

Einzelprojektbeschreibung	Entwicklungsstrategien
Lokale Aktionsgruppe: Wittelsbacher Land e. V.	
Projektbezeichnung: Gesunde Ernährung durch regionale Produkte: Na(h) Gut, Nah kaufen – gut essen	Lfd. Nr.: 49
Träger des Projektes: Wittelsbacher Land e. V.	
Projektlaufzeit: Juni 2010 – Dezember 2014	
Ausgangslage und Projektbeschreibung <p>Eine internationale Studie der Bundesregierung hat ergeben, dass 15 % der drei- bis 17-jährigen Kinder in Deutschland übergewichtig sind. Viele Kinder und Jugendliche erhalten, aufgrund der Berufstätigkeit beider Elternteile, keine gesunden Mahlzeiten mehr. Häufig wird auf Fertigprodukte und Fast Food zurückgegriffen. Deshalb wird es zukünftig immer wichtiger präventiv in diesem Bereich zu arbeiten, um mögliche gesundheitliche Beeinträchtigungen, aufgrund von mangelhafter Ernährung, durch gezielte Maßnahmen und Aufklärung zu minimieren. Zudem erhöht sich kontinuierlich die Anzahl der Kindergärten und Schulen mit Mittagsbetreuung. Hier soll eine gesunde Ernährung durch regionale Produkte gewährleistet werden. Im Wittelsbacher Land ist eine Vielzahl von Direktvermarktern (ca. 60) ansässig, die eine hochwertige und breite Produktpalette anbieten. Die Wittelsbacher Spezialitätenwirte verfügen über das notwendige Know-how, diese regionalen Produkte entsprechend zu verarbeiten. Daher ist die Einbeziehung von Direktvermarktern sowie Spezialitätenwirten für beide Seiten wertvoll und sinnvoll. Das starke Engagement von Slow Food Augsburg im Arbeitskreis Regionale Produkte untermauert zudem die Wichtigkeit dieses Projektes.</p> Projektziele <p>Im Arbeitskreis wurden in Zusammenarbeit mit fachlichen Ehrenamtlichen Projektziele formuliert und Umsetzungsmaßnahmen erarbeitet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen für gesunde Ernährung • Leistung eines Beitrags zum Motto „Bewusster und gesünder Leben“ • Intensive Förderung der regional erzeugten Produkte und der Landwirtschaft • Nachhaltige Unterstützung der Spezialitätenwirte und Direktvermarkter im Wittelsbacher Land und enge Zusammenarbeit mit diesen • Leistung eines wichtigen Beitrags zum Klima- und Umweltschutz durch eine flächendeckende Nahversorgung und damit Erzielung eines erheblichen Imagegewinns für das Wittelsbacher Land 	

- Innovatives Beispiel für andere Regionen und damit Vorbildcharakter

Für die Erreichung der geplanten Projektziele wurden im Arbeitskreis „Regionale Produkte“ einzelne Maßnahmen erarbeitet.

Projektmaßnahmen:

Geschmacksschulungen im Klassenverband

Untersuchungen haben ergeben, dass Kinder durch die Aufnahme künstlicher Aromastoffe den ursprünglichen Geschmack von Lebensmitteln nicht mehr erkennen. Geschmacklich können sie eine Karotte von einem Apfel nicht mehr unterscheiden. Da sich die Geschmacksknospen im Alter von 0 bis 6 Jahren erst allmählich entwickeln, sollten in dieser Zeitspanne einem Kind in regelmäßigen Abständen die Vielfalt aller Geschmacksrichtungen angeboten werden. Da sich aber der Geschmackssinn noch entwickelt, ist es sehr wichtig, gesunde Lebensmittel den Kindern in wiederkehrenden Abständen nochmals zu präsentieren. Aus diesem Grund sollen regelmäßig (20 x pro Jahr) Geschmacks- und Sinnesschulungen mit Kindern an verschiedenen Schulen und Kindergärten des Wittelsbacher Landes unter fachlicher Leitung durchgeführt werden. Ein Beispiel könnte das Produkt Apfel sein (siehe eigenes Konzept in der Anlage). Fachliche Stellen werden angefragt, welche Kindergartengruppen für die Durchführung solcher Geschmacksschulungen geeignet sind. In den Schulen eignet sich die 2. Schulklasse am besten, da im Heimat- und Sachkundeunterricht der 2. Grundschulklasse das Lernziel 2.2.4 Obst und Gemüse aufgeführt ist. Aus pädagogischer Sicht wäre es für Kinder in diesem Alter angebracht, die jeweilige Geschmacksschulung mit Liedern, Geschichten, Zeichnungen zu ergänzen, damit das neue Wissen gefestigt wird.

Mit Hilfe von thematischen Lebensmittelkisten (5 Stück), Fühlparcours (2 Tastkisten) und Geruchs Dosen (10 Stück) sollen die Kinder spielerisch den ursprünglichen Geschmack von Lebensmitteln erfahren und an gesunde Ernährung herangeführt werden. Gleichzeitig ist es unerlässlich, dass die Eltern auf Infoveranstaltungen über die Wichtigkeit von gesunder Ernährung hingewiesen werden. Um eine angemessene fachliche Leitung zu gewährleisten, sind ein geeigneter Moderationskoffer, sowie Infomaterial und Lebensmittel erforderlich.

Kinderkochschule

Nichts begeistert Kinder mehr, als selbst zu kochen und das Ergebnis anschließend zu essen. Daraus entstand die Idee, dass hervorragende Gastronomen der Region gemeinsam mit Kindern gesunde und vor allem kindgerechte Gerichte kochen. Dabei soll insbesondere auf regionale Produkte zurückgegriffen werden. Auf Anfrage kommen sie an bestimmten Tagen in verschiedene Schulen und Kindergärten im Wittelsbacher Land. Jedoch verfügt nicht jede Einrichtung über eine angemessen ausgestattete Küche. Deshalb kann es zu einem späteren Zeitpunkt notwendig sein, hierfür eine mobile Kochstation anzu-

schaffen. Dies würde ggf. über ein Folgeprojekt beantragt werden. Eine nachhaltige Wirkung soll mit 10 Einsätzen pro Jahr erreicht werden.

Produktketten nachvollziehen

Um die Kinder an gesunde und regionale Produkte heranzuführen, ist es notwendig, ihnen verschiedene Produktketten detailliert vorzustellen. Eine Möglichkeit ist, Vertreter regionaler Betriebe an die Schule bzw. den Kindergarten kommen zu lassen, um die Herstellung ihrer Produkte zu zeigen. Beispielsweise stellt der Direktvermarkter Habersetzer auf seinem Lärchenhof ca. 200 verschiedene Nudelsorten her und engagiert sich seit Jahren aktiv im Wittelsbacher Land. Er könnte deshalb in den Grundschulen des Landkreises zeigen, welche Produktionsschritte vom Anbau des Getreides bis zur fertigen Nudeln nötig sind und wer diese ausführt. Vor Ort könnte mittels einer transportablen Nudelmaschine die Produktion gezeigt werden. Die Kinder sollen dabei aktiv mitwirken und anschließend die selbst produzierten Nudeln verzehren. Eine weitere Maßnahme ist die Besichtigung von Betrieben vor Ort. Dabei kann neben der Produktkette auch der Vorteil von kurzen Produktionswegen bei einer Hofverarbeitung aufgezeigt werden. Hier sollten zudem die Aspekte Tierschutz- und Umweltschutz erläutert werden. Im Rahmen dieser Betriebsbesichtigungen fallen Anfahrtskosten (Busfahrt) für die Schulklassen/Teilnehmer an. Um die Kinder schon vorher über bestimmte Produktketten aufzuklären, soll Informationsmaterial gesammelt und erstellt werden. Um eine nachhaltige und flächendeckende Wirkung zu erzielen, sollen jährlich 20 (je 10 Besuche mit Kindergärten und Schulen) dieser Betriebsbesuche stattfinden.

Versorgung von Einrichtungen (Schulen, Tagesstätten) mit gesunden, regionalen Gerichten, Auslobung eines jährlichen Wettbewerbs

Erfahrungen fachlicher Ämter berichten, dass Kindertagesstätten, Schulen und Heime bei regionalen Betrieben bessere Preise für ihre Grundnahrungsmittel verhandeln können. Damit „regional“ gekocht werden kann, muss aber das Küchenpersonal fit in der saisonalen Speiseplangestaltung sein. Um engagierte Einrichtungen bei der Umstellung auf diese Versorgung zu fördern, soll pro Jahr eine Institution als Modellprojekt mit einem pauschalen Betrag unterstützt werden. Die Auswahlkriterien und Wettbewerbsbedingungen werden im Arbeitskreis Regionale Produkte und in Kooperation mit dem Projektmanagement festgelegt.

Durch eine solche Anschubfinanzierung, die ausschließlich über Sponsoring erbracht werden soll, wird ein Anreiz für eine dauerhafte Umstellung geschaffen. Anschließend sollen sich diese Modelleinrichtungen nachhaltig selbst finanzieren.

Ein weiterer erfolgreicher Weg, speziell in den Schulen, könnte wie folgt ausschauen:

Schüler kochen selber und gründen ein Schülerunternehmen. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten fördert auf Antrag Schulen, die an diesem Projekt teilnehmen, mit einem einmaligen Zuschuss von bis zu 4.500 €. Wenn ein solches Schülerunternehmen für den Einsatz regionaler Lebensmittel zusätzlich eine finanzielle Unterstützung durch Sponsoring erhalten könnte, wäre ein doppelter Lerneffekt erreicht und eine Weiterführung des Modells gesicherter.

Multiplikatoren-schulung

Am Ende der Laufzeit des Leader-Projektes soll eine Multiplikatoren-schulung (siehe eigenes Konzept) dazu führen, dass Lehrkräfte der Grundschulen sowie Erzieherinnen über intensivere Kenntnisse über die Thematik verfügen und diese wiederum in der Zukunft weitergeben können. Die Multiplikatoren-schulung leistet damit einen wichtigen Beitrag für die Nachhaltigkeit des Projektes.

Es ist dringend notwendig, dass diese Schulungen von Fachpersonal, Bezahlung nach TVÖD, durchgeführt werden. Frau Dr. Mante, Diplom Ökotrophologin, führt seit Jahren in Augsburg die "Klasse 2000" durch. Es ist davon auszugehen, dass die Schulungsunterlagen fundiert sind. Frau Mante wird bei einer Markterkundung berücksichtigt.

Projektmanagement

Um das Funktionieren und die Nachhaltigkeit des Projektes zu gewährleisten, ist eine zentrale Anlaufstelle nötig, welche die Koordination der geplanten Maßnahmen übernehmen soll. Aufgrund des umfangreichen Maßnahmenkataloges und des spezifischen Fachbereichs „Gesunde Ernährung“ soll das Projektmanagement extern vergeben werden (10 Std./Woche nebenberuflich oder auf Honorarbasis) durchgeführt werden. Sinnvoll ist die Rekrutierung einer Projektmanagerin/eines Projektmanagers mit entsprechendem Fachwissen, Qualifikationen im Bereich Organisation sowie sozialer Kompetenz.

Außerdem soll das Projektmanagement die Umsetzung der Projekte intensiv begleiten und wenn nötig, auch anschieben, um mögliche Verzögerungen zu vermeiden. Durch sein fachliches Wissen kann diese Person zudem in den Schulen und Kindergärten beratend tätig werden und mit den Fachlehrern kooperieren (siehe detaillierte Stellenbeschreibung).

Aufgabe des Projektmanagements ist der Aufbau des Projektes über fünf Jahre bis zum selbsttragenden Projekt. Die Realisierung soll in einem Stufenprozess erfolgen:

- Jahr 1: Suche nach Partnern und Aufbau des Netzwerkes, Planung, Vorbereitung und Erprobung der Geschmacksschulungen
- Jahr 2: Planung, Vorbereitung und Erprobung der Produktketten, Planung und Vorbereitung des Wettbewerbs inkl. Suche von Sponsoren dafür, Durchführung erster Geschmacksschulungen, weiterhin Aufbau des Netzwerkes,

- Jahr 3: Planung, Vorbereitung und Erprobung der Kinderkochschule, Realisierung der Maßnahme „Produktketten“, Gewinnung weiterer Schulen und Kindergärten zur Durchführung von Geschmacksschulungen und des Wettbewerbs, Zwischenevaluierung und ggf. Modifikation der Maßnahmen
- Jahr 4: Stabilisierung des Projektes, Ausbau des Netzwerkes, Weiterentwicklung der Geschmacksschulungen auf Grundlage der Erfahrungen, Durchführung des Wettbewerbs, der Produktketten und der Kinderkochschule, Planung und Durchführung der Multiplikatorenschulung, Sponsorenakquise
- Jahr 5: Durchführung von allen bisherigen Maßnahmen, zudem intensive Sponsorenakquise und abschließende Klärung der Anschlussfinanzierung, Abschlussbericht für die Förderphase.
- Permanente Öffentlichkeitsarbeit für das Projekt

Für die erfolgreiche Umsetzung und für die gewünschte bzw. geforderte Nachhaltigkeit des Projektes ist es unabdingbar, dass das Projektmanagement mehr als zwei Jahre gefördert wird. Der Stufenplan zeigt, dass für den Aufbau des Projektes fünf Jahre benötigt werden. Aufgrund der umfangreichen Vorbereitungsmaßnahmen kann erst im 2. Jahr die operative Phase begonnen werden. Im 3. Jahr soll eine Zwischenevaluierung durchgeführt sowie dokumentiert werden. Dabei soll der bisherige Erfolg der Maßnahmen bewertet werden. Das Aufgabenspektrum der Projektmanagerin/des Projektmanagers (siehe Stellenbeschreibung) ist äußerst komplex, so dass man keinesfalls bereits nach zwei Jahren das Projekt und das gesamte nötige Netzwerk aufgebaut haben kann. Der Projektaufbau ist so komplex, da:

- sehr viele Partner für das Netzwerk gewonnen werden müssen (dies dauert mindestens zwei Jahre)
- viel Überzeugungsarbeit geleistet werden und ein hoher Motivationsaufwand betrieben werden muss
- ein extrem hoher Koordinierungsaufwand besteht
- die Nachhaltigkeit des Projektes gesichert werden muss und langfristige Effekte erzielt werden sollen

Bedeutung des Projekts für das LAG-Gebiet

Dieses Projekt ist für den Landkreis Aichach-Friedberg innovativ und modellhaft, da ein derartiger Maßnahmenkatalog bisher nicht besteht. Durch den Vorbildcharakter des Projekts trägt das LAG-Gebiet auch der Entwicklung benachbarter Regionen bei. Durch die Umsetzung der Projektziele sind positive Auswirkungen für das ganze LAG-Gebiet geplant, die nicht nur im Bereich Landwirtschaft, sondern querschnittsorientiert auch im Bereich Umwelt und Soziales zu verzeichnen sein werden.

Beitrag zur Nachhaltigkeit

Das Projekt leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Ökonomie: Förderung der regionalen Wertschöpfung durch Absatz regionaler Produkte

Ökologie: kurze Transportwege durch flächendeckende Nahversorgung und damit Reduzierung des CO₂- Ausstoßes. Auch die fachliche Stellungnahme von Fr. Hiebl ist hierzu positiv: „Die aktuelle Diskussion über die Auswirkungen der Ernährungsweise auf das Klima zeigt, dass die Zeit für ein solches Projekt reif ist. Daher ist das Engagement des Wittelsbacher Land e. V. zu begrüßen.“

Soziales: Bewusstseinsbildung für eine gesunde Lebensweise, Sensibilisierung der örtlichen Bevölkerung für regionale Themen womit eine regionale Verbundenheit der Zukunftsgenerationen erzielt werden kann.

Nichtinvestive Kostenschätzung: (Gesamtzeitraum 5 Jahre)

Zusammenstellung von 5 thematischen Lebensmittelkisten (550 € / Kiste)	2.750 € (+522,50 € MwSt.)
Zusammenstellung von 2 Fühlparcours (Tastkisten) (300 € / Kiste)	600 € (+114 € MwSt.)
Material und Lebensmittel für Geschmacks- bzw. Sinnesschulung (70 € / Klasse, bei einer durchschn. Stärke von 25 Schülern -> 20 Veranstaltungen / Jahr, 4 Jahre)	5.600 € (+1.064 € MwSt.)
10 Geruchsdosen (5 € / Dose)	50 € (+9,50 € MwSt.)
1 Moderationskoffer	157,95 € (+30,01 MwSt.)
Infomaterial über einzelne Produktketten (7% MwSt. aid, ima)	930 € (+65,10 € MwSt.)
Anfahrtskosten für Betriebsbesuche (130 € / Betriebsbesuch -> 20 Betriebsbesuche / Jahr, 3 Jahre)	7.800 € (+1.482 € MwSt.)
Multiplikatorenschulung (50 € /Std., 4 UE pro Schulung, 2 Jahre)	400 € (+76 € MwSt.)
Personalkosten: Honorar für Geschmacksschulung (35 € / Std. -> 5 Std. / Einsatz -> 40 Veranstaltungen / Jahr, 4 Jahre)	14.000 € (+2.660 € MwSt.)
Honorar für Wirte	8.000 € (+1.520 € MwSt.)

(inkl. Vor- und Nachbereitung)	
(50 € / Std. -> 8 Std. / Einsatz -> 10 Veranstaltungen / Jahr, 2 Jahre)	
Honorar für Direktvermarkter	12.000 €
(50 € / Std. -> 4 Std. / Einsatz -> 20 Veranstaltungen / Jahr, 3 Jahre)	(+2.280 € MwSt.)
Projektmanagement (von 2010 bis 2014)	33.540 €
(10 Std./ Woche in Anlehnung an TVÖD-L EG 9, dies entspricht 6.708 € /Jahr)	(+6.372,60 € MwSt.)
Nettoausgaben:	85.827,95 €
Mwst.	16.195,71 €
Gesamtbrutto:	102.023,66 €
Finanzierung:	
Eigenmittel Wittelsbacher Land e. V.	59.110,66 €
LEADER in ELER	42.913,00 €