netzwerk zukunftsraum land LE 14-20

LOKAL

Begleitung, Netzwerkbildung und Schaffung eines Qualitätssicherungssystems für Schul-LOKALE sowie Umsetzung einer weiteren Schulküche nach dem LOKAL-Konzept

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | JUGEND | LEADER
PROJEKTREGION | VORARLBERG
LE-PERIODE | LE 14–20
PROJEKTLAUFZEIT | 6. APRIL 2023-30. JUNI 2024
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 91.000,00 €
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 54.600,00 €
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTTRÄGER | GEMEINDE LINGENAU

KURZBESCHREIBUNG

LOKAL steht für eine regionale, saisonale, klimafreundliche und gesunde Mittagsverpflegung in Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen. Mit dem Projekt wurde LOKAL zum Essenskonzept für die gesamte Region Vorderwald ausgebaut. Das bereits in Doren und Hittisau etablierte Konzept wurde vertieft, die Beziehungen zu regionalen Lieferantinnen und Lieferanten wurden intensiviert und koordiniert. Die Qualitätssicherung wurde durch die Einführung eines Audit-Tools, Küchen-Coaching und den regelmäßigen Austausch im LOKAL-Netzwerk verbessert. Ein dritter Frischeküchen-Standort in Lingenau wurde entwickelt und in Betrieb genommen. Dazu gehörten die Planung, die Personalsuche, die Ablaufplanung für die Essensausgabe sowie die Umsetzung der Wort-Bildmarke auf Speiseplänen und Herkunftsnachweisen. Die Logistik zwischen Produktions- und Ausgabestandorten wurde verbessert. Eine zentrale Kommunikationsplattform über alle neun Gemeinden der Schulsprengel im Vorderwald wurde umgesetzt.

AUSGANGSSITUATION

Die Gemeinde Doren betreibt seit November 2021 ein Schullokal. Gekocht wird in der Saalküche. Ausgabestandorte sind in der Mittelschule sowie im Gemeindesaal. Volksschul- und Kindergartenkinder kommen in den Saal zum Essen. Das Essen für die Mittelschule wird in Warmhalteboxen von der Saalküche in die Mittelschule geliefert. Der Schulsprengel umfasst die Gemeinden Doren, Langen bei Bregenz und Sulzberg. Der Schulerhalterverband Hittisau betreibt seit November 2022 ein eigenes Schullokal.

In den neu errichteten Schulen Hittisau wurde eine Produktionsküche verwirklicht. Die Schülerinnen und Schüler sowie Lehrpersonen kommen in das Gemeinschaftshaus zum Essen, die Produktionsküche befindet sich direkt neben dem Speiseraum. Für Kindergarten und Kleinkindbetreuung wird Essen in Warmhalteboxen an das Kinderhaus geliefert. Der Schulerhalterverband setzt sich aus den Gemeinden Hittisau, Riefensberg und Sibratsgfäll zusammen. In der Gemeinde Lingenau soll 2023 ebenfalls eine eigene Produktionsküche nach dem LOKAL-Konzept entwickelt und von der Gemeinde beziehungsweise dem Schulsprengel betrieben werden.
Die vorhandene Produktionsküche im Wäldersaal soll dazu angepasst werden, um gesund und nachhaltig für Kinder kochen zu können. Der Schulsprengel umfasst die Gemeinden Lingenau, Langenegg und Krumbach. Nach den ersten Erfahrungen aus Doren und Hittisau gibt es vor allem im Bereich der regionalen Lieferantinnen und Lieferanten, der Qualitätssicherung sowie der Netzwerkbildung weitergehende Aufgaben.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Die Region Vorderwald hat eine hohe Affinität zu regionaler Versorgung. Landwirtschaftliche Produktion sichert in weiten Teilen den Erhalt der traditionellen Kulturlandschaft. Langjährig etablierte Strukturen wie die Genossenschaftssennereien werden ergänzt durch aktuelle Neugründungen wie den Naturpark Nagelfluhkette, Hofläden und Direktvermarktungsinitiativen. Mit der Entwicklung des Konzepts LOKAL – Schullokal wurde diese Wertehaltung auf die Mittagsverpflegung der Kinder in Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen übertragen. Kinder und Jugendliche werden beim LOKAL Mittagstisch mit höchster Essensqualität und Geschmacksvielfalt versorgt. Die Gemeinden übernehmen damit Verantwortung für die Gesunderhaltung der Kinder und leisten einen Beitrag für den Erhalt nachhaltiger Landbewirtschaftung. Das Konzept wird an den Schullokal-Standorten sichtbar, sei es im Speiseplan oder in der Ernährungsbildung der Einrichtungen.
Das Bewusstsein um die vielfältigen Wechselwirkungen von regional und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln für Gesundheit, Landschaftsbild, Landwirtschaft, Artenvielfalt und Klimaschutz liefert einen Beitrag zur „Schule des Lebens“. Im Rahmen des vorliegenden Projekts wurde der dritte Frischeküchenstandort in Lingenau entwickelt. Für den dauerhaften Austausch und die gegenseitige Unterstützung der drei Schullokal-Standorte wurden mit dem „Küchenkreis“ Vernetzungsformate entwickelt und umgesetzt. Für die dauerhaft hohe Qualität wurde ein Qualitätssicherungs-Tool einschließlich Audit entwickelt und erprobt. Eine gemeinsame LOKAL Kommunikationsplattform repräsentiert das Essenskonzept für den Vorderwald sowohl nach außen als auch nach innen. Ein interner Bereich dient als Austauschebene für die drei Frischeküchen.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Schaffung eines lebendigen LOKAL Netzwerks Der Name LOKAL ist Programm: Drei kleinere Schulküchen versorgen die drei Schulsprengel sowie Kinderbetreuungseinrichtungen mit gesunder Mittagsverpflegung. Wichtig ist die direkte Beziehung der Kinder zu „ihrer“ Schulküche. Dezentrale Küchen sind die Voraussetzung für einen lebendigen Kontakt.
Die drei Küchenstandorte Doren, Hittisau und Lingenau sowie die Essensausgaben in Langenegg und Sibratsgfäll stärkten sich gegenseitig im gemeinsamen Netzwerk. Dazu wurde der „Küchenkreis“ ins Leben gerufen. Neben den Küchenteams nahmen die zuständigen Personen in den Gemeindeverwaltungen sowie das Essensausgabepersonal teil. Die Küchenteams lernten dabei die verschiedenen Küchenstandorte und Besonderheiten bei den Abläufen kennen. In den Küchenkreisen wurden Ferienregelungen erarbeitet, Logistik und gemeinsamer Einkauf besprochen, Vertretungsmöglichkeiten im Krankheitsfall abgewogen, Rezepte ausgetauscht,

gegenseitige fachliche Unterstützung gegeben und das Netzwerk gepflegt. Insbesondere die Abstimmung und Synergienutzung beim regionalen Einkauf als auch beim Einkauf von Gemüse waren wichtig für die vergleichsweise kleinen Produktionsstandorte.

Zudem wurden Themen wie der verpflichtende Herkunftsnachweis, Menüpreise, Menügestaltung, Bestellsoftware und Kommunikation gemeinsam besprochen und gelöst. Entwicklung und Anwendung eines LOKAL Qualitätssicherungssystems Im LOKAL Konzept sind Qualitätskriterien und Wertehaltung hinterlegt. Für eine dauerhafte Sicherung der LOKAL Qualität wurde ein Qualitätssicherungssystem entwickelt. Alle Abläufe von der Speiseplangestaltung bis zum Einkauf, von der Personalplanung bis zum Hygienekonzept werden von diesem System erfasst. Eine Sicherung der Qualität sowie ein „Lebendig Halten“ und ständiges Verbessern sowie Weiterentwicklung der LOKALE wird durch ein kooperatives System erreicht. Beim Audit ist der Auditor in die gesamten Abläufe eingebunden. Beim anschließenden Gespräch werden neben der Einhaltung der Kriterien auch Weiterentwicklungspotentiale besprochen. Das Tool wurde im Schullokal Doren erprobt. Kommunikationsplattform LOKAL Das LOKAL Netzwerk wird durch eine einheitliche Kommunikationsplattform www.schullokal.at repräsentiert. Die bestehende Corporate Identity war Grundlage für die Erarbeitung des optischen Erscheinungsbildes. Es wurde eine die gesamte Region umfassende Webseite für alle LOKALE auf Basis eines Content Management System aufgebaut.
Die Webseite ist jetzt die Plattform für die Darstellung der einzelnen LOKAL Standorte, für Anmeldung/Abrechnung und die wöchentlich wechselnden Speisepläne sowie für Informationen zur LOKAL Wertehaltung, zu Lieferanten und zu Ernährungsbildungsprojekten der Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen. Zudem bietet der interne Bereich eine Plattform, auf der sich die einzelnen LOKAL Standorte austauschen zu Speiseplänen, Hygienethemen, Herkunftsnachweisen und anderem.

LOKAL wurde mit Fotos und Videos auf der Kommunikationsplattform sichtbar gemacht. Zudem wurden die sechs Werteslogans von LOKAL im Schullokal Lingenau sichtbar. Ein LOKAL Faltblatt wurde erstellt und informiert übersichtlich über das Gesamtprojekt. Entwicklung des Schullokal-Standorts Lingenau Mit einer Arbeitsgruppe aus Schulträger, Vertreterinnen und Vertretern der Schulen und Fachleuten wurde ein Verpflegungs- und Betriebskonzept für den Standort Lingenau unter Einbindung der Essensausgabestandorte in Langenegg auf Basis des LOKAL Konzepts entwickelt. Neben den Abläufen zwischen Küche und den Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen in Lingenau und Langenegg wurde auch die logistische Anforderung für die Versorgung von Essensausgabestandorten in zwei Gemeinden gelöst. Konkret werden durch die Frischeküche Lingenau aktuell die Volks- und Mittelschulkinder sowie der Kindergarten und die Kleinkindbetreuung versorgt. In Langenegg werden Volksschule, Sonderpädagogische Schule und Kindergarten in einer Essensausgabe verpflegt, der Zwergengarten mit der Kleinkindbetreuung hat eine eigene Essensausgabe im eigenen Haus.
Die Abläufe in der Küche Lingenau wurden so gestaltet, dass die Menüs möglichst kurze Warmhaltezeiten, trotz verschiedenster Ausgabeorte und -zeiten, haben. Der Start der eigenen Küche wurde mit Elterninformationen und Elternabenden intensiv vorbereitet. Die Anmeldung und Abrechnung der Essensausgabestandorte wurde in die zentrale Kommunikationsplattform www.schullokal.at integriert. Die Küche im Wäldersaal wurde an die Anforderungen einer Frischeküche mit LOKAL Wertehaltung angepasst. Das Schullokal Lingenau wird seit November 2023 nach dem Konzept betrieben.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Das Schullokal Lingenau wird nach den LOKAL Qualitätskriterien betrieben Es gibt ein erweitertes lebendiges LOKAL Netzwerk, das sich gegenseitig unterstützt Die Qualität der

Schullokal-Standorte wird durch ein Qualitätssicherungssystem gewährleistet Die Kommunikation von LOKAL nach innen und außen wird durch einen professionellen und gemeinsamen Auftritt unterstützt

ERFAHRUNG

Mit der Etablierung der drei LOKAL Frischeküchen im Vorderwald ist es gelungen, die Mittagsverpflegung in Schulen und Kinderverpflegungseinrichtungen zukunftsfähig aufzustellen. Die Wertehaltung entspricht den Vorgaben einer gesunden Ernährung für Kinder und Jugendliche. Die Gemeinden haben mit den selbst geführten Frischeküchen Verantwortung übernommen für die Gesunderhaltung der Kinder. Die Gemeinden können mit ihren eigenen Küchen flexibel auf steigende Verpflegungs- und Mittagsbetreuungszahlen reagieren. Das sichtbare Kochhandwerk trägt dazu bei, attraktive Arbeitsplätze zu schaffen, regionale Identität zu stärken und Ernährungsbildung zu verankern.

GUTES VON HIER UND DA
LOKAL
Gemeinde Lingenau stellvertretend für die 9 Gemeinden des Vorderwalds

LINKS

Website des LOKAL Netzwerks im Vorderwald (https://www.schullokal.at/)
Projektbeschreibung auf dem Web der Regio-V (https://www.regio-v.at/projekte/lokal/)