

GruppenFAIRpflegung

VON KAROLINE KLETT UND CHRISTIAN KLINKE

Eine Online-Plattform, die Ehrenamtlichen hilft,
für größere Gruppen einzukaufen und zu kochen



Eine Freizeit für Kinder und Jugendliche auf die Beine stellen und die ganze Gruppe über mehrere Tage bekochen? Das ist eine Herausforderung, die für Ehrenamtliche einen hohen zeitlichen Einsatz und viele Fahrkilometer im Zuge der Beschaffung zur Folge hat. Diesen wertvollen Einsatz zu unterstützen und den Vorbereitungsaufwand deutlich zu reduzieren, hat sich das Forschungsprojekt „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Jugendverbänden“ zur Aufgabe gemacht. Die Arbeit in diesem Projekt erleichtert die Planungsphase und auch die Durchführung einer Freizeitverpflegung. Zusammen mit den Projektpartnern durften Professor Dr. Jörg Woidasky und Projektmitarbeiter Christian Klinke aus dem Bereich Wirtschaftsingenieurwesen auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin die Ergebnisse der dreijährigen Projektlaufzeit präsentieren.

Gemeinsam mit den Partnern CVJM Karlsruhe, dem CVJM Gesamtverband in Deutschland, der CVJM Hochschule, der Evangelischen Jugend der Pfalz, dem Evangelischen Jugendwerk in Württemberg/EJL sowie der Evangelischen Landeskirche in Baden/BUE waren Jörg Woidasky und Christian Klinke in Berlin zu Gast. Auf der „Sonderschau Landwirtschaft in der Mitte der Gesellschaft“ des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung haben sie das Projekt vorgestellt. Bei Tischgesprächen mit geladenen Fachgästen, die durch ein ehrenamtliches Team mit baden-württembergischen Linsen-Spezialitäten bekocht wurden, haben sie die Frage erörtert, wie Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung bezahlbar werden kann. Das Projektteam stand außerdem in einer Podiumsdiskussion für Fragen des Messepublikums zum Thema Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung und konnte am Messestand Einzelgespräche mit interessierten Besuchern führen.

Das Forschungsprojekt hatte es sich zum Ziel gesetzt, eine nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln sowie eine praxistaugliche Speisenplanung für größere Gruppen zu ermöglichen. Mit der Online-Plattform www.gruppenfairpflegung.de steht nun ein Service zur Verfügung, der den gesam-

<

Viele Köche für Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung: Professor Dr.-Ing. Jörg Woidasky, Dr. Karsten Schulz (Referent der Arbeitsgemeinschaft der evangelischen Jugend in Deutschland), Christian Klinke, Florian Hahnfeldt (Evangelische Landeskirche Baden), Johannes Häfele (CVJM Karlsruhe) und Micha Schradi (Evangelisches Jugendwerk Württemberg, v.l.n.r.) auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin.
Foto: Thomas Strauß

ten Planungs- und Vorbereitungsprozess eines ehrenamtlich tätigen Küchenteams unterstützt. Erprobte Rezepte für gruppentaugliche gesunde Gerichte können hier nach individuellen Wünschen online zusammengestellt werden. Ein klarer Vorteil zu bereits bestehenden Online-Rezept-Portalen, die willkürlich alle Rezeptzutaten auf die angegebene Personenzahl ohne Rücksicht auf Realisierbarkeit hochrechnen. Durch wenige Klicks kann man sich auf gruppenfairpflegung.de je nach Budget und Anforderungsprofil der Freizeit einen kompletten Speiseplan mit Einkaufszettel und getakteten Rezeptabfolgen für beliebig lange Freizeiten kostenlos zusammenstellen. Auch gibt es kreative Ideen für Mitmach-Konzepte, die Kinder und Jugendliche in die Küchenarbeit einbeziehen.

Einzelne Rezepte und dazugehörige Allergenaushänge können ausgedruckt werden, was die tägliche Arbeit in der Küche und bei der Essensausgabe stark erleichtert. Wer möchte, kann sich durch die Angliederung eines Webshops alle Zutaten in Bio-Qualität direkt an den jeweiligen Freizeitort liefern lassen. Wer durch langjährige Erfahrung in der Freizeitorganisation bereits über bewährte Bezugsquellen für einzelne Lebensmittelgruppen wie beispielsweise Backwaren verfügt, kann diese bei der Bestellung ausklammern. Darüber hinaus bietet die Website den kostenlosen Service einer E-Learning-Einheit für die Belehrung im Umgang mit Lebensmitteln (§43 Infektionsschutzgesetz). Diese sogenannte „Hygieneschulung“ müssen alle Freizeitköche absolvieren.

Eine unter den Nutzern der Website durchgeführte Umfrage hat nachweislich ergeben: weniger Vorbereitungszeit, zuverlässige Kostenkalkulation und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln – das sind die Vorteile, die das Forschungsprojekt „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Jugendverbänden“ mit seiner Website gruppenfairpflegung.de geschaffen hat. Aus dem Forschungsprojekt heraus wird nun ein gemeinnütziger Verein gegründet. Die Idee soll weiterentwickelt und die Online-Plattform durch Rückmeldungen ihrer Nutzer optimiert werden, um ehrenamtlich engagierte Menschen noch besser bei ihrer Arbeit zu unterstützen.

KAROLINE KLETT

ist Diplom-Medienwissenschaftlerin und Akademische Mitarbeiterin im Bereich Wirtschaftsingenieurwesen.

CHRISTIAN KLINKE M.SC.

ist Wissenschaftlicher Mitarbeiter im Bereich Wirtschaftsingenieurwesen / Nachhaltige Produktentwicklung.

Weitere Informationen:

www.gruppenfairpflegung.de

