

Beschlussvorlage

Geschäftszeichen:
IV/43

Verantwortliche/r:
Volkshochschule

Vorlagennummer:
43/013/2021

Gründung einer Kochschule Erlangen auf Antrag der Klimaliste Erlangen 081/2021

Beratungsfolge	Termin	Ö/N	Vorlagenart	Abstimmung
Bildungsausschuss	01.07.2021	Ö	Beschluss	

Beteiligte Dienststellen

I. Antrag

1. Der Sachbericht der Verwaltung wird zur Kenntnis genommen.
2. Der Antrag der Klimaliste, Nr. 081/2021 gilt somit als bearbeitet

II. Begründung

1. Ergebnis/Wirkungen

(Welche Ergebnisse bzw. Wirkungen sollen erzielt werden?)

Die Klimaliste Erlangen hat mit Fraktionsantrag 081/2021 vom 23.03.2021 beantragt, die Verwaltung möge eine Kochschule für nachhaltige Ernährung und Kochen gründen. Die Kochschule soll somit einen Beitrag für gesunde Ernährung in Verbindung mit Umwelt- und Klimaschutz leisten und zur Förderung des Bewusstseins für eine nachhaltige Ernährung beitragen. Es sollen sowohl theoretische Kenntnisse als auch praktische Kochkunst vermittelt werden. Zielgruppen sollen „Schülerinnen und Schüler der höheren Schulklassen z. B. unterrichtsbegleitend oder als Ferienkurse“ sowie „Erwachsene: sprich Berufstätige, Eltern, ältere Menschen, Studierende, also alle Erlanger*innen, die sich für Ernährung interessieren“ sein. Eine Angliederung an die Volkshochschule Erlangen (vhs) wird als denkbar benannt.

2. Programme / Produkte / Leistungen / Auflagen

(Was soll getan werden, um die Ergebnisse bzw. Wirkungen zu erzielen?)

Die vhs Erlangen bietet bereits seit mehr als 10 Jahren Kurse/Workshops und Vorträge zu verschiedenen Themen der nachhaltigen Ernährung an. Dieses Angebot ist in den vergangenen Jahren stetig gewachsen. Hierzu zählten beispielsweise im Frühjahr-/Sommersemester 2020 folgende Angebote: „Verpackungsfrei Einkaufen“, „Koch-Workshop: Foodsharing-Dinner“, „Urban Gardening und Klimawandel“, „Koch-Workshop: Gut fürs Klima, gut für mich“, der „Koch-Workshop: Genießen und dabei das Klima schützen?“, oder auch der „Koch-Workshop: Kurse Wege in die Speisekammer (Einmachen)“.

Zudem werden pro Semester zwischen 40-70 Kochkurse, davon ein erheblicher Anteil von vegetarischen und veganen Kochkursen, angeboten. Neben der Vermittlung der Kochkompetenz stehen die Herkunft der Lebensmittel, ein gutes Einkaufsmanagement, zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, sowie eine gesundheitsförderliche Ernährung im Fokus.

Mit dem „vhs Lesecafé Anständig essen“ verfügt die Volkshochschule seit Jahren über eine veganes Café als Bildungsort für alle Themen rund um Nachhaltigkeit. Auch hier existiert eine Kochmöglichkeit, die in begrenztem Rahmen für Bildungsangebote verwendet wird, wie etwa die „Klimafreundliche Nachbarschaftsküche“. Der Verein Lesecafé Anständig essen e.V. betreibt die vegane Gastronomie und zeigt damit die Vielfalt und Möglichkeiten veganer Ernährung sehr erfolgreich auf.

Der Zertifizierung von Kochkursen nach § 20 SGB bei der Zentralen Prüfstelle Prävention kann nur beantragt werden, wenn die Kurse einen Beitrag zur Vermeidung von Mangel- und Fehlernährung oder zur Vermeidung und Reduktion von Übergewicht erbringen.

Auch an drei Grundschulen und an drei weiterführenden Schulen werden von der Volkshochschule im Rahmen der Ganztagsbildungsangebote zu nachhaltiger Ernährung umgesetzt. Diese Schulen verfügen über Schulküchen. Auch wurden vor der Covid19-Pandemie vhs-Ferienbildungsangebote zu Themen gesunder Ernährung durchgeführt.

2. Prozesse und Strukturen

(Wie sollen die Programme / Leistungsangebote erbracht werden?)

Die vhs Erlangen, hier der Fachbereich Gesundheit & Ernährung, erweitert sukzessive ihre bestehenden Angebote im Bereich „Nachhaltige Ernährung und Kochen“. Bereits ab dem Wintersemester 2021/22 wird es im Programmheft eine separate Darstellung „Nachhaltige Ernährung“ geben.

Zudem stellt die Fertigstellung der „Kochwerkstatt“ im neuen Frankenhof (KuBiC) einen entscheidenden Schritt in der Programmentwicklung dar. Ist Amt 43 bisher auf die Mitnutzung von Schulküchen und damit auf die organisatorischen Bedingungen der Schulen angewiesen, kann mit der Inbetriebnahme des KuBiC ein eigenes Profil für Koch- und Ernährungskurse und ein entsprechendes Marketing umgesetzt werden.

Die Konzeption nachhaltiger Ernährungsformate für diesen Standort wird einen Schwerpunkt des Arbeitsprogramms 2022 des Fachbereichs bilden. Im Zuge dessen werden Gespräche mit Ernährungsakteuren aus Erlangen forciert und weitere Kooperationen aufgebaut bzw. gestärkt. Hierzu zählen unter anderem:

- Forum Ernährung/Nachhaltigkeitsbeirat
- DHB-Bildungswerk Bayern im Netzwerk Haushalt e.V.
- Foodsharing Erlangen
- Fairtrade Stadt Erlangen
- Bürgerinitiative Solidarische Landwirtschaft Erlangen
- Erlangen-Höchstadt | Bayerischer Bauernverband

4. Klimaschutz:

Entscheidungsrelevante Auswirkungen auf den Klimaschutz:

- ja, positiv*
- ja, negativ*
- nein

Wenn ja, negativ:

Bestehen alternative Handlungsoptionen?

- ja*
- nein*

**Erläuterungen dazu sind in der Begründung aufzuführen.*

Falls es sich um negative Auswirkungen auf den Klimaschutz handelt und eine alternative Handlungsoption nicht vorhanden ist bzw. dem Stadtrat nicht zur Entscheidung vorgeschlagen werden soll, ist eine Begründung zu formulieren.

5. Ressourcen

(Welche Ressourcen sind zur Realisierung des Leistungsangebotes erforderlich?)

Investitionskosten:	€	bei IPNr.:
Sachkosten:	€	bei Sachkonto:
Personalkosten (brutto):	€	bei Sachkonto:
Folgekosten	€	bei Sachkonto:
Korrespondierende Einnahmen	€	bei Sachkonto:
Weitere Ressourcen		

Haushaltsmittel

- werden nicht benötigt
- sind vorhanden auf IvP-Nr.
bzw. im Budget auf Kst/KTr/Sk
- sind nicht vorhanden

Anlagen:

III. Abstimmung
siehe Anlage

IV. Beschlusskontrolle

V. Zur Aufnahme in die Sitzungsniederschrift

VI. Zum Vorgang