

Abschlussbericht

StErn-Kita: Regionalentwicklung durch Steigerung und Einführung von Ernährungsbildung und regional-nachhaltig produzierten Lebensmitteln in Kölner Kitas und Familienzentren

Aktenzeichen: 34921/01-44

Projektträger

Ernährungsrat für Köln und Umgebung e.V.
Neven-DuMont-Straße 14
50667 Köln
Telefon: 0221-29852359
Mail: florian.sander@ernaehrungsrat.koeln
Projektleitung: Florian Sander
Ansprechpartner: Florian Sander
Organisationsform: gemeinnütziger Verein

Projektbeginn: 01.05.2020

Projektlaufzeit: 30 Monate regulär (01.05.2020 – 31.10.2022, kostenneutrale Verlängerung bis 31.03.2023)

Berichtszeitraum: 01.05.2022 –31.03.2023

Köln, im Juni 2023



Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| 1) Allgemeine Angaben..... | 2 |
| 2) Zielerreichung..... | 3 |
| a) Oberziel | 3 |
| b) Projektziele | 4 |
| 3) Zielgruppen..... | 6 |
| a) Direkte Zielgruppe | 6 |
| b) Indirekte Zielgruppe | 7 |
| 4) Maßnahmen und Aktivitäten | 8 |
| a) Lernerfahrungen während des Projektes..... | 8 |
| b) Zeitrahmen und durchgeführte Maßnahmen | 12 |
| 5) Ergebnisse und Wirkungen..... | 22 |
| a) Zwischenbilanz | 22 |
| b) Fazit | 23 |
| 6) Perspektiven und Nachhaltigkeit | 24 |
| 7) Öffentlichkeitsarbeit..... | 24 |

1) Allgemeine Angaben

Kurzfassung des Berichts

Anlass und Zielsetzung ist die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung, die gesund, bewusst und für Einrichtungen leicht in die gelebte Praxis zu integrieren ist. Dazu soll das StErn Kita Projekt aufzeigen, wie eine flächendeckende Versorgung mit regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln funktionieren kann. Darüber hinaus findet eine Wissensvermittlung von Ernährungs- und Umweltbildung für die Mitarbeitenden und Kinder in den Einrichtungen statt. Aus den Erfahrungen des Projekts ist ein Konzept für alle Kölner Kitas und Familienzentren entstanden. Neben den Modellkitas setzten sich die Projektbeteiligten aus relevanten Akteuren der Stadt, den Produzierenden, Logistikpartner:innen und Bildungseinrichtungen wie Berufskollege und Hochschulen zusammen. In Form von Fortbildungen, Bildungsmodulen und Aktionstagen wurden wichtige Projektinhalte an Hauswirtschaftskräfte, Erzieher:innen und Kita-Kinder vermittelt, immer begleitet durch eine Regionalentwicklerin in beratender Funktion.

Durch die 2020 beginnende Covid-19 Pandemie kam es zu einigen Abweichungen zum geplanten Projektverlauf. Insbesondere Schwierigkeiten bei der Kommunikation, das Abspringen von Akteuren oder das Veranstaltungsverbot sind hier zu nennen. Für alles konnten Alternativen gefunden werden. In den ersten fünf Monaten erfolgte eine Bestandaufnahme der Einrichtungen und etwaige Treffen (z.T. digital) mit Projektbeteiligten fanden statt. In den Monaten 6-10 wurde u.a. die Webseite zur Projektverfolgung erstellt und ein Leitfaden für Fachkräfte entwickelt. In den Monaten 11-24 wurden Versorgungsstrukturen mit regionalen Lebensmitteln in den Kitas etabliert und Fachtagungen zu verschiedenen Themen angeboten. In den letzten zehn Monaten des Projekts wurde das Modellkonzept zur flächendeckenden Skalierung erstellt, eine öffentlichkeitswirksame Veranstaltung durchgeführt und ein Kochbuch mit wichtigen Projektinhalten veröffentlicht. Das Projekt konnte erfolgreich beendet werden.

Kurzbeschreibung des Projektes

Der Ernährungsrat für Köln und Umgebung belegt mit diesem Projekt, dass die Steigerung und Einführung von regional und nachhaltig (StErn) produzierten Lebensmitteln in Kindertagesstätten flächendeckend funktionieren kann. Dazu arbeitet eine Regionalentwicklerin mit zehn Kölner Kitas zusammen und entwickelt ein Konzept, das eine entsprechende Versorgung für alle beteiligten Einrichtungen ermöglicht, unabhängig davon, ob sie selbst kochen oder von einem Caterer beliefert werden. Zudem richtet sich das Projekt an das Personal der Kindertageseinrichtungen, welches geschult und sensibilisiert wird. Den Kindern kommt nicht nur vollwertiges und frisches Essen zugute, es werden auch Wissensinhalte zur Umweltbildung und zu einer nachhaltigen und regionalen Ernährung vermittelt. Die beteiligten Landwirt:innen und Lebensmittelproduzent:innen werden motiviert, sich für innovative und unkonventionelle Geschäftsmodelle zu öffnen und neue Absatzmärkte zu erschließen. Dies ermöglicht ihnen eine zunehmende Unabhängigkeit vom Großmarkt und Großhandel.

Projektbeteiligte & Netzwerkpartner:innen

Kitas:

Drachennest e.V, Sommersprossen e.V., Südstadtkinder e.V., Quäker Nachbarschaftsheim e.V, Köln-Kita St-Sebastianus-Strasse, KölnKita Von-Kettler-Strasse, KölnKita Hohenfriedbergstrasse, Inklusive

Kita Maria Hilf, Kita St. Joseph, LVR Betriebskita Düxer Pänz II; im Projektverlauf hinzugekommen: SKM Poll Familienzentrum, Kita Werderstraße, Köln Kita Lohmarerstraße, Kita Homarstrasse Diakonie, Köln Kita Glashüttenstr.

Produzierende & Logistik:

Feldling (Johannes Decker und Daniel Neumann), Kartoffelkult aus Rommerskirchen, Klaus „Chefmöhrchen“ aus Kerpen, Feldhelden Rheinland aus Stommeln, Bauernhof Henseler aus Stommeln, Familie Bong aus Bergheim, Gartenhof Becker aus Stommeln, Milianshof aus Bergheim

Bildungseinrichtungen:

TH Köln, Berufskolleg St-Nikolaus-Stift Füssenich, OSK (Offene Schule Köln), Mehrgenerationenhaus Lino Club Lindweiler, Umweltbildungszentrum Gut Leidenhausen, Melanchthon Akademie

Netzwerkpartner:innen:

Netzwerk e.V., Bauernhof im Koffer, Thurner Hof, GeNAH, Gorilla Ernährungstheater, Club Lino Mehrgenerationenhaus

2) Zielerreichung

a) Oberziel

„Regionalität und Nachhaltigkeit wird in Kölner Kitas und Familienzentren gelebt und umgesetzt.“

Das Projektziel kann nach der Projektlaufzeit als umgesetzt angesehen werden. In allen zehn Modellkitas und fünf weiteren während der Laufzeit dazugewonnen Kitas konnten Konzepte für Ernährungsbildung umgesetzt werden. In den Kitas mit Frischeküche wurden neue Ansätze zur Steigerung von Nachhaltigkeit etabliert. Schwerpunkte wurden hierbei auf Lebensmittelreduktion, verstärkte Nutzung von pflanzlichen Nahrungsbestandteilen, saisonalem Kochen und Erhöhung des Bioanteils gelegt. Gemeinsam mit dem Projektpartner Feldling konnte ein funktionierendes, emissionsarmes System zur Versorgung mit regionalen Lebensmitteln entwickelt und erfolgreich etabliert werden. Der Lieferradius liegt hierbei im Umkreis von ca. 30 km, dabei wurde der vorgegebene Radius von 70km weit unterschritten. Neben den Modellkitas nutzen noch 15 weitere Kitas in Köln dieses Angebot. Eine Ausweitung auf weitere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, bspw. Schulen und Senioreneinrichtungen ist momentan bereits in Entwicklung. Zudem konnte das Projektteam beratend für eine städtische Kita und das Mehrgenerationenhaus Lino Club in Lindweiler tätig werden. Um die angestrebte Skalierung der erarbeiteten Methoden sicherzustellen, wurden unsere Ansätze in einem abschließenden Modellkonzept zusammengefasst. Dieses ist auf unserer Webseite allen Interessierten über diesen Link <https://stern-kita.koeln/wp-content/uploads/2023/04/Modellkonzept-stern-kita-koeln.pdf> zugänglich. Das Konzept wurde in einer feierlichen Abschlussveranstaltung offiziell an OB Frau Reker (vertreten durch William Wolfgramm, Dezernatsleiter Umweltamt) übergeben. Weitere Infos zu der Veranstaltung finden sich hier: <https://stern-kita.koeln/veranstaltung-ernaehrungsdemokratie-jetzt-impulse-zur-nachhaltigen-gemeinschaftsverpflegung-und-konzeptuebergabe/> Außerdem steht der Ernährungsrat bereits mit mehreren Vertreter:innen der Stadt Köln in Gesprächen, um die entwickelten Maßnahmen flächendeckend umzusetzen. Der Träger KölnKitas hat bereits signalisiert, auf dem Konzept basierend weiter an Nachhaltigkeitsprojekten zu arbeiten. Der Träger SKM plant ebenfalls eine stärkere Ausrichtung auf nachhaltige Ernährungsbildung und Versorgungsstrukturen

und konnte diesbezüglich bereits ausführlich beraten werden. Auch hier wurde Interesse einer Fortführung der Zusammenarbeit zugesichert. Die Diakonie, als Träger einer neu hinzugewonnen Kita, hat bereits um eine zukünftige Beratung durch den Ernährungsrat gebeten und wird das Konzept nutzen, erste Maßnahmen anzustoßen. Das Jugendamt Köln prüft derzeit eine Möglichkeit der Versorgung städtischer Kitas mit regionalen Lebensmitteln über Feldling und hat die Implementierung der im Projekt entwickelten Ernährungsbildungsmaßnahmen in Aussicht gestellt.

b) Projektziele

1. Ein Konzept zur Steigerung und Einführung von regional und nachhaltig produzierten Lebensmitteln für die beteiligten Kitas und Familienzentren ist entwickelt und erfolgreich getestet in den Modell-Einrichtungen.

Im September 2021 konnte der erste Testlauf zur regionalen Versorgung starten. Nach ausführlicher Recherche bei Produzierenden in der Region wurde deutlich, dass es zunächst einer Lösung für die Transportlogistik bedarf, um eine regionale Versorgung der Modell Kitas umzusetzen. Aus diesem Grunde wurde Feldling, ein Logistik Start-Up aus der Region, in das Projekt mit aufgenommen. Die Gründer Daniel Neumann und Johannes Decker haben es sich zur Aufgabe gemacht, als Vermittler zwischen Landwirt:innen und Großabnehmer:innen zu fungieren und unterstützen so bei der Etablierung einer regionalen Wertschöpfungskette. Die Kitas bestellen die Waren bis Freitag, Montag morgens wird von den Landwirt:innen geerntet, danach fährt Feldling die Höfe ab und die Ware wird direkt an die Einrichtungen geliefert. Die Preise werden von den Erzeuger:innen wöchentlich neu angepasst, z.B. als Reaktion auf Ernteauffälle oder andere Gegebenheiten des Marktes, was eine faire Preisgestaltung darstellt. Die frische und qualitativ hochwertige Ware sorgt für eine Reduktion von Abfällen, da sie länger gelagert werden kann. Viele Kitas, die über den Großhandel bestellen, planen bei der Bestellmenge Schwund durch verdorben angelieferte Lebensmittel ein, dies ist bei diesem Ansatz hinfällig. Die kurzen Kommunikationswege mit den Landwirten über Feldling hat den Vorteil, dass Anforderungen der Hauswirtschaftskräfte an das Angebot direkt nachgekommen werden kann. Das Feedback bezüglich des Konzeptes war durchweg positiv. Bis auf Schwierigkeiten bezüglich der Gebindegrößen und Mindestbestellwert gab es keine Beanstandungen. Gelobt wurden vor allem die Frische und Qualität der Lebensmittel. Mehrere Kitas berichteten, dass der Rohkoststeller allein dadurch beliebter wurde, dass sie den Kindern von der frischen Ernte und der regionalen Herkunft berichten konnten. Neben zehn der Modellkitas bestellen weiterhin auch noch 15 weitere Kitas in Köln bei Feldling.

2. Nachhaltige und regionale Ernährung und ein umweltbewusster Umgang mit Lebensmitteln ist für die Verantwortlichen in den Kitas und Familienzentren selbstverständlich geworden. Das entsprechende Handeln in die Alltagsroutine der Einrichtungen integriert und diese sind in der Lage, dass Wissen weiterzugeben.

Die Verpflegungssituation wurde für alle beteiligten Kitas im Jahr 2020 erhoben, die Anpassung nach regionalen und nachhaltigen Aspekten erfolgte sukzessive im weiteren Verlauf des Projektes. Die gemeinsam mit der Verbraucherzentrale NRW entwickelten Ideen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen konnten die Kitas erfolgreich umsetzen. In den fünf Fachtagungen wurden die Mitarbeitenden professionell geschult. Hierbei wurde großer Wert auch auf die Einbeziehung der Hauswirtschaftskräfte gelegt, die gemeinsam mit den pädagogischen Fachkräften maßgeblich an der erfolgreichen Umsetzung dieses Projektziels beteiligt waren. Alle Kitas konnten nach eigenen Aussagen durch unsere Maßnahmen dauerhafte Veränderungen etablieren und nachhaltig von den Ergebnissen profitieren. Die Kitalleitungen wurden in die Lage versetzt, trotz mangelnder finanzieller Ressourcen und Personal- und Zeitknappheit sich den Themen Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit zu widmen, da die implementierten Maßnahmen individuell zugeschnitten und niedrigschwellig konzipiert wurden. Bereits während der Projektlaufzeit konnte eine Steigerung der Bereitschaft der Mitarbeitenden, Themen im Kitaalltag aufzugreifen, beobachtet werden.

3. Erfahrungen aus den Modell-Einrichtungen sind zusammengefasst und daraus ist ein übergeordnetes Konzept für alle Kölner Kitas und Familienzentren abgeleitet.

Das Konzept wurde fertiggestellt und dient von nun an als Blaupause zur Umsetzung von Projekten die Steigerung der Nachhaltigkeit zum Ziel haben, insbesondere unter Einbeziehung von Ernährungsbildung und regionaler Versorgung. Die dort enthaltenen Ansätze und Maßnahmen wurden gemeinsam mit den Kitas und anderen Projektbeteiligten entwickelt und erfolgreich getestet und dauerhaft implementiert. Die Erstellung der Material- und Methodensammlung wurde durch eine umfangreiche Recherchearbeit gut vorbereitet und die Arbeit am ProjektWerkzeugkasten (wird auf der Webseite „Baukasten“ genannt werden) ist abgeschlossen. Der Baukasten ist über die Projektwebseite www.sternkita.koeln allen Interessierten zugänglich und enthält alle notwendigen Materialien und Informationen, um das Konzept umsetzen zu können.

4. Die Stadt Köln begreift Regionalität als wichtiges Ziel für die Bildungsarbeit in den Kitas und Familienzentren und fördert die etablierte Struktur in der Folge.

In Vorbereitung dieses Projektziels wurde ein regelmäßiger Austausch mit Vertreter:innen der Stadtverwaltung etabliert, u.a. mit Dr. Annette Boms (Umwelt- und Verbraucherschutzamt), Nils Becker (Umwelt- und Verbraucherschutzamt), Daniela Griesbaum (Amt für Kinder, Jugend und Familie), Petra Schmidt-Repgen (Amt für Schulentwicklung), Willie Becker (Kooperatives Kinder- und Jugendbüro) sowie Birgitta Nessler-Komp (Mitglied des Parteivorstandes der CDU). Kontakte mit mehreren Ratsmitgliedern der Grünen Fraktion, Frau Ritter und Frau Wellie (Amt für Schulentwicklung) konnten geknüpft werden. Der Projektleiter und die Regionalentwicklerin nahmen regelmäßig an Sitzungen der Klimarates der Stadt Köln beratend teil. Der Auftrag durch den Rat an das Amt für Kinder, Jugend und Familie zur Ausschreibung einer öffentlichen Vergabe für die Bereitstellung des Mittagessens in städtischen Kindertageseinrichtungen ist erfolgt mit dem Ziel, zumindest für die Molkerei- und Fleisch Produkte ausschließlich biologisch angebaute Produkte einzusetzen. Neben der Etablierung einer hohen Verpflegungsqualität wird nun ebenso die Erhöhung des Einsatzes saisonaler und damit regionaler Lebensmittel in der Mittags- und Zwischenverpflegung aller Kinder in städtischen Kindertageseinrichtungen angestrebt. Die Stadt Köln hat eine Marktanalyse zum Thema „Regionale Erzeugung von Lebensmitteln im Großraum Köln und Konsumentenpotentiale für Bio-Produkte“ in Auftrag gegeben. In diesem Rahmen wurde auch der Projektleiter Florian Sander beratend hinzugezogen.

5. Die produzierende Landwirtschaft in der Region ist durch den zusätzlich geschaffenen Bedarf an nachhaltig produzierten, regionalen Lebensmitteln gestärkt. Zudem werden regionale Wertschöpfungsketten etabliert und es wird ein Beitrag zu einer gesunden Regionalentwicklung geleistet.

Nach dem erfolgreich entwickelten Konzept zur Regionalversorgung im September 2021 konnte das Angebot während der Projektlaufzeit weiter ausgebaut werden. Die Anzahl der an dem Angebot beteiligten Höfe hat sich vergrößert und neue Waren konnten in das Angebot aufgenommen werden. Die wöchentliche Anpassung der Preise durch die Landwirt:innen macht die Preisgestaltung fair und transparent. Auch auf eventuelle Ernteauffälle kann so gut reagiert werden. Die im Projekt erarbeiteten Maßnahmen, die Saisonalität in den Rezepten zu erhöhen, fördert zudem den Absatz auch über die Hauptsaison hinaus. Feldling stellt für viele Kitas eine bessere Option als der Großhandel dar, was die regionalen Betriebe stärkt und Planungssicherheit garantiert. Darüber hinaus hat das Projektteam versucht, den Kitas weitere Alternativen für andere Bedarfe anzubieten. Kontakt wurde aufgenommen mit einem kleinen Betrieb der Bio-Obst und Gemüse produziert und dieses mit Gemüseboxen für die Kitas anbieten kann. Und einem Hofladen, der Demeter Ware anbietet. Diese Ansätze haben sich jedoch bislang als nicht praktikabel erwiesen. Das Projektteam war auch an der Entwicklung eines

Konzeptes für einen Food Hub beteiligt, der eine größtmöglich regionale Versorgung der Stadt Köln ermöglichen würde.

3) Zielgruppen

a) Direkte Zielgruppe

Pädagogische Fachkräfte und Hauswirtschaftskräfte

Das Projekt richtete sich in erster Linie an die Kindertageseinrichtungen und ihr Personal, d.h. multi-professionelle Teams aus pädagogischen und nicht-pädagogischen Mitarbeiter:innen. Die erste Kontaktaufnahme seitens des Projektteams sowie die weiterführende Kommunikation richtete sich zunächst an die Leitungskräfte der teilnehmenden Kitas. Im Mai 2020 erfolgte die telefonische Vorstellung des Projektteams sowie die Planung der persönlichen Treffen vor dem Hintergrund der CoVid-19 Pandemie und des in den Kitas herrschenden eingeschränkten Regelbetriebs. Bei der Kick-Off Veranstaltung Anfang September waren neben Vertreter:innen der Kitaträger aufgrund der personellen Infrastruktur in den Kitas primär die Kita-Leitungen eingeladen. Durch die ersten Lockerungen der Corona Schutzmaßnahmen war es im Frühjahr 2021 möglich, in vielen Einrichtungen persönlich zu beraten. Der Kontakt mit den verantwortlichen Fachkräften hat sehr geholfen, die Bedarfe der einzelnen Einrichtungen noch besser einschätzen zu können und so das Angebot individuell anzupassen. Die Kitas wurden im Laufe des Jahres 2021 weiterhin bei der praktischen Umsetzung von Kita Gärten begleitet und individuell je nach Bedarf in der Ernährungsbildung unterstützt. In den ersten beiden Fachtagungen konnte sich das Projektteam gemeinsam mit den Modellkitas vernetzen und austauschen. Besonders der Austausch der Fachkräfte untereinander war sehr produktiv. Laut Feedback aus den Kitas konnten die im Projekt angebotenen niederschweligen Bildungsangebote und vor allem praktische Anleitungen die Fachkräfte bei Ihrer täglichen Arbeit unterstützen. Viele Erzieher:innen begannen, Themen wie Umweltschutz und Nachhaltigkeit stärker in den Arbeitsalltag einzubinden. Auch Tipps für Upcycling- oder DIY-Projekte wurden gerne genutzt. Die Hauswirtschaftskräfte wurden bedingt durch den Testlauf zur regionalen Versorgung sehr stark ins Projekt mit eingebunden. Einige Küchenkräfte kommunizierten dadurch auch mehr über das Essen innerhalb der Einrichtungen, sowohl mit anderen Fachkräften als auch mit den Kindern. Dies führte zu einer besseren Integration der Küchenkräfte aber auch zu einer stärkeren Etablierung des Themas Ernährung. Die Kitaleitungen sahen hier einen Zusammenhang mit dem neuen Konzept, da sich der Fokus auf die Lebensmittel, und somit auch die Zubereitung verlagert hatte. In den Fachtagungen zu den Themen „Speisenherstellung, Speisenkalkulation, Warenwirtschaft und Lagerung“ für die Küchenkräfte und „Essenssituationen aus pädagogischer Perspektive“ konnten die Bildungsmaßnahmen für die Fachkräfte weiter ausgedehnt werden. Die Veranstaltung für die Hauswirtschaftskräfte hatte in den Kitas eine nachhaltige Wirkung: die erlernten Rezepte wurden in das Repertoire aufgenommen und es hat sich eine WhatsApp Gruppe gebildet, um den Erfahrungsaustausch zwischen den Einrichtungen zu ermöglichen. In der Tagung zum Thema Essenspädagogik wurden neben der Vermittlung von pädagogischen Grundfragen auch konkrete Probleme in den einzelnen Kitas angesprochen. So schloss sich auch hier der Kreis zur Nachhaltigkeit, da auch die Reduktion von Tellerresten oder das erfolgreiche Heranführen an neue Rezepte oder Lebensmittel in ein gutes, durchdachtes pädagogisches Rahmenwerk eingebettet werden sollte, um erfolgreich etabliert werden zu können.

Kita-Kinder

Die Vermittlung von Wissensinhalten zu Umweltbildung und einer nachhaltigen und regionalen Ernährung an die Kita-Kinder war eine zentrale Aufgabe des Projektes. In vielen Einrichtungen wurde der persönliche Kontakt zu den Kindern erst 2022 möglich. Es konnte aber durch Feedbackabfrage bei den Erzieher:innen und Kitaleitungen entschieden werden, welche geplanten Aktionen in das Portfolio aufgenommen werden. Auch die Umstellung auf regionale Versorgung hatte positiven Einfluss auf die Kinder. Die Fachkräfte erzählten in den Kitas von der neu etablierten regionalen Versorgung, und allein das Wissen, dass die Lebensmittel frisch und direkt von Landwirt:innen geerntet wurde, sorgte bei einigen für mehr Nachfrage an Obst und Gemüse. Die Hofbesuche stellten im Projekt ein Highlight sowohl für die Kinder als auch die Fachkräfte und Eltern dar. Das direkte Erleben von Natur und Landwirtschaft steigerte das Verständnis für die durch das Projekt vermittelten Ansätze enorm. Gemeinsam mit Frau Ackermann als Mitglied des Steuerungskreises und Trägervertreterin des Paritätischen NRW hat das Projektteam einen Leitfaden zur Verwendung der Bildungsansätze erstellt. Hier wird der Fokus vor allem auf einen adäquaten pädagogischen Ansatz unter Wahrung der kindgerechten Ausrichtung gelegt.

Landwirt:innen und Lebensmittelproduzent:innen

Der erste Kontakt zu Landwirt:innen und Lebensmittelproduzent:innen wurde 2020 aufgenommen. Dies erfolgte zum Teil im Rahmen des Stern Kita Projektes aber auch projektübergreifend, indem sowohl die Regionalentwicklerin als auch Projektleiter an der Ideenbörse Rheinisches Revier teilgenommen haben. Erste Schritte bezüglich des Aufbaus eines Lieferanten-Netzwerkes erfolgten in Form einer detaillierten Bestandsaufnahme und Verortung aller regionalen Erzeuger:innen inklusive der von ihnen angebotenen Lebensmittel bzw. Produkte. Die persönliche Ansprache und Auswahl der kooperierenden Erzeuger:innen wurde im 1. Quartal 2021 ausgeweitet. Über den Ausschuss Regionalvermarktung wurden weitere Landwirt:innen kontaktiert und die Erhebung der Bedarfe in den Betrieben abgeschlossen. Eine direkte Logistik jedes einzelnen Betriebes mit den Kitas hat sich weder als emissionsarm noch praktikabel herausgestellt. Daher wurde für die Transportabwicklung e Kooperationspartner (Feldling) gefunden. Die Leitlinien von Feldling besagen, dass ausschließlich saisonale Produkte angeboten werden. Kurze Transportwege von max. 30 km und die Vermeidung von Einwegverpackungen gestalten das Angebot emissionsparend. Die beteiligten Landwirt:innen bemühen sich um die Vermeidung von Pflanzenschutzmitteln und Monokulturen, ergreifen Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität wie z.B. Blühstreifen und Fruchtfolge im Anbau und leisten einen wertvollen Beitrag zu Förderung und Erhalt alter Sorten. Himmel und Ääd und die Regionalwert AG arbeiten seit 2022 gemeinsam an der Entwicklung neuer regionaler Konzepte. Zu diesem Zwecke wurde der Ernährungsrat gebeten, beratend mitzuwirken, da die in diesem Projekt gesammelten Daten eine wertvolle Basis für die Entwicklung von innovativen Ansatzpunkten darstellen. Auf der Messe für nachhaltige Ernährungsbildung im Juni 2022 konnten sich die anwesenden Produzierenden und Caterer zudem miteinander vernetzen.

b) Indirekte Zielgruppe

Verbände und Träger der Kinderbetreuungseinrichtungen

Vertreter:innen der fünf Träger der beteiligten Kitas (KölnKitas, AWO, Caritas, Paritätische NRW, Diakonie) trafen sich jedes Quartal im Steuerungskreis um über den aktuellen Stand des Projektes, etwaige Schwierigkeiten und kommende Vorhaben informiert zu werden. Die Kommunikation zwischen dem Projektteam und dieser Zielgruppe fand von Beginn an regelmäßig statt und hatte immer einen

hohen Stellenwert. Im Laufe des Projektes kamen Frau Griesbaum als Vertreterin des Jugendamts der Stadt Köln und Annette Boms und Nils Becker vom Umweltamt zum Steuerungskreis hinzu. Die Regionalentwicklerin hatte zudem die Möglichkeit, das StErn Kita Projekt bei einer Sitzung des AK80 vorzustellen und auf die anstehende Ausweitung der Ansätze nach Projektende und mit Erstellung des Modellkonzeptes vorzubereiten. Zum Projektende hin konnte die Kommunikation auf Trägerebene intensiviert werden, vor allem der SKM, die Diakonie und KölnKitas sind sehr an einer Fortführung der Zusammenarbeit mit dem Ernährungsrat interessiert.

Eltern und Elternbeirat

Im Wege der projektbezogenen Stakeholder Analyse wurde eine weitere indirekte Zielgruppe ermittelt und für den Projektverlauf entsprechend berücksichtigt. Sowohl von Seiten des Steuerungskreises als auch der Leitungskräfte der Kitas kam der Wunsch auf, auch Eltern und Elternbeiräte gezielt in das Projekt mit einzubinden. Das Projektteam bezog daher bei der Maßnahmenplanung diese Interessensgruppe mit ein. Im Frühjahr 2021 konnten in den Einrichtungen des StErn Kita Projektes, die als Elterninitiativen agieren, erste persönliche Kontakte zu Eltern geknüpft werden. In drei Einrichtungen wurde mit Eltern zusammen an Projekten gearbeitet. Ein Flyer zur Elternkommunikation wurde in 12 Sprachen erstellt und den Einrichtungen zur Verfügung gestellt. Im Laufe des Jahres 2021 konnte die Arbeit mit den Eltern an einigen Stellen intensiviert werden. So wurde bspw. in einer Kita das Anlegen eines Blühbeetes mit Stauden begleitet. In den meisten Einrichtungen blieb zwischen der Beendigung der Eingewöhnungsphase nach den Sommerferien und dem ersten Anstieg der Fallzahlen im Herbst zu wenig Zeit, um Aktionstage mit den Eltern durchzuführen. Hinzu kam, dass in fast allen Einrichtungen nach wie vor Betretungsverbot für Eltern bestand. Aus den Einrichtungen wurde aber berichtet, dass Kinder erste Ergebnisse der Projektarbeit auch mit Geschwistern und Eltern in ihren Familien teilen. Im Jahre 2022 bekam das Projektteam zunehmend das Feedback, dass sich die Eltern für eine Übertragung einiger der implementierten Ansätze für zu Hause interessieren, und generell vermehrt von der StErn Kita Arbeit Notiz nehmen. Dies wurde bei der Erstellung der Materialien für den Baukasten verstärkt berücksichtigt. Eine Kita ermöglicht den Eltern zudem, bei Feldling mitzubestellen, was einen neuen interessanten Ansatz zur Verbreitung des Konzeptes zur Regionalitätssteigerung darstellte.

4) Maßnahmen und Aktivitäten

a) Lernerfahrungen während des Projektes

Einschränkungen durch die CoVid-19 Pandemie

Im Zuge des Projektstarts traten einige projektexterne Umstände auf, welche die Arbeit des Projektteams erschwerten bzw. dazu veranlassten den Ablauf des Projektes z.T. auch kurzfristig umzustrukturieren. Der Beginn des Projektes wurde aufgrund der CoVid-19 Pandemie zunächst um zwei Monate nach hinten verschoben und begann somit am 01.05.2020. Zu diesem Zeitpunkt fanden in Deutschland erste Lockerungen der Corona Maßnahmen statt, Abstandsgebot, Kontaktbeschränkungen sowie Maßnahmen zur Hygiene und zum Infektionsschutz galten trotzdem fort und erschwerten persönliche Treffen und Veranstaltungen in hohem Maße. Externen Personen war der Zutritt zwar nach Coronabetreuungsverordnung formal gestattet, allerdings trafen viele Kitas eigene Regelungen, die externen Personen sowie Eltern den Zutritt untersagten. Dieser Situation ist es geschuldet, dass einige im Projektplan beschriebene Aktivitäten und Veranstaltungen nicht in der ursprünglichen Form stattfinden konnten. Dazu zählen Vernetzungs- und Austauschtreffen, Einführungsworkshops in den Kitas sowie eine erste öffentlichkeitswirksame Veranstaltung. Als Reaktion auf diese Umstände erfolgte eine Anpassung der zeitlichen Ablaufplanung. So

wurden alle notwendigen Aufgaben des Projektmanagements gebündelt direkt zu Beginn des Projektes durchgeführt und die Besuche bzw. Bestandsaufnahme in den Kitas auf den Spätsommer verlegt.

Fortbildungen und Wissensvermittlung durch Bildungsmodule

Die Wissensvermittlung für die pädagogischen Fachkräfte konnte nicht durchgehend in allen Einrichtungen persönlich stattfinden. Da die Erfahrung gemacht wurde, dass der Umstieg auf entsprechende digitale Software nicht für alle Kitas umsetzbar war, mussten flexible Lösungen gefunden werden. Das Projektteam hat für jede Kita ein individuellen Beratungsansatz entwickelt, der auf die Bedarfe der einzelnen Einrichtungen zugeschnitten war. Durch die stattgefundenen Gespräche wurde ein unerwartet großer Bedarf an grundsätzlicher Ernährungs- und Gesundheitsbildung bei den pädagogischen Fachkräften evident. Außerdem wurde deutlich, dass viele Kitas aufgrund von begrenzter Anzahl an Schließ- bzw. Konzeptionstagen Schulungen einzelner Mitarbeitenden denen im gesamten Team zu erfolgenden vorziehen. Dies wurde in der Konzeptionierung des Baukastens aufgegriffen. Mit Beginn des Jahres 2022 wurde deutlich, dass die Fachkräfte in den Kitas vermehrt Interesse an unseren Ansätzen zeigen und die Beteiligung der Mitarbeitenden im Vergleich zum Vorjahr zugenommen hat. Nach wie vor waren die Ansätze zum naturnahen Lernen besonders beliebt und je praktischer und greifbarer diese gestaltet wurden, umso leichter fiel den Erzieher:innen die Umsetzung. Dazu zählte auch eine möglichst übersichtliche und kurz gehaltene Gestaltung von Lernmaterialien. Die Kitaleitungen und Mitarbeitenden betonten im Laufe des Projektes immer wieder, wie schwer es oftmals fällt, geeignete Ansprechpartner:innen zu finden. Dies galt für die Lebensmittelversorgung und das Catering genauso, wie für Bildungsangebote. Im Zuge der Messe für Nachhaltige Ernährungsbildung konnten diese Angebote an einem Ort präsentiert werden. Leider war die Zielgruppe nicht so stark vertreten, wie gehofft. Begründet wurde dies mit einem ungewöhnlich hohen Krankenstand unter den Erzieher:innen, neben Corona und anderen Infektionskrankheiten wurden vor allem psychische Langzeitfolgen genannt. Das bedeutet rückblickend, dass die stark individuelle, flexible und persönliche Begleitung der Kitas durch das Projektteam während der Laufzeit maßgeblich für den Erfolg des Projektes war.

Ernährungsbildung

Ernährungsbildung findet bisher während der pädagogischen Ausbildung nicht statt, wird aber im Arbeitsalltag zunehmend gefordert. Im Bereich der Ernährungsbildung konnte daher ein hoher Bedarf an praktischer Begleitung bei der Erarbeitung und Umsetzung von Nachhaltigkeitsthemen festgestellt werden. Auch fehlt es an Materialien, um in den Einrichtungen die Themen zu vertiefen und den Kindern näher zu bringen.

Kitagärten bzw. das Gärtnern mit Kindern war in vielen Einrichtungen ein expliziter Wunsch bei der Bedarfsermittlung. Das Projektteam konnte dieses Thema im Frühjahr 2021 aufgreifen und die Einrichtungen beim Anlegen von Gärten, Hochbeeten oder Pflanzkübeln unterstützen. Dabei wurde gezielt auf die individuellen Gegebenheiten vor Ort eingegangen und kindgerechte Konzepte entwickelt, die sich leicht in den Kita-Alltag integrieren lassen. Unterstützung erfolgte durch ehrenamtliche Helfer:innen aus dem Ausschuss Essbare Stadt. Gerade naturnahe Lernräume stoßen auf große Resonanz bei den Kindern und erleichtern die Vermittlung zum Teil auch sehr komplexer Themen. Es wurde berichtet, dass Kinder bspw. weniger Tellerreste übriglassen, wenn sie an der Ernte von Bestandteilen der Mahlzeit beteiligt waren bspw. durch Kräuterbeete. Auch stiegen das Verständnis und die Wertschätzung für Lebensmittel, sowohl bei den Kindern als auch den Fachkräften. Oft reichten kleine Impulse, um Kinder für die Themen zu begeistern. Gerade das Anbauen von Gemüse machte sie neugierig auf Essen und ermöglichte Raum für viele weiterführende Fragen die zur Vermittlung von Themen wie

Umweltschutz, Biodiversität und Ressourcenschonung dienen können. Auch ermöglichte es den Kindern in diesem Setting weitere wichtige Fähigkeiten zu erwerben, wie bspw. Sozialkompetenz, Selbstwirksamkeitserwartung und sensomotorische Fähigkeiten. Die Regionalentwicklerin bekam zudem die Möglichkeit, einige Unterrichtseinheiten im Berufskolleg Füssenich abzuhalten, um zukünftige Erzieher:innen auf das Thema Regionalitätssteigerung und Ernährungsbildung vorzubereiten. Da in jeder Ausbildungsform ein praktischer Teil obligatorisch ist, können gerade praxisbezogenen Konzepte dort als eine Art Vorlage für die Umsetzung eines Projektes dienen. Der StErn Kita Ansatz stieß bei Schüler:innen, Lehrer:innen und Schulleitung auf großes Interesse.

Gemeinschaftsverpflegung und regionale Versorgung

Im Bereich Gemeinschaftsverpflegung werden häufig ungelernete Mitarbeitende beschäftigt, die großen Bedarf an Weiterbildungen zum Thema Nachhaltigkeit mitbringen. Die Weiterbildungen für die Hauswirtschaftskräfte hatten daher einen hohen praktischen Anteil, und wurden somit in Präsenz durchgeführt. Das breitgefächerte Angebot an Beratung und Fachtagungen hat in den Kitas dazu geführt, dass zwischen den einzelnen Aufgabenbereichen eine bessere Kommunikation stattfindet. Vor allem die Einbindung der Küchenkräfte machte für das Betriebsklima und auch die erfolgreiche Etablierung von Nachhaltigkeit einen entscheidenden Unterschied. So nahm der Dialog zwischen Hauswirtschaftskräften und Kindern zu, das Thema Essen wurde stärker in den Fokus gerückt und die pädagogischen Fachkräfte planten zum Teil gemeinsam mit den HWKs den Pflanzplan für den Kitagarten. So konnten sich die Bereiche Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung wie auch von Beginn an geplant, zunehmend verbinden. Durch das Konzept zur regionalen Versorgung war das Projektteam verstärkt auf die Kooperation der Küchenkräfte angewiesen und konnte schließlich alle mit dem Konzept auch überzeugen. Es gab Kitas, die das ausschließlich saisonale Angebot vor Herausforderungen gestellt hat. Eine Lösung war das Abändern von bereits existierenden Rezepten oder das Ausprobieren neuer Rezepte. Ein über Feldling erhältliches Produkt ist „Kinoa“ – im Rheinland erzeugter Quinoa. Die ist ein geeigneter und vor allem nachhaltiger und emissionsarmer Ersatz für Reis und die Kitas wurden mit Kochanleitungen und Rezepten erfolgreich dazu animiert, dieses Produkt auszuprobieren. Es wurde berichtet, dass diese Phase mit etwas Aufwand verbunden war, sowohl weil es einige Umstellung der internen Abläufen als auch Veränderungen in der Zubereitung bedurfte. Für alle Beteiligten war die eine Lernerfahrung, die aber durchweg als positives Erlebnis bewertet wurde. Gerade die Erkenntnis, was wirklich in der Region wächst, und insbesondere ab wann es nicht mehr verfügbar ist, war ein wichtiger Punkt, dessen Vermittlung gelungen ist. Der Kooperationspartner Feldling musste im Laufe des Projektes feststellen, dass die Akquise neuer Einrichtungen mit einem unerwartet hohen Zeitaufwand verbunden ist. In Zukunft wird sich die Frage der Rentabilität verstärkt stellen und es wird schwierig, den bisherigen Ansatz weiter beizubehalten. Die Möglichkeit der Expansion auf deutlich mehr Kitas ist mit großen Investitionen verbunden, bspw. der Anschaffung mehrerer Lieferwagen. Eine über die Woche verteilte Lieferung mit einem Fahrzeug ist nicht möglich, da die Kitas die Waren zu Beginn der Woche benötigen. Eine Ausweitung des Angebots auf die Gastronomie oder Großküchen scheitert bspw. oft daran, dass bereits gewaschenes oder vorgeschnittenes Gemüse benötigt wird. Diese Beispiele zeigen exemplarisch auf, dass eine gezielte Förderung von innovativen Konzepten als Voraussetzung einer nachhaltigen Implementierung anzusehen ist, die zudem in enger Zusammenarbeit mit der Kommune realisiert werden sollte. Um die nachhaltige Versorgung Kölns zu ermöglichen, müssen regionale Wertschöpfungsketten etabliert werden. Eine flexible Transportlogistik ist Voraussetzung für eine emissionsarme Verteilung der Waren. Für ein großflächiges Ausrollen eines solchen Konzeptes benötigt es einen Broker bzw. Vermittler und/oder Food Hub.

b) Zeitrahmen und durchgeführte Maßnahmen

1. – 5. Monat (Mai – September 2020) Tabellarisch

| Maßnahme laut Projektantrag | Aktivität | Abweichung |
|--|---|---|
| <p>Aufbau eines Vernetzungs- und Austauschforums und Vernetzungstreffen der Akteure (zur Bündelung von Informationen und Darstellung des aktuellen Projektstandes)</p> | <p>Über 20 Meetings in digitaler Form mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektbeteiligten von der TH Köln • Mitgliedern des Steuerungskreises • Ausschuss Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung • Der Projektgruppe „Ernährung und Konsum“ des Kölner Klimarates • Projektgruppe zum Tag der Jugend (Beitrag der 10b der Trude Herr Gesamtschule zum Thema Schulverpflegung) • Klimarat der Stadt Köln • BNE Netzwerk „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ • AK80 <p>18 Persönliche Treffen und Meetings mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesamtvorstand des Ernährungsrates • Sprecher:innen des Ernährungsrat-Ausschusses „Regionalvermarktung“ • Einzelnen Akteuren, Ehrenamtlichen Mitarbeitenden und Mitgliedern des Ernährungsrates • Kitaleitungen • Trägervertretungen • Arbeitskreis StErn Kita • Ideenbörse Rheinisches Revier | <p>Ein großes Forum mit Akteuren aus verschiedensten Bereichen (Träbergemeinschaft der Kitas, Ämter der Stadt Köln, Fachkräfte aus den Kitas, regionale Landwirte etc.) konnte aufgrund der CoViD-19-Pandemie nicht durchgeführt werden. So fand der Austausch zunächst mit einzelnen Beteiligten und z.T. digital statt. Der Aufbau eines übergreifenden Vernetzungsforums wurde für eine Zeit angedacht, in der das Infektionsgeschehen persönliche Zusammenkünfte wieder ermöglicht. Durch das Anhalten der Pandemie fanden die meisten Vernetzungen mit den Akteuren während der Projektlaufzeit weiterhin meist in einzelnen Gesprächen oder online statt.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>22 Vernetzungsgespräche per Telefonat mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsberaterin für Kindertagesstätten bei der Stadt Köln • Kita-Leitungen der Modellkitas • Projektgruppe Tag der Jugend • Einzelnen Akteuren, Ehrenamtlichen Mitarbeitenden und Mitgliedern des ER • Der Sarah Wiener Stiftung • Mitarbeitenden der Ackerdemia | |
| <p>Bestandsaufnahme in den Modellkitas, Auswertung der Ergebnisse des MehrWertKonsum Projektes und Erhebung des IST-Zustandes</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Aufbereitung und Benchmarking der Messdaten der Verbraucherzentrale NRW aus dem MehrWertKonsum Projekt zu Abfallvermeidung, Speiseresten, Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit der verwendeten Lebensmittel in den vorliegenden Speiseplänen • Ermittlung des IST-Zustand bzgl. Speisenherstellung, Infrastruktur der Koch- und Lagermöglichkeiten, Lieferbeziehungen und Bezugsquellen von Lebensmitteln, finanzieller Situation, Fachkenntnisstand von Hauswirtschaftskräften/pädagogischem Fachpersonal, Fortbildungskultur und bisheriger Nutzung von Bildungsmaterialien in den Einrichtungen • Durchführung mehrerer zeitlich gestaffelter Maßnahmen zur Bedarfsermittlung die Bildungsmodule betreffend | <p>Die Bestandsaufnahme in den Kitas konnte nicht in allen Fällen wie ursprünglich vorgesehen vor Ort stattfinden, sondern musste zum Teil telefonisch/per Videoanruf erfolgen.</p> |
| <p>Analyse und Beurteilung der Kita-Konzepte hinsichtlich ihrer Bildungsrelevanz (durch Prof. Marc Schulz von der TH Köln)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Beginn des Seminars „Praxis erziehungswissenschaftlicher Essensforschung in Kindertageseinrichtungen“ unter Leitung von Professor Marc Schulz an der TH Köln im WS 20/21 • Einbindung der Projektmitarbeiterinnen in das Seminar und Zugang zu den vermittelten Lerninhalten | <p>Eine Qualitätskontrolle der Bildungskonzepte durch Prof. Schulz konnte nicht erfolgen, da sich dieses Vorhaben als logistisch nicht umsetzbar herausgestellt hat.</p> |
| <p>Entwicklung und Erstellung des Werkzeugkastens (neu. Baukasten)</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
| (inkl. Beratungsmaterial und -tools) | <ul style="list-style-type: none"> • Umfangreiche Recherche und Anlegen eines Verzeichnisses zu anderen Projekten und Materialsammlungen mit ähnlichem Fokus • Etablierung regelmäßigen Kontakts zu Personen aus dem Ausschuss Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung zwecks ehrenamtlicher Beteiligung an der Erstellung der Bildungsmodule • Erfolgreich abgeschlossene Erhebung der Bedarfe seitens der Kita-Mitarbeitenden im Hinblick auf die Bildungsmodule • Aufnahme der inhaltlichen Arbeit an den Bildungsmodulen | |
| Bündelung, Ansprache und Listung aller regionalen Landwirt:innen (in einem zentralen Register) | <ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreich abgeschlossene Bestandsaufnahme und Listung der regionalen Landwirt:innen/ Produzent:innen und angebotenen Produkte basierend auf dem Ernährungsrat bereits vorliegenden Daten • Planung der weiteren Aufbereitung der Daten anhand des Projektfokus und basierend auf der individuellen Situation in den einzelnen Einrichtungen für 2021 | Das detaillierte Verzeichnis aller regionalen Betriebe wurde im Dezember 20 fertiggestellt. |
| Teilnahme an Schulungsmaßnahmen | Teilnahme der Regionalentwicklerin und Projektassistentin an folgenden Fortbildungen/Seminaren: <ul style="list-style-type: none"> • „Einfach machen! - Nachhaltigkeit in der Kita-Verpflegung“ der Verbraucherzentrale NRW • „Online-Einstiegsfortbildung zur Genussbotschafterin“ der Sarah-Wiener-Stiftung • Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz, IFSG • „Mythen der fairen Beschaffung und wie man ihnen begegnet – ein Kommunikationstraining“ • „Forum III: Küchenheld:innen gesucht – Wie können in der Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung Nachhaltigkeitskriterien stärker verankert werden?“ | |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Webinar on The Impacts of Public Sector Food Procurement Strategies and Tools for Better Management • Online Kongress "Handeln statt Warten - Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung" • Digitale Auftaktveranstaltung "Die Küchenpartie mit peb" | |
|--|--|--|

6. - 10. Monat (Oktober 2020 – Februar 2021) Tabellarisch

| Maßnahme laut Projektantrag | Aktivität | Abweichung |
|---|---|--|
| <p>Eine öffentlichkeitswirksame Veranstaltung mit den Leiter:innen der Kitas, Verbraucherzentrale NRW, dem Amt für Kinder, Jugend und Familie der Stadt Köln, der Trägergemeinschaft AK§80 der freien Trägerschaft und dem Expertenteam des Ernährungsrats für Köln und Umgebung. Pressevertretern der lokalen aber auch überregionalen Presse wird das StErn Projekt deutschlandweit vorgestellt.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Regelmäßige Kommunikation auf den Social-Media-Kanälen des Ernährungsrates Köln e.V. und StErn Kita Projektwebseite über die Projekte und umgesetzten Maßnahmen. Dadurch ermöglicht wurde eine Informationsvermittlung unabhängig von Präsenzveranstaltungen. • Zu diesem Zweck wurde auf der Website eigens der Bereich „Neuigkeiten“ ergänzt, der ursprünglich nicht eingeplant war. | <ul style="list-style-type: none"> • Es war Mitarbeitenden der Stadt Köln trotz sinkender Inzidenz immer noch nicht gestattet, an Veranstaltungen teilzunehmen. • Eine PR-Veranstaltung wird nachgeholt, sobald die Sperre aufgehoben wurde. |
| <p>Erstellung der weborientierten Plattform, die so ausgelegt und programmiert wird, dass sie ständig ausgeweitet, verbessert und dem erzieherischen Handeln angepasst wird.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Die Webseite ist online und wird im Projektverlauf weiterhin ergänzt. | |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Erarbeitung eines Betreuungsleitfadens von Schulungsmodulen für die Beratung und Begleitung der Einrichtungen durch den Regionalentwickler in Zusammenarbeit mit dem Ausschuss Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung des Ernährungsrates und dem Wissenschaftsteam der TH Köln unter der Leitung von Prof. Marc Schulz.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung des Leitfadens für die Fachkräfte durch die Regionalentwicklerin wurde begonnen und wird bis zum Abschluss der Fachtagungen weiter ergänzt. • Verfahrensleitlinien für die Verwendung der Bildungsmodule für die Zielgruppe „Kita-Kinder“ wurden von der Regionalentwicklerin erarbeitet und von Katrin Ackermann, Fachreferentin des Paritätischen NRW und Mitglied des Steuerungskreises abgenommen. | <ul style="list-style-type: none"> • Professor Schulz wurde aus terminlichen Gründen an der Erstellung der Leitfäden nicht beteiligt. |
| <p>Beginn der Beratung und Unterstützung der Kitas mit einer Dokumentation durch die TH Köln unter der Leitung von Prof. Schulz.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Als Alternative für die Kooperation innerhalb des Projektes konnten wir das Berufskolleg St.-Nikolaus-Stift in Zülpich gewinnen. • Durch Evaluation des Wissenstransfers konnten die Bildungsansätze getestet und noch besser ausgestaltet und so die Qualitätskontrolle und Dokumentation abdeckt werden • Auf diese Weise erreichten wir die pädagogischen Fachkräfte direkt, was für das Projekt sehr zielführend war | <ul style="list-style-type: none"> • Es hatte sich für die TH herausgestellt, dass unser Projekt sehr praxisbezogen ist. • Zudem konnten viele Modell Kitas den persönlichen Besuch im letzten Semester nicht ermöglichen. Dadurch musste die vereinbarte Kooperation reduziert werden, ein Beitrag als Gastdozentinnen von Regionalentwicklerin und Projektassistentin an der TH ist nicht mehr geplant. • Es konnte für die Begleitung eine neue Einrichtung, das Berufskolleg St.-Nikolaus-Stift, gewonnen werden. Dort werden Regionalentwicklerin und Projektassistentin nun einen Gastdozentinnen-Beitrag leisten. |
| <p>Dauerhafte Beratung und Unterstützung der Einrichtungen bei der Umsetzung, z.B. hinsichtlich des Aufbaus</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Das Projektteam konnte in den letzten sechs Monaten die Beratungstätigkeit ausdehnen und weiter personalisieren. | |

| | | |
|---|---|--|
| von regionalen Kooperationen, der Erarbeitung einer Versorgungsstrategie und Finanzplanung etc. | <ul style="list-style-type: none"> • Die Kitas wurden bedarfsorientiert begleitet. • Eine Versorgungsstrategie ist erarbeitet, mit den Kitas abgestimmt und wird im September `21 getestet. | |
| Erste Besuche bei und Absprachen mit Landwirten zu Belieferungsmöglichkeiten, Gebindegrößen, Sortimentsvielfalt etc. | <ul style="list-style-type: none"> • Das Projektteam hat zahlreiche Gespräche mit Landwirt:innen aus der Region führen können, um die Bedarfsermittlung auszuweiten. • Mit einigen Produzierenden konnten sich Mitarbeitende persönlich treffen und vor Ort ein Bild machen können. | |

11. -24. Monat (Februar 2021 – April 2022)

| Maßnahme laut Projektantrag | Aktivität | Abweichung |
|---|---|--|
| <p>Regelmäßige Termine zur Fortführung der Implementierung von Maßnahmen zu regionaler und nachhaltiger Ernährungsbildung und -versorgung. Jede der 10 Kitas wird alle 2-3 Wochen persönlich besucht. Es finden so insgesamt 20 Beratungstage pro Kita statt. Während dieser Tage findet begleitend eine Datenerfassung auf Grundlage von vorher erarbeiteten Fragestellungen von Erzieher:innen, Eltern und Kindern durch das Wissenschaftsteam statt. Diese sollen hauptsächlich den Verlauf, den</p> | <ul style="list-style-type: none"> • In den Kitas konnten die ersten persönlichen Termine vor Ort wahrgenommen werden • Die Beratungen konnten noch gezielter und bedarfsorientierter vorgenommen werden. • Praktische Maßnahmen konnten erfolgreich getestet und implementiert werden. • Ein Konzept zur regionalen Versorgung wurde getestet und etabliert. Entwickelt wurde es in enger Zusammenarbeit zwischen Projektteam und den Produzierenden, Hauswirtschaftskräften, Kitaleitungen und pädagogischen Fachkräften. In einer abschließenden Qualitätsmessung wurden Wirksamkeit der Maßnahmen und Optimierungsbedarf evaluiert. • In regelmäßigen Treffen des internen Qualitätszirkels wurden im Vorfeld die Ansätze bewertet und angepasst und im Nachgang weiter optimiert. | <ul style="list-style-type: none"> • Häufig erfolgten Beratungen immer noch telefonisch, die regelmäßige Kommunikation hatte sich aber mittlerweile gut etabliert und fand sehr viel häufiger statt als noch im vergangenen Jahr. Dies war zum Teil der entspannteren zeitlichen Situation in den Einrichtungen zu verdanken, aber auch einer konsistenten Organisation von Seiten des Projektteams. • Die Datenerfassung erfolgte durch das Projektteam |

| | | |
|---|---|---|
| Kompetenzzuwachs und die Compliance der Maßnahmen des Projektes erfassen. | | |
| Daneben regelmäßige Absprachen mit den Landwirt:innen und den produzierenden Betrieben sowie erste Planungen für die Belieferung der Kitas. | <ul style="list-style-type: none"> • Für die Belieferung der Kitas wurde ein Konzept entwickelt und ein Kooperationspartner gefunden. Der Testlauf erfolgt nach den Sommerferien 2021. • Der Grundstein für ein möglichst umfangreiches Modellkonzept am Ende der Projektlaufzeit wurde gelegt | |
| Zusätzlich erfolgen 5 Fachtagungen mit Vertreter:innen aller Kitas, mit dem Ziel des Austauschs, der Optimierung der Plattform und der Erarbeitung von kurz-, mittel- und langfristigen S.M.A.R.T.en Zielen. | <ul style="list-style-type: none"> • Die fünf Fachtagungen fanden zum Teil digital und in Präsenz statt. Die Veranstaltungen "Regionale, Saisonale und Nachhaltige Lebensmittel", „Sensibilisierung für Bildung zur nachhaltigen Entwicklung im KiTa-Alltag“, "Essenssituationen aus pädagogischer Perspektive" richteten sich gezielt an die Erzieher:innen und Kitaleitungen und wurden digital abgehalten. Zu den Themen "Speisenherstellung, Speisenkalkulation, Warenwirtschaft und Lagerung" und "Nachhaltigkeitssteigerung durch pflanzliche Alternativen" wurden die Hauswirtschaftskräfte zu einem Präsenztermin eingeladen. Die erarbeiteten Ziele liegen den Kitaleitungen zur Umsetzung vor. | |
| Begleitende Seminare durch die TH Köln zu Qualitätssicherung | <ul style="list-style-type: none"> • Die begleitenden Seminare fanden am Berufskolleg St.-Nikolaus-Stift statt. | |
| Konstante Vernetzungs- und Informationsarbeit bei der Stadt | <p>27 Meetings in digitaler Form mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektbeteiligten von der TH Köln • Mitgliedern des Steuerungskreises | <ul style="list-style-type: none"> • Es war Mitarbeitenden der Stadt Köln trotz sinkender Inzidenz bis Ende 2022 immer noch ausschließlich eingeschränkt |

| | | |
|--|---|---|
| <p>und insbesondere bei den zuständigen Ämtern</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ausschuss Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung • Der Projektgruppe „Abfallverringerung und -vermeidung“ des Kölner Klimarates • Amt für Schulentwicklung der Stadt Köln • Ideenpool des IWE • Mitgliedern der SPD Wesseling • Ratsmitgliedern der grünen Fraktion • Feldling • Ehrenamtlich Engagierte <p>24 Persönliche Treffen und Meetings mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorstand des Ernährungsrates • Sprecher des Ernährungsrat-Ausschusses „Regionalvermarktung“ • Einzelnen Akteuren, Ehrenamtlichen Mitarbeitenden und Mitgliedern des Ernährungsrates • Kitaleitungen und Mitarbeitenden • Landwirt:innen • Mitarbeitenden aus den Ausschüssen „Regionalvermarktung“ und „Essbare Stadt“ <p>40 Vernetzungsgespräche per Telefonat mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kita-Leitungen der Modellkitas • Einzelnen Akteuren, Ehrenamtlichen Mitarbeitenden und Mitgliedern des ER • Bildungseinrichtungen/außerschulische Lernorte • Landwirt:innen • Berufskolleg St.-Nikolaus-Stift • Externe Projektinteressierte | <p>gestattet, an Veranstaltungen teilzunehmen. Daher hat die Vernetzungsarbeit an dieser Stelle oft immer noch digital stattfinden müssen</p> |
| <p>Weiterhin Beratung und Unterstützung der Einrichtungen bei</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Erfolgte konstant projektbegleitend und je nach Anforderungen in den Kitas. | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>der Umsetzung, z.B. hinsichtlich des Aufbaus von regionalen Kooperationen, der Erarbeitung einer Versorgungsstrategie und Finanzplanung etc.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Auf Veränderungen und neue Wünsche aus den Einrichtungen konnte dadurch zeitnah reagiert werden | |
|---|---|--|

25. -35. Monat

| Maßnahme laut Projektantrag | Aktivität | Abweichung |
|---|---|------------|
| <p>a) Entwicklung eines flächendeckenden Modells. Dazu gehört die Ableitung von Best-Practices für alle Kölner Kitas, die Festlegung von Richtlinien (der Stadt Köln und der Träger) und die Anpassung und der Ausbau des Werkzeugkoffers.</p> | <p>Das Modellkonzept wurde erstellt . Es schafft die Grundlagen für eine erfolgreiche Implementierung der erarbeiteten Konzepte in weiteren Kitas, Schulen, Jugend- und Familienzentren. In einer feierlichen Veranstaltung wurde das Konzept offiziell an OB Frau Reker (vertreten durch William Wolfgramm, Dezernatsleiter Umweltamt) übergeben. Außerdem steht der Ernährungsrat bereits mit mehreren Vertreter:innen der Stadt Köln in Gesprächen, um die entwickelten Maßnahmen flächendeckend zu skalieren. Mehrere Träger in der Region haben signalisiert, dass sie eine zukünftige Kooperation mit dem Ernährungsrat wünschen.</p> | |
| <p>b) Es erfolgt ein ausführlicher Bericht über das Gelingen des Projektes und ein daraus abgeleiteter Handlungsbedarf für eine flächendeckende und auch über die Stadt Köln hinausgehende Ausweitung auf weitere Kitas.</p> | <p>Durch regelmäßige Treffen des Steuerungskreises unter Teilnahme von Vertreter:innen der Stadt Köln, insbesondere des Jugend- und Umweltamtes erfolgte die Berichterstattung bereits projektbegleitend. In Abschlussgesprächen wurde dies erneut gebündelt und an die Beteiligten in der Stadtverwaltung übermittelt. Der Prozess der Ausweitung v.a. auf städtische Kitas wird den Ernährungsrat in den kommenden Jahren weiterhin begleiten, die Mühlen in der Verwaltung mahlen insgesamt doch sehr langsam.</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| <p>c) Parallel werden die Kitas und Familienzentren in ihrer Arbeit durch den/die Regionalentwickler:in weiter betreut.</p> | <p>Die Betreuung wurde fortgeführt und ausgeweitet. Insgesamt konnten fünf neue Kitas während des Projektes hinzugewonnen werden, einmalige Individualberatungen erfolgten in weiteren vier Einrichtungen.</p> | |
| <p>d) Eine öffentlichkeitswirksame Veranstaltung mit den Leiter:innen der Kitas, der Verbraucherzentrale NRW, dem Amt für Kinder, Jugend und Familie der Stadt Köln, der Trägergemeinschaft AK\$80 der freien Trägerschaft, dem Expertenteam des Ernährungsrat Köln und Umgebung, den beteiligten Produzenten und Landwirten und der Oberbürgermeisterin der Stadt Köln. Pressevertretern der lokalen aber auch überregionalen Presse wird der Bericht über das Ergebnis des StErn Projektes vorgestellt.</p> | <p>Am 10. Juni fand eine Messe für nachhaltige Ernährungsbildung auf dem Gelände des Umweltbildungszentrum Gut Leidenhausen in Köln-Porz statt. Vertreten waren rund 20 Ausstellende, neben zahlreichen Initiativen für Umwelt- und Ernährungsbildung, waren einige Anbieter regionaler Lebensmittel sowie ein nachhaltiges Cateringunternehmen vor Ort.</p> <p>Am 10. März wurde zum Abschluss des StErn-Kita-Projekts– zusammen mit den beiden Stiftungen SUE und DBU – feierlich das “Konzept zur Steigerung und Einführung von Regionalität und Nachhaltigkeit in Kölner Kitas und Familienzentren“ der Stadt Köln überreicht. Weitere Informationen finden sich hier: https://stern-kita.koeln/das-war-unsere-messe-fuer-nachhaltige-ernaehrungsbildung/</p> <p>https://stern-kita.koeln/veranstaltung-ernaehrungsdemokratie-jetzt-impulse-zur-nachhaltigen-gemeinschaftsverpflegung-und-konzeptuebergabe/</p> <p>Gefördert durch die Stadt Köln erstellte das Projektteam zum Abschluss ein Kochbuch „Damit Köln besser isst“. Hier wurden je Monat ein saisonales Lieblingsrezept aus den beteiligten Kitas und ein Rezept von anderen Projektbeteiligten veröffentlicht. Abgerundet wurde das ganze durch Gemüsesteckbriefe und Tipps zur Nachhaltigen Ernährung und Essenspädagogik. Dieses Kochbuch wird auch über das Projektende hinaus die Arbeitsergebnisse weitertragen.</p> | |

5) Ergebnisse und Wirkungen

a) Zwischenbilanz

Evaluierung der Daten aus dem MehrWertKonsum Projekt

Das Projektteam hat die Daten aus dem MehrWertKonsum Projekt der Verbraucherzentrale NRW mit Einverständnis der Kitas als Ergebnisberichte zur Verfügung gestellt bekommen, tabellarisch gegenübergestellt und ausgewertet. So konnte ein Benchmarking der teilnehmenden Kitas anhand der jeweils angefallenen Abfallmengen durchgeführt werden. Insgesamt betrug die Abfallmenge in den teilnehmenden Kitas 18% von der gesamten Produktionsmenge. Davon handelte es sich bei 70% um Ausgabereste und bei 30% um Tellerreste. Außerdem wurden die kalkulierten Portionsgrößen in Gramm, das Einsparpotenzial in Euro im Messzeitraum, sowie beliebte und unbeliebte Speisen erfasst und verglichen. Aus dieser Übersicht konnten substantielle Erkenntnisse abgeleitet werden, die im weiteren Projektverlauf eine entsprechende Berücksichtigung fanden. So gab es in einigen Kitas noch großen Handlungsbedarf bezüglich der Einsparung von Speiseresten. Letztere fielen meist vermehrt an, wenn die Differenz zwischen geplanten und tatsächlichen Essensteilnehmenden nicht in die Speisenplanung einkalkuliert wurde. Auch das Identifizieren von unbeliebten Speisen und das Einführen neuer Rezepte trägt in großen Umfang zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei. Darüber hinaus wurde durch die Auswertung deutlich, dass in vielen Kitas die Speisepläne in Bezug auf die Klimafreundlichkeit stark angepasst werden können, also z.B. Fleisch, Reis und Südfrüchte reduziert werden sollten.

Ergebnisse der Kick-Off Veranstaltung

Bei der Kick-Off Veranstaltung erhielten die Teilnehmenden die Gelegenheit, ihre Wünsche, Erwartungen und Gedanken zum Projekt zu äußern. Die Ergebnisse dieser Feedback- und Austauschrunde wurden dokumentiert und dienen dem Projektteam als Grundlage für die weitere Arbeit. Des Weiteren wurde der Wunsch nach Fortbildungen geäußert, in denen sowohl Basiswissen als auch Anregungen für neue Rezepte und Zubereitungsarten vermittelt werden. Hier werden Inhouse Veranstaltungen mit hohem praktischem Anteil digitalen oder außer Haus stattfindenden Bildungsangeboten vorgezogen. Weitere Themen die sich die Leitungskräfte außerdem wünschten, waren u.a. Saisonalität, Fleisch-, Milch- und Zuckerkonsum, Essenskultur, Interkulturalität, sowie die gesellschaftliche Rolle bzw. soziale Funktion von Essen. Hoch bewertet wurde neben der Einbeziehung der Eltern zudem die Motivierung der Mitarbeitenden für die Projektinhalte und die aktive Begleitung durch das Projektteam bei der Umsetzung von Aktionen mit substantiellem Mehrwert wie bspw. der Gestaltung von Hochbeeten und anderen praktischen Lernorten oder auch Umsetzung von Projekttagen und Eltern/Kind-Kochnachmittagen.

Bestandsaufnahme in den Kitas

Die Bestandsaufnahme in den einzelnen Kitas erfolgte auf der Grundlage eines standardisierten Fragebogens. Die ausgefüllten Fragebögen wurden dokumentiert und ausgewertet. Außerdem konnte das Projektteam Einsicht in Bestelllisten und Speisepläne erhalten, aus denen sich der gesamte Lebensmittelbedarf aller Kitas ableiten und die Versorgung durch regionale Erzeuge:innen ermöglichen lässt

Bestandsaufnahme regionale Produzierende

Basierend auf dem Ernährungsrat bereits vorliegenden Daten von Erzeuger:innen aus der Region wurde in Vorbereitung des Produzierenden Netzwerkes eine qualifizierte Liste erstellt. Dazu wurden die vorhandenen Daten analysiert und zweckdienlich aufbereitet. Diese Liste wurde im Projektverlauf kontinuierlich gepflegt.

Projektwebseite

Der Launch der Projektwebseite stern-kita.koeln erfolgte im Januar 2021. Die Nutzung von Analyse-tools ermöglichte es dem Projektteam das Userverhalten zu analysieren und entsprechende Anpassungen der Nutzungsmöglichkeiten und eine Optimierung der Usability vorzunehmen. Das Feedback zu den Inhalten des Baukasten erfolgte in den Kitas durch die pädagogischen Fachkräfte vor Ort, so dass auch dort das Nutzungspotential voll ausgeschöpft werden konnte.

Konzept zur regionalen Versorgung

Gemeinsam mit dem Kooperationspartner Feldling und in enger Abstimmung mit den Modellkitas haben wir 2021 ein Transport- und Logistikkonzept erarbeiten können, das die Bedarfe der Landwirt:innen und der Einrichtungen vereinbart und zudem emissionsreduziert operiert. Dieses konnte im Projektverlauf etabliert und ausgeweitet werden, was ein Beleg für die hohe Nachfrage in dem Bereich ist.

b) Fazit

Das Projektteam hat erfolgreich verschiedene Kontakte zu der Stadt Köln knüpfen und sich dort als Ansprechpartner:innen für das Thema Nachhaltigkeit und Regionalität in der Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung positionieren können. Es ist gelungen, die geplanten Maßnahmen an die operativen Abläufe in den Einrichtungen und an individuelle Anforderungen anzupassen, insbesondere unter Berücksichtigung der pandemiebedingten Besonderheiten. Die individuelle und flexible Begleitung der Kitas innerhalb des Projektes kristallisierte sich als einer der Hauptmerkmale heraus, die zum Projekterfolg beigetragen haben. Die Einbettung der Entwicklung von regionalen Konzepten in den Kontext der Ernährungsbildung erweist sich als zukunftsfähiger und ausbauwürdiger Ansatz. Die Herausforderung wird in Zukunft darin bestehen, den Bioanteil der verwendeten Produkte mit den bisher vorhandenen finanziellen Ressourcen zu erhöhen. Die Vermittlung von grundlegendem Wissen über Zusammenhänge von Klima, Umweltbedingungen und Wetter auf die Landwirtschaft an die Abnehmer:innen sollte ein integraler Bestandteil beim Aufbau von Regionalvermarktungskonzepten sein. Die Landwirtschaft stellt das Fundament unserer Versorgung dar und muss als solche vor allem politisch noch stärker in den Fokus des angestrebten Strukturwandels gerückt werden. Die Integration aller Mitarbeitenden inkl. der Hauswirtschaftskräfte in den Kitas trägt maßgeblich zum Erfolg von Ernährungsbildung bei. Die im Projekt erarbeiteten Ansätze sind skalierbar auf Schulen und Berufskollegs, wo ebenfalls ein steigender Bedarf an Ernährungs- und Nachhaltigkeitsbildung zu verzeichnen ist. Die Herausforderungen der Zukunft liegen sicherlich in der wirtschaftlich angespannten Lage durch die politischen Veränderungen der letzten Jahre, sind jedoch gleichzeitig auch wiederum die besten Argumente zur Fortführung von Projekten im Bereich der Nachhaltigkeitsförderung. Dies spiegelt sich auch in der erhöhten Nachfrage nach Beratung wider. Die Projektwebseite und der Baukasten dienen der Multiplikation der erarbeiteten Ansätze und begleiten die operative Umsetzung der im Modellkonzept

vorgestellten Maßnahmen. Den Ernährungsrat haben bereits nach Projektende mehrere Anfragen von anderen Ernährungsräten und Initiativen diesbezüglich erreicht.

6) Perspektiven und Nachhaltigkeit

Reges Feedback vor allem zu den Bildungsmodulen zeigte, dass der dort gelegte Schwerpunkt des ernährungsbildenden Ansatzes richtig gewählt wurde. Während des Projektes gab es zahlreiche Nachfragen bezüglich eines Einstieges in das Projekt von Seiten neuer Kitas und Beratungsanfragen von anderen Initiativen, was den Bedarf an nachhaltigkeitsfördernden Projekten belegt. Dadurch wurde auch der Fokus verstärkt auf die Arbeit im Bereich der Landes- und Kommunalpolitik und die Etablierung unseres Konzeptes als Wegweiser für andere Einrichtungen gelegt. Der Ausbau des produktiven Austauschs mit regionalen Erzeuger:innen ist die Basis für eine Etablierung weiterer zukunftsweisender Maßnahmen zur Stärkung der regionalen Landwirtschaft. Das regionale Konzept bleibt nach Ablauf der Projektlaufzeit bestehen und wird momentan ausgeweitet. Eine flächendeckende Versorgung mit regionalen Produkten der städtischen Kitas ist in Planung. Auch finden Gespräche mit Vertreter:innen der Stadt Köln bezüglich der großräumigen Skalierung der erarbeiteten Konzepte statt.

7) Öffentlichkeitsarbeit

Pressmitteilungen

29.09.2022 Kita Glashüttenstraße reduziert Lebensmittelabfälle https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/wp-content/uploads/2022/10/Pressemitteilung_Internationaler-Tag-gegen-Lebensmittel-verschwendung_Ernaehrungsrat_20220929.pdf

07.09.2021 Start der Versorgung mit regionalen Lebensmitteln an 14 Modellkitas https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/wp-content/uploads/2021/09/Pressemitteilung-StErn-Kita-Feldling-Regionale-Versorgung_20210907.pdf

26.09.2019 Aktiv für nachhaltige Kita-Küche weniger Speiseabfälle und mehr regionale Lebensmittel https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/wp-content/uploads/2019/10/Presseeinladung-Aktiv-f%C3%BCr-nachhaltige-Kita-K%C3%BCche_20190924.pdf

Artikel Webseite Ernährungsrat Köln

23.03.2021 StErn Kita Homepage ist online! <https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/2021/03/23/stern-kita-homepage-ist-online/>

16.12.2020 StErn Kita-Weihnachtswichtel unterwegs <https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/2020/12/16/stern-kita-weihnachtswichtel-unterwegs/>

17.09.2020 Auftaktveranstaltung StErn.Kita <https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/2020/09/17/auftaktveranstaltung-stern-kita/>

23.06.2020 StErn-Kita Projekt hat die Arbeit aufgenommen <https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/2020/06/23/stern-kita-projekt-hat-die-arbeit-aufgenommen/>

27.01.2020 Neues Projekt Stern-Kita startet <https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/2020/01/27/neues-projekt-stern-kita-startet/>

Artikel Webseite StErn Kita

27.04.2023 Abschluss des StErn Kita Projektes <https://stern-kita.koeln/abschluss-des-stern-kita-projektes/>

03.05.2023 „Damit Köln besser isst“ Wir präsentieren unser saisonales Kochbuch <https://stern-kita.koeln/damit-koeln-besser-isst/>

26.04.2023 Die 5. Fachtagung – Hülsenfrüchte <https://stern-kita.koeln/rueckblick-auf-unsere-letzte-fachtagung-zum-thema-huelsefruechte/>

20.03.2023 Veranstaltung Ernährungsdemokratie Jetzt! Impulse zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung und Konzeptübergabe <https://stern-kita.koeln/veranstaltung-ernaehrungsdemokratie-jetzt-impulse-zur-nachhaltigen-gemeinschaftsverpflegung-und-konzeptuebergabe/>

24.12.2023 Weihnachtsaktion für die Kitas <https://stern-kita.koeln/weihnachtsaktion-fuer-die-kitas/>

24.06.2022 Das war unsere Messe für nachhaltige Ernährungsbildung <https://stern-kita.koeln/das-war-unsere-messe-fuer-nachhaltige-ernaehrungsbildung/>

13.06.2022 Hühner streicheln, Eier sammeln und Picknick neben dem Streichelzoo – Eine Kita zu Besuch auf dem Milianshof <https://stern-kita.koeln/huehner-streicheln-eier-sammeln-und-picknick-neben-dem-streichelzoo/>

11.03.2022 Beerenstecklinge für die Kita-Gärten <https://stern-kita.koeln/beerenstecklinge-fuer-die-kita-gaerten/>

07.07.2022 Erfolgreiche Versorgung mit regionalen Lebensmitteln – Die Auswertung des Testlaufs mit Feldling <https://stern-kita.koeln/erfolgreiche-versorgung-mit-regionalen-lebensmitteln/>

18.02.2022 Die 4. Fachtagung – Essenssituationen aus pädagogischer Perspektive <https://stern-kita.koeln/die-4-fachtagung-essenssituationen-aus-paedagogischer-perspektive/>

21.01.2022 Die 3. Fachtagung – Ran an die Töpfe! Nachhaltiges & saisonales Kochen mit den Hauswirtschaftskräften <https://stern-kita.koeln/die-3-fachtagung-ran-an-die-toepfe/>

26.012.2021 Weihnachtsüberraschung für die Kitas <https://stern-kita.koeln/weihnachtsueberraschung-fuer-die-kitas/>

10.12.2021 Unterricht im Berufskolleg – Die Regionalentwicklerin zu Besuch bei Erzieher:innen in Ausbildung <https://stern-kita.koeln/unterrichtseinheit-im-berufskolleg/>

19.11.2021 Die zweite Fachtagung – SDGs und BNE <https://stern-kita.koeln/die-zweite-fachtagung-sdgs-und-bne/>

23.10.2021 Start der Fachtagungen – Am Anfang stand die Landwirtschaft <https://stern-kita.koeln/start-der-stern-kita-fachtagungen/>

24.09.2021 Ein Blühbeet für die Kita <https://stern-kita.koeln/ein-bluehbeet-fuer-die-kita/>

09.09.2021 Testlauf der regionalen Versorgung gestartet – StErn Kita und Feldling testen Konzept an 14 Kitas <https://stern-kita.koeln/testlauf-der-regionalen-versorgung-gestartet/>

08.07.2021 Naturparadies am Rande von Köln – Ein Besuch beim Biogarten Thurner Hof der Volkshochschule Köln <https://stern-kita.koeln/naturparadies-am-rande-von-koeln/>

21.05.2021 Beratungstage in den Kitas – das Gärtnern hat begonnen! <https://stern-kita.koeln/beratungstage-in-den-kitas/>

Presseberichte

09.06.2022 Tipps und Tricks für klimafreundliche und nachhaltige Ernährung <https://www.erzbistum-koeln.de/news/Tipps-und-Tricks-fuer-klimafreundliche-und-nachhaltige-Ernaehrung/>

11.08.2022 Vom Feld in die Küchen – Kölner Restaurants und Kitas bekommen ihr Gemüse vom Start-up Feldling https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/wp-content/uploads/2022/08/2208_Feldling.pdf

17.09.2021 Regionale Lebensmittel für Kölner Kitas – Modellprojekt gestartet <https://foodhub-nrw.de/news/regionale-lebensmittel-fur-kolner-kitas-modellprojekt-gestartet>

27.09.2019 Besseres Essen für Kita https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/wp-content/uploads/2019/09/20190927_Besseres-Essen-f%C3%BCr-Kitas_KStA.pdf