



Wukantina – Ruhlsdorfer Str. 45, 16359 Biesenthal

Gesunde Ernährung für Kinder  
und Jugendliche im Barnim e.V.

Ruhlsdorfer Straße 45  
16359 Biesenthal

Mail wukantina@wukania.net

Web wukantina.de

Telefon 03337 4509120

Juli 2017

## Projektbeschreibung Wukantina

In Biesenthal entsteht aus einer Elterninitiative heraus ein kollektiver Großküchenbetrieb für die Versorgung von Kindern und Jugendlichen in Schulen und Kitas mit regionalem, gesunden Essen verbunden mit einem vielseitigen Bildungsangebot zum Thema Ernährung.

Insgesamt verfolgen wir - die WUKANTINA - einen innovativen ganzheitlichen Ansatz, indem wir in einem einzigen Unternehmen meist getrennt gedachte Aspekte gesunder Ernährung vereinen.

Unser Angebotsspektrum reicht von einer bio - regionalen Mittagsversorgung in Kitas und Schulen im nahen Umfeld hin zu verschiedenen Bildungsangeboten zu gesunder Ernährung, umweltverträglicher Landwirtschaft und damit verbunden, regionalen Wirtschaftskreisläufen.

So verstehen wir uns nicht als reinen Bildungs- oder Cateringbetrieb, sondern als zukunftsweisende Schnittstelle zwischen Feld und kindlichem bzw. jugendlichem Gaumen.

In unseren begleiteten Exkursionen mit Barnimer Kindern zu unseren Lieferbetrieben wird z. B. der Jahreslauf der Kartoffel vom Legen, übers Wachsen bis hin zur Ernte mitverfolgt. Die Herkunft der Kartoffel auf dem eigenen Teller wird so konkret erlebbar gemacht und sogar mit dem persönlichen Händedruck der Bauern in Verbindung gebracht.

Damit tragen wir zu einem Bewusstsein für die Wichtigkeit regionaler Wirtschaftskreisläufe bei, die unser Vorhaben ökologisch nachhaltig macht und zugleich die Chancengleichheit für eine gesunde Ernährungsbiographie erhöht.

Durch die geplante Kollektivstruktur unseres Betriebes bewegen sich alle Beschäftigten auf gleicher Augenhöhe. Entscheidungen werden gemeinsam im Konsens getroffen und die Verantwortung für den Betrieb aber auch die Einnahmen werden geteilt. Bereits jetzt gehört eine kritische Auseinandersetzung mit den Rollenbildern zu der Lebenspraxis der Akteure und wird auch im laufenden Betrieb der Wukantina eine Rolle spielen. In der Planung und Umsetzung des Vorhabens sind von insgesamt fünf Personen vier Frauen beteiligt, die zum Teil mit der Großküche unweit vom jeweiligen Wohnort die Vereinbarkeit von Beruf und Familie sicherstellen wollen. Daneben werden wir Betätigungsmöglichkeiten für Menschen bieten, die auf dem ersten Arbeitsmarkt wenig bis keine Chancen haben und sind somit auch ein integrativer Betrieb sein.

Mit unserem Konzept durchbrechen wir strategisch die allgemein übliche Ausrichtung auf unbegrenztes Wachstum. Wir setzen auf eine maximale Portionszahl von 350 – 500 Essen täglich, um unseren Ansprüchen an die handwerkliche Zubereitung gerecht zu werden. Dieser Ansatz wird gestützt durch Erkenntnisse über die Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung, die mit steigender Portionszahl nicht umzusetzen ist.

Wir verstehen unsere Idee eines kollektiv verantworteten Unternehmens in der Kopplung von Bildung und Produktion im Ernährungssektor als Innovation mit zukunftsweisendem Modellcharakter. Unsere Erfahrungen mit der Schaffung der beschriebenen Strukturen sollen andere Menschen ermutigen, aktiv zu werden und evtl. mit unserer Beratung unterstützt, ebenso ihre eigenen Ideen zu verwirklichen und so lokale Vielfalt zu schaffen.

Lange Version:

Die WUKANTINA ist ein Küchenkollektiv in Gründung, das für die gesunde Mittagsversorgung von Schul- und Kindergartenkindern im Barnim sorgen wird. Unser Ziel ist es, aus weitgehend regionalen Lebensmitteln appetitliche, schonend zubereitete Mahlzeiten mit wertvollen Vitaminen und Nährstoffen für Kinder und Jugendliche anzubieten und darüber hinaus ein Bewusstsein für gesunde Ernährung und die damit verbundenen Themen zu bilden. Zu diesem Zweck sanieren und bauen wir die ehemalige Großküche auf dem Projekthof Wukania um.

Mit einer anvisierten Portionszahl von 350 bis 500 Essen werden wir ein kleiner familiärer Großküchenbetrieb sein und einen engen Kontakt zu unserer kleinen und größeren Kundschaft haben. Wir wollen uns bewusst abheben von Großbetrieben, die täglich 1000nde Portionen schon früh am Morgen bereitstellen und industriell hergestellte Zusatzstoffe und Convenienceprodukte verwenden. Frisch auf den Tisch lautet unsere Devise. Kurze Transportwege machen dies möglich.

Durch abwechslungsreiches Essen aus der Region Brandenburg, größtenteils biologisch angebaut und den Jahreszeiten entsprechend, leisten wir einen Beitrag, Kinder und Jugendliche für leckere und gesunde Ernährung zu begeistern und das Bewusstsein für umweltverträgliche und gesunde Ernährung zu fördern. Außerdem stärken wir durch unsere Arbeit die lokale Wirtschaft- insbesondere kleinbäuerliche Betriebe, die unsere Zulieferer werden.

Damit reihen wir uns als Abnehmerin in ein Netzwerk ein, das am Erhalt von Kultur- und Naturlandschaften, sowie vielfältiger, umweltbewusster Landwirtschaft arbeitet. Dies bringt zudem Transparenz und fördert die regionale Nachhaltigkeit, denn die Wertschöpfung bleibt direkt vor Ort. Weiter gedacht profitieren die Menschen in der Region, weil landwirtschaftliche Vielfalt mit einer höheren Lebensqualität verknüpft ist.

Darüber hinaus soll die Küche für lokale Initiativen, wie Seitanherstellung, (Ernte-)Überschussverwertung, Kochkurse, Gemeinwesenarbeit u.ä. genutzt werden.

Mit der Inbetriebnahme der Küche sind eine Reihe von Zielen verbunden. Zum Einen werden individuell gestaltbare Arbeitsplätze für 4-6 Personen geschaffen. Weiterhin wird ein Teil des Projekthofes Wukania in Biesenthal belebt und es entstehen neue Netzwerke in der Region.

Ein ebenso wichtiger Aspekt ist die Schließung der Versorgungslücke für eine gesunde Mittagsversorgung für Kinder in der Region in den Einrichtungen, in denen sie sich einen Großteil des Tages aufhalten. Mit der Bildungsarbeit erhoffen wir uns einen Beitrag zu einer informierten, engagierten, mündigen Generation zu leisten, für die gesunde Ernährung einen hohen Stellenwert hat.

Der Verein, der für die Umsetzung des Vorhabens gegründet wurde, verfolgt weiterhin das Ziel, besonders Kinder und Jugendliche aus sozial benachteiligten Bevölkerungsgruppen an gesunder Ernährung und der Entwicklung einer gesunden Ernährungsbiografie zu beteiligen. Im Rahmen eines Modell – Projektes (s.u.) sollen die geplanten alltagsnahen und spielerischen Bildungsmaßnahmen für Kindertagesstätten und Schulen (Grundschulen und weiterführende Schulen) entwickelt und erprobt werden, damit den Einrichtungen ein ganzheitliches Angebot gemacht werden kann.

Als Workshop-Themen sind derzeit angedacht:

- Die 4 Jahreszeiten in der Landwirtschaft (Ausflüge zu Betrieben / Anlegen von Beeten)
- Wie funktioniert LandwirtIn sein heute, wie früher, wie in der Zukunft?
- Unterschied Bio- und konventionelle Landwirtschaft
- Boden: Erosion, Spekulation, Humus
- Spielerisch regionalen Handel verstehen

Der Verein begreift sich als lokaler Akteur der Gesundheitsförderung und verfolgt im Besonderen die beiden nationalen Gesundheitsziele „gesund aufwachsen“ und „das Erkrankungsrisiko Diabetes mellitus Typ II reduzieren“.

Mit dieser Arbeit leisten wir einen Beitrag zur gesundheitlichen Chancengleichheit und health literacy.

## Vernetzung mit anderen Projekten in der Region und Marketing

Für den Aufbau und die Sanierungsarbeiten haben wir uns ein fachkundiges Netzwerk aufgebaut, das uns mit Rat und Tat zur Seite steht. So arbeiten wir beispielsweise mit befreundeten Köchen, Küchenplanern, Heizungsbauer\_innen und Marketingfachmenschen zusammen. Zudem sind wir in die Strukturen des Projektehofes Wukania in Biesenthal eingebunden und haben somit eine Partnerin, die den Gründungsprozess auf vielen Ebenen begleiten kann.

Erste Kooperationsvereinbarungen mit unseren zukünftigen Abnehmer\_innen werden getroffen. Auch zu unseren zukünftigen Zulieferbetrieben nehmen wir derzeit Kontakt auf. Durch unsere bereits getätigte Öffentlichkeitsarbeit haben wir Menschen, deren Interesse in der Erzeugung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln liegt, für uns gewinnen können. Das Thema gesunde Ernährung hat ebenfalls großes Potential für eine Vernetzung mit Gruppen und Einzelpersonen.

Im Dezember 2017 haben wir unsere Angebotsmappe persönlich und postalisch in Kitas und Schulen der Region verteilt und arbeiten diesbezüglich an einem Konzept für die Elternbildung auf Elternabenden. Für Juli 2017 ist eine Crowdfunding-Kampagne mit begleitender Pressearbeit geplant.

Durch unsere Bemühungen schon vor dem eigentlichen Betriebsstart bekannter zu werden, sind wir bei Organisatoren von Regionalmärkten- und Festivitäten beliebte Marktteilnehmer\_innen. So bereicherten wir beispielsweise Feste des Barnim-Panorama in Wandlitz, das Naturparkfest in Biesenthal und das Stadtfest Eberswalde mit unserem Angebot.

Zudem stehen wir in Kontakt mit Projektgründer\_innen und Koordinator\_innen der Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde, sowie dem Innovationsforum der HNE, die Vernetzungsarbeit in der Region betreiben. Durch Vernetzung und Kooperation wollen wir lokale Wirtschaftskreisläufe stärken. Über Elternbriefe und die Transparenz über unsere Rohstofflieferanten werden wir eine breite Masse erreichen.

Für den Aufbau der Großküche erhalten wir Mittel aus dem LEADER-Fond des Ministeriums für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft Brandenburg und kooperieren im Rahmen des Modellprojekts GeniAl „Gemeinsam nachhaltig im Alltag“ mit der Technischen Universität Berlin und weiteren, lokalen Partnern zum Aufbau unseres Bildungsangebotes (Letzteres derzeit im gemeinsamen Bewerbungsverfahren).

## Bedarf

Der Bedarf nach ausgewogenen, qualitativ hochwertigen Mahlzeiten in den Einrichtungen für Kinder und Jugendliche im Barnim wurde auf den Märkten sowohl von Seiten der Eltern als auch von Kita-Personal immer wieder an uns herangetragen. Die erfolglose Suche des ebenfalls auf dem Projektehof Wukania angesiedelten Naturkindergartens Wukaninchen e.V. sowie unsere eigene Suche als Eltern in der dörflichen Umgebung nach einem geeigneten Kita-Caterer machte diese Versorgungslücke ebenfalls deutlich. Während in den Großstädten bereits einige hochqualitative Essens-Anbieter am Markt sind, existieren diese im ländlichen Raum nach eigenen Recherchen nach wie vor nicht. Studien wie die im Rahmen von "IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung" beauftragte über die Qualität der Außerhausversorgung von Kindern- und Jugendlichen belegen mangelhafte Ergebnisse in der Verpflegung. Die Aktivitäten des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und die ausgerufene „Qualitätsoffensive Schulverpflegung“ belegen die Notwendigkeit, in diesem Bereich aktiv zu werden.

Dass Qualität beim Essen immer mehr gefragt ist, zeigt auch die Kehrtwende bei der Auswahl eines Caterers für Grundschulen der Stadt Eberswalde. Bei der Auswahl ging das Qualitätskriterium erstmals mit 50 % in die Wertung ein sodass der Auftrag wird nicht mehr zwingend an den preisgünstigsten Anbieter vergeben wurde. Weiterhin hat der Landkreis Barnim Ende 2016 eine Machbarkeits-Studie für die Versorgung aller Kitas und Grundschulen mit Bio-Essen in Auftrag gegeben.

### Bankverbindung

Kontoinhaber: Gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche im Barnim e.V.

Institut: Sparkasse Barnim

IBAN: DE06 1705 2000 0940 0433 60

BIC: WELADED1GZE

Gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche im Barnim e.V.

eingetragen im Vereinsregister Frankfurt (Oder)  
Vereinsregisternummer: VR 6352

Vertretungsberechtigter Vorstand:  
Franziska Ernst und Annette Schmidt