

Stadt Köln
Die Oberbürgermeisterin
Amt für Stadtentwicklung und Statistik
Willy-Brandt-Platz 2
50679 Köln

Starke Veedel - Starkes Köln
Antrag auf Zuwendungen
aus dem Verfügungsfonds

Telefon 0221 / 221-30809
Telefax 0221 / 221-28493

E-Mail starke.veedel@stadt-koeln.de

Eingeh. 10. Feb. 2021

15 - Amt für Stadtentwicklung
und Statistik

Antrag auf Gewährung einer Zuwendung aus dem Verfügungsfonds

Porz-Ost, Finkenberg, Gremberghoven und Eil

Antragstellerin oder Antragsteller (Gruppe, Verein, Einrichtung, Person)

[REDACTED]

Ansprechpartnerin oder Ansprechpartner

Familiename

Vorname

[REDACTED]

Straße und Hausnummer

Postleitzahl

[REDACTED]

Telefonnummer

Telefaxnummer

E-Mail-Adresse

[REDACTED]

Projekttitel

Gesund und nachhaltig Essen erLEBEN in Porz-Finkenberg

Das Projekt ist eine

(Bitte maximal zwei Möglichkeiten ankreuzen.)

Maßnahme zur Aktivierung des Bewohnerengagements

Maßnahme zur Stärkung der Gemeinschaft und der Nachbarschaft

Maßnahme zur Stärkung der Eigenverantwortung und Selbsthilfe der im Sozialraum lebenden Bürgerinnen und Bürger

Maßnahme zur Stärkung des Images und der Identifikation mit dem Sozialraum

Projektbeginn

Projektende

01.04.2021*Anlage

01.08.2021

Beschreibung des Projektes

(sofern nötig, kann eine Anlage beigefügt werden)

Nachhaltige Ernährung besteht aus den vier Säulen: Gesundheit, Tierschutz, Klimaschutz und Welternährung. Eine nachhaltige Ernährungsbildung bietet die Grundlage dafür, jedem zu ermöglichen persönlich diese Ziele zu erreichen. Leider bleibt dieses Wissen unseren Kindern vom Bildungssystem oft verwehrt und ist meist nur Kindern mit hohem Sozialstatus vorbehalten.

In dem Projekt, welches in den Räumlichkeiten des Bürgerzentrum Finkenbergr stattfindend soll, wird unter Leitung von Frau Saskia Meyer (Ernährungswissenschaftlerin, M.Sc.) acht* Kindern zwischen 10 und 14 Jahren Wissen über nachhaltige Ernährung und deren Zubereitung auf mehreren Ebenen vermittelt. Neben spielerisch aufbereiteten Fakten über den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit, Ethik und Klimaschutz, gehören auch praxisnahe Erfahrungen dazu, die dazu beitragen das erlernte Wissen umzusetzen und zu verinnerlichen. So sind das gemeinsame Einkaufen in der direkten Umgebung, die Zubereitung von gesundheitsförderlichen und klimaschonenden Gerichten und eine Müllsammelaktion Teil des Programms. Besonders wichtig ist hierbei, dass ausschließlich pflanzliche Rezepte erlernt werden, die keinen hohen Zeitaufwand fordern, aus wenigen Zutaten bestehen und preislich unter denen der häufig verzehrten hochverarbeiteten Lebensmittel liegen. So lernen die Kinder ihre Lieblingsgerichte wie z.B. Bolognese und Pfannkuchen neu kennen und lieben. (*Näheres Anlage 1)

Welche Bewohnergruppen sollen besonders mit dem Projekt angesprochen werden?

Das Projekt ist für Kinder ab der Jahrgangsstufe 5 (Sek.I) zwischen 10 und 14 Jahre konzipiert. Die Kinder dienen als Multiplikatoren und tragen das Wissen in ihr direktes Umfeld hinein.

Was soll das Projekt für die Bewohnerinnen und Bewohner im Sozialraum erreichen?
(Zum Beispiel Stärkung des Zusammenhaltes)

Durch das Projekt werden Kinder zwischen 10 und 14 Jahren sensibilisiert und aktiviert, das Verantwortungsbewusstsein für ihren eigenen Körper, den ihrer Mitmenschen sowie für ihren Lebensraum durch eine gesundheitsförderliche, ethisch vertretbare und klimaschonende Ernährung zu übernehmen. Die Kinder lernen Lebensmittel wertzuschätzen und was eine ausgewogene Ernährung bedeutet die gesundheitsförderlich ist und zudem das Gemeinwohl stärkt. Sie erleben, dass gesundheitsförderliches Essen, welches vorwiegend aus regionalen und saisonalen Produkten schmeckt und Freude bereitet. Das gemeinsame Einkaufen und Kochen erleichtert den Kindern den Zugang zu einer zukünftigen ausgewogenen Ernährungsweise welche bisher gemiedene oder unbekannte Lebensmittel enthält. (Weitere Informationen in Anlage 1)

Begründung zur Auszahlung eines Abschlags vor Projektbeginn

Die Vorauszahlung wird benötigt um die Materialien für die Workshops zu finanzieren.

Höhe des beantragten Abschlags
Maximal 30 Prozent des beantragten Zuschusses,
höchstens 1500 Euro.

1385,00

Kontoverbindung der Antragstellerin oder des Antragstellers

Kontoinhaberin oder Kontoinhaber

Familienname

Vorname

Geldinstitut

IBAN

BIC

Die Antragstellerin oder der Antragsteller versichert mit der Unterschrift, dass die beantragte Maßnahme bedarfsgerecht und sinnvoll ist und vorrangige Finanzierungsmöglichkeiten aus anderen Quellen, zum Beispiel bezirks- oder sozialräumliche Mittel oder anderer Fördermittelgeber geprüft wurden. Weiterhin wird mit der Unterschrift bestätigt, dass die in diesem Antrag gemachten Angaben vollständig und richtig sind, einschließlich seiner Anlagen.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die Datenschutzerklärung zur Kenntnis genommen habe, ihr zustimme und mit der Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten einverstanden bin.

Link zur Datenschutzerklärung

Eingereicht am 20.01.21

Ergänzt am 06.02.21

Köln, den 06.02.2021

Ort und Datum

Unterschrift der Antragstellerin oder des Antragstellers

Anlage 1 – Projekt „Gesund und nachhaltig Essen erLEBEN in Finkenberg“

Version II

Beschreibung des Projekts

Nachhaltige Ernährung besteht aus den vier Säulen: Gesundheit, Tierschutz, Klimaschutz und Welternährung. Eine nachhaltige Ernährungsbildung bietet die Grundlage dafür, jedem zu ermöglichen persönlich diese Ziele zu erreichen. Leider bleibt dieses Wissen unseren Kindern vom Bildungssystem oft verwehrt und ist meist nur Kindern mit hohem Sozialstatus vorbehalten.

In dem Projekt, welches in den Räumlichkeiten des Bürgerzentrum Finkenberg stattfinden soll, wird unter Leitung von Frau Saskia Meyer (Ernährungswissenschaftlerin, M.Sc.) acht* Kindern zwischen 10 und 14 Jahren Wissen über nachhaltige Ernährung und deren Zubereitung auf mehreren Ebenen vermittelt. Neben spielerisch aufbereiteten Fakten über den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit, Ethik und Klimaschutz, gehören auch praxisnahe Erfahrungen dazu, die dazu beitragen das erlernte Wissen umzusetzen und zu verinnerlichen. So sind das gemeinsame Einkaufen in der direkten Umgebung, die Zubereitung von gesundheitsförderlichen und klimaschonenden Gerichten und eine Müllsammelaktion Teil des Programms. Besonders wichtig ist hierbei, dass ausschließlich pflanzliche Rezepte erlernt werden, die keinen hohen Zeitaufwand fordern, aus wenigen Zutaten bestehen und preislich auf demselben Niveau oder unterhalb der häufig verzehrten hochverarbeiteten Lebensmittel liegen. So lernen die Kinder ihre Lieblingsgerichte wie z.B. Bolognese und Pfannkuchen neu kennen und lieben.

Insgesamt werden 6 Workshop-Tage im Zeitraum von 10:00 bis 17:00 Uhr* angeboten. An allen Tagen werden zwei gemeinsame Mahlzeiten zubereitet und eingenommen. Die Mahlzeiten sind noch nicht festgelegt. (eine Nähere Beschreibung befindet sich in den Anlagen 2+3).

Neben ihrer Fachexpertise im Bereich der Ernährungsphysiologie, Entwicklungsbiologie und Immunologie hat Frau Meyer mehrjährige Erfahrung als Lehrerin und war zuletzt an der Lise-Meitner-Gesamtschule (LMG), welche direkt im Sozialraum liegt, als Fachlehrerin für Hauswirtschaft und Naturwissenschaft tätig beschäftigt. Des Weiteren gibt sie Workshops für Schüler und pädagogisches Personal an Schulen und sozialen Einrichtungen, die mit Kindern- und Jugendlichen arbeiten (Lebenslauf liegt dem Anhang bei). Aufgrund der Tätigkeit LMG sind bereits schon bestehende Kontakte vorhanden, um Kinder für den Workshop gewinnen zu können. Um die Sicherheit während der Kocheinheiten und die Einhaltung der Corona-Schutzverordnung einzuhalten, wird Frau Meyer bei der Durchführung durch eine Assistenz unterstützt. Bei Bedarf kann ein erweitertes Führungszeugnis vorgelegt werden.

*Die Gruppengröße sowie der Zeitaufwand sind durch folgende Kriterien bestimmt:

1. Der an Schulen den Landes NRW praktische Teil des Hauswirtschaftsunterrichts ist zeitlich sehr eng bemessen. Um es Kindern zu ermöglichen alte Verzehergewohnheiten abzulegen, benötigt es Zeit und persönlichen Kontakt mit dem Lehrenden sowie den Lebensmitteln. Zudem ist es auch notwendig sich eigenständig mit dem Einkauf und der Verarbeitung in allen Schritten zu befassen und die Notwendigen Hintergrundinformationen bedarfsgerecht aufgearbeitet zu erhalten. Da die Kinder als Multiplikatoren dienen, sind die Gruppengröße sowie der kalkulierte Zeitaufwand eine nachhaltige Investition.
2. Gewährleistung der Einhaltung der Corona-Schutzverordnung

Welche Bewohnergruppen werden angesprochen?

Das Projekt ist für Kinder ab der Jahrgangsstufe 5 (Sek.I) zwischen 10 und 14 Jahre konzipiert. Die Kinder dienen als Multiplikatoren und tragen das Wissen in ihr direktes Umfeld hinein.

Projektbeginn/Projektende

Aktuell ist der Projektbeginn auf den 01.04.2021 datiert. Sollte dieses aufgrund eines Corona-bedingten Lockdowns nicht möglich bzw. durch die zu dem Zeitraum bestehende Schutzverordnung nicht erlaubt sein, kann das Projekt auf einen späteren Zeitraum verschoben werden.

Was soll das Projekt für die Bewohnerinnen und Bewohner im Sozialraum erreichen?

Durch das Projekt „**Nachhaltig Essen erLEBEN in Finkenberg**“ werden Kinder zwischen 10 und 14 Jahren sensibilisiert und aktiviert, das Verantwortungsbewusstsein für ihren eigenen Körper, den ihrer Mitmenschen sowie für ihren Lebensraum durch eine gesundheitsförderliche, ethisch vertretbare und klimaschonende Ernährung zu übernehmen. Die Kinder lernen Lebensmittel wertzuschätzen und was eine ausgewogene Ernährung bedeutet die gesundheitsförderlich ist und zudem das Gemeinwohl stärkt. Sie erleben, dass gesundheitsförderliches Essen, welches vorwiegend aus regionalen und saisonalen Produkten schmeckt und Freude bereitet. Das gemeinsame Einkaufen und Kochen erleichtert den Kindern den Zugang zu einer zukünftigen ausgewogenen Ernährungsweise welche bisher gemiedene oder unbekannte Lebensmittel enthält. Dieses bewirkt ein Durchbrechen von ungesunden Ernährungsgewohnheiten und Initiierung eines sinnesgeprägten Zugangs zum eigenen Essen. Des Weiteren tragen sie das Erlernte in ihre Familien und den Sozialraum hinein und fördern somit die Teilhabe. Die Anwendung des neuen Wissens führt, durch die Reduktion von möglichem Übergewicht, Diabetes und nachfolgenden Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie einer Steigerung der Immunabwehr, zu einer Verbesserung des Gesundheitsstatus der beteiligten Kinder und ihrer Familien. Somit ist das Projekt auch eine akute Maßnahme im Kampf gegen die körperlichen Auswirkungen einer möglichen Corona-Infektion. Es steigert neben dem physischen auch das psychische Wohlbefinden und nachfolgend die Leistungsbereitschaft und -fähigkeit. Darüber hinaus werden durch ein verbessertes Einkaufsverhalten finanzielle Mittel der Familien eingespart. Lebensmittelabfälle und Müllansammlungen sowie Verunreinigungen durch Lebensmittelverpackungen im Sozialraum „Porz-Ost, Finkenberg, Gremberghoven und Eil“ werden ebenfalls reduziert. Das Projekt kann als Pilot für Folgeprojekte mit gleichem oder ähnlichem Themenbezug dienen. Zur Förderung der Multiplikatoren Funktion wird das Ergebnis der Workshops in 1-2 lokalen Einrichtungen, welche mit Kindern und Jugendlichen arbeiten, im Nachgang vorgestellt. Dafür erfolgt eine rechtzeitige Kontaktaufnahme mit den entsprechenden Einrichtungen.