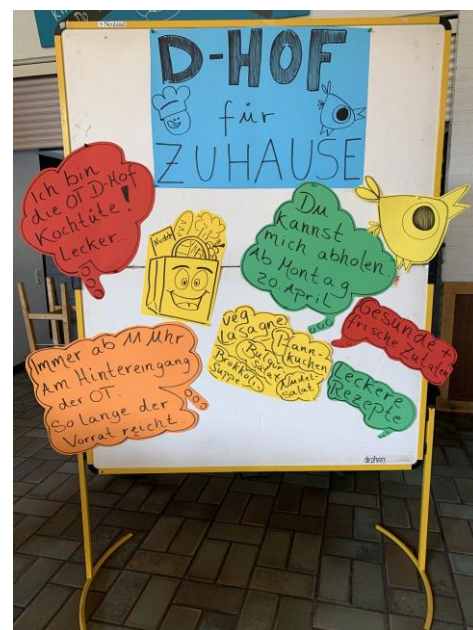


„D-Hof für Zuhause – Kocht das Beste draus!“ – Ein pädagogisches Gesundheits- und Beziehungsangebot

Träger: Verein Kinder- und Jugendhilfe Driescher Hof e.V., Königsbergerstr. 7a, 52078 Aachen, Tel: 0241-528448

Email: info@d-hof.de, www.d-hof.de



Konzept

D-Hof für Zuhause – Kocht das Beste draus!

**Ein pädagogisches Gesundheits- und Beziehungsangebot
in Corona-Zeiten im**

D-Hof
FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

Wer wir sind

Von mittags bis abends, jeden Tag aufs Neue, sind wir seit 1981 ein **zweites Zuhause für rund 300 Kinder und Jugendliche täglich** im Driescher Hof.

Wir betreuen, begleiten und fördern junge Menschen, nehmen uns Zeit für sie und bauen eine persönliche Beziehung zu ihnen auf. Wir helfen Jugendlichen beim Erwachsenwerden und beraten auch ihre Eltern und Familien. Wir richten uns mit **Bildungs-, Freizeit- und Hilfsangeboten** an die große Altersspanne von **6- bis 27 Jahren** und setzen diese im Rahmen von offener Kinder- und Jugendarbeit sowie an zwei Offenen Ganztagschulen (OGS) um.

D-Hof steht für unseren bunten Stadtteil Driescher Hof, mit dem wir uns verbunden fühlen.

Wir sind uns der sozialen Ungleichheit in unserer Gesellschaft und der verschiedenen Ausprägungen von **Armut** in unserem Sozialraum bewusst. **Nahezu jedes zweite Kind wächst hier in Armut auf.** Durch unsere Angebote ermöglichen wir **gesellschaftliche Teilhabe** und **fördern Resilienz** nachhaltig. Wir begegnen unseren Kindern, Jugendlichen und ihren Familien mit der Haltung: „**Ihr seid wertvoll!**“

Träger des *D-Hof* ist der Verein Kinder- und Jugendhilfe Driescher Hof e.V.

Hintergrund oder wie es zu der Projektidee kam

Die Sorge um das Wohl der Kinder, Jugendlichen und deren Familien bei uns im Driescher Hof, vor allem um die, die es auch schon vor der Corona-Krise schwer hatten, beschäftigt uns sehr.

Durch die Schließung von Kitas, Schulen, Ganztagsbetreuung und Kinder-/Jugendeinrichtungen sind seit Mitte März 2020 für junge Menschen existentielle Strukturen weggebrochen: Sie betreffen Ernährung, Bildung und Betreuung, gesellschaftliche Teilhabe.

Die schrittweise Öffnung von Schulen, Kitas, Kinder-/Jugendeinrichtungen ändert an dieser Situation nur sehr wenig, da es zum einen nur wenige Präsenztage für die Kinder und Jugendlichen gibt und zum anderen nur wenige an der Ganztags-/Notbetreuung mit einem warmen Mittagessen teilnehmen.

Gemeinsames Kochen und Essen in einer Kinder-/Jugendeinrichtung ist zudem bis auf Weiteres nicht in Sicht.

Im Quartier Driescher Hof mit einer Kinderarmutsquote von 43 % ist damit nicht nur die höchst wichtige Versorgungsstruktur mit einem Frühstück und warmen Mittagessen in Kitas und Offenen Ganztagschulen weggefallen, sondern auch die täglichen Kochkurse, frisches Obst und Gemüse und das tägliche Abendbrot in unserer Offenen Tür D-Hof.

„D-Hof für Zuhause – Kocht das Beste draus!“ – Ein pädagogisches Gesundheits- und Beziehungsangebot
Träger: Verein Kinder- und Jugendhilfe Driescher Hof e.V., Königsbergerstr. 7a, 52078 Aachen, Tel: 0241-528448
Email: info@d-hof.de, www.d-hof.de

Der Großteil der Familien kann diesen Wegfall nicht aus dem Hartz IV-Regelsatz kompensieren. Bis es eine dringend notwendige strukturelle Lösung gibt, haben wir ein Angebot entwickelt, bei dem Kinder und Jugendliche zu Hause täglich aus gesunden Zutaten eine leckere Mahlzeit zubereiten.

Weitere Infos: <https://www.zdf.de/nachrichten/panorama/corona-krise-kinder-armut-hartz-4-100.html>

In der aktuellen Krise zeigt sich deutlich, wie sehr sich die Lebenssituation zahlreicher Kinder und Jugendlichen, die im Driescher Hof aufwachsen, von der Situation Gleichaltriger unterscheidet, die nicht in Armut groß werden, die in einem Haus oder einer großen Wohnung leben, im Garten spielen, über einen Computer fürs „homeschooling“ verfügen, Eltern haben, die sie dabei unterstützen können, ...

Was wir tun

Wir haben unsere Arbeit unter Corona-Bedingungen seit Mitte März 2020 neu erfunden – Oberstes Ziel aller Bemühungen: **Mit Kindern, Jugendlichen und deren Familien in Kontakt und Beziehung bleiben und vor allem diejenigen unterstützen, die es aktuell besonders hart trifft aufgrund ihrer Armutssituation.**

Dabei beschreiten wir sehr unterschiedliche Wege – analog und digital.

Das Projekt „D-Hof für Zuhause – Kocht das Beste draus!“

Seit rund sechs Jahren liegt ein Schwerpunkt unserer Arbeit aufgrund der hohen Zahl von Armut Betroffener auf der **Gesundheitsförderung** junger Menschen im Stadtteil. „Let´s move“ heißt das Projekt und dazu gehören regelmäßige Angebote in den Bereichen gesunde Ernährung, Bewegung, naturnahe Angebote im eigenen Garten, Entspannung und Umweltschutz/Nachhaltigkeit.

Ein täglich frischer Obst- und Gemüsekorb, regelmäßige Kochkurse, Abendbrot – kurzum gemeinsames Kochen, überwiegend mit Zutaten aus unseren eigenen Gärten, und das gemeinsame Essen in unserer Offenen Tür D-Hof ist in Corona-Zeiten nicht möglich.

Deshalb haben wir seit dem 20. April 2020 als weiteres Angebotsformat **„D-Hof für Zuhause – Kocht das Beste draus!“** entwickelt:

- Kinder und Jugendliche können sich um 11:00 Uhr bei uns im Garten der Offenen Tür D-Hof „Kochtütten“ abholen kommen.
- Diese enthalten gesunde vegetarische Rezepte, die kindgerecht von den pädagogischen Mitarbeiterinnen aufbereitet wurden + die erforderlichen Zutaten.
- Die Rezepte werden täglich über Social Media veröffentlicht
- Die Zubereitung der Mahlzeiten erfolgt dann Zuhause in den Familien, die eingeladen sind, Fotos oder Rezeptvariationen über Facebook/ Instagram zu teilen.
- Aus diesen Photos werden Photocollagen erstellt, die wiederum am nächsten Tag via Social Media veröffentlicht werden
- Schrittweise integrieren wir weitere partizipative Elemente in das Konzept: so fragen wir z.B. Kinder/Jugendliche nach ihrer Meinung, welches Rezept sie sich noch einmal wünschen oder fordern wir Familien auf, ihr Lieblingsrezept für die Kochtütten vorzuschlagen.
- An verschiedenen Tagen leitet eine Ökotrophologin und Mitarbeiterin des D-Hofs im Rahmen eines Kochkurses über den Live Chat bei Instagram die Kinder und Jugendlichen bei der Zubereitung des Tages-Rezeptes an.

Wie die „Kochtüten-Aktion“ wirkt:

- Innerhalb der ersten Woche mussten wir die Stückzahl der Kochtüten fast verdoppeln auf täglich 60. Aufgrund des großen Bedarfes ist die Stückzahl seit der zweiten Woche von „D-Hof für Zuhause – Kocht das Beste draus!“ auf 80 Kochtüten täglich erhöht worden.
- Verbunden mit der Abholung der Tüten ist immer Zeit für ein Gespräch im Garten – natürlich unter Wahrung des Abstandes, das die Kinder und Familien entlastet und allen guttut. Daraus ergeben sich z.T. Beratungsbedarfe, die entweder weiter vermittelt werden oder für die eine Lösung vor Ort gefunden wird.
- Die Kinder sind sehr stolz, dass sie alleine kochen dürfen. Und die Eltern sind ganz begeistert, welche Kompetenzen ihre Kinder im Bereich der gesunden Ernährung und Zubereitung bereits vorher in den D-Hof-Kochkursen erworben haben.
- Die Kochtüten sorgen für sinnvolle Beschäftigung, vermitteln Kompetenzen und bringen die verschiedenen Familienmitglieder miteinander ins Gespräch.
- Nicht zuletzt schmeckt allen die gesunde bunte Küche!
- Die Familien melden täglich zurück, wie wichtig dieses Angebot ist, schicken täglich Fotos von den zubereiteten Speisen und richten persönlich oder über Social Media ihren Dank aus.

Fazit: „D-Hof für Zuhause-Kocht das Beste draus!“ als pädagogisches Gesundheits- und Beziehungsangebot kommt sowohl bei den Kindern und Jugendlichen als auch bei den Eltern richtig gut an, entlastet die von Armut betroffenen Familien und entfaltet seine pädagogische Wirkung!

Das Projekt „D-Hof für Zuhause – Kocht das Beste draus!“ ganz konkret

Schritt 1 Fundraising & Öffentlichkeitsarbeit

Die Kochtüten kosten im Schnitt 7,50€ (inkl. Papiertüten für die Verpackung), die Kosten pro Woche belaufen sich damit bei täglich 80 Kochtüten auf ca. 3000,-€ wöchentlich.

Die Finanzierung wird bei uns nur möglich durch Spenden (Hilfsorganisationen, Privatpersonen, Firmen) und über Projektzuschüsse (z.B. Stiftungen, Stadtteifonds, Deutsches Kinderhilfswerk, Aktion Mensch, etc.).

Um nicht nur kurzfristig sondern mindestens mittelfristig die Finanzierung des Projektes zu sichern, sollten bestehende Netzwerke (Wer unterstützt uns bereits? Wer kennt wen? / Wer kann noch helfen?) eingebunden werden.

Flankierende Öffentlichkeitsarbeit hilft bei der Gewinnung von Sponsoren. In unserem Fall haben sich viele Privatpersonen für die Idee einer „Kochtüten-Patenschaft“ begeistern lassen.

Schritt 2 Kooperationen / Einkauf / Lagerung

Je größer die Anzahl der Kochtüten wird, umso wichtiger ist die Planung der Logistik und die Beantwortung u.a. der nachfolgenden Fragen:

- Welches Lebensmittelgeschäft ist inhabergeführt und lässt sich für eine Kooperation gewinnen?
- Ist eine Anlieferung der Lebensmittel möglich?
- Sind weitere „Rabatte“ möglich?
- Gibt es in unserem Stadtteil ein Gemüse-/Obstgeschäft, das frische Lebensmittel liefern kann und das unsere Einrichtung damit auch unterstützen kann?
- Wo können wir die Lebensmittel bei uns lagern?

- Sind ausreichend Kühlmöglichkeiten für frische Produkte vorhanden?
- Ist die Kühlkette lückenlos einzuhalten?

Bei uns hat sich nach zwei Wochen eine gewisse Routine eingestellt, nicht zuletzt durch tolle Kooperationspartner: Rewe Stenten liefert montags im frühen Vormittag alle Lebensmittel für die jeweilige Woche zum Einkaufspreis an, der Hofladen Maintz bringt uns Obst, Gemüse und Eier an zwei bis drei verschiedenen Tagen in der Woche, damit alles möglichst frisch ist.

Sehr entlastend ist, dass der Hofladen diese Lebensmittel bereits in 80 Gemüsetüten portioniert, so dass die frischen Zutaten von den D-Hof-Mitarbeiter*innen portionsweise direkt in die Papiertragetaschen gepackt werden können.

Einmal wöchentlich erfolgt die entsprechende Bestellung bei Rewe Stenten und im Hofladen Maintz für die darauf folgende Woche.



Schritt 3 Recherche und Aufbereitung von Rezepten

Wir kochen aus Gründen der Nachhaltigkeit grundsätzlich vegetarisch im D-Hof.

Bei der Recherche der Rezepte ist es wichtig, solche zu suchen, die wenige und nicht zu kostspielige Zutaten enthalten, die gesund und kindgerecht sind und die zudem bei der Zubereitung nur wenig Küchenequipment benötigen.

Die Aufbereitung der Rezepte erfolgt nach der Maßgabe, dass auch schon jüngere Kinder diese weitestgehend alleine kochen können.

Die Mengenangaben kalkulieren wir für ca. 4 Personen (2 Erwachsene, 2 Kinder).

Schritt 4 Packen der Kochtüten

Grundsätzlich tragen wir beim Packen der Tüten einen Mund-Nasen-Schutz und desinfizieren die Hände frisch bzw. tragen Einmalhandschuhe.

Das gilt auch beim Stempeln der Papiertragetaschen, die wir mit unserem Logo-Vogel verzieren.

Schritt 5 Social Media



Täglich fotografieren wir die Kochtüten und veröffentlichen diese zusammen mit dem Rezept über Facebook und Instagram im Vormittag eines jeden Tages.

Kinder, Jugendliche und Eltern schicken im Laufe des jeweiligen Tages via Social Media Photos der eigenen Speisen.

Diese stellen Mitarbeiter*innen am Folgetag in einer Photocollage zusammen und veröffentlichen diese. Das macht nicht nur die Kinder stolz.



Schritt 6 Vorbereitung des Geländes

Zwecks Einhaltung der Abstandsregelung kennzeichnen wir täglich den Weg auf unserem Grundstück mit Pylonen und Kreide sowie einen Hin- und Rückweg.

Zu Beginn brauchte es eine Einweisung durch die Mitarbeiter*innen, verbunden mit dem Hinweis auf die Abstandregelung sowohl für die Kinder als auch für die Eltern. Inzwischen hat sich bei allen eine geregelte Routine eingestellt und nur selten müssen Familien erinnert werden.

Schritt 7 Ausgabe der Kochtüten

Von montags bis freitags werden die Kochtüten in der Zeit von 11:00 bis 16:00 Uhr ausgegeben.

Die Verteilung erfolgt im Garten der OT D-Hof über einen Tisch, auf dem die Mitarbeiter*innen die Tüte abstellen, einen Schritt zurückgehen und das Kind/der Jugendliche/die Familie die Kochtüte wegnimmt.

Auch hierbei tragen die Mitarbeiter*innen einen Mund-Naseschutz und Handschuhe bzw. desinfizieren sich die Hände.

Verbunden mit der Ausgabe ist immer ein kleines Gespräch. Ergibt sich dabei ein größerer Gesprächs- oder Beratungsbedarf oder hat eine Mitarbeiter*in den Eindruck, dass es einem Kind nicht gut geht, so steht eine weitere Mitarbeiter*in bereit und setzt sich mit dem Kind/Jugendlichen/Eltern mit Abstand in den Garten.

Personalressourcen:

Für „D-Hof für Zuhause – Kocht das Beste draus!“ sind wir ganztägig in der OT D-Hof mit durchschnittlich 3 Mitarbeiter*innen täglich im Einsatz. Ein Teil der Arbeiten im Bereich Fundraising, Social Media, Rezeptrecherche und –aufbereitung wird zusätzlich im Homeoffice erledigt.

Grundsätzlich erfordert das Projekt von den Mitarbeiter*innen ein hohes Maß an Engagement, Flexibilität, tatkräftiges Anpacken sowie die Erweiterung von Kompetenzen im Bereich Social Media.

Der folgende Film zeigt den Ablauf: <https://youtu.be/HVIOVFC2xEU>

Für Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung.

Aachen,
19.05.2020

Sandra
Jansen
Leiterin

