich in die einzelnen Schwerpunkte Ernährung und Nachhaltigkeit, Hygiene, Programmelemente und Ernährungsplanung auf.

Im *Schwerpunkt Ernährung und Nachhaltigkeit* verständigte sich das Projektkonsortium im Rahmen des zweiten Projekttreffens am 24.02.2015 bei der Evangelischen Landeskirche in Baden auf projektbezogene Operationalisierung des Begriffs Nachhaltigkeit speziell bezogen auf das Projekt. Bei der Diskussion wurden zwei Schwerpunkte auf die Prüfbarkeit des jeweiligen Merkmals bei im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung sowie die grundsätzliche Zustimmung zum Merkmal abgeprüft. Die Ergebnisse der Diskussion in Form einer gemeinschaftlichen Priorisierung durch Punktevergabe sind in Tabelle 4 dargestellt.

Als Ergebnis der anschließenden Diskussion zwischen den Projektpartnern wurden die Merkmale mit den meisten Nennungen sowohl bei Prüfbarkeit als auch bei Wichtigkeit, fixiert. Die Merkmale „fair gehandelt“ und „Bio-Siegel“ könnten gleichzeitig auch die Schwelle für potentielle Anbieter im Rahmen der Webplattform sein. Das Merkmal „Saisonalität“ wird im Rahmen der Rezeptvorschläge berücksichtigt. Das Merkmal „einfache Umsetzung“ wird als Anforderung an die Webplattform im Lastenheft genutzt.

Tabelle 4: Operationalisierung „Lebensmittel-Nachhaltigkeit“ durch das Projektkonsortium (n=33)

Prüfbar bei der Auswahl eines Lebensmittels [Anzahl Stimmen]	Merkmal	Wünschenswert bei Auswahl eines Lebensmittels [Anzahl Stimmen]
8	Bio-Siegel	6
-	Regionalität	2
-	Energieeffizienz	5
4	Saisonalität	5
-	„lecker“	-
-	Wenig Verpackung	2
-	Teil einer ausgewogenen Ernährung	2
5	Fair gehandelt	3
5	Vegetarisch	0
6	Einfache Umsetzung	2
-	Finanzierbarkeit	3

Im Bereich *Hygiene*, der von der Hochschule Pforzheim bearbeitet wird, wurde beschlossen, eine Online-Hygieneschulung nach §43 IfSG als Funktion in die Vorhabens-Webseite zu integrieren. Dies wurde als E-Learning-Einheit im Netz umgesetzt. Neben der Schulung im engeren Sinne wird – im Gegensatz zu bereits im Netz verfügbaren Informationen zur Hygieneschulung – großer Wert auf die Verknüpfung zwischen der Vermittlung des theoretischen Wissens und den Tipps zur praktischen Umsetzung bzw. der Überführung von Sachverhalten in die Praxis von ehrenamtlich tätigen Köchinnen und Köchen gelegt. Die Hygieneschulung wurde termingerecht Mitte März 2016 fertiggestellt und den Partnern zur Prüfung bereitgestellt. Diese Prüfung erfolgte, Verbesserungsvorschläge der Partner wurden aufgenommen und eingepflegt. Zur Vermeidung der gewerblichen Nutzung erfolgt die Bestätigung über die erfolgreiche Absolvierung bzw. des Prüfungsteils der Hygieneschulung an den jeweiligen Verband bzw. Verein und nicht direkt an die Teilnehmerin bzw. den Teilnehmer.

Die rechtliche Verantwortung für Hygieneschulungen in Deutschland ist dezentral geregelt. Das Konsortium beabsichtigte während der Vorhabenslaufzeit eine angemessene behördliche Stellungnahme zur Nutzbarkeit bzw. zur Anerkennung der Schulung zu erhalten, um für die Ehrenamtlichen eine rechtssichere Situation zu schaffen. Dies konnte leider aufgrund der Zuständigkeit der jeweiligen Kreise nicht erreicht werden, da eine rechtssichere Auskunft bzw. Stellungnahme nur durch das jeweilige (Kreis- bzw. städtische) Gesundheitsamt erfolgt und damit über vierhundert Gebietskörperschaften in Deutschland einzeln anzufragen gewesen wären. Auch die Klärung, ob das Online-Angebot die

Erstbelehrungspflicht obsolet macht, konnte aus diesem Grund nicht abschließend erfolgen. Im Rahmen des Prozesses wird die Protokollierungspflicht und somit auf die Klärung, ob die E-Learning-Einheit den Vorgaben des zuständigen Kreises entspricht, an die jeweilige Institution weitergeben. Liegt dieser das Zertifikat über die bestandene Online-Schulung vor, so können die genannten Schritte auf jeden Fall rechtssicher erfolgen.

Der Schwerpunkt *Programmelemente* wird durch die *CVJM Hochschule Kassel* bearbeitet. Sie entwickelte das Konzept eines „Wissensspeichers“ als Zusammenführung von vorhandenen Elementen zum Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung und erstellte ein entsprechendes Element für die Webseite. Darüber hinaus wurden einzelne thematische Schwerpunkte erarbeitet, die dann als Inhalte für Freizeiten oder Seminar zur Verfügung stehen.

Ausgehend von den oben dargestellten inhaltlichen Fokussierungen hat das Konsortium entschieden, sogenannte „Bildungsmodule“ zu ausgewählten Themen zu erstellen. Die Module sollen eine Länge von 90 min aufweisen sowie eine klare Zielgruppendefinition enthalten. Die Formatlänge von 90 min wurde gewählt, damit die Module sowohl im Rahmen einer Gruppenstunde als auch als Workshop-Element auf einer längeren Veranstaltung eingesetzt werden können. Die Verantwortung für die Erstellung der Module liegt bei der CVJM-Hochschule Kassel, die anderen Partner des Vorhabenskonsortiums wirken beratend mit. Tabelle 5 zeigt die Übersicht über die Bildungsmodule, die im Berichtszeitraum entwickelt wurden. Speziell das Modul „Mehrwert von Bio/Finanzen“ kann eine neue Anwendergruppe ansprechen. Ein entsprechender Einstieg über die Erfolgskomponenten einer Freizeit mit einer Verbindung zur Verpflegung wird angeregt.

Der *CVJM Deutschland* initiierte eine Mitarbeit der CVJM-Gästehäuser. Die Küche des CVJM Tagungshauses Kassel hat die gesammelten Rezepte der Partner teilweise nachgekocht und großgruppenkompatibel variiert. Erwähnenswert ist dies, da im Rahmen der Arbeiten vergleichsweise wenige, für große Gruppen geeignete vegetarische Rezepte gefunden werden konnten. Unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten (CO₂-Intensität, potentielle Saisonalität, Verwendung wenig verarbeiteter Rohstoffe) weisen solche Gerichte jedoch ein sehr positives Profil auf. Daher wurde hierauf im Rahmen des Projektes ein höherer Stellenwert gelegt, was sich auch in Form des positiven Feedbacks der Anwender widerspiegelte.

Die *CVJM Hochschule* war für die Entwicklung und Überprüfung der Bildungsbausteine verantwortlich. Hierbei wurde zum einen ein Vortrag entwickelt, der vertiefte Einblicke in die Grundlagen nachhaltiger Ernährung gab sowie den Sinn und Zweck des Projektes erläuterte. Dieser Vortrag mit der Zielgruppe Entscheider in Vereinen und Verbänden erreichte innerhalb des CVJM das Ostwerk, die Pfalz, Bayern, den Westbund und die Ausbildungs-

stätten des CVJM in Kassel. Darüber hinaus wurden mehrere Workshops entwickelt und getestet. Dabei zeigten sich insbesondere die Workshops „Ernährung auf Freizeiten“ und „Taste the difference“ als sehr gut geeignete Formate. Letzterer erwies sich vor allem dadurch als sehr erfolgreich, da er auf Grund seiner Konzeption nicht nur für Erwachsene, sondern auch für Kinder geeignet ist und somit bei allen Altersklassen angewendet werden kann. In diesem Workshop geht es um die Grundfrage, was Nachhaltigkeit konkret beim Essen ausmacht und wo die Unterschiede zu konventionellen Produkten liegen. Der Workshop „Taste the Difference“ wurde im selben Format angelegt und ist für einen breiten Einsatz in der Jugendarbeit geeignet.

Für die Verstetigung der Bildungsbausteine wurde ein eigenständiges Dokumentationsformat entwickelt, um die Inhalte des Projektes bzw. das wesentliche Wissen zu sichern und über eine Internetplattform zur Verfügung zu stellen. So entstanden mehrseitige Dokumente („Handouts“) unter dem Titel „KitchenGuides“, die kompakt die relevanten Informationen zusammenfassen und Grundwissen zur nachhaltigen Ernährung auf Freizeiten zur Verfügung stellen. Die durch diese „KitchenGuides“ adressierten Themen decken Lebensmittel-Siegel und Kennzeichnungen, grundlegende Informationen zur Arbeit in einer Freizeitküche (Organisation, Hygiene, etc.) sowie die Notwendigkeit nachhaltiger Ernährung auf Freizeiten ab (Tabelle 5). Es wurde ein doppelseitiges Druck-Format gewählt, welches die maximale Länge für eine kurze Informationsbroschüre ist. Somit sind die KitchenGuides nicht nur für hauptamtliche, sondern auch für jüngere und/oder unerfahrene Freizeitmitarbeiter geeignet. Tabelle 5 gibt eine Übersicht über die für die Umsetzung vorbereiteten Workshopeinheiten und Dokumente. Im Anhang (S. 58) findet sich ein Muster-Deckblatt eines KitchenGuide-Dokuments.

Tabelle 5: Übersicht Bildungsmodule

Thema	Zielgruppe	Format	Entwickler
„Siegelkunde“ - Siegel und Kennzeichnung von Lebensmitteln	Jugendliche, Junge Erwachsene, Mitarbeitende	Präsentation/Workshop und „KitchenGuide“	CVJM Hochschule
„Taste the difference“ - Ernährung auf Freizeiten wahrnehmen	Mitarbeitende, Jugendliche	Präsentation/Workshop und „KitchenGuide“	CVJM Hochschule
„Der Mehrwert von Bio“ - Mehrwert von Bio und Finanzen	Entscheidungsträger und Verantwortliche in Gremien, Hauptamtliche	Präsentation/Workshop und „KitchenGuide“	CVJM Hochschule
„Die Küche“ - Grundtechniken Kochen	Jugendliche, Junge Erwachsene, Mitarbeitende, Teilnehmende	Präsentation/Workshop und „KitchenGuide“	CVJM Hochschule
Hygieneschulung nach §43 IfSG	Alle Küchenmitarbeitenden	E-Learning Einheit	Hochschule Pforzheim

Ergänzend wurde durch die CVJM-Hochschule ein kurzes Projekt-Informationsvideo sowie eine Informationsbroschüre konzipiert und hergestellt (Anhang/S. 61), die primär der Ansprache und Gewinnung potentieller Workshop-Veranstalter (Vereine auf Ortsebene, Einzelinteressenten) dienen.

Der Bereich *Ernährungsplanung* wurde in zwei Stoßrichtungen bearbeitet. Einerseits besteht durch die Beirätin Fr. Dr. Pfau ein Kontakt zum Max-Rubner-Institut, der für die Erstellung von Speiseplänen genutzt wurde. Andererseits kann durch die Interessensbekundung der SRH Fachschulen für Ernährung auf deren Kompetenz zurückgegriffen werden. In Kombination ergeben diese beiden Kontakte die Basis für die Planung und Zusammenführung von Rezeptvorschlägen, welche auf der Webplattform eingesetzt werden.

Die *Evangelische Jugend der Pfalz* nutzte im Rahmen des Vorhabens als erstes Praxisprojekt ein schon bestehendes Freizeit- und Ausbildungsformat (dreitägiges Kochseminar für ehrenamtliche Freizeitleiter*innen) als speziell auf nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung ausgerichtetes Schulungsmodul. Das Seminar mit dem Titel „Ein Kessel Buntes“ erhielt in der Ausschreibung den Untertitel „Nachhaltig Kochen auf Freizeiten“. Zudem beschäftigte sich der Landesarbeitskreis Freizeiten auf nahezu jeder der fünf dreitägigen Sitzungen im Jahr mit dem Thema nachhaltige Verpflegung und formulierte schließlich als mittelfristiges Entwicklungsziel - unabhängig vom Projektergebnis - künftig mehr öko-fair produzierte Lebensmittel auf Freizeiten zu verbrauchen. Folgende konkrete Handlungsänderungen bei den Entscheidern für den Einkauf und die Erstellung von Gemeinschaftsverpflegung wurde so initiiert: Die Küchenteams der Freizeiten kaufen bevorzugt Lebensmittel aus der Region, Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen u. a. aus fairem Handel und möglichst biologisch produzierte Lebensmittel. Sie genießen Obst und Gemüse dann, wenn es „Saison hat“ und bereiten maßvoll hochwertiges Bio-Fleisch zu. Um dieses Ziel zu erreichen, wurden innerhalb der Ev. Jugend der Pfalz folgende fünf Schritte geplant, eingeleitet und schließlich umgesetzt:

1. Das Thema Nachhaltigkeit wurde in den Schulungsseminaren verstärkt in den Fokus genommen.
2. Auf Kochseminaren haben sich die Leitungsteams der Freizeiten theoretisch und vor allem praktisch auf eine nachhaltige Freizeitküche vorbereitet.
3. Ehrenamtliche Freizeitleiter*innen haben ein Konzept für eine Freizeit mit dem Schwerpunkt Globales Lernen entwickelt und im Freizeitprospekt mit dem Titel „Global life“ veröffentlicht. Die Freizeit wurde bereits zweimal durchgeführt und wird im Frühjahr 2018 erneut stattfinden.

4. Der Referent für Freizeitarbeit wurde gebeten, unter der Leitung der Arbeitsgruppe für Nachhaltige Produktentwicklung der Hochschule Pforzheim im Projektkonsortium mitzuarbeiten, für einen Informationstransfer zwischen Freizeitpraxis und Projektentwicklung zu sorgen und bei der Entwicklung der Internetplattform www.gruppenfairpflege.de auf die Praxistauglichkeit der künftigen Internetplattform zu achten.

5. Auf ausgewählten Freizeiten und Seminaren wurde die Internetplattform www.gruppenfairpflege.de auf dem Weg zur „Marktreife“ getestet, die Erfahrungen ausgewertet und diese über den Referenten für Freizeitarbeit in das Projektkonsortium eingespielt.

Tabelle 6 zeigt die einzelnen Ziele und deren konkrete Erreichung im Rahmen des Vorhabens.

Tabelle 6: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP2

Soll-Ziele	Zielerreichung
1. Informationserfassung und -aufbereitung von Themenfeldern	1. Bildungselemente/-bausteine zu Siegelin, Küchentechniken, Finanzierung/Mehrwert wurden erstellt.
2. Entwicklung von Programmelementen für Jugend-Freizeitmaßnahmen	2. Diese Bildungsbausteine gemeinsam mit „KitchenGuides“ sind Programm- und Infoelemente, die auf Freizeitmaßnahmen umgesetzt werden können.
3. Zusammenstellung von Informationen für Ernährungsplanung, Rezeptsammlung, Arbeitsorganisation	3. Es wurden Rezepte sowie Material-/Küchenlisten zur Organisation zusammengetragen und im „Wissensspeicher“ veröffentlicht.
4. Inhaltliche Definition der Auswahl und der Aufbereitung von Rezepten	4. Rezepte wurden hinsichtlich ihrer Praxistauglichkeit ausgewählt bzw. beschafft und durch drei Speiseplan-Typen (gemischt, vegetarisch, low-budget) kategorisiert.
5. Anpassung von Speisemengen für spezifische Situationen (TN-Alter, Anzahl...)	5. Die Anpassung wurde als Anforderung an die Entwicklung der Speiseplanerfunktion definiert und umgesetzt.
6. Bestimmung von Gemeinschaftsverpflegungs- und Nachfragetypen	6. Einzelne Nachfragetypen wurden im Rahmen der Definition der Speisepläne definiert und berücksichtigt.
7. Entwicklung eines Marketing-Ansatzes zur werblichen Nutzung höherwertiger Freizeitverpflegung	7. Ein Bildungselement zur Thematik des Kosten/Nutzen Verhältnis und der Umstellung einer Freizeitenverpflegung wurde erstellt und ist zugänglich.
8. Vorbereitung der Freizeitevaluation	8. Es erfolgte eine Kontaktaufnahme mit positivem Ergebnis zur „freizeitevaluation.de“. Hier besteht eine grundsätzliche Bereitschaft zur Kooperation.

2.3 Arbeitspaket 3: Entwicklung eines Werkzeugs

Als technisches Kernelement des Vorhabens wurde eine Webseite aufgebaut, die die Bildungsinhalte und weitere Informationen aus Arbeitspaket 2 bereitstellt. Darüber hinaus soll diese Webplattform auch für zusätzliche interaktive Funktionalitäten geeignet sein. Dazu zählen vor allem Planungsfunktionen für Gemeinschaftsverpflegung (Rezeptauswahl, Mengenanpassung) sowie eine Bestelloption. So kann eine vollständige Verpflegungsplanung für Freizeitmaßnahmen beginnend mit der Eingabe von Planungs-Rahmendaten über Rezeptauswahl und Mengenplanung bis hin zur Möglichkeit der Bestellung und Lieferung zum Freizeitort durchgeführt werden. Diese Konzeption wurde als einheitliche, anbieter- und nachfragerneutrale Plattform zur Informationsbereitstellung zu Gemeinschaftsverpflegung ausgearbeitet. Die Bereitstellung eines Planungswerkzeugs für die Planung der Gemeinschaftsverpflegung ist ebenso wie die Verwendung als Zugangspunkt für die Bestellung von Lebensmitteln und ggf. weiteren Produkten Teil dieses Arbeitspakets. Daraus folgt auch die Erarbeitung einer Konzeption des Informations- und Produktkonzepts einschließlich der Schnittstellendefinition für das Gesamtsystem. Bei der softwareseitigen Umsetzung der Ergebnisse in einer Internet-Plattform wurde auf die Verwendung allgemein nutzbarer Standards bzw. Datenformate Wert gelegt und so modellhaft die Verbindung eines Warenwirtschaftssystems und eines Webshops mit der Planungsfunktionalität erreicht.

Das Kernelement des Vorhabens ist die Entwicklung einer Kombination aus Rezeptauswahl, -hochrechnung und Bestellfunktion in einem Webshop („Speiseplaner“). Die jeweiligen Einzelfunktionen sind bereits entwickelt und werden im Netz angeboten, die Kombination zu einer mehrtägige Planung jedoch ist neu und bisher nicht implementiert. Die technische Herausforderung liegt hier in der Verknüpfung einer Datenbank (Rezept- bzw. Zutatendatenbank) mit der Warenwirtschaft von Unternehmen. Nur diese Kombination ermöglicht einen „Durchgriff“ des Rezepts auf die Bestelloption. Daher ist es nötig, beim Einpflegen eines Rezeptes in die Datenbank eine Verbindung zum Produktangebot des bzw. der Anbieter im Webshop zu schaffen und diese auch bei Änderungen von Lieferanten, von Produktbezeichnungen oder von Packungsgrößen aufrecht zu erhalten. Die Durchführung dieser Entwicklung mit (nur) einem Probeanwender, dem Projektpartner Amorebio, erwies sich aufgrund der Komplexität der Aufgaben als sinnvoll. Technisch waren für die Entwicklung des Werkzeuges (Webseite) im Wesentlichen zwei Teilbereiche auszuarbeiten und miteinander zu verbinden:

1. Beschaffung und Aufbereitung gruppeneigneter Rezepte sowie Erstellung eines Speiseplans auf Basis dieser Rezepte und Hochrechnung bzw. Anpassung der Beschaffungsmengen aus diesem Speiseplan („Planungstool“) sowie

2. Abwicklung eines Bestellvorganges zur anforderungsgerechten Bestellung und Lieferung von Lebensmitteln („Bestelltool“) mit der Möglichkeit, nur Teile der in 1. bestimmten Beschaffungsmengen über einen Webshop zu kaufen.

Neben dem Aufbau einer Rezept-Datenbank einschließlich Online-Shop mit Schnittstelle zu Warenwirtschaftssystemen musste eine Möglichkeit Optimierung (z. B. zur Minimierung von Restmengen) geschaffen werden, um die Beschaffung von Übermengen zu minimieren. Die Anforderungen verschiedener Nachfragetypen (Arbeitspaket 2) konnte durch die Berücksichtigung verschiedener Ernährungsweisen als Auswahlkriterium bei der Planung berücksichtigt werden. Die Rezept-Datenbank stellt einen zentralen Teil des Web-Contents für die Webplattform bereit und wurde während des Vorhabens durch die Projektpartner sowie durch Rezepte-Zukauf und soll in späteren Schritten durch weitere Nutzer gefüllt werden. Beim individuellen Einpflegen von Rezepten ist jedoch die Frage nach der Qualitätssicherung zu lösen, bevor diese Rezepte für die allgemeine Nutzung bereitgestellt werden, sowie die nachvollziehbare Verbindung von Rohstoffen aus den Rezepten mit Produkten aus dem Webshop-Angebot. Zunächst war die Implementierung von 50 Rezepten in dieser Datenbank geplant, im Ergebnis wurde die Zahl von 100 erprobten Rezepten in der Datenbank zum Vorhabensende überschritten.



Abbildung 6: Schematische Darstellung der Prototypen-Funktionalität

Zum Arbeitspaket 3 wurden im Rahmen des zweiten Projekttreffens am 24.02.2015 bei der Evangelischen Landeskirche in Baden die Grund-Funktionalitäten des Webplattform-Prototypen diskutiert (Abbildung 6). Die Funktionalitäten der Webplattform wurden innerhalb der dritten Arbeitssitzung am 21.04.2015 bei der Evangelischen Jugend der Pfalz weitergehend diskutiert. In der Telefonkonferenz vom 26.06.15 wurden diese Diskussionen weitergeführt, sodass ein Grundvorschlag hinsichtlich des Lastenheftes vom Projektpartner amorebio ausgearbeitet wurde. Ferner wurden Inhaltliche Elemente andiskutiert und als Teilaufgaben an Projektpartner vergeben.

Anknüpfend an dieses Treffen wurde das von Projektpartner Amorebio geführte Arbeitspaket Lastenhefterstellung bearbeitet. Auf Grundlage eines Mock-Ups zur Festlegung einer Grundstruktur der zukünftigen Webseite („wire frame“) wurde das Lastenheft für die Webplattform erstellt. Hierbei konzentriert sich die Darstellung auf eine Komplettlösung der Verpflegungsplanung für alle Verpflegungstage, welche individuell anpassbar ist. So kann ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Gesamtkonzept auf Basis eines Speiseplan-Vorschlages verfolgt werden, dass durch die von der Webseite gemachten Rezept-Vorschläge Nachhaltigkeitsanforderungen wie z. B. Saisonalität abbildet.

Die Passgenauigkeit des Lastenhefts für die Webseite wurde an die Bedarfe der Jugendverbände und somit der Anwender der Plattform durch intensive Diskussionen angepasst und kontinuierlich ergänzt: Nach der Vorstellung des Lastenheftes auf dem Beiratstreffen am 10.09.2015 und der anschließenden Diskussion wurde die Konzeption des Lastenheftes überarbeitet. Die Aufteilung der Anforderungen erfolgt in den Teilen Module (Informationsbereich, Einkauf, Einkaufsabwicklung), Projekt (Onlineshop, Speiseplaner), Funktionalitäten und erweiterte Funktionalitäten. Das Lastenheft wurde nach Überarbeitung mit den Ideen der letzten Sitzung bei der Projektsitzung am 23.11.2015 nochmals vorgestellt. Einige kleinere Anpassungen wurden im Gremium besprochen und finalisiert. Ferner wurde in der genannten Projektsitzung auch die Stellungnahme zur Anbieterneutralität des Webshops und der Rolle des Projektbeteiligten Amorebio seitens der Projektbeteiligten präzisiert. Das insgesamt 36 Seiten umfassende Lastenheft wurde zum Jahresende 2015 formal durch das Konsortium verabschiedet.

Während des Berichtszeitraums hat der Projektpartner Amorebio zunächst ein Mockup (Wire frame-Modell) der Website erstellt. Dieses wurde auf der Projektsitzung im Februar 2016 im Konsortium diskutiert und anschließend als Basis der Ausarbeitung der Website verwendet. Das zwischenzeitlich erstellte Funktionsmodell des Speiseplaners deckte insbesondere die Funktionen Bereitstellung von Rezepten und Möglichkeit zur Rezeptauswahl, Hochrechnung der Mengen einschließlich Anpassung der Mengenangaben in der Rezeptbeschreibung bzw.

Kochvorschrift, Erstellung einer Einkaufsliste sowie Berechnung der Materialkosten bzw. Essenkosten pro Person (auf Basis der Verkaufspreise der Zutaten von Amorebio) ab.

Für die Nutzer des Speiseplaners sind insbesondere folgende Schritte relevant: Zunächst werden zu Beginn die Rahmendaten der Maßnahme wie Dauer und Teilnehmerzahlen abgefragt (Abbildung 7). In Verbindung mit den Rezeptdaten aus einem Speiseplan-Vorschlag („Masterplan“) werden Mengen hochgerechnet und so ein Gesamt-Materialbedarf ermittelt und als „Einkaufsliste“ ausgegeben. Dies ist das Ergebnis des „Planungstools“. Diese Liste kann ganz oder teilweise über den angegliederten Webshop („Bestelltool“) bestellt werden. Eine vollständige Allergen-Kennzeichnung (auch hierfür wird eine entsprechende Liste bzw. ein Tagesaushang für die Freizeitmaßnahmen generiert) ist nur dann möglich, wenn alle Zutaten über die Website bezogen werden, da Allergenhinweise aus der Produktdeklaration des Webshops entnommen werden müssen. Falls Ware extern zugekauft wird, so sind die Deklarationen bzw. Zutatenlisten dieser Ware nicht bekannt und daher auch nicht im Speiseplaner nachweisbar. Sofern nur ein Teil der Liste im Webshop bestellt wird, werden die nicht bestellten Artikel (im Sinne eines „Opt out“) als separate Liste (z. B. für einen Einkauf direkt am Ort der Freizeitmaßnahme) ausgegeben.



Abbildung 7: Speiseplaner - Abfrage von Planungs-Rahmendaten für die Freizeitmaßnahme

Als weitere Besonderheit ist das Auftreten von Übermengen aufgrund fester Packungsgrößen zu erwähnen. Diese Übermengen werden als separate Liste (Abbildung 8)

dokumentiert und ausgegeben. Darüber hinaus werden die Gesamtkosten des Einkaufs, die Kosten pro Verpflegungstag und Person sowie die Kosten pro Gericht und pro Person ausgewiesen.

Durch die Erstellung verschiedener, bevorzugt zweiwöchiger Essenspläne (vgl. typische Freizeitlängen in Abbildung 5) erfolgt die Berücksichtigung saisonaler Produkte und weiterer nachhaltigkeitsorientierter Aspekte (z. B. Fleischarmut, hoher Anteil wenig zubereiteter Speisen). Die Speisepläne können durch die Nutzer modifiziert werden. Durch Vermittlung des Partners EJW konnte aus der Veröffentlichung „Rund ums Kochen“¹⁸, einem Gruppenkochbuch des Verlages „Buch und Musik“ in Stuttgart, ein Satz von knapp 30 Rezepten einschließlich entsprechender Bilder erworben werden. Damit liegt nun ein Basissatz von Rezepten einschließlich Abbildungen sowie entsprechender Nutzungsrechte für die Verwendung im Netz vor. Dies bildete die inhaltliche Basis für den Aufbau des Speiseplaners, die schrittweise durch weitere Rezepte und Bildmaterial aus dem Ehrenamtlichen-Pool der Partner ergänzt wurde.

Resteliste

	Romatomen 240 g übrig	1,20 € / 100 g	2,40 €
	Kiwis 240 g übrig	1,20 € / 100 g	1,20 €
	Milch 100 ml übrig	1,20 € / 100 ml	2,60 €
	Romatomen 240 g übrig	1,20 € / 100 g	3,45 €
	Romatomen 240 g übrig	1,20 € / 100 g	2,40 €
Restewert			22,70 €

Abbildung 8: Resteliste, die sich aus der Differenz der tatsächlichen Packungsgröße und der benötigten Menge ergibt

Ein wichtiger Teilschritt beim Einpflegen der Rezepte ist die Verbindung der Rezept-Zutaten mit den spezifischen Produkten der Anbieter (Abbildung 9). Hierdurch entsteht ein Pflegeaufwand, der nicht durch die Nutzer geleistet werden kann, sondern der zentral durch die Webseiten-Administration (Verbindung von „Planungstool“ und „Bestelltool“) zu leisten

¹⁸ Strobel, Alexander; Walliser, Anke: Rund ums Kochen. Buch+Musik, EJW-Service, Stuttgart, 2014 (ISBN 978-3866870826)

ist. Zwar ist eine Vorschlagsliste für die Einzelprodukte (siehe Liste „Zutatenvorschläge“ in Abbildung 9) angelegt worden, jedoch sind hier Plausibilitätsprüfungen und zur Optimierung der Gebindegrößen sowie zur Schaffung von Redundanz (im Falle von Auslistungen im Webshop) Mehrfachzuweisungen erforderlich. Diese manuellen, individuellen Zuordnungsarbeiten wurden während des Vorhabens in Kooperation zwischen der Hochschule Pforzheim und dem Projektpartner Amorebio geleistet. Für die Weiterentwicklung der Software wurde von Amorebio ein Ticketsystem „Redmine“ eingerichtet und am 28.9.2016 den Partnern erläutert sowie ein entsprechender Zugang zur Verfügung gestellt. Parallel dazu wurde eine gemeinsam zu nutzende Ablageplattform für alle Projektpartner eingerichtet, auf der insbesondere die einzupflegenden Rezepte eingestellt werden können.



Abbildung 9: Speiseplaner – Maske zum Einpflegen von eigenen Rezepten mit den Zutaten

Für die Farb- und Logogestaltung der Website wurde im Wintersemester 2016/2017 ein Studierendenprojekt aus der Fakultät Gestaltung an der Hochschule Pforzheim durchgeführt, bei dem insgesamt sechs Studiengruppen eine wettbewerbliche Entwicklung eines

Corporate Designs sowie für eine Geschäftsausstattung für die entstehende Organisation einschließlich eines Logos durchführten und dem Projektkonsortium zur Auswahl vorlegten.

Zurzeit wird die Website „gruppenfairpflege.de“ auf einem Server von Amorebio gehostet. Dieses Hosting soll bis zum vollständigen Abschluss der Funktionstests weitergeführt werden. Anschließend sollen externe Serverkapazitäten angemietet und die Website dorthin umgezogen werden. Das Content Management System (CMS) der Website wird ebenfalls geändert; zukünftig soll mit Neos gearbeitet werden. Hierzu erhält jeder Projektpartner einen Redakteur-Zugang zum Einpflegen von Inhalten.

Der Schwerpunkt und gleichzeitig „kritische Pfad“ der Werkzeug-Entwicklung lag beim Projektpartner Amorebio für die Software-Umsetzung der Web-Funktionalitäten. Amorebio hat nach einem längeren Prüfungsprozess verschiedener potentieller Partner Teile der Entwicklungsleistungen an einen Unterauftragnehmer vergeben. Für die die Entwicklung der Kombination aus Rezeptauswahl, -hochrechnung („Planungstool“) und Bestellfunktion in einem Webshop („Bestelltool“) wurde durch Amorebio im Mai 2016 ein Dienstleister beauftragt, der erste Funktionalitäten programmierte. Leider wurde in Kooperation mit diesem Dienstleister weder eine zeitnahe noch eine inhaltlich zufriedenstellende Lösung erreicht. Neben erheblichen Verzögerungen in der programmiertechnischen Bearbeitung war auch eine zu lange Response-Zeit bei dem Programm zu beobachten. Im Ergebnis hat sich der Projektpartner Amorebio dazu entschieden, den Entwicklungsvertrag aufzulösen und die Aufgabe an einen anderen Dienstleister zu übertragen. Dafür wurde ein erneuter Auswahlprozess angestrengt, um aus insgesamt zwölf potentiellen Dienstleistern den optimalen Partner zu bestimmen. Die Wahl fiel auf das Unternehmen Netzdirektion, das bereits über Erfahrungen im Bereich Online-Handel insbesondere mit der „Shopware“-Software verfügt und von der Shopware AG zertifiziert ist. Nach einer eingehenden Prüfung der bisherigen Programmierleistungen wurde entschieden, die bisher erstellte Softwarelösung nicht weiter zu ertüchtigen, sondern aufgrund der bisherigen mangelhaften Zuarbeiten mit einer Neuprogrammierung für die Gesamtlösung zu beginnen. Zudem wurde eine Agentur mit der Projektsteuerung beauftragt. Die DBU wurde mit Datum vom 29.11.2016 über den Dienstleisterwechsel und die damit verbundene verzögerte Bearbeitung informiert. Als neuer Fertigstellungstermin wurde der 28.2.2017 festgelegt. Zum 7.3.2017 lag eine lauffähige Version der Software einschließlich Hochrechnungsfunktion und Verbindung zum Webshop vor. Bei der Übertragung der Aufgabe wurde das durch das Vorhabenskonsortium abgestimmte Lastenheft genutzt, das sich in diesem Prozess als hervorragende Verhandlungsbasis erwies. Bei der Programmierung wurden neben den Anforderungen des Lastenheftes auch die im Rahmen des Beiratstreffens 2016 gestellten Anforderungen umgesetzt. Neben der „Opt-out-Liste“, d. h. der separaten Auflistung nicht direkt bestellter Produkte für eine anderweitige Beschaffung war dies vor allem die Nährwertberechnung.

Durch den Kontakt zum Max-Rubner-Institut konnte der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS), eine Datenbank für den Nährstoffgehalt von Lebensmitteln, akquiriert und eingefügt werden, so dass so Nährwertangaben für die Gerichte gemacht werden können.

Der Rezeptbestand liegt zum Abschluss des Projektes bei etwa 100 Rezepten. Durch eine Recherche konnte geklärt werden, dass einfache Rezeptbeschreibungen und vor allem Zutatenlisten aus Rezepten genutzt werden können, ohne Urheberrechte zu verletzen. Fotos hingegen unterliegen dem Urheberschutz, so dass sinnvollerweise eigene Abbildungen der Gerichte erstellt wurden, um sie rechtssicher im Netz verwenden zu können. Eine wichtige Aufgabe bei der Verstetigung der Vorhabensergebnisse ist die Beschaffung weiterer Rezepte einschließlich zugehöriger Abbildungen mit den Bildrechten. Es bestehen Vorabstimmungen u. a. mit dem EJW Brackenheim, um die dort zum Teil bereits elektronisch verfügbaren Rezepte in die Rezeptdatenbank einzupflegen.

Die Ergebnisse des Arbeitspakets 3 sind in Tabelle 7 zusammengefasst.

Tabelle 7: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP3

Soll-Ziele	Zielerreichung
1. Erstellung Lastenheft	1. Vor Entwicklung der Webplattform wurde gemeinsam ein Lastenheft erstellt und Ende 2015 verabschiedet.
2. Bereitstellung Planungswerkzeug f. Gemeinschaftsverpflegung	2. Es wurde ein Planungswerkzeug („Planungstool“) mit Speiseplanvorschlag und Hochrechnungsfunktionalität bereitgestellt. Hier kam es zu zeitlichen Verzögerungen.
3. Verwendung als Zugangspunkt für die Bestellung von Lebensmitteln	3. Die Bestellfunktion für Lebensmittel („Bestelltool“) wurde geschaffen, ist jedoch kein obligatorischer Teil des Planungsprozesses (Opt-Out- Option oder einen Ausstieg aus dem Planungsprozess sind möglich).
4. Gesamtsystem-Konzeption einschl. Schnittstellendefinition	4. Die Schnittstellen und Funktionalitäten wurden gemeinsam definiert und darauf abgestimmt ein Gesamtkonzept entwickelt (Abbildung 6)
5. Softwareseitige Umsetzung	5. Die Umsetzung in eine Software wurde vom Projektpartner Amorebio koordiniert und realisiert.
6. Modifikation eines Warenwirtschafts-systems und Webshops	6. Eine Anbindung an das Warenwirtschaftssystem des Projektpartners Amorebio wurde realisiert, sodass Echtzeitpreise für die Kalkulation innerhalb des Planungsprozesses möglich sind.
7. Aufbau Rezept-Datenbank	7. Eine Rezeptdatenbank wurde mithilfe aller Partner zusammengestellt und aufbereitet. Die Datenbank enthält rund 100 großgruppentaugliche, erprobte Rezepte

2.4 Arbeitspaket 4: Anwendungsprüfung und Zwischenevaluation in/durch Jugendverbände („Beta-Test“)

Das Arbeitspaket 4 diente dem Praxiseinsatz der aus den Arbeitspaketen 2 und 3 stammenden Ergebnisse sowie der Identifikation von Modifikationsbedarfen. Weiterhin sollten auch andere Jugendverbände sowie weiterer Organisationen für die Prüfung auf Anwendbarkeit und Durchführung dieser Prüfungen einschließlich Identifikation des Änderungsbedarfs einbezogen werden.

Mit den im August/September 2016 vorliegenden Programmteilen wurden mit ausgewählten Nutzern (EJW Brackenheim, Neuenbürg, Tübingen, Tuttlingen) Prüfungen durchgeführt. Diese Anwendungsprüfungen wurden jeweils durch einen Vertreter des Projektkonsortiums begleitet. Die Ergebnisse und Erkenntnisse dieser Arbeiten wurden in der Telefonkonferenz am 8.9.2016 kommuniziert und fanden so in die weiteren Entwicklungsarbeiten Eingang. Für die Anwendungsprüfung der Gesamt-Webseite wurde die im Frühjahr (März) 2017 lauf- und prüfungsfähige Version des Speiseplaners verwendet, um damit eine Real-Anwendungsprüfung (Freizeitplanung, Bestellung und Lieferung) vorzunehmen. Es herrschte im Konsortium Einigkeit darüber, dass ein umfangreicher Probetrieb mit Ehrenamtlichen, die nicht direkt dem Entwicklungskonsortium verbunden sind, erst dann erfolgen soll, wenn ein problemloser Website- und Speiseplaner-Betrieb möglich ist, da mit dem Erstkontakt bereits die Bindung potentieller Nutzer bzw. Kunden für die Verstetigung der Projektergebnisse beginnt. Die Projektpartner möchten aufgrund der großen Hebelwirkung die Website bzw. den Speiseplaner vor allem für Freizeitmaßnahmen im Sommer nutzen, da hier die längsten und meisten Freizeiten angeboten werden. Typischerweise beginnen die Planungen (Teamfestlegung) etwa im März des Freizeitjahres, die Buchungen der Freizeithäuser und –plätze erfolgen bereits im Vorjahr. Kleinere Freizeitmaßnahmen (Wochenendfreizeiten) finden zwar in geringer Zahl das gesamte Jahr über statt, vorrangig sollen jedoch längere Freizeiten beplant werden. De facto ergibt sich somit eine starke Fokussierung der Prüfungszeiträume: Die zu erwartende intensivste Nutzung des Planungstools liegt etwa im zweiten Quartal jedes Kalenderjahres.

Es wurden Freizeitmaßnahmen der Partner identifiziert, die als Testnutzer der Website in Frage kommen und mit denen insgesamt etwa 250 Teilnehmer erreicht werden konnten. Tabelle 8 zeigt die erfolgten Testläufe unter Realbedingungen. Parallel zur Identifikation von Testfreizeiten, die den gesamten „Workflow“ (vom Planungsbeginn bis zur Bestellung bzw. Beschaffung) durchführen, wurden die Evaluations- bzw. Feedbackansätze ausgearbeitet und den jeweiligen Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung auf diesen Freizeiten zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus haben die Projektpartner die Webseite in Seminaren und Workshops in Kleingruppen die Webseite überprüft und evaluiert.

Tabelle 8: Übersicht über die „Testfreizeiten“

	Organisation	Ansprechpartner	Freizeitname	Art [ZL/H]	Zeitraum	Dauer [d]	Alter TN	Anzahl TN	Anzahl MA
1	Evang. Jugend der Pfalz	Borger	Global Life	H Bambergerhof	10.04.- 13.04.	4	Dez 14	15	3
2	Evang. Jugend der Pfalz	Borger	Ein Kessel Buntes (Seminar)	H Bambergerhof	09.07.- 11.07.	3	17+	25	4
3	Evang. Jugend der Pfalz	Borger	Zwischen Himmel und Erde	H Kappel, fränkische Schweiz	15.07.- 25.07.	11	13- 15	15	3
4	EJW/EJL	Schradi	Kinder	ZL, Hopfensee	17.08.- 25.08.	9	9-13	30	12
5	EJW/EJL	Schradi	Junge Erw.	H, Müritz	02.09.- 09.09.	8	16- 20	12	3
6	EJW/EJL	Schradi	Teens	ZL, Kroatien	27.07.- 09.08.	13	14- 17	33	7
7	EJW/EJL	Klinke	Sommerlager	ZL, Schwarzwald	30.07.- 06.08.	8	8-13	45	12
8	CVJM KA	C. Fehse	Wildnis-Sommer-Lager	ZL, Pfälzer Wald	28.07.- 06.08.	10	9-13	35	
9	CVJM KA	A. Disqué	Baltrum Jungschar	H, Baltrum	25.08.- 08.09.	14	9-12	45	
10	EKiBa	Hahnfeldt	Konfi-FZ	H	07.- 09.04.	3			

Abbildung 10 zeigt das dreistufige Befragungskonzept für die Nutzerbefragung für die Koch-Verantwortlichen auf den Testfreizeiten (vgl. Tabelle 8), das durch die CVJM-Hochschule als Online-Fragebogen unter Survio.com umgesetzt wurde. Die Antwortenden waren zwischen 20 und 55 Jahre alt, hatten Erfahrungen mit dem Thema Kochen meist nur in ehrenamtlichem Kontext und waren durchschnittlich seit 5,3 Jahren als Küchenverantwortliche/r tätig. Als Vorbereitungsaufwand für die Freizeitküche wurde im (arithmetischen) Mittel ein Wert von 2,75 Tagen angegeben.

Vor der Speiseplanung wurden als Erwartungen an gruppenfairpflege.de vor allem einfache, freizeittaugliche Rezepte (9 Nennungen), nachhaltige Rezepte (3 Nennungen), Rechner zur Mengenplanung (2 Nennungen) sowie der Service „Einkaufsliste und Reste“ zusammenstellen (2 Nennungen) genannt.

Nach der Speiseplanung wurde die Seite auf einer Skala von 1 (hat mir gar nicht gefallen) bis 10 (hat mir extrem gut gefallen) mit 5,8 bewertet. Als positiv wurden hier viele Bilder, die Aufmachung und das einladende Layout herausgestellt. Negativ wurden der hohe Aufwand für die Planung, die hohen Preise sowie Lieferprobleme genannt. Konkret wurde vermisst, dass keine Datums- und Zeitangabe für die Lieferung sowie Angabe von Telefonnummern möglich ist. Der Speiseplaner wurde auf einer zehnstufigen Skala zur Frage „Fanden Sie den Speiseplaner praktisch?“ mit 5,2 bewertet. 80% der Nutzer fanden die Kostenberechnung sinnvoll, jedoch konnten nur 40% der Antwortenden einen wesentlich reduzierten Aufwand im Vergleich zu konventioneller Planung erkennen.

Nach den Freizeiten berichteten 50% der Antwortenden über ausreichende und 25% über zu geringe Lebensmittel-Planungsmengen für die Freizeiten. Alle Antwortenden hatten zusätzliche Lebensmittel auf der Freizeit selbst gekauft. Die Zufriedenheit mit dem Gesamtprozess (Planung, Bestellung, Lieferung, Kochen) nach der Freizeit lag auf einer Skala von 1 (gar nicht) bis 10 (sehr) bei 5,9. Die erneute Nutzung von gruppenfairpflege.de wurde auf einer Skala von 1 (sehr unwahrscheinlich) bis 10 (höchst wahrscheinlich) mit dem Mittelwert 6,7 angegeben, wobei lediglich eine Antwort bei 1, die restlichen jedoch bei mindestens 6 lagen. Die durch den „Betatest“ erhaltenen Erkenntnisse flossen in die Planungen für die weitere Verbesserung der Webseite ein.



Abbildung 10: Befragungskonzept der Nutzerbefragung auf den „Testfreizeiten“

Die Evangelische Jugend der Pfalz entwickelte parallel zur Erarbeitung der Webplattform ein Freizeitformat mit dem Namen „Global life“, welches eine Modellfreizeit für 12-14jährige Jugendliche darstellt. „Global life“ vermittelt wichtige Informationen, ermöglicht Erfahrungen, verzichtet auf den Einsatz moralischer Appelle und motiviert dazu sich so zu verhalten, dass die Erde auch für zukünftige Generationen erhalten bleibt. Somit beachtet dieses Format Ziele wie Erarbeitung eines „gerechten ökologischen Fußabdrucks“, vermittelt den wertschätzenden Umgang mit den auf der Freizeit vorhandenen Ressourcen, verpflegt sich öko-fair, bearbeitet in Workshops Themen wie ökologischer Fußabdruck, Konsum, Energie, Natur, Müll und Lebensglück und reflektiert die Konsumhaltung der Teilnehmer.

Die Evangelische Landeskirche in Baden führte den Test nicht mit Mitgliedern eines separaten Küchenteams, sondern im Rahmen einer Freizeit mit Konfirmanden durch. Im Rahmen einer Konfirmandenstunde erfolgte die gemeinschaftliche, durch die Gruppenleitung begleitete Planung der Verpflegung für das Freizeitwochenende. Hierbei konnten ausgehend von den Ernährungsvorlieben Aspekte gesunder und nachhaltiger Verpflegung angesprochen werden. Der gemeinsam erstellte Speiseplan wurde nach erfolgreicher Planung und Optimierung durch die Freizeitleitung bestellt. Auf der Freizeit selbst wurden dann zusammen mit den Teilnehmenden die zuvor ausgesuchten Gerichte gekocht.

Die Ergebnisse des Arbeitspakets werden in Tabelle 9 mit den Zielvorgaben verglichen.

Tabelle 9: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP4

Soll-Ziele	Zielerreichung
1. Praxiseinsatz der aus den Arbeitspaketen 2 und 3 stammenden Ergebnisse	1. Die Webplattform wurde auf insgesamt 10 Testfreizeiten anwendungsnah geprüft. Hierbei wurde der komplette Planungs- und Bestellprozess mithilfe der Webplattform abgebildet und durch eine Nutzerbefragung („Betatest“) begleitet.
2. Identifikation von Modifikationsbedarf	2. Die Verantwortlichen der Testfreizeiten trugen durch eine mehrstufige Online-Befragung Modifikationsbedarfe zusammen.
3. Ansprache anderer Jugendverbände	3. Untergruppen innerhalb der Organisation der Projektpartner wurden innerhalb der Testphase als Tester gewonnen.
4. Prüfung auf Anwendbarkeit sowie Identifikation Änderungsbedarf	4. Die Organisation der Prüfung der Anwendbarkeit fand in zwei Phasen statt. In Phase 1 testeten ausgewählte Ansprechpartner bei den Projektpartnern die Plattform und gaben direkte Rückmeldungen. Phase 2 war der konkrete Test innerhalb von Freizeiten („Betatest“).

2.5 Arbeitspaket 5: Überführung in Abläufe und Angebote der Verbände

Inhalt des Arbeitspakets ist die Kommunikation der Vorhabens-Ergebnisse in die Verbände und in weitere potentielle Anwender-Organisationen. Die identifizierten Multiplikatoren werden über Schulungen, Seminare, Vorträge informiert und für die Vorhabensergebnisse gewonnen. Ebenso sollen weitere Verbesserungsanregungen aufgenommen und umgesetzt werden.

Zur Überführung der Ergebnisse in die Verbände wurden unter anderem Workshops durchgeführt, es erfolgen Beteiligungen an Messen oder Präsentationen in Gremien oder bei anderen Veranstaltungen. Die Anzahl der Einzelaktionen der Partner zur Überführung und Kommunikation der Projektergebnisse lag bei der CVJM-Hochschule gemeinsam mit dem CVJM-Gesamtverband bei 35, beim EJW bei 19, bei EJP bei 17, bei der EKiba bei 6, bei dem CVJM Karlsruhe bei 3. Die Hochschule Pforzheim führte insgesamt 19 Termine bzw. Veranstaltungen durch. Eine Auswahl wichtiger Termine und Veranstaltungen zeigt Tabelle 10. Zusammenfassend stellt Tabelle 11 Ergebnisse und Zielvorgaben dar.

Im Rahmen des Kirchentags 2017 in Berlin hatte der *CVJM Deutschland* zusammen mit dem CVJM Berlin einen Stand auf der Messe sowie ein Begleitprogramm im Haus des CVJM Berlin. In diesem Zusammenhang wurden mehrere Schulungen Interessierter durchgeführt. Kernarbeit war allerdings die Bewerbung des Projektes auf der Messe im Rahmen der Stände des CVJM Deutschland/ Bildungswerk.

Die *Evangelische Jugend der Pfalz* hat im Zuge der Durchführung der Modellfreizeit „Global life“ und der Debatte über nachhaltige Verpflegung den Grundsatzentschluss gefasst, immer

mehr nachhaltig produzierte Lebensmittel benutzen zu wollen. Hierfür wurde das Budget für Verpflegung pro Tag und Teilnahme auf 7 € erhöht. Gleichzeitig sollen die Freizeitler für das Thema Nachhaltig Kochen auf Freizeiten durch Hintergrundinformationen (wie z. B. das Erklären von Bio-Siegeln) sensibilisiert werden. Darüber hinaus wird auch ein „Leitfaden – Nachhaltig einkaufen“ erstellt und von einem jährlichen Seminar zum Thema Nachhaltig kochen auf Freizeiten begleitet. Das Freizeitformat „Global life“ mit erhöhtem Budget für nachhaltige Verpflegung wird weiterhin angeboten.

Tabelle 10: Wichtige Veranstaltungen zur internen und externen Angebotskommunikation

Organisation	Name	Veranstaltungs-Informationen
VCP Bundesverband	Jan Behrend (Generalsekretär)	Treffen am 31.10.2014
Ev. Landeskirche Baden	Landeskonzert der Jugendreferenten	Präsentation am 11.3.2015; ca. 40 Teilnehmer
Ev. Kirchentag Stuttgart (alle Projektpartner)	-	3.-7.6.2015: Stand zur Projektpräsentation auf dem „Markt der Möglichkeiten“, 20 Kontakte aus etwa 100 Besuchern
Ev. Jugendwerk Württemberg	Jugendreferententag	5.10.2015: Projektpräsentation „Pecha Kucha“ (ca. 150 Teilnehmer) sowie 1,5-stündiger Workshop; ca. 40 Teilnehmer
CVJM Karlsruhe	Mitarbeiterabend und –aussendung	14.7.2016: Projektvorstellung, Rezeptprobung; ca. 100 Teilnehmer (Abbildung 12)
Land BW/ Ministerium für ländlichen Raum	Staatssekretärin Gurr-Hirsch	1.8.2016: Projektpräsentation auf einer Jugendfreizeit des EJW Brackenheim; ca. 60 Teilnehmer (Anhang; S. 59)
f10/ FH Gießen	Holger Roon	Treffen am 28.9.2016 zur Querinformation über Projekte NGV und KEEKS
EJP gemeinsam mit AEJ, EJJ	„Don't panic – it's organic“ – Workshop	14.3.2016: Workshopangebot, Bad Dürkheim (Ausfall wg. TN-Mangel) (Anhang, S. 60)
Ev. Landeskirche Baden	Fachtagung Nachhaltige Beschaffung	3./4. Februar 2017: Projektpräsentation im Rahmen eines Workshops: ca. 35 Teilnehmer
Ev. Kirchentag Berlin (CVJM HS und GV)	-	24-28.5.2017: Stand zur Projektpräsentation, ca. 150 Besucher
BMEL	LandjugendTräume – Workshop	6.-7.7.2017: Projektvorstellung u. a. gegenüber Minister, ca. 70 Teilnehmer (Abbildung 11)
Ev. Landeskirche Baden	„70 Jahre Jugendfreizeitstätte Neckarzimmern“	26.8.2017: Stand zur Projektpräsentation auf der Festveranstaltung; ca. 50 Besucher (Abbildung 13)
BMEL (alle Projektpartner)	Internationale Grüne Woche Berlin 2018	Stand mit Projektpräsentation und Podiumsdiskussion in der BMEL-Halle; insgesamt ca. 200 Besucher

In der *Evangelischen Landeskirche in Baden* hat sich unter anderem der VCP Baden (Verband Christlicher Pfadfinder) aktiv am Projekt beteiligt und sich an mehreren Gelegenheiten mit Rückmeldungen an der Fortentwicklung beteiligt.

Im Rahmen einer Tagung im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft konnte die *Hochschule Pforzheim* das Projekt ebenfalls vorstellen und dabei Kontakte mit der Landjugend im Deutschen Bauernverband, der Katholischen Landjugendbewegung sowie der Evangelischen Landjugend knüpfen. Des Weiteren wurde gemeinsam am Thema Landjugendträume gearbeitet, wobei auch hier eine Entwicklung in Richtung der nachhaltigen Verpflegung zu erkennen ist. Abbildung 11 zeigt ein Bild mit Bundesminister Schmidt und Staatssekretär Aeikens, die über das Projekt Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung informiert wurden.



Abbildung 11: Vorstellung des Projekts bei den Verbänden der Landjugend (v.l.n.r. Hermann Onko Aeikens (Staatssekretär Bundesministerium Ernährung und Landwirtschaft), Dr. Karsten Schulz (AEJ), Christian Schmidt (Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft), Christian Klinke (Hochschule Pforzheim)).



Abbildung 12: Erprobung von Rezepten für die Website und gleichzeitig Verpflegung von etwa 100 Mitarbeitenden in Karlsruhe: Mitarbeiterabend und Freizeitmitarbeiter-Aussendung am 14.7.2016



Abbildung 13: Präsentation des Vorhabens auf der Festveranstaltung der Evangelischen Landeskirche in Baden „70 Jahre Jugendfreizeitstätte Neckarzimmern“ am 26.8.2017

Tabelle 11: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP5

Soll-Ziele	Zielerreichung
1. Kommunikation der Vorhabens-Ergebnisse in die Verbände	1. Durch die einzelnen Projektpartner und deren Vernetzung in übergeordnete und befreundete Verbände und Organisationen wurde dieses Ziel vollständig erreicht.
2. Kommunikation der Vorhabens-Ergebnisse in weitere Anwender-Organisationen.	2. Durch die Vorstellung der Vorhabensergebnisse v. a. auf zwei Kirchentagen sowie auf weitere Veranstaltungen mit allgemeiner Außenwirkung wurden auch Verbände und Vereine außerhalb des Projektkonsortiums erreicht.
3. Schulungen, Seminare, Vorträge für Multiplikatoren	3. Neben der Projektdarstellung auf allgemein zugänglichen Veranstaltungen wurden insbesondere Workshops für Multiplikatoren wie Hauptamtliche veranstaltet.
4. Verbesserungsanregungen aufnehmen und umsetzen	4. Die im Rahmen der Veranstaltungen erhaltenen Verbesserungsvorschläge wurden mithilfe eines Ticket-Systems laufend im Entwicklungsprozess berücksichtigt

Weitere Veranstaltungen der Hochschule Pforzheim mit Außenwirkung waren u. a. die Präsentation des Vorhabens auf einer Schulungsveranstaltung der Freiwilligen Feuerwehren in der Landesfeuerwehrschule Bruchsal am 18.2.2016 (etwa 30 Teilnehmer), die Ausrichtung eines Kochworkshops mit (insgesamt 15) Schülern der Klasse 10 am Enztal gymnasium Bad Wildbad am 19.7.2017 sowie die Darstellung des Vorhabens durch eine Posterpräsentation im Rahmen des Alumni-Tages der Hochschule am 20.10.2017 mit etwa 400 Besuchern.

2.6 Arbeitspaket 6: Verstetigung des Website-Betriebs

Ziel des Arbeitspakets 6 war es, den Stakeholderdialog mit weiteren (Online-)Anbietern von hochwertigen Lebensmitteln und ggf. anderen Produkten zu suchen und aktiv durchzuführen. Die Bestimmung der Marktgröße, die Bestimmung von Kosten- und Gewinnstrukturen sowie die Einbindung in Logistikketten sollten geprüft werden. Die Entwicklung eines Geschäftsmodells und Geschäftsplans für den dauerhaften Betrieb und die Pflege der Website sowie die Gewinnung weiterer Partner sollten ebenfalls berücksichtigt werden. Es wird für den langfristigen Projekterfolg als essentiell angesehen, mehrere Anbieter für die „Beschickung“ der Website zu gewinnen, da ansonsten nicht mit einer hohen Akzeptanz der Nutzer gerechnet werden kann. Aus Gründen der Projektsteuerung wurde jedoch zunächst die Entwicklung mit dem Partner amorebio begonnen und parallel zur technischen Entwicklung die Partneransprache durchgeführt.

Abbildung 14 visualisiert die Elemente der Website sowie ausgewählte Informations- und Warenflüsse: Aus Kunden- und Nutzersicht wird eine einheitliche Website betrieben. Inhaltlich zerfällt diese Website in einen „Informationsteil“ sowie den Webshop. Inhaltlich zerfällt diese Website in einen „Informationsteil“ sowie den Webshop.

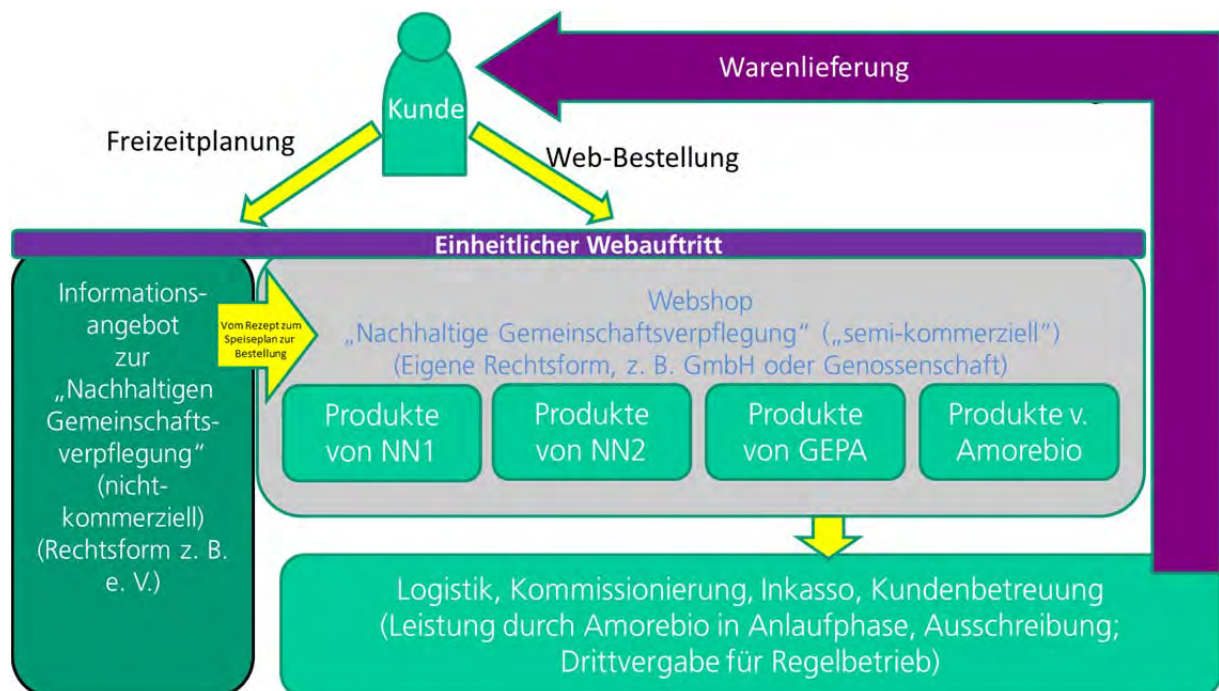


Abbildung 14: Schematische Darstellung der Elemente der Website sowie Informations- und Warenflüsse

Im Informationsteil werden Grundlageninformationen zur nachhaltigen Ernährung, die Programmelemente sowie die Hygieneschulung bereitgehalten. Der Speiseplaner kann dem Webshop zugeordnet werden, da er letztlich zu einer (Teil-)Bestellung von Waren führen soll. Nach Auslösen der Bestellung ist das „Fulfillment“ erforderlich, d. h. die Organisation und Durchführung des Waren- und Finanzflusses einschließlich Kommissionierung, Auslieferung,

Inkasso sowie Kundenberatung. Diese Tätigkeiten sind zunächst unabhängig von der Website und können daher auch fremdvergeben werden. Für die Verstetigung der Projektergebnisse ergibt sich damit die Grundfrage nach dem Geschäftsmodell („Ebay“ – d. h. die Ausübung einer Maklerfunktion, oder „Amazon“ – d. h. der Auftritt als Händler). Das Projektkonsortium entschied sich für die Funktionalität „Händler“. Ausschlaggebend für diese intensiv vorbereitete Entscheidung war die Forderung nach außergewöhnlich hoher Liefersicherheit aus Kundensicht: Das Konsortium vertrat die Auffassung, dass im Falle der Warenlieferung zum Freizeitort keine Fehlanzeigen toleriert werden könnten, sondern die bestellten Waren oder gleichartige Produkte auf jeden Fall geliefert werden müssen. Falls eine Bestellung von mehreren Partnern anteilig geliefert würde, wäre eine Ersatz- oder Ausgleichslieferung deutlich schwieriger zu realisieren. Darüber hinaus ist aus Nutzer- bzw. Kundensicht die Interaktion mit nur einem Vertragspartner bevorzugt. Nachteilig ist bei diesem Modell jedoch eine etwaiger zusätzlicher Kommissionierungsschritt zur Zusammenstellung vor der Auslieferung, sofern Produkte verschiedener Partner geliefert werden sollen. Auf dieser Grundlage erfolgte die Erarbeitung und schließlich, nach intensiver Diskussion und Präzisierung, die Endabstimmung über ein vierseitiges „Pitch Paper“, das Grundüberlegungen für eine Rechtsform zur Verstetigung sowie den Leistungsumfang für einen entsprechenden Fulfillment-Dienstleister skizziert.

Zur Diskussion der Verstetigung der Vorhabensergebnisse nahm am 20.4.2016 ein Wirtschaftsjurist der Hochschule Pforzheim, dessen Tätigkeitschwerpunkte im Bereich E-Commerce/Handel und IT-Recht liegen, an dem Projekttreffen teil. Er diskutierte mit den Projektpartnern grundsätzlich mögliche Rechtsformen wie GmbH, gGmbH, GmbH&Co. KG, Genossenschaft, Verein (ggf. als Träger einer Genossenschaft) und Stiftung. Die bevorzugten Rechtsformen des Konsortiums waren die Genossenschaft (6 Nennungen im Projekttreffen am 3.5.2016), der Verein als Träger einer Genossenschaft (5 Nennungen) sowie eine Stiftung (4 Nennungen). Zum Vorhabensende wurde entschieden, als Rechtsträger zunächst einen eingetragenen, gemeinnützigen Verein zu gründen, der die Rechte aus dem Vorhaben nutzen, den Webauftritt bereitstellen und pflegen und die Inhalte weiterentwickeln soll. Es ist vorgesehen, diesen Verein später zu einer Genossenschaft umzugründen, um die langfristige Nutzung und Entwicklung der Vorhabensergebnisse und einen entsprechenden Geschäftsbetrieb zu gewährleisten.

Eine Vorabfrage bei den Vorhabenspartnern ergab ein sehr geringes Interesse an einer Rechtsform bzw. einem Geschäftsmodell, das eine dauerhafte Zufinanzierung erfordert. Hingegen scheint es möglich zu sein, für die Organisationsgründung einmalig einen gewissen Betrag von Partnern einwerben zu können. Weitere, zum Zeitpunkt der Berichterstellung noch nicht vollständig geprüfte Optionen sind Crowdfunding/-investing für eine noch festzulegende Rechtsform sowie der Beitritt zu einer bestehenden Organisation wie

z. B. einer Genossenschaft. Mit Blick auf die Verstetigung ist es wünschenswert, eine vollständige Freizeitsaison (etwa März bis August eines Kalenderjahres) zu untersuchen, da nur so Anhaltspunkte (Primärdaten) für den „Business case“ der Verstetigung gewonnen werden können. Diese Primärdaten sind auch erforderlich, um weitere Anbieter für den Webshop zu akquirieren, um u. a. Fragen nach Umsatzerwartungen und potentiellen Wachstumsraten überzeugend beantworten zu können.

Parallel zu den technischen Arbeiten recherchierten die Projektpartner nach möglichen Partnern für die Umsetzung im Lebensmittel- und Online-Handels-Umfeld. In der Projektsitzung am 17.11.2016 wurde vereinbart, dass mit dem so identifizierten potentiellen Partner Fairmondo (Genossenschaft aus Berlin) weitere Gespräche über die Verstetigung geführt werden sollen. Dazu wurde nach Schluss einer Geheimhaltungsvereinbarung das „Pitch Paper“ übergeben und als Basis für weitere Verhandlungen genutzt, die jedoch nicht zu einem Vertragsschluss geführt werden konnten, da vom Vorhabenskonsortium insbesondere Fragen zur Umsatz- und Ertragserwartung derzeit noch nicht belastbar beantwortet werden können.

Auf dem Kirchentag 2015 konnte das Unternehmen GEPA als potentieller weiterer Anbieter für Lebensmittel gewonnen werden. Als Zwischenschritt nahm der Projektpartner Amorebio deren Produkte in sein Portfolio auf, jedoch besteht für das Konsortium hier die Möglichkeit des Direktvertriebs größerer Verpackungseinheiten von GEPA-Produkten.

Ferner kooperierte das Vorhabenskonsortium mit dem Projekt Öko-fair-soziale Beschaffung (ÖFSB) der Evangelischen Landeskirche in Baden, bedingt durch eine große inhaltliche sowie personelle Überschneidung. Neben der Teilnahme am Projektbeirat des ÖFSB durch den Projektleiter wurde an verschiedenen Stellen eine gemeinsame Fortführung diskutiert, unter anderem auf der ÖFSB-Fachtagung Nachhaltige Beschaffung (3./4. Februar 2017). Hier formierte sich Arbeitsgruppe, um diese Möglichkeiten aus Sicht von Nutzern, Betreibern und Lieferanten zu diskutieren, und erhielt konkrete Beteiligungszusagen für eine Fortführung.

Darüber hinaus wurden systematisch während der Vorhabenslaufzeit öffentliche Fördermöglichkeiten geprüft und durch die am Vorhaben beteiligten Hochschulen entsprechende Förderanträge gestellt bzw. Skizzen eingereicht (

Tabelle 12). Zum Zeitpunkt der Berichterstellung liegt für den Projektvorschlag „EAT-Regional“ die Aufforderung zur Vorhabenskonkretisierung vor und wird durch das Konsortium, das sich für diese Skizze unter der Leitung der Hochschule Pforzheim formiert hat, bearbeitet.

Tabelle 12: Eingereichte Projektskizzen bzw. –anträge zur Vorhabensfortführung

Akronym	Inhalt/Titel	Förderung (gepl.) durch
EAT-Regional	Fortführung des Vorhabens zur Gemeinschaftsverpflegung NGV	BMEL/Land.digital
Klima-Freizeit	Klimaneutrale Freizeitmaßnahmen	BMU Klimaschutzinitiative
NGV Genossenschaft	Genossenschaftsgründung	Rat für nachh. Entwicklung der Bundesregierung
NGV regional	Regionalisierung NGV Angebot	MLR/NH-Strategie BW
FH Sozial	Gesundheitsförderliche Ernährung für Ehreanmtlichen-Vereine und Verbände	BMBF/FH Sozial

Tabelle 13 stellt die Ergebnisse des Arbeitspakets den im Antrag formulierten Zielen gegenüber.

Tabelle 13: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP5

Soll-Ziele	Zielerreichung
1. Stakeholderdialog mit weiteren Anbietern	1. Weitere Verbände und Händler (Fairmondo, GEPA) wurden angesprochen, hierfür wurde ein „Pitch Paper“ erstellt.
2. Bestimmung der Marktgröße, von Kosten- und Gewinnstrukturen sowie der Einbindung in Logistikketten	2. Durch den verzögerten Aufbau der Web-Funktionalität konnte keine Testphase mit externen Kunden/Partnern durchgeführt werden. Daher liegen lediglich Abschätzungen zur Marktgröße sowie Erfahrungswerte des Projektpartners Amorebio vor.
3. Entwicklung eines Geschäftsmodells und Geschäftsplans für den dauerhaften Betrieb und die Pflege der Website	3. Ein Geschäftsmodell wurde im Rahmen des AP entwickelt. Als Ergebnis wurde ein gemeinnütziger Verein gegründet, um das Vorhaben weiterzuführen. Eine mittelfristige Überführung in eine Genossenschaft wird angestrebt.
4. Gewinnung weiterer Partner	4. Die Gewinnung weiterer Partner ist Aufgabe des Vereins, der die Vorhabensaktivitäten fortführt.

2.7 Arbeitspaket 7: Projektkoordination

Gegenstand des Arbeitspakets 7 war die Koordination des Projekts. Die Durchführung von regelmäßigen Projekttreffen sowie Projektplanung und Fortschreibung der Planung waren Hauptaktivitäten, ebenso wie die Koordination der Außenwirkung des Vorhabens und die Erstellung von Berichten und Veröffentlichungen.

Insgesamt wurden in der Projektlaufzeit 14 Projekttreffen (davon zwei als Telefonkonferenz) abwechselnd bei den Projektpartnern durchgeführt. Diese Treffen dienten zur Koordination der Aufgaben innerhalb der Arbeitspakete. Darüber hinaus fanden drei Beiratstreffen (aus logistischen Gründen alle in Kassel) statt (Terminübersicht im Anhang/S. 61).

Die Einrichtung des Beirats hatte zum Ziel, das Projekt kritisch-konstruktiv begleiten zu lassen um sicherzustellen, dass die Ergebnisse praxisnah und mit zahlreichen Partnern umsetzbar sind. Dies war vor allem unter dem Gesichtspunkt der Anbieterneutralität der Webplattform wichtig. Darüber hinaus sollen die Beiratsmitglieder zur Unterstützung der Vernetzung im jeweiligen fachlichen Feld, zum Herstellen von Kontakten und zum Zugang zu geeigneten Foren dienen. Die Einbindung in den Informationsfluss des NGV-Vorhabens wurde vorrangig durch die regelmäßigen Treffen sichergestellt. Der herzliche Dank des Konsortiums gilt allen Beiräten des Vorhabens:

Reiner Baur (Landesjugendring Baden-Württemberg, Stuttgart)

Dr. Cornelia Pfau (Max Rubner-Institut, Karlsruhe)

Sebastian Schulz (Bundesverband E-Commerce und Versandhandel, Berlin)

Julia Seim (Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit, Berlin).

Für die Verbesserung der Außenwirkung wurden für das Vorhaben in angemessenem Umfang Werbeartikel hergestellt und den Vorhabenspartnern für ihre Veranstaltungen zur Verfügung gestellt (Abbildung 15). Die mit Sonnenblumen gefüllten Samentütchen wurden als Streuware insbesondere für den Kirchentagsauftritt 2015 und weitere Veranstaltungen genutzt.

Während des Kirchentages konnte im Rahmen einer vertieften Kontaktaufnahme und längeren Gesprächen 20 Kontakte geknüpft werden. Im Rahmen der Messenachbereitung wurden diese mit Informationen zum Projekt versorgt und in eine zentrale Kontaktdatenbank aufgenommen. In dieser Datenbank werden sämtliche Kontakte, die im Rahmen des Projektes geschlossen wurden als Interessenten vermerkt. Im Vorfeld aber auch im Nachgang an den Evangelischen Kirchentag wurde im Rahmen von lokalen Zeitungen und überregionalen Internetplattformen auf das Projekt hingewiesen. Ferner war das Projekt auch Anlass für eine Sendung der Reihe „SWR2 Wissen“ des Südwestdeutschen Rundfunks am 6.5.2015. Eine Gesamtübersicht des Presse-Echos zum Vorhaben zeigt Seite 65.

Durch Vermittlung des EJW in Württemberg konnte am 1.8.2016 im Rahmen eines Besuches einer Freizeitmaßnahme in Baden-Württemberg eine Vor-Ort-Präsentation des Vorhabens für Frau Staatssekretärin Gurr-Hirsch (MLR) durchgeführt werden (siehe Anhang/S. 59). Am 20.9.2016 sowie am 19.2.2018 fanden als Nachfolgetermine zum Besuch

der Staatssekretärin Gurr-Hirsch auf einer EJW-Freizeitmaßnahme Treffen auf Arbeitsebene im Ministerium für den ländlichen Raum in Stuttgart statt, die auf eine Fortführung bzw. Folgefinanzierung der Projektaktivitäten abzielten. Zum Zeitpunkt der Berichterstellung dauert die Abstimmung noch an.



Abbildung 15: Vorhabensbezogene Werbeartikel: Druckbild auf Sonnenblumen-Samentütchen (oben: Verwendung vorwiegend auf dem Kirchentag 2015), Pfannenwender (unten: Verwendung vorwiegend auf der Abschlussveranstaltung „Grüne Woche“)

Als Fachveröffentlichungen aus dem Vorhaben wurden beim 54. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (1.-3.3.2017, Kiel) zwei Posterbeiträge eingereicht, von denen aus über 120 Beiträgen der Beitrag des Konsortiums zur Primärdatenerhebung gemeinsam mit zwei anderen Beiträgen mit Posterpreisen ausgezeichnet wurde (Abbildung 16). Nach Vorhabensabschluss ist geplant, die im Rahmen des Vorhabens erhobenen Primärdaten zur Erstellung von Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche noch weitergehend auszuwerten und darauf aufbauend einen wissenschaftlichen Fachartikel zu erstellen. Erste Schritte für die Auswertung und Veröffentlichung wurden bereits mit der Beirätin Dr. Pfau unternommen.



Abbildung 16: Posterpreisträger des 54. Wissenschaftlichen Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (1.- 3.3.2017, Kiel) mit Preisträger Christian Klinke (links) aus dem Projektkonsortium

Anfang 2018 wurde das Projekt im Rahmen der Internationalen Grünen Woche 2018 in Berlin in der Halle des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft abschließend vorgestellt. Auf Einladung der Arbeitsgemeinschaft der evangelischen Jugend fand zum einen die Darstellung des Vorhabens auf dem Stand der Organisation einschließlich eines Kochevents statt, zum anderen erhielt das Vorhaben ein halbstündiges Zeitfenster auf dem Forum des BMEL und nutzte dieses für eine Projektvorstellung in Form einer moderierten Expertendiskussion (Abbildung 17).

In Tabelle 14 werden die Ergebnisse des Arbeitspakets mit den Zielvorgaben abgeglichen.



Abbildung 17: Abschluss des Projekts auf dem BMEL-Podium der Internationalen Grünen Woche 2018 in Berlin. V.l.n.r.: Christian Klinke (Hochschule Pforzheim), Micha Schradi (Evangelisches Jugendwerk Württemberg), Dr. Karsten Schulz (Referent der Arbeitsgemeinschaft der evangelischen Jugend in Deutschland), Prof. Dr.-Ing. Jörg Woidasky (Hochschule Pforzheim), Florian Hahnfeldt (Evangelische Landeskirche Baden), Johannes Häfele (CVJM Karlsruhe),

Tabelle 14: Abgleich Soll-Ziele und Zielerreichung AP7

Soll-Ziele	Zielerreichung
1. Gründung Projektbeirat	1. Ein Projektbeirat aus vier Personen wurde zu Beginn des Projekts gegründet und hielt insgesamt drei Sitzungen ab.
2. Durchführung von Projekttreffen	2. Projekttreffen wurden turnusmäßig mindestens einmal je Quartal abgehalten (Anhang/S. 61).
3. Projektplanung und Fortschreibung der Planung	3. Projektplanung und –fortschreibung erfolgte durch die Hochschule Pforzheim auf Projekttreffen, in Zwischenberichten oder fallweiser Kommunikation mit der DBU.
4. Koordination der Außenwirkung des Vorhabens	4. Die Aktivitäten mit Außenwirkung wurden auf den Projekttreffen abgestimmt und u. a. durch Werbemittel und Präsentationsunterlagen (Folien, Drucksachen; vgl. Anhang/S. 61) unterstützt.
5. Erstellung von Berichten und Veröffentlichungen.	5. Vier Zwischenberichte wurden an den Fördermittelgeber übersandt. Zwei wiss. Veröffentlichungen wurden im Rahmen des Projekts erstellt, eine ist in Vorbereitung.

4. Fazit

Das Ziel des vorgeschlagenen Vorhabens war es, ein nachhaltiges Konsumverhalten in und für Verbände umzusetzen. Hierzu sollte ein Kommunikations- und Schulungskonzept zur nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln in Jugendverbänden entwickelt und umgesetzt werden. Diese Entwicklung erfolgte durch ein Konsortium aus zwei Hochschulen, einem Unternehmen des Lebensmittelhandels und insgesamt fünf Organisationen aus der bzw. mit Jugendarbeit. Das geförderte Vorhaben hat bei diesen Partnern gegenüber der Ausgangssituation deutliche Verbesserungen einerseits hinsichtlich der Bereitstellung von Bildungsangeboten zum Thema nachhaltige Ernährung und andererseits bei der organisatorischen Unterstützung der an der Verpflegung beteiligten Ehrenamtlichen leisten können:

Im Bereich der Bildungsangebote konnte eine Online-Schulung für die Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz ausgearbeitet und etabliert werden. Diese geht über den üblichen Schulungsumfang anhand der gängigen Merkblätter und Leitfäden deutlich hinaus, da sich diese Schulungseinheit an einer praxisnahen Rahmengeschichte (Gegebenheiten einer Ferienfreizeit) orientiert. Grundsätzlich werden jedoch alle in den Merkblättern beschriebenen Inhalte umgesetzt. Zusätzlich wurde ein Wissenstest am Ende der Einheit eingefügt. Nach Abschluss der Einheit kann ein Zertifikat ausgedruckt werden. Dieses Angebot haben seit Einsetzung zum Jahreswechsel 2016/2017 bereits über 500 Personen aus unterschiedlichsten Verbänden wahrgenommen. Weiterhin wurden auch vier praxistaugliche „KitchenGuides“ mit darauf abgestimmten Foliensätzen für den Workshop-Einsatz erstellt (Die Küche, Mehrwert Bio, Grundtechniken Kochen, Siegelkunde) sodass konkrete Fragestellungen oder auch Anfangshürden dadurch spürbar herabgesetzt werden. Ein online verfügbarer Wissensspeicher mit Literatur, Medien und Veröffentlichungen um das Thema Nachhaltigkeit passend auf die jeweilige Gruppe zu adaptieren wurde ebenfalls erstellt. Praktische Hilfestellungen wie eine Zusammenstellung notwendiger und gängiger Küchenutensilien wurden der Plattform beigefügt. Ein kurzes Informationsvideo zu den Angeboten sowie entsprechende Flyer ergänzen bzw. bewerben das Online-Informationsangebot.

Andererseits wurde eine Webplattform zur konkreten und durchgängigen Unterstützung von Ehrenamtlichen mit Verantwortung für die Planung und Zubereitung von Gemeinschaftsverpflegung geschaffen. Besonderes Merkmal dieser Webplattform ist die durchgängige Beachtung der Erfordernisse von ehrenamtlichen Mitarbeitenden innerhalb der Planung einer Freizeit und der ständigen Ausrichtung auf eine Zeit- und Arbeitersparnis innerhalb des

Planungsprozesses in Verknüpfung mit einer niedrighschwelligen Möglichkeit nachhaltige Verpflegung auf einer Freizeit anbieten zu können.

Abbildung 18 zeigt den typischen Ablauf eines Freizeitplanungsprozesses. Das Vorhaben konnte an den Punkten A, B und C jeweils signifikante Verbesserungen innerhalb der Planung erwirken. An der Schnittstelle zwischen Planung und Beschaffung (A) konnte mit der Erstellung verschiedener Speiseplanvorschläge sowie der daraus erstellten Einkaufsliste ein deutlicher Mehrwert geschaffen werden, indem aufwändige Prozesse der Mengenermittlung entfallen und bewährte Rezepte für die Gruppenverpflegung angeboten werden. Zwischen den Planungsschritten Beschaffung und Durchführung (B) werden die Ehrenamtlichen durch eine Online-Bestellmöglichkeit (auch von Teilmengen der Lebensmittel) sowie eine mögliche Lieferung direkt an den Ort der Freizeit von umfangreichen Beschaffungsfahrten und Kommissionierungsarbeiten entlastet. Durch eine frühzeitige Beachtung wurde eine händlerseitig offene Schnittstelle der Plattform integriert, die mehrere Anbieter zulässt. Die Verbindung zwischen den Planungsschritten Durchführung und Nachlauf (C) konnte durch Durchführungshinweise, Checklisten und die Möglichkeit zum Allergenaushang auf Grundlage der geplanten Speisen so gestaltet werden, dass eine umfassend rechtssichere (deklarationskonforme) Freizeitdurchführung möglich wird.



Abbildung 18: Workflow einer Freizeit und konkrete Ergebnisse des Vorhabens

Im Rahmen des Vorhabens führte das Konsortium insgesamt 99 Veranstaltungen durch, mit denen etwa 800 Menschen angesprochen wurden. Aus den insgesamt vier z. T. mit der Umweltstiftung erstellten Pressemeldungen erfolgten 8 Veröffentlichungen. Die Fachöffentlichkeit wurde mit zwei Veröffentlichungen informiert, von denen eine durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung ausgezeichnet wurde.

Zum Zeitpunkt der Berichtserstellung liegen die Schulungsinhalte und die Webplattform mit den dargestellten Funktionalitäten vor. Das Vorhabenskonsortium beabsichtigt die Fortführung, Weiterentwicklung und Verstetigung des Ansatzes und hat dazu einen gemeinnützigen Verein gegründet, der kurz- und mittelfristig noch mehr Vereine und

Verbände einbinden soll. Der Verein soll mittel- bis langfristig in eine Genossenschaft überführt werden.

Inhaltlich sollen vor allem die Regionalisierung sowie die Ausrichtung klimaneutraler Veranstaltungen bei zukünftigen Entwicklungen in den Fokus gerückt werden. Hierfür wurden bereits während der Vorhabenslaufzeit Projektvorschläge entwickelt, für die derzeit Anschlussfinanzierungen gesucht werden. Gleiches gilt für das Feld des informellen Lernens zu Nachhaltigkeitsthemen, auf dem Jugendverbände im außerschulischen Kontext ein sehr großes Potential erschließen können.

Literaturverzeichnis

Deutsches Jugendinstitut (2009) (DJI, Hrsg.): Jugendverbandserhebung. München.

DGE. (2013). Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Hrsg.) Bonn. Abgerufen am 23. Mai 2016 von <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fm/10-Regeln-der-DGE.pdf> Verbraucherempfehlungen des BMUB (2015);

Eberle, U., & Hayn, D. (2007). Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. (Öko-Institut e.V., & Institut für sozial-ökologische Forschung, Hrsg.) Freiburg; Frankfurt am Main: Oekom. Abgerufen am 17. August 2015 von <http://www.oeko.de/oekodoc/1166/2007-228-de.pdf>

Herde, A. (2007). Nachhaltige Ernährung im Übergang zur Elternschaft. Berlin: Technische Universität Berlin. Abgerufen am 22. Mai 2016 von http://userpage.fu-berlin.de/~latex/Materialien/Herde_Adina.pdf

Herde, A. (Oktober 2005). Kriterien für eine nachhaltige Ernährung auf Konsumentenebene. (ZTG, Hrsg.) Berlin. Abgerufen am 17. August 2015 von https://www.tu-berlin.de/uploads/media/Nr_20_Herde_01.pdf

Karabag, B., Tural, C, Tuncer, A.; Steinhauer, A., Nguyen, T. (2013): Nachhaltigkeits-Implementierung in einem Jugendverband. Bericht über ein interdisziplinäres Projekt, unveröffentlicht. Hochschule Pforzheim, August 2013

Klinke, Christian und Woidasky, Jörg (2017): GruppenFAIRpflegung – Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche in Vereinen und Verbänden. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Proc. Germ. Nutr. Soc., Vol. 23 (2017), S. 91.

Koerber, K., & Bader, N. (30. März 2016). Plädoyer für eine neue Ernährungskultur. (Stiftung Ökologie und Landbau, Hrsg.) Ökologie und Landbau (178), S. 30-32.

Koerber, K., Männle, T., & Leitzmann, C. (2012). Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. (11. Ausg.). Stuttgart: MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG

RNE. (2015). Der Nachhaltige Warenkorb. Einfach besser einkaufen. Ein Ratgeber. (Bd. 5. Auflage). (Rat für Nachhaltige Entwicklung, Hrsg.) Berlin.

Strobel, Alexander; Walliser, Anke (2014): Rund ums Kochen. Buch+Musik, EJW-Service, Stuttgart

United Nations (1987) (ed.): Our common future. Oxford Press

Verbraucher Initiative e.V. (Bundesverband) e. (Hrsg.). (kein Datum). Nachhaltig Einkaufen: Essen und Trinken. Abgerufen am 24. Mai 2016 von <http://www.nachhaltig-einkaufen.de/nachhaltig-einkaufen/klimafreundlich-stromsparend/essen-trinken2/essen-trinken3>

Wachter, S. (2016): Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion. Bachelorarbeit, Hochschule Pforzheim, 11.8.2016

Wachter, Saskia; Klinke, Christian und Woidasky, Jörg (2017): Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Proc. Germ. Nutr. Soc., Vol. 23 (2017), S. 90.

Anhänge

Anhang 1: Fragebogen (zu AP1)

	Frage	Hinweis	Antwort	Antwortformat	Korrelationsmöglichkeit (Optionen)
Sektion A: Persönliche Daten					
A1	Bitte geben Sie Ihr Alter an.		Alter	Freitext, numerisch	
A2	Bitte geben Sie Ihr Geschlecht an. männlich, weiblich		Geschlecht	Checkbox	
A3	In welchen Lebenskontext würden Sie sich einordnen? Schüler/in, Studierende/r, Berufstätig (Vollzeit), Berufstätig (Teilzeit), Rentner/in		Zuordnung Kontext	Dropdown	
A4	Bitte geben Sie Ihre Erfahrungen im Bezug auf Kochen an. Keine Kocherfahrung, Kochen im privaten Umfeld, Kochen als (Teil einer) Ausbildung, Kochen im beruflichen Kontext, Kochen im ehrenamtlichen Kontext (Freizeiten, Vereinsfeste,...)		Zuordnung	Checkbox	
A5	Haben Sie eine professionelle Ausbildung im Bereich Lebensmittel absolviert?	Bsp. Koch, Ökotrophologe, Hauswirtschafter/in, ...	Zuordnung	Checkbox Ja mit Freitext, Nein	
A6	Haben Sie schon mal an einer IfSG-Belehrung (sog. Hygienebelehrung) teilgenommen? Ja, als Belehrt/r Ja, als Belehrende/r Nein		Zuordnung	Checkbox	
A7	Bei welcher Institution haben Sie Ihre IfSG-Belehrung absolviert? Gesundheitsamt, Institution, für die ich ehrenamtlich tätig bin, Sonstiges		Zuordnung	Checkbox, Freitext bei Institution	
Sektion B: Freizeitstrukturdaten		B2-B7 in Tabellenform			

B1	Wie häufig im Jahr sind Sie auf Freizeiten tätig?		Anzahl Freizeiten	Freitext, numerisch	Verknüpfung mit [Anzahl] Eingabemöglichkeiten B2-B7
B2	Wie viele Verpflegungstage haben Sie die Freizeit begleitet?	(Hinweis: An- und Abreisetag zählen zusammen als ein Verpflegungstag)	Anzahl Verpflegungstage	Freitext, numerisch	
B3	Welche Art Freizeit wurde im konkreten Fall durchgeführt?		Auswahl	Dropdown: Zeltlager bzw. „Draußen“-Freizeit, Hausfreizeit, Sonstiges	
B4	Wie viele Teilnehmer hatte diese Freizeit insgesamt, wie viele davon waren Mitarbeiter?		Anzahl TN, Anzahl MA	Freitext, numerisch	
B5	Wie alt waren die Teilnehmer der Freizeit, wie alt waren die Mitarbeiter der Freizeit?		Zuordnung von Anzahlen zu Altersspannen wie in A 1 festgelegt	Korrelation Altersspanne und Anzahl	A XY
B6	Wie wurde Ihre Freizeit gepflegt?		Auswahl	Dropdown: Selbstversorger, Vollverpflegung, Teilverpflegung	
B7	Bitte geben Sie die Größe des Freizeitküchentams an.		Anzahl	Freitext, numerisch	
B8	Welche Funktion hatten Sie innerhalb des Küchenteams inne? Küchenleitung, Küchenmitarbeiter/in, Helfer/in		Auswahl	Dropdown	
B9	Hatten die FZ-Teilnehmer/innen die Möglichkeit in der Küche mitzuarbeiten? Wenn ja, in welcher Form? Keine Mitarbeit, Geschirrspülen von Küchengegenständen, Tische decken/abräumen, Speisezubereitung-Zuarbeiten (Bsp. Kartoffeln schälen),		Auswahl	Check-boxen	

	Speisezubereitung-Hauptarbeiten (Bsp. Dressing herstellen)				
B10	Wie lautet die Postleitzahl (PLZ) des Freizeitorts?	Diese Angabe dient zur geographischen Zuordnung der Freizeit. Hieraus können eventuelle Häufungen abgeleitet werden.	PLZ	Freitext, numerisch	
Sektion C: Essensplanung					
C1	Bitte geben Sie besondere Highlights innerhalb der Verpflegung Ihrer Freizeit die zu einem Programmpunkt passen an.		Art des Programms; Verpflegung	Tabelle mit Freitexten	
C2	Bitte geben Sie drei Gerichte an, die Sie den Prädikaten "Bestes Gericht", "Normales d.h. geeignetes Gericht", und "ungeeignetes Gericht" zuordnen würden.	Bitte beziehen Sie sich auf Ihre bisherigen Erfahrungen.	Drei gewichtete Freitexte	Skalendarstellung, Freitexte	
C3	Welche Relevanz haben die folgenden Schlagworte bei Ihrer Essensplanung? Brennwert, Nährwert, Zuckergehalt, Fettgehalt		Gewichtete Antworten	Skalendarstellung	
C4	Welche "Hilfsmittel" benötigen Sie während des Planungsprozesses? Allgemeine Kochbücher, Spezielle Kochbücher für Freizeiten oder Großgruppen, Erfahrungsaustausch mit Freizeitköchen/innen, Internet, spezifisches Schulungsangebot, Sonstiges [Freitext]		Gewichtete Antworten	Skalendarstellung	

C5	Bei der Planung der Verpflegung auf Freizeiten achte ich insbesondere auf... Schmackhaftigkeit der Gerichte, Preis, Allergieverträglichkeit, Nachhaltigkeit der Zutaten, Kennzeichnung von Produkten mit "Siegeln", Bio-Lebensmittel, Regionalität der Produkte, Sonstiges [Freitext]		Gewichtete Antworten	Skalendarstellung	
C6	Wie hilfreich ist eine CO2-Berechnung eines Produktes bei der Auswahl innerhalb Ihrer Essensplanung?		Wichtig-Unwichtig	Skalendarstellung	
C7	Bitte geben Sie an, ob Sie mit folgenden Punkten schon Erfahrungen gesammelt haben. Bitte bewerten Sie in einem zweiten Schritt die Wichtigkeit des Punktes für Sie als Küchenmitarbeiter. Vegetarische, Vegane, laktosefreie, glutenfreie, allergenarme... Gerichte		Gewichtete Antworten	Skalendarstellung	
Sektion D: Einkaufsverhalten					
D1	Bitte geben Sie Ihre Bezugsquellen für Lebensmittel auf der Freizeit an.	Die Gruppierung der Lebensmittel beruht auf dem Bundeslebensmittelschlüssel BLS des Max-Rubner Instituts (Hartmann et al. (2006): Der Bundeslebensmittelschlüssel. In: Ernährungsumschau. 53,	Gewichtete Antworten	Matrixdarstellung	

		4/2006, S.124- 129.			
Sektion E: Persönliche Präferenzen bei der Lebensmittelauswahl					
E1	Wenn ich für mich/ meinen Partner/ meine Familie/ etc. koche, achte ich vor allem auf... Schmackhaftigkeit der Gerichte, Preis, Allergieverträglichkeit, Nachhaltigkeit der Zutaten, Kennzeichnung von Produkten mit "Siegel", Bio-Lebensmittel, Regionalität der Produkte, Sonstiges [Freitext]				
E2	Zu welchem Grad lassen sich persönliche Erfahrungen in die Arbeit in einer Freizeitküche einbinden?				
E3	Ich kann mir vorstellen, für eine Freizeit zu kochen...				C5
Sektion F: Unterstützungsbedarf					
F1	Ich wünsche mir Schulungsangebote zu... Hygiene, Essensplanung, Kochtechniken, Kennzeichnung von Lebensmitteln, Programmkomponenten zum jeweiligen Essen, Essensbeschaffung, Sonstiges [Freitext]			Checkbox, Freitext	Sektion F
F2	In welcher Form sollen die Informationen/Schulungsangebote aufbereitet sein? Broschüren/Bücher, Apps, Webseiten, Seminar (Präsenz), Webinar, Internetforen, Checklisten, Sonstiges [Freitext]			Checkbox, Freitext	Sektion F
F3	Ich habe Schulungen/Informationen bereits genutzt... Broschüren/Bücher, Apps,			Checkbox, Freitext	Sektion F

	Webseiten, Seminar (Präsenz), Webinar, Internetforen, Checklisten, Sonstiges [Freitext]				
Sektion G: Hinweise für nachhaltige Ernährung					
G1	Mein Nachhaltigkeitstipp für Ernährung für Gruppen ist...		Freitext	Freitext	
G2	A.) Ich koche jetzt schon nachhaltig... während einer Freizeit. in meinem privaten Umfeld. B.) Ich möchte in Zukunft nachhaltig kochen während einer Freizeit in meinem privaten Umfeld		Vier gewichtete Antworten	Skalendarstellung	

Anhang 2: Poster zur Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche

Gemeinschaftsverpflegung durch Ehrenamtliche

Christian Klinke, Jörg Woldasky - Hochschule Pforzheim, Fakultät für Technik, Tiefenbronner Straße 65, 75175 Pforzheim - Kontakt: christian.klinke@hs-pforzheim.de

Motivation und Forschungsbedarf

Freizeiten und Schulungen von Vereinen und Verbänden wären ohne Ehrenamtliche kaum denkbar. Diese ehrenamtlich Mitarbeitenden sind nicht nur für Veranstaltungsinhalte und Organisation, sondern oft auch für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortlich.

Ziel des Projekts „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ ist es, Ehrenamtliche bei der Planung und Durchführung der Verpflegung von Kinder- und Jugendfreizeiten unter Nachhaltigkeitsaspekten zu unterstützen. Hierfür sollen auf den Bedarf der Ehrenamtlichen abgestimmte Hilfen erarbeitet werden, jedoch liegen über diesen Sektor praktisch keine veröffentlichten Daten vor. Daher war es notwendig, systematisch Daten zu finanziellen und organisatorischen Rahmenbedingungen sowie den Kenntnissen und Unterstützungsbedarfen der Ehrenamtlichen zu erheben.

Die Projektpartner sind der CVJM Karlsruhe, der CVJM Gesamtverband in Deutschland, die CVJM Hochschule sowie die Evangelische Jugend der Pfalz, das Evangelische Jugendwerk in Württemberg/EIL und die Evangelische Landeskirche in Baden/BUE.

Datenerfassung

Von Juni 2015 bis Januar 2016 wurde ein Online-Fragebogen für Ehrenamtliche angeboten. Die Befragten wurden durch die Projektpartner angesprochen, unter anderem mit direkter Teilnahmemöglichkeit auf einem Stand auf dem Deutschen Evangelischen Kirchentag (3.-7.6.2015) in Stuttgart. Darüber hinaus wurde der Fragebogen auch im Rahmen von Projektvorstellungen bei anderen gemeinnützigen Verbänden verteilt.

Der Fragebogen erfasste mit 53 Fragen neben persönlichen Daten vor allem Freizeitstrukturdaten, Informationen zur Essensplanung, zum Einkaufsverhalten und zum Unterstützungsbedarf sowie die Stellung der Befragten zu Nachhaltigkeitsfragen.

Insgesamt standen 105 Datensätze zur Verfügung. Das durchschnittliche Alter der Antwortenden lag bei 22 Jahren (n = 93, Median = 19, IQR= 13-29) in rechtssteiler Verteilung. Der Anteil von Frauen lag bei 41,8 %.

Ergebnisse

Verpflegungstage pro Maßnahme

Die Anzahl der Verpflegungstage (n=77, \bar{x} = 10 Tage) liegt meist bei 14 Tagen (23,4 %) oder bei 10 Tagen (16,9 %) (Abb. 1).



Abb. 1: Anzahl der Verpflegungstage bei Einzelmaßnahmen

Bekanntheit und Nutzung von Siegeln

Die bei den Ehrenamtlichen bekanntesten Siegel sind das deutsche bzw. das EU-Biosiegel (32 bzw. 27 Nennungen), die Verbandssiegel von Bioland (37) und Demeter (36) sowie das Fairtrade-Siegel (28), GEPA (27) und MSC (28). Tatsächlich genutzt werden insbesondere das deutsche Biosiegel (32) sowie Fairtrade- (35) und GEPA-Siegel (28) (Abb. 3).

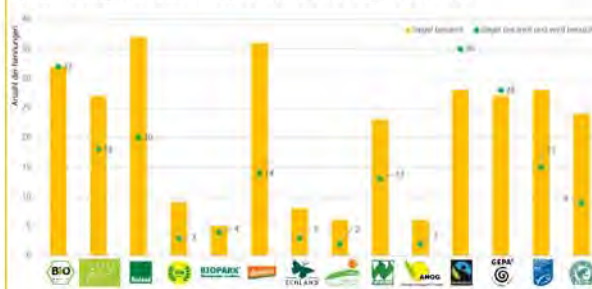


Abb. 3: Bekanntheit aller Siegel und Einfluss auf Kaufentscheidungen

Gewünschte Schulungsformen

Trotz des geringen Altersdurchschnitts der Befragten werden mit persönlichem Austausch und Broschüren bzw. Büchern eher klassische Schulungsformen gewünscht (Abb. 5).

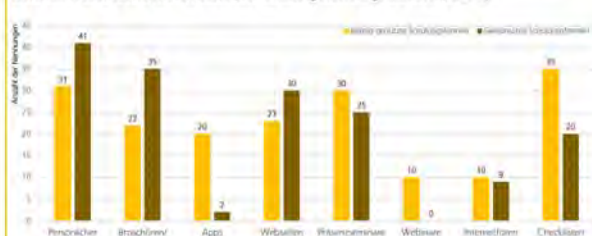


Abb. 5: Schulungsform für die Unterstützung Einzelstichtage

Verpflegungs-Tagessätze

Für die Verpflegung wird ein Tagessatz von durchschnittlich 6,40 €/Person (n=64; min=2,00 €; max=30,00 €) angesetzt (Abb. 2).

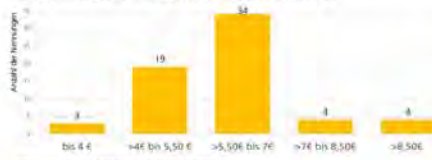


Abb. 2: Verpflegungs-Tagessätze bei Einzelmaßnahmen

Inhaltliche Schulungsbedarfe

Ehrenamtlich Kochende haben zu 10,4 % eine professionelle Ausbildung mit Bezug zur Lebensmittelzubereitung. Schulungsbedarf wird bei den Befragten vor allem hinsichtlich nachhaltiger Beschaffung, Essensplanung sowie der Kennzeichnung von Lebensmitteln gesehen (Abb. 4).

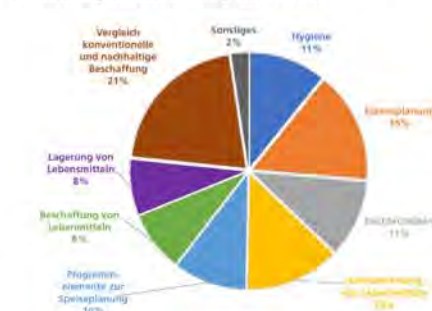


Abb. 4: Schulungsbedarf nach Einschätzung der Ehrenamtlichen

Bewertung und Ausblick

Durch die Befragung von über einhundert Ehrenamtlichen konnten erste Daten über die Situation Ehrenamtlicher in der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland erhoben werden. Es muss davon ausgegangen werden, dass die Mehrzahl der Befragten in konfessionell geprägten Maßnahmen tätig ist und die Ergebnisse daher systematisch von der Grundgesamtheit der Ehrenamtlichen abweichen können. Daher ist in einem Folgeschritt die Ausdehnung der Befragung auf weitere Verbände sinnvoll.

Die Ergebnisse der abgeschlossenen Befragung dienen als Basis für die Entwicklung von Schulungsansätzen für Ehrenamtliche, die veröffentlicht werden unter

www.gruppenfairpflegung.de



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Die Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.

verleiht den

Posterpreis 2017

anlässlich des 54. Wissenschaftlichen Kongresses der
DGE

an

Herrn

Christian Klinke

für den Beitrag:

**„GruppenFAIRpflegung – Gemeinschaftsverpflegung
durch Ehrenamtliche in Vereinen und Verbänden“**

Bonn, im März 2017

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo
Präsidentin DGE

Prof. Dr. Gerald Rimbach
Wissenschaftlicher Leiter
DGE-Kongress 2017

TASTE THE DIFFERENCE

SCHMACKHAFTER WORKSHOP

Inhalt

- Ziel
- Planung
- Vorbereitung
- Vorbereitung
- Durchführung
- Warm-Up
- Milch regional
- Bananen Regional / Bio
- Thema Bio
- Schokolade FairTrade
- Reste

PLANUNG

Vorbereitung: In diesem Workshop geht es um Essen, im wahrsten Sinne des Wortes. Daher benötigt ihr folgende Dinge:


- Eimer mit Wasser.
- Bild des FairTrade-Logos, alternativ auch GEPA.
- Bild des EU-Bio-Siegels. Wenn ihr wollt, könnt ihr auch gerne noch andere Bio-Siegel
- Fußabdruck in Groß und Klein. A3 und A5 sind gute Maßstäbe.
- Milch, je in der günstigsten Ausführung, der günstigsten bio und in der qualitativ hochwertigsten Bio-Milch-Variante. Dazu könnt ihr dies je in Frisch- und haltbarer Milchqualität machen.
- Bananen. Einmal am günstigsten und welche in Bio-Qualität. Zudem ein regionales Obst, dass gerade Saison hat. Möglichst in Bio-Qualität. Alternativ eingemachte Früchte, wenn es gerade kein saisonales Obst bei euch gibt
- Paprika oder Tomate. Je nachdem was eurer Meinung nach besser ankommt, könnt ihr wählen, was ihr serviert. Sucht zunächst Bio-Tomaten und dann ein vergleichbares Produkt in konventioneller Qualität.
- zu guter Letzt die versprochene Schokolade. Sucht eine FairTrade-Sorte aus und nehmt dann noch die billigste Variante gleichen Geschmacks. Als spannende Erweiterung

ZIEL

Nachhaltige Ernährung vermitteln - das ist das Ziel dieses Workshops.
Ihr findet nachhaltige Ernährung wichtig? Ihr wollt in eurem Freundeskreis, eurer Jungschar oder auf eurer Freizeit mal dieses Thema anbringen? Dann lest auf den folgenden Seiten einen zeitweiligen Workshop mit Schokolade und anderen, leckeren Sachen zum Probieren.


1 1

Anhang 5: Treffen mit Staatssekretärin Gurr-Hirsch am 1.8.16 in Zaberfeld



MACH'S MAHL Aktuelles Mitmachen Veranstaltungen Rezepte Trends Glossar






Gutes Essen im Ferienlager



Am 1. August besuchte Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL in Zaberfeld (Landkreis Heilbronn) das Jungenlager des Evangelischen Jugendwerks (EJW) Brackenheim.

Das Ferienlager in Zaberfeld wurde als Pilotanwender des Projekts „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ der Hochschule Pforzheim ausgewählt. Das Projekt wendet sich an Jugendverbände, die eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung anbieten möchten. Ein online-Portal bietet nachhaltige Rezepte, auf deren Basis die Erstellung von Einkaufslisten sowie die direkte Bestellung von regional und ökologisch erzeugten Lebensmitteln ermöglicht werden. Zudem ist es für Mitarbeitende von Gruppenküchen möglich, an einer online-Hygieneschulung teilzunehmen.

Informationen zum Projekt „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ finden Sie [hier](#)

 +1  teilen  tweet  mail 

Quelle: www.machs-mahl.de/Gutes-essen-im-ferienlager/

(Website des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR))

Anhang 6: Workshop-Flyer „Don't panic – it's organic“

Inhalt und Programm

Der Infotag ist eine Kooperationsveranstaltung der

⚔ aej Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland e.V.

Don't panic – it's organic
Öko-Fair kochen für Gruppen

Dienstag, 14. März 2017

Sie kochen gerne mit Gruppen auf Freizeiten oder bei internationalen Begegnungen? Und es ist Ihnen nicht egal, was in den Topf kommt?

Immer mehr Teams legen Wert auf biologisch und fair produzierte Produkte in der Freizeitenküche. Bewahrung der Schöpfung soll keine Worthülse bleiben, aber die finanziellen Ressourcen einer Ferienfreizeit sind begrenzt und Sie fragen sich, wie Sie sich trotzdem mit Gruppen öko-fair verpflegen können. Mit diesem Infotag wollen wir Sie dabei unterstützen, dies beim Kochen in und mit Gruppen in der Jugendarbeit umzusetzen.

Wir stellen Ihnen ein Projekt der Hochschule Pforzheim vor, welches sich mit einer Website an alle wendet, die auf Freizeiten oder sonst wo für Gruppen kochen und dafür zunehmend öko-fair produzierte Lebensmittel verwenden möchten.

Neugierig geworden? Dann sind Sie herzlich zu unserem Infotag nach Bad Dürkheim eingeladen.

Begleitet wird der Tag von den Projektentwickler*innen:
Prof. Jörg Woidasky, Leiter des Projektkonsortiums und Christian Klinke, Hochschule Pforzheim, Lennart Nuschke, CVJM Hochschule Kassel, Adriana Zambrano und Gerhard Hamann vom Internet-Lebensmittellieferanten Amorebio.

<p>9:30 Uhr Begrüßung, Stehcafé und Impuls für den Tag</p> <p>10 Uhr Gruppenfairpfelegung - Projektphilosophie und Ziele</p> <p>11 Uhr Vorstellung der Website - Essensplan - Einkaufsliste - Zugangsoption zu Biolebensmittel</p> <p>12 Uhr Mittagspause</p> <p>13:15 Uhr Gruppenfairpfelegung im Praxistest</p> <p>15 Uhr Weitere Tools - Hygieneschulung online - Schulungsmodule</p> <p>15:45 Uhr Auswertung und Abschied</p> <p>16 Uhr Abreise</p>	  <p>Evangelische Jugend in ländlichen Räumen <small>Ein Fachverband der Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland e.V. (aej)</small></p> <p>Gefördert durch:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p><small>Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft</small></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><small>DBU Deutsche Bundesstiftung Umwelt</small></p> </div> </div> <p><small>aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages</small></p>
---	--



Fotos: Shutterstock

Termin

14. März 2017, von 9.30 bis 16 Uhr
Für Teilnehmer*innen mit einer längeren Anfahrt ist eine Anreise bereits am Vorabend mit Übernachtung möglich.

Tagungsort

Martin-Butzer-Haus
Martin-Butzer-Straße 36
67098 Bad Dürkheim-Seebach
www.evpfalz.de/tagungshaus/mb/mb-kern.htm

Tagungsleitung

Gabriele Jahn, aej-Geschäftsstelle,
E-Mail: gj@aej-online.de, Telefon: 0511 1215-161,

Michael Borger, Landesjugendpfarramt der Evangelischen Kirche der Pfalz (Prot. Landeskirche)
E-Mail: borger@evangelische-jugend-pfalz.de,
Telefon: 0631-3642-028

Referenten

Prof. Jörg Woidasky von der Hochschule Pforzheim Fakultät für Technik/Nachhaltige Produktentwicklung & Team.

Kosten

Für Tagesgäste 20 € für Verpflegung und Tagungsmaterialien.

Für Übernachtungsgäste 80 € für Verpflegung, Unterkunft und Tagungsmaterialien bei Erstattung der Fahrtkosten auf Grundlage der aej-Reisekostenordnung. (DB-Großkundennummer 200 0012. Weitere Informationen unter: www.evangelische-jugend.de/Grosskundenrabatt-DB.245.o.html.)

Anmeldung

aej-Geschäftsstelle, Laya Husmann
Otto-Brenner-Str. 9, 30159 Hannover

E-Mail: lh@aej-online.de
Telefon: 0511 1215-136

Wir erbitten Ihre Anmeldung bis zum 6. März 2017

Bitte geben Sie bei der formlosen Anmeldung an, ob Sie vegetarische Kost bevorzugen, ob Sie eine Übernachtung benötigen und ob Sie evtl. früher oder später an- bzw. abreisen.



Don't panic – it's organic

Öko-Fair Kochen für Gruppen
Ein Infotag

14. März 2017, 9.30 - 16 Uhr
Bad Dürkheim, Martin-Butzer-Haus



Anhang 7: Informations- und Werbeflyer „Gruppenfairpflege“

Das Projekt

Kern des Projektes ist die Webseite
www.gruppenfairpflege.de

Unter dem Schlagwort „Von der Information zur Aktion“ geht es konkret um die nachhaltige und einfache Beschaffung von Lebensmitteln. Hierzu gibt es auf der Webseite einen Speiseplaner, der leicht zu bedienen ist. Aus dem Speiseplaner heraus, der vegane und vegetarische Alternativen bereithält und auf Saisonalität achtet, ist es möglich, sich die Zutatenliste inklusive der Rezepte auszudrucken. Die Möglichkeit direkt aus dem Speiseplaner auch zu bestellen, soll in einem weiteren Schritt ermöglicht werden.

Auf der Webseite finden sich zudem viele Informationen und nützliche Links rund um das Thema Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung.

Wer macht mit?

Jeder Jugendverband kann mitmachen. Der CVJM Karlsruhe ist Initiator dieses Forschungsprojektes. Die Hochschule Pforzheim hat hierbei die Leitung inne. Primäre Aufgabe ist es, die Nachhaltigkeit den Entscheidern und Verantwortlichen in Vereinen und Verbänden zu vermitteln. Der Projektpartner Amorebio ist verantwortlich für die Entwicklung der Webseite und bringt als Bio-Versanddienstleister das nötige Know-how für nachhaltige Verpflegung mit.

fair

Nachhaltige Verpflegung auf Freizeiten

Auf Freizeiten erleben junge Menschen Gemeinschaft, Vielfalt, Abenteuer und – leider allzu oft – ungesundes oder qualitativ minderwertiges Essen. Das hat verschiedene Gründe: Biologische, regionale und saisonale Lebensmittel seien schwerer zu beschaffen und zu verarbeiten, kreative Rezepte für große Gruppen sind rar, etc. Wie wär's, wenn Jugendfreizeiten nicht nur erlebnisreich sind, sondern auch zum Nachdenken über Themen der Nachhaltigkeit und Ernährung anregen?



Angebote für Freizeiten und Köche

Der CVJM möchte das Wissen über nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung gerne verbreiten und etablieren. Daher bieten wir verschiedene Vorträge und Workshops an. Diese Angebote richten sich vor allem an Freizeitmitarbeitende und Verantwortliche in den Vereinen und Verbänden.

1. Bio – ein Mehr fürs Leben

Vortrag für verantwortliche Mitarbeitende
 Ökologisches Verhalten und nachhaltige Ernährung sind zwei Seiten einer Medaille – sowohl für Einzelpersonen, als auch für die Gesellschaft. Darum ist es vor allem für Jugendverbände wichtig, ein Verständnis hierfür zu entwickeln. Wir wollen im Vortrag zeigen, worum es geht und möchten für das Thema sensibilisieren.

2. Ernährung und Kochen auf Freizeiten

Workshop für Kinder- und Jugendfreizeiten
 Wissen über Ernährung beginnt im Umgang damit. Die Fähigkeit, Speisen zubereiten zu können, ist essentiell für ein Verständnis von Ernährung. Daher möchten wir Möglichkeiten aufzeigen, dies auch mit Freizeitteilnehmenden gemeinsam zu erleben.

3. Siegel – was steckt dahinter?

Vortrag für Kinder- und Jugendfreizeiten
 Immer mehr Siegel bevölkern die Supermarktregale. Während Fairtrade (Freihandels-Produkte) vielen ein Begriff ist, beginnt die Verständnislosigkeit schon bei der Unterscheidung zwischen dem EU-Bio-Siegel und den verschiedenen anderen Bio-Siegeln. Und was bedeutet UTZ-zertifiziert? Diese und viele weitere Fragen finden hier ihre Antwort.



GRUPPEN fair PFLEGUNG



Nachhaltige Gemeinschafts= verpflegung in und für Jugendverbände

Gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt



Das Projekt wird freundlicherweise von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt gefördert.



4. Grundtechniken Kochen

Workshop für kochbegeisterte Ehrenamtliche
 In vielen Bereichen ist der Einsatz von „Convenience Food“ (Lebensmittel-Fertigprodukten) weit verbreitet. Im Sinne nachhaltiger Ernährung ist dies aber in den meisten Fällen kontraproduktiv. Daher ist es wichtig zu vermitteln, wie Kochen ohne Fertigprodukte gut gelingen kann. Angefangen bei Lebensmittelhygiene über Zeitmanagement wollen wir grundlegendes Koch-Know-how vermitteln.

Belehrung nach Infektionsschutzgesetz
 Auf der Seite www.gruppenfairpflege.de bieten wir eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) an. Die Anerkennung ist mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzuklären.



Bei Interesse an Workshops und Vorträgen wenden Sie sich bitte an Lennart Nuschke:
nuschke@cvjm-hochschule.de

Anhang 8: Übersicht über Projekt- und Beiratstreffen

(Die Termine der Beiratstreffen sind grau hinterlegt)

Nr.	Datum	Gastgeber	Ort	Thematische Schwerpunkte
1	13.11.2014	Hochschule Pforzheim	Pforzheim	Vorstellung der Organisationen Termine für Projekttreffen Ideensammlung für Webseiteninhalte Beteiligung Kirchentag 2015 Projektbeirat
2	24.02.2015	Evangelische Landeskirche in Baden	Karlsruhe	Projektspezifische Definition des Begriffs Nachhaltigkeit Prototypen-Funktionalitäten Webplattform
3	21.04.2015	Evangelische Jugend der Pfalz	Kaiserslautern	Leistungsumfänge Webplattform Kirchentag Namesfindung Webseite Termine für Projektvorstellungen
4	26.06.2015	-	Telefonkonferenz	Lastenheft Inhalte der Webseite Vorbereitung Beiratstreffen
5	10.09.2015	CVJM Hochschule/ Verband	Kassel	Beiratstreffen Aktueller Projektstand und Vorstellung Projektaufgaben (Recherche, Lastenheft Webseite, Wissensspeicher, Mitarbeiterschulungen, Kostenauswirkungen Bio- Umstellung) Stellungnahmen und Beratung durch Beirat
6	23.11.2015	Evangelisches Jugendwerk in Württemberg	Stuttgart	Diskussion Rechts- und Arbeitsformen des Konsortiums nach Projektende Verabschiedung Positionspapier Anbieterneutralität Abstimmung über Lastenheft Vorstellung Workshopserie Weiteres Vorgehen Wissensspeicher und Hygieneschulung Terminfestlegung 2016
7	3.2.2016	Ev. Jugend der Pfalz	Kaiserslautern	Einschätzung zur Unterstützung der Vorhabens-partner für eine Verstetigung Vorstellung und Diskussion des

Nr.	Datum	Gastgeber	Ort	Thematische Schwerpunkte
				Speiseplaners (Wire frame) Diskussion der Bildungs-Module Mögliche Quellen für Rezepte und Bilder einschl. Nutzungsrechten Erste Ergebnisse der Freizeitküchen-Befragung
8	20.4.2016	HS Pforzheim	Pforzheim	Fachdiskussion mit Prof. Buchmann zu möglichen Rechtsformen zur Verstetigung Vorstellung der weiter entwickelten Bildungs- Module Ergebnisse der Befragung der Freizeitküchen
9	6.7.2016	CVJM Karlsruhe/ Amorebio	Karlsruhe und Ubstadt- Weiher	Diskussion des Positionspapiers zu Verstetigung Vorstellung und Diskussion des Speiseplaners Planung für die ersten Anwendungsprüfungen
10	8.9.2016	Telefonkonferenz	-	Erfahrungsaustausch aus Plattformnutzung Vorbereitung des Beirats-treffens Identifikation von Testfreizeiten für Betatest
11	27.9.2016	CVJM Hochschule	Kassel	Beiratstreffen Erprobung des Speiseplaners ist zentrales Vorhabens-element Vorstellung von Teil- funktionalitäten, Programmelementen, Hygieneschulung
12	28.9.2016	CVJM Hochschule	Kassel	Vorhabensplanung für 2017 (kostenneutrale Verlängerung) Inhaltliche Positionierung und Projektphilosophie als Kommunikationsbasis Ticketsystem „Redmine“, Dropbox-Nutzung
13	17.11.2016	Evangelisches Jugendwerk in Württemberg	Stuttgart	Information zum Dienstleister- wechsel durch Amorebio Identifikation von Testfreizeiten Terminabstimmg. z. Beta-testing Stand der Verstetigungs-ansätze Stand der Folgefinanzierungs-

Nr.	Datum	Gastgeber	Ort	Thematische Schwerpunkte
				optionen Projektphilosophie - Diskussion
14	20.01.2017	Hochschule Pforzheim	Pforzheim	Projektstand To-Do-Liste Projektstand der Partner Vorstellung Projekte von Studierenden der Fakultät für Gestaltung für die Erstellung eines Corporate Designs
15	30.03.2017	Evangelische Landeskirche in Baden	Karlsruhe	Projektstand Logovorstellung Vorstellung Kooperation ÖFSB – NGV Vorstellung ChiliConUnity Beta-Test Phase des Speiseplaners Vorstellung Webseite
16	04.07.2017	Amorebio	Ubstadt-Weiher	Projektstand Verstetigungsansätze Stand der Webseiten- programmierung Nutzerbefragung Entscheidung über Logo Vorbereitung des Beiratstreffens
17	08.09.2017	Telefonkonferenz	-	Erfahrungen aus der Nutzung der Plattform Stand Webseite Vorschläge zur Verstetigung Vorbereitung Beiratstreffen
18	28.09.2017	CVJM Hochschule	Kassel	Projektstand Bericht der Partner Vereinsgründung zur Verstetigung des Projekts
19	29.09.2017	CVJM Hochschule	Kassel	Beiratstreffen Bildungsinhalte Vorstellung Webseite Weiterführung des Projekts Einschätzung der Beiräte Sonstiges
20	11.12.2017	Evangelisches Jugendwerk in Württemberg	Stuttgart	Projektstand Berichte der Partner Abschlussveranstaltung im Rahmen der Internationalen Grünen Woche in Berlin Stand der Webseite Vereinsgründung

Anhang 9: Pressemeldungen bzw. –echo zum Vorhaben

Datum	Format bzw. Quelle
9.9.2014	DBU-Pressemitteilung in Abstimmung mit der Hochschule Pforzheim: „Aufgetischt: Mehr Bio bei Kinder- und Jugendfreizeiten“
23.9.2014	Artikel zum Vorhaben („Es muss nicht immer Schnitzel sein“) in der Stuttgarter Zeitung
14.10.2014	Beitrag in „Ernährungs-Umschau „Gemeinschaftsverpflegung: Nachhaltige Verpflegung bei Kinder- und Jugendfreizeiten“ (https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/14-10-2014-gemeinschaftsverpflegung-nachhaltige-verpflegung-bei-kinder-und-jugendfreizeiten/)
28.5.2015	Pressemeldung der Hochschule Pforzheim: Hochschule Pforzheim auf dem Kirchentag in Stuttgart - Regional, saisonal, planbar: Nachhaltig Kochen in der Jugendarbeit
5.6.2015	SWR2-Impuls-Hörfunkbeitrag „Mehr als Nudeln satt“
6.6.2015	Artikel zum Vorhaben („Studenten bieten Hilfe am Herd“) in der Pforzheimer Zeitung
3.5.2015	Artikel zum Vorhaben („Essens-Homepage fürs nächste Ferienlager“) im Pforzheimer Kurier
3.2.2018	Erwähnung des Vorhabens im Rahmen eines Interviews mit Alexander Bonde (ex-Agrarminister, jetzt DBU-Generalsekretär) in der Pforzheimer Zeitung
13.2.2018	Pressemeldung der Hochschule Pforzheim: „GruppenFAIRpflegung zu Gast auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin“
13.2.2018	FOCUS online: GruppenFAIRpflegung zu Gast auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin (https://www.focus.de/regional/pforzheim/pforzheim-gruppenfairpflegung-zu-gast-auf-der-internationalen-gruenen-woche-in-berlin_id_8460398.html)
16.2.2018	PZ-Online: Forschungsprojekt auf der Grünen Woche mit Online-Plattform (https://www.pz-news.de/pforzheim_artikel,-Forschungsprojekt-auf-der-Gruenen-Woche-mit-OnlinePlattform-_arid,1213975.html)
14.3.2018	DBU-Pressemitteilung in Abstimmung mit der Hochschule Pforzheim: Gemeinsam gegen die Lebensmittelverschwendung