

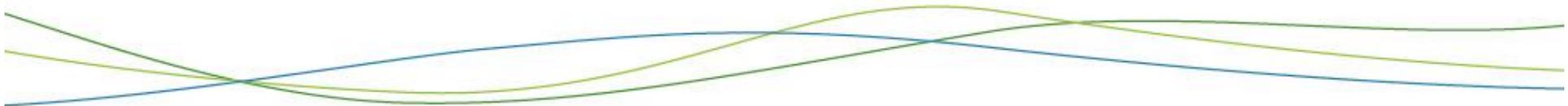


Fachtagung „Regional is(s)t genial!“
27. Februar 2013

Sören Kube

Schulessen Saale-Orla - Menü

- // Unsere Motivation
- // Unsere Grundlage
- // Unsere Aktivitäten
- // Unsere weitere Planung
- // Fazit



Ausgangsmotivation 2008/09

- // zu wenig Essensteilnehmer, rückläufig
- // zu schlechte räumliche Zustände
- // zu viele überregionale Essenanbieter

aber

- // Kreistag beschließt 100.000 € jährlich für Schulverpflegung
- // Diffuse aber spürbare Motivation der Bevölkerung
- // Vermarktung regionaler Produkte soll verbessert werden



Ein Konzept muss her!

- // Voruntersuchungen durch LEADER-Management
 - großes Potenzial
 - 38 Schulen mit über 6.000 potenziellen Essern!
 - komplexe Problemlage
- // Expertenreise 2009



Leesezeichen

- Schulessen - Regional, Gesund und Gut
- Impressum
- 1 Einführung
- 2 Expertenreise
- 3 Aufgabenstellung
- 4 Gebietskulisse
- 5 Partner Schule
- 6 Partner Verarbeiter
- 7 Partner Erzeuger
- 8 Umsetzungsschritte
- 9 Konzeptwettbewerb Schulen
- 10 Weitere Aktivitäten
- 11 Zusammenfassung
- Übersicht Dokumente



LEADER Saale-Orla

Integriertes Ländliches Entwicklungskonzept (ILEK)
Schulessen – Regional, Gesund und Gut
Ein Projekt der LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla e. V.

ELER
Fondsstruktur und -verteilung in Thüringen
Europäische Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes

Kreissparkasse Saale-Orla

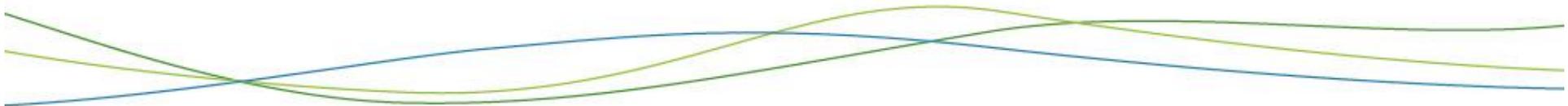
Lesenzeichen

- Schulessen - Regional, Gesund und Gut
- Impressum
- 1 Einführung
- 2 Expertenreise
- 3 Aufgabenstellung
- 4 Gebietskulisse
- 5 Partner Schule
- 6 Partner Verarbeiter
- 7 Partner Erzeuger
- 8 Umsetzungsschritte
- 9 Konzeptwettbewerb Schulen
- 10 Weitere Aktivitäten
- 11 Zusammenfassung
- Übersicht Dokumente



Die Ziele

- // die Erhöhung der Teilnehmerzahl am Schulessen
- // die Erhöhung des Anteils der zum Einsatz kommenden regionalen Produkte
- // die Verbesserung der Qualität von Speisen und Rahmenbedingungen
- // der Wechsel hin zu regionalen Schulessen-Anbietern



Schulessen – Regional, Gesund und Gut

Prozesse und Rahmenbedingungen

Rechtliche Grundlagen

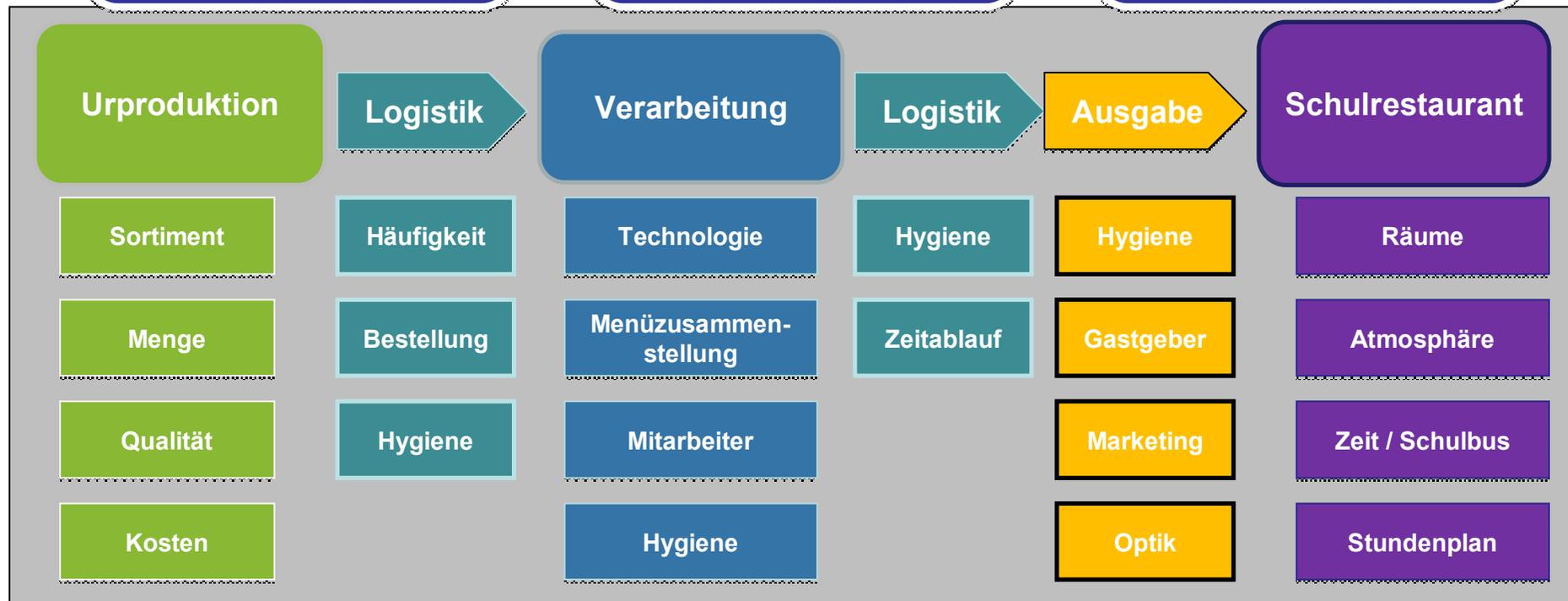
- Form der Zusammenarbeit
- Ausschreibung
- Verträge

Bildung

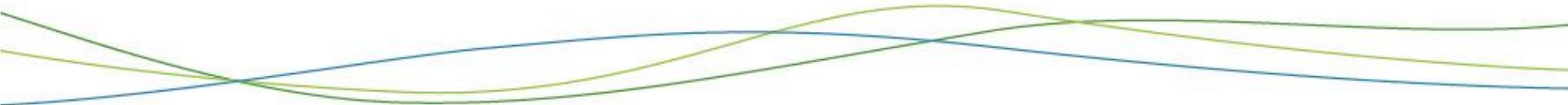
- Tägliche Bildungsarbeit
- Projektarbeit
(fächerübergreifend und handlungsorientiert)

Wirtschaftliche Rahmenbedingungen

Partnerschaft zwischen öffentlichen Stellen und der privaten Wirtschaft



Unsere Aktivitäten (Auswahl)

- // Zertifizierungssystem für regionale Schulküchen (in Zusammenarbeit mit HS Niederrhein)
 - // 1. Konzeptwettbewerb 2010/11
 - // 2. Konzeptwettbewerb 2012
 - // Anbieterwechsel Knau
 - // Projektwoche Schulessen 2011
 - // mobiler Backofen und Fahrradmühle, Diakoniestiftung
 - // Bildungszentrum Knau
 - // Weiterbildung von Schulküchen-Mitarbeitern zum Thema Schulessen
 - // Milchstrecke Dittersdorf
 - // Weiterbildungsangebote für Eltern und Lehrer an der KVHS
 - // Öffentlichkeitsarbeit
- 

Konzeptwettbewerb 2010/11

- // 12 Teilnehmer / Preisträger
- // Vergabe von 100.000 € Preisgeld
- // Ausschreibung inhaltlich offen
- // Umsetzung:
 - / bauliche Maßnahmen
 - / Ausnahme: Salatbuffet Förderschule Schleiz

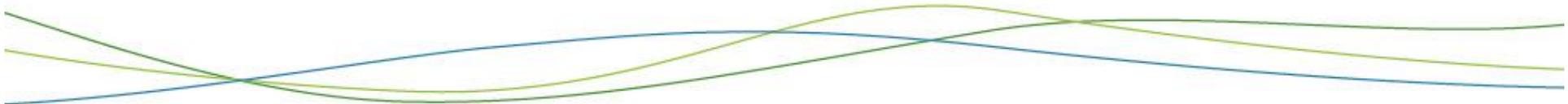


Grundschule Gefell

vorher



nachher

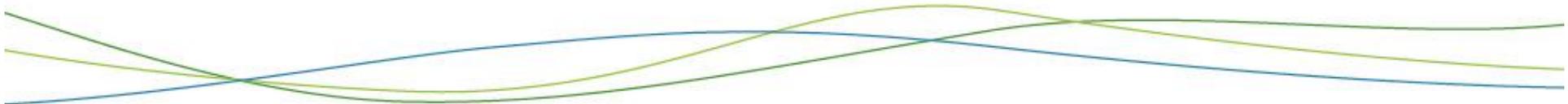


Grundschule/Regelschule Pößneck

vorher



nachher



Schulessen – Regional, Gesund und Gut 2011 Projektwochen









Konzeptwettbewerb 2012







1. Preis

**Landeswettbewerb für innovative Vorhaben 2011
des Thüringer Landwirtschaftsministeriums
Preisgeld 165.000 €**



Öffentlichkeitsarbeit

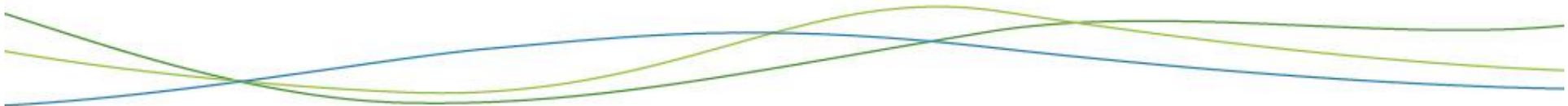






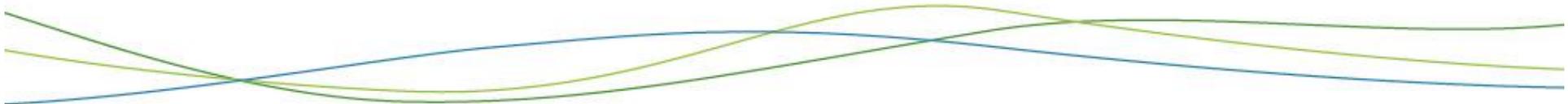
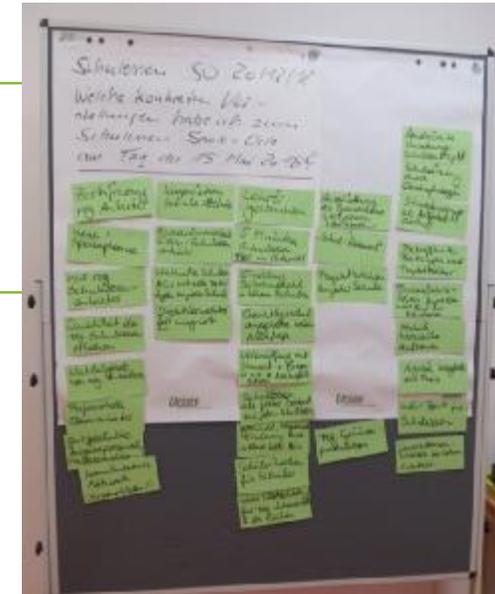
Wo stehen wir heute?

- // hoher Bekanntheitsgrad
- // großes öffentliches Interesse
- // Freistaat Thüringen plant Übertragbarkeit auf Landesebene
- // 4 neue Schulessenanbieter im Vergleich zu 2010 (→ insgesamt 14)
- // 6 Anbieter-Wechsel
- // Erhöhung von 1.543 auf 1.977 Essen (insg. 2.764) → 434 mehr !



Ausblick 2013

- // Strategieprozess 2013 – 2020
- // Projekt „Bildung für regionale Produkte“
- // Förderverträge mit Schulen
- // Akquise Gemüseerzeuger
- // Vernetzung Erzeuger – Schulküchen
- // Vernetzung Eltern und Ernährung in der Schule
- // Verbesserung Schulbuszeiten
- // regionales Bestell- und Abrechnungssystem
- // finanzieller Anreiz für Verwendung reg. Produkte



Herausforderungen regionale Produkte

// regionale und saisonale Verfügbarkeit

// Logistik

// Handlungsspielraum als reg. Initiative

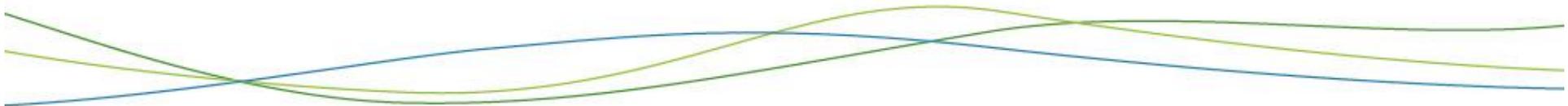
// Kostendebatte

// regionale Schulküche heißt nicht sofort regionale Produkte und hohe Qualität



Erfolgsfaktoren

- // gute, starke und offene Partner
- // personelle Kapazitäten
- // fundierter strategischer Ansatz
- // transparenter akteursorientierter Prozess
- // intensive offene Kommunikation
- // Fokus auf Schulen, Eltern und regionale Versorger



Vielen Dank und Guten Appetit!



www.schulesessen.org