



18. Forum für den ländlichen Raum am 03. März 2020 ab 14.00 Uhr im Hotel Linther Hof in Linthe

„Gesund, Lecker, Regional – Wege zu einer attraktiven Gemeinschaftsverpflegung“

Informationen zur Lokalen Aktionsgruppe

Die Lokale Aktionsgruppe (LAG) Fläming-Havel widmet sich seit 2001 der Entwicklung des ländlichen Raumes im Landkreis Potsdam-Mittelmark und ist seit mehr als 10 Jahren auch in den Dörfern der kreisfreien Stadt Brandenburg an der Havel aktiv.

Viele kennen die LAG als Quelle von LEADER-Fördermitteln zur Umsetzung von Projekten. Auf Basis einer breit abgestimmten und von unseren mehr als 100 Mitgliedern beschlossenen Entwicklungsstrategie unterstützen wir in den Handlungsfeldern Daseinsvorsorge, Tourismus und regionale Wirtschaft vielfältige Vorhaben vom Dorfgemeinschaftshaus, über den Sportplatz oder touristische Wege bis zur kleingewerblichen Investition.

Alle engagierten Menschen sind schon jetzt eingeladen, sich im Jahre 2021 an der Aufstellung des neuen Entwicklungskonzeptes zu beteiligen. Mit diesem wird sich die LAG für die Zeit bis 2027 wieder um die Anerkennung als LEADER-Region bewerben.

Neben der konkreten Förderung von Projekten über das LEADER-Programm aus dem Europäischen Landwirtschaftsfonds wollten wir von Anfang an auch mit Veranstaltungen für mehr Wissen und Austauschmöglichkeiten in unserer Region sorgen.

Zu diesem Zweck fand bereits im Gründungsjahr das erste Forum für den ländlichen Raum statt. Auf den bislang 17 Veranstaltungen haben uns eine breite Themenpalette beschäftigt. Wir haben in der Kuhlowitzer Erklärung Forderungen an die Landespolitik zur Daseinsvorsorge und Mitbestimmung im ländlichen Raum formuliert. In Groß Kreutz haben wir uns zur aktiven ehrenamtlichen Gestaltung des Dorflebens ausgetauscht und besonders in den ersten Jahren ganz konkrete Themen wie die Herstellung regionaler Produkte oder die Vorbereitung des Deutschen Wandertages 2012 bearbeitet.

Einleitung und Anlass

Seit fast 20 Jahren ist es das Ziel unseres Vereines, Zukunft für die Menschen im ländlichen Raum zu gestalten. Neben der Förderung der wirtschaftlichen Entwicklung stand dabei immer die Verbesserung der Lebensqualität für alle Generationen im Mittelpunkt. Diesmal wollten wir den Blick auf die jüngere Generation und deren Ernährung werfen.

In vielen Gemeinden unserer Region finden zur Zeit Diskussionen um die Qualität der Essensversorgung in Kindertagesstätten und Schulen statt. Der Wunsch der Eltern nach einer gesunden, möglichst regionalen und dazu noch preiswerten Versorgung steht dabei im Mittelpunkt. Die Angebote von stark zentralisierten Dienstleistern mit weiten Transportwegen stehen dabei oft in der Kritik.



Die Suche nach Alternativen und die Entwicklung von neuen Ideen für eine Vor-Ort-Versorgung stellen die Beteiligten vor eine große Herausforderung.

Mit unserem 18. Forum für den ländlichen Raum wollten wir deshalb einen Überblick über die Rahmenbedingungen und Anregungen für die weitere Diskussion des Themas vor Ort geben.

Übersicht der Versorgung in (kommunalen) Kitas und Schulen

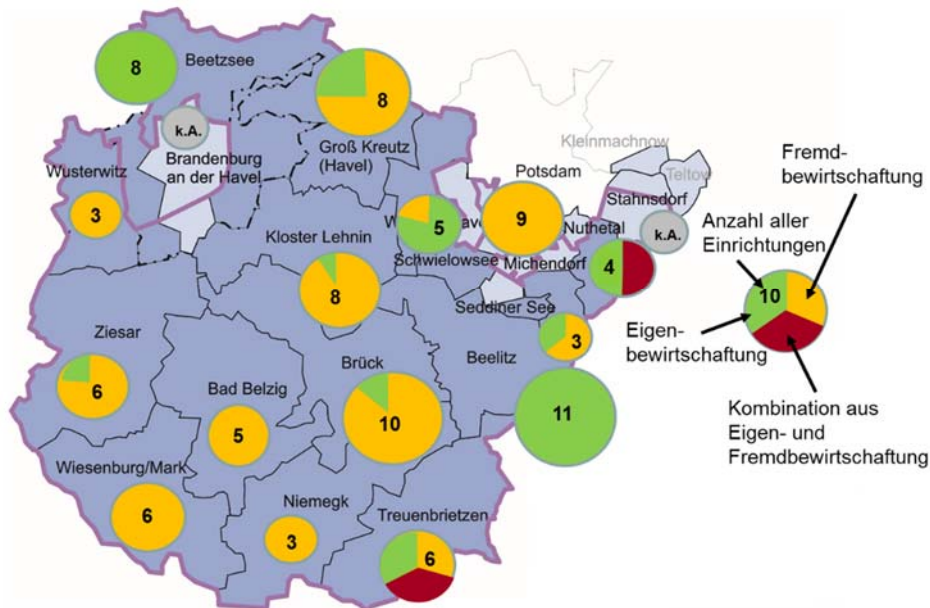


Abb.: Arten der Versorgung in (kommunalen) Kitas und Schulen in der Region Fläming-Havel
(eigene Darstellung auf Basis einer Abfrage im Februar 2020)

Vortrag: Brandenburg is(s)t besser – Qualität für das Essen in Kita und Schule?

Katja Saube von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg stellte in ihrem Vortrag gesetzliche Grundlagen und Möglichkeiten zur positiven Beeinflussung der Qualität vor. Sie gab außerdem einen Überblick zum aktuellen Stand der Versorgung in Brandenburg und Hinweise zu weiterführenden Informationen auch zur Kostenkalkulation. Demnach ist eine Frischküche vor Ort ab zirka 300 Portionen ähnlich kosteneffizient wie andere Verpflegungssysteme.

Die Vernetzungsstelle steht Träger, Gemeinden, Caterer/Küchen, Schulen/Kitas, PädagogInnen, Eltern und anderen mit Informationen, Beratung und Vernetzung zur Seite.
www.vernetzungsstelle-brandenburg.de/

Der komplette Vortrag kann als pdf-Datei von der Internetseite der LAG unter www.flaeming-havel.de/LAG-FH/Der-Verein/Foren/K641.htm heruntergeladen werden.

Kontaktmöglichkeiten:

Katja Saube, Projektverantwortliche Schulverpflegung

Tel.: 0331-7308558, E-Mail: saupe@vernetzungsstelle-brandenburg.de



Vortrag: Anforderungen an gewerbliche Küchen / Essenausgabestellen aus lebensmittelrechtlicher Sicht

Ilona Meister, Lebensmittelkontrolleurin beim Landkreis Potsdam-Mittelmark, gab einen Überblick zu baulichen, organisatorischen und fachlichen Anforderungen an gewerbliche Küchen und Ausgabestellen.

Der Vortrag war insbesondere für alle die interessant die eine eigene Küche planen oder bereits betreiben.

Der Fachbereich Lebensmittelüberwachung des Landkreises Potsdam-Mittelmark sollte bereits in der Planungsphase eines neuen Angebotes intensiv einbezogen werden.

Der komplette Vortrag kann als pdf-Datei von der Internetseite der LAG unter www.flaeming-havel.de/LAG-FH/Der-Verein/Foren/K641.htm heruntergeladen werden.

Kontaktmöglichkeiten:

Ilona Meister, Lebensmittelüberwachung Landkreis Potsdam-Mittelmark,
Tel.: 03381/533 271, E-Mail: lebensmittelueberwachung(at)potsdam-mittelmark.de

Beitrag: Mitgestalten wie wir essen

Marc Schreiber stellte als Mitglied des Ernährungsrates Prignitz-Ruppin dar, dass immer mehr Menschen sich einbringen möchten bei der Frage wie unsere Lebensmittel hergestellt, verteilt und verwertet werden. Ein Ansatz dazu sind regionale Ernährungsräte. Diese sind im Ernährungsrat Brandenburg zusammengefasst und werden sich u.a. in die geplante Erstellung einer Ernährungsstrategie für das Land Brandenburg einbringen. Von den aktuell vier bestehenden deckt der Ernährungsrat Havelland Teile der LEADER-Region Fläming-Havel ab. Für den Fläming gibt es eine Initiative zur Gründung eines Ernährungsrates.

Beim Thema Versorgung müssen Fragen zur Regionalität, zu Transportwegen und zu Bildungsmöglichkeiten geklärt werden. Noch lokaler sind die Mitgestaltungsmöglichkeiten in so genannten Mensa-AG's, die an jeder Schule etabliert werden können. Informationen hierzu gibt es bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung oder bei dem Mensa-AG-Projekt der Uni Potsdam.

Der Projektbericht der regionalen Tafelrunden, die sich ebenfalls mit dem Thema befassten, kann als pdf-Datei von der Internetseite der LAG unter www.flaeming-havel.de/LAG-FH/Der-Verein/Foren/K641.htm heruntergeladen werden.

Weitere Informationen und Beteiligungsmöglichkeiten finden Sie unter www.ernaehrungsrat-brandenburg.de/

Kontaktmöglichkeiten:

Marc Schreiber, Ernährungsrat Prignitz-Ruppin
Tel.: 0163/163 73 39, E-Mail: tafelrunden(at)posteo.de



Praxisbeispiel: kommunale Küche Beelitz

Antje Lempke und Jens Gaede von der Stadt Beelitz berichten wie die Essensversorgung in der Kommune organisiert ist. Die Stadt Beelitz versorgt alle kommunalen Kitas und Schulen mit rund 1200 Portionen über eine eigene Küche von zwei Standorten aus. Der Hauptstandort befindet sich in der Kita Kinderland aus dem Jahre 1983 und wurde nach der Wende ständig erweitert, um auch andere Standorte zu versorgen.

Es gibt einen dreimonatigen Speiseplan in Anlehnung an die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), der auch gewisse saisonale Besonderheiten widerspiegelt. In Beelitz natürlich den Spargel. Allergien und andere Sonderwünsche können bei ärztlicher Bestätigung berücksichtigt werden.

Besonderheit ist die in den Kitas etablierte Selbstbedienung der Kinder, die im vergangenen Jahr auch in die Grundschule Fichtenwalde übertragen wurde. Außerdem wurde in der Grundschule Beelitz eine Frühstücksversorgung über die Küche etabliert.

Empfohlen wird die Nutzung eines Logbuches zur Dokumentation der Arbeitsabläufe aber auch zum Austausch über Mengen und Zufriedenheit der Kinder.

Kontaktmöglichkeiten

Antje Lempke, Stadt Beelitz

Tel.: 033204 / 39152, E-Mail: lempke(at)beelitz.de

Praxisbeispiel: Schulküche Werbig GmbH

Die seit 1978 bestehende Schulküche wurde 2013 in eine kommunale Tochtergesellschaft als GmbH umgewandelt. Ziel war es auf diese Weise die gewünschte Versorgung älterer Menschen über „Essen auf Rädern“ anbieten zu können. Zu Beginn wurden 200 Kinder und 40 Externe versorgt. Im Jahre 2016 wurde in 9 Wochen die Küche und der multifunktionale Speiseraum mit LEADER-Förderung und erheblichen (Kredit)Mitteln der GmbH saniert. Die Anzahl der Essen konnte durch die Neuausrichtung auf 390 bei Kindern und 150 Externe gesteigert werden.

Ein Vortrag mit weiteren Informationen kann als pdf-Datei von der Internetseite der LAG unter www.flaeming-havel.de/LAG-FH/Der-Verein/Foren/K641.htm heruntergeladen werden

Kontaktmöglichkeiten

David Kaluza, Amtsdirektor Dahme/Mark

Tel.: 035451 / 98123, E-Mail: amt(at)dahme.de

Frank Natho, Geschäftsführer Schulküche Werbig GmbH

Tel.: 033746 / 807530, E-Mail: schulkueche-werbig(at)gmx.de



Praxisbeispiel: Alte Eiche Frohnsdorf

Hanna Präger als Inhaberin der Waldgaststätte Alte Eiche Frohnsdorf versorgt die Kinder der Freien Schule in Bad Belzig mit Mittagessen. Dabei sind die Wünsche der Eltern eine Herausforderung. Mit intensiver Kommunikation ist es gelungen, einen vorrangig vegetarischen und sehr vielfältigen Speiseplan zu entwickeln. Insgesamt werden pro Tag gut 50 Portionen auch an weitere Abnehmer in Treuenbrietzen und Bad Belzig geliefert. Das Mittagsgeschäft ist eine gute Ergänzung zum sonstigen Angebot des Restaurants und folgt deswegen auch den gleichen Grundsätzen. So wird bevorzugt mit regionalen Rohstoffen und zu 90% vegetarisch gekocht.

Kontaktmöglichkeiten:

Hanna Präger, Waldgaststätte Zur alten Eiche, Frohnsdorf
Tel.: 033748 / 215020, E-Mail: info(at)alte-eiche-frohnsdorf.de

Fragen und Beiträge aus dem Publikum

Nach beiden Vortragsrunden konnten sich die Teilnehmenden der Veranstaltung direkt einbringen. Folgende Fragen und Themen wurden dabei angesprochen:

Preise des Essens

- Intensiv wird der Widerspruch zwischen hohen Qualitätsanforderungen und der (mehrheitlich?) geringen Zahlungsbereitschaft der Eltern diskutiert.
- Wertschätzung der Lebensmittel und der Versorgung wird als zu gering eingeschätzt.
- In der Stadt Brandenburg an der Havel sind aufgrund der letzten Preiserhöhung die Teilnehmerzahlen um rund 25% gesunken. Dies ist wegen der Bedeutung für die gesunde Ernährung der Kinder und Jugendlichen besonders bedauerlich.
- Gemeinden die es sich leisten können stützen aus diesem Grunde die Preise mit Zuschüssen.
- Die Idee einer für die Nutzer generell kostenlosen Mittagsversorgung wird von den Teilnehmenden zum Teil sehr gegensätzlich bewertet.
- Im Rahmen der Leistungen für Bildung und Teilhabe können auch die Verpflegungskosten für Anspruchsberechtigte ohne Eigenanteil übernommen werden. In Potsdam-Mittelmark nehmen nur etwa 25% der Berechtigten überhaupt Leistungen in Anspruch.

Herkunft der Rohstoffe

- Vielfach wird der Wunsch nach der Verwendung regionaler Rohstoffe geäußert.
- Alle Teilnehmenden bestätigen, dass es praktisch unmöglich ist die für die Küche üblichen vorbereiteten Rohstoffe, Vorprodukte (geschälte Kartoffeln, geputztes Gemüse etc.) regional zu beziehen.
- Die beiden kommunal getragenen Küchen bestellen deshalb im Wesentlichen bei Großhändlern. Nur so lassen sich verlässliche Lieferungen für die Speiseplanung garantieren.
- Die Alte Eiche setzt (bei deutlich geringeren Portionszahlen) auf diverse möglichst regionale Produzenten. Dies ist mit zusätzlichem Aufwand in der Organisation und vor der Zubereitung verbunden.



- Neben der notwendigen Lieferung von Vorprodukten sind die gewünschten verlässlichen und terminlich passenden Mengen und Qualitäten für die oft sehr langen Speiseplanzeiträume (z.T. drei Monate) für regionale Produzenten in der Regel ein Problem.

Finanzierung, Förderung des Aufbaus oder der Sanierung einer Küche:

- Für die Hüllensanierung und die Herstellung gemeinschaftlich genutzter Bereiche kommt eine Förderung aus der ländlichen Entwicklung über LEADER oder die GAK in Frage.
- Für die Küchenausstattung gab es bisher keine Förderung.
- Zu den Plänen der seit Herbst aktiven Landesregierung hinsichtlich eines Investitionsprogramms für Kommunen konnte aus dem Kreis der Teilnehmenden nichts gesagt werden.

Milch, Wasser

- Milch hat aus Sicht vieler Experten weiterhin eine wichtige Bedeutung in der Ernährung von Kindern und Jugendlichen
- Laut brandenburgischem Schulgesetz muss die Teilnahme an der Trinkmilchversorgung ermöglicht werden.
- Der freie Zugang zu Trinkwasser oft mit speziellen Wasserhähnen zum Befüllen eigener Trinkflaschen wird in immer mehr Einrichtungen realisiert. Das ist auch als Alternative zu zuckerhaltigen Fertiggetränken fachlich sehr zu begrüßen.

Warmhaltezeiten, Lieferentfernung, Lieferorganisation, Ausgabe

- Von einigen Teilnehmenden wird eine lange Warmhaltezeit kritisch gesehen.
- Die vorgestellten Praxisbeispiele können aufgrund der relativ kurzen Transportwege bis zu 20 km mit eher kurzen Warmhaltezeiten arbeiten.
- Die Auslieferung erfolgt in Beelitz über kommunale Beschäftigte (u.a. Bauhof). Die Schulküche Werbig GmbH hat dafür Minijobber beschäftigt.
- Die Ausgabe in den Kitas erfolgt durch dort tätiges (Hauswirtschafts-)Personal.

Vollversorgung Kita

- Die Ausgabe der Vollversorgung in den Kitas erfolgt durch dort tätiges (Hauswirtschafts-)Personal.
- Es ist mit zusätzlichem Zeitaufwand zu rechnen.
- Krankheits- und Urlaubsvertretung muss organisiert sein. Unter Umständen kann hier eine Fremdvergabe der hauswirtschaftlichen Leistung inklusive Essensausgabe eine Lösung sein.

Ausschreibungen

- Wenn die Kommunen sich eines Dienstleisters bedienen wollen, so müssen die Verträge ausgeschrieben werden.
- Dabei können auch qualitative Kriterien angesetzt werden.
- Regionalität ist kein zugelassenes Kriterium. Das könnte sich mit der mittelfristig geplanten Einführung eines Brandenburger Qualitätssiegels ändern.
- Viele kleine Anbieter sind mit den geforderten Nachweisen, Zertifizierungssystemen und ähnlichem überfordert. So bieten oft nur sehr wenige überregionale aktive Dienstleister an.



Fortbildung

- Das in den Küchen tätige Personal muss ständig weitergebildet werden.
- Die vorhandenen Angebote der Zulieferer und anderer Stellen werden von den Vortragenden als ausreichend eingeschätzt.

12.03.2020

Kurzdokumentation erstellt von Heiko Bansen und Eileen Genz
(LAG Fläming-Havel e.V., Schlossstraße 1b, 14827 Wiesenburg/Mark,
E-Mail lag(at)flaeming-havel.de)