

Projektbeschreibung

Projekttitel

JessKantine – eine Kochschule mit integrativem Bildungsansatz

Antragsteller

MainPicknicker GmbH Jessica Büttner (Geschäftsführerin) Hauptstraße 236 63897 Miltenberg

Gesamtkosten (brutto)

84.680,13 €

LAG

Main4Eck Miltenberg e.V. Industriering 7 63868 Großwallstadt

Kurzdarstellung des Projekts

Nach dem Motto: "Die besten Ideen, Gespräche und Partys finden in der Küche statt!" entstand die Idee zur "Jess' Kantine". Das ehemalige Wohnhaus im Miltenberger "Schwarzviertel" wird seit 2016 kernsaniert und bald fertiggestellt. Das Projekt im Gesamten beinhaltetet die Showküche, eine Vorbereitungsküche, eine Terrasse mit Mainblick, sanitäre Anlagen für Gäste und Personal, Lagerräume im Keller und ein kleines Büro. Vor allem regionale, saisonale und biologische Produkte sollen in der Kochschule in den Fokus gerückt werden. Die Konzepte Genussregion Churfranken und Fairtrade-Landkreis Miltenberg werden hier ebenso mit einbezogen wie die vielen großartigen regionalen Produzenten im Umland. Neben der reinen Gastronomie (das Konzept wird unter "geschlossener Gesellschaft" laufen im Hinblick auf die Vorgaben des Landratsamtes Miltenberg) sollen zudem ehrenamtliche Projekte ins Leben gerufen werden, d. h. es soll ein Ort entstehen, an dem man sich für das Miteinander einsetzt, z. B.:

- Inklusion von benachteiligten Gruppen
- Integration von ausländischen Kulturen
- Bewusstsein für Umwelt-, Natur- und Klimaschutz fördern (gegen Lebensmittelverschwendung, Resteküche-Rezepte, Aufklärung über Mindesthaltbarkeitsdatum (Kooperation mit Lieferanten), Plastikvermeidung, regionale, saisonale, vegetarische und vegane Küche)



- Mit gesunder Ernährung gegen die Zivilisationskrankheiten: (übergewichtige) Kindern und Erwachsenen gleichermaßen sollen mehr über ausgewogene Ernährung erfahren
- Bildung: Junge Menschen, die an ihre eigenen Ideen glauben, sollen in einem Netzwerk darin bestärkt und gefördert werden
- Uvm.

Eckdaten Zum Projekt:

- Einzelprojekt Produktives Projekt
- Projektbestandteile zur Förderung:
 - Küche inkl. Ausstattung
 - Öffentlichkeitsarbeit
- Umsetzungszeitraum: 09/2022 12/2024
- Projektbeteiligte:
 - MainPicknicker GmbH
 - Aktion MainHerz
 - o VHS
 - Schulen & Kindergärten
 - o Uvm
 - Außerdem: lokale Produzenten von Lebensmitteln

(stichpunktartig; v.a. Kooperation oder Einzelprojekt, Projektbestandteile, Umsetzungszeitraum, Projektbeteiligte, ggf. geplante Eigenleistung, etc.)

Projektziele

- Entwicklungsziel 1: Die Funktionalität der Kommunen im LAG-Gebiet durch öffentliche und private Maßnahmen erhalten und zukunftsfähig ausbauen2
 - Maßnahmen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit regionaler Akteure Durch diese Maßnahme wird die Wettbewerbsfähigkeit der Picknicker GmbH ausgebaut und sie bekommt ein eigenes, festes Zentrum. Darüber hinaus werden durch das Anregen zum saisonal regionalen Konsum auch die Produzenten regionaler Produkte gestärkt. Somit werden gleich mehrere Akteure aus der Region gestärkt, zum einen direkt und zum anderen indirekt.
 - <u>Indikatoren:</u> Anzahl Projekte (1), Anzahl Umsetzungsakteure/ Netzwerke
 (1)



• Entwicklungsziel 2: Die Kultur- und Naturlandschaft im Main4Eck erhalten und aktiv nutzen

- Handlungsziel 2.2: Entwicklung, Förderung und/oder Unterstützung von Maßnahmen und Wertschöpfungsketten zur Stärkung der Vermarktung und/oder Qualitätsverbesserung regionaler Produkte
 Im Projekt selbst werden sofern möglich regionale und saisonale Produkte verarbeitet. Dies hat einen besonders hohen Stellenwert für die Projektträgerin, welche das auch dementsprechend kommuniziert. Somit wird zum bewusst regionalen Einkaufen angeregt und so Konsummuster nachhaltiger gestaltet.
- <u>Indikatoren:</u> Anzahl ÖA-Maßnahmen (1), Anzahl neue
 Wertschöpfungsketten (1), Anzahl Akteure (1), Anzahl Kettenglieder (1)

Entwicklungsziel 4: Die Teilhabe aller Bevölkerungsgruppen am gesellschaftlichen Leben fördern

- Handlungsziel 4.2: Entwicklung und Umsetzung von Projekten im Bereich
 "Integration und Inklusion"
 Die Kochschule "JessKantine" steht jeglichen Gruppen offen und besonders
 auch Menschen mit Einschränkungen. Das gemeinsame Kochen bildet dabei
 für alle Menschen das inklusive Element und mindert auch im Zweifelsfall
 die Hemmschwelle. Auch Menschen anderer Kulturen und Herkünfte
 können so integriert werden.
- <u>Indikatoren:</u> Anzahl neue Netzwerke (1), Anzahl Kampagnen/ ÖA-Maßnahmen (1), Anzahl Projekte (1), Reichweite/Teilnehmer (200)
- Handlungsziel 4.4: Unterstützung bei der Entwicklung und Umsetzung von neuen außerschulischen Bildungsangeboten
 Lebenslanges Lernen ist ein wichtiger Eckpfeiler unserer Gesellschaft. Durch die JessKantine entsteht ein weiterer Bildungsort, der für alle Personen jeden Alters interessant sein kann und wichtige Inhalte zum Thema Ernährung und zum Handwerk kochen praktisch vermitteln kann.
- <u>Indikatoren:</u> Anzahl Netzwerke (1), Anzahl ÖA-Maßnahmen (1), Anzahl Projekte (1)

Innovative Aspekte des Projekts

Die Innovation des Projekts liegt in seinem integrativen und gesundheitsbildenden Ansatz. In der Kochschule sollen nicht nur die handwerklichen Fähigkeiten der Besucher*innen weiterentwickelt werden, sondern besonders auch für eine gesunde und ausgewogene Ernährung sensibilisiert werden. Des Weiteren werden integrative Angebote geschaffen.

Bezug des Projekts zu den Themen "Umwelt" und "Klima"

Verantwortliches und nachhaltiges Handeln wird auch im Umwelt-/Natur- und Klimaschutz dringend benötigt. Durch das Beziehen regionaler und saisonaler Lebensmittel wird dieser Aspekt erfüllt. Aus diesem Grund leistet dieses Projekt einen direkten Beitrag zum



"Umwelt-" und Klimaschutz", und regt darüber hinaus bei seinen Kursen auch zu diesen Konsummustern an.

Bezug des Projekts zum Thema "Demographie"

Ein großer Schwerpunkt des Projektes ist der inklusive Charakter. Dieser sorgt dafür, dass alle Menschen partizipieren können. Dabei kann die Verbindung verschiedener Generationen ebenso eine besondere Rolle einnehmen sowie das zusammenkommen von Menschen mit oder ohne Einschränkungen.

Durch die Schaffung eines weiteren innovativen Elements in der Region wird zudem die Attraktivität des Gesamtortes sowohl als Wohn- als auch besonders als Bildungsstandort gesteigert.

Bedeutung des Projekts für das LAG-Gebiet

Durch die Kooperation verschiedenen Schulen, Kindergärten und Unternehmen rund um Miltenberg strahlt der Nutzen des Projektes über die Grenzen der Stadt hinaus. Das Projekt steht jedoch allen Menschen offen. Somit wird eine Nutzung im gesamten Gebiet angestrebt. Durch die Einbindung in bestehende Netzwerke wie fabuly soll so die Strahlkraft des Projektes erhöht werden.

Einbindung von Bürgern, Vereinen o. ä. in das Projekt

- Über Online-Formate kann eine Vielzahl an Bürger*innen am Projekt partizipieren.
- In der Umsetzungsphase können Bürger*innen kreativen Ideen besonders zum Themenkomplex "Integration & Inklusion" einbringen, die mit Hilfe der Kochschule umgesetzt werden können.

Vernetzung des Projekts in der Region / ggf. überregionale Vernetzung

- Das Projekt greift auf eine bestehende Netzwerkstruktur zurück, die sich in der Zeit seit der Gründung der GmbH entwickelt hat, und kann somit auf einige Partner in der Region zurückgreifen.
- Hier bestehen auch schon feste Netzwerkstrukturen mit den Schulen und Kindergärten der Region, die schon konkrete Projekte verfolgen, diese jedoch dann in der Kochschule besser umsetzen können.
- Des Weiteren wird das Projekt über fabuly als Lernort in der Region vernetzt.
- Es wird zudem eine Netzwerkstruktur mit lokalen Produzenten und Lieferanten geben, von denen die benötigen Produkte für die Kochschule bezogen werden.

Erwartete nachhaltige Wirkung / Sicherung von Betrieb und Nutzung des Projekts

- Der Projektträger kommt für den Betrieb und die dafür anfallenden Kosten während der Zweckbindungsfrist auf.
- Der fortlaufende Betrieb nach der Zweckbindungsfrist wird grundlegend angestrebt.
- Der Mietvertrag wird über die Dauer der Zweckbindungsfrist hinaus abgeschlossen.



Finanzplan	
Projektbestandteile	
Küche inkl. Ausstattung	66.884,13 €
Medientechnik	5.896,00 €
Öffentlichkeitsarbeit	11.900,00 €
Gesamtsumme (brutto)	84.680,13 €
Finanzplan	
Eigenmittel des Projektträgers	56.216,22€
LEADER-Förderung	28.463,91 €
Gesamtsumme (brutto)	84.680,13 €
 Datum	Unterschrift Projektträger