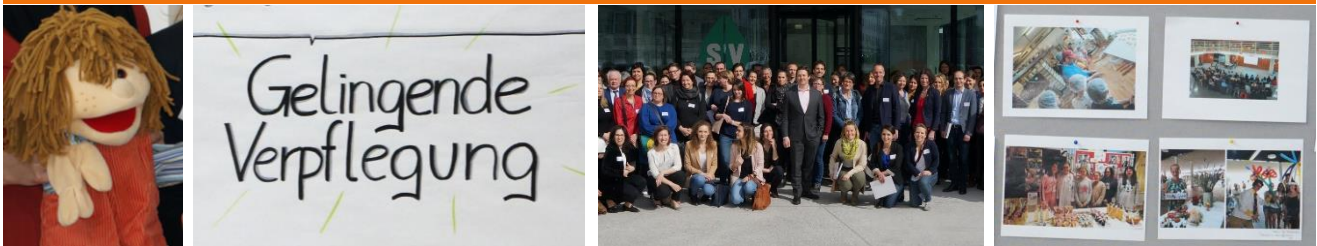


## BERICHT

### Dialog Kinder- und Jugendverpflegung

Wie kann ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen gelingen?



Bildquelle: Dachverband der Sozialversicherungen / Werner Grohmann

Datum der Veranstaltung: Dienstag, 10. März 2020

Ort: Dachverband der österreichischen Sozialversicherungen, Wien

### Gesundes Essen in Kindergarten, Schule & Co – Reden wir darüber!

*Kinder und Jugendliche verbringen viel Zeit in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen. Bereits die Hälfte aller Kinder im Kindergarten bekommt ein Mittagessen, in Krippen und Horten sind es um die 80%. Mit einem abwechslungsreichen und bedarfsgerechten Verpflegungsangebot (Jause, Mittagessen etc.) in Krippen, Kindergärten, Horten und Schulen wird ein wertvoller Beitrag zur Entwicklung gesunder Ess- und Trinkgewohnheiten und somit zu einem gesunden Heranwachsen geleistet. Kinder und Jugendliche sollen erleben können, dass gesundes Essen in der Gemeinschaft gut tut und schmeckt!*

*Ein gelungenes und gesundheitsförderliches Verpflegungskonzept zu verwirklichen bringt jedoch oftmals vielfältige Herausforderungen mit sich: angefangen von der Wahl der passenden Verpflegungsart, der attraktiven und leistbaren Gestaltung des Getränke- und Speisenangebots, bis hin zur Einbindung aller Interessensgruppen.*

Im Rahmen des Gesundheitsförderungsprogramms „**Richtig essen von Anfang an!**“ wurden alle, die eine Rolle bei der Gestaltung der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen spielen, am 10. März 2020 in Wien zum **Dialog Kinder- und Jugendverpflegung** eingeladen: **Leiterinnen/Leiter und Erhalterinnen/Erhalter von Bildungs- und Betreuungseinrichtungen, Verpflegerinnen/Verpfleger, Küchenleitungen und Küchenpersonal, Pädagoginnen/Pädagogen, Schülervereinerinnen/-vertreter, Elternvertreterinnen/-vertreter, Vertreterinnen/Vertreter von Schulbehörden, Pädagogischen Hochschulen, des Gesundheitsministeriums, Expertinnen/Experten aus dem Gesundheits- und Ernährungssektor u. Ä.**

Über 140 Gäste sind der Einladung gefolgt. Interessensvertreterinnen/-vertreter und Akteurinnen/Akteure sind aus allen Bundesländern angereist, um gemeinsam einen Tag lang der Frage nachzugehen, wie ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen erfolgreich verwirklicht werden kann.

**Vorgeschmack.** Nach Begrüßungsworten von Generalsekretär Mag. Stefan Wallner des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), von Büroleiter DI Martin Bruninger, MEng, MSc des Dachverbands der österreichischen Sozialversicherungen (DVSV) und von Geschäftsbereichsleiter Mag. Dr. Klaus Ropin des Fonds Gesundes Österreich (FGÖ) hat Mag.<sup>a</sup> Joy Ladurner, MSc, enthusiastisch und gekonnt durch das abwechslungsreiche Programm geführt.

Ein **Blick über den Tellerrand und auf den eigenen Teller** erfolgte im Rahmen eines Gastbeitrags: Dr. Stefan Storckdieck genannt Bonsmann vom Joint Research Centre Ispra der Europäischen Kommission stellte – spontan via Videokonferenz – [Empfehlungen und Umsetzungshilfen für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Europa](#) vor. Auch die [österreichischen Ernährungsempfehlungen](#) (siehe auch Seite 16) wurden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern vorgestellt und ihre Bedeutung für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen betont:

- » *Ernährungsempfehlungen für ein- bis zehnjährige Kinder,*
- » *Österreichische Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten sowie in der Schule,*
- » *Checkliste für die Schulverpflegung inklusive Begleitinformationen.*

Wie **Zukunft gesät** wird zeigte Mag.<sup>a</sup> Rita Kichler anhand von Einblicken in die neue Initiative des FGÖ, [„Kinder essen gesund“](#). Neben Toolbox, Rezeptsammlung, Kurzfilmen sowie Förderprojekten im Setting Volksschule umfasst die Initiative auch eine [Charta](#), die tags zuvor von Gesundheitsminister Rudolf Anschober unterzeichnet worden ist. Sie ist der Startpunkt einer österreichweiten Initiative für eine bessere Ernährung von Kindern. Nähere Informationen können den [Vortragsfolien](#) entnommen werden.

**Erfolgsrezepte teilen.** Gestärkt durch ein schmackhaftes vegetarisches sowie weitgehend regionales und saisonales Bio-Mittagessen ging es in den Nachmittag, wo es viel Raum für Austausch, Vernetzung und neue Ideen gab. In fünf Workshops gewährten Maßnahmenverantwortliche gemeinsam mit engagierten Umsetzerinnen und Umsetzern informative und inspirierende Einblicke in österreichische Modelle guter Praxis. Sie alle erhielten Urkunden als Zeichen der Anerkennung und des Dankes, festlich überreicht durch Priv. Doz.<sup>in</sup> Mag.<sup>a</sup> Dr.<sup>in</sup> Karin Schindler vom BMSGPK. Unterstützt von fachkundigen Workshop-Moderatorinnen bzw. -Moderatoren wurden gemeinsam Antworten auf folgende Fragen gesucht:

- » *Was ist bei der Schaffung gesundheitsförderlicher Verpflegungsangebote zu beachten: Was trägt zum Gelingen bei? Was kann herausfordernd sein? Wie lassen sich Herausforderungen lösen? Was würde man zukünftig nicht mehr oder anders machen? Was sind mögliche nächste Schritte? «*



Bildquelle: Dachverband der Sozialversicherungen / Werner Grohmann

Die **Gustostückerl** dieses Austausches wurden abschließend im Plenum zusammengetragen: fünf Workshop-Rapporteurinnen bzw. -Rapporteurs präsentierten auf anschauliche und informative Weise die Workshopergebnisse. So konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch von jenen Workshops profitieren, die nicht selbst besucht wurden. Workshop-Berichte zum Nachlese sind nachfolgend zu finden.

Die Pausen konnten für einen **Besuch des Dialog-Marktplatzes** genutzt werden: auch hier wurden eine ganze Reihe interessanter Angebote und Projekte rund um das Thema Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen präsentiert.

Dank des bunten, sehr anschaulichen sowie interaktiven Programms – das sich nur durch den Beitrag vieler engagierter und erfahrener Personen realisieren ließ – konnte mit der Veranstaltung viel Information wie auch Inspiration für die Neuschaffung bzw. Ausweitung gelungener, gesundheitsförderlicher Verpflegungsangebote für Kinder und Jugendliche weitergetragen werden.

**Veranstalter des Dialogs: Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) – Zentrum Ernährung und Prävention und Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) in Zusammenarbeit mit der AGES Akademie, dem Dachverband der österreichischen Sozialversicherungen (DVSV) sowie dem Fonds Gesundes Österreich (FGÖ)**

## **GUSTOSTÜCKERL – Berichte aus den Workshops: „Erfolgsrezepte teilen und gemeinsam Ideen kochen“**

Gemeinsames **Ziel** aller Maßnahmen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen ist es, eine **gesunde Ernährungsweise** von Kindern und Jugendlichen zu fördern. Frühzeitig gesundheitsförderliche Maßnahmen zu setzen ist wichtig, da Geschmacksvorlieben und Essgewohnheiten in frühester Kindheit geprägt werden, in der Jugend gefestigt werden und danach nur mehr schwer veränderbar sind.

Ermöglicht wird eine gesunde Ernährungsweise von Kindern Jugendlichen durch ein **attraktiv gestaltetes, abwechslungsreiches und bedarfsgerechtes Verpflegungsangebot**, das den **nationalen Empfehlungen** entspricht. Die Speisen bzw. Lebensmitteln sollen demnach einen angemessenen Energiegehalt haben, die benötigten Nährstoffe liefern und natürlich auch gut schmecken. Kriterien der Nachhaltigkeit sowie Anregungen seitens der Kinder/Jugendlichen, Eltern/Erziehungsberechtigten und Pädagoginnen/Pädagogen sollen bei der Gestaltung so weit als möglich mitberücksichtigt werden.

Eine **Evaluierung** der jeweiligen Maßnahme(n), die etwa die Akzeptanz des Angebotes wie auch Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen erfasst, ist stets anzustreben.

Im Herbst 2019 erfolgte im Rahmen einer bundesweiten **Ausschreibung** der Aufruf, laufende wie auch abgeschlossene Projekte/Maßnahmen für eine gesundheitsförderliche Verpflegung im Setting Kinderbetreuungseinrichtung und/oder Schule einzureichen, um diese bei der Dialog-Veranstaltung zu präsentieren. Die Auswahl der Einreichungen erfolgte anhand vorab festgelegter Qualitätskriterien; es konnten demnach sechs **Modelle guter Praxis** identifiziert werden.

In den **Dialog-Workshops** stellten Maßnahmenverantwortliche und engagierte Umsetzerinnen bzw. Umsetzer die ausgewählten Modelle guter Praxis aus erster Hand vor. Gemeinsam mit allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern wurde der Frage nach den zentralen Herausforderungen und Gelingensfaktoren bei der Realisierung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen nachgegangen. In Folge wurde versucht, konkrete nächste Schritte für die Schaffung bzw. Ausweitung von gesundheitsförderlichen Verpflegungsangeboten abzuleiten.

Nachfolgend finden sich die Ergebnisberichte folgender Workshops:

- **Gesundes Mittagessen im Kindergarten – Gesunde Kindergärten im Burgenland**  
Amt der Burgenländischen Landesregierung, Burgenland
- **Frische Bio-Verpflegung für Kinder der Gemeinde Seeham**  
Kinderhaus Seeham, Salzburg
- **Vitalküche und H<sub>2</sub>NOE-Wasserschule**  
NÖGUS/Initiative „Tut gut!“, Niederösterreich
- **Fokus Ernährung – Von der Jause bis zum Mittagessen!**  
AVOS Gesellschaft für Vorsorgemedizin, Salzburg
- **Mimi isst! Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern**  
Styria vitalis, Steiermark

## Gesundes Mittagessen im Kindergarten – Gesunde Kindergärten im Burgenland (GeKiBu)

Amt der Burgenländischen Landesregierung, Burgenland

Fokus des Workshops: Mittagsverpflegung im Setting Kindergarten

Seit 2012 werden burgenländische Kindergärten auf dem Weg zum „Gesunden Kindergarten“ begleitet; seit 2016 ist Gemeinschaftsverpflegung Teil des Programms. Für die Optimierung der Verpflegung wurde ein Leitfaden, der Wirtinnen und Wirte, Caterer und Betriebsküchen bei der gesundheitsförderlichen Gestaltung des Essensangebots unterstützen soll, erstellt. Im Rahmen von Workshops mit Kindergartenleitungen und Verpflegungsanbieterinnen und -anbietern wird dieser Leitfaden durch Ernährungsexpertinnen/-experten vorgestellt und in Einzelgesprächen die Umsetzung begleitet.

Mehr Informationen unter <https://www.burgenland.at/themen/gesundheit/gesunde-kindergaerten/gesund-es-mittagessen-im-kindergarten/>

Maßnahmenverantwortliche: Karina Wapp, M.A., Amt der Burgenländischen Landesregierung

Moderatorin: Dr.<sup>in</sup> Birgit Dieminger-Schnürch, Zentrum Ernährung und Prävention – AGES

Rapporteur: Univ.-Prof. Dr. Kurt Widhalm, Österreichisches Akademisches Institut für Ernährungsmedizin

### Workshopergebnisse

#### ✓ Allgemeine Erfolgsfaktoren:

- Durch eine gesundheitsförderliche Gestaltung des Essensangebots mit abwechslungsreicher Speisenabfolge lernen Kinder viele verschiedene Lebensmittel kennen.
- Durch das gemeinsame Essen im Kindergarten, und somit Vorbildwirkung der Peers, können auch Kinder, die ansonsten sehr wählerisch sind, dazu motiviert werden, verschiedene Gerichte und Speisen zu probieren.
- Neben den Peers ist die Vorbildwirkung der Eltern und der Kindergartenpädagoginnen/-pädagogen wichtig.
- Die starke Einbindung von Eltern, Kindern, Pädagoginnen/Pädagogen und Verpflegerinnen/Verpflegern trägt wesentlich zum Erfolg bei.
- Wichtig ist, dass (auch) die Kinder verstehen, warum das Speisen- und Getränkeangebot verändert wird.
- Auf das kindliche Wohlbefinden wird immer Rücksicht genommen.
- Die Kombination aus Bewusstseinsbildung im Rahmen der Kinderworkshops, Pädagoginnen-/Pädagogenschulungen und Elternabende einerseits und der Speiseplanoptimierung gemeinsam mit der Verpflegerin bzw. dem Verpfleger andererseits ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor.

#### ! Häufige Herausforderungen:

- Die Erreichung der Eltern gestaltet sich oft als schwierig. Zum Beispiel werden Workshops von weniger ernährungsinteressierten Eltern schwer angenommen.
- Herausfordernd punkto Ernährungserziehung: Das Wissen um eine ausgewogene Ernährung lässt sich aufgrund von Aversionen oft schwer umsetzen. So werden manche Speisen/Lebensmittel wie z. B. Hülsenfrüchte von manchen Kindern kategorisch abgelehnt.
- Die Kostenrelevanz/Wirtschaftlichkeit ist häufig ebenfalls eine Herausforderung. Ohne finanzielle Unterstützung, etwa durch Schulerhalter wie Gemeinden, können Speisen wie Fisch eventuell nicht so günstig wie gewünscht angeboten werden.

- Die Beschwerden der Eltern nehmen zu. Eltern wünschen sich immer häufiger spezielle Ernährungsformen für ihre Kinder (z. B. vegane Ernährung). Des Weiteren muss auch auf Lebensmittelintoleranzen und -allergien Rücksicht genommen werden.
- Die Bereitschaft der Verpflegerin bzw. des Verpflegers, am Speisenangebot etwas zu ändern, ist nicht immer vorhanden.

➔ **Nächste konkrete Schritte:**

- Umsetzung der gesetzlichen Vorgabe im Burgenland, dass der Bio-Anteil in der Mittagsverpflegung erhöht werden muss; Unterstützungsangebote hierfür sind in Ausarbeitung, dennoch wird dies eine Herausforderung
- Ausweitung der GeKiBu-Maßnahme auf das Setting Volksschule
- Anbieten eines Qualitätssiegels für „erfolgreiche“ Gemeinschaftsverpflegerinnen bzw. -verpfleger



Bildquelle: Dachverband der Sozialversicherungen / Astrid Wilfinger



## Frische Bio-Verpflegung für Kinder der Gemeinde Seeham

### Kinderhaus Seeham, Salzburg

#### Fokus des Workshops: Setting Kindergarten

Mit dem Wunsch, täglich eine frisch zubereitete und gesunde Mahlzeit anzubieten, werden seit 2010 zirka 150 Kinder – Kindergartenkinder, Kleinkinder und Volksschülerinnen/Volksschüler – in der Gemeinde Seeham mit einer Vormittagsjause aus rein biologischen Zutaten versorgt. Ein Teil der Kinder bekommt auch ein frisch gekochtes Mittagessen. Zubereitet werden die Speisen von zwei Köchinnen im Kinderhaus Seeham; die Lebensmittel stammen von einem kleinen Bio-Laden im Ort. Ein- bis zweimal in der Woche können die Kindergartenkinder auch mit den Köchinnen gemeinsam backen oder kochen. Die Kinder lernen eine Vielzahl an Lebensmitteln kennen und erfahren den Wert qualitativ hochwertigen Essens und der frischen Zubereitung. Von Eltern wird das Angebot, dessen Kosten größtenteils von der Gemeinde getragen werden, sehr gut und wertschätzend angenommen.

Mehr Informationen unter <https://www.seeham.at/Kinderhaus/>

Maßnahmenverantwortliche: Ingrid Weiser, Kinderhaus Seeham

Moderatorin: Mag.<sup>a</sup> Joy Ladurner MSc, Gesundheit Österreich GmbH

Rapporteurin: Mag.<sup>a</sup> Alexandra Hofer, Österreichische Gesellschaft für Ernährung

#### Workshopergebnisse

##### ✓ Allgemeine Erfolgsfaktoren:

- Motivierte Menschen, die sich für frische, regionale und saisonale Bio-Verpflegung für Kinder begeistern, sind maßgebliche Erfolgsfaktoren. Die Wertschätzung des Angebots und die Schaffung der passenden Rahmenbedingungen sorgen für eine nachhaltige Zufriedenheit aller Beteiligten.
- Bedürfnisorientiertes Essen und Trinken fördert die Selbstständigkeit und Autonomie von Kindern. Gleitende Essenszeiten sorgen dafür, dass diese selbst bestimmen können, wann und wie lange sie essen und trinken möchten. Die kindgerecht zubereiteten Mahlzeiten werden ohne Hektik und in einer angenehmen Atmosphäre eingenommen.
- Am Beispiel der Gemeinde Seeham ist ersichtlich, wie Biobäuerinnen und Biobauern und Kooperationsbetriebe erfolgreich im Bio-Netzwerk zusammenarbeiten. Das Netzwerk sorgt für eine kontinuierliche Belieferung des Hofladens, für den biozertifizierte, saisonale und heimische Warenqualität Standard ist. Ökologie ist die Ökonomie der Zukunft.
- Anpassung an den Standort (im städtischen oder ländlichen Bereich) und die allgemeinen Rahmenbedingungen: Für die Umsetzung einer optimalen gemeinschaftsverpflegenden Ernährungssituation in Kindergärten und Schulen gibt es viele gute Best Practice Beispiele mit unterschiedlichen Lösungsansätzen.
- Eine gute Verpflegungsqualität ist unter anderem dadurch bedingt, dass das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung und die Anforderungen an die Küchen (z. B. Ausschreibungskriterien, Infrastruktur, Personalqualifikation) in den letzten Jahren gestiegen sind.

## ! Häufige Herausforderungen:

- Als größte Herausforderung wurde die Finanzierbarkeit identifiziert. Ressourcen müssen vielfach erst geschaffen werden (z. B. Küchenausstattung, Logistik, Raumgestaltung im Kindergarten etc.). Kommunale Einrichtungen müssen dabei mit zusätzlichen Kosten rechnen, da einreichbare Förderungen auf EU-, Bundes- oder Länderebene, für z. B. 100 Prozent Bio-Gerichte, für Kindergartenkinder nicht kostendeckend sind.
- Für die Gewährleistung einer einwandfreien Speisenqualität ist die Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen erforderlich (z. B. die Einhaltung der Hygienevorschriften, Lebensmittelinformationsverordnung etc.).
- Um allen Kindern ein gesundes Aufwachsen zu ermöglichen, ist neben der Bereitstellung ausreichend finanzieller Ressourcen für Gesundheitsförderung und Prävention im Setting Kindergarten auch eine (bessere) Verankerung auf gesetzlicher Ebene erforderlich.
- Entscheidung, ob „bio“ oder „regional“ eingekauft wird. Regionale Produkte liegen stark im Trend und stärken die heimische Wirtschaft; Biolebensmittel werden nach strengen ökologischen Auflagen produziert und unterliegen einheitlichen Standards. Kaufentscheidungen sollten stets auf möglichst vielen ökologischen Kriterien beruhen: bio, regional und saisonal etc.

## → Nächste konkrete Schritte:

- Die Ergebnisse der Veranstaltung sollen reflektiert und verbreitet werden (durch Erzählen und Networking, Verlinkung etc.) und allen Akteurinnen und Akteuren wertvolle Anregungen liefern. Ziel ist die Umsetzung einer altersgerechten, gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung.
- Bewusstseinsbildung und die Vermittlung von Hintergrundinformationen sind wichtige Schritte zu diesem Ziel (z. B. auch für Schülerinnen und Schüler).
- Bei Bedarf kann mit dem Ziel der Qualitätssteigerung eine Kontaktaufnahme mit Caterer bzw. der Küche erfolgen. Dabei sollen Motivation und Begeisterung für das Thema verbreitet und gute Argumente für die Küchen/Caterer bereitgehalten werden.
- Bei der Präsentation der Ergebnisse des Workshops äußerten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Veranstaltung den Wunsch nach einer Exkursion in die Gemeinde Seeham. Die Vertreterinnen bzw. Vertreter des Projekts erklärten dazu spontan ihre Bereitschaft.



Bildquelle: Dachverband der Sozialversicherungen / Werner Grohmann



## „Vitalküche“- Gemeinschaftsverpflegung in Niederösterreich & H2NOE - Wasserschule: Wasser trinken. In meiner Schule.

NÖGUS/Initiative „Tut gut!“, Niederösterreich

Fokus der Workshops: Setting Schule

Im Rahmen des Programms „Vitalküche“ können Schulen (wie auch Kindergärten und Horte) gemeinsam mit Verpflegungsbetrieben bis zu zwei Jahre lang eine kostenlose Prozessbegleitung in Anspruch nehmen, um ein ausgewogenes Speisen- und Getränkeangebot für die jeweiligen Zielgruppen zu entwickeln. Zusätzlich können Begleitangebote, wie Elternabende, Kundenbefragungen, Workshops für Kinder/Jugendliche oder Pädagoginnen/Pädagogen, kostenlos organisiert werden. Für Verpflegerinnen/Verpfleger und Multiplikatorinnen/Multiplikatoren werden Weiterbildungen angeboten. Ziel ist, das gesamte vorhandene Verpflegungsangebot zu analysieren und schrittweise zu optimieren. Basis dafür ist die „NÖ Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung“.

Mehr Informationen unter <https://www.noetutgut.at/bildung/vitalkueche/>

Im Programm „H2NOE-Wasserschule“ wird gezielt dabei unterstützt, dass am Schulvormittag ausschließlich Wasser getrunken wird. Lehrerinnen/Lehrer und Schülerinnen/Schüler sind gleichermaßen eingebunden. Neben einem Schulungs-Workshop für Pädagoginnen/Pädagogen erhalten Schulen verschiedenste motivierende Materialien (Trinkflaschen, Elternbrief, Trinkpässe etc.).

Mehr Informationen unter <https://www.noetutgut.at/bildung/h2noe-wasserschule-in-noe/>

Maßnahmenverantwortliche: Mag.<sup>a</sup> Heidemarie Hell, Initiative „Tut gut!“

Moderator: Mag. Dipl.-HTL-Ing. Univ. Lektor Andreas Schmolzer, SAICON Consulting

Rapporteurin: Adelheid Weber, MSc, BMSGPK

### Workshopergebnisse

#### ✓ Allgemeine Erfolgsfaktoren:

- Anerkannte, wissenschaftsbasierte Qualitätskriterien: Einführung der Niederösterreichischen Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für die Verpflegungsautomaten
- An den Standort angepasste Maßnahmen und Flexibilität in der Umsetzung, Transparenz der Maßnahmen, möglichst einfache Umsetzbarkeit und schnell sichtbare Ergebnisse
- Externe Prozessbegleitung durch Expertin/Experten (u. a. für Steuergruppen-Leitung am Standort) und Unterstützung durch verschiedene Materialien sowie durch ein Maskottchen
- Bestimmung einer Ansprechperson (ein Mitglied der Steuergruppe), die engagiert ist und den Prozess vor Ort am Laufen hält
- Reflexionsgespräche und Erfahrungsaustausch, vor allem innerhalb des „Verpflegungsdreiecks“ Erhalter-Einrichtung-Verpflegerin/Verpfleger
- Einbindung der Schülerinnen und Schüler
- Schülerinnen/Schüler motivieren sich gegenseitig, wenn sie die Initiative lustig/spaßig finden und diese gemeinschaftlich (z. B. durch gemeinsam Rituale) umgesetzt wird
- Zusatzmaßnahmen: Workshops mit Eltern und/oder Schülerinnen/Schülern oder Workshops für „kulinarische Pädagogik“ mit Pädagoginnen/Pädagogen etc.
- Schulung bzw. Fortbildung von Multiplikatorinnen/Multiplikatoren und Verpflegerinnen/Verpflegern
- Möglichst hoher Bekanntheitsgrad unterstützender Initiativen/Programme, wie der Initiative „Tut gut!“ und der zugehörigen Programme

- Verleihung von Auszeichnungen = Sichtbarmachung der geleisteten Arbeit
- Aus Sicht unterstützender Initiativen: Kundenbindung während der Prozessbegleitung und darüber hinaus (Auszeichnungs-Verleihung bei Gala, Fortbildungen, telefonischer Kontakt, Newsletter etc.)

### ! Häufige Herausforderungen:

- Komplexe Gefüge an den z. T. sehr unterschiedlichen Standorten (z. B. mehrere/ unterschiedliche Verpflegerinnen/Verpfleger an einem Standort): stellt hohe Ansprüche an alle Beteiligten
- Alle Beteiligten ins Boot holen (primär die Vertreterinnen/Vertreter des „Verpflegungs-dreiecks“)
- Skepsis, Ängste bzw. Vorbehalte nehmen (z. B. Angst, die bisherige Verpflegerin bzw. den bisherigen Verpfleger zu verlieren; Hygiene bei der Entnahme von Trinkwasser von der Leitung durch Kinder)
- Umgang mit Ernährungsbedürfnissen bzw. -gewohnheiten: z. B. müssen Kinder nicht immer Essen erhalten, das ihren bisherigen Geschmackspräferenzen entspricht → Ziel ist, vielfältige kulinarische Ausprägung des menschlichen Geschmackssinns zu fördern; einzelne Eltern möchten Empfehlung zum ausschließlichen Wassertrinken nicht unterstützen.
- Es bedarf gewisser zeitlicher und räumlicher Ressourcen seitens der Bildungs- und Betreuungseinrichtungen
- Ansprüche an die Verpflegung (z. B. Frische) vs. Ausstattung am Standort (z. B. Vorhandensein einer Schulküche)
- Vermeidung/Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Wirtschaftlichkeit für den Verpflegungsbetrieb vs. Preisgestaltung/Leistbarkeit der Speisen
- Nachhaltigkeit der Maßnahmen und ggf. Nachbetreuung sicherstellen und unterstützen
- Umgang mit einem etwaigen Wechsel einer Verpflegerin/eines Verpflegers

### → Nächste konkrete Schritte aus Sicht der Programme „Vitalküche“ und „H<sub>2</sub>NOE-Wasserschule“:

- Die Teilnahme von Schulen und anderen Einrichtungen durch (neue) Rituale, Events und Auszeichnungen langfristig erhalten bzw. die Motivation zur Programmteilnahme steigern
- Netzwerktreffen und Fortbildungen organisieren z. B. Ernährungskompetenz-Schulungen für Pädagoginnen/Pädagogen
- Auf „Kulinarische Pädagogik“ setzen: mit Schülerinnen/Schülern kochen, gärtnern, Lebensmittel bzw. Essen spielerisch erfahren
- Führungen durch Küchen organisieren: wo kommt das Essen her und wie wird es zubereitet?
- Maßnahmen, um den Bekanntheitsgrad der Initiative bzw. der Programme zu erhöhen



Bildquelle: Dachverband der Sozialversicherungen / Astrid Wilfinger

## Fokus Ernährung – Von der Jause bis zum Mittagessen!

AVOS Gesellschaft für Vorsorgemedizin GmbH, Salzburg

Fokus des Workshops: Setting Schule

Seit fast 10 Jahren werden Schulen im Bundesland Salzburg durch AVOS bei der Optimierung der Verpflegungssituation nach den Mindeststandards für Salzburger Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen (der Österreichischen Gesundheitskasse) unterstützt. Im Fokus steht die verhältnispräventive Tätigkeit nach ernährungswissenschaftlichen Richtlinien: Pausenverpflegungs-angebote vor Ort optimieren, Getränkeautomaten-Check, Wasserbrunnen, Urban Gardening etc. Mit Schulleitungen, Lehrerinnen/Lehrern, Schülervertreterinnen/Schülervertretern, Elternvertreterinnen/Elternvertretern und Anbieterinnen/Anbietern werden Lösungspakete geschnürt und passende Maßnahmen geplant.

Mehr Informationen unter <https://www.gesundessalzburg.at/avos/was-wir-tun/gesundheitsfoerderung-fuer-bildungseinrichtungen/fokus-ernaehrung/>

Maßnahmenverantwortliche: Cornelia Seitlinger-Schreder, BEd, MSc, AVOS Gesellschaft für Vorsorgemedizin

Moderatorin: Priv. Doz.<sup>in</sup> Mag.<sup>a</sup> Dr.<sup>in</sup> Karin Schindler, BMSGPK

Rapporteurin: Mag.<sup>a</sup> Bettina Maringer, DVSV

### Workshopergebnisse

#### ✓ Allgemeine Erfolgsfaktoren:

- Partizipation: Einbindung von allen Beteiligten - mit gewissen Herausforderungen (siehe unten)
- Verbesserung der Kommunikation z. B. zwischen Schulleitung, Lehrerinnen/Lehrer und Verpflegerinnen/Verpfleger und Vermittlung zwischen den diversen Positionen
- Optimiertes Angebot: dafür sorgen, dass den Kindern und Jugendlichen die gesündere Wahl leichtfällt bzw. diese einfach für sie ist (Anm.: „Make the healthy choice the easy choice“)
- Finden individueller Lösungen ist möglich und nötig, da jede Schule anders ist
- Zufriedenheit seitens Schülerinnen/Schülern und Lehrerinnen/Lehrern (Anmerkung: etwa durch deren Einbindung in Veränderungsprozesse) sicherstellen bzw. steigern

#### ! Häufige Herausforderungen:

- „Wohlüberlegte“ Partizipation: welche Personen jeweils einbezogen werden ist entscheidend für das Ergebnis, die Art wie Fragebögen verfasst werden oder wie Gesprächsrunden geleitet werden etc.
- Sämtliche Gesprächspartnerinnen/Gesprächspartner an einen Tisch für ein Erstgespräch zu bekommen (Küchenleiterinnen/Küchenleiter bzw. Buffetleiterinnen/Buffetleiter, Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter bei der Ausspeisung, Jausenlieferantinnen/Jausenlieferanten, Elternvertreterinnen/Elternvertreter, Schülervertreterinnen/Schülervertreter, Lehrerinnen/Lehrer und Schulleitung, oftmals auch noch Schulerhalterinnen/Schulerhalter) ist herausfordernd
- Eingehen auf unterschiedliche Bedürfnisse ist nötig
- Es bedarf engagierter Lehrerinnen/Lehrer, Zeit und Geld
- Vorurteile abzubauen ist ebenfalls herausfordernd, wie z. B. „Grün isst man nicht“

### ➔ Nächste konkrete Schritte:

- Verpflichtung zu Mindeststandards: diese können einerseits hilfreich, andererseits hemmend für Umstellungen (mögliche Ablehnung, gesetzliche Vorgaben etc.) sein
- Schulorganisation: gesunde Ernährung als Thema im Lehrplan verankern, interdisziplinäre Aktivitäten (Ernährung / Bewegung / seelische Gesundheit) u. a. in der Freizeitbetreuung an Ganztagschulen
- Elterninformation, Verbesserung der Kommunikation mit Eltern
- Weiterbildung: Verbreitung der Erfahrungen, dadurch Steigerung der Motivation auch bei anderen Pädagoginnen/Pädagogen oder Schulen
- Ernährungsthemen für vorwissenschaftliche Arbeiten (oder Diplomarbeiten), um Bedeutung des Themas Ernährung / Nahrungsmittel für Wissenschaft und Forschung bei Schülerinnen/Schüler (bzw. auch Studierenden) und Betreuerinnen/Betreuer zu erhöhen
- Trennung von Kosten für Internat und Essen (derzeit Pauschale), damit eigenes Kochen ermöglicht werden kann



Bildquelle: Dachverband der Sozialversicherungen / Astrid Wilfinger

## Mimi isst! Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern

Styria vitalis, Steiermark

Fokus des Workshops: Mittagsverpflegung im Setting Kindergarten und Schule

Im Projekt „Mimi isst!“ wurde auf neue Art und Weise mit allen Beteiligten des sogenannten Verpflegungsdreiecks gearbeitet. Erfolgreiche Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) binden nicht nur die Verpflegerin/den Verpfleger, sondern auch belieferte Einrichtungen sowie die Erhalterinnen/Erhalter mit ein. Ein gelungenes Verpflegungskonzept ist jenes, das den Möglichkeiten und Anforderungen dieser Partnerinnen und Partner entspricht und deren Bedürfnisse gut abdeckt. Styria vitalis kann bereits auf langjährige Erfahrungen im Bereich GV zurückgreifen. Standen vor einigen Jahren ausschließlich der Speiseplan und Veränderungen der Rezepturen am Programm, sind heute Kommunikationsprozesse, das Regenerieren und die Ausgabe der Speisen in den belieferten Einrichtungen sowie der Ablauf und die Atmosphäre beim Essen vor Ort zentrale Bestandteile von Projekten. Ein gelungenes Mittagessen ist einfach mehr als die Anzahl der Kalorien am Teller.

Mehr Informationen unter <https://styriavitalis.at/information-service/projektarchiv/mimi-isst/> und <https://styriavitalis.at/information-service/projektarchiv/herausforderung-gemeinschaftsverpflegung/>

Maßnahmenverantwortliche: Manuela Reiter, MSc, Styria vitalis

Moderatorin: Prof. (FH) Mag.a Gabriele Karner, MBA, FH St. Pölten

Rapporteurin: Mag.a Rita Kichler, Fonds Gesundes Österreich

### Workshopergebnisse

#### ✓ Allgemeine Erfolgsfaktoren:

- Erhalterin/Erhalter: nimmt sich dem Thema Mittagessen an, stellt finanzielle Ressourcen zur Verfügung, unterstützt Veränderungen
- Einrichtung: das Thema Mittagessen ist ein großes Anliegen, das gesamte Team wird miteinbezogen, transparente Kommunikation Richtung Eltern wird übernommen, dem Thema Essen & Trinken wird auch im Alltag besondere Rolle eingeräumt
- Küche: stellt qualifiziertes Personal (Kochen, Speiseplanerstellung, Kommunikationsmaßnahmen, allgemeines Organisationstalent) ein, ist offen für Veränderungen, gesprächs- und fortbildungsbereit
- Küche immer miteinbeziehen und nicht „drüberfahren“
- Wertschätzende Kommunikation mit allen Beteiligten (v. a. Küchenpersonal)
- Zuständigkeiten rund um das Mittagessen klären – allgemein und bei spontan auftretenden Themen bzw. Problemen
- Begleitung von Veränderungsprozessen durch externe Vermittler empfehlenswert
- Externe Beratungen zum Thema Hygiene, Baurecht etc. bereits in der Planungsphase unbedingt in Anspruch nehmen
- Transparente Kommunikation von Veränderungen an Eltern sehr wichtig: z. B. Elternabende mit Verkostung (Einbeziehung der Kinder bei Elternabende erhöht Teilnahme der Eltern); Küchenthemata gut und eingehend kommunizieren („Der Küche ein Gesicht geben“ wenn sie nicht im Haus angesiedelt ist)
- Qualitätsvolles Speisenangebot, das sich an Empfehlungen bzw. Standards hält; Schulung/Beratung dazu während der Veränderungsprozesse
- Ehrenamtliche Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter für Tätigkeiten rund ums Mittagessen mitdenken
- Gemeinsames Ziel: das Wohl der Kinder bzw. Kinder steht im Mittelpunkt

## ! Häufige Herausforderungen:

- Unverträglichkeiten und Allergien der Kinder stellt vor allem kleinere Küchen vor große Herausforderungen (unbedingt ärztliches Attest einfordern!)
- Küche ist oft sehr isoliert, Kooperation zwischen Küche und Einrichtung fehlt
- Kinder bringen schon gefestigtes Essverhalten von zuhause mit, was die Einführung neuer Speisen bzw. Geschmäcker schwierig macht
- Eltern sind teilweise sehr fordernd, kennen Großküchenalltag sehr wenig, fehlt Verständnis für Grenzen
- Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Bauen etc. müssen eingehalten werden
- Theorie vs. Praxis: Nationale Empfehlungen und Standards vs. dem was Kinder gerne essen
- Räumliche Bedingungen beim Essen: Lärm, Platz, Licht etc.
- Elternarbeit: fehlende zeitliche Ressourcen

## → Nächste konkrete Schritte:

Was nehmen sich Teilnehmende aus dem Workshop mit?

- Veränderungsprozesse mit kleinen Schritten beginnen. Oft startet man mit dem Thema Jause und arbeitet sich bis zur Königsdisziplin Mittagessen vor.
- Elternarbeit aktiver und transparenter gestalten. Kindern in diesem Zusammenhang eine Rolle geben: Kinder selbst motivieren ihre Eltern zu kommen (z. B. „Schau, Mama/Papa, was ich gemacht habe!“)
- Im Allgemeinen wertschätzender Umgang miteinander, insbesondere mit der Küche



Bildquelle: Dachverband der Sozialversicherungen / Astrid Wilfinger



# DIALOG-MARKTPLATZ

## Ausstellende Institutionen

- AVOS – Gesellschaft für Vorsorgemedizin GmbH, [www.avos.at](http://www.avos.at)
- FH JOANNEUM GesmbH, Institut für Diätologie, [www.fh-joanneum.at/dio](http://www.fh-joanneum.at/dio)
- Österreichische Gesellschaft für Ernährung, [www.oege.at](http://www.oege.at)
- SIPCAN – Initiative für ein gesundes Leben, [www.sipcan.at](http://www.sipcan.at)
- Styria vitalis, [www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at)
- WiG – Wiener Gesundheitsförderung, [www.wig.or.at](http://www.wig.or.at)



Bildquelle: Dachverband der Sozialversicherungen / Werner Grohmann

## RESSOURCEN

### Österreichische Ernährungsempfehlungen für die Zielgruppe Kinder und Jugendliche

#### Wissenschaftsbasierte Empfehlungen

##### Für 1- bis 3-Jährige

Für Expertinnen/Experten:

<https://www.richtigessenvonanfangan.at/downloads/fuer-expertinnen/kleinkindalter/>



Für Eltern:

<https://www.richtigessenvonanfangan.at/downloads/fuer-eltern/kleinkinder/>



##### Für 4- bis 10-Jährige

Für Expertinnen/Experten:

<https://www.richtigessenvonanfangan.at/downloads/fuer-expertinnen/4-bis-10-jaehrige-kinder/>



Für Eltern:

<https://www.richtigessenvonanfangan.at/downloads/fuer-eltern/4-bis-10-jaehrige-kinder/>



#### Empfehlungen der Nationalen Ernährungskommission

[Österreichische Empfehlung für das Mittagessen  
im Kindergarten](#)



[Österreichische Empfehlung für das Mittagessen  
in der Schule](#)



[Checkliste für die Schulverpflegung – Werkzeug  
für Schulen und ihre ErhalterInnen](#)



[Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste](#)



Weitere Informationen unter [www.richtigessenvonanfangan.at](http://www.richtigessenvonanfangan.at)

## Gesundheitsförderung in der Schule: Service Stelle gesunde Schule der Sozialversicherung

- Information Service Stelle gesunde Schule  
<https://www.sozialversicherung.at/cdscontent/?contentid=10007.844051&portal=svportal&viewmode=content>
- Ratgeber: Gesunde Jause von zu Hause  
<https://www.sozialversicherung.at/cdscontent/load?contentid=10008.732125&version=1581350535>
- Ratgeber: So geht Frühstück – mit Power in den Tag  
<https://www.sozialversicherung.at/cdscontent/load?contentid=10008.732124&version=1581350492>
- Ernährung in der Schule: Ernährungsfächer  
<https://www.sozialversicherung.at/cdscontent/load?contentid=10008.732126&version=1581350590>

### "Kinder essen gesund" – eine Initiative des Fonds Gesundes Österreich

- Informationen zur Initiative: <https://kinderessengesund.at/>
- Toolbox: Tools zur Verbesserung der Ernährung von Kindern im Alter von 4 bis 10 Jahren  
<https://kinderessengesund.at/toolbox>
- Charta „Kinder essen gesund“: <https://kinderessengesund.at/sites/kinderessengesund.at/files/2020-03/Charta.pdf>

Dieser Bericht wurde im Rahmen des Programms „Richtig essen von Anfang an!“ in Zusammenarbeit mit der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), dem Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), dem Dachverband der österreichischen Sozialversicherungen (DVSV) und dem Fonds Gesundes Österreich (FGÖ) erstellt.

Medieninhaber: Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

© AGES, BMSGPK & DVSV, Mai 2020