

Projektabschlussbericht

„Lecker kochen!  
Von der Tafel auf  
den Familientisch“

01.07.2017 – 31.08.2019

## Das Projekt

„Qualifizierung von Ehrenamtlichen und Tafel-Kunden  
im nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln“

wurde gefördert durch das

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und  
Reaktorsicherheit und das Umweltbundesamt.

Die Mittelbereitstellung erfolgt auf  
Beschluss des Deutschen Bundestages.



Bundesministerium  
für Umwelt, Naturschutz,  
Bau und Reaktorsicherheit



Dieses Projekt wurde in Kooperation mit  
Sodexo Services GmbH durchgeführt.



### Tafel Deutschland e.V.

Nicht alle Menschen haben ihr täglich Brot – und gleichzeitig gibt es Lebensmittel im Überfluss. Die Tafeln in Deutschland bilden seit über 25 Jahren einen Ausgleich zwischen Überfluss und Mangel, indem sie qualitativ einwandfreie Nahrungsmittel, die im Wirtschaftsprozess nicht mehr verwendet werden können, an bedürftige Menschen weitergeben. Auf diese Weise unterstützen die Tafeln bundesweit rund 1,5 Millionen Kundinnen und Kunden. Mit mittlerweile etwa 60.000 Ehrenamtlichen sind sie eine der größten Ehrenamtswebungen in Deutschland.

Durch die Arbeit der Tafeln wird ein wertvoller Beitrag zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung und zur Armutslinderung geleistet. Darüber hinaus leisten Tafeln Aufklärungsarbeit in den Bereichen gesunde Ernährung sowie sachgerechte Verwertung und Wertschätzung von Lebensmitteln.

Der Dachverband Tafel Deutschland e.V. wurde 1995 gegründet und betreut gegenwärtig über 940 Mitglieds-Tafeln bundesweit. Der gemeinnützige Verein vertritt die Interessen seiner Mitglieder gegenüber Politik, Wirtschaft und Gesellschaft und unterstützt mit praktischer Hilfe die Tafel-Arbeit vor Ort. Die Tafel Deutschland koordiniert und unterstützt die Tafeln bei ihrem täglichen Engagement für bedürftige Menschen. Mit politischer Kommunikation sowie Presse- und Öffentlichkeitsarbeit und bundesweiten Projekten schafft sie ein Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung und Armutslinderung in der Öffentlichkeit. Die über 940 Tafeln werden jeweils als eigenständige Organisationen geführt und stehen unter dem Dach von zwölf Landesverbänden.

### Tafel-Akademie

Die 2015 gegründete Tafel-Akademie unterstützt als hundertprozentige Tochter der Tafel Deutschland die Tafel-Aktiven in ihrem Engagement und qualifiziert sie für ihre tägliche Tafel-Arbeit. In Form von Seminaren, Projekten und Fachveranstaltungen wird tafelbezogenes Wissen an die Tafeln und zu den Ehrenamtlichen gebracht. Dabei orientiert sich das Bildungsangebot an den Bedürfnissen der Tafel-Aktiven.

Die Tafel-Akademie bietet seit Beginn des Jahres 2016 Seminare zu Themen an, welche die Tafel-Arbeit betreffen, wie Fundraising, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie Lebensmittel- und Arbeitssicherheit. Zudem veranstaltet die Tafel-Akademie Fachtagungen und Konferenzen und übernimmt die pädagogische Begleitung von Bundesfreiwilligen. Darüber hinaus initiiert sie Projekte im Bildungsbereich wie „Tafel macht Kultur“. Seit 2018 ist die Tafel Deutschland e.V. in Kooperation mit der Tafel-Akademie Programmpartner des bundesweiten Förderprogramms „Kultur macht stark. Bündnisse für Bildung“ und bringt mit dem Projekt kulturelle Bildung für Kinder und Jugendliche an die Tafeln.<sup>1</sup>

Die Tafel-Akademie arbeitet in lokalen Netzwerken und Strukturen von Landesorganisationen der Tafeln mit, die es ermöglichen, die Angebote vor Ort zu installieren und nachhaltig aufzubauen.

<sup>1</sup> Das Projekt „Tafel macht Kultur“ wird gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung.

## DANKSAGUNG

Das zweijährige Projekt „Qualifizierung von Ehrenamtlichen und Tafel-Kunden im nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln“ konnte nur durch die Förderung des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit und das Umweltbundesamt ins Leben gerufen und umgesetzt werden. Hierfür möchten wir uns herzlich bedanken! Durch die Unterstützung konnte ein qualifiziertes Bildungsangebot zur Förderung eines nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln für Tafel-Aktive entwickelt und bundesweit an verschiedenen Standorten durchgeführt werden.

Ein besonderer Dank geht an den Kooperationspartner Sodexo Services GmbH. Insbesondere an Sylvia Heß für ihre Unterstützung bei der Organisation und Durchführung der Seminare an Standorten mit Sodexo-Kantinen sowie bei der Vermittlung von Sodexo-Köchen für die Kochkurse als praktischen Teil der Seminare. Die Standortleiter und Köche von Sodexo haben mit ihrem Wissen und ihrer Anleitung wesentlich zum Gelingen des praktischen Teils beigetragen.

Für die Projektumsetzung innerhalb der Tafel-Landschaft bedurfte es der Unterstützung und einer erfolgreichen Zusammenarbeit mit verschiedenen Personen. Auch diesen soll an dieser Stelle ein gebührender Dank zukommen.

Zum einen sind dies die Referierenden Dr. Carina Schnellbacher und Anna-Lena Klapp, die uns bei der bedarfsorientierten Entwicklung des Seminarangebotes mit ihrer Expertise professionell unterstützten und die Seminare leiteten.

Zum anderen sind dies die Tafel-Aktiven der Tafel Bremerhaven, der Wuppertaler Tafel und der Berliner Tafel, die es ermöglichten, die Seminare lokal zu verankern, und hierfür ihre Räumlichkeiten zur Verfügung stellten.

Ein großer Dank geht auch an alle Ehrenamtlichen, die zusätzlich zu ihrer Tafel-Tätigkeit mit viel Interesse und großer Motivation an den Fortbildungen teilnahmen und mit ihrem Feedback zur erfolgreichen Weiterentwicklung des Projekts beigetragen haben!

# INHALT

1 Einleitung.....	6
1.1 Hintergrund.....	6
1.2 Qualifizierung von Ehrenamtlichen und Tafel-Kunden im nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln .....	6
1.2.1 Projektziele und -inhalte.....	6
1.2.2 Vorstellung Kooperationspartner.....	8
2 Vorstellung des Projektes .....	9
2.1 Fortbildungsreihe „Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“ .....	9
2.2. Öffentlichkeitsarbeit .....	12
2.3. Abschlussveranstaltung .....	16
3 Projektevaluation .....	17
3.1 Auswertung Leitfadeninterviews mit Teilnehmenden .....	17
3.1.1 Seminarinhalt und -durchführung.....	17
3.1.2 Best-Practice-Beispiele für umgesetzte Maßnahmen in den Tafeln .....	18
4 Zusammenfassung und Ausblick .....	21

# 1 EINLEITUNG

## 1.1 Hintergrund

Kernaufgabe der Tafeln ist das Sammeln überschüssiger, aber noch verwertbarer Lebensmittel, die an bedürftige Menschen verteilt werden. Die Tafeln retten jährlich über 200.000 Tonnen Lebensmittel. 41 Prozent der Lebensmittelspenden bei den Tafeln sind Obst und Gemüse, gefolgt von Backwaren mit einem Anteil von 20 Prozent und Milchprodukten mit einem Anteil von 13 Prozent. Süßigkeiten machen nur etwa drei Prozent der Spenden aus.<sup>2</sup> Der Großteil der Waren ist gesund und frisch. Doch der Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln allein garantiert noch nicht eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Die Erfahrungen der Tafeln zeigen, dass Tafel-Kundinnen und -Kunden meist genug zu essen haben, um satt zu werden, es aber an Geld für und Kenntnis um eine gesunde Ernährung fehlt. Sozial benachteiligte Menschen müssen mit wenig Geld deutlich mehr um eine gesunde, ausgewogene Ernährung ringen. Gleichzeitig werden Lebensmittel verschwendet, weil es häufig an Wissen um die Lagerung, Lebensmittelhygiene, den Umgang mit Resten oder überreifen Früchten fehlt.

Allein in Deutschland werden jährlich rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Mit über 60 Prozent verursachen Privathaushalte den größten Anteil.<sup>3</sup> Jedoch könnte ein Großteil dieser Nahrungsmittel bedenkenlos verzehrt werden. Mit jedem Lebensmittel, das im Müll landet, werden wertvolle Umweltressourcen, die für die Erzeugung eingesetzt wurden, verschwendet. Lebensmittelverschwendung

stellt eine gesamtgesellschaftliche Herausforderung dar. Nur wer über entsprechende Kompetenzen verfügt, kann effektiver mit Lebensmitteln umgehen und planen, sodass sowohl in den Haushalten als auch bei den Tafeln weniger weggeworfen wird.

Die Tafeln setzen dieser Entwicklung etwas entgegen und engagieren sich, nicht nur durch die Lebensmittelausgabe, sondern auch mit Kochkursen und einem gehaltvollen Frühstück für ihre Kundinnen und Kunden oder durch die Vermittlung von Kompetenzen im Bereich Lebensmittelkunde. Als zivilgesellschaftlicher Akteur haben Tafeln das Potenzial, Orte der Gesundheitsförderung für sozial und ökonomisch benachteiligte Menschen zu sein. Hier liegt der Schlüssel bei den Tafel-Mitarbeitenden, die durch ihren direkten und vertrauensvollen Kontakt zu den Tafel-Kundinnen und -Kunden sowohl deren Ernährungs- und Lebensmittelkompetenz wie auch deren Ernährungsqualität verbessern und gleichsam Lebensmittelverschwendung reduzieren können. Die Förderung einer nachhaltigen Tafel-Arbeit über die reine Lebensmittelausgabe hinaus gelingt durch die fachliche Anleitung und Betreuung von Ehrenamtlichen im Bereich Umweltbildung sowie durch die Sensibilisierung von Ehrenamtlichen für die Themen der Ernährungsbildung, die für die Verbrauchergruppe relevant sind.

## 1.2 Qualifizierung von Ehrenamtlichen und Tafel-Kunden im nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

### 1.2.1 Projektziele und -inhalte

Das Projekt „Qualifizierung von Ehrenamtlichen und Tafel-Kunden im nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln“, das Tafel Deutschland e.V. intern als

<sup>2</sup> Tafel Deutschland: [www.tafel.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilungen-2019/wer-lebensmittel-vor-der-tonne-rettet-ernaehrt-sich-oftmals-gesunder](http://www.tafel.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilungen-2019/wer-lebensmittel-vor-der-tonne-rettet-ernaehrt-sich-oftmals-gesunder).

<sup>3</sup> Zu gut für die Tonne: [www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg](http://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg).

„Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“ bezeichnet, knüpft an das Pilotprojekt „Lecker tafeln! Von der Tafel auf den Familientisch“ an, das 2017 mit dem Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ ausgezeichnet wurde.

Ziel des Projektes war es, die Wertschätzung für Lebensmittel – nicht zuletzt solcher, die bei den Tafeln häufig liegen bleiben – zu stärken, ihrer Verschwendung entgegenzuwirken und so die Nachhaltigkeit der Tafel-Arbeit über die Lebensmittelweitergabe hinaus zu fördern. Im Rahmen des Projektes wurden durch Schulungsmaßnahmen Tafel-Ehrenamtliche als Multiplikatorinnen und Multiplikatoren für die Bereiche gesunde Ernährung, Verwertung und Wertschätzung von Lebensmitteln weitergebildet. Daran anknüpfend erfuhren Tafel-Aktive in den Seminaren, was eine ausgewogene und gesunde Ernährung kennzeichnet, wie Lebensmittelspenden genutzt und verwertet werden und wie sie dieses Wissen unkompliziert an ihre Kundinnen und Kunden weitergeben können. Gleichzeitig sollte das Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung sowie einen verantwortungsvollen Umgang mit

Lebensmitteln bei den Tafel-Kundinnen und -Kunden gestärkt werden. Damit begegnete die Fortbildungsreihe auch der Problematik, dass zwischen Armut und einer einseitigen Ernährungsweise ein Zusammenhang besteht.<sup>4</sup>

Ein wichtiger Aspekt des Projektes bestand darin, dass für die Teilnehmenden auch der Spaß und Genuss im Vordergrund stehen sollte. Durch das Projekt wurden die Tafel-Aktiven befähigt, Tafel-Kochkurse, Verkostungs- oder Zubereitungsaktionen zu initiieren, die sich an die unterschiedlichen Zielgruppen der Tafeln richten, wie Kinder und Jugendliche, Seniorinnen und Senioren sowie Geflüchtete. Darüber hinaus wurde durch die Vermittlung praktischer Lösungsansätze und Ideen sowie die Befähigung der Teilnehmenden zur Durchführung von Tafel-Kochkursen und zur fachlichen Anleitung von Tafel-Kundinnen und -Kunden die direkte Hilfe vor Ort gefördert. Damit wurde

<sup>4</sup> Vgl. Anja Simmet, Tafeln – Orte der Gesundheitsförderung, in: Feedback. Das Magazin für Freunde und Förderer der Tafeln in Deutschland (2017): 30–31.

Entdecken exotischer Früchte im theoretischen Seminaranteil © Tafel-Akademie



Zubereitung von Lebensmitteln im praktischen Seminaranteil © Tafel-Akademie



ein wichtiger Kontext für die Tafel-Kundinnen und -Kunden geschaffen, die erfahren, dass nachhaltiges Handeln und Wirtschaften von Menschen eine wichtige Voraussetzung ist, um die Belastung der Umwelt durch Lebensmittelverschwendung zu verringern. Hier knüpft die Idee der Tafeln an, ein Zeichen gegen Verschwendung zu setzen und das Bewusstsein für die Wertigkeit von Nahrungsmitteln durch die Umverteilung von Ressourcen zu schärfen.

Ein weiteres Projektziel bestand in der Stärkung von Ehrenamtlichen im Umgang mit verschiedenen Tafel-Kundengruppen, in der interkulturellen Öffnung der Tafel-Arbeit und des Tafel-Ehrenamts sowie der Integration von Geflüchteten in die ehrenamtliche Tafel-Arbeit.

### 1.2.2 Vorstellung Kooperationspartner

Das Projekt wurde über eine Verbändeförderung des Umweltbundesamtes finanziert. Antragsteller war Tafel Deutschland e.V. Für die inhaltliche und fachliche

Seminarteilnehmende im Gespräch mit einem Koch von Sodexo © Tafel-Akademie



Umsetzung wurde die Tafel-Akademie gGmbH beauftragt. Als gemeinnützige Organisation übernimmt die Tafel-Akademie eine Bildungsaufgabe. Sie unterstützt die Tafel-Aktiven in ihrem Engagement und stellt durch ihre Qualifizierung die professionelle Arbeit der Tafeln sicher.

In Zusammenarbeit mit dem Kooperationspartner Sodexo wurden an unterschiedlichen Standorten mit Sodexo-Kantinen die Seminare organisiert und durchgeführt. Dabei wurde der praktische Seminarteil mit Unterstützung von Sodexo-Köchen realisiert, die ihr Know-how an die Tafel-Aktiven weitergaben.

Sodexo Deutschland ist Teil der internationalen Sodexo-Gruppe. Mit seinen Dienstleistungen erreicht Sodexo in Deutschland täglich mehr als 1,2 Millionen Verbraucherinnen und Verbraucher, davon 140.000 Kinder und Jugendliche in Schulen und Kindertagesstätten.<sup>5</sup>

Während des gesamten Projektverlaufes standen alle Kooperationspartner in einem engen Kontakt zueinander und tauschten sich regelmäßig aus. So konnten im Lauf der Projektphase die Seminarinhalte bestmöglich an die Bedürfnisse der Teilnehmenden angepasst und weiterentwickelt werden, um so die Voraussetzungen dafür zu schaffen, dass die im Seminar entwickelten Ideen in den Tafeln vor Ort umgesetzt werden können.

<sup>5</sup> Vgl. Sodexo: <https://de.sodexo.com/home/uber-uns/profil/sodexo-in-deutschland.html>.



## 2 VORSTELLUNG DES PROJEKTES

### 2.1 Fortbildungsreihe „Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“

In der Seminarphase von August 2017 bis November 2018 fanden bundesweit sieben Dreitagesseminare statt. Damit möglichst viele Tafeln von diesem Projekt profitieren, wurden die Seminarorte an unterschiedlichen Standorten wie Frankfurt am Main, Bremerhaven, Singen, München, Hamburg und Erfurt angesiedelt. Die Seminare sollten eine ausgewogene Mischung von theoretischen Inhalten zu den Themen Lebensmittelkompetenz und Lebensmittelkunde sowie praktischen Inhalten in Form von Kochkursen bieten, die das gemeinsame Kochen und Probieren sowie die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln ermöglichten. Die teilnehmenden Tafel-Aktiven sollten auf diesem Weg befähigt werden, in ihrer Tafel durch Kochkurse und Verkostungsaktionen die Lebensmittelverschwendung weiter zu reduzieren.

Der Schwerpunkt der dreitägig angelegten Seminare lag auf der Vermittlung von relevantem Grundwissen aus den Bereichen Lebensmittelkunde, Umgang mit Lebensmittelüberschüssen, Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln, gesunde Ernährung sowie Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln. In den Kochkursen fanden insbesondere saisonal und regional verfügbare Gemüse- und Obstsorten Beachtung sowie Lebensmittel, die von den Tafel-Kundinnen und -Kunden häufig aus Gewohnheit oder aufgrund fehlenden Wissens über ihre Zubereitung gemieden werden, wie zum Beispiel Fenchel, Brokkoli oder Radieschen.

Tafel-Aktive lernten Methoden wie Verkostungen und Kochkurse kennen, mit denen den Tafel-Kundinnen und -Kunden diese Lebensmittel schmackhaft gemacht werden können, und erfuhren, was sie

bei der Vorbereitung und Durchführung beachten sollten.

Die entwickelten Aktionen waren an den jeweiligen örtlichen Gegebenheiten der Tafeln ausgerichtet. Gemeinsam entwickelten die Teilnehmenden Projektideen und erhielten einen Einblick in das Projektmanagement, um selbstständig eigene Aktionen planen und durchführen zu können. Durch die Implementierung solcher Angebote zur Ernährungsbildung in den lokalen Tafeln können die Tafel-Kundinnen und -Kunden motiviert werden, unbekannte oder auch unbeliebte Lebensmittel mitzunehmen und auszuprobieren.

#### Auftaktseminar in Bremerhaven

Das Auftaktseminar der Reihe „Lecker kochen!“ fand im August 2017 in Bremerhaven in Kooperation mit der örtlichen Tafel statt, die sowohl die Räumlichkeiten stellte als auch am Seminar mit Tafel-Aktiven teilnahm. Nach einer kurzen Einführung in das Vor-

Gruppenfoto vom Auftaktseminar in Bremerhaven © Tafel-Akademie



gängerprojekt „Lecker tafeln“ und einem theoretischen Input zur Ernährungskompetenz hatten die Tafel-Aktiven Gelegenheit, mit Blick auf ihre eigene Tafel zu überlegen, welche Lebensmittel häufig liegen bleiben. In einem zweiten Schritt stellte die Referentin Frau Dr. Carina Schnellbacher verschiedene Möglichkeiten vor, Tafel-Kundinnen und -Kunden unbekannte Lebensmittel näherzubringen. Hierbei spielte die Annäherung an die verschiedenen Tafel-Kundengruppen und das Kennenlernen unterschiedlicher Ernährungsgewohnheiten eine wichtige Rolle. Die Teilnehmenden bereiteten dann selbstständig Verkostungsaktionen und Pläne für Kochkurse vor, die im darauf aufbauenden praktischen Teil umgesetzt wurden.

Die Rezepte und zu verarbeitenden Lebensmittel wurden im Hinblick auf die Bedürfnisse der Tafeln ausgewählt. Beispielsweise wurden braune Bananen von allen Teilnehmenden als solche Lebensmittel benannt, die häufig in der Lebensmittelausgabe liegen blieben. Entsprechend wurde darauf eingegangen, indem den Teilnehmenden Verarbeitungsmöglichkeiten

Im praktischen Seminarteil verarbeitete Lebensmittel  
© Tafel-Akademie



wie die Herstellung von Bananenbrot oder Smoothies aufgezeigt wurden. Darüber hinaus wurden Möglichkeiten erläutert, wie die verarbeiteten Lebensmittel in Verkostungen oder mittels Kochkursen den Kundinnen und Kunden nähergebracht werden können. Am dritten Seminartag erhielten die Teilnehmenden Einblicke in das Projektmanagement, um später selbstständig eigene Aktionen und Maßnahmen vor Ort planen und durchführen zu können. Gemeinsam mit den Teilnehmenden wurden individuelle Schritte zur Durchführung einer erfolgreichen Aktion für ihre Tafeln entwickelt.

Basierend auf den Erfahrungen und Rückmeldungen des Auftaktseminars wurde der theoretische Teil inhaltlich angepasst, um das Seminar in seiner Gesamtheit noch abwechslungsreicher und partizipativer zu gestalten. So gab es im Seminar in Singen, das im Oktober 2017 stattfand und erstmals gemeinsam mit dem Kooperationspartner Sodexo durchgeführt wurde, einen Duftparcours sowie das gemeinsame Entdecken und Probieren exotischer Früchte, die den teilnehmenden

Seminar in Singen, praktischer Teil  
© Tafel-Akademie



den Tafel-Aktiven teilweise unbekannt waren. Diese Einheiten waren so aufbereitet, dass die Teilnehmenden gleichzeitig lernten, mit welchen einfachen Mitteln sie diese Methoden in ihren Tafeln umsetzen können.

### Terminverschiebungen und Absagen

Von den insgesamt zwölf geplanten Seminaren wurden sieben Seminare durchgeführt. Trotz umfangreicher und konstanter Bemühungen, die Seminare in der Tafel-Landschaft zu bewerben, mussten mehrere geplante Seminartermine verschoben und teilweise abgesagt werden, da die SeminarAuslastung zu gering war. Im Nachfolgenden sollen die Gründe hierfür dargestellt und analysiert werden.

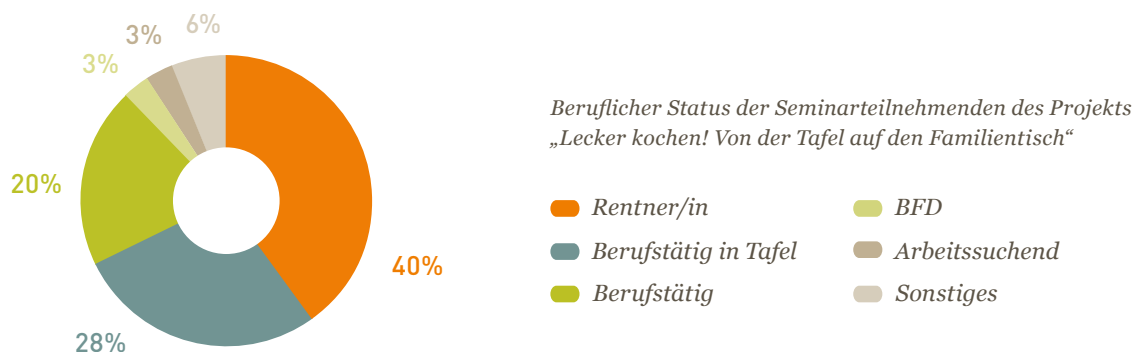
Als Hauptgründe für die Absagen wurden zumeist nicht vorhandene zeitliche Kapazitäten der ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer genannt sowie, besonders bei den älteren Ehrenamtlichen, die fehlende Bereitschaft, für ein mehrtägiges Seminar wegzufahren. Aber auch

die Terminierung der Seminarangebote wird wahrscheinlich ein Grund für die Absagen und Verschiebungen gewesen sein. So musste beispielsweise ein für August 2018 in Wuppertal geplanter Termin verschoben werden, da von den Tafeln die Rückmeldungen kamen, dass im Juli und August Sommerferien seien und dadurch viele Tafel-Aktive fehlen. Ein anderer für Anfang Dezember 2017 in Hamburg geplanter Seminartermin musste aufgrund zu geringer Auslastung verschoben werden. Hier gab es die Rückmeldung der Tafeln, dass dieser Termin in die für sie arbeitsintensive und stressige Vorweihnachtszeit falle, in der man keine Tafel-Helferinnen und -Helfer entbehren könne.

Insgesamt wurden im Zeitraum von August 2017 bis November 2018 sieben Seminare mit insgesamt 57 Teilnehmenden in sechs verschiedenen Bundesländern Deutschlands – in Hessen, Hamburg, Thüringen, Sachsen-Anhalt, Bayern und Bremen – durchgeführt.

Die nachfolgende Seminarübersicht schlüsselt die einzelnen Seminare nochmals auf:

Jahr	Seminarort	Zeitraum	Teilnehmerzahl	Anzahl Seminare
2017	Bremerhaven	02. – 04.08.2017	9	2
	Singen	23. – 25.10.2017	7	
2018	Erfurt	29. – 31.01.2018	9	5
	München	19. – 21.03.2018	8	
	Hamburg	06. – 08.06.2018	9	
	Bremerhaven	29. – 31.08.2018	8	
	Frankfurt am Main	19. – 21.11.2018	6	



### Seminarbegleitende Qualitätssicherung und Evaluation

Im Rahmen der fortlaufenden Qualitätssicherung und Evaluation des Fortbildungsangebotes wurde ein Multiple-Choice-Fragebogen genutzt, der zum Abschluss der jeweiligen Schulungen an die Teilnehmenden ausgeteilt wurde. Dieser wurde im Laufe des Projektes noch einmal angepasst, um dezidiertere Informationen zur Qualität des Schulungsangebotes zu erhalten. Darüber hinaus wurde die gesamte Fortbildungsreihe fotodokumentarisch festgehalten.

Sowohl im direkten Feedback als auch in der Gesamtauswertung der Multiple-Choice-Fragebögen zeigte sich, dass die Teilnehmenden insgesamt mit der Durchführung und dem Inhalt des Seminarangebotes sehr zufrieden waren. Insbesondere das Eingehen auf die verschiedenen Bedürfnisse und lokalen Gegebenheiten der Tafeln wurde als äußerst zufriedenstellend bewertet. Dies führte dazu, dass sich die Teilnehmenden am Ende der Fortbildungen motiviert zeigten, Anregungen und Ideen aus dem Seminar in ihren Tafeln vor Ort umzusetzen und ihr neu erworbenes Wissen innerhalb der Tafel weiterzugeben. Die Theorie- und Praxisanteile wurden insgesamt als ausgewogen bewertet.

Weiterhin wurde bereits im Anmeldeverfahren der aktuelle berufliche Status innerhalb der Tafel abgefragt, um Aufschluss über die Teilnehmerstruktur zu erhalten. Zum aktuellen beruflichen Status gaben 40 Prozent der Teilnehmenden an, in Rente zu sein. Damit stellt diese Gruppe den größten Anteil der Teilnehmenden, was sich auch im Durchschnittsalter von 57 Jahren zeigt. Die zweitgrößte Gruppe mit 28 Prozent gab an, aktuell in der Tafel berufstätig zu sein, gefolgt von der drittgrößten Gruppe der außerhalb der Tafel Berufstätigen mit 20 Prozent. Die Zusammensetzung der Teilnehmenden spiegelt auch die Ehrenamtsstruktur in der Tafel-Landschaft wider.

### 2.2. Öffentlichkeitsarbeit

Die Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen des Projektes zielte darauf ab, das Projekt „Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“ zum einen lokal und überregional und zum anderen innerhalb der Tafel-Landschaft bekannt zu machen sowie die Veranstaltungen konkret zu bewerben. Tafel-Aktive sollten als Seminarteilnehmende für die in verschiedenen Regionen Deutschlands stattfindende Fortbildungsreihe „Lecker

kochen!“ gewonnen werden. Im nachfolgenden Abschnitt werden die umgesetzten Kommunikationsmaßnahmen zur Bewerbung des Projektes innerhalb der Tafel-Landschaft dargestellt und ausgewertet.

Im Vorfeld sämtlicher geplanter Seminartermine wurden E-Mails mit Werbematerialien und konkreten Einladungen an alle umliegenden Tafeln verschickt, um diese gezielt auf das in ihrer Nähe stattfindende Angebot aufmerksam zu machen. Darüber hinaus wurden die jeweils größten Tafeln in den Regionen in und um den jeweiligen Seminarort nach dem Versand der Mails telefonisch kontaktiert, um eventuelle Fragen zu klären und die Motivation zur Anmeldung zu steigern. Eine weitere Maßnahme zur Darstellung des Projektes

in der Öffentlichkeit bestand in der Veröffentlichung eines Fachartikels mit dem Titel „Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“ im jährlich erscheinenden Verbandsmagazin Feedback, welches sich an Freunde, Förderer und Mitarbeitende der Tafeln richtet (als Download erhältlich unter: [www.tafel.de/ueber-uns/downloads-und-publikationen/feedback-magazin](http://www.tafel.de/ueber-uns/downloads-und-publikationen/feedback-magazin)). Des Weiteren wurden anstehende Termine sowohl im Social-Media-Bereich mittels Facebook als auch über die Website ([www.tafel-akademie.de](http://www.tafel-akademie.de)) sowie den Newsletter der Tafel-Akademie angekündigt, um Tafel-Aktive zur Anmeldung zu motivieren. Sämtliche geplante Seminare sind in der jährlich erscheinenden Seminarprogramm Broschüre der Tafel-Akademie veröffentlicht worden.

## Seminarprogramm 2018/2019 der Tafel-Akademie gGmbH

### Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch

Das Projekt „Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“ fördert das Lebensmittelwissen und die Ernährungskompetenz der Tafel-Aktiven und qualifiziert diese, ihr Wissen an die Kundinnen und Kunden weiterzugeben.

Das Angebot der Tafeln ist reichhaltig. Doch der Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln allein garantiert noch nicht eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Diese müssen, bevor sie verzehrfähig auf dem Tisch landen, auch entsprechend zubereitet werden. Gewohnheiten beeinflussen hierbei die Auswahl: Manches Nahrungsmittel – der seltsam geformte Kohlrabi, das kleine Radieschen, die braune Banane – wird bei der Ausgabe gemieden und verkommt als Ladenhüter. Dabei können auch diese Lebensmittel einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung leisten. Wichtig dafür ist jedoch das Wissen um ihre gesunde und schmackhafte Zubereitung sowie ihre Rolle in einer gesunden Ernährung. Die Seminare des Projekts vermitteln Tafel-Aktiven theoretisches Wissen über Lebensmittel und Ernährung.



### Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch

#### SEMINARBESCHREIBUNG

Auch in der Tafel bleiben regelmäßig Lebensmittel als sogenannte „Ladenhüter“ liegen. Die Kundinnen und Kunden kennen bestimmte Obst- und Gemüsesorten nicht oder wissen nicht, wie diese zubereitet werden können. Wie können die „Ladenhüter“ wie Brot, Sellerie oder Kohlrabi den Kundinnen und Kunden schmackhaft gemacht werden? Mit dieser Frage beschäftigt sich das Seminar. Dazu erarbeiten die Teilnehmenden Ideen für Angebote in ihrer Tafel, die gezielt auf die örtlichen Gegebenheiten und Bedürfnisse abgestimmt sind. Sie lernen verschiedene Methoden, wie Verkostungen und Kochkurse kennen und erfahren, was Sie bei der Vorbereitung und Durchführung beachten sollten. Abgerundet wird das Seminar durch die Vermittlung von Wissen über Lebensmittel sowie Ernährungskompetenz. Beides ist wichtig für eine ausgewogene Ernährung und einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Beim gemeinsamen Kochen wird das Gelernte anschließend praktisch umgesetzt. Gekocht wird mit den Lebensmitteln, die Sie uns als „Ihre Ladenhüter“ zurückmelden.

Das Seminar richtet sich an Tafel-Mitarbeitende, die ihr Wissen in der örtlichen Tafel weitergeben und selbst Kochkurse für Kinder, Erwachsene oder Familien anregen oder andere Möglichkeiten zur Förderung einer ausgewogenen Ernährung umsetzen möchten.

#### ANSPRECHPERSON

Claudia Hasse  
☎ 030 200 99 76-272  
✉ [hasse@tafel-akademie.de](mailto:hasse@tafel-akademie.de)



#### SEMINARINHALT

- Ernährungskompetenz und Lebensmittelkunde
  - Umgang mit Überschuss an Lebensmitteln, Produkten und „Ladenhütern“ in der Tafel
  - Lagerung von Lebensmitteln
- gemeinsames Kochen und Probieren
  - Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln
  - Küchenhygiene
  - Grundlagen zur Entwicklung eigener Koch- und Ernährungsprojekte



15.-17.10.2018  
Frankfurt/Main

07.-09.11.2018  
Wuppertal

19.-21.11.2018  
Frankfurt/Main

#### Hinweise:

Die Seminarteilnahme ist kostenfrei. Die Übernachtung wird mit 55,00 €/Nacht/Person erstattet. Die Anreise muss selbst getragen werden.

**Kostenfrei:**

**48 Tafel-Stunden**

**„Lecker kochen!  
Von der Tafel  
auf den Familien-  
tisch“**

Termine 2017	Termine 2018				
02.–04.08.2017	23.–25.10.2017	29.–31.01.2018	28.–30.05.2018	22.–24.08.2018	15.–17.10.2018
25.–27.09.2017	04.–06.12.2017	19.–21.03.2018	06.–08.06.2018	10.–12.09.2018	19.–21.11.2018

Im Seminar werden Tafel-spezifische Fragen rund um Ernährung und Lebensmittel besprochen und individuelle Konzepte für Angebote in der Tafel erarbeitet. Anschließend wird das Gelernte durch gemeinsames Erproben und Kochen in die Tat umgesetzt.

Die Seminarreihe findet an verschiedenen Orten in Deutschland statt. Für nähere Informationen schauen Sie in die Programmbroschüre oder besuchen Sie die Internetseite der Tafel-Akademie.

Kostenfreie Kurse für Tafel-Aktive!  
Jetzt anmelden!  
[www.tafel-akademie.de/anmeldung](http://www.tafel-akademie.de/anmeldung)



In der jährlich stattfindenden Tafel-Umfrage wurde abgefragt, welche Tafeln bereits Kochkurse oder Angebote zur Ernährungsbildung oder Lebensmittelkompetenz anbieten. Anhand der Liste der Tafeln, die angaben, dass sie in diesem Bereich bereits tätig sind, wurden gezielt Informationen zu den Seminaren verschickt sowie Telefonate geführt.

In allen Regionen, in denen Seminare geplant waren, wurden die Treffen der Landesverbände besucht, um für die Seminare zu werben. Die Reaktionen der anwesenden Tafeln zeigten, dass das Thema für Tafel-Aktive relevant und interessant ist. Das Weitertragen der Informationen in die Tafeln seitens der Vertreterinnen und der Vertreter funktionierte ohne professionelle Materialien nicht reibungslos. Dementsprechend wurde zur besseren Ansprache von Tafel-Aktiven als Werbematerial ein Plakat entwickelt, mit dem auf das kostenfreie Seminarangebot und die für 2017 und 2018 geplanten Termine und Standorte aufmerksam gemacht wurde. Für die letzten geplanten Seminartermine 2018 wurde ein neues Plakat entwi-

ckelt, das den Seminarinhalt, insbesondere die beiden Aspekte Lebensmittelkunde und Ernährungskompetenz, stärker fokussierte, um die Aufmerksamkeit bei den Tafel-Aktiven zu steigern und höhere Anmeldezahlen zu generieren. So wurde beispielsweise bei der Bildauswahl darauf geachtet, kein Bild zu verwenden, das den Schwerpunkt auf den Kochkurs legt. Hierzu fand im Oktober 2018 eine Versandaktion statt, mit der über die Landesverbände Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz sowie Hessen die in dem jeweiligen Bundesland ansässigen Tafeln angeschrieben wurden und in deren Rahmen um Aushang der beigelegten Plakate gebeten wurde. Als Reaktion auf das neue Plakat gab es vermehrte telefonische und schriftliche Anfragen.

Die Auswertung der ergriffenen Kommunikationsmaßnahmen zeigt, dass das Weitertragen von Informationen durch die Tafel-Leitungen in die Tafeln ohne professionelle Materialien nicht reibungslos funktionierte. Für die Erstellung von professionellen Werbematerialien standen keine Mittel zur Verfügung, daher war die

#### Im theoretischen Seminarteil in Erfurt

© Tafel-Akademie



#### Im praktischen Seminarteil in München

© Tafel-Akademie



Reichweite der Werbemaßnahmen geringer und somit auch die Seminaerauslastung.

### 2.3. Abschlussveranstaltung

Als Abschlussveranstaltung des Projektes diente die 1,5-tägige Veranstaltung „Tafel-Projekte starten“, die vor dem Bundestafeltreffen 2019 in Köln stattfand. Hier kamen vom 4. bis 5. Juni 2019 rund 60 Tafel-Aktive zusammen, die Projekte in ihrer Tafel umsetzen oder daran interessiert sind, dies zukünftig zu tun. Die Veranstaltung diente der Vernetzung und dem Erfahrungsaustausch der Teilnehmenden untereinander und bot außerdem die Möglichkeit zu einer gemeinsamen (Weiter-)Entwicklung von lokalen Projektideen.

Darüber hinaus wurden in Kurzvorträgen und interaktiven Workshops konkrete Hilfsmittel aufgezeigt und es wurde gemeinsam besprochen, wie Fördermittel akquiriert werden können und was für

Abschlussveranstaltung „Tafel-Projekte starten“ in Köln © Manfred Daams | Tafel-Akademie



die Projektphasen von der Projektidee bis zur erfolgreichen Projektentwicklung benötigt wird. Es gab ein vielfältiges Programm, das verschiedene Perspektiven und Methoden umfasste.

Die Veranstaltung diente zum einen dazu, Tafeln stärker für Themen wie nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und gesunde Ernährung zu sensibilisieren, und zum anderen dazu, Begegnungen mit Tafeln zu schaffen, die bereits erfolgreich Projekte zur Ernährungsbildung und Lebensmittelkompetenz institutionalisiert haben. So stellten die Tafel Bremerhaven und die Plauener Tafel ihre Kochprojekte vor, die sie nach ihrer Teilnahme an „Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“ initiiert haben. Hier gab es Raum für den Ideen- und Erfahrungsaustausch zu Umsetzungsmöglichkeiten für ein solches Kochangebot.

Die Organisation der Veranstaltung stellte einen Meilenstein in der Projektarbeit dar, da auf diese Weise zahlreiche Tafeln bundesweit erreicht wurden.

Abschlussveranstaltung „Tafel-Projekte starten“ in Köln © Manfred Daams | Tafel-Akademie





## 3 PROJEKTEVALUATION

Die ergebnisorientierte Evaluation fand nach Abschluss der Seminarreihe „Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“ statt und soll sowohl die Umsetzung und die Zielgruppenerreichung der Bildungsangebote reflektieren als auch untersuchen, inwiefern die definierten Projektziele erreicht wurden und welche Wirkung die Bildungsangebote im Rahmen der Seminarreihe „Lecker kochen!“ erzielt haben.

Zur Auswertung des Fortbildungsprogramms und seiner Effekte in den Tafeln vor Ort wurden fünf qualitative leitfadengestützte Interviews per Telefon mit den Teilnehmenden durchgeführt. Hierzu wurden Tafel-Leitungen und Tafel-Aktive interviewt, die an den verschiedenen Seminarterminen teilnahmen. Der Fokus der Befragung lag einerseits auf der Erhebung der Zufriedenheit mit den Seminarinhalten und -rahmen und andererseits auf der Frage nach der Umsetzung der Inhalte in den Tafeln vor Ort. Hierbei interessierte besonders, welche möglichen Herausforderungen und Schwierigkeiten bei der Umsetzung bestanden und welche Effekte die durchgeführten Aktionen in der Tafel hatten, wie beispielsweise eine spürbare Reduzierung der Lebensmittelverschwendung oder eine vermehrte Mitnahme von etwaigen Gemüsesorten, die bei der Tafel-Kundschaft bisher unbeliebt waren und somit liegen blieben. Alle Interviews wurden ergebnisorientiert verschriftlicht und nach den genannten thematischen Schwerpunkten kategorisiert und ausgewertet.

### 3.1 Auswertung Leitfadeninterviews mit Teilnehmenden

#### 3.1.1 Seminarinhalt und -durchführung

Im Rahmen der Interviews wurde zunächst nach der Motivation zur Seminaranmeldung gefragt. Die Fest-

stellung, dass zunehmend Menschen mit Migrationsgeschichte als neue Kundengruppe in die Ausgabestellen kommen und zahlreiche regionale Gemüsesorten nicht kennen bzw. nicht wissen, wie diese zuzubereiten sind, hatte bei fast allen der interviewten Tafel-Aktiven den Ausschlag zur Seminaranmeldung gegeben. Zudem stellte die Erwartung, Anregungen und praktische Tipps zur besseren Vermittlung von überschüssigen Lebensmitteln wie saisonalem und regionalem Gemüse, aber auch exotischen Früchten an die Tafel-Kundschaft zu erhalten, einen wichtigen Faktor zur Anmeldung dar.

*„Im Rahmen der Flüchtlingswelle haben wir viel Zulauf von Migranten in der Tafel und haben hier die neue Herausforderung, diese an für sie unbekannte Lebensmittel wie Kohlrabi oder Spargel heranzuführen.“ (M. Jabs, Bremerhaven)*

*„Ich hatte mir Anregungen erhofft, wie man überschüssige Lebensmittel wie Schwarzbrot oder Kohl in der Tafel besser an die Kundschaft bringt.“ (E.-M. Muche, Weilheim)*

Insgesamt wurden die Erwartungen der Interviewten an das Seminar erfüllt. So lässt sich die Zufriedenheit der Teilnehmenden mit dem Fortbildungsangebot sowohl hinsichtlich des Seminarrahmens als auch des Inhalts als sehr hoch einschätzen. Alle Interviewten würden das Seminarangebot weiterempfehlen. So ist festzustellen, dass die Seminarkonzeption im Hinblick auf die Aufteilung von Theorie und Praxis aufgegangen ist. Insbesondere zeigten sich die Interviewten mit dem Eingehen auf die verschiedenen Bedürfnisse und lokalen Gegebenheiten der unterschiedlichen Tafeln sehr zufrieden. Besonders der gemeinsame Austausch mit anderen Tafeln wurde als bereichernd empfunden. Dies illustrieren nachfolgende Zitate aus den Interviews mit den Teilnehmenden:

„Das gemeinsame Essen am Nachmittag, die Stimmung und der Austausch haben mir besonders gut gefallen. Neue Ideen zu bestimmten Lebensmitteln, die bisher unbekannt waren, und die Rezepte, die man mitbekommen hat.“ (K. Schumann, Plauen)

„Sind sehr gut auf unsere Bedürfnisse eingegangen. Auf die Problemlösungen wurde mit Rezeptvorschlägen eingegangen.“ (E.-M. Muche, Weilheim)

„Was ich ganz toll fand, war die Auffrischung, wie man einen Kühlschrank einräumt, und Input zu bekommen, wie man vegetarisch kocht und, keine Scheu vor fremdem Obst und Gemüse zu haben. Einfach aufschneiden und losschnibbeln.“ (S. Thiele, Calw)

Somit ist zu konstatieren, dass die Inhalte des Fortbildungsprogramms „Lecker kochen! Von der Tafel auf den Familientisch“ eine relevante Qualifizierung für die Ausübung der ehrenamtlichen Arbeit darstellen. Dies belegen auch die umgesetzten Maßnahmen, welche im nachfolgenden Abschnitt vorgestellt werden.

Kochprojekt „Integration geht durch den Magen“  
© Ali Sachsen e.V.



### 3.1.2 Best-Practice-Beispiele für umgesetzte Maßnahmen in den Tafeln

„Ich bin mit einem riesen Input nachhause gefahren und konnte es kaum erwarten, das bei uns umzusetzen.“ (S. Thiele, Calw)

„Für die Umsetzung des Projektes haben konkret die Tipps im praktischen Teil geholfen, wie man für einen Kochkurs größere Mengen plant und berechnet und wie man eine Verkostungsaktion vorbereitet und präsentiert.“ (K. Schumann, Plauen)

Die Rückmeldungen der Teilnehmenden zeigen, dass die Tafel-Aktiven nach ihrer Seminarteilnahme befähigt sind, maßgeschneiderte Veranstaltungen, Aktionen und Projekte für sich und ihre Tafel-Kundschaft umzusetzen. So gaben alle befragten Interviewpartnerinnen und -partnern die Rückmeldung, dass sie Ideen und Anregungen erfolgreich in der Tafel umsetzen konnten oder aktuell konkrete Projekte planen, die demnächst umgesetzt werden. Die gemeinsame Besprechung von Projektideen unter professioneller Anleitung stellt einen wichtigen Auftakt zur konkreten Umsetzung der Projekte dar. Daher scheint es erforderlich zu sein, innerhalb von Ehrenamtsstrukturen angeleitete Fortbildungen mit genügend Raum zum Austausch anzubieten, um eine tatsächliche Initiierung und Umsetzung anzustoßen.

Die Plauener Tafel rief ein Kochprojekt mit dem Titel „Integration geht durch den Magen“ ins Leben. Hier finden regelmäßig Kochkurse in der tafeleigenen Küche statt, in denen internationale Speisen durch Mitarbeitende aus anderen Nationalitäten gekocht und vorgestellt werden. Die benötigten Mittel für die Ausstattung der Küche wurden über eine regionale öffentliche Förderung eingeworben. Das Angebot ist offen für alle Tafel-Kundinnen und -Kunden sowie für

die Besucherinnen und Besucher des sozialen Kompetenzzentrums.

Weiterhin werden auch Kinderkochkurse in Kooperation mit der dort ansässigen Schule in der Tafel durchgeführt. Im Februar 2019 fand eine Verkostungsaktion in Anlehnung an die „Grüne Woche“ statt, in der die kulinarischen Besonderheiten von sechs verschiedenen Ländern im Vordergrund standen. Bei der Vorbereitung der Verkostungsaktion wurden konkrete Anregungen aus dem Seminar umgesetzt, wie man eine solche Aktion präsentiert und vorbereitet. Die Plauener Tafel befindet sich in Trägerschaft des Ali Sachsen e.V. und ist an ein soziales Kompetenzzentrum mit hauptamtlichen Strukturen angebunden, was die Umsetzung und Zielgruppenerreichung der genannten Angebote vermutlich erleichtert.

Die Tafel Bremerhaven initiierte im Anschluss an das Seminar einen Kochnachmittag, der seither einmal monatlich in den eigenen Räumlichkeiten außerhalb der regulären Tafel-Betriebszeiten kostenlos angeboten wird. Bei der Tafel Deutschland habe man erfolgreich einen Antrag zur Finanzierung der Küchenausstattung durch die Lidl-Pfandspende gestellt. Über die Lidl-Pfandspende habe sich dann eine Kooperation für die Kochnachmittage mit der Regionalvertretung von Lidl ergeben. Die Lebensmittel für die Kochnachmittage stammen aus Spenden für den Tafel-Betrieb. Fehlende Lebensmittel werden über Lidl zur Verfügung gestellt.

Sowohl die Tafel Bremerhaven als auch die Plauener Tafel wiesen darauf hin, wie wichtig es bei der Durchführung von Kochkursen sei, Tafel-Mitarbeitende zu haben, die sich fest um die Organisation und Durchführung kümmern und bestenfalls über berufliches Know-how im Bereich Lebensmittelzubereitung und -kunde verfügen.

Ein anderes Interviewbeispiel legt dar, dass auch Tafeln ohne hauptamtliche Strukturen und räumliche Ressourcen wie eine eigene Küche oder Aufenthaltsräume Inhalte des Seminars erfolgreich umsetzen. So hat die Weilheimer Tafel nach ihrer Seminarteilnahme bereits zwei Verkostungsaktionen mit Rezeptvorschlägen aus dem Seminar während der Lebensmittelausgabe durchgeführt und plant bereits für den Sommer 2019 die nächste Verkostung. Zur Vorbereitung der Verkostung wurde hier die Küche eines kirchlichen Trägers genutzt. Die Verkostung fand mangels eines Aufenthalts- bzw. Warteraums für die Kundschaft im Freien statt, womit eine starke Wetterabhängigkeit gegeben ist.

Die exemplarischen Beispiele aus den Interviews zeigen, dass die Tafeln hinsichtlich ihrer personellen, räumlichen, finanziellen Kapazitäten äußerst heterogen sind und die Art der Umsetzung in den Tafeln vor Ort stark davon abhängig ist, wie die Tafeln aufgestellt sind, ob sich eine Tafel beispielsweise in Trägerschaft befindet und an hauptamtliche Strukturen anknüpft oder rein ehrenamtlich arbeitet und sich ausschließlich auf die Lebensmittelausgabe fokussiert.

### Herausforderungen bei der Umsetzung der Maßnahmen

Die Tafeln, in denen Verkostungsaktionen nur ein- oder zweimal ohne eine entsprechende Vorankündigung stattfanden, meldeten zurück, dass die Tafel-Kundschaft dem Angebot eher skeptisch gegenüberstand. Verkostungsangebote, bei denen nicht auf den ersten Blick ersichtlich war, welche Zutaten enthalten sind, wurden mit größerer Skepsis angenommen als Verkostungen, bei denen eindeutig ersichtlich war, was für Lebensmittel angeboten wurden. Zudem wurde der personelle und organisatorische Aufwand von einigen Interviewpartnerinnen

und -partnern, die in Tafeln mit rein ehrenamtlichen Strukturen agieren, als sehr hoch eingeschätzt. Hier fehle es an Personal und der Bereitschaft, zusätzlich zum regulären Dienst in der Ausgabe weitere Aufgaben zur Vorbereitung und Durchführung einer Verkostungsaktion zu übernehmen. Weiterhin wurden das Fehlen entsprechender Räumlichkeiten sowie die mangelnde Größe und Ausstattung der Küche als Herausforderung gesehen. Aber auch fehlendes Interesse und Offenheit für Neues sowie mangelnde Unterstützung innerhalb der Tafel bei der Vorbereitung und Durchführung von Verkostungsaktionen wurden von einigen Interviewpartnerinnen und -partnern als Hintergründe benannt. Demgegenüber steht aber auch ein generelles Desinteresse seitens der Tafel-Kundschaft am Thema Kochen und deren Bevorzugung von Fertigprodukten.

### Effekte der umgesetzten Maßnahmen

Ein wichtiger Fragekomplex in den Interviews bestand in der Eruiierung, wie die in den Tafeln durchgeführten Maßnahmen von der Tafel-Kundschaft angenommen wurden und inwiefern sich dadurch mögliche positive Effekte, wie zum Beispiel eine Reduzierung der Lebensmittelverschwendung durch eine erhöhte Mitnahmembereitschaft, abzeichnen.

Die Tafel Bremerhaven, die seit ihrer ersten Teilnahme am Seminar im August 2017 bereits seit über einem Jahr einmal monatlich Kochnachmittage anbietet, gab die Rückmeldung, dass die Kochkurse sehr gut angenommen sind und es mittlerweile ein Stammpublikum gebe, das regelmäßig kommt. Insbesondere werden geflüchtete Kinder, die wiederum ihre Eltern mitbringen, mit dem Angebot erreicht. Als weiterer positiver Effekt habe sich die Lebensmittelverschwendung insgesamt

in der Tafel deutlich reduziert und zugleich sei die Bereitschaft, exotische Lebensmittel mitzunehmen, deutlich angestiegen.

Die anderen interviewten Tafeln konnten zum Zeitpunkt des Interviews keine vermehrte Mitnahme saisonalen und regionalen Gemüses durch die Tafel-Kundschaft oder einen Rückgang der Lebensmittel feststellen, die weggeworfen werden. Dies mag an der Dauer und der Regelmäßigkeit der dort stattfindenden Aktionen liegen. Die Plauener Tafel meldete zurück, dass es trotz der vielfältigen Kochprojekte nach wie vor schwierig sei, exotische und unbekannte Lebensmittel an die Kundschaft zu bringen, da weiterhin Fertigprodukte bevorzugt werden. Klassisches und saisonales Gemüse wie Brokkoli oder Kohlrabi werde hingegen bereits gut angenommen, da hier seit längerem während der Lebensmittelausgabe über diese Lebensmittel informiert werde.

Die Interviewergebnisse deuten darauf hin, dass sich solche Angebote erst über einen längeren Zeitraum bei der Tafel-Kundschaft etablieren müssen. So war beispielsweise bei der Tafel Bremerhaven die Teilnehmerakquise anfangs schwierig, da sich das Angebot bei der Tafel-Kundschaft rumsprechen musste. Hier war die direkte Ansprache der Tafel-Kundinnen und -Kunden erfolgreich in Kombination mit einem Flyer, der bei Interesse ausgegeben wurde.

Ob mit den in den Tafeln bereits umgesetzten Projekten eine Reduzierung der Lebensmittelverschwendung oder eine Bewusstseins-schaffung für eine gesunde Ernährung bei der Tafel-Kundschaft erreicht wurde, lässt sich zum jetzigen Zeitpunkt nicht belegen, da es sich hier um einen langfristigen Prozess handelt, der über einen längeren Zeitraum wissenschaftlich evaluiert werden müsste.

## 4 ZUSAMMENFASSUNG UND AUSBLICK

Die Auswertung verdeutlicht, dass das Projekt genau an den Bedarfen bei den Tafeln ansetzt. Eines der Projektziele, Tafel-Aktive zu befähigen, Tafel-Kochkurse und eigene Projekte aufzubauen, die sich an unterschiedliche Zielgruppen wie Kinder oder Geflüchtete richten, wurde erreicht.

Art, Umfang und Regelmäßigkeit der von den Tafeln umgesetzten Projekte sind davon abhängig, wie die Tafeln vor Ort strukturell aufgestellt sind und welche personellen und räumlichen Kapazitäten sie haben. In den Tafeln, die personell eher schwächer aufgestellt sind, fehlt es innerhalb der Tafeln zum einen an der Bereitschaft und Offenheit und zum anderen schlichtweg an Personal, um regelmäßig zusätzliche Projekte wie Verkostungsaktionen durchzuführen. Die Weitergabe von Ernährungswissen an die Tafel-Kundschaft kann nur funktionieren, wenn sich die lokalen Tafeln auf neue Konzepte einlassen. Hier gilt es, die Offenheit für derartige Neuerungen weiter zu unterstützen und zu etablieren.

So bereichernd die Entwicklung und Durchführung der Schulungsreihe „Lecker kochen!“ war, ist festzustellen, dass die Reichweite letztendlich verhältnismäßig gering war. Rund 57 Tafel-Aktive sind durch eine Teilnahme an den Veranstaltungen direkt angesprochen worden. Selbstverständlich war es im Rahmen des zweijährigen Projektes nicht möglich, die gesamte Tafel-Landschaft zu erreichen. Jedoch hat es das Projekt ermöglicht, konkrete Bedarfe zu erheben und mit dem neuen Schulungsangebot eine Basis zu schaffen, an die in den folgenden Jahren angeknüpft und auf die nachhaltig aufgebaut werden kann. Um ebendies umzusetzen, ist weiterhin eine externe Förderung wünschenswert. Es folgt eine Darstellung der Umsetzungsmöglichkeiten, die im Rahmen einer zukünftigen Projektarbeit anzu- gehen sind.

Trotz umfangreicher und konstanter Bemühungen, die Seminare in der Tafel-Landschaft zu bewerben, mussten mehrere geplante Seminartermine verschoben und teilweise abgesagt werden, da die Seminaerauslastung zu gering war. Es muss konstatiert werden, dass Tafel-Aktive häufig keine Kenntnis von aktuellen Bildungsangeboten und Projekten haben oder aber sich nicht ausreichend angesprochen fühlen. Insbesondere Mailing- und Telefon-Aktionen sind begrenzt erfolgreich, da diese in der Regel die Tafel-Leitung erreichen. Wenn Tafel-Aktive gezielt angesprochen werden können, erhöhen sich auch die Anmeldezahlen. Künftig wäre es sinnvoll, zusätzliche Mittel für die Erstellung professioneller Werbematerialien von Beginn an einzuplanen, um Tafel-Aktive unabhängig von den Tafel-Leitungen gezielter anzusprechen.

Würde man ein solches Projekt künftig fortführen wollen, wäre es wichtig, Inhalte aus dem Bereich der Lebensmittelkunde und insbesondere den Umgang mit Lebensmittelüberschüssen sowohl bei der Bewerbung der Seminare wie auch bei deren Umsetzung zu fokussieren.

Seminar in Singen

© Tafel-Akademie



Eine wichtige Erfahrung, die im Projekt gemacht wurde, war, dass die Terminierung der Schulungsangebote künftig stärker an die Bedürfnisse der Tafeln angepasst werden müsste, um die Teilnehmendenzahlen zu erhöhen. So ist beispielsweise zu berücksichtigen, dass die Weihnachtszeit für die Tafeln die arbeitsintensivste Zeit des Jahres darstellt. Eine weitere Möglichkeit, Ehrenamtliche zu motivieren, neben ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit an einer Fortbildung teilzunehmen, bestünde darin, die Seminartage auf zwei Tage zu komprimieren.

Es ist anzunehmen, dass es eines stetigen Angebots in den Tafeln bedarf, um Kundinnen und Kunden für fremde Lebensmittel und eine gesündere Ernährung zu sensibilisieren und um überhaupt einen Bewusstseinsprozess hierfür zu initiieren. Das Potenzial für Begegnung und Teilhabe, welches Tafeln bieten, wäre weiter zu nutzen und auszubauen. So ist es wichtig, Bedingungen zu schaffen, die Tafel-Helfenden und ihrer Kundschaft einen Rahmen zum gegenseitigen Kennenlernen auch über den Tafel-Alltag hinaus bieten. Eine Förderung dessen ist als ein weiterer Bedarf zu identifizieren. Denkbar wäre ein regelmäßiges und regionales Fortbildungsangebot für Tafel-Aktive, bei dem es um die beiden Themenkomplexe Ernährungsbildung und Lebensmittelkunde sowie die Kommunikation mit unterschiedlichen Kundengruppen und insbesondere um eine interkulturelle Sensibilisierung für unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten geht. Vor allem zum Themenkomplex Ernährungsbildung könnten künftig stärker typische Muster einer unausgewogenen Ernährung sowie der Einfluss von Gewohnheiten und kulturellen Normen thematisiert werden, um dann konkrete, praxisnahe Lösungsvorschläge zu präsentieren.

Insbesondere für die Etablierung von Angeboten zu Kochprojekten bei Tafeln, denen es an räumlichen und

personellen Ressourcen fehlt, ist eine Vernetzung mit Vereinen und Organisationen wie zum Beispiel Volkshochschulen, Schulen, kirchlichen und sozialen Trägern, die über entsprechende Kapazitäten verfügen, empfehlenswert. Jedoch sind aufgrund von Unkenntnis und fehlender zeitlicher Ressourcen viele Tafeln im Ehrenamt damit überfordert, auf andere Organisationen zuzugehen, um eine Vernetzung und Zusammenarbeit mit der Stadt, Schulen und anderen sozialen Einrichtungen, die sich mit dem Thema Ernährungsbildung beschäftigen, aufzubauen. Hier kann ein weiterer Ansatzpunkt darin bestehen, künftig stärker Tafeln aktiv einzubinden, die bereits erfolgreich Angebote zur Ernährungsbildung etabliert haben und auch entsprechend vernetzt sind, um positiv auf Tafeln einzuwirken, die diesem Thema eher distanziert gegenüberstehen.

Insbesondere im Hinblick auf das Projektziel, Tafel-Arbeit und Tafel-Ehrenamt interkulturell zu öffnen sowie Geflüchtete in die ehrenamtliche Tafel-Arbeit zu integrieren, konnte hier nur ein erster Anstoß gegeben werden. Während der Durchführung der Schulungsreihe zeigte sich, dass es für eine aktive Einbindung von Geflüchteten in die Tafel-Arbeit voraussetzungsreich ist, Tafel-Helferinnen und -Helfer im Hinblick auf interkulturelle Begegnungen zu sensibilisieren. Hierzu bedarf es einer gesonderten Bildungs- und Vernetzungsarbeit, um die interkulturelle Öffnung der Tafel-Landschaft aktiv voranzubringen.

## Impressum

1. Auflage Juni 2019

Herausgeber  
Tafel Deutschland e.V. &  
Tafel-Akademie gGmbH  
Germaniastraße 18  
12099 Berlin

E-Mail: [info@tafel.de](mailto:info@tafel.de)  
Telefon: 030 2005976-0

Projektkoordination:  
Claudia Hasse und Stefanie Deutschmann  
Verfasserin: Stefanie Deutschmann

**Wissen  
teilen.  
Menschen  
stärken.**

Herausgeber  
Tafel Deutschland e.V. &  
Tafel-Akademie gGmbH  
Germaniastraße 18  
12099 Berlin