
**HOFFENTLICH
SCHMECKT'S**

Projektbroschüre für die

REGIONALEN TAFELRUNDEN

2019

Heinersdorf

Kyritz

Potsdam

Eberswalde

im Rahmen der „Qualitätsinitiative Schulverpflegung“ des Landes Brandenburg

Einleitung

1

Was wollten wir und was haben wir getan?

2

Rückblick: Die Brandenburger und Lokalen Tafelrunden 2015-2018

3

Ergebnisse aus den verschiedenen Umfragen im Rahmen des Projektes

4

Regionale Wertschöpfungskette

5

Ergebnisse der Workshops

6

Generelle Ableitungen für die Schulverpflegung in Brandenburg

Kommunikation

Bildung

Experimentierfreude

Politische Forderungen

Integration in eine Brandenburger Ernährungsstrategie

Rolle der Zivilgesellschaft

Zusammenfassung und Ausblick

Informationsquellen

Verwendete Quellen

Alle Kinder
essen Lasagne
- außer Ronny,
der mag kein
Pony.

Gut, übertrieben, nicht in jeder Lasagne steckt Pony und erst recht nicht in jeder Lasagne, die in der Schulverpflegung angeboten wird. Aber der Lebensmittelskandal, den dieser Witz aufgreift, verdeutlicht die Problematik der heutigen verstärkt industriell ablaufenden Speisenproduktion. Die Liste an Nahrungsmittelskandalen ließe sich fortsetzen und ergänzen durch Probleme in der Landwirtschaft, krankhafte Ernährungsgewohnheiten

Bei all dem wäre es gut, hätte man ein Instrument, eine „Waffe“, um negative Prozesse langsam aber stetig umzuändern. Aber halt, die haben wir doch. Wir haben sogar zwei, mindestens: den bewussten Konsum und die Gemeinschaftsverpflegung.

Bewusster Konsum = bewusste Verbraucher*innen. Bedingt Bildung, Informationen und alternative Angebote.

Gemeinschaftsverpflegung = ???

Was kann die Gemeinschaftsverpflegung? Ganz ehrlich? Wir wissen es noch gar nicht. Das Potenzial, dass der Gemeinschaftsverpflegung und im Speziellen der Schulverpflegung innewohnt, ist vielerorts noch nicht erkannt worden.

Dabei kann Schul- und Gemeinschaftsverpflegung so viel. In erster Linie kann sie die Gemeinschaft stärken. Ist es nicht eine schöne Vorstellung, wenn Nahrungsmittel vom Erzeuger nebenan zur Gemüsemanufaktur eine Kommune weiter transportiert werden, um dann vom Catering-Unternehmen in der Kreisstadt für die Schulen der Kreisstadt oder sogar von und in diesen selbst zu schmackhaften Gerichten verarbeitet zu werden, natürlich zusammen mit den Schüler*innen, Lehrkräften und außerschulischen Bildungsakteur*innen?

„Ach, papperlapapp, Hirngespinnste! Das wird niemals möglich sein. Nicht in Brandenburg. Da gibt es die Globalisierung, da gibt es Monokulturen, da gibt es ... ganz viel jedenfalls, was dagegen steht.“ Ja, unsere problemorientierte Welt sieht gerne Probleme und das, was nicht geht. Aber leider zwingen uns jetzt äußere Umstände immer stärker dazu, nachhaltig lösungsorientierter zu denken und sinnvolle Lösungen zu erarbeiten. Lösungen, die uns zwingen, Neuland zu betreten, liebgegewonnene Gedanken zu hinterfragen und bequem gewordene Verhaltensweisen abzuschütteln. Lösungen, die vielleicht auch eher dem Menschen dienen, als partikularen wirtschaftlichen Interessen. Denn machen wir uns nichts vor: am Essen wird verdient. Ob gut daran verdient wird, wird wohl zu unterschiedlichen Antworten führen. Aber Menschen leben davon, Arbeitskraft und Geld in Ernährung zu investieren.

Die Landwirtschaft in Deutschland hatte 2018 einen Produktionswert von 45 Mrd. EUR.

Die Lebensmittelindustrie (170 Mrd. EUR) und das lebensmittelherstellendes Gewerbe (30 Mrd. EUR) hatten im selben Jahr einen Umsatz von knapp 200 Mrd. EUR.

Die Außer-Haus-Gastronomie (zu der auch die Gemeinschaftsverpflegung gehört) hatte 2018 einen Umsatz von guten 80 Mrd. EUR.

Interessant in diesem Zusammenhang und tatsächlich eines der größten Probleme im Interessenkonflikt zwischen Landwirt*innen und Verbraucher*innen und den dazwischen geschalteten Akteur*innen, ist, dass die Primärerzeugung der Nahrungsmittel augenscheinlich weniger einbringt als die Veredelung im zweiten und dritten Schritt. Darüber wird in Zukunft zu sprechen sein. Auch hier in Brandenburg, z.B. im Rahmen einer Brandenburger Ernährungsstrategie. Aber deutlich wird an diesen Zahlen, dass der Ernährungskontext umkämpft ist von ökonomischen Interessen. Veränderungen im Kontext Ernährung bedeuten, bestehende Machtkonstellationen in diesem Kontext zu hinterfragen. Das ist richtig so, aber dem muss man sich bewusst sein, wenn man Veränderungen anstrebt. Und dem muss man sich ganz besonders bewusst sein, wenn man im Regionalen und Lokalen des ländlichen Raums Veränderungen herbeiführen möchte. Denn dort können die Konsequenzen der Veränderungen abgelesen werden, und zwar an den Gesichtern der Nachbarn und kommunalen Mitbewohner*innen bzw. kann es schon vorher abgelesen werden am Widerstand derjenigen, die ihre eigene Existenzgrundlage gefährdet sehen. Veränderung verlangt nach Fingerspitzengefühl, verlangt nach Empathie und der Fähigkeit, zuhören zu können. Denn nur so lassen sich die gemeinsamen Schnittmengen finden, um zusammen die notwendigen Veränderungen anzugehen.

**Aber was hat
denn das jetzt
bitte mit den
Regionalen
Tafelrunden und
dieser Broschüre
zu tun?**

Schulverpflegung ist nur ein Teil des großen Kontextes „Ernährung“. Und jeder Teil ist immer abhängig vom großen Ganzen. Wenn wir also über sinnvolle Veränderungen im Bereich „Schulverpflegung“ reden wollen, müssen wir den Blick erweitern und – mit Verlaub – über den Tellerrand schauen.

Und wir müssen den Status Quo der derzeitigen Prozesse kennen, die Abläufe der Wertschöpfungskette und wissen, wie so etwas regional funktion-

ieren könnte, denn gerade Ernährung bietet bessere Chancen als andere Wirtschaftsbereiche, fast geschlossene regionale Wertschöpfungsketten- und kreisläufe aufzubauen. Denn auch, wenn wir auf unseren Basmatireis nicht verzichten wollen, lässt sich – theoretisch – unsere Grundversorgung (und noch etwas mehr) auf einheimischer (regionaler) Kost aufbauen. (Politischer und persönlicher) Wille und Kreativität im Gestalten, Erzeugen und Experimentieren natürlich vorausgesetzt.

Aber es wäre fatal, ließen wir die Potenziale der Schul- und generell der Gemeinschaftsverpflegung ungenutzt. Sie kann so viel tun für ein besseres Bewusstsein bezüglich des eigenen Essverhaltens und damit auch des eigenen Kaufverhaltens. Und es wäre fatal, würden wir nicht die ökonomische Hebelwirkung nutzen, die die Gemeinschaftsverpflegung ausüben kann. Es macht einen Unterschied für die Region, ob die 500t Kartoffeln für die Schulverpflegung importiert werden müssen, oder ob sie aus der Region stammen und auch dort verarbeitet worden sind. Aber auch hier wird wieder deutlich – wer am Hebel sitzt, bestimmt über Machtkonstellationen. Und nicht alle sehen Regionalität mit ihrer Tendenz zur Dezentralisierung als das Gelbe vom Ei.

Aber egal, was sich nun tatsächlich als das Gelbe vom Ei herausstellen wird, etwas ist in Bewegung geraten. Alte Handlungsmuster werden nicht mehr lange greifen, alte Antworten passen nicht mehr zu den neuen Fragen. Deutlich wird dies auch in der Brandenburger Schulverpflegung wie die Regionalen Tafelrunden 2019 zeigten.

In diesem Sinne bedankt sich das Projektteam noch einmal bei allen helfenden Händen, bei allen Referent*innen und Workshopleitenden und natürlich bei all den engagierten Akteur*innen, mit denen wir kommunizieren durften und die den Weg zu einer der Veranstaltung gefunden haben.

Viel Freude beim Lesen dieser Projektbroschüre und die ein oder andere Erkenntnis wünscht

das Projektteam der Regionalen Tafelrunden 2019

1 WAS WOLLTEN WIR UND WAS HABEN WIR GETAN?



Die Regionen

Region Nordwest – Prignitz, Ostprignitz-Ruppin
Region Südwest – Havelland, Potsdam-Mittelmark,
Teltow-Fläming, Brandenburg a.d.H., Potsdam
Region Nordost – Oberhavel, Uckermark, Barnim,
Märkisch-Oderland
Region Südost – Oder-Spree, Dahme-Spree,
Spreewald-Neiße, Elbe-Elster, Oberspreewald-
Lausitz, Frankfurt/Oder, Cottbus

Zielgruppen

Angelehnt an die regionale Wertschöpfungskette umfasste die Zielgruppe, die mit den Veranstaltungen angesprochen werden sollte, die einzelnen Akteursgruppen der Kette. Im einzelnen waren dies somit:

Produktion: Landwirt*innen, Gärtner*innen
Veredelung: verarbeitendes Gewerbe,
Lebensmittelhandwerker*innen
Transport/Logistik: Lebensmittelhändler*innen,
Logistiker*innen
Entscheidung: Schulträger, kommunale
Verwaltung, Schulen, Eltern
Zubereitung: Catering-Unternehmen, Schulen,
Küchenpersonal
Verzehr: Küchenpersonal, Schulen, Lehrer*innen,
Erzieher*innen, Schüler*innen

Unser Hauptziel war es in vier Brandenburger Regionen vier regionale Tafelrunden zu organisieren und durchzuführen, wobei neben den Netzwerkeffekten als weitere Ergebnisse erzielt werden sollten:

- nachhaltige Entwicklung als Thema in den Kontext einzubringen,
- die Schulverpflegung als Gemeinschaftsaufgabe zu verdeutlichen,
- Potenziale der gesamten Wertschöpfungsketten für die regionale Entwicklung der Schulverpflegung zu skizzieren,
- Ergebnisse zu erarbeiten, die in den Regionen die Thematik voranbringen und von den Akteur*innen aufgegriffen werden können, um selbständig tätig werden zu können
- sowie Hindernisse und Probleme aufzuzeigen und die Erarbeitung von möglichen Lösungsansätzen auf regionaler Ebene und auf Landesebene.

Schulverpflegung als Gemeinschaftsaufgabe darzustellen hieß für uns zu zeigen, dass Schulverpflegung nicht ausschließlich bezogen werden kann auf temporäre Aushandlungsprozessen zwischen Schulträgern und Cateringunternehmen. Sofern spürbare Veränderungen erfolgen sollen, ist es notwendig den gesamten Kontext des übergeordneten komplexen Querschnittsthemas „Ernährung“ mit in die Betrachtung einzubeziehen und zu versuchen, dies in regionale Prozesse zu übersetzen. Aus diesem Grunde bezogen wir die Akteur*innen der gesamten Wertschöpfungskette in unsere Arbeit ein, u.a. auch deshalb weil wir überzeugt davon sind, dass ein Aufeinanderabstimmen von Prozessen und Aktionen eher garantieren kann, dass Entwicklungen nicht gegeneinander laufen bzw. können dadurch eher Synergieeffekte zum Tragen kommen.

Bei der Arbeit mit vielen unterschiedlichen Akteur*innen, die nicht selten unterschiedliche Interessen und unterschiedliche thematische Wissensstände haben, ist es wichtig, bereits in der Ansprache niemanden auszuschließen. Die Notwendigkeit praktische Schritte zu erarbeiten und politische Forderungen zu formulieren, ohne gleichzeitig von vornherein Menschen auszuschließen oder zu diffamieren, bedarf persönlicher Gespräche und einer aufmerksamen Sprache in der Öffentlichkeitsarbeit und bei der Durchführung von Veranstaltungen.

Im Rahmen der Akteursakquise wurden die ca. 700 Institutionen, Akteur*innen und Personen daher bevorzugt in persönlichen Gesprächen und Telefonaten, aber auch in schriftlicher zielgruppenspezifischer Kommunikation über das Projekt informiert und wurden Bedarfe erfragt bzw. Aspekte, die für das Thema relevant sind und in den Veranstaltungen behandelt werden sollten. Nicht alle angesprochenen Akteur*innen zeigten Interesse bzw. hatten eine Meinung zum Thema, aber der Großteil zeigte sich sehr aufgeschlossen

1 WAS WOLLTEN WIR UND WAS HABEN WIR GETAN?

und sehr erfreut über die Möglichkeit der Teilnahme und Partizipation.

Für die Durchführung der Tafelrunden wurde ein zusammenhängendes Veranstaltungskonzept mit Wiedererkennungswert erarbeitet. Aufgrund der Abstimmung der Regionalen Tafelrunde in Heinersdorf mit der Wandel-Woche Berlin-Brandenburg lag der Fokus hier stärker auf den Aktiven der Zivilgesellschaft, die sich in dieser Region stärker für Veränderungen im Kontext der Schulverpflegung entlang der regionalen Wertschöpfungskette einsetzen wollen. Die Veranstaltung wich daher strukturell von den drei übrigen Veranstaltungen ab.

Angelehnt an die Zielvorstellungen, den Gemeinschaftscharakter der Schulverpflegung und die regionale Wertschöpfungskette „vom Acker zum Teller“ zu betonen, sollte es in den Veranstaltungen vor allem darum gehen, die Teilnehmenden in den persönlichen Austausch zu bringen und sie für die verschiedenen Bedürfnisse und Herausforderungen entlang der Kette zu sensibilisieren. Die angewandten pädagogischen Formate zielten daher darauf, die Teilnehmenden auf niedrigschwellige Art und Weise ins Gespräch miteinander zu bringen. An den vier Veranstaltungen nahmen insgesamt ca. 160 Personen teil, wobei in allen Veranstaltungen alle Akteursgruppen vertreten waren.



Die einzelnen Regionalen Tafelrunden

Region Südost am 24.08.19 in Heinersdorf-Steinhöfel im Haus des Wandels
Region Nordwest am 12.09.19 in Kyritz in der Carl-Diercke-Schule
Region Südwest am 23.10.19 in Potsdam im freiLand
Region Nordost am 30.10.19 in Eberswalde in der Finow-Grundschule

Ablaufplan der Veranstaltungen

Input-Block: erster Input stets zum omnipräsenten Thema „Preis“, zweiter Input über eine innovative Lösung in einem Glied der Wertschöpfungskette (in Heinersdorf „Ernährungssouveränität“, in Kyritz „kommunale Gemeinschaftsverpflegung“, in Potsdam „Bio-Gemüse aus Brandenburg“, in Eberswalde „Brandenburger Nahrungsmittel und Bildungsmaterialien“ in Schulen)

Kommunikations-Block: selbständige Beantwortung einer Leitfrage und anschließender Austausch mit einer/m unbekanntem Teilnehmenden, partnerschaftliche Bearbeitung von Bildungsmaterialien zum Thema (Schautafeln, siehe Kap. 4), aktive Pause mit informellem Austausch bei regionalem Snackbuffet

Workshop-Block: Bearbeitung von Themen, die sich aus der Akquise in den Regionen ergeben hatten (siehe Kap. 5). Die Auswertung erfolgte im Plenum. In Potsdam bestand die Besonderheit darin, die Workshopergebnisse gleich in einer Podiumsrunde Experten zur Diskussion zu stellen.

2 RÜCKBLICK: DIE BRANDENBURGER UND LOKALEN TAFELRUNDEN 2015-2018

Da dieses Projekt nicht losgelöst von den vorangegangenen Tafelrunden (lokale und Brandenburger) und von den anderen Pfeilern der „Qualitätsoffensive Schulverpflegung“ gesehen werden konnte, wurde der Kontakt zu den Akteur*innen der vergangenen Tafelrunden gesucht, um deren Ergebnisse kennenzulernen und um die Akteur*innen in das Projekt mit einzubeziehen. Ebenfalls erfolgte eine intensive Kommunikation mit den anderen Bereichen der „Qualitätsoffensive“, vor allem mit der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung, um Unterstützungspotenziale auszuloten. Neben dem gemeinsamen Kennenlernen in einem gemeinsamen Arbeitstreffen der „Qualitätsoffensive“ konnten die Regionalen Tafelrunden die „Qualitätsoffensive Schulverpflegung“ und deren verschiedenen Pfeiler dabei unterstützen, Informationen tiefer in die Fläche zu bringen.

Die „Qualitätsoffensive Schulverpflegung“ startete im Jahre 2015 mit dem von der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung organisierten Fachtages, auf dem von 75 Teilnehmenden erste Schritte für die Verbesserung der Brandenburger Schulverpflegung angedacht wurden. Der Prozess wurde im Herbst 2016 in der „Brandenburger Tafelrunde“ fortgesetzt. Über 160 Fachleute erarbeiteten in drei Arbeitskreisen einen Katalog aus 19 Maßnahmen. In dem Maßnahmekatalog zeigten sich als Kernaussagen der Wunsch nach mehr Verbindlichkeit (mehr Mitwirkung der Schulen, Qualitätskriterien/-kontrolle, Kriterien für empfehlenswerte Esskultur), Bedarf für stärkere Vernetzung & Kommunikation (vorhandene Ressourcen nutzen & notwendige Kommunikationshilfe/Infomaterial) und der Ausbau von Ernährungsbildung an den Schulen (Fort-/Ausbildung Lehrkräfte & Vernetzung/Nutzung vorhandener Ressourcen).

Als drei wesentliche Ziele (mit verschiedenen Teilzielen) wurden dabei ausgegeben:

1 Flächendeckende Qualitätsentwicklung und Kontrollmöglichkeiten mit den Teilzielen:

Jedes Brandenburger Schulessen erfüllt die Kriterien des DGE-Qualitätsstandards.

Jede/r Brandenburger SuS* kann in einladender Atmosphäre und in Ruhe sein Mittagessen genießen.

2 Flächendeckende Verankerung von Ernährungsbildung und Verpflegung in den Schulkonzepten mit den Teilzielen:

In jeder Schule ist Schulverpflegung nachhaltig und im Schulentwicklungskonzept verankert. Jedes Kind erlebt praxisnahe Ernährungsbildung in der Schule.

3 Brandenburger Schulessen - ein Motor für regionale Wertschöpfung mit dem Teilziel:

Die Küchen im Dorf lassen - Zubereitung erfolgt im max. Umkreis von 15 km & Warmhaltung ist kürzer als 3 Stunden.

Als konkrete Maßnahme kamen in die nähere Auswahl: Lokale Tafelrunden und Bildung lokaler Netzwerke, Unterstützung von Mensa AGs, Anschubfinanzierung von kleineren und mittleren Catering-Unternehmen, Offensive für Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, Aufbau einer Übersichtskarten von Schulküchen und Vermittlung von Zuschüssen.

Im Rahmen des Diskussionsprozesses und orientiert an den finanziellen Möglichkeiten, wurde sich für drei Maßnahmen entschieden, die jetzt als Pfeiler der „Qualitätsoffensive Schulverpflegung“ gelten: Lehrerfortbildung (EveLab), Gründung und Unterstützung von Mensa AG's, (lokale/regionale) Tafelrunden.

Auf der Seite der Vernetzungsstelle finden sich Unterlagen zum Anfang des Prozesses der Qualitätsoffensive, u.a. die interessante Auflistung aller 19 damals erarbeiteten Maßnahmen.

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/2019/06/11/die-brandenburger-tafelrunde-gueltig/>

Zwischen Beginn 2017 und Beginn 2019 fanden offiziell fünf über das Land finanzierte Lokale Tafelrunden in Oberhavel, Märkisch-Oderland, Eichwalde (LDS), Lehnin (Potsdam-Mittelmark) und Angermünde (Uckermark) statt und eine weitere in Fürstenwalde (LOS).

Veranstaltungen und Entwicklungen, die denen der Tafelrunden gleichkommen, aber dem Minis-

2 RÜCKBLICK: DIE BRANDENBURGER UND LOKALEN TAFELRUNDEN 2015-2018

terium nicht bekannt sind, konnten nicht berücksichtigt werden.

Vor allem die Tafelrunden in Oberhavel, Märkisch-Oderland, Eichwalde und Fürstenwalde haben in und für ihren Wirkungskreis interessante Ergebnisse hervorgebracht, die zusammengefasst zentral folgendes besagen, wobei vor allem in Oberhavel, Märkisch-Oderland und Eichwalde die Schüler und Schülerinnen stark im Fokus der Tafelrunden standen und aktiv zu den Ergebnissen beigetragen haben:

- stärkere Vernetzung mit den Produzent*innen generell stärkere Vernetzung der für die Schulverpflegung relevanten Akteur*innen bzw. Kenntnisnahme der gesamten regionalen Wertschöpfungskette, u.a. auch um ein besseres Verständnis für Preise im Rahmen der Schulverpflegung zu gewinnen
- vorhandene Kapazitäten in umliegenden Einrichtungen/Betrieben zur Mittagsversorgung eruieren und gegebenenfalls mitnutzen
- Überprüfung der Lärmbelastung in den Mensen durch Expert*innen und daran orientier Umstrukturierung der Pausen bzw. der Essensausgabe bzw. generelle Umgestaltung von Mensen durch Mitarbeit/Befragung von Schülern und Schülerinnen
- stärkere Einbeziehung der Schüler und Schülerinnen in die Mittagsverpflegung und stärkere Integration von Ernährungsbildung in den Unterricht (bis hin zur Forderung eines Schulfaches „Ernährungsbildung“), u.a. durch finanzielle Unterstützung von Schulgärten, Schul-/Kinderküchen und/oder Koch-AGs
- Stärkung des Bewusstseins für gesunde Ernährung und Erweiterung des Wissens darüber bei den Eltern
- regelmäßige Fortbildungen des Personals in den Produktions- und Ausgabeküchen und Förderung von Ausbildungsbetrieben
- bessere Ausstattung der Schulküchen
- noch deutlichere Verschiebung der Ausschreibungen zu mehr Qualitätsorientierung
- Förderung von Mensa AG's und Essenskommissionen und vor allem den regelmäßigen Austausch von Schüler*innen und Catering-Unternehmen

Und ein, wenn nicht der wichtigste Punkt war bereits in den Lokalen Tafelrunden: Kommunikation. Der Wunsch nach Veränderungen bedarf der umfassenden Kommunikation mit den verschiedenen Akteur*innen. Angelehnt an die in Fürstenwalde abgelaufene Entwicklung, die u.a. die Umstellung auf DGE-Richtlinien beinhaltet, kann gesagt werden, dass Kommunikation der entscheidende Aspekt ist, um zu gewährleisten, dass bei einem solch umfassenden Prozess ALLE Akteur*innen mitgenommen werden. Nur dies stellt sicher, dass Widerstände im Vorfeld und nach der Umstellung aufgelöst werden können.

Auf den Seiten der Projektträger der Lokalen Tafelrunden in Oberhavel, Märkisch-Oderland und Eichwalde findet man weitere lesenswerte Informationen zu den Projekten und aktuellen Entwicklungen sowie im Falle von Kind&Kegel Informationen zu den im Projekt erarbeiteten Bildungsmaterialien:

Kreisjugendring OHV
<https://lokale-tafelrunde-ohv.de/>

Kreisjugendring MOL
<https://besser-essen-in-mol.de/>

Kind&Kegel Eichwalde
<http://kind-kegel.eichwalde-netz.de/de/abschluss-und-auftakt/>

Die Qualitätsoffensive Schulverpflegung und die „Pfeiler“ neben den Tafelrunden

Qualitätsoffensive Schulverpflegung:

Durch die „Qualitätsoffensive Schulverpflegung Brandenburg“ soll bei den Brandenburger Schüler*innen das Interesse an gesunder Ernährung und die Freude an einem schmackhaften Essen geweckt werden. Dabei gelten als Ziele, die Qualität der Schulverpflegung und die Anzahl der Esser*innen zu erhöhen und vorteilhafte Rahmenbedingungen für die Schulverpflegung zu schaffen (z.B. Verbesserung der Atmosphäre beim Essen oder der Sicherung ausreichend langer Pausenzeiten). Perspektivisch sollen alle Kinder und Jugendliche in Brandenburg Zugang zu einer gesunden Ernährung ermöglicht werden.

Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Brandenburg: Die Vernetzungsstelle spielt eine wichtige Rolle im gesamten Prozess der Verbesserung der Brandenburger Schulverpflegung. Seit über 10 Jahren informiert sie nicht nur vor Ort in Schulen oder im Rahmen von selbst organisierten Fachveranstaltungen über Möglichkeiten der Verbesserung, sondern erarbeitet wichtige Datensätze, die einen detaillierten Blick auf den Status Quo ermöglichen. Aufgrund ihres weiten Netzwerkes und ihrer generellen Akzeptanz unter allen Akteur*innen der Schulverpflegung ist die Vernetzungsstelle als Fachstelle nicht mehr wegzudenken aus der Brandenburger Schullandschaft.

Weitere Informationen unter:

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/>

Für alle Akteur*innen im Kontext der Brandenburger Schulverpflegung empfehlenswert ist der Newsletter der Vernetzungsstelle, welche alle drei Monate über wichtige Entwicklungen, Ereignisse und Veranstaltungen informiert.

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/kontakt/>

EveLab:

Mit dem Projekt EveLaB, welches von der Universität Potsdam betreut wird, werden gezielte Fortbildungsangebote für Lehrkräfte auf dem Gebiet der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung entwickelt und durchgeführt. Die unterschiedlichen Workshops behandeln dabei Themen wie Schulverpflegung als Unterrichtsfach, Umwelteinflüsse auf Schüler*innen oder Alternativen zu Fastfood.

Weitere Informationen unter:

<https://evelabildung.wordpress.com/>

Mensa AG:

Im Rahmen des Projektes, welches ebenfalls an der Universität Potsdam angesiedelt ist, soll die Gründung von Mensa AG's gefördert werden. Im Rahmen eines dreistufigen Fortbildungsangebotes für Lehrkräfte sollen die Informationen und Kompetenzen vermittelt werden, die für die Gründung einer Mensa AG an der Schule und die Einbeziehung der anderen, für die Schulverpflegung wichtigen Akteur*innen (Catering-Unternehmen, Eltern, Schüler*innen etc.) bedeutsam sind.

Weitere Informationen unter:

<https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html>

3 ERGEBNISSE AUS DEN VERSCHIEDENEN UMFRAGEN IM RAHMEN DES PROJEKTES

Die Akquise der Akteur*innen nahm im Projekt einen großen Teil der Vorbereitungen ein. Bei der Abfrage der Bedarfe zeigte sich, dass vor allem vier Themen wichtige Aspekte darstellten, über die gesprochen werden sollte:

Preis
Regionalität
Ausschreibung(smodalitäten)
genereller Kommunikationsbedarf

Dies deckte sich u.a. mit der im Vorfeld durchgeführten inhaltlichen Recherche zum Thema und auch mit Ergebnissen aus den vorangegangenen Tafelrunden. Die Ergebnisse des Stimmungsbildes aus den Kontakten verbanden wir mit den eigenen inhaltlichen Überlegungen bezüglich der Veranstaltungskonzeption.

Die Umfrage zu Beginn der Tafelrunde diente nicht allein der Erarbeitung eines niedrigschwelligen fachlichen Einstiegs in die erste persönliche Gesprächsrunde, sondern wurde auch genutzt, um eine allgemeine Stimmungslage bei den Anwesenden der Veranstaltungen an verschiedenen Zeitpunkten zu erfragen.

Die Leitfrage, die in den drei strukturell identisch aufgebauten Tafelrunden in Kyritz, Potsdam und Eberswalde, nach den Inputs, der ersten Gesprächsrunde und am Ende der Veranstaltung gestellt wurde, lautete:

„Was würde ich als erstes in der Schulverpflegung ändern?“

Bei den 90 auswertbaren Antworten finden sich vor allem vier Aspekte relativ häufig, wobei Antworten aus der ersten Abfragerunde nie revidiert, sondern immer durch weitere Anmerkungen ergänzt wurden:

- kostenlose Schulverpflegung
- Regionalität/Einsatz regionalen Produkte in der Schulverpflegung
- eigene Schulküche/mehr Produktion vor Ort/mehr Frische
- stärkere Förderung der Ernährungsbildung (in verschiedenen Ausprägungen (schulisch/außerschulisch) und aus verschiedenen Gründen (Verbindung mit der Schulverpflegung, Schüler*innenfirmen, Wertschätzung der Lebensmittel und der Arbeit, die mit der gesamten Produktionskette in Verbindung steht)

weitere Aspekte, die genannt wurden, sind:

- Reduzierung des Fleischanteils
- Verlängerung der Essenszeiten bzw. Schulverpflegung als fester und gelebter Bestandteil des Schulalltags
- Erhöhung des Bio-Anteils



Weitere Ergänzungen machten deutlich, dass die Teilnehmenden die Gemeinschaftsverpflegung als wirksamen Hebel für Veränderungen im Ernährungskontext betrachten und sie als solcher auch von den Kommunen und vom Bundesland betrachtet und genutzt werden sollte.

Ebenfalls angemerkt wurde mehrfach, dass die Schulverpflegung/Schulverpflegungssituation in Verbindung mit der (schulischen/außerschulischen) Ernährungsbildung gesehen werden muss. Denn während eine gute Ernährungsbildung in der Schule durch eine „schlechte“ Mittagsverpflegung konterkariert werden kann, vergibt man eine große Chance, wenn eine gute Mittagsverpflegung nicht durch gute Ernährungsbildung begleitet wird.

Als eines der interessantesten Statements kann die (subjektive) Aussage einer Lehrkraft/Erzieher*in auf der Veranstaltung in Kyritz gesehen werden, die schrieb:

„Satte Kinder sind glücklichere und lernbereitere Kinder! In unserer Schule ist der Notendurchschnitt nach der Einführung der eigenen Schulküche vor Ort deutlich verbessert worden, und in den Pausen gab es weniger Keilereien ...“

Interessant ist, dass, obwohl bei keiner der Tafelrunden ein homogenes Publikum anwesend war bzw. Akteur*innen mit konträren Interessenlagen anwesend waren, „nur“ ein kleines Spektrum an Themen bei der Befragung zum Vorschein kam. Hier wird nach unserer Ansicht deutlich, dass durchaus ein großes Potenzial für gemeinsame Schnittmengen existiert. Um nach diesen zu suchen, wurden die Teilnehmenden nach der Leitfrage mit ihren jeweiligen Antworten in das Gespräch geschickt.

3 ERGEBNISSE AUS DEN VERSCHIEDENEN UMFRAGEN IM RAHMEN DES PROJEKTES



Kostenlose Schulverpflegung

„Kostenlose Schulverpflegung“ stellt ein viel diskutiertes Thema dar, was auch in den Veranstaltungen des Projekts wahrgenommen werden konnte. Bei den Teilnehmenden gab es eine starke Fürsprache für eine kostenlose Mittagsverpflegung. Wir wollen anmerken, dass eine kostenlose Mittagsverpflegung noch kein Garant für gute Qualität ist. Im Gegenteil ist die Sorge nicht unberechtigt, dass die Qualität darunter leiden könnte, da eventuell staatliche Stellen aus Kostengründen die Ausgaben senken würden. Qualitätsaspekte müssen solch eine Maßnahme somit selbstverständlich begleiten. Wenn zu den (sinnvollen) Qualitätskriterien „Regionalität“ und in einem gewissen Prozentsatz „Bio“ gehören, und ebenfalls weitere Aspekte wie Verbesserungen im Umfeld der Speisenproduktion gehören, wird deutlich, dass der Preis eine Höhe annimmt, in der der politische Wille immer größere Bedeutung für die Durchsetzung solch einer Maßnahme erhält. In diesem Zusammenhang soll auf zwei Aspekte aufmerksam gemacht werden:

1. Mit Hilfe der Schulverpflegung kann gesunde und verantwortungsvolle Ernährung gesteuert werden. Dies sollte sich die Gemeinschaft im eigenen Interesse mit Hilfe des Staates nicht aus der Hand nehmen lassen. Zahlt der Staat, kann er besser Bedingungen im Rahmen der Schulverpflegung fest- und durchsetzen.

2. Angelehnt an die berechtigte und teilweise auch nachweisbare Kritik, dass kostenlose Schulverpflegung zu Verschwendung führen kann, da die umsonst angebotene Schulverpflegung „als nichts wert“ angesehen wird, sollten zwei Punkte Berücksichtigung finden: zum einen muss nicht ein sinnvoller Ansatz komplett in Frage gestellt werden, weil bestimmte Umsetzungen negative Ergebnisse hervorgebracht haben. Essen wird nicht vergeudet, weil es umsonst ist, sondern weil generell das Bewusstsein fehlt für Nahrungsmittel und den damit verbundenen Arbeitsaufwand. Die Konsequenz ist somit nicht, kostenlose Mittagsverpflegung zu verhindern, sondern Ernährungsbildung zu fördern. Darüber hinaus kann Verschwendung durch die Kombination von flexiblen Dienstleistungsangeboten (Möglichkeit der täglichen Abbestellung, z.B. über eine App) und ordnungspolitischen Maßnahmen (spürbare „Strafen“ auf nicht gegessene aber auch nicht abbestellte Speisen) Einhalt geboten werden. Zum anderen basiert die generelle Kritik, dass Kostenloses nichts wert sei, auf der nach wie vor verinnerlichten kapitalistischen Verwertungslogik, die allem einen quantitativen Wert zuordnet. Diese Logik, die durch den Neoliberalismus pervertiert wurde, erschwert nicht nur die Verbreitung vieler innovativer, für Menschen nützliche Ideen, sondern hat u.a. durch ihre ungerechtfertigte, anhand des Stundenlohns ablesbare Einteilung in „wichtige“ und „unwichtige“ Arbeiten, dazu beigetragen, dass qualifiziertes Küchenpersonal für einen leicht über dem Mindestlohn liegenden Stundenlohn schwer zu finden ist, denn die dahinter stehende Aussage in der kapitalistisch-neoliberalen Logik ist: Arbeit in der Küche ist nichts wert. Und wer möchte schon etwas tun, was nichts wert ist.

4 REGIONALE WERTSCHÖPFUNGSKETTE



Dem Projektteam war es wichtig, die gesamte regionale Wertschöpfungskette zu visualisieren, um den Umfang darzustellen und den größeren Kontext abzubilden, in dem die Wertschöpfungskette eingebunden ist. Dahinter stand der Ansatz, dass die einzelnen Akteur*innen der Wertschöpfungskette sich in der Regel nur bis zu einem gewissen Punkt mit den Herausforderungen der gesamten Kette beschäftigen bzw. keinen Überblick über die gesamte Kette haben. Auch hier wirkte der generelle Projektansatz, Schulverpflegung als Gemeinschaftsaufgabe zu betrachten, der von vielen Akteur*innen beeinflusst wird, und bei dem gewollte Veränderungen es notwendig machen, Verständnis für die Situationen aller daran beteiligten Akteur*innen zu erzeugen.

Die Darstellung der gesamten Kette und der Herausforderungen der einzelnen Kettenglieder in Form von Schautafeln sollte die Akteur*innen daher für die Probleme der anderen Kettenglieder sensibilisieren und die Akteur*innen einladen, Aspekte, Herausforderungen und Ideen bezüglich ihres eigenen Kettengliedes zu ergänzen.

Die Reihenfolge der Kettenglieder ist Produktion – Veredelung – Transport/Logistik/Handel – Entscheidung – Zubereitung – Verzehr.

Dabei ist klar, dass diese Linearität nicht in jedem Fall gegeben ist bzw. dass z.B. auch nach der Zubereitung logistische Leistungen erfolgen, aber für die bessere Veranschaulichung wurde ein vereinfachter, idealtypischer Verlauf der Kette dargestellt.

In der Mitte der Schautafeln findet man das „Kettenglied“ und die Akteur*innen, die für dieses Kettenglied stehen. Um das Zentrum sind drei Ringe angeordnet, in den einzelnen Bedingungen aufgeführt sind, die das jeweilige Kettenglied beeinflussen. Alle Bedingungen beeinflussen das Zentrum. Je näher aber der Ring am Zentrum ist, desto direkter und spürbarer ist die Wirkung der Bedingung.

Die Schautafeln wurden in den Tafelrunden zusammen präsentiert, sodass die visuelle Gesamtdarstellung „vom Acker zum Teller“ bei vielen Teilnehmenden das Bewusstsein für die Zusam-

menhänge und die Komplexität des Produktionsprozesses schärfte und nicht selten „Aha-Effekte“ auslöste. Die Teilnehmenden brachten aktiv ihr Fachwissen ein und ergänzten und veränderten die auf den Schautafeln dargestellten Zusammenhänge und Beziehungen, welche im Vorfeld mittels Fachliteratur erarbeitet worden waren. Die Schautafeln zeigen ein sehr diverses Spektrum an Herausforderungen an, welches verdeutlicht, dass eindimensionale Veränderungen nicht zielführend sein werden.

Bezogen auf die Regionalität kann man ablesen, dass die regionale Wertschöpfungskette „vom Acker zum Teller“ im Bereich Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg von vielen Faktoren abhängig ist. Sollen funktionierende regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut werden, müssen die einzelnen Kettenglieder folgendes aufweisen:

Produktion

ausreichendes regionales Angebot, vor allem im Bereich Obst und Gemüse

Veredelung

regionale Verarbeitungsmöglichkeiten in geeigneter Menge und/oder Qualität

Transport/Logistik

regionale Handels- und Logistikstrukturen

Entscheidung

Einschränkung des EU-Wettbewerbsrecht

Zubereitung

regionale Unternehmen mit qualifizierten Fachkräften

Verzehr

qualifizierte Fachkräfte

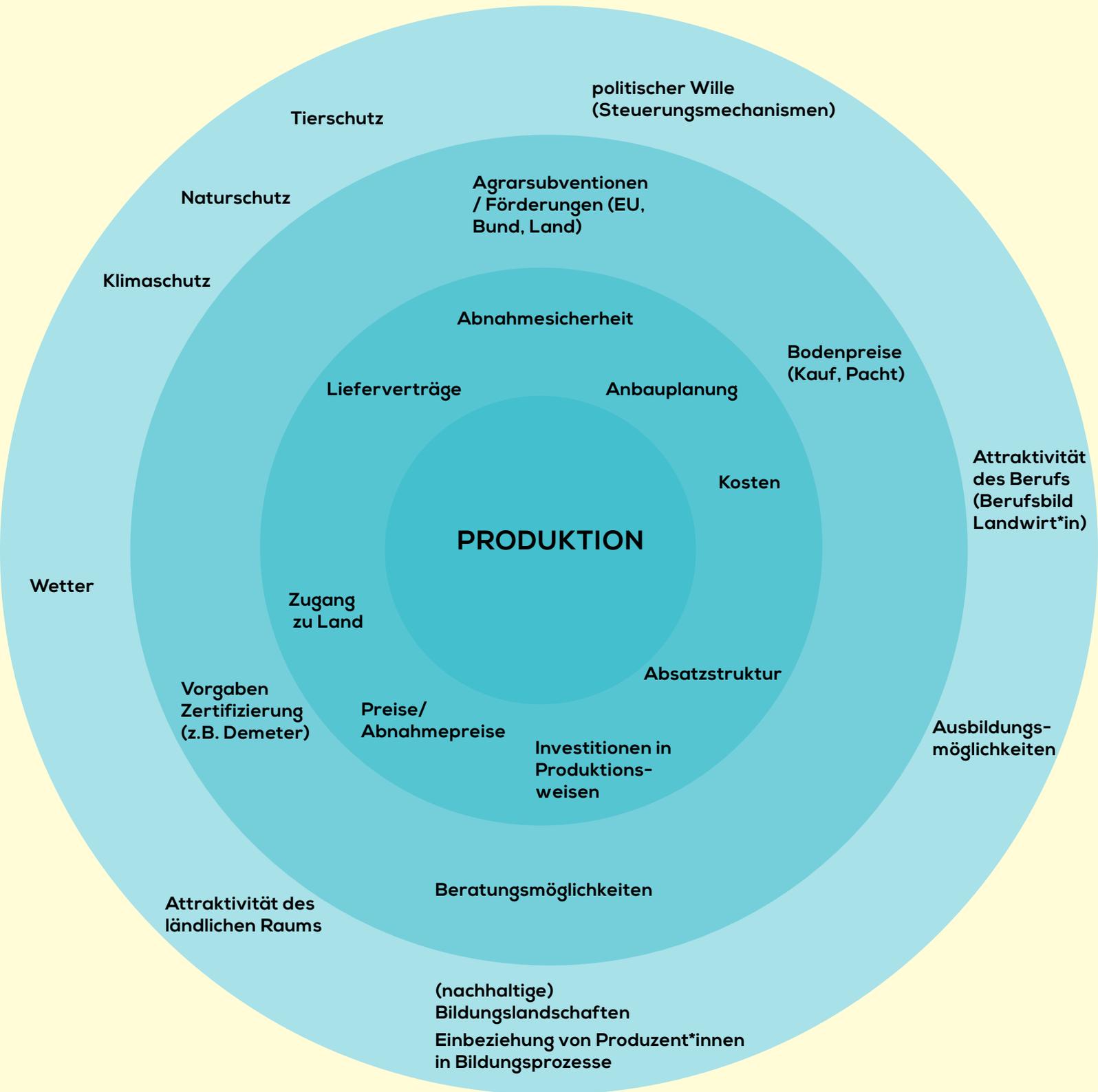
Derzeit erfüllt keines der Kettenglieder die Bedingungen im ausreichenden Maß.

4 REGIONALE WERTSCHÖPFUNGSKETTE



Sieht man sich die Kette aus der Perspektive der Speisepläne an, wird ebenfalls deutlich, dass Diversität und Abwechslungsreichtum auf dem Teller unter dem Gesichtspunkt von Regionalität ebenfalls Diversität auf den Äckern der Region voraussetzt. Denn nur wenn die Rohstoffe in ausreichendem Maße vorhanden sind, lassen sich diverse, bunte und ausgewogene Speisepläne erstellen, die den physiologischen Notwendigkeiten der Mittagsverpflegung und Vorgaben wie z.B. der DGE gerecht werden. Diversität auf den Äckern steht aber in gewissem Widerspruch mit Monokulturen und auf globale Märkte ausgerichtete industrialisierte Landwirtschaft. Wenn Regionalität (und ein höherer Bio-Anteil) tatsächlich ein ernstgemeintes Vorhaben der Landesregierung ist, besteht die Aufgabe nun darin, einerseits den Status Quo zu kennen und die Probleme der jeweiligen Akteur*innen zu sehen. Andererseits gilt es die kleineren, mittleren und größeren Möglichkeiten und Lücken wahrzunehmen, um den Status Quo verschieben zu können. Dies kann, aufgrund der unterschiedlichen Ausgangssituationen, in jeder Region, in jedem Landkreis anders aussehen. In der Folge sollen die einzelnen, nach den Tafelrunden überarbeiteten Schautafeln präsentiert und jeweils kommentarlos durch weitere Anmerkungen, Ideen und Vorschläge aus den Veranstaltungen ergänzt werden.

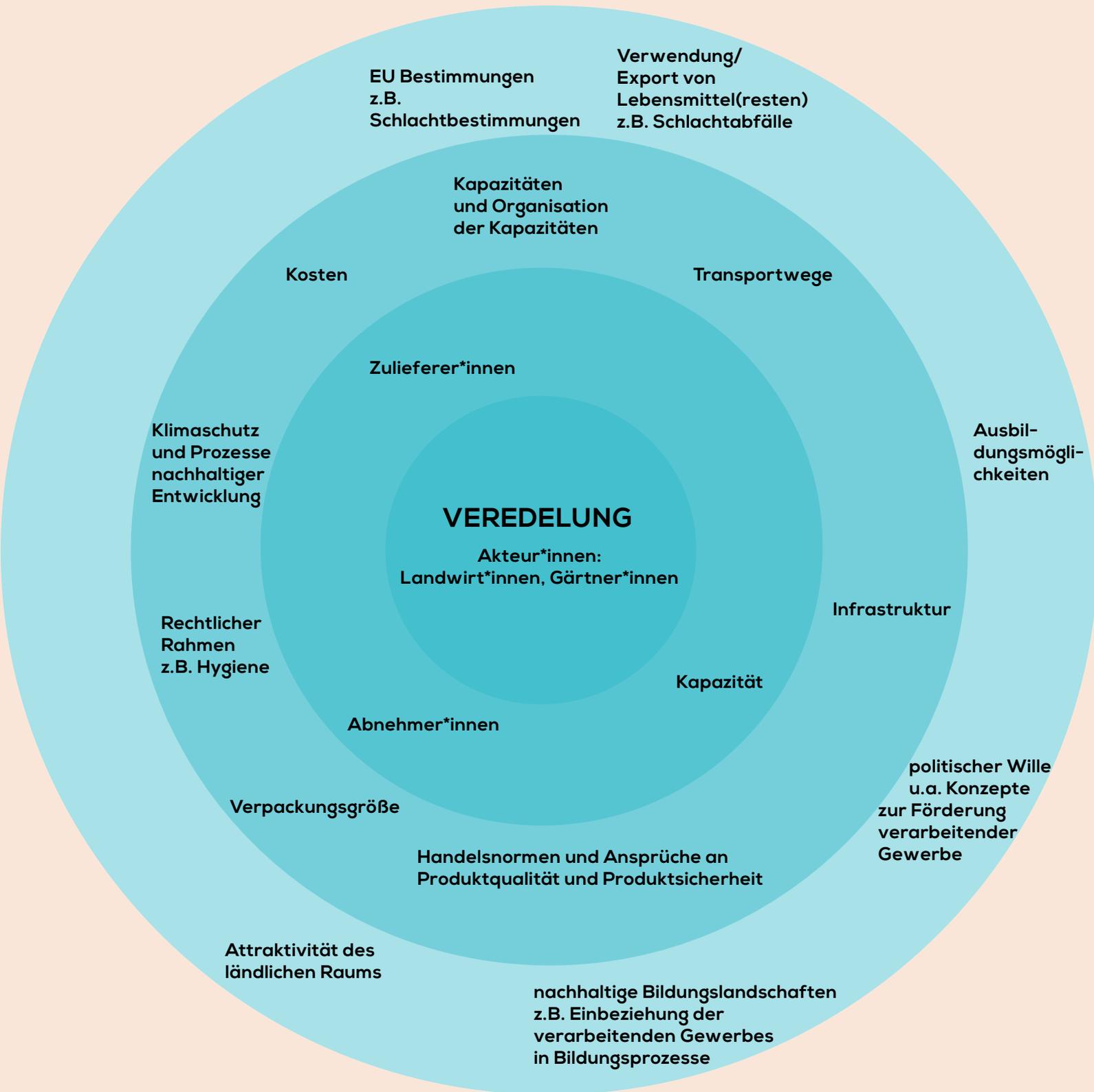
4 SCHAUTAFEL PRODUKTION



WICHTIGE HERAUSFORDERUNGEN UND HANDLUNGSFELDER:

- faire Bezahlung der Produzent*innen
- mehr Lobby für die nicht-industrialisierte Landwirtschaft/für bäuerliche Strukturen
- Zugang zu Flächen für regionale und nachhaltige landwirtschaftliche Nutzung vereinfachen und vor allem den Ausverkauf landwirtschaftlicher Fläche an Großinvestoren unterbinden (Landgrabbing)
- Einbeziehen von Kleingärten in die Versorgungsstruktur
- bessere Abstimmung mit den Landwirt*innen
- Unterstützung von Erzeuger- und Vertriebsgenossenschaften, Solidarischer Landwirtschaft und innovativen Bewirtschaftungsmodellen wie Agroforst
- bei der Bevölkerung und speziell bei der nächsten Generation Bewusstsein für geschlossene Kreisläufe und Landschaftsnutzung erzeugen

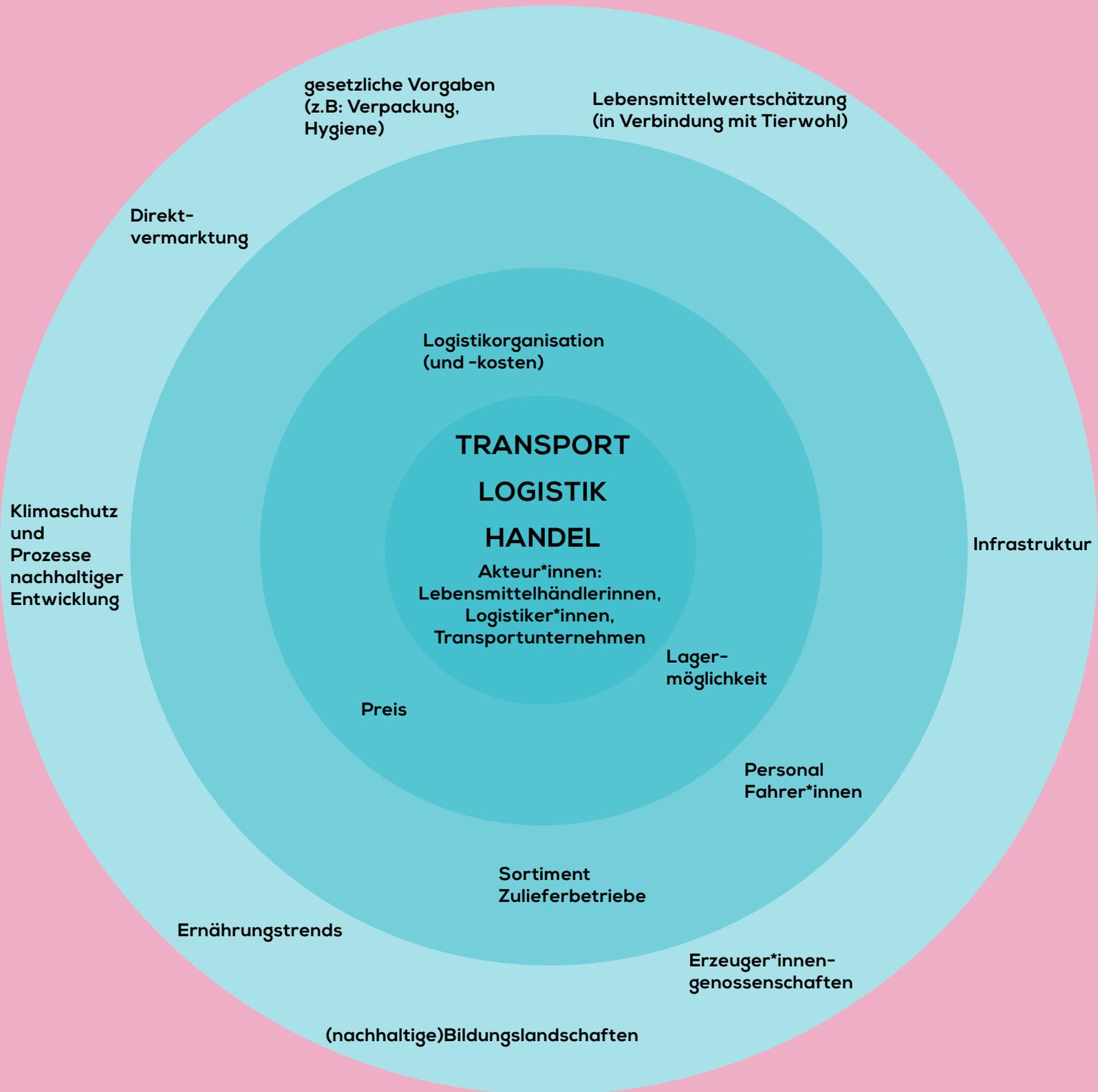
4 SCHAUTAFEL VEREDELUNG



WICHTIGE HERAUSFORDERUNGEN UND HANDLUNGSFELDER:

- Förderung von Unternehmensgründungen, um die Veredelung in der Nähe der Erzeuger*innen zu ermöglichen
faire Bedingungen für Zulieferer schaffen
- Durchführung von Veredelungsprozessen an Schulen unterstützen
(z.B. durch Schulküchen bzw. bessere Ausstattung dieser)
- Überprüfung rechtlicher Rahmenbedingungen, die sich in der Praxis oft als nicht praktikabel erwiesen haben (z.B. im Bereich der Hygienevorschriften)

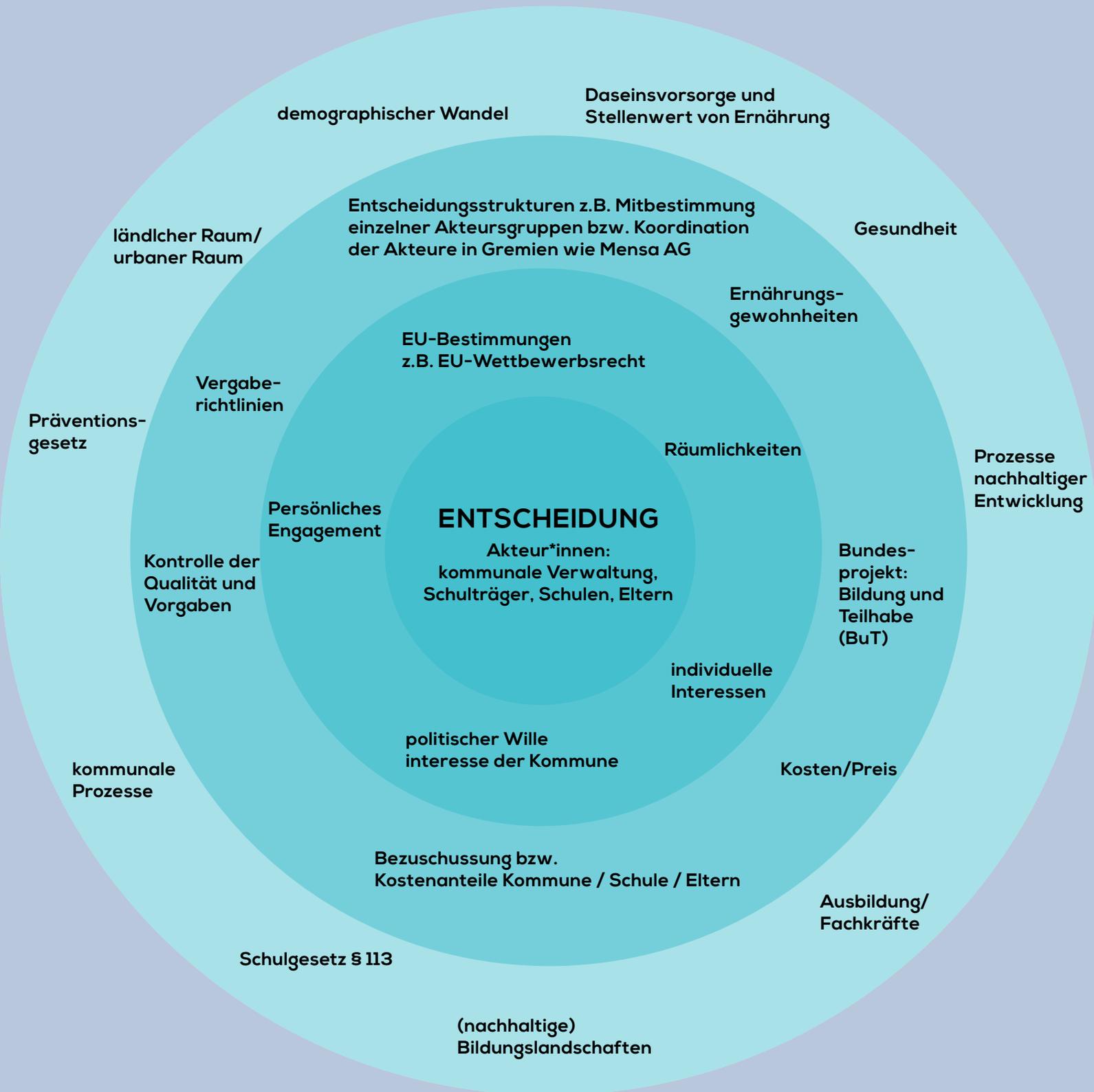
4 SCHAUTAFEL TRANSPORT, LOGISTIK, HANDEL



WICHTIGE HERAUSFORDERUNGEN UND HANDLUNGSFELDER:

- Förderung von Verbraucher*innengemeinschaften/
FoodCoops, Konsument*innenbeteiligung,
Solawis, Hofläden, Direktvermarktung,
Abnahmenetzeffekten
- Förderung von regionalen Handelsstrukturen,
Lebensmittelpunkten, Lagermöglichkeiten in
den Kommunen, Transportmöglichkeiten für
Kleinproduzent*innen
- Förderung des nachhaltigen Transport (z.B.
Schiene, Binnenschiffferei, Elektromobilität,
Lastenräder)
- Förderung von Logistikketten unter ökologischen
Gesichtspunkten

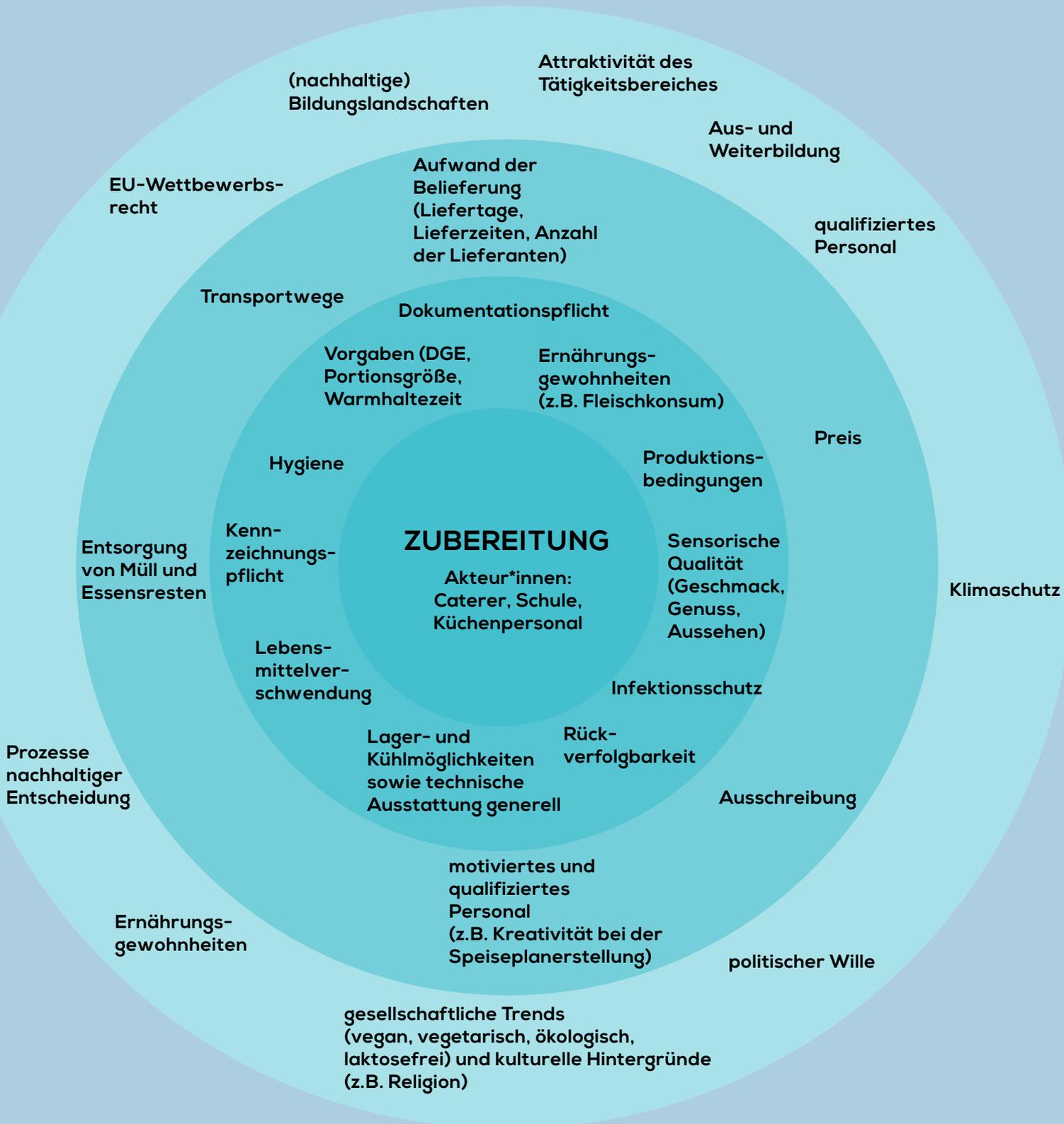
4 SCHAUTAFEL ENTSCHEIDUNG



WICHTIGE HERAUSFORDERUNGEN UND HANDLUNGSFELDER:

- Entscheidungen treffen!!!
- Hilfestellungen für den Ausschreibungsprozess (z.B. über einen Leitfaden)
- größere Transparenz in der Verwaltung, qualitative Auswertung (weniger subjektiv)
- Beteiligung in den Schulen leben › demokratische Schule: Eltern und Kinder immer mitnehmen › Mensa AG/Küchenkommission/Mittagessensausschuß
- Schulverpflegung als fester und gelebter Bestandteil der Schule
- Regionalität und Saisonalität stärker berücksichtigen
- stärkere Reduzierung von Fleischprodukten in den Speiseplänen
- Besuche bei Produzent*innen und Verarbeiter*innen in den Unterricht einbeziehen
- mehr Entscheidungsfreiheit für Schulen

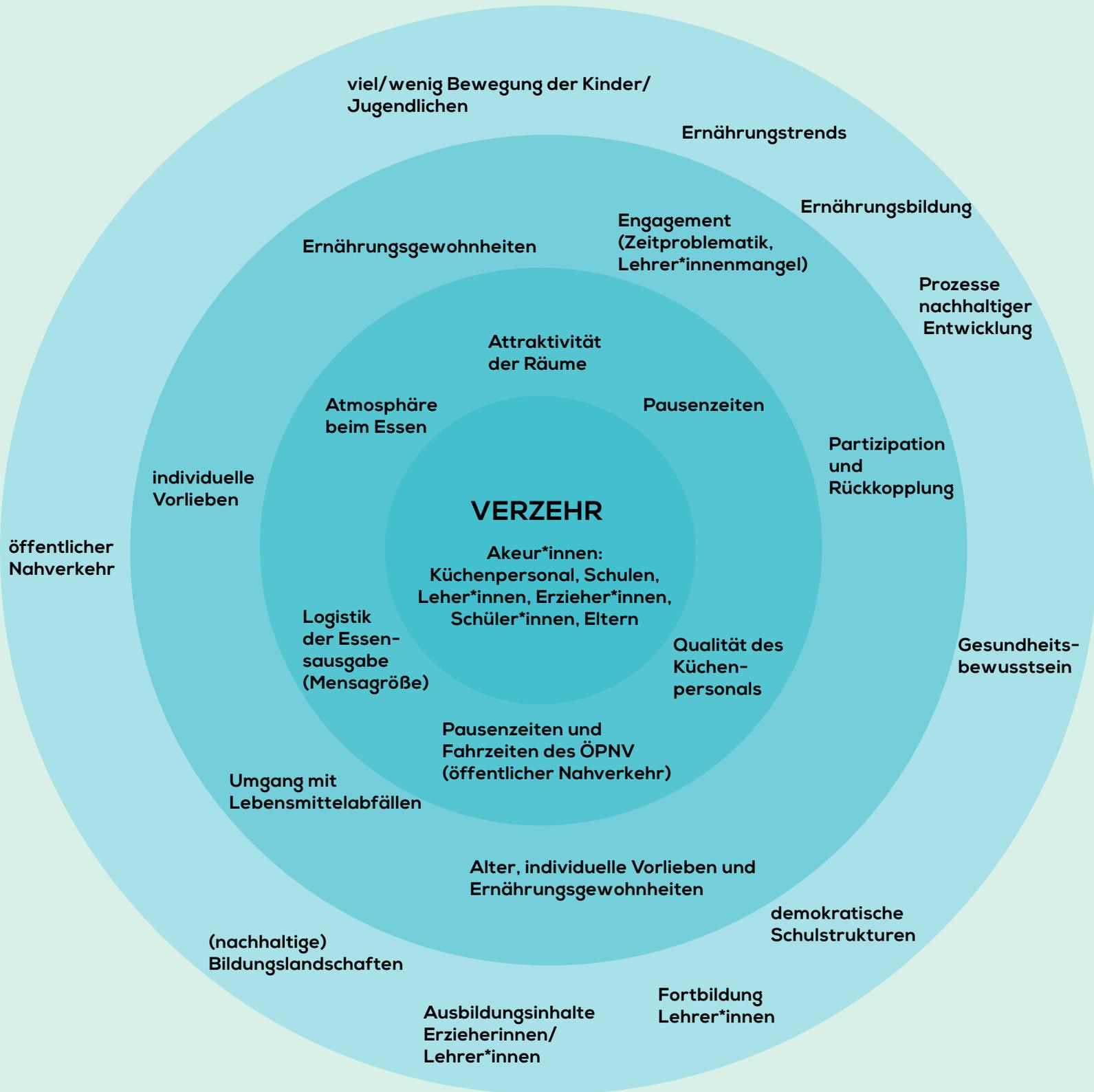
4 SCHAUTAFEL ZUBEREITUNG



WICHTIGE HERAUSFORDERUNGEN UND HANDLUNGSFELDER:

- Zubereitung vor Ort präferieren und ermöglichen
- Selbstwirksamkeit der Kinder erhöhen (selber kochen, Ernährungsbildung)
- häufigeres Einholen von Feedback der Essenden (was wird gegessen, was nicht, warum)
- faire Bezahlung der Catering-Unternehmen
- Dokumentationspflichten auf Praktikabilität überprüfen und gegebenenfalls verändern
- Gesetzliche Reduzierung der erlaubten Warmhaltezeit bei Warmverpflegung
- Fortbildungen für das Küchenpersonal fördern
- Catering-Verband in Brandenburg stärken/einrichten
- Kontrolle der Umsetzung der vom Catering-Unternehmen in der Ausschreibung gemachten Angaben

4 SCHAUTAFEL VERZEHR



WICHTIGE HERAUSFORDERUNGEN UND HANDLUNGSFELDER:

- Das Essen muss schmecken!!! > „Erziehung über Geschmack“
- gesundes Essen muß Standard sein > „Nudging“
- fehlendes Frühstück in den Familien
- aus den Schulen die ungesunden Snackangebote verdrängen
- Selbstwirksamkeit und Partizipation der Kinder fördern (Ernährungsbildung steht in engem Zusammenhang mit Demokratiebildung)
- Mensa als Treffpunkt in der Schule etablieren
- Lehrküchen an jeder Schule mit guter Ausstattung
- Sensibilisierung dafür, dass Erzieher*innen und Lehrer*innen im Bereich Ernährung Vorbilder sind, weitere Förderung der Lehrer*innenfortbildung in dem Bereich
- Ernährungsbildung in Verbindung mit den curricularen Querschnittsthemen Verbraucherbildung und BNE denken, Einbindung des Themas Ernährung in den größeren Kontext: sozial, kulturell, ökologisch, ökonomisch (direkte Handlungs- und Unterrichtsempfehlungen für Lehrer*innen)
- Pausenerweiterung und gegebenenfalls Absprachen mit dem ÖPNV
- faire Entlohnung und gute Arbeitsbedingungen für das Küchenpersonal
- Qualitätssicherung nicht ausschließlich auf die Gesundheit beziehen, sondern ebenfalls auf die Sensorik des Essens > „Erziehung über Geschmack“

5 ERGEBNISSE DER WORKSHOPS

In den vier Veranstaltungen fanden insgesamt 13 Workshops statt. Ein Teil der Workshops wurde eingeleitet durch den Input von Experten, um den Rahmen für die daran anknüpfende Arbeits- und Diskussionsphase zu schaffen.

Für die Veranstaltungen konnten sehr gute Referent*innen gewonnen werden. Die Zusagen der Expert*innen zeigte, dass das Thema immer stärker an Gewicht gewinnt bzw. immer deutlicher wird, dass die Bereitschaft besteht, an Veränderungen mitzuwirken. Hervorzuheben ist hier vor allem die Teilnahme von Anja Köchermann, die in Göttingen die Fachdienstleitung der Küchenbetriebe inne hat (über 400000 Essen im Jahr in den eigenen kommunalen Schulen, Kitas und Verwaltungseinrichtungen) und in ihrem Beitrag sehr wertvolle Impulse zum Thema „Kommunale Gemeinschaftsverpflegung“ geben konnte. Aus unserer Sicht stellt dies gerade in den Gegenden des stark ländlich geprägten Raumes Brandenburgs, in denen kaum oder keine Angebote für die Durchführung der Schulverpflegung vorhanden sind, eine interessante Erweiterung der Verpflegungsvarianten in der Gemeinschafts-/ Schulverpflegung dar.

Die Workshops befassten sich mit den Themen, die mit Hilfe der Akteur*innenakquise eruiert worden waren. Die Überthemen waren:

- Ausschreibungen – generelle Bedingungen in Brandenburg, Bezug zu Regionalität und Bio, Rolle der Schulträger
- Ernährungsbildung – Einbeziehung von Schülern und Schüler*innen, Implementierung in Schulen
- kommunale Gemeinschaftsverpflegung Ernährungstrends und Berücksichtigung in der Schulverpflegung
- Beziehung Erzeuger*innen und Schulverpflegung Rolle der Zivilgesellschaft für die Schulverpflegung

Folgende Ergebnisse konnten, zusammengefasst, erarbeitet werden:

AUSSCHREIBUNGEN

Bei diesem Thema zeigten sich einige Probleme relativ deutlich. Zum einen weist Brandenburg aufgrund von über 300 Schulträgern eine sehr zersplitterte Ausschreibungslandschaft auf, die nicht selten geprägt ist von fehlender Fachkompetenz bezüglich des Erstellens von Ausschreibungen. Nicht nur von Seiten der Catering-Unternehmen, sondern auch von Seiten der Schulträger selbst, ist daher der Wunsch nach einer brandenburgspezifischen Ausschreibungshilfe nachvollziehbar. Mit Hilfe solch eines modular aufgebauten Leitfadens könnte eine entscheidende Weiche für mehr Qualität in den Brandenburger Ausschreibungsverfahren gestellt werden. Diese Anregung existiert

nicht erst seit den Regionalen Tafelrunden 2019, ist aber auch in diesen erneut als dringendes und sinnvolles Handlungsfeld zur Sprache gebracht worden. Solch ein Vorhaben wäre auch vom aktuellen Koalitionsvertrag gedeckt, welcher den „Ausbau von Beratung öffentlicher Auftraggeber“ vorsieht (Zeilen 3303-5).

Neben der generellen und der saisonalen Verfügbarkeit und fehlender Fachkompetenz in weiteren Bereichen (bei der Zubereitung, in den Schulküchen/Essensausgabe) zeigen sich bezüglich der Regionalität weitere Herausforderungen. Zum einen betrifft dies die Definition von Regionalität. Derzeit existieren verschiedene Ansätze Regionalität zu definieren. Dies betrifft auch den Ernährungskontext. Für eine sinnvolle Arbeit mit diesem Begriff sollte eine gemeinsame Vorstellung darüber entwickelt werden, wie er in Brandenburg (und im Zusammenspiel mit Berlin) definiert und verwendet werden sollte.

Eine gemeinsame, arbeitsfähige Definition könnte des Weiteren hilfreich im Umgang mit den EU-Wettbewerbsbedingungen sein, welche ab den entsprechenden Schwellenwerten, eine explizite Ausweisung von Regionalität als Ausschreibungsbedingung verhindern, da dies Unternehmen, die nicht in der Region beheimatet sind, aus dem Wettbewerb per se ausschließen würde. Solange diese Regelungen bestehen, die Schwellenwerte der Wettbewerbsbestimmung nicht angehoben werden oder Brandenburg nicht als EU-zertifizierte „Regio-Marke“ existiert, wird man Umwege gehen müssen, um sich in der Schulverpflegung, zumindest teilweise, auf Regionalität beziehen zu können.

In den Workshops wurden Ideen zusammengetragen, wie das unter den gegebenen Umständen in der Brandenburger Schulverpflegung umgesetzt werden könnte. An dieser Stelle muss explizit erwähnt werden, dass dies keine juristisch fundierten Empfehlungen sind. Allerdings werden diese Maßnahmen vereinzelt in (deutschen und/oder Brandenburger) Kommunen umgesetzt.

So kann in die Ausschreibungen eingearbeitet werden, dass Verfahren ausgeschlossen werden und Ernährungsbildung auf eine bestimmte Art und Weise einbezogen werden muss. Die Warmhaltezeit kann konkret vorgegeben werden ebenso wie die Möglichkeit der schnellen Verfügbarkeit und Veränderung von Bestellungen. Eine arbeitssintensive, aber gute Möglichkeit ist es ebenfalls kleine bis sehr kleine Lose für die Ausschreibungsverfahren zu bestimmen, um regionalen Catering-Unternehmen eine Chance zu geben oder um unter der Produktionsgröße zu bleiben, bei der die EU-Wettbewerbsordnung greifen würde.

Da der Bio-Anteil an der Schulverpflegung problemloser festgesetzt werden kann, könnten zukünftig auch ökologische Bezüge in den Ausschreibungen

5 ERGEBNISSE DER WORKSHOPS

eine größere Rolle spielen und dadurch Regionalität fördern. Eine einfache, aber nicht nachhaltige Möglichkeit, Regionalität in die Schulverpflegung zu holen, ist die Durchführung von „Regionalen Tagen“. Neben der Sensibilisierung für dieses Thema kann dadurch gleichzeitig gezeigt werden, dass die jeweilige Region über die entsprechenden Versorgungsmöglichkeiten verfügt.

Eine „einfache“ Art, Regionalität in der Schulverpflegung festzusetzen, besteht darin, als (kommunaler) Schulträger eine eigene Produktionsküche zu betreiben und damit die eigenen Institutionen zu versorgen. Da man in diesem Fall nicht ausschreiben muss, greifen die EU-Wettbewerbsbedingungen nicht.

Hier sich immer weiter vorzuwagen und Regionalität Stück für Stück in die Schulverpflegung zu etablieren, könnte die kreative Aufgabe von Akteur*innen in den einzelnen Landkreisen werden. Von Vorteil wäre es, wenn im Rahmen des sinnvollen Leitfadens für Ausschreibungen in Brandenburg ein Kapitel enthalten wäre, in dem juristisch abgesichert Orientierungspunkte zur Verfügung gestellt werden, wie das Thema „Regionalität“ noch umfassender in die Schulverpflegung eingebracht werden und wie eventuell vorhandene „Grauzonen“ „umschiff“ werden könnten.

Des Weiteren wurde in verschiedenen Workshops deutlich, dass derzeit in Brandenburg ein großes Manko bezüglich der Kontrollen der Essensanbieter herrscht.¹ In allen Tafelrunden klagten vor allem Catering-Unternehmen darüber, dass nach Erteilung des Auftrags für die Durchführung der Essensversorgung, die Kontrollen bezüglich der gemachten Angaben (Bio-Anteil, Fahrzeiten etc.) auf freiwilliger Basis der Schulträger erfolgen, die hierfür aber nicht das Personal, die technischen Möglichkeiten oder die Fachkompetenz besitzen. Zum einen wird dadurch der faire Wettbewerb ausgehebelt, aber andererseits konterkariert dies auch die zukünftig wichtiger werdenden Aspekte „Regionalität“ und „Bio-Anteil“. Denn bei den benachteiligten Catering-Unternehmen handelte es sich vor allem vor allem um regionale Catering-Unternehmen. Die Lösungen für dieses Problem sind in der Regel verbunden mit finanziellem Einsatz in den Kommunen bzw. bei den Schulträgern. Aber auch hier könnte mit Hilfe eines dezidierten Leitfadens bezüglich der Ausschreibung in Brandenburg das Fachwissen angehoben werden, um so unrealistische Angaben im Vorfeld aussortieren zu können. Von einzelnen Akteur*innen wird in der Digitalisierung, die einen

Arbeitsschwerpunkt in der aktuellen Legislaturperiode in Brandenburg darstellen wird, eine Möglichkeit gesehen, Teile des Problems aufzufangen, da derzeit bereits technische Möglichkeiten existieren, vor allem im Bereich der Warmverpflegung, Fahr- und Standzeiten zu überprüfen (GPS-gestützte Behälter für die Warmverpflegung von RIVA).

Abgesehen von der Ausschreibungshilfe, die im sinnvollsten Fall durch die Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Brandenburg als geeignete Fachstelle hierfür erstellt werden sollte, wurden als weitere Schritte angeregt: Erfassen weiterer Informationen bei einzelnen regionalen Catering-Unternehmen, Prüfen von Modellvorhaben in den Regionen sowie das Stärken der generellen Kommunikationsprozesse zwischen regionalen Verwaltungen/Schulträgern, Catering-Unternehmen und Produzent*innen außerhalb von Ausschreibungsprozessen.

BEDEUTUNG DER SCHULTRÄGER FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG

In mehreren Workshops wurde das Schulgesetz im Bereich „Schulverpflegung“ massiv kritisiert bzw. wurde deutlich, dass mit Hilfe einer Veränderung des Schulgesetzes bzw. des Paragraphen 113 entscheidende Veränderungen vorgenommen werden können. Dabei bezog sich die Kritik nicht auf eine umfassende Neuschreibung des Gesetzes, sondern vor allem auf zwei Punkte, die verändert werden sollten:

die Verpflichtung der Schulträger die Schulen stärker in die Entscheidungen zur Mittagsverpflegung einzubeziehen

die Definition der Art der Mittagsverpflegung zu konkretisieren.

Während der erste Punkt z.B. durch die Austausch der Worte „Benehmen/Einvernehmen“ ermöglicht werden könnte, wäre bei dem zweiten Aspekt ein Ergänzung der „warmen Mittagsverpflegung“ durch ein weiteres Adjektiv wie „gesund“ denkbar, was, trotz des gewissen Interpretationsspielraums dieses Wortes, eine Mittagsverpflegung mit einer Standzeit von mehreren Stunden definitiv ausschließen würde.

Deutlich wurde des Weiteren, dass das Instrument „Mensa AG/schulische Küchenkommission“ ein wichtiger Bestandteil in Schulen ist, nicht allein um die Schulverpflegung zu verbessern, sondern um generell ein anderes Bewusstsein für den Umgang mit Essen zu erzeugen. Viele Akteur*innen berichteten von positiven Prozessen an einzelnen Schulen.

¹ Laut Schulträgerbefragung von 2015 erfolgt eine Überprüfung der vertraglichen Vorgaben zu 85%. „Allerdings sind diese Kontrollen meist unvollständig und unterliegen keinen festgelegten Prüfkriterien und/oder festgelegten Zeiträumen. Rücksprachen mit den Schulen während der Vertragsumsetzung sind bei zwei von drei Schulträgern nicht formalisiert bzw. erfolgen erst/nur nach Beanstandungen.“

5 ERGEBNISSE DER WORKSHOPS

Die Fortführung des Projektes zur Unterstützung von Mensa AGs auf Landesebene wurde in den Veranstaltungen als positiv betrachtet. Einzelne Akteur*innen sehen gerade in der stärkeren Verbindung der bestehenden Mensa AGs mit der (außerschulischen) Ernährungsbildung ein großes Potenzial und haben diese Anregung mit in die Schulen genommen, um verschiedene praktische Ansätze weiter zu denken bzw. auszuprobieren.

§ 113 Schulspeisung

Die Schulträger haben im Benehmen mit den Schulen dafür zu sorgen, dass die Schülerinnen und Schüler der allgemein bildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe 10 und der Ganztagschulen an den Schultagen, außer an Sonnabenden, an einer warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen teilnehmen können. Es ist zu sichern, dass die Schülerinnen und Schüler an der Trinkmilchversorgung teilnehmen können.

ERNÄHRUNGSBILDUNG

Die Ernährungsbildung wurde von dem Großteil der Akteur*innen als eine der bedeutsamsten Möglichkeiten gesehen, um langfristige Veränderungen bei Schülern und Schülerinnen zu erreichen. Dies zeigte sich nicht nur in den entsprechenden Workshops, sondern generell in dem gesamten Projekt. Dabei wird die Ernährungsbildung im Zusammenhang mit der Mittagsverpflegung betrachtet: beides sollte in den Schulen ein gleich gutes Niveau aufweisen, um ein gegenseitiges Konterkarieren zu vermeiden bzw. um mögliche Synergieeffekte zu nutzen. Dabei wurde betont, dass die Ernährungsbildung schulisch wie außerschulisch eine größere Rolle spielen sollte und existierende Angebote besser in die Fläche vermittelt werden müssen. In mehreren Workshops wurde diskutiert, inwiefern „Ernährungsbildung“ ein eigenes Fach darstellen sollte. Unabhängig davon wurde geäußert, dass durch Projektarbeit, Projekttag und Projektwochen verstärkt außerschulische (Ernährungs-)Bildungspartner*innen einbezogen werden sollten. Des Weiteren sollte eine stärkere Ausnutzung der durch den Rahmenlehrplan vorgegebenen Möglichkeiten, v.a. im Rahmen der Querschnittsaufgaben BNE und Verbraucherbildung, und eine stärkere Ausnutzung der Möglichkeiten der Lehrerfortbildung (z.B. EveLab) erfolgen. Für die Einbeziehung von außerschulischen Bildungspartner*innen sollten die Schulen über mehr Mittel verfügen können, am besten in Form eines eigenen Budgets. Des Weiteren wurde die Bedeutung von nachhaltigen Bildungslandschaften für den Gesamtkontext „Ernährung“ in diesem Zusammenhang in verschiedenen Tafelrunden betont (siehe Kap. 6).

Um die entsprechende Kommunikation zu fördern und um die Qualität zu verbessern, wurden in den Workshops verschiedene Ansätze vorgeschlagen:

Zivilgesellschaft:

- Bildung von Netzwerken wie bspw. Ernährungsräten
- Öffentlichkeitsarbeit/Transparenz
- Entwicklung von Projekten im Bereich gesunde Gemeinschaftsverpflegung
- Einbeziehen von regionalen Landwirt*innen

Schule:

- Mensa AG einrichten oder fördern
- Bildungsveranstaltungen zum Thema gesunde Ernährung für Lehrer*innen Schüler*innen, Eltern und Küchenpersonal

Kommune (Verwaltung Stadt, Landkreis):

- Erhebung von Daten aller Akteur*innen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung
- Unterstützung der vorhandenen und entstehenden Netzwerke, u.a. durch Bereitstellung von Räumen und finanziellen Mitteln
- Unterstützung bei der Akquise von möglichen Akteur*innen
- Bereitstellung von Küchen (Inventar, Personal)
- Einfordern von Qualifizierungsnachweisen für Anbieter/Caterer von Schulesen
- Nutzen von Beratungsstellen, die qualitativ hochwertige Schulverpflegung voranbringen
- Vor allem wurde immer wieder die stärkere Einbeziehung der Schüler und Schülerinnen betont.

5 ERGEBNISSE DER WORKSHOPS

Interessant für die Durchführung von Projekten im Bereich „Ernährung“ (auch in der Schule selbst) könnte zukünftig Artikel 18a „Beteiligung und Mitwirkung von Kindern und Jugendlichen“ der Kommunalverfassung werden. Der Artikel lädt dazu ein, dass Kinder und Jugendliche selbstbewusster ihre Rechte und Mitsprache einfordern. In Zusammenarbeit mit Projekten wie den „Raumpionieren“ der Landesvereinigung Kulturelle Kinder- und Jugendbildung e.V., in denen Kinder und Jugendliche Selbstwirksamkeit erfahren können, und in Anbetracht der weitverzweigten Fridays-for-Future-Bewegung könnten hier in naher Zukunft deutliche Signale von der nächsten Generation ausgehen:

- Die Gemeinde sichert Kindern und Jugendlichen in allen sie berührenden Gemeindeangelegenheiten Beteiligungs- und Mitwirkungsrechte.
- Die Hauptsatzung bestimmt, welche Formen zur eigenständigen Mitwirkung von Kindern und Jugendlichen in der Gemeinde geschaffen werden. Kinder und Jugendliche sind an der Entwicklung der Formen angemessen zu beteiligen.
- Die Gemeindevertretung kann einen Beauftragten für Angelegenheiten von Kindern und Jugendlichen benennen. Für den Beauftragten gilt § 18 Absatz 3 entsprechend.
- Bei der Durchführung von Planungen und Vorhaben, die die Interessen von Kindern und Jugendlichen berühren, soll die Gemeinde in geeigneter Weise vermerken, wie sie die Beteiligung nach Absatz 1 durchgeführt hat.“

KOMMUNALE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Das Projektteam geht davon aus, dass dieses Thema in seinen verschiedenen Ausprägungen eine größere Bedeutung für Brandenburg gewinnen wird. Gerade angesichts der vielen stark ländlich geprägten Gebiete Brandenburgs kann dieser Ansatz Kommunen die Möglichkeit eröffnen, ihren Verpflichtungen nachzukommen, denn in einigen Landkreisen haben Schulträger Schwierigkeiten, aufgrund fehlenden Angebots (gute) Schulverpflegung zu organisieren. Selbstverständlich sind mit diesem Thema Fragen verbunden, vor allem bezüglich der Fachkräftesicherung, aber angesichts der Potenziale sollten bestehende Ansätze kommunaler Küchen in Brandenburg (und in Deutschland) eingehender evaluiert werden. Die Faktenlage ist zu dünn, um ausreichende Ant-

worten darüber zu geben, wie dieser Ansatz in Brandenburg wirken kann. Angesichts der aktuellen KuPS-Studie und dem dortigen Ergebnis, dass eine Mischküche bereits ab 300 Mahlzeiten am Tag rentabel arbeiten kann, sollte das detaillierte Betrachten von Best Practice (z.B. Groß Kreutz) und möglicher Anpassungsmöglichkeiten in anderen Regionen unterstützt werden.

Beziehung Erzeuger*innen und Schulverpflegung
Die Veranstaltungen zeigten, dass der Bedarf an und der Wunsch nach zielgerichteter Kommunikation auch auf Seiten der Erzeuger*innen groß ist. Das Einrichten regionaler Kommunikationsplattformen, um zielgerichtet Bedarfe für die Schulverpflegung zu ermitteln und zur Verfügung zu stellen, sollten in allen Regionen vorangetrieben werden. Den Teilnehmenden war deutlich, dass erst die Arbeit an konkreten kommunalen Beispielen die Lücken aufzeigen würde, die es zu bewältigen gelte. Zum Teil ist den Akteur*innen nur oberflächlich klar, welche konkreten Probleme vor Ort existieren.

Bei der Organisation von Kommunikationsplattformen können u.a. zivilgesellschaftliche Akteur*innen wie die regionalen Ernährungsräte als neutrale Mediatoren auftreten. Des Weiteren wurden Lokale Aktionsgruppen (LAG) im LEADER-Kontext sowie Regionalentwicklungsinitiativen als wichtige Partner in diesem Prozess identifiziert, die bereits über regionale Netzwerke im ökonomischen Bereich verfügen.

Angesichts dessen, dass im Koalitionsvertrag die Regionalität in der Schul- und KiTa-Verpflegung stärker gefördert werden soll, besteht hier die Pflicht und Notwendigkeit, nicht nur das regionale Angebot sukzessive zu erhöhen und Vergabestrukturen zu vereinfachen (siehe Abschnitt „Ausschreibungen“), sondern auch aus diesem Grunde die Kommunikation zwischen den Erzeuger*innen, dem verarbeitenden Gewerbe und den Produzent*innen der Mahlzeiten (ob nun privatwirtschaftlich (Catering-Unternehmen) oder kommunal) z.B. auf Kommunikationsplattformen zu verstärken.

Die Akteur*innen sehen hier in der Schulverpflegung und der Gemeinschaftsverpflegung generell ein großes Potenzial für regionale Entwicklung. Wichtig in diesem Zusammenhang wäre allerdings die verbindliche Zusage staatlicher Stellen, auf regionale Angebote zu setzen, und zwar langfristig und zu fairen Preisen. Denn in den Tafelrunden wurde ebenfalls deutlich, dass Landwirt*innen ebenfalls an Veränderungen interessiert sind, aber aufgrund des ökonomischen Zwangskorsetts benötigen Landwirt*innen Verbindlichkeiten. Schul- und KiTa-Verpflegung bieten sich hier als bereits genannter Hebel an.

5 ERGEBNISSE DER WORKSHOPS



TRENDS IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Die Diskussion über zukünftige Trends ergab zum einen, dass unterschiedliche Ernährungsstile aufgrund kultureller, religiöser oder gesundheitlicher Besonderheiten im Allgemeinen bekannt sind, aber es keine konkreten Zahlen gibt, an denen man sich orientieren kann bzw. nur sehr allgemeine Statistiken bezüglich Allergien, Vegetarier*innen/Veganer*innen, kulturell geprägten Verhaltensweisen an Brandenburger Schulen existieren.

Es zeigte sich, dass individuell jede Schule eigene diesbezügliche Umfragen/Statistiken erarbeiten sollte. Am besten in Küchenkommissionen oder Mensa AGs.

Des Weiteren wurde die Bedeutung der Ernährungsbildung auch in diesem Bereich hervorgehoben, denn als übergeordnetes Thema sollte in den Schulen die Wertschätzung für Lebensmittel und für die dahinter stehende Arbeit als Trend etabliert werden.

ROLLE DER ZIVILGESELLSCHAFT FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG

Die Notwendigkeit einer Ernährungswende bezieht sich auf das gesamte Querschnittsthema „Ernährung“ und nicht allein auf die Schul- oder Gemeinschaftsverpflegung, obwohl diese einen großen Hebel darstellt, um Veränderungen zu

beschleunigen. Dies ist aber nur möglich, wenn sich die Zivilgesellschaft mit ihren Interessen als Bürger*innen und Verbraucher*innen einmischt und Druck ausübt. Im Rahmen vieler Mensa AGs und Küchenkommissionen arbeiten bereits viele engagierte Eltern, Erzieher*innen und Lehrer*innen mit. Diese gilt es in ihrer Arbeit zu unterstützen, vor allem auch dadurch, indem weitere Themen des Querschnittsthemas „Ernährung“ aufgegriffen, mit der Schulverpflegung in Verbindung gebracht und akteursübergreifend kommuniziert werden.

Vor allem der letzte Punkt wurde als wichtiger Aspekt erkannt, da einzelne Akteur*innen aus der Wertschöpfungskette wie z.B. Landwirt*innen und Catering-Unternehmen eher in den eigenen Akteur*innengruppen kommunizieren und nicht akteursübergreifend. Es existiert somit ein Bedarf an Akteur*innen, die akteursübergreifend handeln können bzw. eine ziel-/lösungsgerichtete akteursübergreifende Kommunikation anschieben können. Dies könnte u.a. ein regionaler Ernährungsrat sein, da Ernährungsräte in der Regel ein breites Spektrum an Engagierten aus unterschiedlichen Bereichen aufweisen und sie per se darauf angewiesen sind mit den verschiedenen Akteursgruppen zu kommunizieren, um in ihrem Aktionsfeld lösungsorientiert arbeiten zu können (siehe zum Thema ebenfalls Kap. 6 Abschnitt „Rolle der Zivilgesellschaft“).

Auf den vorangegangenen Seiten sind einige detaillierte Ansätze, Ideen und Vorschläge aufgelistet worden, die in den Regionen, Kommunen und Schulen aufgegriffen werden können. Ein Abgleich mit Ergebnissen aus Untersuchungen der Vernetzungsstelle und aus Projekten wie der „Konzepterstellung zur Förderung des Einsatzes von biozertifizierten und vorzugsweise regionalen Agrarprodukten für Schul- und Kindertagesstätten im Landkreis Barnim“, welches ebenfalls 2019 durchgeführt und abgeschlossen worden ist, sollte erfolgen.

An dieser Stelle sollen zusammengefasst noch einmal kurz die fünf aus unserer Sicht wesentlichen Bereiche hervorgehoben werden, ohne die eine nachhaltige Veränderung der Schulverpflegung im Sinne der Regionen und der in ihnen lebenden Menschen nicht möglich sein wird.

KOMMUNIKATION

Das Projekt ermöglichte eine umfassende Netzwerkarbeit, die Zusammenführung unterschiedlichster Akteur*innen im Bereich Schul-/Gemeinschaftsverpflegung und eine gewisse Kartierung verschiedener Akteur*innen in den einzelnen Regionen, auf die u.a. die bereits bestehenden sowie die entstehenden regionalen Ernährungsräte zurückgreifen können. Die Netzwerkarbeit und das Ermöglichen einer akteursübergreifenden Kommunikation wurde als äußerst positiv wahrgenommen. Dies hängt u.a. mit den teilweise als defizitär wahrgenommenen Möglichkeiten zum akteursübergreifenden Austausch in den einzelnen Regionen zusammen. Es existiert ein großer Kommunikationsbedarf zwischen den unterschiedlichen Akteur*innen, um Bedürfnisse intensiver miteinander besprechen und Lösungen individuell unter der Perspektive regionaler Entwicklung anpassen zu können. Es wurde deutlich, dass die Komplexität der Probleme teilweise gar nicht klar sind. Eine stärkere Verzahnung der Akteur*innen und ihrer Aktivitäten in den Regionen muss weiter vorangetrieben und unterstützt werden. Die Kommunikation sollte sich dabei nicht auf die Akteur*innen der Region begrenzen, sondern Fachstellen wie die Vernetzungsstelle einbeziehen. Hinzu kommt die Notwendigkeit einer ressortübergreifenden Kommunikation auf Landkreis- und Landesebenen sowie zwischen diesen Ebenen. Das Querschnittsthema „Ernährung“ muss auch als Querschnittsaufgabe in der Verwaltungsstruktur angesehen und dementsprechend kooperativ bearbeitet werden.

BILDUNG

Die Bedeutung der Bildung für Veränderungen ist nicht hoch genug einzustufen. Demzufolge sollten alle Möglichkeiten genutzt (oder neue geschaffen) werden, schulische und außerschulische Anstrengungen zu unterstützen, die Kinder, Jugendliche und Erwachsene ein besseres Bewusstsein für das eigene Ernährungs- und das damit verbundene Konsumverhalten vermitteln wollen.

An dieser Stelle soll aber noch einmal explizit auf das Konzept der nachhaltigen Bildungslandschaften aufmerksam gemacht werden, die, anknüpfend an das „lebenslange Lernen“, kommunale und regionale Prozesse im sozialen und ökonomischen Bereich unterstützen können.

EXPERIMENTIERFREUDE

Wir brauchen Ideen, wir brauchen mehr Best Practice, wir brauchen mehr Modellvorhaben, wir brauchen mehr Daten und Erkenntnisse, was wie warum funktioniert oder nicht funktioniert.

Wir müssen unsere Köpfe aus dem Sand ziehen und den Satz „Das haben wir immer schon so gemacht!“ aus unserem Vokabular streichen. Damit kommen wir nicht weit.

Im letzten Jahr wurde oft im Zusammenhang mit der Fridays-for-Future Bewegung gesagt, dass nicht Alt gegen Jung ausgespielt werden darf. Das mag im Ansatz richtig sein, aber mit Verlaub – das Alter stand schon immer für Weisheit und die Jugend für Bewegung und frischen Wind. Beide Annahmen gelten natürlich nicht für alle Vertreter*innen dieser Alterskohorten.

Vielleicht gefällt ja die alte Volksweisheit „Neue Besen kehren gut!“ der einen oder dem anderen besser.

Es steht aber fest, dass wir bestimmte Prozesse, Strukturen, Vorgehensweisen neu oder zumindest anders denken müssen. Hierfür müssen Räume und finanzielle Möglichkeiten geschaffen werden. Viel wichtiger aber: in den Verwaltungen muss das Bewusstsein dafür wachsen, dass „neu“ und „anders“ nicht gleichbedeutend ist mit „schlecht“. Es kann risikobehafteter sein, ja, aber es gibt Zeiten, da ist genau das von Nöten. So ein Fall liegt z.B. vor bei der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung (siehe Kap. 5). Angesichts bestimmter schulcatering-freier Zonen in Brandenburg („Kein Markt für Schul-Caterer“ im ländlichen Raum)¹ und der im Rahmen der KuPS-Studie erarbeiteten Erkenntnis, dass eine Mischküche ab 300 Mahlzeiten täglich kosteneffizient arbeitet,² existieren Notwendigkeit und Chance, dass dieser Ansatz für bestimmte Kommunen sinnvoll ist. Dies werden wir aber nur erfahren, wenn hier weitere Untersuchungen erfolgen und Modellvorhaben gestartet und unterstützt werden.

¹ Vernetzungsstelle 2015, S.10.

² Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2019, S.91.

Nachhaltige Bildungslandschaften

„Bildungslandschaften sind langfristige, professionell gestaltete, auf gemeinsames, planvolles Handeln abzielende, kommunalpolitisch gewollte Netzwerke zum Thema Bildung, die, ausgehend von der Perspektive des lernenden Subjekts, formale Bildungsorte und informelle Lernwelten umfassen und sich auf einen definierten lokalen Raum beziehen.“¹ Sie beziehen sich in der Regel auf Netzwerke, die „formale, non-formale und informelle Bildungsorte und -gelegenheiten in einem geografisch begrenzten Raum kohärent miteinander verschränken, um den Kindern, Jugendlichen, Erwachsenen, aber auch Familien und Gruppen vor Ort optimierte Lern- und Entwicklungschancen bieten zu können.“²

Nachhaltige Bildungslandschaften verknüpfen das Konzept der „Bildungslandschaft“ mit dem Ansatz der nachhaltigen Entwicklung. Sie verfolgen das Ziel, BNE in sämtliche Bereiche der Bildung zu integrieren, wobei es nicht nur um die Integration des Konzepts in schulische Lehrpläne geht, sondern weitergehend um die Vermittlung des Konzepts in die verschiedenartigen Bildungsinstitutionen und formalen, non-formalen und informellen Bildungsbereiche. Denn nur über die Zusammenarbeit aller Bildungsakteur*innen kann die Etablierung des Konzepts auf kommunaler Ebene ermöglicht werden. Darüber hinaus ist die Kooperation mit weiteren kommunalen Akteur*innen nicht nur ein wesentlicher Faktor für die Nachhaltigkeit der Bildungsarbeit, sondern mittlerweile gerade auch für Unternehmen in ländlichen Regionen zunehmend eine existenzielle Notwendigkeit.³

¹ Def. nach Deutscher Kinder- und Jugendstiftung, zit. nach Kolleck (2015a, S.29).

² Kolleck (2015a, S.27).

³ Vgl. Kolleck (2015a, S.32) sowie Land Brandenburg/Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (2013, S.47f.).

6 GENERELLE ABLEITUNGEN FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG IN BRANDENBURG

POLITISCHE FORDERUNGEN

Unsere Bundeslandwirtschaftsministerin hat bereits erkannt, dass Ehrenamt Hauptamt benötigt. Es ist natürlich schön, wenn Menschen sich engagieren, aber das darf nicht dazu führen, dass Ehrenamtliche Aufgaben erledigen, die vom Staat betreut werden sollten, u.a. in Form finanzieller Unterstützung. Das Engagement von Menschen ist endlich. In doppeltem Sinne. Irgendwann lassen auch beim größten Idealisten und der größten Idealistin die Kräfte nach. Und der größte Idealist oder die größte Idealistin stößt irgendwann an strukturelle Grenzen. Er oder sie ist dann darauf angewiesen, dass sich in der Struktur Dinge verändern und grundlegende Weichen gestellt werden.

Im Rahmen der Tafelrunden kamen die Engagierten ebenfalls ab und zu an verschiedene Punkte, bei denen sie befanden, dass hier ohne eine Bewegung in den staatlichen Strukturen entweder wenig passieren oder sich ihre eigenen Aktivitäten in ein Hamsterrad verwandeln würden.

Als solch strukturelle Grenzen zeigten sich:

- Förderung von Ausbildungen im ökolandwirtschaftlichen Bereich
- Stoppen des Landgrabbing
- Förderung von Unternehmensgründungen und/oder -umstrukturierungen, u.a. im Bereich der Verarbeitung

- Erhöhung der Fachkompetenz bezüglich der Ausschreibungen in den Verwaltungen
- Festsetzung und Ermöglichung einer Kontrolle der in den Ausschreibungen gemachten Angaben in der praktischen Umsetzung der Schulspeisung durch die Schulträger
- Veränderung bzw. Optimierung des Schulgesetzes (Artikel 113)
- Veränderung von Steuergesetzen (Hintergrund: Steuersatz ist höher, wenn die Ausgabe der Mahlzeit durch den Caterer erfolgt (19% USt.), bei Kommunen nur 7%, hier eine Angleichung durchzuführen, könnte nach Ansicht von Catering-Unternehmen die Qualität erhöhen, da dieses Geld dann u.a. in den Wareneinsatz und in die Personalkosten fließen könnte)
- Ausstattung der Schulen mit mehr Selbstverantwortung und eigenen Budgets/Projektmitteln z.B. für Ernährungsbildung
- digitale Plattform, um Angebot und Nachfrage sinnvoller koordinieren zu können bzw. um das regionale Angebot an Rohstoffen abbilden zu können
- Umsetzung der Ernährungsstrategie für das Land Brandenburg



INTEGRATION IN EINE BRANDENBURGER

ERNÄHRUNGSSTRATEGIE

Die Umstände sind günstig, jetzt für eine Ernährungswende zu werben und an dieser zu arbeiten. Und wie in der Einleitung bereits erwähnt, stellt die Gemeinschaftsverpflegung und insbesondere die KiTa- und Schulverpflegung ein wichtiges Instrument dar, um nicht nur Zeichen zu setzen, sondern auch breitflächig wirken zu können.

Die derzeitige Landesregierung hat diesbezüglich die Zeichen der Zeit verstanden und möchte sich laut Koalitionsvertrag (Zeilen 3684-87) stärker für einen hohen Anteil regionaler und ökologischer Lebensmittel in der Schul- und KiTaverpflegung einsetzen und eine Ernährungsstrategie für Brandenburg auf den Weg bringen.

Aus unserer Sicht stellt die Schul- und Gemeinschaftsverpflegung hier eine Schlüsselrolle dar, denn die Gemeinschaftsverpflegung hilft den Blick dafür zu schärfen, für wen Lebensmittel produziert werden. Gerade dies ist für eine Ernährungsstrategie von großem Wert, damit es eben nicht um die ausschließliche Diskussion über die landwirtschaftliche Produktionsart geht. An erster Stelle steht der Mensch und sein Wohlbefinden. An zweiter Stelle steht die Diskussion darüber, wie das am besten zu bewerkstelligen ist. Das ist ein kleiner, aber feiner Unterschied, denn anhand dieser – in diesem Fall auch tatsächlich notwendigen Hierarchisierung – haben wir den Maßstab, um die Prozesse im Kontext „Ernährung“ bewerten zu können. Und anhand dieses Maßstabs lässt sich ablesen, dass Warmhaltezeiten von fünf Stunden für schulische Mahlzeiten inakzeptabel sind und sofort unterbunden werden müssen. Sofort. Anhand dieses Maßstabs lässt sich ablesen, dass zu häufiger Verzehr von Fleisch und Wurst in der Woche, verschiedene Krebsvarianten fördert und eine nicht-ausgewogene Zusammensetzung der Speisen über einen langen Zeitraum Adipositas und Herz-Kreislauf-Krankheiten fördert. Anhand dieses Maßstabs lässt sich ablesen, dass die Anhebung der Bedeutung des Essens in der Schule das Ernährungsbewusstsein der Kinder und Jugendlichen verändert.

Schul- und Gemeinschaftsverpflegung darf nicht die teilweise selbst gesetzten Trends der Wirtschaft widerspiegeln, sondern muss am Wohle der Menschen ausgerichtet werden

Schul- und Gemeinschaftsverpflegung kann somit nicht nur eine „Pause“ gängiger Ernährungsmuster darstellen, sondern kann – ganz im Gegenteil – sogar eine Alternative anbieten, wie sich abseits angelernter Ernährungsweisen Ernährung ebenfalls erfolgen kann

Darüber hinaus und wie in den vorangegangenen Kapiteln dieser Broschüre gezeigt wurde, stellt die Schulverpflegung eine Schnittstelle dar, in denen sich verschiedene Bereiche kreuzen können. Schul- und KiTa-Verpflegung verfügen über Möglichkeiten, wie keine andere Form der privaten oder der anderen Außer-Haus-Verpflegungsbereiche, Ernährung, Bildung und, über nachhaltige Bildungslandschaften, weitere kommunale/regionale Prozesse im sozialen und ökonomischen Bereich miteinander zu verbinden.

Aufgrund dessen können gerade mit der Schul- und KiTa-Verpflegung Hebelwirkungen in verschiedene Richtungen erzielt werden:

- kulturell: flächendeckende Etablierung von Ernährungsbildung, Ernährungsbewusstsein und Esskultur,
- ökonomisch: Art der landwirtschaftlichen Produktion, regionale Wertschöpfungsketten,
- sozial: Identitätsstiftung, Einbeziehung verschiedener sozialer Akteur*innen in die Wertschöpfungskette (z.B. Produktionsstätten mit benachteiligten Personen), nachhaltige Bildungslandschaften (enge Verzahnung von formaler und informeller Bildung, sozialen Trägern und Unternehmen unter Perspektive nachhaltiger Entwicklung),
- ökologisch: Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, in Anknüpfung an die regionalen Wertschöpfungsketten Einsparung von Transportkilometern.

Schul- und KiTa-Verpflegung sollte daher in einer Brandenburger Ernährungsstrategie eine exponierte Rolle einnehmen.

ROLLE DER ZIVILGESELLSCHAFT

Eine vereinfachte und handhabbare Definition der Zivilgesellschaft besagt, dass diese zu verorten ist zwischen staatlichen Institutionen, wirtschaftlichen Unternehmen und der Privatsphäre, und sich dadurch zeigt, dass Personen mehr oder weniger losgelöst von ihren Funktionen auf der gesellschaftlichen Ebene gemeinsam kommunizieren und sich gemeinsam engagieren.

Zivilgesellschaft kann somit auf der menschlichen Ebene Personen aus unterschiedlichen Bereichen und Milieus erreichen und verbinden.

6 GENERELLE ABLEITUNGEN FÜR DIE SCHULVERPFLEGE IN BRANDENBURG

Veränderungen im Ernährungskontext hängen zwingend davon ab, inwiefern sich (weitere) Bürger*innen einmischen und sich einbringen wollen. Die Zivilgesellschaft muss aktiver werden und darf das Feld nicht ausschließlich wirtschaftlichen Interessen überlassen, denn stärker als in anderen Bereichen geht es bei der Ernährung direkt um unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden. Wir als Zivilgesellschaft, als Bürger und Bürgerinnen, sind gefordert, unseren Mund aufzumachen und miteinander in Kontakt und in Kommunikation zu treten.

Die Regionalen Tafelrunden 2019 fanden in enger Abstimmung mit einem weiteren Projekt statt, welches daran arbeitete, Menschen zu motivieren, sich in regionalen Ernährungsräten zu engagieren. Schul- und Gemeinschaftsverpflegung ist in der Regel, gerade aufgrund der erwähnten Hebelwirkung und Schnittstellenfunktion, ein Arbeitsfeld von Ernährungsräten. Es zeigte sich, dass das übergreifende Thema „Schulverpflegung“ sowie die in den Veranstaltungen gesetzten Themen Akteur*innen angesprochen haben, die sich auch für das zivilgesellschaftliche Instrument „Ernährungsrat“ interessieren. Der Großteil der Teilnehmenden war an einer weiteren Vernetzung interessiert.

Eine Verzahnung mit den regionalen Ernährungsräten bzw. Initiativen erscheint vielen Akteur*innen als sinnvoller Ansatz, da hier zum einen Zivilgesellschaft stärker in den Prozess einbezogen werden kann und zum anderen Ernährungsräte eine relativ neutrale Position einnehmen können, da sie in keine übergeordnete Lobbyorganisation eingebunden sind. Gerade die Zivilgesellschaft kann authentisch darstellen, dass sie an der eigenen Region interessiert ist, und kann somit unterschiedliche Akteur*innen leichter auf der zwischenmenschlichen Ebene ansprechen als es dezidiert als Lobbyorganisationen ausgewiesene Interessenverbände können.

Aber unabhängig von regionalen Ernährungsräten ist das Sich-Einmischen und das Mitarbeiten der Bürger*innen und Verbraucher*innen gefragt in Mensa AGs oder Küchenkommissionen, in der Rolle als Fragensteller*innen und gerne auch in der Rolle als Nervtöter*innen in der Schule, beim Schulträger, in der Kommune, Landkreis und auf Landesebene.

Wir müssen viel stärker unsere Rechte als Demokrat*innen wahrnehmen!

ZUSAMMENFASSUNG UND AUSBLICK

Umfragen zeigen, dass wir uns alle mehr regional, fairer, ökologischer, fleischloser ernähren wollen. Andere Umfragen zeigen dann, dass es in der Praxis etwas anders aussieht. Das Problem dabei: wir müssen langsam damit anfangen, unseren Vorstellungen Taten folgen zu lassen. Natürlich, weil bestimmte Herausforderungen sich nicht mehr länger verschieben lassen werden, aber auch, weil es genau so peinlich ist wie jeden Februar, wenn man feststellt, dass man die eigenen Silvestererwartungen doch nicht erfüllt hat.

Vielleicht klappt es ja im nächsten Jahr besser (obwohl man durchaus jetzt bereits mit der Umstellung beginnen darf), wenn man sich vor Augen führt, dass alle Vorsätze, die sich ums Essen drehen, verbunden werden können mit gesellschaftlichen Prozessen, die nicht nur Auswirkungen für das eigene Leben haben. Ein gewichtiger Grund mehr, nach dem Motto, deine Vorsätze sind mehr als eine Konfektionsgröße kleiner.

Im Bereich der Schulverpflegung müssen wir uns die Frage stellen, ob wir so weitermachen wollen wie bisher. Wir müssen uns fragen, ob Reförmchen und kleine Korrekturen an der einen oder anderen Ecke der notwendigen gesellschaftlichen Transformation gerecht werden.

Wenn wir mal davon ausgehen, dass die gesellschaftliche Transformation anvisiert wird, also nicht gekleckert, sondern geklotzt werden soll, kann Schul- und Gemeinschaftsverpflegung als ein Kulminationspunkt betrachtet werden, an dem sich Sinnhaftigkeit und Erfolge von Veränderungen ablesen lassen.

Anknüpfend an die Einleitung dieser Broschüre würde sich aber vor allem eines ablesen lassen, nämlich ob wir es geschafft haben, uns wieder stärker als Gemeinschaft wahrzunehmen, die fähig ist, zusammenzurücken und zusammenzuarbeiten.

Es mag der einen oder dem anderen zu weit gehen, aber Schulverpflegung auf Basis von regionalen Wertschöpfungsketten wird nur funktionieren, wenn wir uns wieder stärker als Gemeinschaft wahrnehmen. Da die regionale Kette aus den Bewohner*innen der Region besteht, aus Nachbar*innen und sozialen Netzwerken, liegt es nahe, zu hypothetisieren, dass die regionale Kette nur so stark ist wie der Zusammenhalt der regionalen Gemeinschaft, in die sie eingebettet ist.

Und ja, und auch wenn das einige (gerade aus dem ökonomischen Bereich) nicht hören wollen, das ist

durchaus Systemkritik. Denn Gemeinschaft wird nicht stärker durch Isolationsprozesse, Konkurrenzkampf und Gewinnmaximierung. Gemeinschaft wird allein stärker durch Kooperation, Empathie und den Blick für den ganzheitlichen Prozess. Aber wenn man diesen Prämissen folgt, bleibt das Ökonomische nicht auf der Strecke, jedenfalls nicht in der Region für regionale Akteur*innen. Für die Global Player und größere Zentralisten mag das schon anders aussehen. Oder mal etwas lapidar formuliert: wird es Coca-Cola gefallen, wenn alle Getränkeautomaten aus den Mensen der Gemeinschaftsverpflegung verbannt werden (was eine total sinnvolle Maßnahme wäre; und die Zuckersnackautomaten gleich hinterher)? Und wie wird das Imperium zurückschlagen, und werden Regionen und Landesregierung gewappnet sein? Und was bietet man stattdessen an und werden es die Schüler*innen annehmen? Und wenn nicht, wie bekommen wir sie dazu? Und

... wir sind zuversichtlich.

BRANDENBURG

BNE-Portal Brandenburg
www.bne-brandenburg.de
Bündnis Gesund Aufwachsen in Brandenburg
<https://www.buendnis-gesund-aufwachsen.de/>
Bündnis Junge Landwirtschaft
<http://www.stopp-landgrabbing.de/>
Cluster Ernährungswirtschaft Brandenburg
<http://ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de/de/home>
Ernährungsrat Brandenburg
<https://ernaehrungsrat-brandenburg.de/>
Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e.V.
<https://www.bio-berlin-brandenburg.de/>
Gesunde Schule Landesprogramm Brandenburg
(Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport)
<https://mbjs.brandenburg.de>
Landesbauernverband Brandenburg (LBV)
<https://www.lbv-brandenburg.de/>
Leibniz-Zentrum für Agrarlandforschung (ZALF)
in Müncheberg
<http://www.zalf.de/de/Seiten/ZALF.aspx>
Städte- und Gemeindebund Brandenburg
<https://www.stgb-brandenburg.de/startseite/>
Verband deutscher Schul- und KiTa-Caterer
(VdSKC)
<https://www.vdskc.de/index.php>
Verbraucherzentrale Brandenburg
<https://www.verbraucherzentrale-brandenburg.de/>
Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung
Brandenburg
<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/>

DEUTSCHLAND

Agrarkoordination – Forum für Internationale
Agrarpolitik e.V.
<https://www.agrarkoordination.de/start/>
Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft
e.V.
<https://www.abl-ev.de/start/>
Bundesprogramm Ländliche Entwicklung
beim Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft
<https://www.bmel.de/>
Bundeszentrum für Ernährung
<https://www.bzfe.de/index.html>
Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)
<https://www.dge.de/>
Die Regional-Bewegung, Bundesverband
<https://www.regionalbewegung.de/aktuelles/>
foodwatch – Die Essensretter
<https://www.foodwatch.org/de/startseite/>
Gesunde Städte-Netzwerk der Bundesrepublik
Deutschland
<https://gesunde-staedte-netzwerk.de/>
in form – Deutsche Institute für gesunde
Ernährung und mehr Bewegung
<https://www.in-form.de/>
Meine Landwirtschaft
<http://www.meine-landwirtschaft.de/?L=0>
Nationaler Aktionsplan Gesundheitskompetenz
<https://www.nap-gesundheitskompetenz.de/>
Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in
KiTa und Schule (NQZ)
<https://www.nqz.de/>
Netzwerk Flächensicherung
<http://www.zugangzuland.de/>
Netzwerk Ländliche Räume
<https://ernaehrungsrat-brandenburg.de/>
Netzwerk Solidarische Landwirtschaft
<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite/>
oekolandbau.de – Das Informationsportal
<https://www.oekolandbau.de/>
Slowfood Deutschland
https://www.slowfood.de/wirueberuns/slow_food_deutschland

VERWENDETE QUELLEN

Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg (2014): Brandenburg hat Geschmack. Masterplan für das Cluster Ernährungswirtschaft Brandenburg.
<https://www.wfbb.de/de/system/files/mediadownloads/masterplan-cluster-ernaehrungswirtschaft-10-2014-3001.pdf>

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2019): Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Abschlussbericht.
<https://www.dge.de/wir-ueber-uns/projekte/kups/>

Ernährungsrat Berlin (2018): Regiowoche Berlin, 1-5 Oktober 2018. Endbericht.
<https://regiowoche.webflow.io/post/endbericht-zur-regiowoche-2018>

Kolleck, Nina (2015): Von der Bildungslandschaft zur nachhaltigen Bildungslandschaft. In: Fischbach, Robert/Kolleck, Nina/Haan, Gerhard de (Hrsg.): Auf dem Weg zu nachhaltigen Bildungslandschaften. Springer VS Wiesbaden; S.27-38.

Land Brandenburg (2019): Koalitionsvertrag.
https://www.brandenburg.de/media/bb1.a.3833.de/Koalitionsvertrag_Endfassung.pdf

Land Brandenburg (2007/2019): Kommunalverfassung.
<https://bravors.brandenburg.de/gesetze/bbgkverf>

Land Brandenburg (2002/2018): Schulgesetz.
<https://bravors.brandenburg.de/gesetze/bbgschulg>

Land Brandenburg/Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (2013): Landesaktionsplan BNE. Erste Fortschreibung.
https://www.bne-brandenburg.de/materialien/2013_land_brandenburg_lap_bne_erst_fortschreibung.pdf

Thurn, Valentin/Oertel, Gundula/Pohl, Christine (2018): Genial lokal. So kommt die Ernährungswende in Bewegung. Oekom Verlag München.

Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Brandenburg Ergebnisse der Schulleiterbefragung zur Schulverpflegung im Land Brandenburg im Schuljahr 2016/17 (2017)
https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2019/02/Bericht_Schulbefragung_2016.pdf

Schulträgerbefragung im Land Brandenburg (2016)
https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2019/02/Abschlussbericht_ST-Befragung_2015_end.pdf

Dokumentation Parlamentarischer Abend (2019)
https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2020/01/Dokumentation_ParlamentarischerAbend_27112019.pdf

DES WEITEREN

Positionspapiere/Prozessbeschreibungen der Tafelrunden in MOL, OHV, Eichwalde und Fürstenwalde

Notizen der Interviews mit Dr. Burkardt Sonnenstuhl (Projektagentur Berlin, Projektträger der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Brandenburg), Robert Klinge (Terra Naturkost), Roy Hartung (Vormark GmbH), Jörg Schafföner (Verwaltung Groß Kreuz), Jan Alexy (Landeselternrat Brandenburg), Michaela Haack (Nahhaft e.V./HNE)

IMPRESSUM

Herausgeber: Landesarbeitsgemeinschaft (LAG) für politisch-kulturelle Bildung in Brandenburg e.V.

In Kooperation mit dem Ernährungsrat Prignitz-Ruppin und Stadt-Land-Move e.V.

Projektteam und Redaktion: Anja Büchner (Ostprignitz-Jugend e.V./Ernährungsrat Prignitz-Ruppin), Lisa-Marie Lentge (Uckermärkischer Bildungsverbund), Miriam Schauer (Stadt-Land-Move e.V.), Maria Schmidt (Ernährungsrat MOL/LOS, Haus des Wandels e.V.), Rahel Volz (Stadt-Land-Move e.V., Ernährungsrat Havelland), Marc Schreiber (LAG, Ernährungsrat Prignitz-Ruppin)

Text: Marc Schreiber

Fotos: Sandra Wildemann

Layout: SRC COLLECTIVE

Veröffentlichung: Dezember 2019

Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung - NoDerivatives 4.0 International (CC BY-ND 4.0)



Gefördert durch das Ministerium für Soziales, Gesundheit,
Integration und Verbraucherschutz (MSGIV) im Rahmen der „Qualitätsinitiative Schulverpflegung“.

