

Community Cooking

Ein Projekt der Caritas der Erzdiözese Wien,
Stadtteilarbeit

Externe Evaluation

Endbericht

Berichtszeitraum Jänner 2015 – Dezember 2017

Wien, Februar 2018

queraum. kultur- & sozialforschung
Obere Donaustraße 59/7a
1020 Wien
Tel.: +43 1 958 09 11
E-mail: office@queraum.org

Inhaltsverzeichnis

1	Ziele und Maßnahmen des Projektes	3
2	Ansatz der Evaluation	5
3	Maßnahmen der externen Evaluation.....	7
	3.1 Begleitung und Unterstützung des Projektteams	7
	3.1.1. Ziele- und Planungs-Workshops	7
	3.1.2. Evaluationsworkshops	8
	3.1.3. Laufende Unterstützung des Projektteams.....	9
	3.2 Evaluation der Maßnahmen	10
	3.2.1. Feedbackbefragung der NachbarschaftsköchInnen an der Schulung	10
	3.2.2. Feedbackbefragung der TeilnehmerInnen an den Kochrunden	10
	3.2.3. Teilnehmende Beobachtung der Kochrunden.....	11
	3.2.4. Gruppendiskussionen mit den NachbarschaftsköchInnen	11
	3.2.5. Interviews mit KooperationspartnerInnen	12
4	Detaillergebnisse der externen Evaluation.....	13
	4.1 Ergebnisse der Feedbackbefragung zur Schulung	13
	4.2 Ergebnisse der Feedbackbefragung zu den Kochrunden	15
	4.3 Zusammenfassende Ergebnisse der teilnehmenden Beobachtungen	19
	4.4 Ergebnisse der Gruppendiskussionen mit NachbarschaftsköchInnen.....	21
	4.5 Ergebnisse der Interviews mit KooperationspartnerInnen	29
	4.6 Lessons Learned des Projektteams.....	31
5	Zusammenfassung der Ergebnisse und Fazit.....	33
6	Anhang.....	35

1 Ziele und Maßnahmen des Projektes

Das Gesundheitsförderungsprojekt „Community Cooking“, umgesetzt von der Caritas der Erzdiözese Wien, folgt dem Ziel, die Ernährungskompetenz von Kindern, Jugendlichen, Jungeltern und SeniorInnen zu verbessern und die Menschen im Sozialraum rund um die Alte Ankerbrotfabrik in Wien-Favoriten über das Thema „Kochen und Essen“ zusammenzubringen. Beim Projekt „Community Cooking“ können Bewohnerinnen und Bewohner des Grätzels in einer Gemeinschaftsküche gemeinsam kochen und essen. Gemeinschaftliche Kochkurse sowie Projekte rund um gesunde Ernährung bieten Möglichkeiten zum interkulturellen Austausch. Auf diese Weise möchten die InitiatorInnen zu einer Stärkung der sozialen Netzwerke beitragen.

„Community Cooking“ hat eine Reihe von Zielgruppen, die im Zuge der evaluierten Projektlaufzeit auf jeweils unterschiedliche Art und Weise erreicht und eingebunden wurden:

- BewohnerInnen im Umfeld der Brotfabrik Wien (insbesondere Kinder, Jugendliche, Jungeltern und deren Kinder, SeniorInnen): mit Schwerpunkt auf Menschen, die – etwa aufgrund ihrer Lebenssituation, ihres sozioökonomischen Status, ihrer Herkunft – im Zugang zu gesunder Ernährung benachteiligt sind und Interesse daran haben, in der Gemeinschaft mit anderen ihre Kompetenzen und ihr Wissen zum Thema Ernährung auszubauen.
- NachbarschaftsköchInnen: die nicht nur Zielgruppe des Projekts waren, sondern auch selbst Maßnahmen umsetzten und im Projekt mitarbeiteten.
- Lokale Netzwerke und Einrichtungen: In der Nähe zur Brotfabrik angesiedelte Organisationen und vor Ort bestehende Netzwerke, welche dabei unterstützen, Zugang zu den NachbarInnen der Brotfabrik zu finden und weitere Maßnahmen in Kooperation umzusetzen.

Als strategische Ziele wurden die folgenden fünf festgelegt. Einige davon wurden durch Sub-Ziele ausdifferenziert. Alle Aktivitäten und Angebote von „Community Cooking“ waren diesen Zielsetzungen unter- und zugeordnet.

1. Ernährungskompetenzen fördern

- MultiplikatorInnen aus dem Setting einbeziehen und qualifizieren
- Aktivitäten in der Gemeinschaftsküche und in den Settings umsetzen

2. Sensibilisieren & Informieren

3. Soziale Netzwerke & Nachbarschaften stärken

- Gemeinschaftsfördernde Aktivitäten in der Küche umsetzen
- Gemeinschaftsfördernde Aktivitäten rund um die Alte Ankerbrotfabrik umsetzen

4. Vernetzung & Kooperation stärken

5. Übertragbarkeit & Nachhaltigkeit sichern

Die genannten Ziele wurden und werden durch ein **reichhaltiges Paket an Maßnahmen** verfolgt. So wurden NachbarschaftsköchInnen geschult, Kochrunden für Kinder, Jugendliche, Erwachsene (u.a. Jungmütter und -väter) und SeniorInnen umgesetzt sowie Kochen-Lern-Workshops und Workshops für MultiplikatorInnen aus dem Setting veranstaltet. Zentrum war die sogenannte „Gemeinschaftsküche“. Die Gemeinschaftsküche stand im Projekt „Community Cooking“ nicht nur für die Kochrunden zur Verfügung. Als „Offene Küche“ diente sie auch als Treffpunkt für interessierte AnwohnerInnen. Darüber hinaus wurde die Küche an

KooperationspartnerInnen "ausgeborgt" bzw. wurden gemeinsam Veranstaltungen abgehalten und weitere Kooperationen mit AkteurInnen im Stadtteil geknüpft. Zudem waren die NachbarschaftsköchInnen und das Projektteam viel im Gätzel unterwegs. Mit einer Mobilen Küche wurden verschiedene Ziele verfolgt. Sie sollte ein „Hinausreichen“ des Projekts und seiner Themen in den Umraum der Brotfabrik ermöglichen und für das Thema Gesunde Ernährung sensibilisieren und Aufmerksamkeit (und damit Werbeeffekte) für das Angebot von „Community Cooking“ generieren. Aktivitäten der Öffentlichkeitsarbeit wurden mit einer Rezeptsammlung sowie Projektmappe ergänzt.

Das Forschungsbüro *queraum. kultur- und sozialforschung* wurde mit der externen Evaluation des Projekts mit Fokus auf der Prozessbegleitung und Evaluation der Maßnahmen beauftragt. Die Projektevaluation wurde von Jänner 2015 bis Dezember 2017 umgesetzt. Der Endbericht bezieht sich auf die gesamte Laufzeit und bietet einen Überblick über die Ansätze der externen Evaluation (Kapitel 2) sowie die Evaluationsmaßnahmen (Kapitel 3). Im Kapitel 4 sind die Evaluationsergebnisse aufbereitet. Schließlich werden diese in Kapitel 5 zusammengefasst und resümiert. Zudem beinhaltet der Bericht einen Anhang, in dem die Evaluationsinstrumente angeführt sind.

2 Ansatz der Evaluation

Der Fokus der Evaluation lag sowohl auf dem Prozess (**Prozess-Evaluation**) als auch auf der Wirkung der gesetzten Maßnahmen (**Ergebnis-Evaluation**).

Die Projektverantwortlichen wurden bei der Planung, der Umsetzung und dem Controlling laufend durch eine strukturierte Reflexion im Zuge von Evaluationsworkshops begleitet. Das Projektteam wurde während der gesamten Projektlaufzeit dabei unterstützt, Feinziele festzusetzen und die Erreichung der Zielsetzungen regelmäßig zu reflektieren, einzelne Projektschritte, die Aufgaben- und Kompetenzverteilungen sowie Kommunikationsstrukturen zu besprechen, weitere Schritte zu planen sowie den Projektprozess an die Rahmenbedingungen anzupassen. Dabei waren insbesondere folgende Fragestellungen leitend:

- Inwieweit werden die Projektziele und Zielgruppen erreicht?
- Ist eine Anpassung von Aktivitäten/Methoden für eine bessere Zielgruppenerreichung notwendig? Wenn ja, in welcher Form?
- Sind die Methoden der Initiierung von Angeboten zur regionalen Vernetzung und Unterstützung adäquat? Können nachhaltige Veränderungen erzielt werden?
- Welche Projektergebnisse und -wirkungen sind aufgetreten?

Um die Sichtweisen der Zielgruppen, MultiplikatorInnen und PartnerInnen kennenzulernen und entsprechend im Projekt berücksichtigen zu können, wurden zu mehreren Zeitpunkten – in enger Kooperation mit den Projektdurchführenden – qualitative Methoden und Feedbackbögen eingesetzt:

- Befragungen und Gruppendiskussionen der NachbarschaftsköchInnen
- Feedbackbefragungen der TeilnehmerInnen an den Kochrunden (angepasst an die verschiedenen Zielgruppen)
- Teilnehmende Beobachtungen der Kochrunden
- Interviews mit KooperationspartnerInnen

Die umgesetzten Aktivitäten wurden hinsichtlich der Zielerreichung überprüft. Die Aspekte Empowerment und Partizipation galten dabei als leitende Grundprinzipien und wurden in allen Maßnahmen kritisch reflektiert.

Das Forschungsteam von *queraum. kultur- und sozialforschung* versteht Evaluation als eine begleitende Unterstützungsleistung für das Projektteam und sich selbst als aktive BegleiterInnen des gesamten Prozesses. Die Einbeziehung des ExpertInnenwissens unserer PartnerInnen (z.B. Projektteam, Steuerungsgruppe, FördergeberInnen) sowie die Transparenz des Evaluationsablaufes sind uns besonders wichtig. Im regelmäßigen Austausch werden daher die Evaluationsinstrumente und die einzelnen Schritte der Evaluation mit den wichtigsten Projektverantwortlichen abgestimmt.

Entsprechend der von der Deutschen Gesellschaft für Evaluation (DeGEval) formulierten Standards für Evaluation¹ waren wir bei der Umsetzung der gegenständlichen Evaluation sehr auf Nützlichkeit, Durchführbarkeit, Fairness und Genauigkeit bedacht:

¹ www.degeval.de

Qualitätskriterium Nützlichkeit

Ein besonderes Anliegen war, dass die Evaluationsergebnisse für die Projektverantwortlichen, die FördergeberInnen und für andere Akteure und Akteurinnen (bspw. UmsetzerInnen von zukünftigen Projekten, PraktikerInnen) nützlich sind. So konnten Ergebnisse der Evaluation auch als Textbausteine in die Projektzwischenberichte bzw. den Abschlussbericht an die FördergeberInnen und in die Projektmappe einfließen.

Qualitätskriterium Durchführbarkeit

Bezogen auf die Durchführbarkeit der Evaluationsmaßnahmen war es uns wichtig, dass die Methoden zur Erhebung der Daten und notwendigen Informationen so gewählt werden, dass es für die beteiligten Personen keine unnötige, zusätzliche Belastung darstellt. Die Zielgruppenorientierung bei der methodischen Gestaltung und Umsetzung ist ein weiteres Qualitätskriterium unserer Evaluationstätigkeit. Wir achteten daher besonders darauf, die Erhebungsmethoden an die Bedürfnisse der TeilnehmerInnen anzupassen.

Qualitätskriterium Fairness

Das Forschungsteam von queraum. kultur- und sozialforschung versteht Evaluation als eine begleitende Unterstützungsleistung. Auf Basis einer vollständigen und fairen Evaluierung des Projektes war es Ziel, den Projektverantwortlichen zu ermöglichen, die identifizierten Stärken weiter auszubauen und Verbesserungspotenziale zu erkennen.

Qualitätskriterium Genauigkeit

Die klare Beschreibung und Transparenz des Evaluationsablaufes war uns besonders wichtig. Im regelmäßigen Austausch wurden daher die Evaluationsinstrumente und die einzelnen Schritte der Evaluation mit den Projektverantwortlichen abgestimmt. Evaluationszwischenergebnisse spielten wir zeitnah an das Projektteam zurück, um dessen Expertise bei der Interpretation der Daten und der Formulierung von Schlussfolgerungen einbeziehen zu können.

3 Maßnahmen der externen Evaluation

3.1 Begleitung und Unterstützung des Projektteams

3.1.1. Ziele- und Planungs-Workshops

Als Auftakt zur evaluatorischen Begleitung des Projekts wurden zwei Ziele-Workshops mit dem Projektteam am 18.02.2015 und 31.03.2015 durchgeführt. Dabei wurden gemeinsam mit den Projektverantwortlichen die Feinziele spezifiziert und Indikatoren für die Messung der Zielerreichung festgelegt.

Die Ergebnisse der gemeinsamen Arbeit fasste das Evaluationsteam in einer Ziele-Tabelle zusammen. Diese bietet einen Überblick über die formulierten Feinziele, die definierten Indikatoren zur Messung der Zielerreichung und – darauf abgestimmt – die Methoden der internen und externen Evaluation und Dokumentation.

Ziele	Maßnahmen	Indikatoren	Methoden der Evaluation
1. Ernährungskompetenzen fördern			
1.1 MultiplikatorInnen aus dem Setting einbeziehen und qualifizieren			
	Geeignete NachbarschaftsköchInnen finden	Mindestens 4 interessierte Personen wurden gefunden	Interne Projektdokumentation
	Entwicklung des Curriculums für die Ausbildung der NachbarschaftsköchInnen	Curriculum wurde – unter Einbindung externer ExpertInnen – entwickelt	Interne Projektdokumentation
	Ausbildung der NachbarschaftsköchInnen	4 NachbarschaftsköchInnen wurden ausgebildet	Feedback-Bögen
	Workshops für vorhandene KooperationspartnerInnen im Setting	3 Workshops mit jeweils 6-8 MultiplikatorInnen haben im Projektzeitraum stattgefunden	Telefoninterviews mit ausgewählten KooperationspartnerInnen
1.2 Aktivitäten in der Gemeinschaftsküche und in den Settings umsetzen			
	(Offene) Kochrunden der Kinder	10–12 Kochrunden durchgeführt Insgesamt wurden mind. 80 Kinder erreicht	Niederschwellige (interaktive) Feedbackmethode;
	(Offene) Kochrunden der Jugendlichen	10–12 Kochrunden durchgeführt Insgesamt wurden mind. 80 Jugendliche erreicht	teilnehmende Beobachtungen;
	(Offene) Kochrunden der Jungmütter und -väter	10–12 Kochrunden durchgeführt Insgesamt wurden mind. 60 Jungmütter und -väter erreicht	Gruppendiskussionen mit NachbarschaftsköchInnen
	(Offene) Kochrunden der SeniorInnen	10–12 Kochrunden durchgeführt Insgesamt wurden mind. 80 SeniorInnen erreicht	
	Kochen Lern-Workshops	6–8 Workshops durchgeführt Insgesamt wurden 50 Personen erreicht	Niederschwellige Feedback-Bögen, Dokumentation
2. Sensibilisieren & Informieren			
	Onlineauftritt von Community Cooking	Web/Social Media-Auftritt; Laufende Aktualisierung; Zugriffszahlen können gesteigert werden	Interne Projektdokumentation und kontinuierliches Monitoring der Aktivitäten der Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen der Evaluationsgespräche
	Medienarbeit	Mind. 8 Artikel über das Projekt erschienen	
	Flyer & Plakate	Mind. 1500 Flyer und Plakate wurden produziert	
	Rezeptesammlung	Mind. 300 Exemplare der Rezeptesammlung	

Ziele	Maßnahmen	Indikatoren	Methoden der Evaluation
3. Soziale Netzwerke & Nachbarschaften stärken			
3.1 Gemeinschaftsfördernde Aktivitäten in der Küche umsetzen			
	Offene Küche als Treffpunkt für interessierte BewohnerInnen	25-30 x Offene Küche mit durchschnittlich 5 AkteurInnen	Interne Projektdokumentation (z.B. Kontaktliste, Protokolle, etc.)
	Küche „ausborgern“ an KooperationspartnerInnen	mind. 8x "ausgeborgt" mit durchschnittlich 6 TeilnehmerInnen	Telefoninterviews mit ausgewählten KooperationspartnerInnen
	Kochveranstaltungen mit KooperationspartnerInnen initiieren	mindestens 6 Veranstaltungen mit durchschnittlich 6 TeilnehmerInnen	Telefoninterviews mit ausgewählten KooperationspartnerInnen
3.2 Gemeinschaftsfördernde Aktivitäten rund um die Alte Ankerbrotfabrik umsetzen			
	Mobile Küche	18 Ausfahrten durchgeführt mit durchschnittlich 30 Kontakten pro Ausfahrt	Interne Projektdokumentation (z.B. Kontaktliste, Protokolle, etc.) Gruppendiskussionen mit NachbarschaftsköchInnen
	NachbarschaftsköchInnen unterwegs	250 Kontakte wurden durch NachbarschaftsköchInnen erreicht	
	Vorträge und Diskussionsrunden unterwegs für interessierte BewohnerInnen	7 Aktivitäten durchgeführt mit durchschnittlich 8 TeilnehmerInnen	
	Gemeinsames Einkaufen & Exkursionen	12–13 Aktivitäten durchgeführt mit durchschnittlich 6 TeilnehmerInnen pro Aktivität	
4. Vernetzung & Kooperation stärken			
	Kooperationen mit AkteurInnen im Stadtteil	Kooperationen mit 8 Organisationen und anderen AkteurInnen im Stadtteil, ca. 10 Kooperationsgespräche/ Projektpräsentationen	Telefoninterviews mit ausgewählten KooperationspartnerInnen
5. Übertragbarkeit & Nachhaltigkeit sichern			
	Übertragbarkeit & Nachhaltigkeit als zentrale Themen bei Evaluationsworkshops, Qualitätssicherungsgruppensitzungen und Teambesprechungen	Themen wurden bei mind. 3 Sitzungen bearbeitet	Kontinuierliche Reflexion zur Nachhaltigkeit im Rahmen der Evaluationsgespräche mit dem Projektteam
	Projektmappe (mit Lernerfahrungen) entwickeln	Projektmappe wurde erstellt (mithilfe der EvaluatorInnen)	Unterstützung und Input bei der Struktur sowie bei den Inhalten der Mappe
	Vorbereitung des Modell-Transfers durchführen	Vorarbeiten (z.B. Gespräche) wurden durchgeführt	Interne Projektdokumentation (z.B. Listen und Protokolle der Gespräche)

Die Ziele-Tabelle diente als hilfreiches Instrument für die Projektsteuerung sowie für ein laufendes Monitoring und stellte damit eine nützliche Ergänzung zum internen Dokumentationssystem dar.

3.1.2. Evaluationsworkshops

Um bereits während der Projektdurchführung die Erfahrungen nutzen und hilfreiche Informationen für die Prozesssteuerung ableiten zu können, unterstützte *queraum* das Projektteam bei der Reflexion des Projektverlaufs und des eigenen Handelns.

Im Zuge des Projekts fanden insgesamt sechs Evaluationsworkshops statt:

- 22. September 2015
- 15. Dezember 2015
- 18. Mai 2016
- 10. Jänner 2017
- 21. Juni 2017
- 15. Jänner 2018

Der Evaluationsworkshop im September 2015 sowie ein weiterer im Jänner 2017 wurde gezielt dazu genutzt, die Zielerreichung zu reflektieren. Als Grundlage zur Reflexion diente die im Ziele- und Planungs-Workshop erstellte Zieletabelle. Das Vorgehen der Reflexion orientierte sich hierbei an den Vorgaben des Controllingberichts.

Folgende Fragen lenkten die gemeinsame Zielerflexion:

- Was ist hinsichtlich der Zielerreichung bisher gut gelungen?
- Was waren Herausforderungen hinsichtlich der Zielerreichung?
- Was wäre aus unserer Sicht noch notwendig, um die Zielsetzung zu erfüllen?

Darüber hinaus wurden die nächsten Schritte und adaptierten Maßnahmen der Evaluation besprochen.

Der zweite Evaluationsworkshop im Dezember 2015 legte den Fokus auf die subjektive Wahrnehmung des Projektverlaufs (auf Basis der Methode der Projektverlaufskurve) und sammelte Lessons Learned der bisherigen Projektumsetzung. Darüberhinaus präsentierte die Evaluatorin die bisherigen Ergebnisse der begleitenden Evaluierung und analysierte gemeinsam mit dem Projektteam dessen Bedeutung für die weitere Projektumsetzung.

Im dritten Evaluationsworkshop im Mai 2016 lag der Fokus auf der Zielgruppenerreichung. Zudem wurden mit Hilfe der kreativen Methode der Emotioncards die Projektumsetzung und Erfolge reflektiert.

Die Nachhaltigkeit sowie der Transfer der Projektziele und Maßnahmen wurden im Evaluationsworkshop Juni 2017 umfassend und sehr detailliert auf Grundlage der Methode des Nachhaltigkeits-Sterns reflektiert und geplant.

Der letzte Workshop wurde genutzt, um die Ergebnisse der Evaluation und deren Aufbereitung zur Berichtslegung zu diskutieren. Zudem wurden der Projektverlauf anhand einer Reflexionskurve durch das Projektteam besprochen und Lessons Learned erarbeitet.

3.1.3. Laufende Unterstützung des Projektteams

Die EvaluatorInnen waren bei den Qualitätssicherungsgruppen-Sitzungen am 23. März 2015, 11. März 2016 sowie 8. Mai 2017 anwesend und präsentierten dort die bisherigen Ergebnisse der Evaluation. Schließlich unterstützte die Evaluation das Projektteam bei der Berichtslegung (Controllingberichte) und stellte hierfür Textbausteine aus den Ergebnissen zur Verfügung.

Das Evaluationsteam unterstützte das Projektteam zudem bei der Erstellung der Projektmappe, indem es in Abstimmung mit dem Projektteam die Struktur erarbeitete und eine erste Rohfassung formulierte.

3.2 Evaluation der Maßnahmen

3.2.1. Feedbackbefragung der NachbarschaftsköchInnen an der Schulung

Um den NachbarschaftsköchInnen die Möglichkeit des schriftlichen Feedbacks direkt nach der Schulung zu geben, erstellte das Evaluationsteam einen kurzen niederschweligen Feedbackbogen. Folgende Themen wurden dabei abgefragt (siehe Feedbackbogen im Anhang):

- Wissenserweiterung (Selbsteinschätzung) hinsichtlich der Inhalte und Ziele des Projekts, Vernetzungstätigkeiten, Gestaltung der Kochrunden, Themenbereiche wie gesunde Ernährung, Gesundheitsförderung, seelische und psychische Gesundheit, Lebensmittelwege sowie nachhaltiges Einkaufen
- Zufriedenheit mit der Schulung
- Organisation und methodische Gestaltung der Schulung
- Offene Kommentare bzw. Verbesserungsvorschläge zur organisatorischen, methodischen und inhaltlichen Gestaltung der Schulung

Der Feedbackbogen wurde vom Projektteam am Ende der Schulung an die vier NachbarschaftsköchInnen ausgeteilt und die Ergebnisse vom Evaluationsteam aufbereitet.

3.2.2. Feedbackbefragung der TeilnehmerInnen an den Kochrunden

Befragt wurden TeilnehmerInnen der Kochrunden: Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Jungeltern und SeniorInnen. Die Rückmeldungen der TeilnehmerInnen wurden mittels niederschwelliger Feedbackmethoden eingeholt. Dabei wurden die Befragungsmethoden an die jeweilige Zielgruppe angepasst. So wurde bei den Kindern die sehr interaktive und niederschwellige Methode des Wetterkarten-Feedbacks zur Erfassung der Zufriedenheit angewandt. Bei den jugendlichen und erwachsenen TeilnehmerInnen wurde ein Kurzfeedbackbogen eingesetzt. Zudem wurde ein Feedbackbogen in barrierefreier Sprache für SeniorInnen (mit Demenzerkrankung) und für jugendliche BesucherInnen des wienweiten Ferienspiels erstellt und eingesetzt.

Folgende Themen wurden mit Hilfe des Kurzfeedbackbogens abgefragt:

- Zufriedenheit mit der Kochrunde
- Bewertung Gestaltung und Anleitung der Kochrunde sowie Atmosphäre
- Bewertung Wissenserweiterung durch die Kochrunde
- Bewertung der Vernetzungsmöglichkeiten
- Sammlung von Erfahrungen, Verbesserungsvorschlägen, Wünschen und Ideen zur weiteren Projektumsetzung

Darüber hinaus wurden demografische Daten (Alter, Geschlecht, Wohnbezirk, Kinder) der TeilnehmerInnen an den Kochrunden abgefragt. Insgesamt füllten 157 Jugendliche, Erwachsene und SeniorInnen den allgemeinen Feedbackbogen sowie 5 SeniorInnen aus einer Kochrunde mit dem Kolpinghaus und 32 Jugendliche des Ferienspiels den Feedbackbogen in barrierefreier Sprache aus. Die Ergebnisse sind im Detail in Kapitel 4.2 zu finden.

3.2.3. Teilnehmende Beobachtung der Kochrunden

Zur Unterstützung des Projektteams bei der Reflexion und Weiterentwicklung des Angebotes war das Evaluationsteam bei ausgewählten Kochrunden anwesend.

Insgesamt wurden sechs teilnehmende Beobachtungen bei folgenden Zielgruppen durchgeführt: Kindern, Jugendlichen, Erwachsenen, Jungeltern und SeniorInnen.

Die Beobachtungen wurden fokussiert nach Kategorien, die sich an die Ziele des Projekts orientierten, durchgeführt und die Erkenntnisse im Rahmen dreier Evaluations-Workshops an das Projektteam zurück gespielt. Folgende Kategorien bildeten das Beobachtungsschemata:

- Eckdaten und Zusammensetzung der TeilnehmerInnen
- Inhalte und Aufbau der Kochrunden
- Zufriedenheit der TeilnehmerInnen
- Methoden der Einbindung
- Stärkung der Netzwerke
- Förderung der Ernährungskompetenz
- Einschätzung der Nachhaltigkeit
- Reflexion der eigenen Rolle als ForscherIn

Neben einer intensiven, zwei- bis dreistündigen teilnehmenden Beobachtungsphase wurden einige TeilnehmerInnen noch direkt angesprochen und analog zu den oben aufgelisteten Themenblöcken befragt – insbesondere bei jenen Themen, welche nicht ausschließlich über Beobachtungen erforscht werden konnten.

3.2.4. Gruppendiskussionen mit den NachbarschaftsköchInnen

Um detailliertes Feedback von den vier NachbarschaftsköchInnen zur bisherigen Projektumsetzung zu erhalten, wurden am 3. Dezember 2015, am 28. November 2016 und am 1. Dezember 2017 Gruppendiskussionen geführt. Die Gruppendiskussionen dauerten jeweils zwei Stunden und beinhalteten folgende Themen (siehe Leitfäden im Anhang):

- Beweggründe zur Teilnahme an dem Projekt
- Reflexion der Erfahrungen, Highlights und Herausforderungen
- Aufgaben, Rollen und Partizipationsmöglichkeiten
- Nutzen durch die Projektteilnahme
- Wirkung auf die Zielgruppen aus Sicht der NachbarschaftsköchInnen
- Verbesserungspotenziale, Wünsche und Erwartungen
- Ideen zur Weiterentwicklung
- Nachhaltigkeit der eigenen Tätigkeit
- Rückmeldungen an das Projektteam und die Evaluation

3.2.5. Interviews mit KooperationspartnerInnen

Im Herbst 2016 wurden insgesamt zehn und im Herbst 2017 neun KooperationspartnerInnen von Community Cooking in telefonischen Interviews befragt. Im Vordergrund der ersten Befragung stand ihre Zufriedenheit mit dem Projekt und der Kooperation, Verbesserungspotenziale in der Umsetzung und Einschätzung der Nachhaltigkeit. Im Zuge der zweiten Befragung wurden die KooperationspartnerInnen gebeten, eine Einschätzung zur Wirkung des Projekts sowie zur Nachhaltigkeit der Kooperationen zu machen. Neben einer Reflexion der gemeinsamen Zusammenarbeit wurde zudem der Nutzen des Projekts für die Zielgruppe und die eigene Tätigkeit abgefragt.

4 Detailergebnisse der externen Evaluation

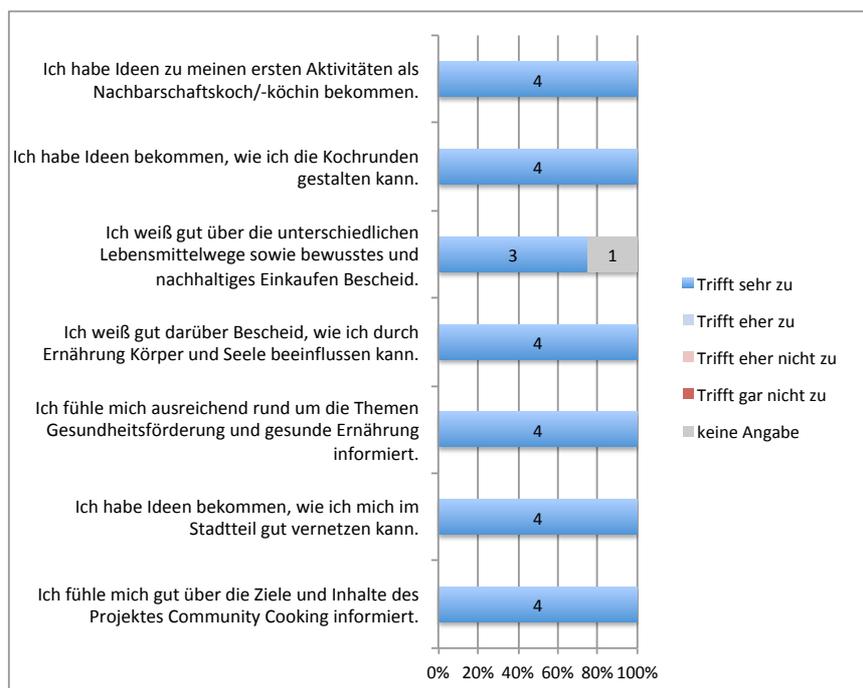
Folgend werden die Ergebnisse der externen Evaluation erörtert. Nach der Darstellung aller Erkenntnisse aus der Wirkungsevaluation, welche sich einerseits auf die Rückmeldungen der TeilnehmerInnen und NachbarschaftsköchlInnen sowie auf die teilnehmenden Beobachtungen beziehen und andererseits die Blickwinkel der KooperationspartnerInnen aus den Einrichtungen aufzeigen, folgt schließlich eine Beschreibung der Lernerfahrungen aus der Projektumsetzung (Prozessevaluation).

4.1 Ergebnisse der Feedbackbefragung zur Schulung

Insgesamt haben vier NachbarschaftsköchlInnen den Feedbackbogen ausgefüllt. Zuerst wird ein Überblick zur selbst eingeschätzten Wissenserweiterung durch die Schulung hinsichtlich der relevanten Themen gegeben und anschließend die Evaluationsergebnisse hinsichtlich der Zufriedenheit mit der Schulung, der Organisation sowie der methodischen Gestaltung dargestellt. Die NachbarschaftsköchlInnen nutzten auch die Gelegenheit, auf einige offene Fragen zur Gestaltung der Schulungen einzugehen und Rückmeldung zu geben.

Wissenserweiterung (Selbsteinschätzung)

Alle vier NachbarschaftsköchlInnen konnten nach Selbsteinschätzung ihr Wissen zum Projekt, zur Vernetzung und zu den wichtigsten Inhalten hinsichtlich der Gesundheitsförderung steigern. Zudem haben sie Ideen bekommen, wie sie die Kochrunden in Zukunft gestalten können und welche Aktivitäten in den ersten Schritten umgesetzt werden sollten.

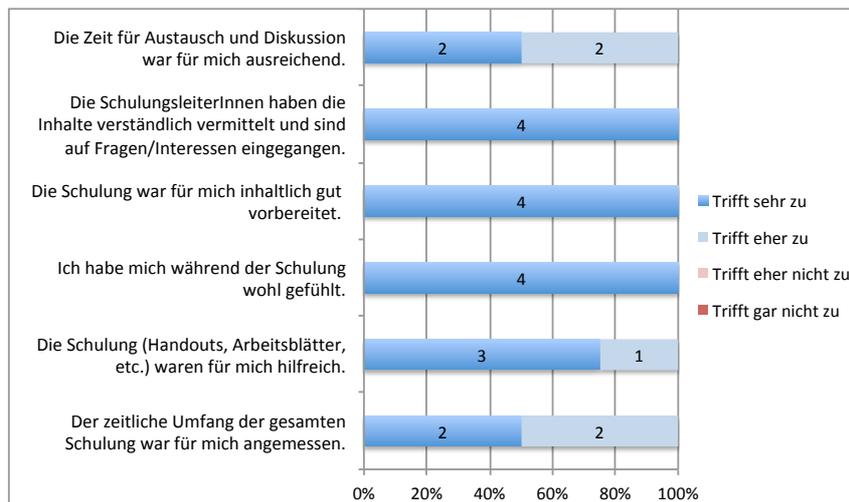


Fragen zur Schulung

Hinsichtlich der Schulungskonzeption, deren organisatorische und inhaltliche Umsetzung gaben die NachbarschaftsköchlInnen sehr positive Rückmeldungen. Drei der vier KöchlInnen meldeten zurück, dass ihnen die Schulung sehr gut gefallen hat, eine/r macht keine Angabe. Zwei der TeilnehmerInnen hoben hervor, dass sie den Austausch von Ideen und die Zusammenarbeit sehr geschätzt haben. „Mir hat gefallen, dass jeder seine Ideen abgegeben hat.“ „Zusammen arbeiten gefällt mir.“

Ein Teilnehmer bzw. eine Teilnehmerin merkte an, dass es ein „*angemessenes, aber doch recht hohes Niveau*“ und der „*Zeitplan etwas dicht*“ war. Die Schulung sei „*vielleicht etwas zu kurz angesetzt*“.

Insgesamt zeigt sich auch bei der folgenden Grafik, dass die KöchInnen sehr zufrieden mit der Schulung waren. Allerdings wird deutlich, dass sowohl der zeitliche Umfang der Schulung als auch die Zeit für Austausch und Diskussion minimal kritischer eingeschätzt wurden.



Auf die offene Frage, welche Kommentare und/oder Verbesserungsvorschläge die Befragten zur organisatorischen, methodischen und inhaltlichen Gestaltung der Schulung haben, meldeten diese Folgendes zurück:

„Bis jetzt keine. Vielleicht in Zukunft mehr über Ernährungseinfluss auf die Gesundheit besprechen. Was passiert, wenn man keine gesunde Ernährung hat: Herzinfarkt, Krebs, Allergie, Stress, etc.“

„Alles in allem sehr gut organisiert.“

„Das war sehr gut und gefällt mir. Ich bin sehr froh. Aber das ist etwas unbedingt für mich, dass Sie alle sprechen so schnell. Bitte, bitte, bitte langsam ein bisschen zu sprechen auch mit deutlichem Wort. Vielen Dank!“

„Viele der Vorträge/Schulungsinhalte waren absolut essentiell in einem einigermaßen selbstbestimmten Leben und daher eigentlich ein Muss auch dieses Basiswissen in den Pflichtschulen bereits zu integrieren.“

4.2 Ergebnisse der Feedbackbefragung zu den Kochrunden

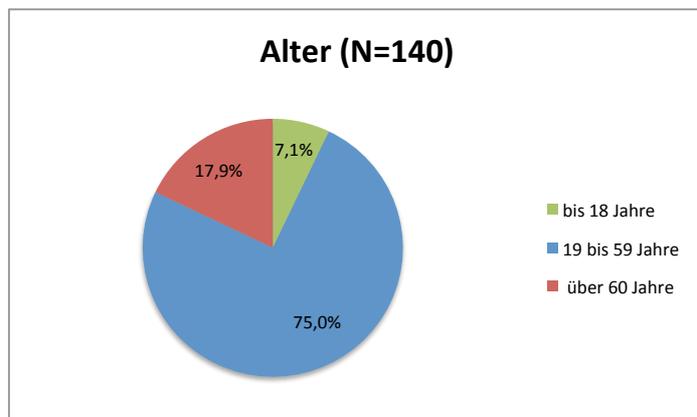
Es wurden einerseits die Kochrunden mit Erwachsenen, SeniorInnen und Jugendlichen anhand eines Feedbackbogens evaluiert und andererseits die Rückmeldungen aus den Kochrunden mit Kindern, SeniorInnen des Kolpinghauses sowie das Wienweite Ferienspiel mit Hilfe noch niederschwelligeren Varianten eingeholt.

Kochrunden mit Jugendlichen und Erwachsenen

Die vorliegenden Ergebnisse beziehen sich auf insgesamt 157 regulären Feedbackbögen sowie den fünf Rückmeldungen der SeniorInnen-Kochrunde aus dem Kolpinghaus. Einige TeilnehmerInnen kamen zu mehreren Kochrunden, wodurch einzelne Personen den Bogen mehrmals ausfüllten.

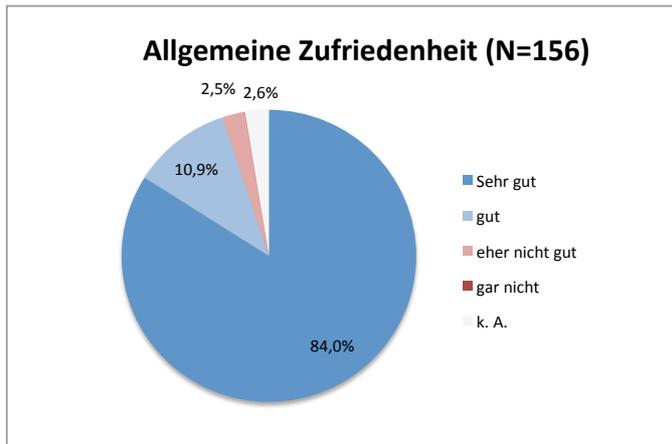
Unter den insgesamt 144 Angaben zu den demografischen Daten sind 66,7% Frauen und 33,3% Männer. In 50 Feedbackbögen wurde von den Personen angegeben, Kinder zu haben. 27,3% der Befragten lebt im 10. Gemeindebezirk in Wien, die restlichen gaben andere Wohnorte an – davon 21,6% aus den inneren Bezirken (2.,3.,4.,5. und 7. Bezirk) und 46,1% aus den äußeren Bezirken (11.-23. Bezirk) sowie 5% aus Niederösterreich.

Neben spezifischen Angeboten für die Zielgruppen Jugendliche und SeniorInnen, wurden zu einem Großteil Kochrunden für Erwachsene umgesetzt. Diese sind jedoch offen für alle Altersgruppen, wodurch auch hier SeniorInnen und Jugendliche erreicht werden konnten. 75% der Befragten gaben zum jeweiligen Erhebungszeitpunkt an, zwischen 19 und 59 Jahre alt zu sein, 7,1% sind unter 18 Jahre und 17,9% über 60 Jahre alt.



Zufriedenheit

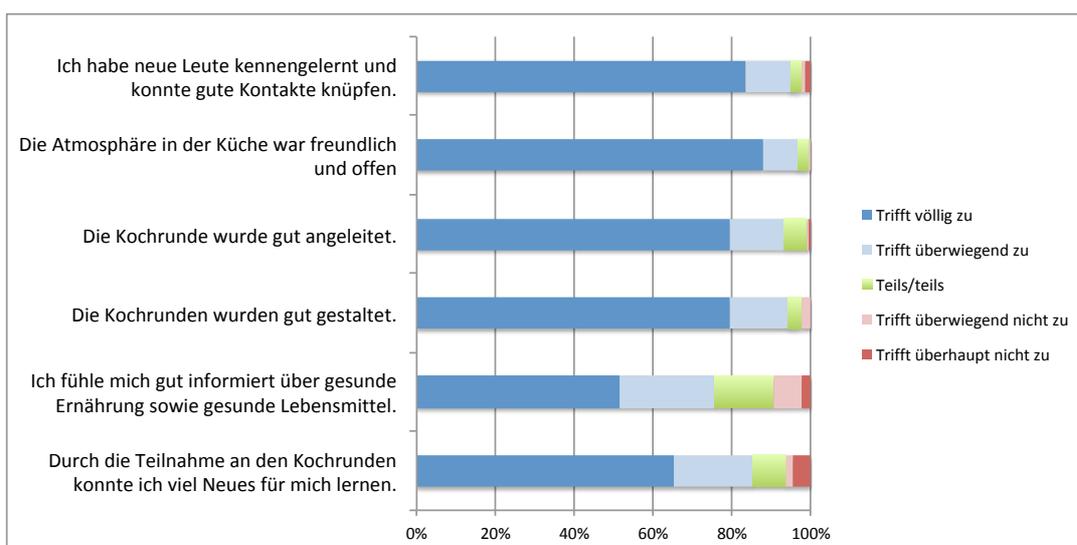
Auf die Frage, wie den TeilnehmerInnen die Kochrunde gefallen hat, antworten 84% der Befragten mit sehr gut und 10,9% mit gut. Nur vier Personen (drei Jugendliche, eine Seniorin) kreuzten an, dass ihnen die Kochrunde eher nicht gefallen hat. Dies könnte damit zusammenhängen, dass die Jugendlichen im Gegensatz zu den Erwachsenen nicht auf Freiwilligenbasis und unter Eigenengagement an der Kochrunde teilnahmen. Niemand der TeilnehmerInnen kreuzte an, gar nicht zufrieden mit der Kochrunde zu sein. Vier Erwachsene kreuzten zu dieser Frage „keine Angabe“ an.



Fragen zur Kochrunde

Besonders hat den TeilnehmerInnen der Kochrunden die Atmosphäre in der Küche gefallen. 96,8% der Befragten, das entspricht 135 Feedbackbögen, stimmten der Aussage zu, dass die Atmosphäre in der Küche freundlich und offen war. 94,8% stimmten der Aussage zu, neue Leute kennengelernt und gute Kontakte geknüpft zu haben. Vier Personen empfanden die Möglichkeit, neue Leute kennenzulernen und Kontakte knüpfen zu können, als weniger gegeben an. Sehr positiv wurde auch die Gestaltung und Anleitung der Kochrunden bewertet. Mehr als 90% stimmten den Aussagen „Die Kochrunde wurde gut angeleitet“ und „die Kochrunde wurde gut gestaltet“ mit „trifft völlig“ und „trifft überwiegend“ zu. Nur eine Person empfand die Aussage „Die Kochrunde wurde gut angeleitet“ als gar nicht zutreffend.

Als etwas kritischer – aber immer noch gut – wurde die Aussage „Ich fühle mich gut informiert über gesunde Ernährung sowie gesunde Lebensmittel“ bewertet. Obwohl immer noch ein Großteil (über 75%) vollkommen bis eher zustimmte, dass sie sich gut über gesunde Ernährung sowie Lebensmittel informiert fühlen, sind es hier fast 10%, die sich weniger gut informiert fühlen und 15%, die teils/teils der Aussage zustimmen. Auch der Aussage „Durch die Teilnahme an den Kochrunden konnte ich viel Neues für mich lernen“ stimmen sehr viele Befragte (85,3%) zu, während 4,5% gar nicht und 1,9% überwiegend nicht zustimmen. 8,3% kreuzten die Kategorie „teils/teils“ an.



Offene Fragen

Auf die offene Frage, was den TeilnehmerInnen **besonders gut gefallen** hat, wurden folgende Punkte (geordnet nach Häufigkeit des Nennens) genannt:

- Kontakt zu anderen Leuten und der kulturelle Austausch
- Gute, freundliche Atmosphäre
- Gemeinsam Spaß haben und gemeinsam Kochen und Essen
- Geschmack und Qualität des Essens
- Offenheit im Kurs
- Freundliches, kompetentes Projektteam
- Freundlichkeit der Teilnehmer
- Kennenlernen einer fremden Küche

Darüber hinaus konnten die TeilnehmerInnen nach eigener Angabe viele **neue Erfahrungen** sammeln. Diese reichen von neuen Rezepten, dem Lernen von Kochfertigkeiten und -fähigkeiten, dem Wissen zu gesunder Ernährung bis hin zu Sprachkompetenzen und den Möglichkeiten, Kontakte zu knüpfen und sich kulturell auszutauschen.

Verbesserungsvorschläge wurden nur wenige genannt. Am Häufigsten wurde der Wunsch nach weiteren Veranstaltungen (auch für neue Zielgruppen) oder einer längeren Dauer der Kochrunde geäußert. Vereinzelt wünschten sich TeilnehmerInnen mehr Informationen und eine bessere Organisation der Kochrunden, vor allem bezüglich des Ablaufs und der Aufteilung der Aufgaben. Ein(e) Teilnehmer(in) empfand hingegen die Kochrunde als zu stark angeleitet und wünschte sich eine etwas lockerere Atmosphäre.

Abschließend nutzten noch Viele der Befragten die Gelegenheit, sich beim Team zu bedanken und positives Feedback zu geben. *„Ich will mich bei Euch bedanken. Die Idee ist einfach toll, Kulturen und Kochen zusammen zu bringen.“* *„Ihr seid ein super Team. Weiter so!“* *„Vielen Dank! Bis bald! Sie haben mir vieles beigebracht. Ich bin begeistert. Nette Leute!“* *„Ich finde diese Idee total toll, weil man hier viel über gesundes Essen erfahren und soziale Netzwerke bauen und andere Kulturen kennenlernen kann.“* *„Die Küche ist toll ausgestaltet und es ist stets gut organisiert von den Veranstaltern - BRAVO!“*

Wienweite Ferienspiel

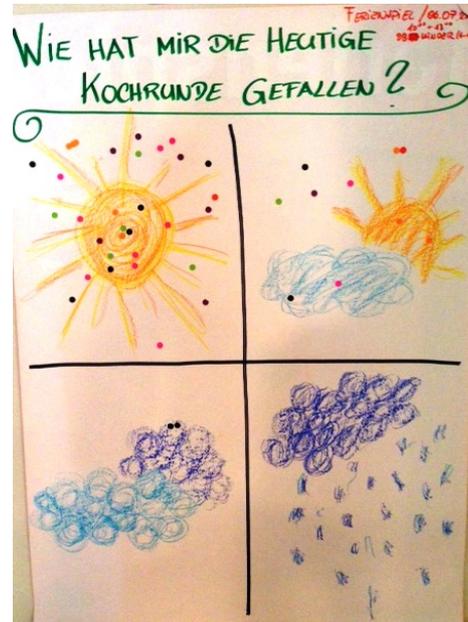
Insgesamt 32 teilnehmende Kinder und Jugendliche (Altersspannweite lt. Feedbackbögen 8-14 Jahre) des Ferienspiels (veranstaltet von wienXtra) nahmen die Gelegenheit wahr, dem Team von Community Cooking eine Rückmeldung zu geben. Dafür wurde eine vereinfachte und verkürzte Version des Feedbackbogens eingesetzt. Auf die Frage, wie den Kindern und Jugendlichen die Kochrunde gefallen habe, haben 27 der Befragten „sehr gut“ und 5 „gut“ angekreuzt. Bei der Nachfrage, was den Befragten besonders gefallen hat, wurde das „Kochen“ (N=11), das „Essen“ (N=6), der „Spaß“ (N=4), das „Team“ (N=1), das „gemeinsame Arbeiten in Gruppen“ (N=1) und, „dass alle zusammen geholfen haben“ (N=1), genannt. Fünf Kinder gaben an, „alles“ besonders gut gefunden zu haben.

26 konnten nach eigener Angabe bei der Kochrunde viel Neues lernen, zwei Befragte verneinten die Aussage und vier Personen kreuzten „weiß nicht“ an. Einige fanden besonders die Gewürz- und Kräuterkunde interessant, lernten Neues zur Zubereitung von Gerichten und lernten Rezepte kennen. Eine Person gab an, Informationen dazu erhalten zu haben, *„was bzw. wie viel man von bestimmten Sachen essen soll“*.

Einig waren sich alle 32 Kinder und Jugendliche darüber, dass die Kochrunde gut gemacht und angeleitet war. Abschließend nutzten noch einige Kinder und Jugendliche die Gelegenheit, noch etwas zu ergänzen. Folgende Worte wurden dem Projektteam mitgegeben: *„Ihr habt es gut gemacht“*, *„Es war toll!“*, *„Es hat lecker geschmeckt und Spaß gemacht“*, *„Ihr seid so cool!!!!“* und *„Ich habe mich sehr wohl gefühlt“*.

Kochrunden mit den Kindern

Darüber hinaus wurden die Kochrunden mit den Kindern mit einer sehr niederschweligen Feedbackmethode zu ihrer Zufriedenheit mit der Kochrunde befragt. Mit Hilfe eines Wetterkarten-Feedbacks konnten die Kinder Rückmeldung zu der Kochrunde geben. Es zeigte sich, dass dem deutlichen Großteil die Kochrunde sehr gut gefallen hat, wie die folgenden Beispiele des Wetterkarten-Feedbacks belegen:



4.3 Zusammenfassende Ergebnisse der teilnehmenden Beobachtungen

Insgesamt konnten in der Projektlaufzeit sechs teilnehmende Beobachtungen mit den Zielgruppen Kinder, Jungeltern, Erwachsene und SeniorInnen realisiert werden. Im Folgenden werden ausgewählte Ergebnisse zusammengefasst und pointiert dargestellt:

Bei der Kochrunde mit den **Kindern** im Oktober 2015 waren vier Burschen und drei Mädchen mit Migrationshintergrund anwesend. Es handelte sich um eine Hortgruppe aus dem Viertel. Die Kinder wurden durch zwei Nachbarschaftsköchinnen angeleitet und konnten unterschiedliche Tätigkeiten in der Küche ausprobieren. Zu Beginn der Kochrunde wurde Wissen vermittelt und nach dem Kochen gemeinsam gegessen. Insgesamt wurde in dieser Kochrunde mehr auf die praktische Umsetzung bei den Kindern anstatt direkte Wissensvermittlung über Theorie fokussiert. Die Kinder fühlten sich sichtlich wohl, hatten Spaß und lernten viele praktische Fertigkeiten fürs Kochen. Sie konnten auch viel Neues probieren und schienen sehr stolz zu sein, wenn ihnen etwas gelungen ist. Die Zusammensetzung und Teamarbeit war gelungen zwischen allen Anwesenden. Es wirkte bereits sehr eingespielt. Das Kochen wurde als dynamisch und bewegt wahrgenommen. Alle Beteiligten (inklusive der Evaluatorin) konnten den Prozess mitgestalten und bei Entscheidungen mitreden. Die Kinder erzählten, dass sie schon vielen anderen Kindern bzw. der Familie von der Küche und ihren Erfahrungen berichtet haben. Auch die Hortbetreuerin würde das Projekt „auf jeden Fall weiterempfehlen“.

Die Zielgruppe der **Jungeltern** wurde durch spezifische Kochrunden angesprochen. Eine Evaluatorin war bei einer Kochrunde im Juni 2016, bei welcher vier Mütter mit vier Kleinkindern teilnahmen. Die vier Frauen waren etwa zwischen 25 und 35 Jahre alt. Drei nahmen schon mehrmals an den Kochrunden teil und sind auch öfter bei Mutter-Kind-Treffs in der Ankerbrotfabrik dabei. Die vierte Teilnehmerin wurde von einer der anderen Teilnehmerinnen das erste Mal mitgebracht. Hervorzuheben ist in dieser Kochrunde die starke Wissensvermittlung zu gesunder Ernährung (abgestimmt auf die Bedürfnisse der Zielgruppe). Die Anleiterin der Kochrunde gab viele nützliche Tipps zur Aufbewahrung und Verarbeitung diverser Zutaten, informierte über Nährwerte verschiedener Lebensmittel und erklärte die Arbeitsschritte. Immer wieder stimmte die Anleiterin die Verwendung von Zutaten mit den Teilnehmerinnen und den Essensgewohnheiten der Kinder ab. Besonders positiv wurde von der Evaluatorin die sehr freundliche, wertschätzende und entspannte Atmosphäre wahrgenommen. Insgesamt wurde deutlich, dass die Kochrunden ein guter Ort für Informations- und Erfahrungsaustausch sowie für das Knüpfen von Kontakten der Jungeltern sind.

Bei den beiden Kochrunden mit **Erwachsenen** im Juni 2016 (Thema: Österreichische Küche) und Oktober 2016 (Thema: Türkische Küche) waren zwischen drei bis sechs TeilnehmerInnen. Bis auf zwei Frauen hatten alle TeilnehmerInnen Migrationshintergrund und waren ungefähr zwischen 25 und 50 Jahre alt. Die Männer und Frauen hatten alle schon an Kochrunden teilgenommen und wirkten sehr vertraut mit den Räumlichkeiten und Abläufen. Die TeilnehmerInnen fanden sich in der Küche bereits zurecht, holten sich selbständig die Küchenutensilien und teilten sich untereinander die Arbeit auf. Der Kochanleiter bzw. die NachbarschaftsköchlInnen unterstützten die TeilnehmerInnen, klärten Fragen und gaben immer wieder interessante Tipps und Tricks in Bezug auf die Zubereitung einiger Zutaten (Kochdauer, Temperatur etc.). Die AnleiterInnen gestalteten die Kochrunden sehr gemeinschaftlich und wertschätzend. Eine Stärkung der Netzwerke hat definitiv stattgefunden. Zwar berichten die TeilnehmerInnen nicht, dass sie sich außerhalb der Kochrunden auch treffen würden, aber im Zuge der Kochrunden, werden wichtige Informationen ausgetauscht, ein freundschaftlicher und wertschätzender Umgang gepflegt und darüber gesprochen, wann sie sich im Rahmen der Kochrunden wieder sehen. Ein kultureller Austausch wurde zudem durch die AnleiterInnen sehr gefördert.

Im Mai 2017 war eine Evaluatorin bei einer Kochrunde mit elf **Jugendlichen** anwesend. Alle TeilnehmerInnen waren etwa im Alter von 18 bis 20 Jahre und haben einen

Migrationshintergrund (Irak, Iran, Afghanistan, Syrien, Somalia). Alle Jugendlichen waren TeilnehmerInnen eines Jugendcolleges, das als Überbrückung dient, bis diese einen finalen Asylstatus zugesprochen bekommen. Während dem Zubereiten der Speisen ging es der Nachbarschaftsköchin mehr um das Einbinden aller in die Kochaktivität als um das Vermitteln von Wissen. Beim abschließenden Essen war die Ernährungswissenschaftlerin anwesend, um die Wissensvermittlung anzustoßen. Der Großteil der Gruppe war engagiert, brachte sich in die Zubereitung ein und war interessiert am Kochen. Für die meisten Mitglieder schien es eine gelungene Abwechslung zu sein. Die Nachbarschaftsköchin bezog einzelne TeilnehmerInnen durch aktive Ansprache in den Vorgang ein. Sie zeigte sich durchsetzungsstark und zielorientiert und erklärte immer wieder die nächsten Schritte.

Schließlich wurde eine teilnehmende Beobachtung im Juni 2017 bei der Zielgruppe **SeniorInnen** durchgeführt. Bei allen Beteiligten handelte es sich um SeniorInnen, die die Kochrunde im Rahmen eines Ausfluges ihrer Tagesstätte besuchten. Alle SeniorInnen (acht Frauen und ein Mann) waren aus Österreich und lebten in der näheren Umgebung der Brotfabrik. Begleitet wurden die TeilnehmerInnen vom Leiter der Tagesstätte sowie einer dort tätigen Physiotherapeutin, einem Zivildienstler und einer Praktikantin. Die Organisation der Kochrunde durch die beiden NachbarschaftsköchInnen funktionierte reibungslos und der Ablauf wirkte sehr routiniert. Im Verlauf der Kochrunde wurden die TeilnehmerInnen durch aktive Ansprache motiviert. Dadurch, dass fast alle Aufgaben im Sitzen erledigt werden konnten, wurde auch mobilitätseingeschränkten SeniorInnen eine Teilnahme ermöglicht. Durch das Bereitstellen von Werkzeug und Lebensmitteln am Platz sowie Hilfestellungen wurde die Kochrunde größtenteils barrierefrei umgesetzt. Während dem Zubereiten der Speisen lag der Fokus auf der Einbindung der SeniorInnen in alle Prozesse rund ums Kochen. Beim abschließenden Essen wurde über das Thema gesunde Ernährung gesprochen. Einige der TeilnehmerInnen brachten sich zu diesem Thema ein. Für die TeilnehmerInnen schien es eine gelungene Abwechslung zum Alltag in der Tagesstätte zu sein und es gab Interessensbekundungen nach einer weiteren Kochrunde.

4.4 Ergebnisse der Gruppendiskussionen mit NachbarschaftsköchInnen

1. Fokusgruppe mit den NachbarschaftsköchInnen 2015

Es nahmen alle vier NachbarschaftsköchInnen an der ersten Diskussionsrunde teil. Im Folgenden werden die Ergebnisse der Gruppendiskussion nach den besprochenen Themenbereichen zusammengefasst.

Beweggründe der Teilnahme an dem Projekt

Die NachbarschaftsköchInnen kamen über unterschiedliche Wege zu dem Projekt. Ein Nachbarschaftskoch hatte die Stellenausschreibung gesehen und ganz spontan beschlossen, sich zu bewerben. Das Interesse lag vor allem an der sozialen Ausrichtung des Projekts. Nach dem ersten Treffen mit dem Projektteam war für ihn klar, am Projekt mitwirken zu wollen. Zwei Nachbarschaftsköchinnen wurde durch Tätigkeiten im Grätzel eingeladen bzw. erfuhren so von dem Projekt. Grund zur Teilnahme war die Ausrichtung des Projekts sowie eine flexible und damit weniger monotone Arbeit. *„Es ist jeden Tag etwas Neues und ein gutes Team.“* Für eine weitere Nachbarschaftsköchin war es immer schon ein großer Wunsch mit der Caritas zu arbeiten und sie kam über die Hortbetreuung zu dem Projekt. Es konnten gleich zu Beginn mit der Teilnahme am Projekt viele neue Kontakte geknüpft werden, so eine Nachbarschaftsköchin.

Reflexion der bisherigen Erfahrungen im Projekt

Besonders hervorgehoben wurde von den NachbarschaftsköchInnen die gute Teamarbeit. Das Projektteam wurde als freundlich, tolerant und offen für Fragen wahrgenommen und geschätzt. *„Wir können einfach jederzeit nachfragen, wenn wir uns nicht sicher sind.“* Ein(e) NachbarschaftsköchlIn verdeutlichte auch die guten Arbeitsstrukturen durch die sehr flexibel einteilbare geringfügige Tätigkeit und den guten Kontakt zu vielen Menschen, die am Projekt teilnehmen. *„Der Job und die Leute, das gefällt mir sehr gut.“*

Die Schulung wurde von einigen als gelungen beschrieben, auch wenn zu Beginn sehr viele Inhalte vermittelt wurden und sich das Team erst Schritt für Schritt einarbeiten musste.

Angesprochen wurden anfängliche sprachliche Barrieren, welche jedoch mit der Zeit mehr und mehr abgebaut werden konnten. Auch hier war die Toleranz und Geduld des Projektteams und auch der anderen NachbarschaftsköchInnen sehr hilfreich.

Insgesamt wurden die Projektausrichtung und die Umsetzung der Kochrunden als sehr gut empfunden. *„Das ganze Zusammenspiel ist sehr gut. Auch den Teilnehmern an den Kochrunden gefällt es sehr gut. Es ist gut, gemeinsam Entscheidungen treffen zu können. Die Ausrichtung des Projekts ist sehr flexibel und die Atmosphäre in der Küche sehr gut. Und es bringt auch etwas. Man bekommt etwas zurück.“*

Zu der Nachfrage, was eine besonders schöne Situation in der bisherigen Projektumsetzung war, wurde von einer Person die erste Kochrunde mit den Kindern genannt. *„Ich war danach sehr glücklich über die positiven Rückmeldungen“.* Auch das Kochen mit dem gelernten Koch wurde als eine besonders schöne Situation in der bisherigen Projektumsetzung geschildert. Als eine weitere besonders positive Situation wurde der Workshop mit der SV Group genannt: *„Wir waren das erste Mal dort. Wir haben Rezepte bekommen und die Küche sehen war ganz toll.“* Weiters wurde das erste Kennenlernen im Team als eine sehr schöne Situation beschrieben.

Schwierige Situationen wurden von den befragten NachbarschaftsköchInnen ebenso erwähnt, wobei diese meist aus Sicht der NachbarschaftsköchInnen gut gemeistert werden konnten, was wiederum die Motivation und das Engagement erhöhte. So wurde von zwei NachbarschaftsköchInnen die anfangs etwas schwierige Arbeit mit der Zielgruppe der SeniorInnen genannt. *„Ich dachte, ich kann nicht mit älteren Menschen arbeiten. Aber ich habe es versucht und es war dann am Ende leicht.“* *„Mit den Senioren war es wirklich schwer, wegen den Deutschproblemen. Es war sehr schwer, aber es ist langsam besser*

geworden. Ich habe es jetzt schon dreimal gemacht. Die meisten Senioren haben nach der Kochrunde gelacht.“

Angesprochen wurden auch die Herausforderung, die sich durch den häufigen Wechsel der Zielgruppen und der Struktur der Kochrunden ergeben würde: *„Es ist immer eine große Umstellung zwischen den Zielgruppen. So ist es auch schwieriger alles zu beachten Es ist eine Fülle von Aufgaben in sehr kurzer Zeit und da hat man manchmal auch nicht die Zeit für eine Wissensvermittlung. Die Aufteilung ist auch immer etwas schwierig.“*

Aufgaben und Rollen im Projekt - Partizipationsmöglichkeiten

Die vier befragten NachbarschaftsköchInnen zählten eine Fülle an Aufgaben auf, die sie im Zuge ihrer Tätigkeit umsetzten: über Einkaufen, Vorbereiten der Kochrunden, dem Kochen mit den Leuten und der Wissensvermittlung zu gesundem Essen, dem Zuhören, bis hin zu Vernetzungstätigkeiten, Öffentlichkeitsarbeit und internen Teamtreffen. Bei der Organisation der Kochrunden wurden bereits Strategien entwickelt und in jeder Kochrunde wird die Rollen- und Aufgabenverteilung flexibel angepasst.

Die NachbarschaftsköchInnen sahen viele Möglichkeiten sich in das Projekt einbringen zu können. *„Ich bin zum Beispiel sehr mutig beim Leute kontaktieren.“ „Ich habe immer gute Laune und den Leuten soll es ja auch Spaß machen.“ „Ich bin sehr offen, die Leute können mich auch 100 Mal fragen und ich antworte noch gerne.“* Den NachbarschaftsköchInnen liegen zudem auch der kulturelle Austausch und die Weitervermittlung von kulturellem Wissen am Herzen.

Nutzen durch die Teilnahme

Für die NachbarschaftsköchInnen hat sich durch die Mitarbeit bei Community Cooking teilweise einiges im Leben verändert, was durch Direktzitate zum Ausdruck gebracht werden soll:

„Ich habe ein neues Bild von Arbeit bekommen. Ich habe jetzt Spaß beim Arbeiten und ich fühle mich qualifiziert für meine Arbeit.“

„Das erste halbe Jahr war schwer, aber jetzt weiß ich, dass ich etwas machen kann. Ich habe jetzt die Chance in meinem Leben und ich kann jetzt Neues planen.“

„Vor dem Projekt war ich noch ängstlich. Jetzt kann ich mit anderen reden und bin mutiger. Und jeden Tag mit dem Team fühle ich mich besser.“

„Für mich ist es der Austausch mit den Ländern. Das ist und war eine große Bereicherung. Es hat meine Blickwinkel erweitert.“

Verbesserungspotenziale, Wünsche und Erwartungen

Die NachbarschaftsköchInnen waren schon zu Beginn sehr zufrieden mit dem Projekt und es wurden nur wenige Verbesserungspotenziale genannt. Hinsichtlich der Kochrunden wurde von den NachbarschaftsköchInnen die Herausforderung angesprochen, dass die gezielte Wissensvermittlung noch etwas zu kurz kommen würde. Häufig war wenig Zeit für die Vermittlung von Wissen. Es wäre auch hilfreich, wenn vorbereitete Informationen zu gesunder Ernährung (auch übersetzt in mehrere Sprachen) direkt nach der Kochrunde mitgegeben werden könnten.

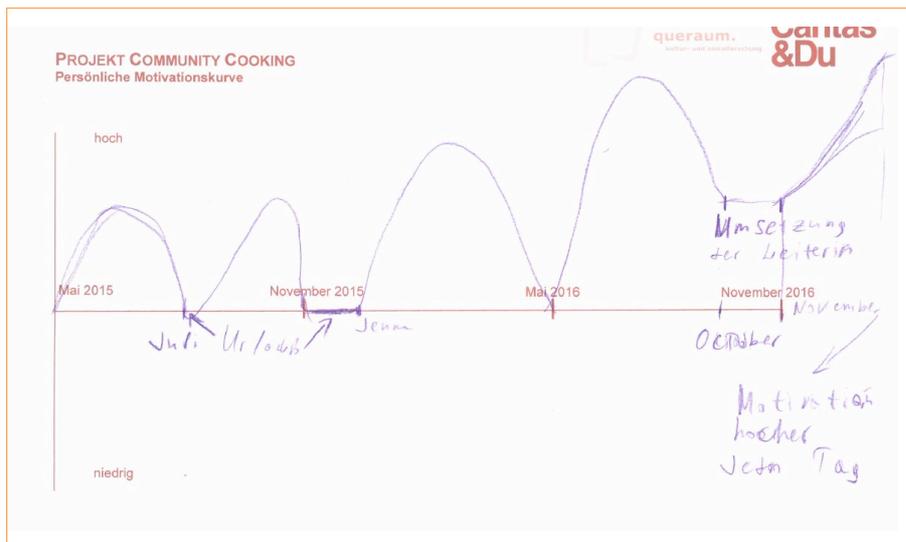
Verbesserungspotenzial sahen die NachbarschaftsköchInnen auch in der Schulung: *„Es war sehr viel in kurzer Zeit. Beim ersten Mal musste ich sehr viel nachfragen.“*

Weiters nannten die NachbarschaftsköchInnen noch weitere Zielgruppen, die sie gerne in das Projekt einbinden würden. So wünschten sie sich Kochrunden mit mehr Männern, mit Jungeltern, mit Schwangeren, AllergikerInnen und DiabetikerInnen, Vegetariern, Obdachlosen und mehr ÖsterreicherInnen.

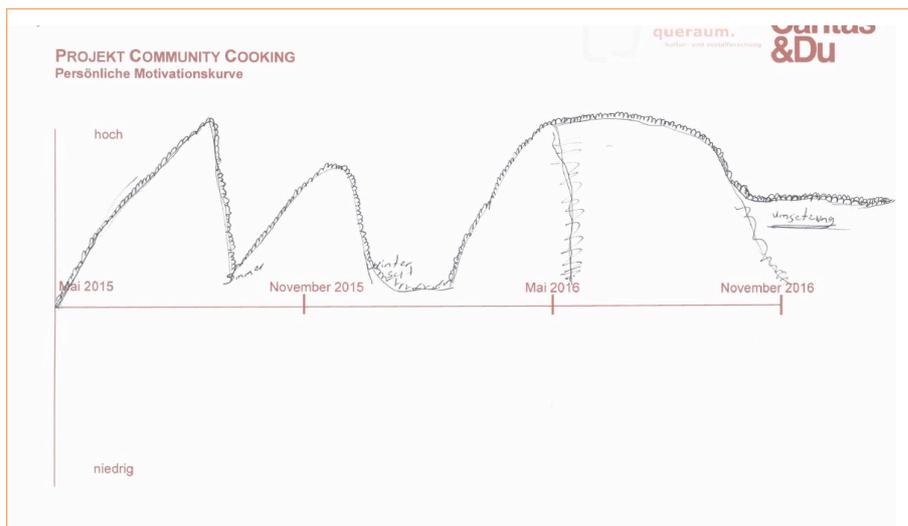
Schließlich wurde auch der Wunsch nach intensiver Öffentlichkeitsarbeit angesprochen. *„Ich möchte, dass alle, ganz Wien die Küche kennt.“* Facebook und vermehrte Mundpropaganda wurden hierbei als wichtige Kanäle zur Verbreitung genannt.

2. Fokusgruppe mit den NachbarschaftsköchInnen 2016

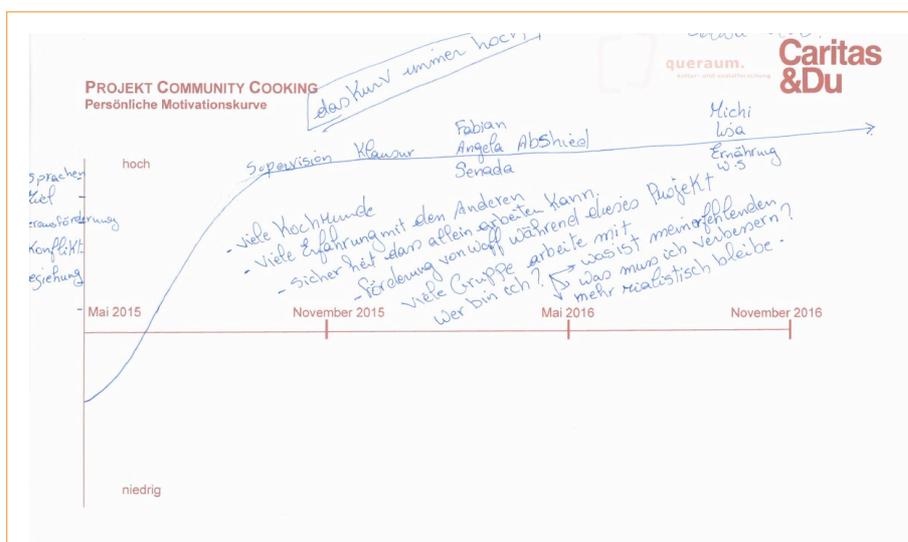
An der zweiten Diskussionsrunde nahmen drei Nachbarschaftsköchinnen teil. Die 2. Fokusgruppe begann mit der Reflexion der Erfahrungen im Projekt Community Cooking seit Beginn des Projekts im Mai 2015. Um Unterschiede und Gemeinsamkeiten ihrer Motivation und ihrer Einschätzungen während des Projektverlaufes sichtbar zu machen, wurden die Teilnehmerinnen der Fokusgruppe gebeten, ihre persönlichen „Motivationskurven“ zu zeichnen und diese genauer zu erläutern:



- Die erste Kurve spiegelt insgesamt die stetig steigende Motivation und die Zufriedenheit mit der Arbeit im Laufe der eineinhalb Jahre wider.
- Die Motivationskurve beginnt mit der Schulung und steigt hier bereits deutlich, denn „*sie (die Schulungsleiterinnen) haben uns begeistert. Wir haben keine Angst gefühlt und sie haben uns voll informiert über das Projekt und wir haben selbst geplant, wie wir arbeiten*“.
- „*Im Juli haben wir immer Urlaub, dann ist geschlossen. Und im August starten wir wieder und dann geht's weiter, weiter*“. Woraufhin sich die Kurve danach wieder deutlich gesteigert hat.
- Im Jänner war es dann ruhiger, weil „*fast keine Leute da waren, alle im Urlaub*“.
- Im Verlauf des Jahres 2016 ist die Motivation schließlich stetig angestiegen, denn „*jetzt fühlen wir uns sicher, weil wir schon Erfahrung haben, wenn etwas nicht richtig geht, kann man es korrigieren und die Leitung unterstützt uns immer*“.
- Der bevorstehende Wechsel der Teamleiterin führte im Oktober zu einem Absinken der Motivationskurve, da dieser mit Stress, Trauer und Ungewissheiten verbunden war.
- Ab November ging die Kurve schließlich stetig bergauf, denn „*wir sind wieder hochmotiviert, wir sind zufrieden, wir mögen unsere Arbeit hier. Weil hier gibt es keine Routine. Arbeit ist interessant, jeden Tag etwas Neues, neue Leute, neue Aufgaben. Und Team ist auch sehr höflich und wir fühlen uns hier wie Familie*“.



- Die zweite Kurve spiegelt, neben der Motivation, das persönliche Sicherheitsempfinden bezüglich des Projektverlaufs wider.
- Am Beginn des Projekts im Mai war „ich nicht so sicher. Kann ich das schaffen oder nicht?“.
- In den ersten Monaten ging die Motivationskurve sehr steil hinauf und die Unsicherheiten nahmen ab. „Wir haben so viele Kochrunden gemacht und wir haben so viele Leute kennengelernt. Ja, das haben wir geschafft und haben wir toll gemacht und unser Team und unser Projekt geht weiter“.
- Zur Sommerpause hin fällt die Kurve ab, weil es eine ruhigere, aber auch unsichere Zeit war.
- Danach steigt die Motivation wieder. „Wir haben neue Kochrunden gemacht, neue Leute gefunden, auch ganz gut gearbeitet“.
- Während der Winterzeit war es dann wieder ruhiger.
- Anschließend hat sich die Motivationskurve deutlich gesteigert. „Ich finde es hier schön und ich bin total glücklich hier. Wirklich, ich bin zufrieden“.
- Im Herbst kam es mit dem Wechsel der Teamleiterin und einiger KollegInnen zu vielen Veränderungen, die Fragen und Unsicherheiten mit sich brachten. Hier ging die Kurve wieder etwas nach unten.
- „Ab diesem Teil, ich weiß es nicht, was wird, schauen wir mal“.



- Die dritte Kurve spiegelt die persönliche Wahrnehmung der fünf Punkte: Sprachen, Ziel, Herausforderung, Konflikt und Beziehung, während des Projektverlaufs wider.
- Die Motivationskurve beginnt niedrig, denn im *„Mai 2015 war Ziel für mich unklar, ich begegnete viele Herausforderungen, ich konnte nicht mit anderen Leuten besprechen, face-to-face“*.
- Nach dieser ersten Phase hat sich die Kurve deutlich gesteigert, denn *„es gibt manchmal ein Konflikt, aber wir können diese Konflikte überwinden. Die Beziehung ist jetzt wie eine Familie“*.
- Bis zum Ende des Jahres 2015 wurde immer deutlicher, was das Ziel des Projekts ist und wie dieses zu erreichen ist. Die Sprachkenntnisse haben sich ebenfalls deutlich verbessert.
- Ab dem Herbst 2015 befand sich die Kurve in einem hohen Bereich, indem sie sich weiterhin stetig gesteigert hat. Wobei die Supervision als besonders hilfreich betrachtet wurde.
- Herausforderungen, wie Klausuren oder der Wechsel der Teamleiterin und einiger KollegInnen, *„das war ein bisschen Stress“*, wurden jedoch ebenfalls von der positiven Seite aus betrachtet.
- Im Laufe des Projekts konnten viele Erfahrungen im Umgang mit Anderen gesammelt werden und *„in den letzten zwei, drei Monaten hab ich mehr Sicherheit“*.

Reflexion und Rückblick: persönliche Highlights und Schwierigkeiten im Projektjahr 2016

Als besonders positive Erlebnisse im Projektjahr 2016 wurden von den Nachbarschaftsköchinnen die Ausflüge zum Bauernhof und die Kräuterwanderungen empfunden.

Eine Nachbarschaftsköchin schilderte mehrere persönliche Highlights. Darunter die regelmäßigen Teamtreffen und die Weihnachtsfeier, wobei besonders die Möglichkeiten für *„Austausch, Treffen und Zeit verbringen“* als positiv hervorgehoben wurden.

Eine weitere Nachbarschaftsköchin nannte als besonderes Erlebnis, dass sie bei einer Veranstaltung zum Thema Ernährungswissenschaften im Rathaus von einer Professorin wiedererkannt wurde, die vor einem Jahr mit einer StudentInnen-Gruppe bei ihr eine Kochrunde hatte. *„Ich hab etwas gemacht und eine Professorin kennt mich jetzt. Das ist eine besondere Sache. Ein Highlight.“*

Schließlich wurden als persönliche Highlights von einer Nachbarschaftsköchin die Workshops zu den Themen *„Vegane Küche“* und *„Lavakuchen“* genannt. *„Beide waren supertoll. Für mich sind die Workshops wirklich etwas Neues und das begeistert mich.“*

Ein weiteres besonderes Erlebnis hatten die Nachbarschaftsköchinnen Ende Oktober, als sie bei *„Guten Morgen Österreich“* zu ihrer Arbeit im Projekt Community Cooking interviewt wurden.

Als besonders schöne Situationen in den Kochrunden empfand eine Person das Lob über ihre Nachspeisen und, dass die Kinder ihr ein Bild geschenkt haben. *„Für mich ist das Zeugnis, dass wir gut arbeiten.“* Darüberhinaus gab es *„jeden Tag positive Momente“* in den Kochrunden.

Als schwierige Situationen wurden von einer Nachbarschaftsköchin zwei Kochrunden mit der Hortgruppe genannt, bei denen nicht alles nach ihren Vorstellungen ablief, wobei sie einräumte *„ich denke, dass muss alles super sein. Ich bin Perfektionistin“*.

Schließlich wurde noch die Situation am Tag der offenen Tür als etwas schwierig empfunden, denn da kamen so viele Leute und bedienten sich selbst, weshalb die von einer Nachbarschaftsköchin eingeladene PensionistInnen-Gruppe außerhalb der Küche blieb.

Aufgaben und Rollen im Projekt - Partizipationsmöglichkeiten

Die drei befragten Nachbarschaftsköchinnen hoben als neue Aufgabe im Vergleich zum letzten Jahr vor allem die Beschäftigung mit dem Weihnachtsthema im internationalen

Kontext hervor. So sollten typische Weihnachtsrezepte aus verschiedenen Ländern zusammengetragen und in den internationalen Kochrunden präsentiert werden.

Bei der Zuständigkeit für die Zielgruppen bevorzugten es die Nachbarschaftsköchinnen, sich abzuwechseln. Die Rollen- und Aufgabenverteilung wurde dementsprechend bei der wöchentlichen Organisation und Planung der Kochrunden flexibel angepasst.

Die Nachbarschaftsköchinnen sahen viele Möglichkeiten sich in das Projekt einbringen zu können. Vor allem durch gute Laune wollten sie die TeilnehmerInnen positiv stimmen. Darüberhinaus brachten zwei Nachbarschaftsköchinnen ihre Erfahrung als „Grätzeleltern²“ in die Kochrunden mit ein und versuchen auch hier den Leuten bei Fragen und Problemen zu helfen und sie zu unterstützen. Dabei wurden nicht nur Informationen weitergegeben, sondern die Menschen wurden an Ansprechstellen weitervermittelt, zum Beispiel an die Frauenberatung von FEM. Darüberhinaus wurde eine kostenlose Nachhilfe für Kinder organisiert und *„wir haben noch einen Fahrradkurs angeleitet und dann Gynäkologie-Konsultation und diese Kindertherapien und Psychotherapeutin. Solche Sachen“*.

Eine Nachbarschaftsköchin schilderte auch, wie sie durch Aufklärungsgespräche auf beiden Seiten Vorurteile zwischen Türkinnen und ÖsterreicherInnen verringern konnte.

Nutzen des Projekts

Die Nachbarschaftsköchinnen sahen das Projekt Community Cooking allgemein als nützlich und wichtig für alle Personen an, die am Kochen und an Ernährung interessiert sind.

„Oder wenn eine Gruppe oder wenn Leute keinen Treffpunkt haben. Das ist ein Treffpunkt. Für mich ist das so wichtig.“

Darüber hinaus wurde der kulturelle Austausch zwischen ÖsterreicherInnen und Personen anderer Nationalität als besonders wichtig erachtet, der vor allem durch die internationale Kochrunde ermöglicht werden könne.

Als Zielgruppen, die bisher noch nicht erreicht werden konnten, nannten die Nachbarschaftsköchinnen Menschen mit Behinderungen, StudentInnen und Schwangere. Ebenso konnten mit den Zielgruppen der Männer und der SeniorInnen keine eigenen Kochrunden abgehalten werden, da deren TeilnehmerInnenzahl zu gering war. Jedoch konnten diese gut in die anderen und hier vor allem in die internationale Kochrunde integriert werden.

Zu der Nachfrage, was die Nachbarschaftsköchinnen für sich persönlich aus der Mitarbeit bei Community Cooking in diesem Jahr mitnehmen konnten, wurden zuerst die verbesserten Sprachkenntnisse genannt. Ebenso wurden der Kontakt und die Erfahrungen mit Personen verschiedenster Nationalitäten geschätzt, um Vorurteile verringern zu können. *„Wir sind hier persönlich, wir sehen, dass alle Menschen sind“*.

Verbesserungspotenziale, Wünsche, Erwartungen und Nachhaltigkeit

Die Nachbarschaftsköchinnen waren auch im Jahr 2016 sehr zufrieden mit dem Projekt und es werden nur wenige Verbesserungspotenziale genannt. Die drei Nachbarschaftsköchinnen wünschten sich vor allem, dass das Projekt weiter geht und sie weiter mitarbeiten können. Diesbezüglich wird ebenfalls der Wunsch nach intensiver Öffentlichkeitsarbeit zur Steigerung des Bekanntheitsgrads von einer Nachbarschaftsköchin angesprochen. *„Natürlich unser Projekt soll weitergehen und ganze Welt kennt uns.“*

3. Fokusgruppe mit den NachbarschaftsköchInnen 2017

Zu Beginn der 3. Fokusgruppe wurden die drei teilnehmenden Nachbarschaftsköchinnen gebeten, ihr persönliches „Kochrezept“ für das Gelingen von Community Cooking zu erarbeiten. Dabei wurden folgende Fragen gestellt:

² „Grätzeleltern“ ist ein weiteres Caritas Projekt, bei dem freiwillige MultiplikatorInnen andere Menschen in ihrem Umfeld bei Prozessen der Integration und sozialen Inklusion unterstützen.

- Zutaten: Welche Einstellungen und Kompetenzen braucht es, damit Community Cooking gelingt?
- Kochutensilien: Welche Ressourcen und Rahmenbedingen sind notwendig?
- Was ist mein Geheimitipp für eine gelungene Umsetzung?
- Welche Stolpersteine können entstehen? Worauf muss geachtet werden?

Die unterschiedlichen „Kochrezepte“ wurden gesammelt und zusammengefügt:

Mein Kochrezept für Community Cooking

Meine Zutaten:

- Interesse am Kochen
- Gute Laune und positive Energie
- Ehrlichkeit
- Gutes Programm anbieten
- Respekt anderen Kulturen gegenüber
- Spontanität
- Liebe übertragen
- Leute motivieren, wieder zu kommen

Mein Geheimitipp:

- Mit den Leuten wie mit Freunden reden
- Wertschätzend sein
- Sich auf die Gruppe einlassen

Kochutensilien:

- Unterstützung, Motivation und Inspiration durch die Leitung
- Zusammenarbeit im Team
- Ausreichend Zeit für die Menschen

Das sollte nicht anbrennen:

- Zu viele Personen und zu wenige Köchinnen
- Keine Geduld

Caritas & Du

Reflexion: Highlights 2017

Ein besonderes Highlight bei Community Cooking war, dass ihre Tätigkeit auch nach der Förderperiode weiter gehen kann. Dies sei eine Bestätigung für die gute Arbeit des gesamten Teams. *„Wir haben es gut gemacht und haben gut gearbeitet, den Leuten geholfen und so haben wir jetzt noch ein Jahr dazu bekommen.“*

Eine Nachbarschaftsköchin macht deutlich, dass für sie das gesamte Projekt ein Highlight war. *„Ich bin hier mehr integriert und ich fühle mich sehr wohl.“*

Sehr gefallen haben den Köchinnen auch die Kochrunden mit externen AnleiterInnen (z.B. die kubanische Kochrunde) sowie die Exkursionen (z.B. Biofeigenhof in Simmering). Zudem war die Supervision sehr hilfreich.

Aufgabenbereiche

Das Projekt wurde bereits etwas mehr und mehr zum Selbstläufer. Die Köchinnen mussten weniger bewerben, um die Kochrunden zu füllen, so ihre Rückmeldungen.

Zudem wären die Kochrunden auch selbst viel routinierter und unkomplizierter verlaufen, auch wenn die Kochrunden aufgrund der Zielgruppenzusammensetzung sehr unterschiedlich umgesetzt wurden.

Eine Veränderung stellte auch der Personalwechsel (Leitung, Nachbarschaftskoch, Ernährungswissenschaftlerin) dar und dieser war mit Angst und Sorgen verbunden. Es habe

sich aber gezeigt, dass diese Angst unbegründet war. Die befragten Nachbarschaftsköchinnen sind sehr zufrieden mit dem neuen Team und konnten sich gut einarbeiten. In der zweiten Projekthälfte konnte darüber hinaus noch ein größerer Fokus auf gesundes Essen gelegt werden und das empfand eine Nachbarschaftsköchin als besonders positiv.

Wirkung auf die Zielgruppen

Den TeilnehmerInnen der Kochrunden hat es meist sehr gefallen und sie hatten Spaß, so erzählten die Nachbarschaftsköchinnen. Das führte auch dazu, dass die Personen auch wieder kamen. *„Die Leute kommen wieder, weil es ihnen so gut gefallen hat.“*

In den Kochrunden würden die TeilnehmerInnen andere Kulturen kennen lernen und davon inspiriert werden. *„Die ganze Welt findet sich in einer Kochrunde“*. Es konnten Freundschaften und Netzwerke entstehen. Zudem waren die NachbarschaftsköchInnen in vielen Bereichen tätig: *„Wir machen hier alles: Kochen, Bewerbung, Netzwerken und Beratung“*.

Auf persönlicher Ebene konnten die befragten Nachbarschaftsköchinnen durch das Projekt ihre Sprachkompetenz verbessern.

Zukunftswünsche

„Ich habe das Gefühl, wir können jetzt alles machen.“ Die Befragten fühlten sich nun in ihrer Tätigkeit sehr sicher und freuten sich auf ein weiteres Jahr in der Rolle als Nachbarschaftsköchinnen. *„Wir würden gerne auch mehr Stunden arbeiten. Wir haben schon viele neue Rezepte zum Kochen gefunden.“*

Zudem äußerten die Köchinnen einen weiteren Zukunftswunsch: Es wäre sehr schön, wenn es Community Cooking auch in anderen Bundesländern geben würde.

Ideen zur Weiterentwicklung

Ein Ziel wäre, die Leute noch weiter einzubeziehen und auch ihre Ideen aufzugreifen. Darüber hinaus würden die Nachbarschaftsköchinnen gerne noch stärker beratend tätig sein und die Zielgruppe der Flüchtlinge noch mehr einzubinden.

Eine weitere Idee wäre ein gemeinsames Kochbuch zu veröffentlichen.

Rückmeldungen an das Projektteam

Der Wunsch, dass das Projekt weiter läuft, wurde für ein Jahr erfüllt. Aber das Team hat noch weiterhin Sorge, wie es nach 2018 mit Community Cooking und ihrer Arbeit weiter geht. Wichtig wäre daher, weitere Förderungen zu bekommen. Die Köchinnen sind dem Team sehr dankbar, dass sie sich für eine Weiterführung des Projekts einsetzen.

„Ein großes DANKE an das Team. Es ist eine große Chance für Community Cooking zu arbeiten“.

4.5 Ergebnisse der Interviews mit KooperationspartnerInnen

Um herauszufinden, welche Erfahrungen die KooperationspartnerInnen im Projekt Community Cooking gemacht haben, worin sie den Nutzen sehen und wie sie die Nachhaltigkeit des Projekts einschätzen, wurden in einer ersten Befragung zehn und in einer zweiten Befragung neun telefonische, mittels Leitfaden strukturierte Kurzbefragungen mit folgenden Institutionen durchgeführt:

- Agenda Favoriten (2016 und 2017)
- Blinklicht (2017)
- FEMSüd (2016 und 2017)
- Food X (2016)
- Gebietsbetreuung (2016)
- Interface (2017)
- Lerncafé (2017)
- Liebes Kreta (2017)
- MieterverteterInnen Gemeindebau (2016)
- Stand 129 (2016 und 2017)
- Superar (2016 und 2017)
- Technisches Museum (2017)
- Verein NachbarInnen in Wien (2016)
- WiG (2016)
- Wohnpartner (2016)

Die Aufgaben der KooperationspartnerInnen innerhalb des Projekts erstreckten sich von gemeinsamen Arbeitsgruppen- und Vernetzungstreffen, über die Gestaltung von Inputs für die NachbarschaftsköchInnen und Zielgruppen, bis zu gemeinsamen Veranstaltungen und Initiativen sowie deren Bewerbung.

Positive Erfahrungen und Herausforderungen

Die Kooperation mit dem Projektteam wurde als sehr gut, unkompliziert, unbürokratisch und selbstverständlich beschrieben. Sowohl die fachlichen und organisatorischen Kompetenzen der einzelnen KooperationspartnerInnen als auch das Engagement haben eine professionelle Zusammenarbeit ermöglicht. Die Befragten äußerten sich sehr positiv gegenüber der Kooperation mit dem Projektteam. Die Zusammenarbeit sei problemlos sowie unkompliziert und die Kommunikationsbasis durchgehend sehr gut. Auch der Leitungswechsel sei nicht negativ spürbar gewesen, so meldet ein Kooperationspartner/eine Kooperationspartnerin zurück.

Positiv wurden vor allem auch die Kooperationen, die Öffentlichkeitsarbeit und die Räumlichkeiten sowie Ausstattung beschrieben – das Projekt zeichne sich durch „wunderbare Rahmenbedingungen“ aus. Besonders attraktiv wurde die Möglichkeit gesehen, muttersprachliche Angebote im Programm zu haben. „Community Cooking“ ermögliche einen interkulturellen, interreligiösen Dialog und durch die Niederschwelligkeit des Angebots erreiche man die richtige Zielgruppe: *„Kochen ist noch viel niederschwelliger, denn Kochen und Essen kennt jeder/jede“*.

Positiv gesehen wurde, dass das Projekt verschiedene soziale Differenzierungskategorien berücksichtige (Alter, Geschlecht, Herkunft, Einkommen) und einer intersektionalen Benachteiligung entgegenwirke.

Schwierig war allerdings aus Sicht eines Kooperationspartners, SeniorInnen zu motivieren. Vorgeschlagen wurde zudem eine breitere Bewerbung (beispielsweise in Schulen), um die Zielgruppen der Kinder und Jugendlichen noch stärker zu erreichen. Problematisch sei außerdem gewesen, dass es manchmal zu wenig Platz für Veranstaltungen mit einer hohen BesucherInnenanzahl gab. Ein Kooperationspartner bzw. eine Kooperationspartnerin regte darüber hinaus an, den NachbarschaftsköchInnen auch den Platz zu bieten, eigene Projekte einzubinden. Schließlich wurde 2017 angemerkt, dass Community Cooking mittlerweile so beliebt sei, sodass die Küche häufig sehr ausgebucht und damit eine Terminfindung erschwert sei.

Eingeschätzter Nutzen von „Community Cooking“

Das Projekt wurde als wichtige Anlaufstelle in einer Umgebung mit viel Wohnraum beschrieben und durch die Offenheit und Kooperationsbereitschaft von „Community Cooking“ wurde ein interkultureller Austausch ermöglicht.

Als wesentlicher Nutzen des Projekts wurde von einigen KooperationspartnerInnen das Erreichen von komplementären Zielen gesehen: über die Angebote werden nicht nur Ernährungskompetenzen vermittelt, sondern auch Sprachfähigkeiten ausgebaut und ein kultureller Austausch gefördert: *„Kultureller Austausch durch Kochen ist überhaupt gut“*. Darüber hinaus trage die Teilnahme an den Initiativen zur Stärkung der Selbstwirksamkeit und des Selbstvertrauens (insbesondere bei Frauen) bei. Die Wirkung auf und der Nutzen für die Zielgruppe sei nach Einschätzung des Großteils der Befragten zudem sehr nachhaltig. Die Kochrunden ermöglichen ein Empowerment für die Zielgruppen, stütze ein „Community building“ und führe zu einem Wissenszuwachs sowie einer Horizonterweiterung.

Für die eigene Tätigkeit sahen die KooperationspartnerInnen den Nutzen primär in der Vernetzung und der wechselseitigen Bewerbung: zum Einen steigere man so seinen Bekanntheitsgrad und zum Anderen erreiche man bestimmte Personengruppen über MultiplikatorInnen besser. Essen, gemeinsam Kochen und Feiern sind die Themen die jeder mag, die alle betreffen, wo man leicht anknüpfen kann und dann auch Gesundheitsthemen einfließen lassen kann: *„Über dieses Thema kriegt man sie einfach“*.

Praktisch profitiert man auch von neuen Rezepten und Tricks rund um das Thema „Kochen“. Zum zweiten Befragungszeitpunkt wurden neun KooperationspartnerInnen darüber hinaus gebeten, eine Einschätzung zur Zielerreichung zu geben. Diese sollten auf einer Skala von 1 (=stimme nicht zu) bis 10 (=stimme voll und ganz zu) einschätzen, wie sehr die jeweiligen Sätze für die stimmen – mit herausragend gutem Ergebnis:

Bei dem Satz *„Community Cooking konnte einen wichtigen Beitrag zum Aufbau gesunder Nachbarschaften rund um die Alte Ankerbrotfabrik leisten.“* wurde ein Mittelwert von 9,7 erreicht. Und auch der Satz *„Das Projekt unterstützte eine nachhaltige Kooperation unterschiedlicher AkteurInnen und Organisationen im Grätzel.“* wurde mit dem Mittelwert 9,2 bewertet.

Nachhaltigkeit

Ein Kooperationspartner fand es *„sehr traurig, dass Projekte die wahnsinnig gut laufen, sehr erfolgreich sind, nicht über die Laufzeit hinweg finanziell gesichert sind“*.

Das Projekt profitierte von der großen Reichweite und der Niederschwelligkeit: ein nachhaltiger Nutzen für und eine Sensibilisierung auf das Thema „gesunde Ernährung“ wurde daher gesehen. Nachhaltig sei insbesondere die Vernetzung sowie Kooperation mit PartnerInnen im Grätzel.

4.6 Lessons Learned des Projektteams

In der gesamten Projektlaufzeit wurden zusammen mit dem Projektteam wichtige Lernerfahrungen im Zuge der Reflexionstreffen gesammelt, die nun im Folgenden zusammengefasst werden.

Schulung: Die Inhalte der Schulung und die Wissensvermittlung wurden sowohl von den NachbarschaftsköchInnen als auch vom Projektteam als sehr gelungen und hilfreich bewertet. Der Zeitrahmen der Schulung war eher etwas knapp bemessen. Es wurden viele Inhalte in kurzer Zeit vermittelt. Für eine zukünftige Projektumsetzung nimmt sich das Projektteam mit, bei einer Schulung den „Kennenlern-Teil“ zu verstärken und mehr Teambuilding schon zu Beginn zu ermöglichen. Es wäre gut, aus Sicht des Projektteams, Zeit einzuplanen, Abläufe der Kochrunden sowie Rollenverteilungen auszuprobieren. Damit man auch mit den NachbarschaftsköchInnen essentielle Inhalte diskutieren und Ziele reflektieren kann, sei es notwendig, dass die KöchInnen gut informiert über die Hintergründe, Inhalte und Ziele des Projekts sind.

Kochrunden: Die Kochrunden sollten aus Sicht des Projektteams möglichst flexibel gestaltet werden (Zeit, Häufigkeit, Anmeldung, etc.). Besonders förderlich in der Umsetzung der Kochrunden war *„das Konzept von Runden. Das öfter kommen, das hat auch etwas Verbindlicheres. Die Leute haben das Gefühl einen Platz zu haben. Die Menschen fühlen sich wohl bei den Runden.“* Wichtig war es bei den Kochrunden *„eine Balance zwischen Flexibilität und klaren, verbindlichen Strukturen zu halten“*. Für eine Teilnahme von SeniorInnen am Community Cooking müssten aus physischen und psychischen Gründen viele Faktoren günstig zusammen spielen. Daher ist für die Gruppe der SeniorInnen die Vereinbarung vieler Termine von Vorteil, um trotz häufiger spontaner Absagen die Zielgruppe weiterhin erreichen zu können. Die altersmäßige Trennung und entsprechende Ankündigung der Kochrunde, wie z.B. „SeniorInnenkochrunde“ war eher hinderlich für die Zielgruppenenerreichung. SeniorInnen fühlten sich dadurch nicht angesprochen und äußerten auch den Wunsch lieber in altersmäßig diversen Gruppen kochen zu wollen. Förderlicher waren daher Ankündigungen von Erwachsenenkochrunden, mit themen-/kulturspezifischen Schwerpunkten. Bei der Zielgruppe der Schwangeren bzw. Jungeltern war die Einteilung der Zielgruppen allerdings förderlich, da das Thema Schwangerschaft und junge Elternschaft verbindend wirkt und der Austausch explizit darüber gewünscht war. SeniorInnen und junge Eltern fanden sich aber auch in den Kochrunden der Erwachsenen wieder.

Ausstattung der Küche: Das Design der Küche ist sehr ansprechend *„nur nicht immer auf die Praxis ausgelegt“*. Bereiche der Küche sind beispielsweise nicht vollständig barrierefrei für Menschen mit Behinderungen und für Kinder, obwohl hier durchaus sehr positive Rückmeldungen hinsichtlich der Barrierefreiheit kamen. Eine Lernerfahrung des Projektteams war, eine Küche (oder andere Gestaltungen) immer partizipativ zu planen und Menschen mit Erfahrungen zu Kochrunden in die Gestaltung mit einzubeziehen. *„Wichtig ist ein partizipativer Planungsprozess der Küche.“*

Mobile Küche: Die Mobile Küche wie geplant umzusetzen, hatte sich als eine Herausforderung dargestellt. Das gemeinsame Kochen und Essen ist schwierig bei größeren Veranstaltungen umzusetzen. Die Mobile Küche diente aber sehr gut der Öffentlichkeitsarbeit und es konnte damit die Aufmerksamkeit der Zielgruppen bei verschiedenen Veranstaltungen erlangt werden.

Brückenpersonen: Besondere Aufmerksamkeit muss auch auf den „Brückenpersonen“ (wie den NachbarschaftsköchInnen) zukommen: Gemeint sind damit Menschen, die Verbindungen zu anderen – schwieriger zu erreichenden Personen – herstellen. Die Brückenpersonen fungierten als MultiplikatorInnen und ÜbersetzerInnen. Das Projektteam machte die Erfahrung, dass diese Brückenpersonen wichtig sind und ihr – auch kurzfristiges – Fehlen negative Auswirkungen zeigen kann: Fehlen sie, fehlen auch jene Menschen, zu denen sie die Brücken gebaut haben. Ein achtsamer Umgang mit diesen Schlüsselpersonen war daher sehr wichtig.

Partizipation: Die Partizipation der Schwerpunktzielgruppe war sehr hoch. Sowohl die NachbarschaftsköchInnen als auch weitere Menschen, die Kochrunden anleiteten oder Initiativen in der Küche umsetzten, konnten sich einbringen und bei Projektschritten mitarbeiten. TeilnehmerInnen aus den Kochrunden und anderen Aktivitäten nutzten das Angebot der Partizipation am Projekt allerdings sehr unterschiedlich. *„Manche machen sehr aktiv mit und andere holen sich nur Wissen ab. Das sind zwei Pole im Projekt. Es gibt auch ganz unterschiedliche Gründe, im Projekt mitzumachen. Manche sind interaktiv, wollen Sozialkontakte knüpfen und suchen Austausch, manche suchen Unterstützung und Beratung.“*

Personale und zeitliche Ressourcen – Sinnvolle Arbeitsteilung: Die personellen Ressourcen waren nach den Erfahrungen des Projektteams etwas knapp bemessen. Es war teilweise notwendig, dass eine Person des Projektteams bei den Kochrunden anwesend ist, um in Kontakt mit den TeilnehmerInnen zu bleiben. Für inhaltliche Arbeit blieb dementsprechend etwas weniger Zeit. Um mit der Ressourcenknappheit umzugehen, war eine flexiblere Organisation von Tätigkeitsbereichen und Zuständigkeiten notwendig. Eine Auflösung der Tätigkeitsabgrenzungen ermöglicht ein gegenseitiges Unterstützen. Eine Erleichterung stellte die sich einstellende Routine dar. Gewisse Tätigkeiten, die am Anfang noch anstrengend waren (bspw. gemeinsames Einkaufen, Logistik), wurden automatisierter.

Qualitätssicherung: Supervision und Klausuren wurden zur Anregung von Reflexionen eingeführt und sollten im Weiteren ein kritisches Denken anregen. Da die Formate Supervision und Klausur nicht allen Teammitgliedern vertraut waren, initiierte die Einführung der Formate einen Lernprozess, der Empowerment ermöglichte.

Teambuilding und Diversitätsanspruch: Hinsichtlich des Teambuildings stand das Team immer wieder vor Fragen, die den Umgang mit Heterogenität und die Folgen des Diversitätsanspruchs betreffen: Wie geht man in der Praxis damit um, wenn sich Teams aus Personen zusammensetzen, die über unterschiedliche kulturelle und Bildungshintergründe verfügen? Hierfür müsste mehr Zeit und Raum für Überlegungen zu heterogenen Teams, Bedürfnissen, Wünschen eingeplant werden. Generell ist sich das Projektteam einig, dass multiprofessionelle und multikulturelle Teams einen Mehrwert darstellen.

Öffentlichkeitsarbeit: Es wurden Informationen zum Projekt über die Homepage und Facebook bereitgestellt. Detaillierte Informationen über die unterschiedlichen Angebote und Termine sollten öffentlich gemacht werden; betont wird dabei, dass das Vorgehen abhängig von der Zielgruppe (direkte Nachbarschaft, Bezirk, Wien) ist. Als Voraussetzung für die Verbreitung der Information muss also erst entschieden werden, für welche Gruppen man in Zukunft das Angebot öffnen möchte.

Verankerung in der Region und Nachhaltigkeit: Das Projekt und das Projektteam sind im Bezirk gut verankert. Zudem sind lokale PartnerInnen vorhanden (FEMsüd, Umweltberatung, etc.). Die Bezirksvorstehung ist ebenfalls sehr interessiert am Projekt. Hinsichtlich der Nachhaltigkeit macht das Projektteam darauf aufmerksam, dass Nachhaltigkeit nur schwer zu messen ist. Insgesamt kann gesagt werden, dass *„Lernen am praktischen Tun die Nachhaltigkeit steigern kann. Im Projekt wird vielschichtige Wissensvermittlung an die Zielgruppen erzielt.“* Ein Zeichen für den Erfolg des Projektes hinsichtlich Nachhaltigkeit ist auch, *„dass die Leute immer wieder kommen und sich auch außerhalb treffen und Netzwerke bilden“.* Sehr förderlich für die Nachhaltigkeit des Projektes war zudem das MultiplikatorInnenkonzept im Projekt.

5 Zusammenfassung der Ergebnisse und Fazit

Die vorliegenden Ergebnisse zeigen, dass aus Sicht der Befragten die niederschweligen gesundheitsfördernden Tätigkeiten von Community Cooking erfolgreich lebensweltnahes Wissen zu gesunder Ernährung vermittelten und einen wichtigen Beitrag dazu leisten konnten, die Nachbarschaft rund um die Alte Ankerbrotfabrik zu stärken, soziale Netzwerke aufzubauen, den kulturellen Austausch zu fördern und wichtige Kooperationen zu vertiefen.

Bezugnehmend auf die obigen Ergebnisse ist anzumerken, dass das Projektdesign von Community Cooking sehr geeignet war, um die Projektziele zu erreichen. Die Küche bot unterschiedlichsten Zielgruppen den Raum und die Möglichkeiten, sich auszutauschen, zu vernetzen, sich mit gesunder Ernährung in einem ungezwungenen Setting auseinanderzusetzen und darüber hinaus bei einer positiven Atmosphäre Spaß zu haben.

Bereits die erste Maßnahme des Projekts – die Schulung der NachbarschaftsköchInnen – konnte erfolgreich umgesetzt werden. Die vier NachbarschaftsköchInnen konnten nach Selbsteinschätzung ihr Wissen zum Projekt, zur Vernetzung und zu den wichtigsten Inhalten hinsichtlich der Gesundheitsförderung steigern. Zudem hatten sie erste Ideen bekommen, wie sie die Kochrunden in Zukunft gestalten können und welche Aktivitäten in den ersten Schritten umgesetzt werden sollten. Verbesserungsbedarf sahen sowohl die NachbarschaftsköchInnen als auch das Projektteam im zeitlichen Umfang der Schulung. Zudem sei die Möglichkeit für ein gegenseitiges Kennenlernen und eine Vermittlung der Projektziele etwas zu kurz gekommen. Die NachbarschaftsköchInnen konnten nach eigenen Angaben jedoch schnell in ihre Rolle hineinwachsen und die Kochrunden mehr und mehr selbständig gestalten.

Die Rückmeldungen der NachbarschaftsköchInnen zeigen auf, dass die TeilnehmerInnen in den Kochrunden andere Kulturen kennen lernen können und davon inspiriert werden – und wie NachbarschaftsköchInnen sehr schön auf den Punkt bringen: *„Die ganze Welt findet sich in einer Kochrunde“*. Es konnten Freundschaften und Netzwerke entstehen.

Die NachbarschaftsköchInnen haben ein breites Tätigkeitsfeld und haben damit den Zielgruppen nicht nur gesundes Kochen vermittelt, sondern waren auch beratend tätig. Durch ihren aktiven Einbezug der TeilnehmerInnen – so wird in den teilnehmenden Beobachtungen mehrmals deutlich – konnten die NachbarschaftsköchInnen auch zu einem Empowerment der Zielgruppen beitragen. Die Kochrunden wurden vom Evaluationsteam als dynamisch und bewegt wahrgenommen. Alle Beteiligten in den Kochrunden konnten den Prozess aktiv mitgestalten. Besonders positiv wurde von der Evaluatorin die sehr freundliche, wertschätzende und entspannte Atmosphäre wahrgenommen. Insgesamt wurde deutlich, dass die Kochrunden ein guter Ort für Informations- und Erfahrungsaustausch sowie für das Knüpfen von Kontakten der TeilnehmerInnen sind.

Diese Sichtweise der NachbarschaftsköchInnen und der Evaluatorinnen, die bei einzelnen Kochrunden teilnehmende Beobachtungen durchführten – konnte von Seiten der TeilnehmerInnen im Zuge der Feedbackbögen nur bestätigt werden. Auf die Frage, wie den TeilnehmerInnen die Kochrunde gefallen hat, antworten 95% der 162 Befragten mit (sehr) gut. Die Befragten empfanden nach eigenen Angaben nicht nur die Atmosphäre, Anleitung, Inhalte und Gestaltung als sehr gelungen, sondern fanden auch mit der Küche einen Raum, um Leute kennen zu lernen und sich zu vernetzen. Nicht zuletzt wurde auch ein hoher Spaßfaktor bei den Kochrunden hervorgehoben.

Von Seiten der KooperationspartnerInnen wurde das Projekt als wichtige Anlaufstelle in einer Umgebung mit viel Wohnraum beschrieben. Durch die Offenheit und Kooperationsbereitschaft von Community Cooking wurde ein lokales gesundheitsförderndes Angebot geschaffen, das gleichzeitig interkulturellen Austausch ermöglicht. Als wesentlicher Nutzen des Projekts wurde die Gesundheitsförderung durch das Ermöglichen eines kulturellen Austausches und der Vernetzung gesehen. Die Wirkung auf und der Nutzen für die Zielgruppe sei nach Einschätzung des Großteils der Befragten zudem sehr nachhaltig.

Die Kochrunden ermöglichen ein Empowerment für die Zielgruppen, stützen ein „*Community Building*“ und führen zu einem Wissenszuwachs sowie einer Horizonterweiterung.

Für die eigene Tätigkeit sahen die KooperationspartnerInnen den Nutzen primär in der Vernetzung und der wechselseitigen Bewerbung: zum Einen steigere man so seinen Bekanntheitsgrad und zum Anderen erreiche man bestimmte Personengruppen über MultiplikatorInnen besser.

Im Fazit konnte das Projekt durch besonders große Offenheit seitens des Projektteams (inklusive der NachbarschaftsköchInnen) und durch die Bereitschaft und Fähigkeit, Konzepte zu hinterfragen und abzuwandeln oder etwas Neues auszuprobieren bestehen. Wissen über gesunde Ernährung konnte alltagsnahe und anhand praktischer Rezepte im Zuge der Kochrunden vermittelt werden. Das Thema Partizipation spielte eine zentrale Rolle und wurde auf unterschiedlichen Ebenen umgesetzt. Die NachbarschaftsköchInnen – vom Projektteam als „Herz des Projekts“ gesehen – konnten sich nicht nur einbringen und bei wesentlichen Projektschritten mitentscheiden, sondern auch (eigenverantwortlich) mitarbeiten. Bei den Kochrunden und anderen Angeboten bestand eine große Offenheit für die TeilnehmerInnen, sich einzubringen, Wünsche zu artikulieren und unterschiedliche Dinge auszuprobieren bzw. bot die Gemeinschaftsküche auch einen offenen Raum für selbstorganisierte Aktivitäten. Als besonders förderlich für eine möglichst große Bereitschaft zur Partizipation bei den Schwerpunktzielgruppen haben sich ein verbindlicher, aber offener und flexibler Zugang und die Begegnung auf Augenhöhe erwiesen.

Durch die niederschwellige und persönliche Ansprache, die Einbindung der NachbarschaftsköchInnen, vielfältige meist kostenfreie Angebote für die verschiedensten Zielgruppen, offene Formate, ein von den KooperationspartnerInnen sehr geachtetes Projektteam und durch das „Hinausreichen“ des Projekts durch Einsätze der Mobilen Küche konnte sich die Gemeinschaftsküche als Anziehungspunkt für viele verschiedene Menschen etablieren.

6 Anhang

Feedback zur Schulung für NachbarschaftköchInnen

1) Fragen zur Wissenserweiterung:

	Trifft sehr zu	Trifft eher zu	Trifft eher nicht zu	Trifft nicht zu	keine Angabe
Ich fühle mich gut über die Ziele und Inhalte des Projektes Community Cooking informiert.	<input type="radio"/>				
Ich habe Ideen bekommen, wie ich mich im Stadtteil gut vernetzen kann.	<input type="radio"/>				
Ich fühle mich ausreichend rund um die Themen Gesundheitsförderung und gesunde Ernährung informiert.	<input type="radio"/>				
Ich weiß gut darüber Bescheid, wie ich durch Ernährung Körper und Seele beeinflussen kann.	<input type="radio"/>				
Ich weiß gut über die unterschiedlichen Lebensmittelwege sowie bewusstes und nachhaltiges Einkaufen Bescheid.	<input type="radio"/>				
Ich habe Ideen bekommen, wie ich die Kochrunden gestalten kann.	<input type="radio"/>				
Ich habe Ideen zu meinen ersten Aktivitäten als Nachbarschaftskoch/-köchin bekommen.	<input type="radio"/>				

2) Fragen zur Schulung

Wie hat Ihnen diese Schulung gefallen?

				
sehr gut	gut	eher nicht gut	gar nicht	keine Angabe

Was hat Ihnen gut/weniger gut gefallen?

Organisation und methodische Gestaltung der Schulung	Trifft sehr zu	Trifft eher zu	Trifft eher nicht zu	Trifft nicht zu	keine Angabe
Der zeitliche Umfang der gesamten Schulung	<input type="radio"/>				

war für mich angemessen.					
Die Schulung (Handouts, Arbeitsblätter, etc.) waren für mich hilfreich.	<input type="radio"/>				
Ich habe mich während der Schulung wohl gefühlt.	<input type="radio"/>				
Die Schulung war für mich inhaltlich gut vorbereitet.	<input type="radio"/>				
Die SchulungsleiterInnen haben die Inhalte verständlich vermittelt und sind auf Fragen/Interessen eingegangen.	<input type="radio"/>				
Die Zeit für Austausch und Diskussion war für mich ausreichend.	<input type="radio"/>				

Welche Kommentare und/oder Verbesserungsvorschläge zur organisatorischen, methodischen und inhaltlichen Gestaltung der Schulung haben Sie?

Möchten Sie uns sonst noch etwas mitteilen?

Vielen Dank für Ihre Rückmeldung!

Feedbackbogen Kochrunden

IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG!

1. Wie haben Ihnen die Kochrunden gefallen?

				
sehr gut	gut	eher nicht gut	gar nicht	keine Angabe

2. Bitte kreuzen Sie die zutreffende Aussage an...

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Teils/teils	Trifft überwiegend nicht zu	Trifft überhaupt nicht zu
Durch die Teilnahme an den Kochrunden konnte ich viel Neues für mich lernen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich fühle mich gut informiert über gesunde Ernährung sowie gesunde Lebensmittel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kochrunden wurden gut gestaltet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kochrunde wurde gut angeleitet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Atmosphäre in der Küche war freundlich und offen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich habe neue Leute kennengelernt und konnte gute Kontakte knüpfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Was hat Ihnen besonders gut gefallen?

Bitte wenden ->

4. Welche Erfahrungen konnten Sie sammeln?

5. Welche Verbesserungsvorschläge, Wünsche und Ideen möchten Sie uns mitgeben?

6. Möchten Sie uns noch Etwas sagen?

7. Fragen zur Ihrer Person:

Geburtsjahr: ____ (Bsp.: 1978)

Geschlecht: weiblich männlich

Wohnort (PLZ): ____ (Bsp.: 1100 Wien)

Haben Sie Kinder? Ja Nein

VIELEN DANK FÜR IHRE RÜCKMELDUNG!

Feedbackbogen (barrierefrei)

IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG!

1. Wie hat Ihnen die Kochrunde gefallen?

			
sehr gut	gut	eher nicht gut	gar nicht

Was hat Ihnen besonders gefallen?

2. Konnten Sie viel Neues in der Kochrunde lernen?

		
Ja	Weiß nicht	Nein

Was haben Sie Neues erfahren?

3. Wurde die Kochrunde gut gemacht/angeleitet?

		
Ja	Weiß nicht	Nein

4. Möchten Sie uns sonst noch etwas sagen?

Geboren im Jahr: _ _ _ _ (Bsp.: 1940)

Geschlecht: weiblich männlich

VIELEN DANK FÜR IHRE RÜCKMELDUNG!

PROJEKT COMMUNITY COOKING

Leitfaden Fokusgruppe mit den NachbarschaftsköchInnen

Dauer: 2 Stunden

Vorstellungsrunde mit Emotioncards:

Name und was ich gerne sonst noch über mich sagen möchte...

Foto: Welches Bild spiegelt am besten Ihre persönlichen Eindrücke aus dem Projekt wider und warum?

Themenblock: Reflexion

1. Was hat sie damals dazu bewegt beim Projekt Community Cooking tätig zu werden?
2. Wie waren bisher Ihre Erfahrungen mit dem Projekt? Was gefällt Ihnen besonders gut? Was hat bisher aus Ihrer Sicht nicht so gut funktioniert?
3. Erinnern Sie sich an eine Situation oder ein Erlebnis bei Community Cooking, die/das für Sie besonders wichtig bzw. positiv war? Erinnern Sie sich auch an eine Situation oder ein Erlebnis, von der/dem sie eventuell eher enttäuscht waren bzw. die/das Sie eher negativ erlebt haben?

Themenblock: Rolle & Partizipation

4. Welche Aufgaben übernehmen Sie im Projekt? Welche Aufgaben und Tätigkeiten fallen Ihnen leicht und wobei würden Sie noch Unterstützung benötigen?
5. Was können Sie selbst im Projekt einbringen? Was / wer unterstützt Sie dabei sich einzubringen? Was würden Sie noch benötigen?

Themenblock: Nutzen

6. Wenn Sie zurückschauen – hat sich etwas in Ihrem Leben verändert seit Sie bei Community Cooking mitarbeiten? Z.B.: Haben Sie hier etwas für Sie Wichtiges erfahren oder gelernt?
7. Für wen glauben Sie ist das Projekt Community Cooking wichtig und warum? Wer nutzt die Angebote und wer nicht?

Themenblock: Erwartungen

8. Was wünschen Sie sich für Ihre weiteren Tätigkeiten im Projekt? Welche Erwartungen haben Sie?
9. Rückblickend, was würden Sie hinsichtlich der Projektdurchführung noch raten? Haben Sie Verbesserungsvorschläge?

Abschluss: Gibt es etwas, das wir bisher nicht besprochen haben, Ihnen aber wichtig ist, rück zu melden?

PROJEKT COMMUNITY COOKING

LEITFADEN 2. FOKUSGRUPPE MIT DEN NACHBARSCHAFTSKÖCHINNEN

Dauer: 2 Stunden

Vorstellungsrunde

Themenblock: Reflexion anhand einer persönlichen Motivationskurve

10. Wie waren Ihre Erfahrungen mit dem Projekt im Jahr 2016?
11. Was war ein besonderes Highlight in diesem Jahr? Was war eine besonders schwierige Situation?

Themenblock: Rolle & Partizipation

12. Welche Aufgaben haben Sie im vergangenen Jahr übernommen? Hat sich etwas an Ihren Tätigkeiten im Vergleich zum Projektbeginn geändert?
13. Mit welchen Zielgruppen hatten Sie in diesem Jahr zu tun?
14. Was können Sie selbst im Projekt einbringen? Was / wer unterstützt Sie dabei sich einzubringen? Was würden Sie noch benötigen?

Themenblock: Nutzen

15. Für wen glauben Sie ist das Projekt Community Cooking wichtig und warum? Wer nutzt die Angebote und wer nicht?
16. Wenn Sie auf das letzte Projektjahr zurück schauen – was haben Sie möglicherweise für sich Wichtiges erfahren oder gelernt?

Themenblock: Erwartungen und Nachhaltigkeit

17. Was wünschen Sie sich für Ihre weiteren Tätigkeiten im Projekt? Welche Erwartungen haben Sie?
18. Rückblickend, was würden Sie hinsichtlich der Projektdurchführung noch raten? Haben Sie Verbesserungsvorschläge?

Abschluss: Gibt es etwas, das wir bisher nicht besprochen haben, Ihnen aber wichtig ist, rück zu melden?

PROJEKT COMMUNITY COOKING

LEITFADEN FOKUSGRUPPE MIT DEN NACHBARSCHAFTSKÖCHINNEN

Dauer: 2 Stunden

Themenblock: Reflexion

1. Was waren eure Erfahrungen mit dem Projekt im Jahr 2017?
2. Was war ein besonderes Highlight im Projekt? Was war eine besonders schwierige Situation?
3. Welche Aufgaben habt ihr im vergangenen Jahr übernommen? Hat sich etwas an euren Tätigkeiten geändert?
4. Was hat das Projekt aus eurer Sicht für die Zielgruppen bewirkt?
5. Was konntet ihr dazu beitragen?
6. Was wird über das Projekt hinaus noch wirken?

Themenblock: Erwartungen und Nachhaltigkeit

7. Was wünscht ihr euch für die Zukunft von Community Cooking?
8. Was muss getan werden, um dies zu erreichen?
9. Wenn das Projekt weitergehen würde, was wären eure Ideen zur Weiterentwicklung?
10. Was möchtet ihr dem Projektteam noch mitgeben?

Abschluss: Gibt es etwas, das wir bisher nicht besprochen haben, euch aber wichtig ist, rück zu melden?

LEITFADEN TELEFONINTERVIEWS KOOPERATIONSPARTNERINNEN 2016

Einführung

Seit nun fast 2 Jahren ist Community Cooking in der Ankerbrotfabrik vertreten und durfte in unterschiedlichsten Variationen und Zusammenhängen mit vielen KooperationspartnerInnen arbeiten. Wir, das Forschungsbüro *queraum. kultur- und sozialforschung*, begleiten und evaluieren das Projekt. Hierfür holen wir Rückmeldungen aller involvierten AkteurInnen und Zielgruppen ein. Interessant ist für uns unter anderem, wie zufrieden die wichtigsten KooperationspartnerInnen von Community Cooking mit der Projektumsetzung und mit der Zusammenarbeit mit dem Projektteam sind.

Das Gespräch wird nur in etwa 15 Minuten Ihrer Zeit beanspruchen. Im Anschluss protokollieren wir alle Gespräche und fassen die wichtigsten Themen aus allen Interviews für einen Bericht zusammen. Dabei werden keine Namen in Verbindung mit den Aussagen genannt.

1. Wie waren Sie bisher im Projekt Community Cooking eingebunden? Wie würden Sie Ihre Aktivitäten als KooperationspartnerIn in dem Projekt beschreiben?
2. Wie erleben Sie das Projekt Community Cooking? Was gefällt Ihnen besonders gut und was könnte eventuell verbessert werden?
3. Worin sehen Sie den Nutzen des Projektes für
 - a. die Zielgruppen (Kinder, Jugendliche, Jungeltern und SeniorInnen des Sozialraums Wien-Favoriten)?
 - b. Ihre eigenen Tätigkeiten?
4. Wie zufrieden sind Sie mit der Zusammenarbeit mit dem Projektteam?
5. Wie schätzen Sie die kurzfristige und langfristige Nachhaltigkeit des Projektes ein? Welche Schritte sollte das Projektteam noch in der Projektlaufzeit tätigen, um die Nachhaltigkeit des Projekts zu sichern?
6. Welche Wünsche und Ideen möchten Sie dem Projektteam für die weitere Umsetzung des Projektes mitgeben?

Zum Abschluss: Gibt es noch etwas, was wir nicht besprochen haben, Sie aber noch gerne einbringen wollen?

VIELEN DANK FÜR IHRE RÜCKMELDUNG!

LEITFADEN TELEFONINTERVIEWS KOOPERATIONSPARTNERINNEN 2017

Einführung

Community Cooking ist bereits das 3. Jahr in der Ankerbrotfabrik vertreten und durfte in unterschiedlichsten Variationen und Zusammenhängen mit vielen KooperationspartnerInnen arbeiten. Wir, das Forschungsbüro *queraum. kultur- und sozialforschung*, begleiten und evaluieren das Projekt. (Letztes Jahr hatten wir bereits ein Gespräch, wo wir Ihre Rückmeldungen gesammelt haben). Hierfür holen wir Rückmeldungen aller involvierten AkteurInnen und Zielgruppen ein. Da das Pilotprojekt nun mit Dezember 2017 abgeschlossen wird, ist es für uns von großem Interesse, wie Sie den nachhaltigen Nutzen des Projekts für alle Involvierten einschätzen.

Das Gespräch wird nur in etwa 10 Minuten Ihrer Zeit beanspruchen. Im Anschluss protokollieren wir alle Gespräche und fassen die wichtigsten Themen aus allen Interviews für einen Bericht zusammen. Dabei werden keine Namen in Verbindung mit den Aussagen genannt.

Einschätzung von 1-10: Wie sehr stimmen Sie den folgenden Aussagen zu (1=ich stimme nicht zu, 10=ich stimme voll zu)? Bitte Begründen Sie Ihre Einschätzung.

Community Cooking konnte einen wichtigen Beitrag zum Aufbau gesunder Nachbarschaften rund um die Alte Ankerbrotfabrik leisten.

Das Projekt unterstützte eine nachhaltige Kooperation unterschiedlicher AkteurInnen und Organisationen im Grätzel.

Fragen:

1. Wenn Sie auf die Kooperation mit Community Cooking (auf das Jahr 2017) zurückblicken: Welche Aktivitäten wurden zusammen umgesetzt?
2. Was war für Sie ein besonderes Highlight in der Zusammenarbeit mit Community Cooking? Was war eventuell schwierig und sollte in einer weiteren Kooperation berücksichtigt werden?
3. Worin sehen Sie den nachhaltigen Nutzen des Projektes für
 - a. die Zielgruppen (Kinder, Jugendliche, Jungeltern und SeniorInnen des Sozialraums Wien-Favoriten)?
 - b. Ihre eigenen Tätigkeiten?
4. Wie zufrieden sind Sie mit der Zusammenarbeit mit dem Projektteam? Was möchten Sie dem Projektteam noch mitgeben?

Zum Abschluss: Gibt es noch etwas, was wir nicht besprochen haben, Sie aber noch gerne einbringen wollen?

VIelen DANK FÜR IHRE RÜCKMELDUNG!