

Zentrale Ergebnisse und Empfehlungen der Evaluation des IN FORM-Projekts „Die Küchenpartie mit peb“

Abschlussveranstaltung

08.04.2022



Gliederung des Vortrags

1. Datengrundlage der präsentierten Ergebnisse
2. Zufriedenheit der Teilnehmenden
3. Zielerreichung zur Ernährungs- und Lebensmittelkompetenz
4. Zielerreichung zur Sozialen Teilhabe
5. Gelingens- und Hemmfaktoren der Pilotphase
6. Gelingens- und Hemmfaktoren zur Versteigung
7. Schlussfolgerungen und Empfehlungen

Datengrundlage der präsentierten Ergebnisse

- Schriftliche Befragung von 142 Teilnehmenden
am Ende der viertägigen Kochaktion
61 Senior:innen, 85% weiblich
81 Kinder/Jugendliche, 69% weiblich
- Teilnehmende Beobachtung bei 4 Kochaktionen
durch das Evaluationsteam (je ein Tag)
- Gruppeninterview bei 4 Kochaktionen
18 Senior:innen und 19 Kinder/Jugendliche
- Fokusgruppe mit 12 Ernährungsfachkräften
der Pilotphase (onlinebasiert)
- Interviews mit 13 kommunalen Akteuren
der Pilotphase (teils telefonisch, teils onlinebasiert)

Zufriedenheit der Teilnehmenden

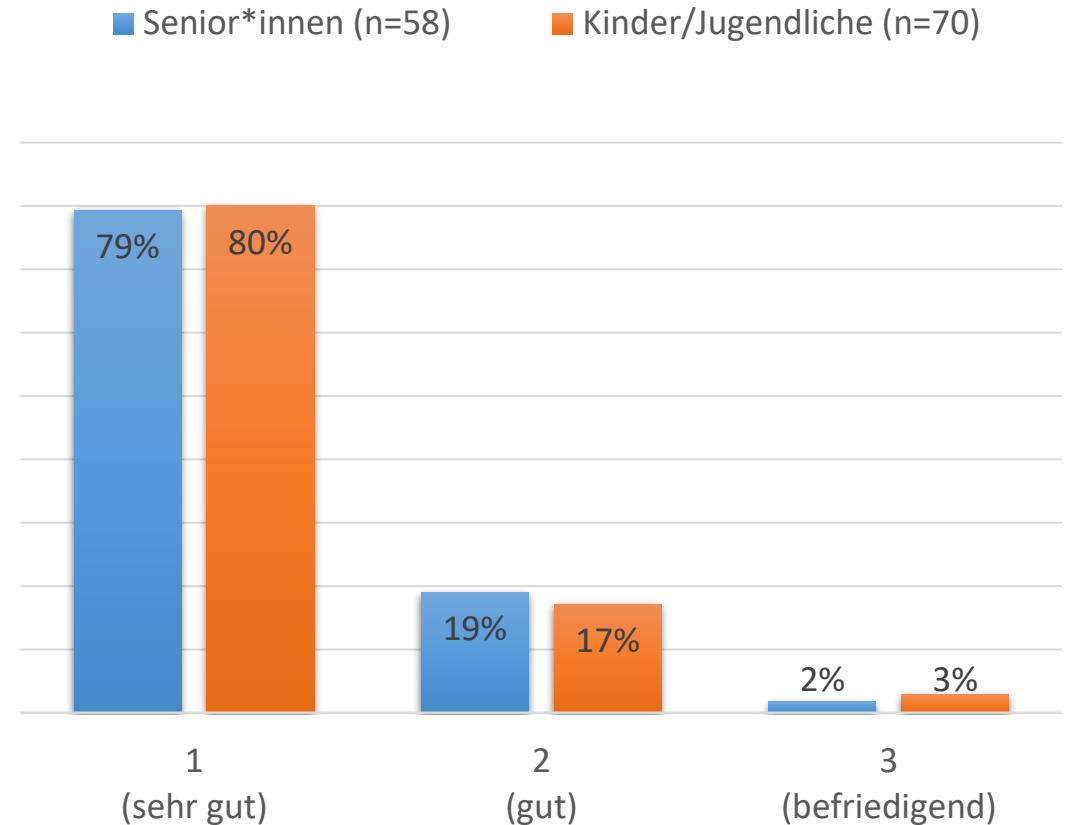
Lob (aus beiden Altersgruppen):

- die Zusammenarbeit in den generationenübergreifenden Kochgruppen
- die Vorbereitung und Anleitung durch die Ernährungsfachkräfte
- die Rezepte bzw. der Geschmack des Essens

Kritik:

- Einzelnen Kindern/Jugendlichen war der Anteil an Theorie zu hoch
- Einzelne Senior:innen fanden, dass sich bestimmte Kinder/Jugendliche zu wenig am Aufräumen beteiligten

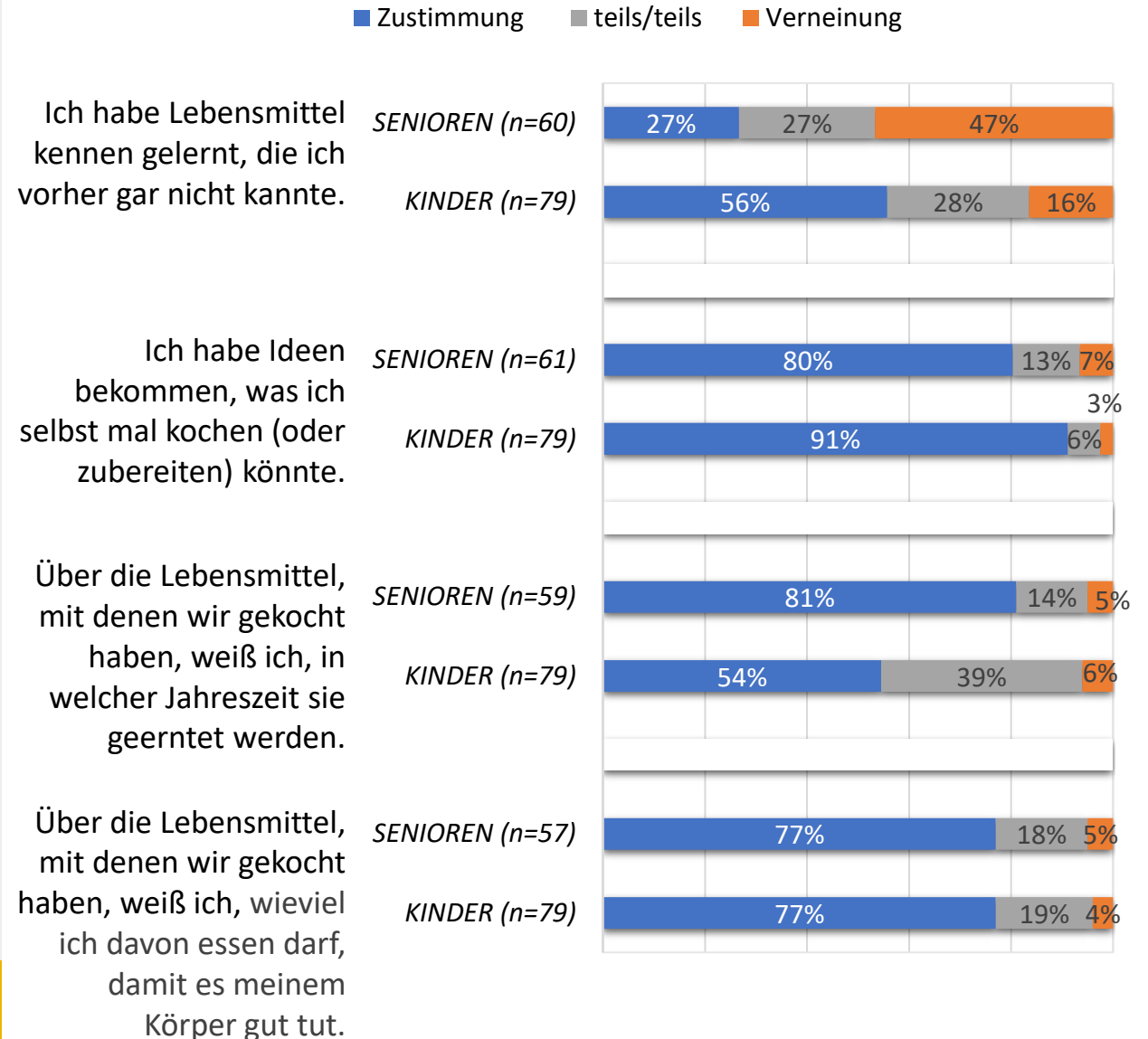
Bitte bewerten Sie die „Küchenpartie mit peb“ mit Schulnoten.



Zielerreichung zur Ernährungs- und Lebensmittelkompetenz

Wissen über Lebensmittel und Anregungen zum Kochen

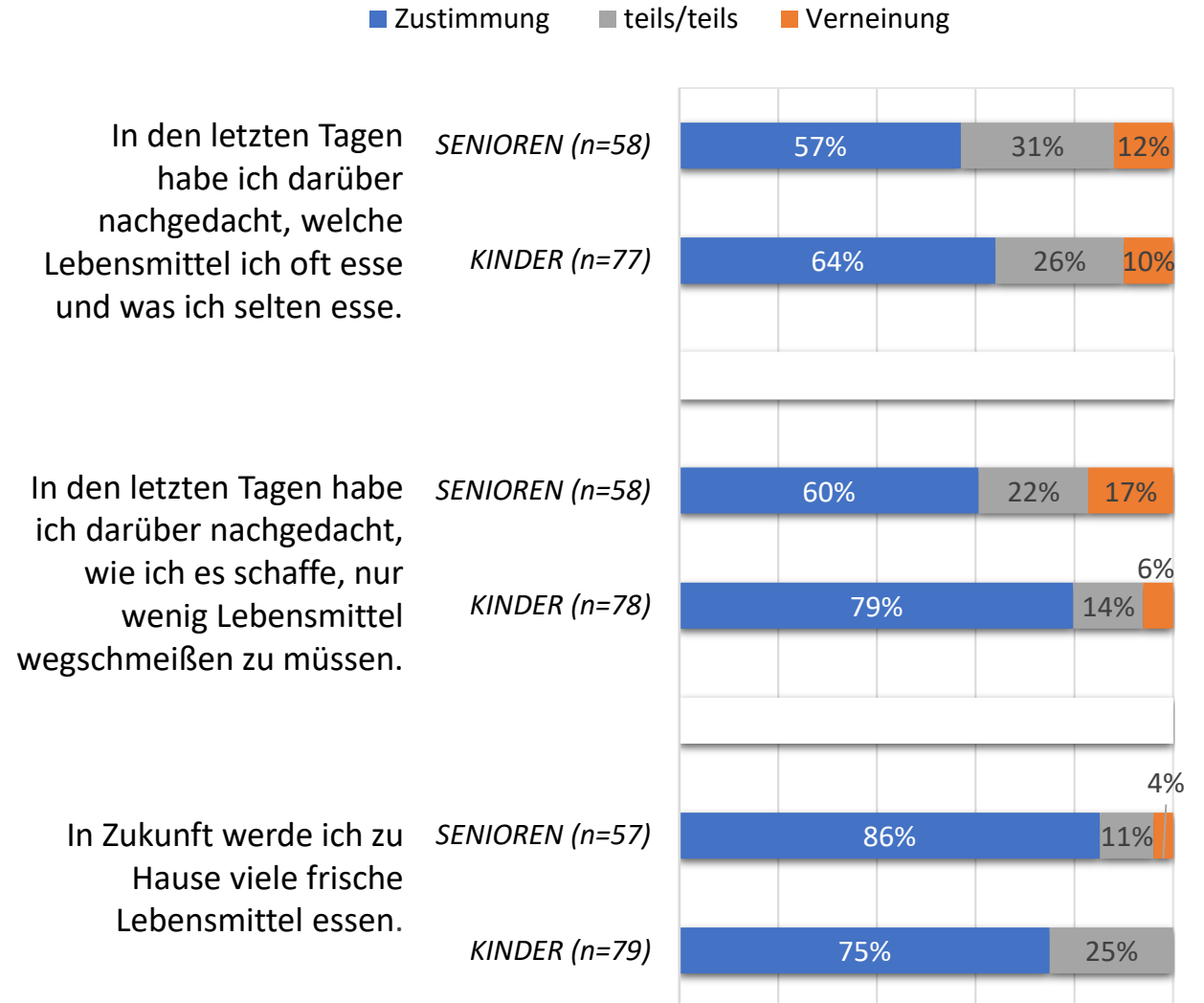
- Insb. Kinder/Jugendliche lernen unbekannte Lebensmittel kennen.
- Beide Altersgruppen erhalten Anregungen zur Zubereitung.
- Insb. Senior:innen erweitern ihr Wissen zur Saisonalität.
- Beide Altersgruppen lernen etwas zu gesundheitlichen Aspekten der verwendeten Lebensmittel.



Zielerreichung zur Ernährungs- und Lebensmittelkompetenz

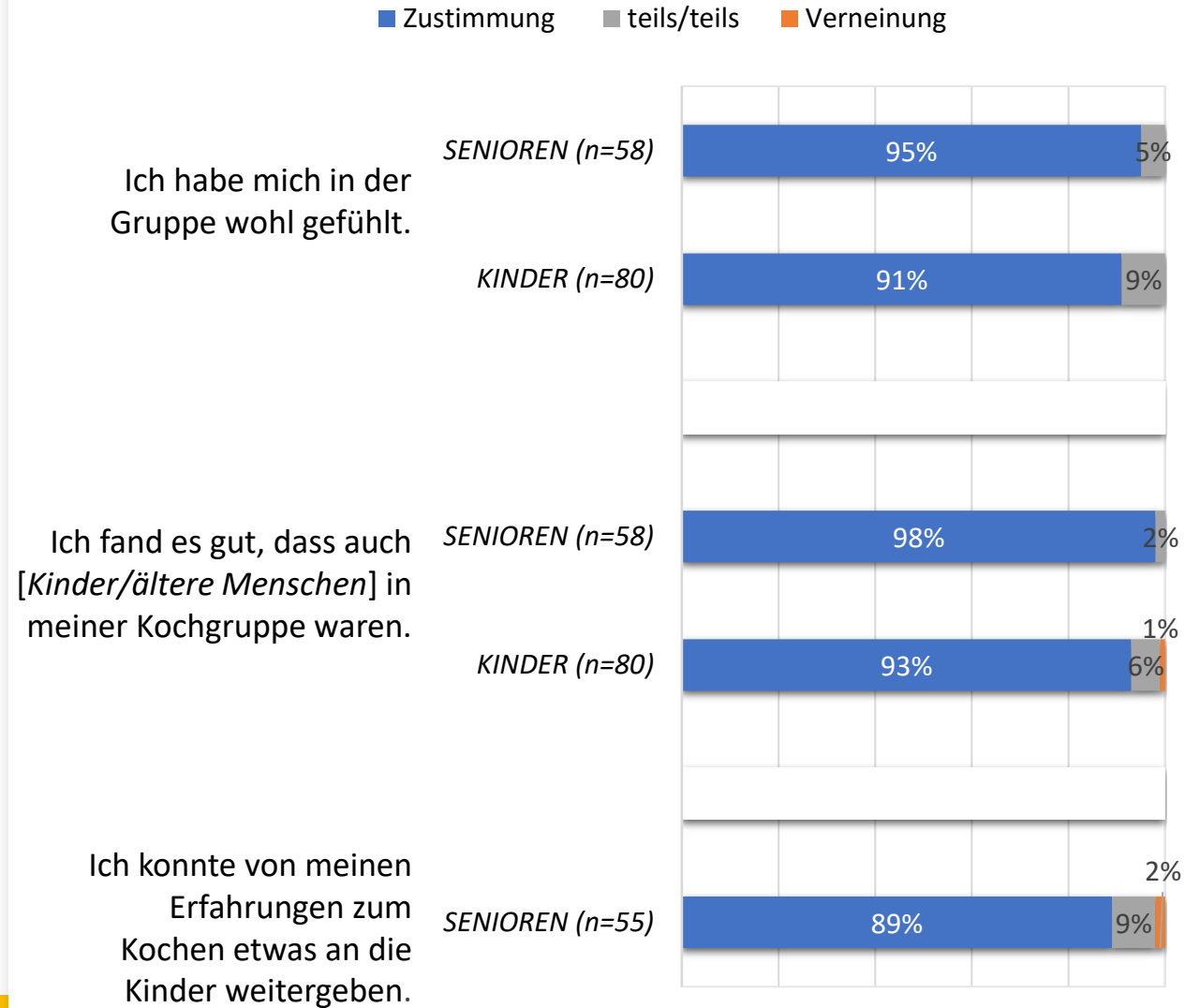
Reflexion und Impulse zum Ernährungsverhalten

- Jung und Alt erhalten Impulse, über ihre Ernährung nachzudenken.
- Für die Lebensmittelverschwendung werden insb. Kinder/Jugendliche sensibilisiert.
- Die große Mehrheit hat sich in der Vergangenheit ausgewogen ernährt und möchte dies auch zukünftig tun. In den Kochaktionen erhalten sie dafür zahlreiche Anregungen.



Zielerreichung zur Sozialen Teilhabe

- Die Atmosphäre in den Kochaktionen wurde von Alt und Jung als sehr angenehm empfunden. Das Miteinander war konstruktiv.
- Die meisten Senior:innen hatten den Eindruck, dass die Kinder/Jugendlichen an ihren Erfahrungen zum Kochen interessiert waren.



Zielerreichung zur Sozialen Teilhabe

- An den Kindheitserfahrungen der Senior:innen zeigen die Kinder/Jugendlichen großes Interesse.
- Die Senior:innen sind beeindruckt vom Selbstbewusstsein der Kinder/Jugendlichen und von deren Motivation für das Kochen.
- Über die langfristige Entwicklung von Kontakten zwischen Personen der beiden Altersgruppen können keine fundierten Aussagen getroffen werden. Beobachtet wurde aber, dass häufig Kontaktdaten ausgetauscht wurden.

Zitate von Kindern/Jugendlichen aus den Gruppeninterviews

- *„Wir haben so eine Jung-Alt-Fragerunde gemacht und da fand ich es toll zu erfahren, wie die Älteren damals, als sie so alt waren wie wir, gekocht haben.“*
- *„Es ist auch ein bisschen komisch, weil die Senior*innen haben früher manchmal vom eigenen Keller, von der Speisekammer das Essen geklaut. Und bei uns ist das halt nicht so, weil wir einfach, wenn wir wollen, eine Dose aufmachen und Pfirsiche essen dürfen. Bei denen war das halt etwas Besonderes das zu essen.“*

Zitate von Senior:innen aus den Gruppeninterviews

- *„Die Begeisterung fürs Kochen, die, sagen wir mal, die bei mir im Alter verloren geht, weil dann alles schnell gehen muss. Die Begeisterung fand ich richtig gut bei den Kindern.“*
- *„Für mich war das wirklich ein Aha-Erlebnis, zu sehen, wie die Kinder heute sind. Sie sind viel, viel selbstständiger, viel selbstbewusster.“*

Zitat einer Ernährungsfachkräften aus der Fokusgruppe

- *„Am letzten Tag haben alle nochmal Nummern ausgetauscht. Und eine ältere Dame mit einem Kind, da haben auch die Mutter und die ältere Dame und die Tochter sich noch einmal ausgetauscht, dass sie weiter in Kontakt bleiben möchten.“*

Gelingens- und Hemmfaktoren der Pilotphase

Vorbereitung

- große Küchen mit mehreren Kochinseln und guter Ausstattung finden
- Ernährungsfachkräfte intensiv schulen
- Teilnehmende im Vorfeld über den generationenübergreifenden Ansatz und das Ziel des Austauschs „Alt/Jung“ informieren
- den Senior:innen den selbstauferlegten „Verantwortungsdruck“ nehmen
- Einfache und alltagsnahe Rezepte auswählen, für die einzelne Zubereitungsschritte gut aufgeteilt werden können
- Mitwirkung von Personen mit Handicaps vorbereiten

Zitate von Teilnehmenden und Ernährungsfachkräften

- *„Wir wurden wirklich gut geschult. Es wurde darauf bestanden, dass wir den Leitfaden gut verinnerlichen. Man konnte das Konzept nicht ausführen, wenn man sich nicht intensiv eingelesen hatte. Es war so detailliert, dass man genau wissen musste, worum es geht.“ (Ernährungsfachkraft, Fokusgruppe)*
- *„Allen sollte bewusst sein, worum es bei dem ganzen Projekt geht. Dass das keine Bespaßung ist oder ein Älteren-Kochen, sondern dass es um den Austausch geht.“ (Ernährungsfachkraft, Fokusgruppe)*
- *„Ich habe für mich erleichternd wahrgenommen "ich bin Teilnehmerin" und wir sind gleichberechtigt. Am Anfang war ich ein bisschen angespannt, weil ich dachte, ich muss belehren.“ (Senior:in, Gruppeninterview)*

Gelingens- und Hemmfaktoren der Pilotphase

Durchführung

- auf Harmonie in den Gruppen achten
- Interessen und Initiativen der Teilnehmenden aufgreifen (z.B. Sammlung von Rezepten der TN)
- für die Theorie-Phase haben sich visualisierte Mini-Inputs, aktivierende Spiele und Methoden, Raumwechsel und Aktivitäten im Freien bewährt
- Bedarfe nach individueller Ernährungsberatung (insb. von Senior:innen) auf spezifische Angebote verweisen
- *Falls die Gruppendynamik „träge“ ist:* Gespräche während der Esssituation anregen und Tischrituale einsetzen
- Pandemie beeinflusste die Kochaktionen, aber es fanden sich immer Lösungen

Zitate von Teilnehmenden und Ernährungsfachkräften

- *„Bei einzelnen Älteren habe ich gemerkt, dass sie mit den Kindern schnell überfordert waren. Da habe ich versucht, eine kompetente ältere Person in die Gruppe zu schicken. Das hat dann gut funktioniert.“ (Ernährungsfachkraft, Fokusgruppe)*
- *„Mir hat das sehr gut gefallen hier, dass auch die Kinder ihre Rezepte mitbringen. Weil, die waren von der Oma und das finde ich gut, das macht ja auch Begeisterung bei den Kindern.“ (Senior:in, Gruppeninterview)*
- *„Gewisse Fragen kann man zulassen. Aber mehr würde der Gruppendynamik nicht guttun. Die Älteren muss man dann ein bisschen ausbremsen und sagen, dass es ein separates Beratungsmanagement dafür gibt.“ (Ernährungsfachkraft, Fokusgruppe)*
- *„Viele kannten von den jüngeren Geschwistern aus der Kita Tischsprüche. Das war schön, da hatten wir unterschiedliche Varianten.“ (Ernährungsfachkraft, Fokusgruppe)*
„Ich war auch mal froh, dass am Tisch jeder ein bisschen durchatmen konnte, weil es komplett durchgetaktet war. Ich glaube, die Teilnehmenden haben das Lockerlassen auch gebraucht.“ (Ernährungsfachkraft, Fokusgruppe)

Gelings- und Hemmfaktoren zur Versteigung

- Der Aufwand ist insb. für die durchführende Organisation hoch und nur bei einer Verstetigung lohnend.
- Zur Gewinnung von Personen aus beiden Zielgruppen ist eine Zusammenarbeit von Akteuren hilfreich, die mit jeweils mit einer der beiden Zielgruppen arbeiten.
- Um vulnerable Zielgruppen zu erreichen, dürfen die Kosten nicht komplett auf die Teilnehmenden umgelegt werden. Fördergelder oder Eigenmittel der durchführenden Organisation sind meist notwendig.
- Die Suche nach Personal mit ernährungsbezogenen Fachwissen und passenden Kooperationspartnern werden als zentrale Unterstützungsbedarfe genannt.

Zitate von kommunalen Akteuren der Pilotphase

- *„Für Kochaktionen mit so einem hohen Bewerbungsaufwand sind weder Geld noch Kapazitäten da.“ (Volkshochschule)*
- *„Wir haben hier ein lebendiges und aktives Netzwerk, zum Beispiel mit Kolleginnen, die für das Seniorennetzwerk arbeiten und die Teilnehmende gewinnen konnten.“ (Familienbildungsstätte)*
- *„Es ist auch eine Frage der Finanzierung: Die Ernährungsfachkraft, die Lebensmittel... In dem Moment, wo Sie das auf die Teilnehmer:innen umlegen, erreichen Sie nur noch einen eingeschränkten Kreis an Menschen.“ (Schule)*
- *„Ich habe mich zur peb-Multiplikatoren-Schulung angemeldet, um noch Knowhow zu erwerben, wie man so ein Projekt weiterführen kann.“ (Quartiersmanagement)*
- *„Ich könnte Veranstaltungsort sein, mein lokales Wissen zur Verfügung stellen und mithelfen, dass genug Teilnehmer:innen kommen. Aber ich habe personell und finanziell keine Kapazitäten.“ (privater Dienstleister)*

Zentrale Schlussfolgerungen

- Das Projektteam verdient hohe Anerkennung dafür, dass die Kochaktionen trotz der erschwerten Rahmenbedingungen der COVID 19-Pandemie umgesetzt werden konnten.
- Die Ziele zur Ernährungs- und Lebensmittelkompetenz und zur Sozialen Teilhabe wurden bei der großen Mehrzahl der älteren und jungen Teilnehmenden erreicht.
- Die ausgewählten Rezepte haben sich bewährt.
- Die Praxisanteile (gemeinsames Kochen von alt/jung) haben sich bewährt.
- Für die Theorieanteile eignen sich aktivierende und spielerische Methoden und die Aufteilung des Stoffs in kurze Einheiten.
- Wesentliche Erfolgsfaktoren der Pilotphase waren die gründliche Einweisung der Ernährungsfachkräfte in das Konzept (Schulung) und die qualitativ hochwertigen Materialien (insb. Leitfaden und Rezepte).
- Es wäre wünschenswert, verstärkt männliche Teilnehmende (insb. Senioren) für Kochaktionen zu gewinnen.

Zentrale Empfehlungen

Die Evaluation empfiehlt, ...

- ... an die aktuelle Förderphase eine mindestens einjährige Transferphase anzuschließen.
- ... weitere Personen als Gruppenleitungen für Kochaktionen zu schulen (wurde bereits begonnen).
- ... weitere Kochaktionen unter folgenden Bedingungen zu erproben bzw. Kochaktionen von kommunalen Akteuren zu begleiten:
 - Einsatz von pädagogischen Fachkräfte oder ehrenamtlich tätigen Gruppenleitungen (keine Ernährungsfachkräfte)
 - ein- bis zweitägige Veranstaltungen
 - Materialien für bildungs(system)ferne Zielgruppen optimieren (einfache Sprache, kurze und visualisierte Rezepte)
- ... Austauschtreffen und Fachtage zur Vernetzung von kommunalen Akteuren anzubieten.

Evidenter
Nutzen
Durch
Evaluation

