



## “Kooperationen - Beziehungen - Vertrauen“

### Kooperationskompetenz-Workshop I

4. Dezember 2023 in Räume, Karlsruhe

#### Sandra Schmidt „Umgang mit Widerständen bei nachhaltiger Ernährung“



Die Widerstände für unser Projekt bioregionale Ware direkt in die Speisepläne der Gemeinschaftsverpflegung zu bringen sind vielschichtiger Art. Es gibt organisatorische, finanzielle und strukturelle Hemmnisse, denen mittlerweile Lösungsvorschläge und Werkzeuge an die Hand gegeben werden können.

#### Widerstände

*Möglichst wenig Lieferanten*

*Mindest-Bestellmenge*

*Zu kleine Lagerkapazitäten*

*Fehlendes Wissen*

*Keine Zeit fürs Schälen*

*Preis*

#### Lösungen

*Großhändler EPOS, in Zukunft zusätzlich FoodCircle*

*Formlose Einkaufsgemeinschaft, bei kleinen Mengen Abo-Kisten von C-Decker und R-Käpplein aus dem Netzwerk*

*Produkt vollständig in Bio-Produkt aus der Region auswechseln, in Zukunft FoodCircle*

*Berater-Listen bei „Bio kann jeder!“, in Zukunft Beratungsangebot von FoodCircle, Förderprogramm RIBE AHV*

*Küchenfertiges bioregionales Gemüse und Salat von Schenk, Großmarkt Karlsruhe*

*Speiseplan Richtung weniger Fleisch, Fisch und Exoten umstellen, weniger Lebensmittel verschwenden, direkt beim Erzeuger bestellen, höhere Preise stets den Gästen erklären, in Betriebskantinen ab 30% Bio Querfinanzierung*

Für mehr Lösungsmöglichkeiten kooperiere ich mit Beratungsorganisationen, vernetze ich mich mit den vom Ministerium initiierten und geförderten Bio-Musterregionen und nehme an dem ersten „Lernraum für den Arbeitsalltag in Wertschöpfungsketten“ teil. Auf der Suche nach Werkzeugen, die auch in Karlsruhe eingesetzt werden können um Widerständen entgegenzuwirken, bin ich hier fündig geworden:

- Regionaler Einkaufsführer für die Gastrobetriebe mit Infos zu Sortiment, den Gebinden, den logistischen Möglichkeiten (Bio-Musterregion Ravensburg)
- Leitfaden mit Links zu informativen Seiten im Netz
- Steckbriefe von Kantinen mit den Leuchtturmprojekten aus der Karlsruher Umgebung (KARLA-Projekt)

Diese Werkzeuge möchte ich 2024 umsetzen. Nach der Nennung einiger Personen unseres Netzwerks, die ohne Widerstand sofort ins Tun gekommen sind (siehe Präsentation) kam ich auf in der Handelsbranche übliche Handelspraktiken zu sprechen. Unsere neu aus- und aufzubauenden Wertschöpfungsketten (WSK) möchten wir fair und vertrauensvoll gestalten. Wie kann solch eine Partnerschaft aussehen? **Stefanie Knoll**, die wieder wunderbar durch das Programm geführt hat, hat sich zur Erläuterung dieser Frage mit Hossein Fayaz Pour, dessen Team der Vitalen Lunchbox täglich rund 2.000 Bio-Essen kocht bei einer Tasse Kaffee an den Tisch gesetzt.

## Hossein Fayaz Pour „Beziehungspflege: Auf eine Tasse Kaffee“



Für **Hossein Fayaz Pour**, Kooperationspartner von KA.WERT heißt Handel **miteinander** zu handeln und auf die Personen einzugehen. Die Handelspartnerschaften sollen sich nicht nur auf das finanzielle reduzieren, sondern auch auf die gemeinsamen Möglichkeiten und gegenseitigen Bedürfnisse eingehen. So nimmt er sich bei einer Tasse Kaffee Zeit, um dem Partner und der Partnerin zuzuhören und auf ihn und sie einzugehen. Das Herz zu öffnen, Menschen mit Emotionen anzusprechen und ernst genommen zu werden, sind für ihn sehr wichtige Momente in einer Geschäftsbeziehung. Zum Thema „Speisepläne flexibler gestalten“ werden bei ihm alle Eltern der Kindergärten und Schulen, die er beliefert, in die Diskussion einbezogen und persönlich informiert. So konnte er einige Speisepläne deutlich fleischreduziert umstellen.

**Stefanie Knoll** hat es interessiert, ob Hossein Fayaz Pour Verträge mit seinen Lieferanten abschließt. Es ist ihm bewusst, dass wir in einer Zeit leben, die Sicherheiten braucht. Ihm verleihen jedoch die Einstellungen zum Miteinander und die richtigen Werte Vertrauen, keine Verträge. Manche Lieferanten brauchen für Banken Verträge, die jedoch ganz einfach gehalten werden. Mit Kindergärten und Schulen, die seine Küche vor dem Start testen möchten bevorzugt er eine längere Probephase von einem Monat, da ein einziges Test-Essen „geschönt“ werden kann. Nur wenn sich beide Partner wohl fühlen, geht die Beziehung langfristig und stabil weiter. Das ist ihm mehr Wert, als dicke Vertragswerke.



### Steckbrief Vitale Lunchbox gGmbH, Linkenheimer Allee 10, 76131 Karlsruhe

<b>Betrieb</b>	Seit 2012, seit 2013 bio-zertifiziert <a href="https://tischleindeckdich-karlsruhe.de/menu">https://tischleindeckdich-karlsruhe.de/menu</a>
<b>Person</b>	<b>Hossein Fayaz Pour</b> plus multikulturelles Küchenteam
<b>Ausstattung</b>	Großküche
<b>Ziel</b>	Entwicklung eines gesunden Versorgungssystems für Kinder in Karlsruhe. Eine kindgerechte und nachhaltig orientierte Verpflegung für Schulen und Kitas. Eine nachhaltige Entwicklung von gemeinsamen Lösungsstrategien.
<b>Konzept</b>	Frisches, geschmackvolles, vitales Essen, lokal produziert und persönlich ausgegeben. So wird das Mittagessen wieder zu einem wertvollen und nährenden Teil des Schultages.
<b>Partner</b>	Stadtjugendausschuss, Stadt Karlsruhe, Unternehmen
<b>Vertrieb</b>	Schulen, Kindergärten, Veranstaltungen
<b>Nachhaltigkeit</b>	Gemeinnützig, beliefert nur Einrichtungen in Karlsruhe, um lange Transportwege zu vermeiden

## Diana Stier und Veronika Pepper „Vertrauensaufbau“



Am Anfang stand in Karlsruhe die Idee das Schulessen mit einem „neuen Miteinander“ unter Einbeziehung aller AkteurInnen zu gestalten. Der Initiator und begnadete Koch Hossein Fayaz Pour hat für den Aufbau des Netzwerkes „gutes Schulessen für Karlsruher Kinder mit Karlsruher Unternehmen“ über Gespräche bei einer Tasse Kaffee Diana Stier und Veronika Pepper als Begleiterinnen gewinnen können. Was sonst noch eine Rolle gespielt hat, das haben sie uns so erzählt:



**Veronika Pepper**, die als Vorsitzende des Gesamtelternbeirats mit einer neuen Schulgründung in Grötzingen und dem Thema Ganztagschule beschäftigt war, erhielt von Hossein mehrmals die Anfrage nach einem Gespräch. Sie ist davon ausgegangen, dass er ihr etwas verkaufen möchte. Dass er einen Systemwechsel in der Schulverpflegung hin zu gutem und gesundem Essen anstoßen wollte, hat sie dann beim persönlichen Gespräch mit einer Tasse Kaffee realisiert und mit jeder weiteren Tasse Kaffee mit Hossein schwand

Veronikas Widerstand sich auf das Projekt einzulassen. Ihr Vertrauen in das Projekt und das Team wurde stärker und sie beschloss, „dieses Mal bei einem Glas Wein mit Diana Stier“ ihren bisherigen Job an den Nagel zu hängen.



**Diana Stier**, Journalistin beim SWR und Mutter zweier Kinder stieg über die Gespräche mit den Eltern zum Thema „Ernährung“ ein. Sie hat sich von Hossein verstanden und gehört gefühlt. Als sie in der Anfangsphase mit ihrem Job voll ausgelastet war, hat ihr Hossein den Freiraum gelassen, den sie gebraucht hat und sich erst nach ein paar Monaten wieder bei ihr gemeldet. Das hat ihr Vertrauen in ihn gestärkt und ihr die Gewissheit gegeben, dass sich Hossein auf ihre Geschwindigkeit und ihr Engagement einlässt.

Veronika und Diana haben sofort verstanden, dass „Gute Ernährung“ ein ungemein wichtiges Thema ist, mit dem in der Gesellschaft sehr viel angestoßen werden kann. Die „Tasse Kaffee“ steht für beide als Bild für den persönlichen, vertrauensvollen Beziehungsaufbau, der viel Zeit braucht und sich in der Gründung von Tischlein deck dich e.V. 2012 manifestierte. Beiden gefällt, dass sie mit Menschen arbeiten, die für das Thema brennen und wirklich etwas ändern möchten. Sich durch eingefahrene Vorgehensweisen nicht entmutigen zu lassen und an allen Ecken und Enden durch persönliche Gespräche immer mehr am dicken Brett zu bohren, spornt sie immer wieder aufs Neue an.

Diana hat weiterhin ihren Job beim SWR behalten und Veronika hat ihren Job Tischlein Deck Dich e.V. ausgebaut. Sie verstehen sich als PartnerInnen von Schulen und Horten, Schülern, Hortkindern und Eltern, öffentlichen Institutionen, Schulämtern, Eltern- und Ernährungsinitiativen, Politik und einer interessierten Öffentlichkeit.

**Steckbrief Tischlein Deck dich e.V., Linkenheimer Allee 10, 76131 Karlsruhe, info@tischleindeckdich-karlsruhe.de**

<b>Betrieb</b>	Seit 2012 <a href="https://kikomo-karlsruhe.de/kinderkochmobil">https://kikomo-karlsruhe.de/kinderkochmobil</a>
<b>Person</b>	<b>Veronika Pepper und Diana Stier</b> , 6-köpfiges Team
<b>Ausstattung</b>	KinderKOchMObil, KiKoMo
<b>Ziel</b>	Nachhaltige Entwicklung von gemeinsamen Lösungsstrategien für neue und gesunde Ernährungswege in Schulen, Kitas und Jugendeinrichtungen
<b>Konzept</b>	Schaffung von Bildungsorten für nachhaltige Entwicklung mit dem Kinderkochmobil KiKoMo, in dem Kinder mit pädagogischer Begleitung Themen rund um Energie, Ernährung, Gesundheit, Klima, nachhaltigen Konsum und Produktion, Reduzierung globaler Ungleichheiten und Wasser behandeln. Projektausschreibung „Unser Essen. Unser Klima“ mit Preisverleihung.
<b>Partner</b>	Stadtjugendausschuss, Stadt Karlsruhe
<b>Vertrieb</b>	Schulen, Kindergärten, Veranstaltungen
<b>Nachhaltigkeit</b>	Gemeinnützige Organisation, KiKoMo nachhaltige Bauweise, aus Holz, Dämmung mit Schafwolle, Lehmputz und einer professionellen Solaranlage für die Stromproduktion, saisonal-regionales kochen, BNE-Akteur seit 2020

## FoodCircle „Vertrauen und Beziehungspflege als Grundpfeiler für gute Partnerschaften für die Ernährungswende in Karlsruhe“



**Maria Fritz** stellt den FoodCircle vor, eine Gruppe aus neun Personen, die nicht nur ein Ernährungszentrum aufbauen möchten:

„Wir vom FoodCircle Karlsruhe stehen für die Achtung der natürlichen Prinzipien. Also dass die Natur uns den Plan vorgibt und wir mit dieser Fülle umgehen lernen und ein gutes Leben - eine gute Ernährung für alle im Sinn haben. Das Wurzelwerk des FoodCircle Karlsruhe besteht aus den wertschätzenden Beziehungen zu den LandwirtInnen hier aus der Region. Im Stamm wird der FoodCircle Karlsruhe für eine gesunde und integrative Arbeitswelt entstehen – mit einem Lager, Bistro und Laden vor Ort, einer Vorbereitungsküche, damit für Karlsruhe nach und nach regionales Bio-Gemüse geschält, geschnitten und unverpackt für die Außer-Haus-Verpflegung und die Gastronomie zur Verfügung steht. Es entsteht eine Manufaktur, die aus den Überschüssen aus der Landwirtschaft noch haltbare genussvolle Produkte in Eigenmarke herstellen wird. Ein weiterer wichtiger Baustein ist die Bildungsakademie und Beratungsstelle für Landwirtschaft, Kantinen, Gastronomie, Schulen, Kitas und für alle Menschen, die sich mit uns auf den Weg machen wollen. Zusammen wird ein starker Baum wachsen, der mit seinen Wurzeln, seinem Stamm, seinen Ästen und Blättern, also den Menschen und Organisationen, die wir unterstützen und die uns unterstützen, als ein starkes Geflecht aus Respekt, Wertschätzung und Vertrauen, nachhaltiger Ernährung und nachhaltigem Handeln im Kreislauf der Natur stehen wird.“



Im Anschluss hat **Janine Schwienke** uns auf ein Experiment eingeladen. Ausgehend von der Tatsache, dass wir bei Gesprächen oft mehr bei uns, als bei unserem Gegenüber sind und dabei leicht den freudigen oder sorgenden Gesichtsausdruck und die Bedürfnisse des anderen übersehen, lädt sie uns zum Zuhören ein. In Zweiergruppen haben wir uns im Zuhören geübt und anschließend unserem Gegenüber gesagt, was wir für eine gute Geschäftsbeziehung brauchen. Nach den Zweiergesprächen blieb dann noch genug Zeit beim Ausklang die Visitenkarten auszutauschen und sich auf eine „Tasse Kaffee zu verabreden“.

„Kooperationen – Beziehungen – Vertrauen“ - Über die Vorstellung von Personen, die ihr Unternehmen von Beginn an auf Vertrauen und einem wertschätzenden Miteinander gegründet haben, um damit ein nachhaltiges und stabiles Wirtschaften zu ermöglichen, sind wir uns persönlich wieder ein Stück nähergekommen. Was wir daraus machen, kommt auf jede Person unseres Netzwerks selbst an. 2024 wird es ein Angebot an Arbeitskreisen und Exkursionen geben. Die Veranstaltungen werden von eurem und Ihrem Input leben. Ich freue mich darauf!



**Sandra Schmidt, Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin, 0178 15 71 255, [s.schmidt@lobin-ka.de](mailto:s.schmidt@lobin-ka.de)**