Richtig essen von Anfang an!

Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen

Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung

2019

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH,
Zentrum Ernährung & Prävention, Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien, www.ages.at

Diese Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung 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) und dem Dachverband der österreichischen Sozialversicherungen (DVSV) erstellt.

Kontakt: richtigessenvonanfangan@ages.at

Für den Inhalt verantwortlich:
Mag.ª Judith Benedics, Priv.Doz.in Mag.ª Dr.in Karin Schindler, Mag. Stefan Spitzbart MPH, Dr.in Alexandra Wolf-Spitzer

Redaktionsteam:
Sonja Simetzberger, MSc
Mag.ª Michaela Adamowitsch, MHProm
Mag.ª Melanie U. Bruckmüller
Dr.in Birgit Dieminger-Schnürch
Stephanie Stürzenbecher, BA MA

Bildquelle: Adobe Stock
Verlagsort: AGES, Wien
Druck: BMSGPK, Wien

Das Programm „Richtig essen von Anfang an!“ dankt allen Konsultationsteilnehmerinnen und -teilnehmern sowie der Facharbeitsgruppe „Gemeinschaftsverpflegung“ der Nationalen Ernährungskommission (NEK) und der Bundesländerarbeitsgruppe „Schulverpflegung“ für die gute Kooperation, den wissenschaftlichen Austausch und die Konsultationsbeiträge. Zudem bedankt sich das Programmteam für die Rückmeldungen und Anregungen von Styria vitalis (Karin Sindler, MPH).

© AGES, BMSGPK & DVSV, Mai 2020
Erstellt: September 2019
Aktualisiert: Mai 2020

Das Dokument ist ein Werk im Sinne des Urheberrechts. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Kein Teil dieses Werkes darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Programms „Richtig essen von Anfang an!“ in irgendeiner Form verwertet, veröffentlicht, vervielfältigt, verbreitet, verliehen, verändert oder öffentlich vorgetragen werden.

AGES
Dachverband der österreichischen Sozialversicherungen
Bundesministerium Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Inhaltsverzeichnis

Impressum **2**

Einleitung **4**

1 GRUNDSÄTZLICHES ZUR SCHULVERPFLEGUNG **6**

1.1 Verpflegungsangebote allgemein 7
1.2 Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität 17

2 UMSETZUNG DER SCHULVERPFLEGUNG **21**

2.1 Menüplanung und Gestaltung des Speiseplans 22
2.2 Zeitliche Planung des Mittagessens bzw. der Pausen 26
2.3 Präsentation der Speisen und Werbung 29

3 ERNÄHRUNGSBILDUNG UND KOMMUNIKATION **33**

3.1 Integration in den Unterricht 34
3.2 Vorbildfunktion und Mitwirken des Schulpersonals 37
3.3 Partizipation und Kommunikation 40
3.4 Teilnahme am EU-Schulprogramm für Milch, Obst und Gemüse 45

4 RAHMENBEDINGUNGEN **48**

4.1 Speiseraumgestaltung/Bauliche Maßnahmen 49
4.2 Personalqualifikation und Schulung von Multiplikatorinnen und Multiplikatoren 52

Literatur **55**

Weiterführende Links **63**

Abkürzungsverzeichnis **72**

Glossar **74**

Anhang: Checkliste für die Schulverpflegung **75**

Einleitung

Die Lebenswelt Schule und die dort angebotene Gemeinschaftsverpflegung besitzt in Hinblick auf die Förderung eines nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens im Kindes- und Jugendalter ein großes Potential (Stewart-Brown, 2006; Waters et al. 2011; WHO, 1998). Ein attraktives und gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot leistet einen besonders wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung, nicht nur für Schülerinnen und Schüler, sondern auch für das Schulpersonal. Die vorliegenden Begleitinformationen zur *Checkliste für die Schulverpflegung* sind als vertiefende Ausführungen zu den Anforderungen der Checkliste zu verstehen und sollen darin unterstützen, eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung umzusetzen. Die Checkliste selbst ist als Werkzeug zur Selbsteinschätzung gedacht. Sie bietet einen Überblick über Möglichkeiten, Essen und Trinken im Schulalltag zu optimieren. Auch wenn keine Mittagsverpflegung angeboten wird, kann eine gesundheitsförderliche Verpflegung ein fester Bestandteil des gelebten Schulalltags werden (z. B. im Klassenzimmer, bei Schulfesten). Die Anforderungen der Checkliste werden in einer Schule idealerweise erfüllt[1]. Die Checkliste wurde von der Nationalen Ernährungskommission verabschiedet.

Die *Checkliste für die Schulverpflegung* sowie die ausführlichen Begleitinformationen in diesem Dokument richten sich in erster Linie an Schulerhalterinnen und Schulerhalter sowie an all jene Personen, die eine Rolle bei der Gestaltung der schulischen Gemeinschaftsverpflegung spielen (wie z. B. Schulleiterinnen und Schulleiter, Pädagoginnen und Pädagogen, Gemeinschaftsverpflegungs-anbieterinnen und -anbieter, Eltern und Erziehungsberechtigte, Schülerinnen und Schüler). Um eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung im gelebten Schulalltag ganzheitlich umzusetzen, müssen alle Beteiligten zusammenarbeiten und an einem Strang ziehen. Klare Anforderungen, wie in der *Checkliste für die Schulverpflegung* formuliert, unterstützen dieses Vorhaben.
An dieser Stelle soll auch erwähnt werden, dass sich eine gesundheitsförderliche Gestaltung der Schulverpflegung am wahrscheinlichsten dann günstig auf die Gesundheit und die schulischen Leistungen wirkt, wenn sie als Teil eines gesamtschulischen Gesundheitsförderungskonzepts mit Maßnahmen anderer Bereiche (z. B. Ernährungsbildung, Bewegung) kombiniert wird (vgl. Maltese Presidency & European Commission, 2017; WHO, 2009).

In der *Checkliste für die Schulverpflegung* wurden Anforderungen für elf Bereiche zusammengetragen, die zu einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen sowie einem „gesunden“ Schullalltag beitragen:

1. GRUNDSÄTZLICHES ZUR SCHULVERPFLEGUNG
1.1 Verpflegungsangebote allgemein
1.2 Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität

2. UMSETZUNG DER SCHULVERPFLEGUNG
2.1 Menüplanung und Gestaltung des Speiseplans
2.2 Zeitliche Planung des Mittagessens
2.3 Präsentation der Speisen und Werbung

[1] Auf das Thema „Hygiene“ wird daher in der Checkliste verzichtet – Hygienerichtlinien müssen eingehalten werden.

3. ERNÄHRUNGSBILDUNG UND KOMMUNIKATION

3.1 Integration in den Unterricht

3.2 Vorbildfunktion und Mitwirken des Schulpersonals

3.3 Partizipation und Kommunikation

3.4 Teilnahme am EU-Schulprogramm für Milch, Obst und Gemüse

4. RAHMENBEDINGUNGEN

4.1 Speiseraumgestaltung/Bauliche Maßnahmen

4.2 Personalqualifikation und Schulung von Multiplikatorinnen und Multiplikatoren

In den jeweiligen Kapiteln sind die entsprechenden Anforderungen der Checkliste und vertiefende Erläuterungen und Hintergrundinformationen zu finden, die Hilfestellung bei der Umsetzung leisten können. Zur besseren Veranschaulichung werden auch immer wieder Praxistipps und Beispiele für die Umsetzung angeführt. Zudem steht eine ausführliche Linksammlung mit relevanten Anlaufstellen und weiterführender Literatur am Ende des Dokuments zur Verfügung. Die gesamte *Checkliste für die Schulverpflegung* findet sich im Anhang.

1
GRUNDSÄTZLICHES ZUR SCHULVERPFLEGUNG

1.1 Verpflegungsangebote allgemein

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Mittags-verpflegung	• Es gibt Mittagsverpflegung an der Schule bzw. die Möglichkeit in der näheren Umgebung in einer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung Mittag zu essen. • Die Mittagsverpflegung richtet sich nach den in Österreich vorhandenen Empfehlungen (*Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule*[2] bzw. Empfehlung des Bundeslandes, falls vorhanden und umfassender).
Schulbuffet und Automaten	• Das Jausenangebot orientiert sich an der *Leitlinie Schulbuffet*[3]. • Etwaig vorhandene Getränke- und Snackautomaten sind nach den Kriterien der *Leitlinie Schulbuffet*[3] befüllt.
Trinken	• Entnahmestellen für Trinkwasser sind vorhanden (z. B. Waschbecken in der Klasse und Bereitstellung von Trinkbehältern, Trinkbrunnen in Speiseräumen oder Aula). • Erlaubnis und Motivation im Unterricht Wasser zu trinken.
Schulkultur	• Gesundes Essen und Trinken wird von der schulischen Gemeinschaft im Schulalltag und bei besonderen Anlässen gelebt (z. B. bei Schulfesten und Elternsprechtagen; Süßigkeiten werden nicht als Erziehungsmittel eingesetzt).

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Für die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit und die Gesundheit von Kindern stellt eine abwechslungsreiche, bedarfsgerechte Ernährung eine Grundvoraussetzung dar. Das Ernährungsverhalten manifestiert sich bereits im Kindesalter, einmal erworbene Ernährungsmuster werden oft ein Leben lang beibehalten (Heseker und Beer, 2004). Der Schule kommt daher in Hinsicht auf die Verpflegung von Kindern eine besondere Bedeutung zu – die dort angebotene Verpflegung soll stets dem Ziel dienen, ein gesundes Wachstum bzw. eine gesunde Entwicklung der Schülerinnen und Schüler zu fördern, und beim Lernen zu unterstützen (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Dieses Ziel wird durch den *Grundsatzerlass Gesundheitserziehung* (BMUK, 1997) gestützt und findet sich auch in den *Österreichischen Gesundheitszielen* (Ziel 7; BMASGK, 2019b).

Grundsatzerlass zum Unterrichtsprinzip Gesundheitserziehung:

„Schulische Gesundheitsförderung umfasst nicht nur die Information über Gesundheitsthemen und das Einwirken auf das Verhalten des Einzelnen, sondern auch die Gestaltung eines gesundheitsfördernden Lebensraumes. (…) [Sie ist] zentraler Bestandteil jeglichen pädagogischen Handelns und […] in allen Schularten und Unterrichtsgegenständen zu verwirklichen.“ (BMUK, 1997)

[2] Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule (BMASGK, 2019a): https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=700

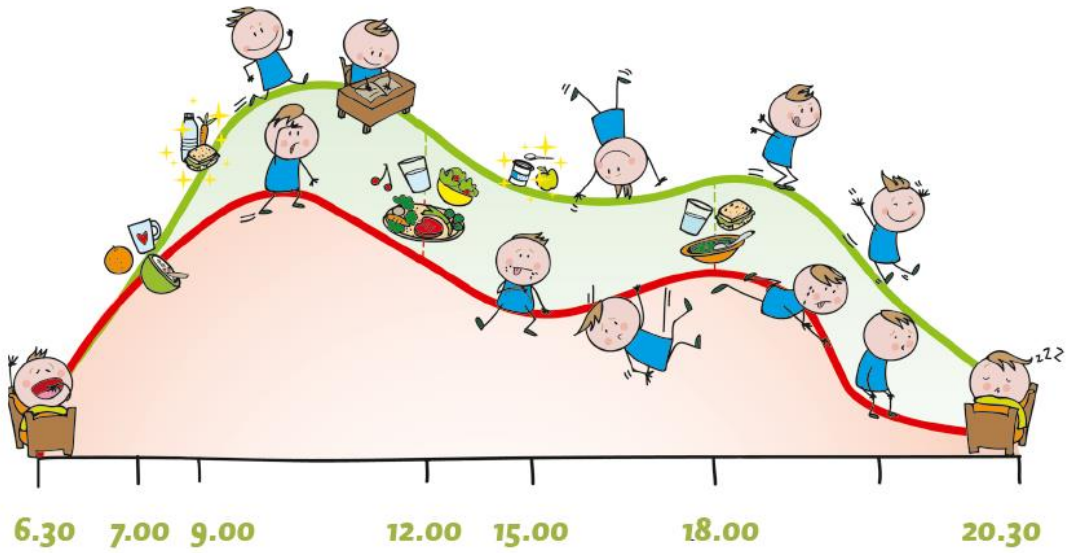
[3] Leitlinie Schulbuffet (BMG, idgF): https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:f50ed732-0bcb-49f5-9a70-6346b07d8e9d/leitlinie_schulbuffet_20150619.pdf

Gesundheitsziele Österreich, Ziel 7 – Gesunde Ernährung für alle zugänglich machen:

„Die Ernährung hat in jeder Lebensphase großen Einfluss auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Menschen. So kann eine ausgewogene Ernährung etwa die Gefahr für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes verringern.

Alle Menschen müssen Zugang zu hochwertigen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln erhalten. Aus diesem Grund braucht es u.a. in Kindergärten, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern und Seniorenheimen gesundheitsförderliche Verpflegungsangebote. (…)“ (BMASGK, 2019b)

Günstige bzw. gesundheitsförderliche Mahlzeiten zeichnen sich aus ernährungsphysiologischer Sicht durch einen adäquaten Energiegehalt aus, enthalten lebensnotwendige (essentielle) Nährstoffe, liefern einen wichtigen Beitrag zur Deckung des Nährstoffbedarfs, und stimmen in ihrer Zusammensetzung mit den nationalen Empfehlungen überein[4]. Ein warmes Mittagessen in der Schule, das dem entspricht, deckt in etwa ein Viertel (DGE, 2015) bis maximal ein Drittel (National Nutrition Council of Finland et al., 2017) des täglichen Energiebedarfs einer Schülerin bzw. eines Schülers ab. Der restliche Energiebedarf soll durch ein Frühstück, Zwischenmahlzeiten und eine Abendmahlzeit abgedeckt werden (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Die positive Wirkung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebots in der Schule auf die Ernährung von Schülerinnen und Schülern wurde durch eine Reihe von Studien belegt – begleitende Maßnahmen wie zum Beispiel Ernährungsbildung scheinen unterstützen zu sein (vgl. Niebylski et al., 2014). Immer mehr Belege gibt es auch dafür, dass sich ein höherer Konsum von gesünderem Essen in Schulen günstig auf schulische Leistungsniveaus auswirken kann; dies gilt für Primar- wie Sekundarstufen (Nelson et al., 2015).



© kommunikationsbuero.at

Abbildung: *Vergleich der Leistungskurven von Schülerinnen und Schülern während eines Schultages mit und ohne bedarfsgerechter Haupt- und Zwischenmahlzeiten*

[4] Ernährungsphysiologisch ungünstige Lebensmittel bzw. Speisen sind hingegen nährstoffarm und energiereich.

Mittagsverpflegung

Eine warme, gesundheitsförderlich und abwechslungsreich gestaltete Mittagsverpflegung ist eine Voraussetzung dafür, dass Schülerinnen und Schüler sowie Pädagoginnen und Pädagogen längere Schultage bewältigen können (Flaschberger et al., 2015). Schulerhalterinnen/-erhalter an ganztägig geführten Pflichtschulen in Österreich sind gesetzlich dazu verpflichtet, Vorsorge für die Mittagsverpflegung zu treffen (§ 10 *Pflichtschulerhaltungs-Grundsatzgesetz*, BGBl. Nr. 163/1955). Die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler ist an Schulen mit Tagesbetreuung in den Betreuungsteil „Freizeit" integriert (§ 8 lit. j *SchOG*, BGBl. Nr. 242/1962). Das Mittagessen kann hierbei entweder innerhalb oder außerhalb der Schule angeboten werden.

Praxiserfahrung – gelungene Mittagsverpflegung:

„[Ein] gelungenes Konzept der Mittagsverpflegung stärkt das Image eines Kindergartens oder einer Schule, aber auch jenes ihrer Erhalter." (Styria vitalis, 2018)

Empfehlungen für das Mittagessen berücksichtigen

Hinsichtlich der Zusammensetzung des Mittagessens liegen in einigen Bundesländern bereits Empfehlungen vor (siehe *Weiterführende Links*). Von der Arbeitsgruppe „Gemeinschaftsverpflegung" der Nationalen Ernährungskommission (NEK) wurden diese erstmals vereinheitlicht, wodurch im Jahr 2018 die *Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule* verabschiedet werden konnte (BMASGK, 2019a). Diese nationale Empfehlung ist als Mindestanforderung zu verstehen und definiert, welche Lebensmittelgruppen in welcher Häufigkeit (bezogen auf 20 Verpflegungstage) angeboten werden sollen. Die Empfehlung dient als Leitfaden bei der Erstellung von Speiseplänen, als Orientierungshilfe für die Bestellung von Menüs und/oder für die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen.

Die Gestaltung der schulischen Mittagsverpflegung nach diesen Empfehlungen trägt zu einer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung der Schülerinnen und Schüler bei und ist somit erstrebenswert. Auch im *EU Actionplan on Childhood Obesity 2014-2020*, einem Aktionsplan zur Bekämpfung von Übergewicht bei Kindern, wird empfohlen, dass das schulische Verpflegungsangebot den nationalen Ernährungsempfehlungen und Leitlinien[5] entspricht. So werden Schülerinnen und Schüler dabei unterstützt, sich gesund zu ernähren. Die gesunde Wahl soll für sie stets die einfachere Wahl darstellen. Die Nahrungsmittelwahl von Kindern und Jugendlichen hängt mitunter davon ab, was für sie am sichtbarsten und am leichtesten zu bekommen ist (*EU Actionplan on Childhood Obesity*, 2014). Zudem profitieren auch Pädagoginnen und Pädagogen sowie andere in der Schule Tätige, die in der Schule zu Mittag essen, von einem gesundheitsförderlichen Lebensmittelangebot.

[5] Für das Setting Schule gibt es neben den Empfehlungen für das Mittagessen auch die *Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets* (BMG, idgF).

Praxiserfahrung – Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung:

Es besteht für den Betrieb die Chance, einen entscheidenden Beitrag im Bereich der Gesundheitsförderung zu leisten. Der Betrieb trägt aktiv zur Gesundheit der Gäste bei.
(Nach Amt der Kärntner Landesregierung, o. J.)

Kann in der Schule aus verschiedenen Gründen (z. B. bauliche Gegebenheiten für Küche bzw. Speiseraum nicht vorhanden) kein Mittagessen angeboten werden, so kann außerhalb der Schule in der näheren Umgebung ein Angebot organisiert werden. Dabei ist es sinnvoll, nach Möglichkeit Synergien im Schulumfeld zu nutzen (z. B. Nutzung des Verpflegungsangebots anderer Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe). Das Speisenangebot soll auch hier auf Kinder und Jugendliche abgestimmt werden und der *Österreichischen Empfehlung für das Mittagessen in der Schule* bzw. – falls umfassender – den Empfehlungen der Bundesländer entsprechen.

Rahmenbedingungen für die Bereitstellung des Mittagessens klären

Für die Bereitstellung der Mittagsverpflegung stehen in Abhängigkeit von den Gegebenheiten in der Schule verschiedenen Systeme zur Auswahl (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016; NÖGUS, 2016):

- Frisch- und Mischküche (*Cook & Serve*): Zubereitung der Speisen vor Ort
- Kühlkostsystem (*Cook & Chill*): Anlieferung von gekühlten Speisen; Regenerieren der Speisen vor Ort
- Tiefkühlkostsystem (*Cook & Freeze*): Anlieferung von tiefgekühlten Speisen; Regenerieren der Speisen vor Ort
- Angelieferte Warmverpflegung (*Cook & Hold*): Anlieferung von warm gehaltenen Speisen

Auch Mischformen der genannten Verpflegungssysteme sind möglich (z. B. Anlieferung von warmen Speisen und Zubereitung eines Salats vor Ort). Eine Entscheidung ist nicht nur hinsichtlich des Verpflegungssystems zu treffen, sondern auch in Hinblick auf das Ausgabesystem (z. B. Free-Flow-System; Bandausgabe mit Tabletts; Service; Buffetformen und Tischgemeinschaften, die eine selbstständige Speisenentnahme ermöglichen) und Logistik (z. B. Ablauf der Anlieferung, Warmhaltezeiten von Speisen). Diese Punkte werden idealerweise bereits vor der Suche nach einem passenden Verpflegungsbetrieb überlegt und in einem Leistungsverzeichnis festgehalten (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016; NÖGUS, 2016). Auch sämtliche rechtliche, hygienische und administrative Voraussetzungen sollten im Vorfeld geklärt werden und bestmögliche Lösungen für den jeweiligen Schulstandort gefunden werden (Adamowitsch et al., 2011). Informationen zum Vergabeprozess bzw. zu Ausschreibungen finden sich im *Handbuch Mittagsverpflegung – Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen* von Styria vitalis (2018), genauso auch eine nähere Darstellung der unterschiedlichen Verpflegungssysteme (siehe auch *Weiterführende Links*).

Praxistipp im Rahmen der Angebotslegung:

„Nutzen Sie die Möglichkeit zu einem Probeessen, besichtigen Sie die Küche und vergewissern Sie sich, dass diese so ausgestattet ist, dass die Zubereitung gesunder, schmackhafter Speisen rationell und mit vertretbarem Zeitaufwand möglich ist.“ (aks gesundheit, 2014)

Sensorische und hygienische Aspekte beachten

Unabhängig von der Art des Verpflegungs- und Ausgabesystems ist es zudem wichtig, sicherzustellen, dass das Essen schmeckt. Vor der Ausgabe von Speisen an die Gäste soll stets noch eine sensorische Prüfung erfolgen. Dabei werden Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur überprüft (Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“, 2009): es wird kontrolliert, ob die Rezeptur eingehalten wurde und ob die Speisen eine typische Farbe und Konsistenz aufweisen sowie typisch schmecken und riechen (zur Qualitätssicherung können Kostprotokolle geführt werden). Für die Erhöhung der Akzeptanz einzelner Komponenten sollten Gemüse, Teigwaren und Reis beim Verzehr möglichst bissfest sein, Kurzgebratenes knusprig bzw. kross und Fleisch zart. Grundsätzlich gilt es, den charakteristischen Geschmack der verwendeten Lebensmittel zu erhalten und die einzelnen Komponenten mit Kräutern und Gewürzen abwechslungsreich abzuschmecken (DGE, 2015). Die Prägung der Sinne von Kindern und Jugendlichen wird durch eine natürliche Vielfalt in Bezug auf Geschmack, Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnissen beim Verzehr von Lebensmitteln gefördert. Gewöhnen sie sich an standardisierte Geschmäcker, wie etwa durch Geschmacksverstärker, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel abhandenkommen. Infolgedessen sind Produkte bzw. Speisen ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole grundsätzlich zu bevorzugen (DGE, 2015; SGKK, 2016).

Hinsichtlich der mikrobiellen Sicherheit sowie der Sicherstellung des Geschmacks ist folgendes zu beachten (gemäß *Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung*, BMGF, 2011):

- Nach dem Erhitzen oder Kochen von Speisen darf die Heißhaltezeit maximal drei Stunden betragen.
- Die Temperatur muss bis zur Speisenausgabe bei mindestens 70 °C gehalten werden. Sollte ein Transport von Speisen nötig sein, so darf auch dabei eine Temperatur von 70 °C nicht unterschritten werden.
- Speisen, die kalt gegessen werden, sollen im Falle eines Transports außer Haus die Temperatur von 8 °C nicht überschreiten. Zur Speisenausgabe werden sie in Kühlvitrinen aufbewahrt. Auch hier darf die Temperatur nicht höher als 8 °C sein und die Lagerzeit soll höchstens drei Stunden ausmachen (darüber hinaus ist eine Lagertemperatur von 4 °C notwendig).

Warmhaltezeiten sollen grundsätzlich so kurz wie möglich sein. Denn je länger diese sind, desto höher sind der Verlust an hitzeempfindlichen Vitaminen und die Wahrscheinlichkeit sensorischer Einbußen (DGE, 2015). Die Einhaltung der empfohlenen Temperaturen ist besonders in mikrobieller Hinsicht

wichtig, sowohl bei warmen Speisen wie auch bei Salaten und kalten Getränken (National Nutrition Council of Finland et al., 2017).

Alkoholische Speisen sowie Speisen mit Alkoholaromen (z. B. Rum/Rumaroma für Desserts, Wein für Suppen und Soßen) sind für Schülerinnen und Schüler nicht geeignet und sollen daher nicht angeboten werden (DGE, 2015; SGKK, 2016). Des Weiteren ist auf Kochen mit Alkohol zu verzichten, da selbst nach längeren Garzeiten Restalkohol in der Speise verbleiben kann (Cunningham und Marcason, 2002).

Praxisbeispiel Steiermark – Regenerieröfen/Heißluftdämpfer:

Für die Zubereitung der Speisen in der Einrichtung ist neben der Begleitinformation vor allem die Erfahrung beim Regenieren der Speisen von Bedeutung. Unter anderem können die Gebindegrößen, die Auslastung des Ofens und die Einhaltung von Rastzeiten den Geschmack und die Konsistenz der Speisen maßgeblich beeinflussen.
(Nach Wallisch et al., 2017)

Schulbuffet und Automaten

Neben dem warmen Mittagessen können Schülerinnen und Schüler Speisen und Getränke häufig auch am Schulbuffet sowie an Getränke- und Lebensmittelautomaten erwerben. Ein gesundheitsförderliches Angebot (verschiedene Alternativen, erwünschte Lebensmittel und Getränke werden sichtbarer präsentiert und in größerer Anzahl angeboten etc.) erleichtert den Schülerinnen und Schülern auch hier den Zugang zu gesundem Essen und Trinken und somit die Entscheidung, sich gesund zu ernähren. Zur Optimierung des Angebotes an Schulbuffets und Automaten kann die *Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets* (BMG, idgF herangezogen werden. Weitere Praxisleitfäden siehe *Weiterführende Links*.

Praxiserfahrung – Schulbuffet:

„Die qualitative Evaluierung der Initiative „Unser Schulbuffet“ hat gezeigt, dass eine Optimierung des Warenangebots im Sinne einer gesundheitsförderlichen Ernährung auch aus wirtschaftlicher Sicht umsetzbar ist und von den Schülerinnen und Schülern gut angenommen wird.“ (BMG und AGES, o. J.)

Grundsätzlich gilt beim Schulbuffet, dass gesundheitsförderliche Produkte, wie Obst, Gemüse, Brot/Gebäck mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil, Getränke ohne bzw. mit moderatem Zuckergehalt, gut sichtbar und auf Augenhöhe der Schülerinnen und Schüler präsentiert werden. Im Gegenzug sollten weniger gesundheitsförderliche Produkte, wie Mehlspeisen oder Süßigkeiten, untergeordnet seitlich am Buffet präsentiert werden (BMG, idgF).

Praxistipp – Automatenbefüllung:

„Stimmen Sie das Automatenangebot auf das übrige Verpflegungsangebot ab. Die Automatenverpflegung soll keine Konkurrenz zum Mittagessen sein. Bevorzugt soll ein warmes Mittagessen konsumiert werden!“ (NÖGUS, 2016)

Lebensmittelangebote außerhalb des schulischen Umfelds können in Konkurrenz zum Schulbuffet stehen (z. B. Bäckereien, Lebensmittelhandel). Damit die Schülerinnen und Schüler bevorzugt am Schulbuffet einkaufen, kann eine individuelle Verkaufsstrategie entwickelt werden (mit z. B. Gratisaktionen, Verkostungen, Sammelaktionen, Gewinnspielen, Kombi-Aktionen, 1-Euro-Corner, kreativen Rezeptbezeichnungen, etc.). Schülerinnen und Schüler dabei einzubinden (z. B. beim Kreieren neuer, gesundheitsförderlicher Jausenrezepte) kann zudem die Bindung an das Schulbuffet stärken (BMG und AGES, o. J.).

Trinken

Wassertrinken im Unterricht wie auch außerhalb der Unterrichtsstunden soll gefördert werden und fixer Bestandteil des gelebten Schulalltags sein. Trinkwasser[6] ist der ideale Durstlöscher. Das Vorhandensein von Entnahmestellen für Trinkwasser (evtl. mit wiederverwendbaren Bechern und Krügen) macht Schülerinnen und Schülern den Zugang dazu einfacher (JANPA, 2017).

Entnahmestellen für Trinkwasser schaffen

Als Entnahmestellen für Trinkwasser zählen u. a. Trinkwasserbrunnen, Trinkecken in Klassenräumen, Handwaschbecken in Waschräumen bzw. Toiletten und Klassenräumen. Das Aufstellen von freistehenden Wasserspendern wird nicht empfohlen.

Laut dem Österreichischen Lebensmittelbuch ist eine Nachbehandlung von Trinkwasser aus zentralen Wasserversorgungsanlagen zur vermeintlichen Verbesserung hygienisch relevanter Werte grundsätzlich nicht sinnvoll. Für den menschlichen Verzehr ist nativ (nicht behandeltes) einwandfreies Wasser einem aufbereiteten Wasser vorzuziehen (BMASGK, 2019c). Den Schulen wird empfohlen, nach den Ferien, vor Beginn des Schulbetriebes, eine gründliche Spülung aller Wasserleitungen im Schulhaus und auf dem Schulgelände zu veranlassen, da es in den meist ausgedehnten Leitungsnetzen wegen der geringen Wasserentnahme zu „abgestandenem Wasser“ (Stagnation) kommen kann. Alle Wasserauslässe in Klassenräumen, Garderoben, Waschräumen, Schulküchen, Duschkabinen und Zapfstellen an Trinkbrunnen sollten so lange gespült werden, bis keine Verfärbungen mehr sichtbar sind und die Wassertemperatur über ca. eine Minute unverändert bleibt. Damit ist gewährleistet, dass abgestandenes Wasser aus den Leitungen gespült wurde und frisches Wasser zur Verfügung steht. Wasserzapfstellen außerhalb des Schulgebäudes (Garten, Sportplätze) sollten dabei nicht vergessen werden (BMUKK, 2011).

Schulen, die über eine eigene Wasserversorgung (Brunnen, Quelle) oder Aufbereitungs- bzw. Desinfektionsanlage verfügen, unterliegen dem *Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)* und der *Trinkwasserverordnung (TWV)*. D. h. sie sind verpflichtet das Wasser zumindest

[6] Gemäß der *Verordnung des Bundesministers für soziale Sicherheit und Generationen über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch* muss Wasser geeignet sein, ohne Gefährdung der menschlichen Gesundheit getrunken oder verwendet zu werden (TWV, 2017).

einmal jährlich von einer autorisierten Stelle untersuchen zu lassen. Die Häufigkeit der Probenentnahme ist dem Anhang 2 der *Trinkwasserverordnung* zu entnehmen (BGBl. I Nr. 21/2001).

Wassertrinken fördern

Pädagoginnen und Pädagogen sind aufgerufen, den Schülerinnen und Schülern das Trinken von Wasser im Unterricht zu ermöglichen. Sie können sich gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern auch auf Trinkrituale einigen. So stellen etwa gemeinsame Trinkpausen (z. B. nach Abschluss eines schwierigen Gedankengangs oder vor Tests und Schularbeiten) eine Möglichkeit zur Förderung des Wassertrinkens im Unterricht dar (DGE, 2014). Des Weiteren kann durch das Führen eines „Trinktagebuchs" ein bewusstes Trinkverhalten gefördert werden (z. B. 1-5 Tage; was, wann, wo und wieviel getrunken wird) (Adamowitsch et al., 2011).

Schulen können sich auch dazu entschließen eine Wasserschule zu werden, das bedeutet, dass im Schulalltag ausschließlich Wasser getrunken wird und Lehrkräfte immer wieder ein Auge darauf haben, dass genug getrunken wird. Häufig werden die Schulen im Rahmen von (Pilot-)Projekten von verschiedenen Gesundheitsförderungsinstitutionen bei der Umstellung unterstützt (siehe *Weiterführende Links*).

Praxistipp – Wasserschule:

Ziel ist es, dass die »H2NOE«-Schülerinnen und -Schüler mindestens einen halben Liter Wasser pro Schulvormittag trinken und als Vorbilder bzw. Multiplikatorinnen/Multiplikatoren in den Familien wirken. *(Nach NÖGUS, 2018)*

Praxistipp – Getränkeangebot bei gemeinsamen Mahlzeiten:

„Das Angebot an kalorienfreien bzw. kalorienreduzierten Getränken sollte frei zugänglich sein. (…) Fruchtsäfte bzw. frisch gepresste Säfte sollten im Verhältnis 1 Teil Saft und 3 Teile Wasser vermischt werden." (aks gesundheit, 2018)

Kein Alkohol in der Schule

Der Genuss alkoholischer Getränke für Schülerinnen und Schüler ist in der Schule, an sonstigen Unterrichtsorten und bei Schulveranstaltungen untersagt (*Schulordnung*, BGBl. Nr. 373/1974). Alkoholfreies Bier, Kindersekt und alkoholfreier Wein sollen ebenfalls nicht angeboten werden, damit die Hemmschwelle, Alkohol zu konsumieren, nicht gesenkt wird.

Keine Energydrinks in der Schule

Trinkwasser ist der ideale Durstlöscher. Zuckergesüßte Getränke, wie z. B. Limonade, Colagetränke, Energy Drinks sind nicht ideal, da sie viel Zucker enthalten und damit viel Energie liefern. Für Kinder im Alter von vier bis zehn Jahren sind Energydrinks ungeeignet (REVAN, 2018). Laut *Leitlinie Schulbuffet* sollen am Schulbuffet keine Energydrinks angeboten werden (BMG, idgF).

Gesund Essen und Trinken als Teil der Schulkultur

Veranstaltungen in der Schule

Eine gesunde Ess- und Trinkkultur wird idealerweise von der gesamten schulischen Gemeinschaft gelebt. So sollte auch bei Veranstaltungen der Schule, wie Elternabenden, Schulfesten oder Tage der offenen Tür, ein besonderes Augenmerk auf ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot gelegt werden (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Idealerweise entspricht es den in Österreich vorhandenen Empfehlungen, wie der *Österreichischen Empfehlung für das Mittagessen in der Schule* (BMASGK, 2018) oder der *Leitlinie Schulbuffet* (BMG, idgF). Auf das Ausschenken von Alkohol sollte bei schulischen Veranstaltungen gänzlich verzichtet werden, auch Erziehungsberechtigten sollten demgemäß keine alkoholischen Getränke angeboten werden, da Kinder von Vorbildern bzw. durch Imitation lernen (Ellrott, 2013).

Schulfrühstück

Häufig frühstücken Schülerinnen und Schüler nicht und bekommen auch keine Jause mit. Hier kann durch das Anbieten eines Frühstücks in der Schule eine Lösung für dieses Problem geschaffen werden. Idealerweise kann das Schulfrühstück noch vor Unterrichtsbeginn oder nach der ersten Stunde – in einer ausreichend langen Pause – eingenommen werden (Adamowitsch et al., 2011). Es gibt bereits einige wissenschaftliche Nachweise dafür, dass die Einnahme eines Frühstücks zu besseren schulischen Leistungen führt im Vergleich dazu wenn es ausgelassen wird (Burrows et al., 2017; Public Health England, 2013). Auch das Frühstücksangebot sollte den nationalen Ernährungsempfehlungen entsprechen, und somit abwechslungsreich und reich an essentiellen Nährstoffen sein (National Nutrition Council of Finland et al., 2017).

Praxistipp – Schulfrühstück:

„Das Frühstück als erste Mahlzeit des Tages ist besonders wichtig. (…) Die Basis für eine gute Konzentrations- und Leistungsfähigkeit wird dadurch gelegt. (…) Wer morgens noch keinen Bissen essen kann, sollte zumindest ein Glas Flüssigkeit trinken (…). Die Vormittagsjause ist dann umso wichtiger, damit Heißhunger vermieden wird.“

(Amt der Oö. Landesregierung, 2019)

Nahrungsmittel nicht als Erziehungsmittel einsetzen

Für Erziehungsmaßnahmen gilt, dass diese nie mit dem Entzug oder der Gabe von Nahrungsmitteln verbunden werden sollen. Der Einsatz von Essen als Erziehungsmittel, wie etwa „süße Belohnungen“, kann zur Entstehung von ungünstigem Essverhalten beitragen (Adamowitsch et al., 2011; Gesundheitsfonds Steiermark, 2016).

Verankerung im Schulleitbild

Wird das Bekenntnis dazu, eine gesunde Ernährungsweise zu fördern, im Schulleitbild und/oder Schulprogramm schriftlich verankert, wird es für alle am Schulleben beteiligten Personen sichtbar. Idealerweise ist dort auch für alle nachzulesen, wie eine gesunde Ernährung aussieht, beispielsweise indem die österreichische Ernährungspyramide (BMASGK, o. J.) bzw. die *Ernährungsempfehlungen für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren* (REVAN, 2018) verwendet werden (vgl. Adamowitsch et al., 2011).

Weitere Beispiele für bildlich dargestellte Ernährungsempfehlungen sind der *Ernährungskreis* der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE, 2019) und der *Gesunde Teller* der Harvard University (2011). Ebenso können im Schulleitbild/Schulprogramm von der Schulgemeinschaft erarbeitete, verbindliche Regeln (möglichst positiv formuliert) und Vorgangsweisen zu bestimmten Themen (z. B. mitgebrachte Jause und Getränke, Wassertrinken, Süßigkeiten nicht als Erziehungsmittel) festgeschrieben werden.

1.2 Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Nachhaltigkeit	• Auf eine Reduktion des Müllaufkommens (z. B. Verwendung von Glas-/ Mehrwegflaschen, Mehrweggeschirr und Mehrportionengebinden) wird geachtet. • Mülltrennung wird im Alltag gelebt. • Energie- und wassersparende Großküchengeräte werden verwendet. • Produktionsabläufe sind optimiert (z. B. mit Deckel kochen, Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten). • Wareneinsatz und Lagerung sind optimal (z. B. First-in-First-out-Prinzip), um Ressourcen zu schonen. • Lebensmittelabfälle werden vermieden (z. B. durch optimierte Portionsgrößen, freie Menükomponentenwahl). • Gütesiegel (z. B. *MSC-*, *ASC-Logo*, *Umweltzeichen*, *Fairer Handel*, *Bio-Logo*) und Empfehlungen von Umweltorganisationen werden berücksichtigt.
Saisonalität	• Bei der Gestaltung der Schulverpflegung wird auf Saisonalität geachtet.
Regionalität	• Bei der Gestaltung der Schulverpflegung werden regionale Produkte, wenn möglich aus biologischer Herkunft, sowie Produkte, die mit anerkannten Gütesiegeln (z. B. *AMA-Gütesiegel*) gekennzeichnet sind, verstärkt berücksichtigt.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Vor allem beim Transport, bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und bei der Aufzucht von Tieren werden Treibhausgase freigesetzt. Aufgrund der großen Anzahl an ausgegebenen Portionen an Mittagessen hat die Gemeinschaftsverpflegung – und somit auch die Schulverpflegung – einen nicht unwesentlichen Einfluss auf die Umwelt und kann einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, 2018). Bei der Gestaltung des schulischen Verpflegungsangebots sollen daher ökologische und soziale Gesichtspunkte in Hinblick auf die gesamte Wertschöpfungskette nach Möglichkeit berücksichtigt und ressourcenschonende Praktiken angewendet werden (Adamowitsch et al., 2011).

An dieser Stelle ist die Veröffentlichung einer *Lancet*-Kommission zu erwähnen, die sich mit der Zukunft der Welternährung auseinandergesetzt hat. Eine Schlussfolgerung dieser international zusammengesetzten Kommission lautet, dass sich eine gesunde Ernährung aus nachhaltigen Lebensmittelsystemen für alle realisieren lässt, wenn eine wesentliche Veränderung in Richtung gesunder Ernährungsmuster eintritt (d.h. angemessene Kalorienzufuhr, große Vielfalt an pflanzlichen Lebensmitteln, geringer Konsum an tierischen Lebensmitteln, bevorzugt ungesättigte vor gesättigten Fettsäuren und nur geringe Mengen an Weißmehl, hochverarbeiteten Produkten und zugesetzten Zuckern), Lebensmittelverluste und -abfälle stark reduziert werden und nennenswerte Optimierungen in der Lebensmittelproduktion erfolgen (Willett et al., 2019).

Nachhaltigkeit

Der Begriff „Nachhaltigkeit“ umfasst in Zusammenhang mit Ernährung und Verpflegung die Dimensionen Ökologie, Gesellschaft, Wirtschaft und Gesundheit. Diese vier Dimensionen lassen sich in den Strukturen als auch in den Prozessen und Ergebnissen der Gemeinschaftsverpflegung verankern (DGE, 2015). Bei Lebensmittelentscheidungen sollen daher auch Aspekte, die eine nachhaltige Entwicklung unterstützen, miteinfließen. Eine Ernährung, die reich an pflanzlichen Lebensmitteln ist und auf den nationalen Empfehlungen basiert, verringert die lebensmittelbedingte Umweltbelastung (National Nutrition Council of Finland et al., 2017) sowie sogenannte Veredelungsverluste, die bei der Umwandlung von pflanzlichen Futtermitteln zur Erzeugung tierischer Lebensmittel entstehen (Koerber, 2014).

Die Berücksichtigung folgender Punkte im Rahmen der schulischen Gemeinschaftsverpflegung wirkt sich im Sinne der Nachhaltigkeit günstig aus:

- Reduzierung des Müllaufkommens durch geeignete Maßnahmen, wie z. B. Verwendung von Mehrweggebinden, wiederverwendbaren Trinkflaschen/-bechern und Jausenboxen, wiederverwendbarem Geschirr und Besteck (Adamowitsch et al., 2011) oder biologisch abbaubarem (kompostierbarem) Geschirr (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Auch bei Veranstaltungen sollte auf Einweggeschirr verzichtet werden, wenn auf Zusatzgeschirr zurückgegriffen werden muss (siehe *UZ 301 – Österreichisches Umweltzeichen für Schulen und Pädagogische Hochschulen*). Hierbei kann nach Möglichkeit auf regionale Anbieterinnen/Anbieter von Geschirr und Geschirrreinigung („Geschirrmobil“) zurückgegriffen werden (siehe *Weiterführende Links*). Bei Bestellungen sollte möglichst auf Kunststoffgebinde und -folien verzichtet werden.
- Mülltrennung:
  Informationen dazu, welche Abfälle zu welcher Abfallfraktion gehören, finden sich im Abfall-Trenn-ABC (BMNT, 2019). Die Mülltrennung ist regional unterschiedlich organisiert (Die Umweltberatung, o. J.) – mehr Information dazu findet sich in den *Weiterführenden Links*. Unterstützen können zudem Abfall-Dokumentationssysteme.
- Einsatz von Großküchengeräten mit einem hohen Energie- und Wassersparpotential (z. B. Geräte, die Induktionsenergie nützen): eine Optimierung des Energie- und Wasserverbrauchs sowie der optimale Einsatz der Küchengeräte tragen dazu bei, Ressourcen zu schonen (DGE, 2015).
- Optimierte Produktionsabläufe wie z. B. Kochen mit Deckel, Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, Stand- und Warmhaltezeiten vermeiden (DGE, 2015).
- Ressourcenschonender Wareneinsatz sowie optimale Lagerung:
  Idealerweise wird bei der Lagerung nach dem First-in-First-out- (FIFO) Prinzip vorgegangen und zudem auf optimale Lagerungsbedingungen geachtet (BMASGK, 2015). Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bietet einen guten Anhaltspunkt dafür, welche Produkte am ehesten verbraucht werden sollten: ein Produkt behält bei ordnungsgemäßer Lagerung seine volle Genussfähigkeit zumindest bis zu diesem Zeitpunkt. Falls ein Lebensmittel das MHD überschritten hat, bedeutet dies jedoch nicht unbedingt, dass das Lebensmittel nicht mehr genussfähig ist. Anders ist dies bei Lebensmitteln mit einem Verbraucherdatum (wie z. B. bei Fisch, rohem Fleisch). Ein Produkt, bei dem dieses Datum überschritten ist, gilt nicht mehr als sicher (AGES, 2018).

- Reduktion von nicht ausgegebenen Speisen bzw. Verwertung von übrig gebliebenen Speisen:
  Nahrungsmittelverluste und Lebensmittelverschwendung bei der Speisenherstellung können durch ein durchdachtes Bestell- und Logistikkonzept reduziert bzw. vermieden werden. Zusätzlich unterstützt eine Vorgehensweise, die das Schulpersonal miteinbezieht, dieses Vorhaben. So können Tagesausflüge und eine damit einhergehende geringere Anzahl an Teilnehmerinnen und Teilnehmern am Schulessen rechtzeitig berücksichtigt werden (National Nutrition Council of Finland et al., 2017).

  Auch übrig gebliebene Speisen auf den Tellern tragen zur Umweltbelastung bei. Reste auf den Tellern können reduziert werden, wenn Schülerinnen und Schüler darin unterstützt werden, sich selbstständig vom Essen zu nehmen bzw. die Essensmengen selbst zu wählen und ermutigt werden, sich bei Bedarf später noch nachzunehmen (National Nutrition Council of Finland et al., 2017).

  Weitere Tipps, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016; Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, o. J.):
  - Zubereitungsreste verwerten (z. B. zu Suppen, Saucen, Püree verarbeiten)
  - Standardportionsgröße regelmäßig überprüfen bzw. Portionsgröße wählbar machen
  - Komponentenwahl statt fixe Menüvorgabe
  - Speisen und deren Zusammensetzung eindeutig bezeichnen
  - Überproduktion minimieren
  - Ausgabe von in Reserve bereitgehaltenen Lebensmitteln an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Spende an karitative Einrichtungen, wenn sichergestellt ist, dass keine hygienisch nachteilige Beeinflussung erfolgt ist
  - Feedback der Esserinnen und Esser einholen
  - Passendes Portionier- und Schöpfwerkzeug in der Küche sowie bei der Ausgabe verwenden
  - Speiseabfälle regelmäßig messen und die Anzahl an Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmern erheben (Hilfestellungen siehe *Weiterführende Links*)
  - Beliebte und unbeliebte Speisen in Listen dokumentieren sowie Speiseangebote kombinieren.

- Einsatz von biologisch angebauten Lebensmitteln:

  Häufig lassen sich durch längerfristige Lieferverträge Sonderkonditionen aushandeln. Zudem kann durch Umstellung einzelner Produktgruppen, wie z. B. Erdäpfel, Obst oder Gemüse, eine kostengünstige Einführung von Bio-Lebensmitteln erzielt werden (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, 2018).

- Berücksichtigung von Gütesiegeln und Empfehlungen von Umweltorganisationen:
  Beim Kauf von Lebensmitteln sollte auf etablierte Gütesiegel geachtet werden. So weisen beispielsweise das *MSC*- bzw. *ASC-Logo* bei nicht heimischen Fischen und Meeresfrüchten auf eine bestandserhaltende und umweltschonende Fischerei bzw. Aquakultur hin. Zudem informieren Einkaufsratgeber von Umweltorganisationen über ökologisch unbedenklichen Fischgenuss (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Fair gehandelte Produkte erkennt man am *Fair Trade-Logo*, biologisch produzierte Lebensmittel am *EU-Bio-Logo*. *Das Österreichische Umweltzeichen* kennzeichnet u. a. umweltfreundliche Reinigungs- und Verpackungsmaterialien. Mehr Information zu Gütesiegeln und Saisonkalendern ist unter *Weiterführende Links* zu finden.

Schulen und Pädagogische Hochschulen können für ihr besonderes Engagement in den Bereichen umweltorientiertes Handeln, Förderung der Gesundheit, und Bildung für nachhaltige Entwicklung mit dem *Österreichischen Umweltzeichen* ausgezeichnet werden. Darin enthalten sind u. a. Maßnahmen im Bereich Ernährung, inklusive Speisen- und Getränkeangebot. Nähere Informationen finden sich in den *Weiterführenden Links*.

Saisonalität

Bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots sollen Obst und Gemüse der Saison vorrangig verwendet werden. Der Sommerspeiseplan soll sich durch die Auswahl von saisonalen Lebensmitteln folglich vom Winterspeiseplan unterscheiden (z. B. keine Erdbeeren im Winter verwenden bzw. verarbeiten) (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Einen Überblick über das heimische Angebot geben Saisonkalender (siehe *Weiterführende Links*).

Regionalität

Gemäß der *Richtlinie UZ 62 zu Green Meetings und Green Events* des Österreichischen Umweltzeichens versteht man unter regionalen Produkten, dass die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) innerhalb einer Entfernung von rund 150 km – in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs – erfolgt. Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend dafür, dass ein Produkt als regional gilt (Österreichisches Umweltzeichen, 2012).

Praxistipp:

Die Verwendung von regionalen Produkten im Verpflegungsangebot wird empfohlen. Ziel ist eine ganzjährige Beschaffung von regionalen Produkten aus verschiedenen Lebensmittelgruppen (z. B. Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte, Eier). Für eine transparente Gestaltung werden Produkte und Produzenten in Listen angeführt und die Listen als Information für die Verantwortlichen und Entscheidungsträger und -trägerinnen sowie für Schülerinnen und Schüler, Pädagoginnen und Pädagogen, und Eltern bereitgestellt. Als Nachweisgarantie dient eine Lieferantenbestätigung, die auf Anforderung vorgelegt wird. (Nach NÖGUS, 2016)

Im Rahmen der Schulverpflegung sind regionale Produkte (aks gesundheit, 2018), mit kurzen Transportwegen sowie eine Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises zu bevorzugen. Dies ist nicht nur wirtschaftlich, sondern trägt auch zur Attraktivität des Mahlzeitenangebots bei und hat einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen (DGE, 2015). Zudem fördert der Kauf regionaler Lebensmittel die örtlichen Strukturen, die regionale Landwirtschaft, die regionale Wertschöpfung (Greenpeace, 2018) sowie eine vielfältigere Ernährungsweise (Koerber, 2014). Beim Kauf von Lebensmitteln ist zudem auf national anerkannte Gütesiegel, wie z. B. das *AMA-Gütesiegel*, welches österreichische Produkte kennzeichnet, zu achten (siehe *Weiterführende Links*).

2

UMSETZUNG DER SCHULVERPFLEGUNG

2.1 Menüplanung und Gestaltung des Speiseplans

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Gestaltung des Speiseplans	• Der Speiseplan ist altersgerecht und verständlich gestaltet (z. B. mit Bildern, durch eindeutige Benennung der Speisen).
Feedback der Schul-gemeinschaft	• Möglichkeiten für regelmäßiges Feedback bzw. Rückmeldesysteme sind gegeben. • Anregungen von Schülerinnen und Schülern, Eltern/Erziehungsberechtigten und Schulpersonal werden von den Anbieterinnen und Anbietern der Schulverpflegung soweit möglich berücksichtigt.
Teilnahme-möglichkeit am Mittagessen	• Jede Schülerin/jeder Schüler kann, unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und kulturellen Hintergrund, das Verpflegungsangebot nützen.
Abwechslung bei der Menüplanung	• Bei der Menüplanung wird zumindest ein 4-Wochen-Rhythmus eingehalten.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Wie im Kapitel *1.1 Verpflegungsangebote allgemein* bereits erwähnt, gibt es für die Zusammensetzung des Mittagessens bereits eine bundesweite Empfehlung (*Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule*, BMASGK, 2019a) sowie auch einige bundeslandspezifische Empfehlungen (siehe *Weiterführende Links*). In diesem Kapitel werden Aspekte der Speisen- bzw. Menüplanung adressiert, welche neben den vorhandenen Empfehlungen zur Häufigkeit von Lebensmittelgruppen (innerhalb eines bestimmten Verpflegungszeitraums) ebenfalls von Bedeutung sind.

Gestaltung des Speiseplans

Der Speiseplan bzw. die Speisekarte sind ein wichtiges Aushängeschild des Verpflegungsbetriebs. Eine altersgerechte, attraktive und verständliche Gestaltung des Speiseplans ist daher sinnvoll. So können beispielsweise Bilder, Farben oder auch fantasievolle Bezeichnungen der Speisen für Schülerinnen und Schüler ansprechend sein. Auch auf die jeweilige Schule kann bei der Benennung der Speisen Bezug genommen werden. Auf eine eindeutige und aussagekräftige Bezeichnung der Speisen sollte dennoch geachtet werden (d. h. nicht eindeutige Bezeichnungen werden vermieden oder zusätzlich erklärt, wie z. B. „nach Jägerart“ = mit Pilzen in Rahmsauce) (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016; NÖGUS, 2016; Wallisch et al., 2017). Auf eine korrekte Angabe von potentiellen Allergenen in Speisen ist ebenfalls zu achten (siehe *Weiterführende Links*).
Zudem kann eine Planung und Benennung der Speisen mit den „Augen“ von Kindern und Jugendlichen vorteilhaft sein. So wählen zum Beispiel Jugendliche häufig nach den Aspekten gutes Aussehen, Schnelligkeit oder „Coolness“ aus (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016).

Feedback der Schulgemeinschaft für eine Steigerung der Akzeptanz einholen

Die Einbindung von Schülerinnen und Schülern in die Gemeinschaftsverpflegung bietet eine weitere Möglichkeit, ihr Essverhalten positiv zu beeinflussen (Ellrott, 2013). Um die Akzeptanz gegenüber Speisen zu erhöhen, ist es sinnvoll, Anregungen und Wünsche von Schülerinnen und Schülern, aber

auch von Seiten der Eltern/Erziehungsberechtigten und des Schulpersonals in Erfahrung zu bringen und bei der Speisen- bzw. Menüplanung auf geeignete Weise bzw. soweit möglich zu berücksichtigen (NÖGUS, 2016). Die vorhandenen Empfehlungen wie die Mindestanforderungen der *Österreichischen Empfehlung für das Mittagessen in der Schule* sollten dennoch berücksichtigt und die Entwicklung von einseitigen Geschmackspräferenzen (z. B. für Süßes oder Frittiertes/Fettes) nicht gefördert werden (vgl. DGE, 2015). Möglichkeiten, um regelmäßig Rückmeldungen einzuholen, sind beispielsweise Befragungen anhand standardisierter Fragebögen, ein Briefkasten für laufende Rückmeldungen oder die Organisation von Diskussionsrunden (aks gesundheit, 2014)[7]. Sollten manche Speisen von den Gästen nicht angenommen werden, können über diese Wege die Gründe dafür eruiert werden. Ebenso können die Gründe für die Beliebtheit bestimmter Speisen in Erfahrung gebracht wie auch weitere (Rezept-)Ideen und Anregungen eingeholt werden. Auch im Rahmen des Schulgemeinschaftsausschusses kann Feedback eingeholt werden. Siehe zum Thema Feedback auch Kapitel *3.3 Partizipation und Kommunikation*.

Praxiserfahrung Steiermark:

Auch Kinder schätzen es sehr, wenn sie nach ihrer Meinung gefragt werden. Mit Abstimmungsmethoden, wie dem Ampelsystem oder Murmeln, die man in drei verschiedene Gläser geben darf, können sie Feedback geben. Die Abstimmungsmöglichkeiten sind vielfältig. (Nach Styria vitalis, 2017)

Jede/r kann am Mittagessen teilnehmen

Die regelmäßige Teilnahme an der Mittagsverpflegung trägt zu einer kontinuierlichen Versorgung mit den nötigen Nährstoffen bei. Gleichzeitig wird die Integration der Kinder und Jugendlichen in die Schulgemeinschaft gefördert (DGE, 2015). Jede Schülerin und jeder Schüler soll unabhängig vom sozioökonomischen oder kulturellen Hintergrund an der Mittagsverpflegung teilnehmen können (DGE, 2015; WHO, 2009). Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind zu berücksichtigen, indem beispielsweise bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten wird (DGE, 2015). Falls die Mittagsgäste nicht die Möglichkeit haben, nur einzelne Komponenten eines Menüs zu wählen (z. B. nur Nudeln oder Gemüse ohne Fleisch), sollten zumindest zwei Menüs zur Auswahl stehen. Ab zwei Menülinien soll täglich ein vegetarisches Gericht angeboten werden (BMASGK, 2018).

Praxistipp:

„Zur Orientierung bei der Auswahl der Speisen soll bei Fleisch und Wurstwaren die Tierart angegeben werden.“ (SGKK, 2016)

[7] Je nach Ressourcen empfiehlt es sich, die Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung möglichst umfassend zu erheben und möglichst viele Essensgäste und unterschiedliche Beteiligte wie z. B. Eltern/Erziehungsberechtigte, Pädagoginnen/Pädagogen, Mittagsbetreuerinnen/ Mittagsbetreuer und Schulleitung in die Erhebung zu integrieren.

Zu den Voraussetzungen dafür, dass jede und jeder gerne am Mittagessen teilnimmt, zählt auch ein wertschätzender Umgang untereinander sowie ein Respektieren von Unterschiedlichkeiten. Zu einer guten Schulkultur trägt auch eine wertschätzende Haltung gegenüber jenen Personen bei, die an der Bereitstellung und Ausgabe des (Mittag-)Essens mitwirken (das gilt z. B. auch für jene Personen, die ein Schulbuffet betreuen) (Adamowitsch et al., 2011).

Auch für Kinder und Jugendliche mit ärztlich diagnostizierten Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Allergien oder Erkrankungen, die eine besondere, ärztlich angeordnete Kostform erfordern, soll die Teilnahme am Mittagessen möglich sein (vgl. National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Eine bestmögliche Berücksichtigung ihrer Bedürfnisse bei der Menüplanung fördert ihre Teilnahme. Wird bei einem Kind eine Allergie, eine Unverträglichkeit oder eine andere Erkrankung durch eine Ärztin oder einen Arzt festgestellt und folglich eine besondere Ernährungsweise verordnet, so ist es wichtig, dass Eltern aktiv auf Verantwortliche in der Schule bzw. des Verpflegungsbetriebs zugehen und sie mit den notwendigen Informationen versorgen. Zudem ist es von Vorteil, wenn die betroffenen Eltern vonseiten des Verpflegungsbetriebs darüber informiert werden, wie die speziellen Ernährungsbedürfnisse der Schülerin bzw. des Schülers bei der Menüplanung berücksichtigt werden könnten, falls das Kind am Mittagessen teilnehmen möchte (National Nutrition Council of Finland et al., 2017)[8]. Außerdem soll in der Schule bzw. im Verpflegungsbetrieb ein Informationsblatt über zu vermeidende Lebensmittel bzw. Ersatzlebensmittel und Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall vorhanden sein (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016).

Praxisbeispiel Wien:

„Der Magistratsabteilung 56 (MA 56) und dem Landesverband Wien der Elternvereine an öffentlichen Pflichtschulen ist es im Rahmen der Schulverpflegung ein großes Anliegen, den Bedürfnissen ALLER Schülerinnen und Schüler entgegen zu kommen, um die Gemeinschaftsverpflegung möglichst uneingeschränkt umzusetzen. Diesem Inklusionsgedanken wird einerseits durch die Bereitstellung verschiedener Menülinien abgestimmt auf persönliche Bedürfnisse und andererseits durch die Bereitstellung von Spezialmenüs im Zusammenhang mit Einschränkungen Rechnung getragen.“
(MA 56, 2017)

Abwechslung bei der Menüplanung

Um ein abwechslungsreiches und vielfältiges Menüangebot gewährleisten zu können, soll die Speisenplanung zumindest auf einen vierwöchigen Menüzyklus ausgerichtet sein. Das bedeutet, dass in diesen vier Wochen keine Speise wiederholt angeboten wird (BMASGK, 2018; NÖGUS, 2016). Ein Menü könnte aus Suppe und Hauptspeise oder Hauptspeise und Nachspeise bestehen – gemäß

[8] An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass per Gesetz (*MTD-Gesetz*, BGBl. Nr. 460/1992) „die Auswahl, Zusammenstellung und Berechnung sowie die Anleitung und Überwachung der Zubereitung besonderer Kostformen zur Ernährung Kranker oder krankheitsverdächtiger Personen nach ärztlicher Anordnung“ zum Tätigkeitsbereich von Diätologinnen/Diätologen und Ernährungsmedizinerinnen/-medizinern zählen. Deshalb sollen Verpflegungsanbieterinnen/-anbieter bei Bedarf auf die Expertise dieser Berufsgruppen zurückgreifen.

Österreichischer Empfehlung für das Mittagessen in der Schule sollte jedoch nicht jeden Tag eine Nachspeise angeboten werden.

Praxistipp:

Bedenken Sie bei der Speisenplanung, dass nicht alle Kinder und Jugendliche täglich in der Schule essen. Bieten Sie daher an gleichen Wochentagen unterschiedliche Speisegruppen an (nicht jeden Donnerstag süße Hauptspeise, nicht jeden Freitag Fisch)! (Nach NÖGUS, 2016)

2.2 Zeitliche Planung des Mittagessens bzw. der Pausen

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Dauer und Zeitpunkt des Mittagessens	• Die Essenszeiten werden bei der Stundenplangestaltung berücksichtigt (ggf. stufenweise/versetzte Pausenzeiten). • Ausreichend Zeit für das Mittagessen (mindestens 20 Minuten Zeit um am Tisch zu sitzen und zu essen) ist eingeplant. Die Zeit für Hände waschen, Anstehen, Abräumen etc. wird zusätzlich eingeplant.
Pausenzeiten	• Ausreichend Zeit für die Pausenverpflegung ist vorhanden.
Zeit für Bewegung	• Bewegungspausen werden vor oder nach dem Mittagessen umgesetzt, um Ablenkungen während des Mittagessens zu vermeiden.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Dauer und Zeitpunkt des Mittagessens

In einer ruhigen und entspannten Atmosphäre isst es sich besser – daher soll genügend Zeit für das Mittagessen eingeplant werden. Ist die Mittagspause zu kurz, werden Schülerinnen und Schüler dazu verleitet, ihr Mittagessen zu verschlingen, nur wenig zu essen, oder vollständig auf das Mittagessen zu verzichten (DGE, 2015; National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Es hat sich bewährt, dass Schülerinnen und Schüler mindestens 20 Minuten Zeit dafür haben am Tisch zu sitzen und zu essen sowie mit ihren Freundinnen und Freunden zu plaudern. Damit stressfrei gegessen werden kann, soll zusätzlich Zeit für den Gang zum Speiseraum, Hände waschen, das Holen des Essens, Sitzplatzsuche und Abräumen (z. B Zurückbringen der Tabletts) eingeplant werden (DGE 2015a; The National Food Agency Sweden, 2013). Es ist empfehlenswert, zumindest 45 Minuten für die Mittagspause vorzusehen (DGE, 2015).

Praxiserfahrung – Rahmenbedingungen:

„Das Mittagessen strukturiert den Tagesablauf und erfüllt soziale Funktionen. Man geht nicht nur zu Tisch, um zu essen, sondern auch, um Ereignisse zu besprechen, Pläne zu schmieden, Informationen auszutauschen und Spaß zu haben.“
(NÖGUS, 2016)

Die Mittagspause soll zeitlich sinnvoll in den schulischen Tagesablauf integriert werden. Bei einem zu frühen Mittagessen besteht das Risiko, dass die Kinder und Jugendlichen zu wenig oder gar nicht essen, weil sie noch nicht hungrig sind und dann am Nachmittag Heißhungerattacken ausgesetzt sind (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Aber auch Hunger vor der Mittagspause kann Schülerinnen und Schülern zu schaffen machen – ein niedriger Blutzuckerspiegel kann die Aufmerksamkeit und das Konzentrationsvermögen senken (McAulay et al., 2001). Daher kann ein Zeitfenster von 11:00 bis 13:00 Uhr als Richtwert für die Mittagspause dienen (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Falls der Speiseraum nicht ausreichend Platz dafür bietet, dass alle gleichzeitig essen, können versetzte, stufenweise Pausenzeiten angeboten werden (DGE, 2015).

Ausreichend Zeit für die Pausenverpflegung

Grundsätzlich soll für Schülerinnen und Schüler während jeder Schulpause die Möglichkeit bestehen, stressfrei zu essen. Neben dem Gang zum Schulbuffet (wenn vorhanden) und dem Verspeisen der (mitgebrachten) Jause sollte noch Zeit bleiben für beispielsweise Bewegung, das Aufsuchen der Toilette oder das Vorbereiten auf die nächste Schulstunde. Aufgrund dessen ist es empfehlenswert, die Pausenregelung an der Schule so zu gestalten, dass die Dauer der einzelnen Pausen jeweils über fünf Minuten liegt (Adamowitsch et al., 2011). Eventuell könnte auch die große Pause am Vormittag verlängert werden, um eine stressfreie Pausenverpflegung zu ermöglichen (GIVE, 2016).

Zeit für Bewegung

Bewegung hat einen positiven Einfluss auf die Gesundheit – zudem hat körperliche Aktivität auch einen günstigen Einfluss auf das Lernen von Kindern und Jugendlichen. Bewegungsreize im Volksschulalter bewirken eine Zunahme der grauen Substanz im Gehirn und führen zu einer vergrößerten Kapazität der kognitiven Leistungen von Kindern. Der Bewegung kommt also eine Schlüsselfunktion in der Förderung der geistigen Leistungsfähigkeit und somit der Qualität von Lernprozessen in der Schule zu. Zudem bietet die soziale Interaktion beim gemeinsamen Bewegen die Möglichkeit, die Kooperations- und Teamfähigkeit zu stärken (Pühse und Ludyga, 2015). Laut *Österreichischer Empfehlungen für gesundheitswirksame Bewegung* des Fonds Gesundes Österreich sollen sich Kinder und Jugendliche täglich mindestens 60 Minuten mit zumindest mittlerer Intensität bewegen sowie mindestens drei Mal pro Woche muskelkräftigende und knochenstärkende Bewegungsarten ausüben (FGÖ, 2012).

Abbildung: *Bewegungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche (FGÖ, o. J.)*

Bewegung zeitlich vom Mittagessen trennen

Neben dem Bewegungs- und Sportunterricht und der Integration von Bewegungselementen in andere Unterrichtsfächer müssen Kinder und Jugendliche auch in den Pausen die Möglichkeit haben, Bewegung zu machen. In der Mittagspause ist es jedoch ratsam für Bewegung gesonderte Zeiten vorzusehen (DGE, 2015), um Ablenkungen während des Essens zu vermeiden (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Bewegungspausen (10-15 Minuten) können vor oder nach dem Mittagessen sowie, nach Wetterlage, im Freien stattfinden, je nachdem wie sie sich am besten in den Tagesablauf integrieren lassen (National Nutrition Council of Finland et al., 2017).

Es können beispielsweise Bewegungsspiele, wie Fang- und Wurfspiele, Lauf- und Ballspiele oder Rollenspiele eingebaut werden. Für Jugendliche können Möglichkeiten zum Ausüben von Trendsportarten (z. B. Slacklining) und modernen Tanzformen (z. B. Hip-Hop) geschaffen werden (FGÖ, 2012). Wie sich in einer Studie gezeigt hat, kann das Aktivitätsniveau von Mädchen und „benachteiligten“ Bubengruppen durch eine aktive Betreuung, die Klärung der Rahmenbedingungen, Ermunterung „benachteiligter“ oder unbeteiligter Schülerinnen und Schüler zur Teilnahme und das Anbieten von Mitmachmöglichkeiten und Unterstützung – anders als bei bloßer Aufsicht – erhöht werden (Universität Wien & Tilia, 2007).

2.3 Präsentation der Speisen und Werbung

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Präsentation gesundheitsförderlicher Speisen	• Gesundheitsförderliche Optionen werden bei der Speisenausgabe gut sichtbar und bevorzugt positioniert. • Das Küchen-/Ausgabepersonal motiviert die Gäste dazu, gesundheitsförderliche Lebensmittel zu wählen (z. B. Salate, Gemüse). • Die Schülerinnen und Schüler werden zum Kosten der Speisen ermuntert, aber nicht gezwungen.
Zielgruppe ansprechen	• Auf gesundheitsförderliche Optionen wird aufmerksam gemacht (z. B. beim Speiseplan, durch das Personal).
Appetit-anregende Präsentation	• Die Speisen sind appetitlich angerichtet und werden ansprechend präsentiert.
Einführung neuer Speisen	• Neue Speisen werden als Kostprobe angeboten bevor sie zum ersten Mal als Menü angeboten werden und dazu Rückmeldung seitens der Schülerinnen und Schüler eingeholt.
Portionsgrößen	• Den Schülerinnen und Schülern wird die selbstbestimmte Wahl der Essensmenge ermöglicht (z. B. werden alle Speisen auch als kleine Portion angeboten bzw. gibt es die Möglichkeit nachzunehmen).
Werbung	• Fett-, salz- und zuckerreiche Speisen bzw. Lebensmittel (z. B. Frittiertes wie Pommes Frites, Paniertes, fette Mehlspeisen) und zuckerreiche Getränke werden nicht beworben und bei der Speisenausgabe nicht bevorzugt positioniert. • Es gibt keine schulfremde Werbung für Lebensmittel und Getränke an der Schule.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Neben einer ansprechenden, altersadäquaten Gestaltung der Speisekarte und der aussagekräftigen Benennung der angebotenen Speisen, sind auch deren Bewerbung sowie die Art der Präsentation bei der Ausgabe von Bedeutung.

Präsentation gesundheitsförderlicher Speisen bei der Speisenausgabe

Ein Speisenausgabesystem, das die gesündere Wahl erleichtert, kann Schülerinnen und Schülern in ihren Essensentscheidungen Unterstützung bieten (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). So sollen gesundheitsförderliche Speisen und Lebensmittel gut sichtbar und bevorzugt positioniert werden, etwa am Beginn der Speisenausgabe bzw. der einzelnen Verpflegungsabschnitte (bei Vorspeise, Hauptspeise etc.) (Province of British Columbia, 2013). Beispielsweise können kalte Speisenkomponenten, wie Salate und Gemüse, am Anfang oder in unmittelbarer Nähe einer Speisenausgabestelle und Obst am Ende bzw. nahe der Kassa/Bezahlmöglichkeit platziert werden. Salattheken und Ausgabestellen für Obst sowie Gemüsegerichte könnten zudem optisch hervorgehoben werden (KErn, 2018a). Auch das Ausgabepersonal kann die Speisenwahl der Mittagsgäste positiv beeinflussen. Mit Freundlichkeit und Höflichkeit können die zuständigen

Personen Schülerinnen und Schüler zum Kosten von beispielsweise neuen oder unbekannten Speisen ermuntern – jedoch soll sich niemand zum Kosten gezwungen fühlen (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Genauso lenkt ein aktives Anbieten gesundheitsförderlicher Speisen (z. B. Salat, Gemüse) die Aufmerksamkeit hin zu diesen Speisen (Province of British Columbia, 2013).

Die Zielgruppe ansprechen und auf die gesunde Wahl aufmerksam machen

Wichtig ist, dass bei der Bewerbung und Präsentation gesundheitsförderlicher Speisen und Lebensmittel stets die Aspekte Genuss und Geschmack im Vordergrund stehen. Die Verwendung von Begriffen wie „gesund“ und „Ernährung“ ist kontraproduktiv, wenn man Schülerinnen und Schülern Essen schmackhaft machen möchte, denn zu wissen, was gesund ist, ist nicht dasselbe wie etwas zu mögen (Ellrott, 2013).

Praxistipp – Zielgruppe Jugendliche:

„Nutzen Sie coole Speisen als Vehikel. Bieten Sie so Wraps, Döner, Tacos und Burger an, aber in der „gesünderen“ Variante.“ (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016)

Eine weitere Möglichkeit, auf gesündere Alternativen aufmerksam zu machen besteht darin, sie am Speiseplan zuoberst anzuführen oder sie dort auf andere Weise hervorzuheben (z. B. farblich, durch die Wahl einer auffälligen Schriftart oder durch spezielle Kennzeichnung/Symbole). Menütafeln am Eingang des Speiseraums oder attraktiv präsentierte Muster- bzw. Schauteller können ebenfalls dazu genutzt werden, darauf Lust zu machen, sich für die gesündere Option zu entscheiden (Province of British Columbia, 2013; DGE, 2015). Bei der Verwendung von Menütafeln bzw. Kärtchen bei der Speisenausgabe muss auf potentielle Allergene hingewiesen werden, sofern keine mündliche Weitergabe der Allergeninformation erfolgt (BGBl. II Nr. 175/2014; siehe *Weiterführende Links)*. Schülerinnen und Schüler können bei der Bewerbung gesundheitsförderlicher Speisen eingebunden werden, indem beispielsweise im Rahmen eines Unterrichtsprojektes oder eines schulweiten Wettbewerbs Materialien erarbeitet werden (Cornell University, 2017).

Appetitanregende Präsentation

Die Darbietungsform der Speisen spielt ebenfalls eine Rolle dabei, ob sich Schülerinnen und Schüler für oder gegen eine angebotene Speise bzw. für oder gegen eine Teilnahme an der Mittagsverpflegung entscheiden. Eine appetitanregende Garnierung und geschmackvolles bzw. liebevolles Anrichten erhöhen die Akzeptanz der Speisen. Beim Anrichten der Speisen auf den Tellern sollte auch auf farbliche Vielfalt gesetzt werden. Besonders für Jugendliche, die möglicherweise andere Interessen haben als sich mit „Essen“ zu beschäftigen, lohnt es sich, die Speisen appetitanregend zu präsentieren bzw. anzurichten (z. B. durch Garnieren mit gehackten Kräutern) (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016).

Einführung neuer Speisen

Eine Mittagsverpflegung lebt von der Abwechslung der Speisen. Das Anbieten von Kostproben ist eine gute Möglichkeit neue bzw. unbekanntere Speisen in den Speiseplan einzuführen. Dadurch kann das Interesse der Schülerinnen und Schüler geweckt und die Akzeptanz neuer Essensangebote gefördert werden (aks gesundheit, 2014). Große bzw. reguläre Portionsgrößen können vom Probieren abhalten bzw. überfordern (Stöckler, 2019). Zudem kann im Zuge von Verkostungen unmittelbar abgefragt

werden, wie den Schülerinnen und Schülern, aber auch dem Schulpersonal, die Kostproben schmecken (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016; Wallisch et al. 2017). Dies kann mündlich oder schriftlich erfolgen (Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“, 2009), beispielsweise mittels Feedbackbox zur anonymen Befüllung oder mittels eines Punktevergabesystems (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Neue Speisen könnten des Weiteren auch im Rahmen von Aktionswochen (z. B. mediterrane Woche) eingeführt werden. Da die Praxiserfahrung zeigt, dass Unbekanntes häufig nicht gleich beim ersten oder zweiten Probieren schmeckt, ist es empfehlenswert Kostproben eines neuen Lebensmittels oder Gerichts immer mehrmals anzubieten bevor für oder gegen die Aufnahme ins Angebot entschieden wird (z. B. im Falle einer Umstellung auf gesündere Alternativen) (Stöckler, 2019).

Selbstbestimmte Wahl der Portionsgrößen

Während in den ersten Lebensjahren vorrangig noch Hunger-, Durst- und Sättigungsgefühl bestimmen, was und wie viel gegessen und getrunken wird, spielen äußere Einflüsse im Schulalter eine immer wichtigere Rolle. So besteht bei extern vorgegebenen Portions- oder Verpackungsgrößen die Gefahr, dass Schülerinnen und Schüler dazu verleitet sind, über ihren Hunger zu essen. Dies trägt dazu bei, dass das angeborene Hunger- und Sättigungsgefühl verlernt wird (Ellrott, 2013). Daher sollen Schülerinnen und Schüler die Portionsgrößen beim Mittagessen selbst wählen können. Ein späteres Nachnehmen soll möglich sein. Ebenso soll es die Möglichkeit geben, nur einzelne Komponenten eines Menüs zu wählen (z. B. nur Nudeln oder Gemüse ohne Fleisch) (Adamowitsch et al., 2011) – besteht diese nicht, sollten, wie im Kapitel *2.1 Menüplanung und Gestaltung des Speiseplans* bereits erwähnt, täglich zumindest zwei Menüs zur Wahl stehen, eines davon vegetarisch.

Praxistipps:

Jedes Kind isst anders und hat andere Bedürfnisse. Faktoren wie Körpergröße, Geschlecht, Gewicht, körperliche Aktivität sowie spezielle Entwicklungs- und Wachstumsphasen beeinflussen den Energie- und Nährstoffbedarf von Kindern oder Jugendlichen. Daher sollte das natürliche Hunger- und Sättigungsgefühl beachtet werden.

Die freie Auswahl verschiedener Menükomponentenwahl ist einer fixen Menüvorgabe vorzuziehen. (Nach SGKK, 2016)

Werbung

Lebensmittelwerbung beeinflusst besonders bei Kindern Essentscheidungen und so auf lange Sicht Ernährungsgewohnheiten. Daher soll es in der Schule keine Werbung geben, die zu „ungesundem“ Essverhalten ermuntert (WHO, 2004). Das bedeutet, dass für fett-, salz- und zuckerreiche Speisen bzw. Lebensmittel und zuckerreiche Getränke kein zusätzlicher (Kauf-)Anreiz durch Werbung oder die Art der Präsentation geschaffen werden soll. Grundsätzlich gilt, dass in der Schule, bei Schulveranstaltungen und bei schulbezogenen Veranstaltungen für schulfremde Zwecke nur dann geworben werden darf, wenn die Erfüllung der Aufgaben der österreichischen Schule (§ 2 des

Schulorganisationsgesetzes[9]) hierdurch nicht beeinträchtigt wird (§ 46 des *Schulunterrichtsgesetzes*, BGBl. Nr. 472/1986).

[9] § 2 *Schulorganisationsgesetz*, BGBl. Nr. 242/1962: „(1) Die österreichische Schule hat die Aufgabe, an der Entwicklung der Anlagen der Jugend nach den sittlichen, religiösen und sozialen Werten sowie nach den Werten des Wahren, Guten und Schönen durch einen ihrer Entwicklungsstufe und ihrem Bildungsweg entsprechenden Unterricht mitzuwirken. Sie hat die Jugend mit dem für das Leben und den künftigen Beruf erforderlichen Wissen und Können auszustatten und zum selbsttätigen Bildungserwerb zu erziehen.
Die jungen Menschen sollen zu gesunden und gesundheitsbewussten, arbeitstüchtigen, pflichttreuen und verantwortungsbewussten Gliedern der Gesellschaft und Bürgern der demokratischen und bundesstaatlichen Republik Österreich herangebildet werden. Sie sollen zu selbständigem Urteil, sozialem Verständnis und sportlich aktiver Lebensweise geführt, dem politischen und weltanschaulichen Denken anderer aufgeschlossen sein sowie befähigt werden, am Wirtschafts- und Kulturleben Österreichs, Europas und der Welt Anteil zu nehmen und in Freiheits- und Friedensliebe an den gemeinsamen Aufgaben der Menschheit mitzuwirken.“

3
ERNÄHRUNGSBILDUNG UND KOMMUNIKATION

3.1 Integration in den Unterricht

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Ernährungs-bildung	• Aspekte gesunder Ernährung werden fächerübergreifend thematisiert.
Bezug zur Lebenswelt	• Gemeinsame Lebensmittelzubereitung hat im Schulalltag einen festen Platz. • Es gibt einen Schulgarten, der während des Schuljahres von den Schülerinnen und Schülern mitbewirtschaftet wird (bzw. Alternativen, wie z. B. Kräuterkistchen und andere Pflanzgefäße mit einfach zu ziehenden Nutzpflanzen). Nachhaltigkeitsaspekte werden beim Gärtnern berücksichtigt.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Ernährungsbildung auf vielfältige Weise realisieren

Der Bildungs- und Erziehungsauftrag von Schulen schließt die Gesundheitsbildung und folglich auch die Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung mit ein (BMBWF, 2018). Ernährungsbildung soll in jeder Schulstufe, altersadäquat und thematisch sinnvoll abgestimmt, in den Unterricht integriert sein (siehe *Weiterführenden Links*). Neben klassischen „Gesundheitsfächern“, wie z. B. Biologie, bieten auch andere Fächer zahlreiche Möglichkeiten, Ernährungswissen zu vermitteln und zu vertiefen (z. B. durch das Berechnen des Zuckergehalts von Lebensmitteln im Fach Mathematik) (Cornell University, 2017). Nicht nur eine fächerübergreifende Wissensvermittlung bietet sich an, auch klassenübergreifende und projektzentrierte Arbeitsweisen können genützt sowie schulweite Aktivitäten (z. B. Aktionstage zu den Themen Gesundheit und Ernährung) organisiert werden (Adamowitsch et al., 2011) – diese geben den Schülerinnen und Schülern noch mehr Gelegenheit, um von- und miteinander zu lernen. In jedem Fall ist es günstig, Schülerinnen und Schüler ihrem Alter gemäß einzubeziehen und mitgestalten zu lassen und ihnen immer wieder Möglichkeiten zu bieten, das Thema Ernährung mit allen Sinnen zu erfahren (z. B. durch Riechen, Schmecken, Fühlen; auch in Verbindung mit Bewegungsaktivitäten)[10]. Wichtig ist, dass die Aufmerksamkeit bei der Ernährungsbildung stets auf die positiven Aspekte von Ernährung und Essverhalten gerichtet wird, während Risiken nicht in den Fokus genommen werden (GIVE, 2016).

Gesunde Schule – Umsetzungsidee:

Sofern es kein Pflichtfach wie Ernährung und Haushalt an der Schule gibt: Schaffung von Möglichkeiten, z. B. in Form einer unverbindlichen Übung, eines Freigegenstands oder Wahlfachs, das dazu dient, Theorie und Praxis rund um das Thema Ernährung bzw. Essen auf lustvolle Weise zu kombinieren. (Nach Adamowitsch et al., 2011)

[10] Es ist auf einen hygienisch sicheren Umgang mit Lebensmitteln zu achten. Das betrifft den Einkauf, den Transport, die Lagerung sowie eine einwandfreie Zubereitung.

Bezug zur Lebenswelt herstellen

Wirksame Ernährungs- und Gesundheitsbildung stellt einen Bezug zwischen dem theoretischen Wissen und der Lebenswelt der Schülerinnen und Schüler[11] her. Gleichzeitig ist es erstrebenswert, dass sich die im Unterricht vermittelten Inhalte so weit als möglich in der Gestaltung des Schullebens und des Verpflegungsangebots widerspiegeln. Gesunde Ernährung wird so erlebbar und besser begreifbar für die Schülerinnen und Schüler, zentrale Ernährungsbotschaften werden untermauert (z. B. Botschaften zur Relevanz des Wassertrinkens und regelmäßiger, gesundheitsförderlicher Mahlzeiten als Voraussetzung für eine erfolgreiche Bewältigung des Schulalltags) (Adamowitsch et al., 2011).

Folgende Maßnahmen tragen bei, einen Alltagsbezug zu schaffen:

- Medienkompetenz vermitteln: Ein wichtiger Bereich der Ernährungsbildung ist die Vermittlung von Medienkompetenz, d. h. Kompetenz im Umgang mit Lebensmittelwerbung (Media Literacy). Ziel hierbei ist es, das Verständnis von Inhalten und Absichten der (Lebensmittel-) Werbung bei den Kindern und Jugendlichen zu erhöhen (BMG, 2013).
- Schulgarten: Zur Förderung eines gesünderen Lebensstils in der Schule (siehe *EU Actionplan on Childhood Obesity 2014-2020*) trägt auch das Anlegen und Pflegen eines Schulgartens mit Nutzpflanzen unter Mitarbeit der Schülerinnen und Schüler bei. Ist eine Schulküche vorhanden, kann Geerntetes dort verarbeitet werden (Cornell University, 2017). Wenn die Schule über keinen Garten verfügt, kann als Alternative zum Beispiel gemeinsam eine Gemüse- und/oder Kräuterkultur in Pflanzgefäßen angelegt und gepflegt werden, dies ist teilweise auch im Klassenzimmer möglich. Nachhaltigkeitsaspekte sollen nach Möglichkeit berücksichtigt werden (z. B. Verwendung von torffreier Gartenerde, Kompostierung, keine Verwendung von Pestiziden; eine Sammlung an konkreten Umsetzungstipps findet sich etwa auf der Internetseite des *Umweltzeichens für Schulen*, siehe *Weiterführende Links*). Die Betreuung während der Ferien muss jeweils mitbedacht und organisiert werden (ggf. betrifft dies auch Wochenenden) (Adamowitsch et al., 2011). Hier kann beispielsweise mit Obst- und Gartenbauvereinen, sozialen Einrichtungen oder Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung kooperiert werden, oder es könnten Eltern um Unterstützung gebeten werden.
- Koch- und Einkaufsskills vermitteln: Weitere praktische Fähigkeiten, die Voraussetzungen für eine gesunde Ernährungsweise darstellen, können Schülerinnen und Schülern im Kochunterricht bzw. in Kochkursen (z. B. als Freigegenstand oder unverbindliche Übung am Nachmittag) vermittelt werden. Einkaufstraining wäre hierbei ein relevanter Teilaspekt. Lebensmittel bzw. Speisen können aber auch in anderen Unterrichtsfächern oder auch außerhalb des Regelunterrichts gemeinsam zubereitet werden, selbst wenn es in der Schule keine Küche gibt (z. B. Aufstriche herstellen, Fruchtsäfte pressen, Brot backen, Salat zubereiten). Dazu müssen Kochutensilien (z. B. Schneidebretter, Messer, Tischbackofen) zur Verfügung gestellt werden. Die Schülerinnen und Schüler sollen beim Zubereiten von Speisen nie unbeaufsichtigt arbeiten und die Aufgaben ihrem jeweiligen Entwicklungsstand angepasst werden. Bei Einkauf, Transport, Lagerung sowie Zubereitung von Lebensmitteln müssen Aspekte der Lebensmittelsicherheit beachtet werden. Informationen zu Hygiene und Sicherheit beim Kochen mit Schülerinnen und Schülern sowie Rezeptideen finden sich in den *Weiterführenden Links*. Zu beachten ist, dass nur entsprechend qualifizierte Mitarbeiterinnen

[11] Ernährungsaspekte, die Schülerinnen und Schüler interessant finden bzw. Aspekte, von denen sie direkt betroffen sind

und Mitarbeiter des Verpflegungsbetriebs Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung, also die gesamte Schulgemeinschaft, zubereiten dürfen. Wenn Schülerinnen und Schüler im Unterricht oder Kochkurs Speisen zubereiten, müssen diese auch die späteren Esserinnen und Esser sein – sie dürfen die Speisen nicht an die ganze Schule ausgeben.

Praxistipp – Pädagogisches Kochen mit Kindern:

„Einfache Rezepte zu lesen und sie Schritt für Schritt in die Praxis zu bringen, trainiert sinnerfassendes Textverständnis. Beim Kochen und Backen wird zudem die Vorstellung von Hohl- und Gewichtsmaßen geschult. Und – begonnen beim Einkauf – können mathematisches und buchhalterisches Verständnis anhand praktischer Beispiele entwickelt werden.“ (Stöckler, 2019)

- Außerschulische, erlebnisorientierte Angebote nützen: Die Nutzung außerschulischer Lernorte und Gesundheitsbildungsangebote stellt eine weitere Möglichkeit dar, um einen Bezug zur Lebenswelt herzustellen und Kinder wie auch Jugendliche emotional anzusprechen. Beispielsweise können im Rahmen von Ganztagsbetreuung, praxisbezogenem Unterricht oder Wandertagen regionale Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten (z. B. landwirtschaftliche Betriebe) besucht werden. (Adamowitsch et al., 2011; Stöckler, 2019).

Praxistipp – EU-Schulprogramm für Milch, Obst und Gemüse:

„Es werden Veranstaltungen von Verkostungen in der Einrichtung und Exkursionen auf einen landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb gefördert. Dadurch sollen die Kenntnisse von Kindern und Jugendlichen in Bezug auf gesunde und abwechslungsreiche Ernährung sowie das Wissen über landwirtschaftliche Produktion gesteigert werden.“ (AMA, 2018; siehe auch Kapitel 3.4*)*

3.2 Vorbildfunktion und Mitwirken des Schulpersonals

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Vorbildwirkung und Begleitung	• Pädagoginnen und Pädagogen sowie andere Betreuungspersonen nehmen ebenfalls am Verpflegungsangebot der Schule (z. B. Mittagsverpflegung, Schulbuffet, Schulfrühstück) teil. • Pädagoginnen und Pädagogen bzw. (Mittags-)Betreuerinnen und Betreuer vermitteln den Schülerinnen und Schülern bei gemeinsamen Mahlzeiten Verhaltens- und Kommunikationsregeln sowie Ess- und Tischkultur.
Thematisierung in Konferenzen	• Die Schulverpflegung ist ein fixer Tagesordnungspunkt in den Lehrerinnen- und Lehrerkonferenzen.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Vorbildwirkung und pädagogische Begleitung während des Mittagessens

Die Teilnahme von Pädagoginnen und Pädagogen am gemeinsamen Mittagessen stellt eine weitere Möglichkeit dar, das Essverhalten von Schülerinnen und Schülern über Vorbild- oder Imitationslernen günstig zu beeinflussen (Ellrott, 2013). Wichtig ist, dass speziell jene Personen, die die Schülerinnen und Schüler während des Mittagessens beaufsichtigen bzw. begleiten, fähig sind, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Kindern und Jugendlichen aufzubauen (DGE, 2015). Diese Personen sollen auch mit den Schülerinnen und Schülern essen.

Praxistipp für Betreuungspersonen:

Für immer mehr Kinder ist das Essen in der Mittagsbetreuung regelmäßig Ersatz für gemeinsame Familienmahlzeiten. Fördern Sie daher die Selbständigkeit der Kinder (wie z. B. selbstständige Entnahme der Speisen, Tische reinigen, gebrauchtes Geschirr abräumen). Das ermöglicht Ihnen, sich während der Mahlzeit zu den Kindern an den Tisch zu setzen und gemeinsam zu essen. So schaffen Sie eine Atmosphäre, die jener zu Hause ähnlich ist. Das erhöht das Wohlbefinden bei den Kindern und stärkt die Beziehungen. (Nach aks gesundheit, 2014)

Selbst ältere Schülerinnen und Schüler beobachten die Pädagoginnen und Pädagogen noch sehr genau (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016), so auch ihr Ess- und Kaufverhalten. Beobachtet wird nicht nur beim Mittagsessen, sondern auch im restlichen Schulalltag (z. B. am Schulbuffet) und sogar außerhalb der Schule (z. B. auf dem Schulweg). Aus diesem Grund sollen sich Lehrkräfte, aber auch nicht-unterrichtende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (z. B. Schulwarte, Reinigungskräfte), ihrer Vorbildwirkung stets bewusst sein und diese bestmöglich wahrnehmen (Adamowitsch et al., 2011). Als Vorbilder sollen sie demzufolge auch darauf achten, Äußerungen über das schulische Verpflegungsangebot positiv zu formulieren (National Nutrition Council of Finland et al., 2017).

Die gemeinsame Mahlzeit kann auch eine pädagogische Aufgabe sein, im Rahmen derer Verhaltens- und Kommunikationsregeln wie auch relevante Kulturtechniken vermittelt werden. So können

Schülerinnen und Schülern etwa Verhaltens- und Kommunikationsregeln für ein gutes Miteinander beim Mittagessen erarbeiten, wobei auch Pädagoginnen und Pädagogen und ggf. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Verpflegungsbetriebes einbezogen werden können. Klare Kommunikationsregeln tragen zu einer angenehmen Ess- und Tischkultur bei, und sollen helfen, den Geräuschpegel beim Essen in einem angenehmen Bereich zu halten (DGE, 2015).

Praxistipp – Sitzordnung:

„Kinder bevorzugen es, ihren Sitzplatz selbst wählen zu dürfen. Lassen Sie dies zu, solange es ruhig abläuft. Führen Sie bei Streitigkeiten um Sitzplätze eine Sitzordnung ein und machen Sie klare Vorgaben, damit die Platzvergabe entspannt abläuft."
(aks gesundheit, 2014)

Praxistipp – Schülerschaft einbinden:

„Kinder wollen und sollen aktiv in das Mittagsgeschehen eingebunden sein. Sie können den Tisch decken, abräumen, Wasserkrüge füllen etc. Das macht sie stolz und hilft ihnen, eigenständig zu werden, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen."
(Styria vitalis, 2017)

Selbst wenn Schülerinnen und Schüler von Schulstufe zu Schulstufe selbstständiger werden und immer mehr Verantwortung für ihre Entscheidungen übernehmen, spielen die Pädagoginnen und Pädagogen in Hinblick auf Ernährung und Essverhalten noch eine wichtige Rolle als Begleitpersonen (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Wenn Pädagoginnen oder Pädagogen als Begleitpersonen an den Mahlzeiten teilnehmen, sollte dies als Arbeitszeit gelten (DGE 2015a). Ein Anreiz zur Teilnahme kann geschaffen werden, indem an Pädagoginnen und Pädagogen und andere Betreuungspersonen Vergünstigungen (z. B. Essensbons) dafür ausgegeben werden. In Finnland beispielsweise erhält jede Lehrkraft, die das Mittagessen beaufsichtigt und selber daran teilnimmt, eine Ermäßigung (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Der Einsatz von Pädagoginnen und Pädagogen soll generell so gestaltet werden, dass auch sie im Laufe des Schultags ausreichend Zeit für Ess- und Trinkpausen haben (Adamowitsch et al., 2011). Während der Mittagsmahlzeit sind die Betreuungspersonen auch dazu da, Schülerinnen und Schüler, die sich gesund ernähren wollen, in ihrer Essenswahl zu unterstützen und zu bestärken. Die Rolle bzw. Haltung sollte dabei stets eine motivierende und ermutigende sein, jedoch keine kontrollierende.

Thematisierung in Konferenzen

Zumindest einmal jährlich sollen Pädagoginnen und Pädagogen, wie auch nicht-unterrichtendes Personal, über die positiven Aspekte bzw. den Nutzen der in der Schule angebotenen Verpflegung informiert werden (z. B. positive Auswirkungen auf die Gesundheit und auf das Konzentrationsvermögen). Dies kann in gemeinsamen Besprechungen, wie zum Beispiel Lehrerinnen- und Lehrerkonferenzen (Wortlaut laut § 51 *Schulunterrichtsgesetz*, BGBl. Nr. 472/1986), erfolgen. Lehrerinnen- und Lehrerkonferenzen bieten sich auch an, um von Pädagoginnen und Pädagogen Rückmeldungen zum schulischen Verpflegungsangebot einzuholen. Eventuell vorhandene Missverständnisse oder Auffassungsunterschiede sollen thematisiert und aufgeklärt bzw. korrigiert

werden (Cornell University, 2017). In diesem Rahmen können auch andere Aspekte der Schulverpflegung miteinander besprochen werden, wie etwa die Verhaltens- und Kommunikationsregeln für gemeinsame Mahlzeiten. Es hat sich bewährt, dass Thema Schulverpflegung zumindest zweimal im Jahr (z. B. im Herbst und im Frühsommer) als eigenen Tagesordnungspunkt im Rahmen von Konferenzen zu besprechen.

3.3 Partizipation und Kommunikation

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Schnittstellen-management	• Es sind Ansprechpartnerinnen und -partner für Schulverpflegung (ein Verpflegungsteam bzw. eine Verpflegungsbeauftragte/ein Verpflegungsbeauftragter) für alle beteiligten Personen festgelegt.
Partizipation	• Es gibt eine fixe Möglichkeit zum Austausch bezüglich Schulverpflegung zwischen allen Beteiligten (mind. 1x/Jahr, z. B. im Rahmen des Schulgemeinschaftsausschusses). • Eltern/Erziehungsberechtigte werden für das Thema „Gesunde Ernährung“ (z. B. mittels Informationsmaterial, Veranstaltungen) sensibilisiert. • Schülervertreterinnen und -vertreter sowie Elternvertreterinnen und -vertreter (z. B. aus dem Elternverein) sind in Entscheidungsprozesse zur Schulverpflegung eingebunden (z. B. im Rahmen des Schulgemeinschafts-ausschusses).
Bildung durch Kooperation	• Das Personal des Verpflegungsbetriebs (z. B. das Küchenteam) wird in den Unterricht einbezogen und/oder Schülerinnen und Schüler besuchen die Küche bzw. den Verpflegungsbetrieb (Hygienevorschriften sind zu beachten).
Speiseplan veröffentlichen	• Schriftlicher Speiseplan muss im Vorhinein verfügbar bzw. sichtbar sein (z. B. als Aushang, auf der Schulhomepage).

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Partizipation aller an der Schulverpflegung Beteiligten

Mit Essen und Trinken sind insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung unterschiedliche Anforderungen seitens der verschiedenen Interessensgruppen verbunden (siehe nachfolgende Abbildung). Eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung lässt sich nur dann erfolgreich realisieren, wenn alle an der Schule Tätigen dahinterstehen und zur Umsetzung des gewählten Verpflegungskonzepts am Schulstandort beitragen – gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern und deren Eltern/Erziehungsberechtigten. Neben Verpflegungsanbieterinnen und -anbietern sollen demzufolge auch die Schulleitung bzw. das Schulmanagement, die Schulerhalterin/der Schulerhalter sowie Pädagoginnen und Pädagogen in die (Weiter-)Entwicklung und Umsetzung des Verpflegungskonzeptes involviert sein (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Auch Reinigungskräfte und Schulwarte können einen wertvollen Beitrag liefern und sollen ins Boot geholt werden. Schulärztinnen/-ärzte, Schulpsychologinnen/-psychologen sowie Ernährungsexpertinnen/-experten (Diätologinnen/Diätologen oder Ernährungswissenschafterinnen/Ernährungs-wissenschafter) können, soweit möglich, ebenfalls einbezogen werden (Adamowitsch et al., 2011). Wichtig ist, dass Zuständigkeiten rund um die Abläufe der Mittagsverpflegung klar definiert und kommuniziert werden (Wallisch et al., 2017).

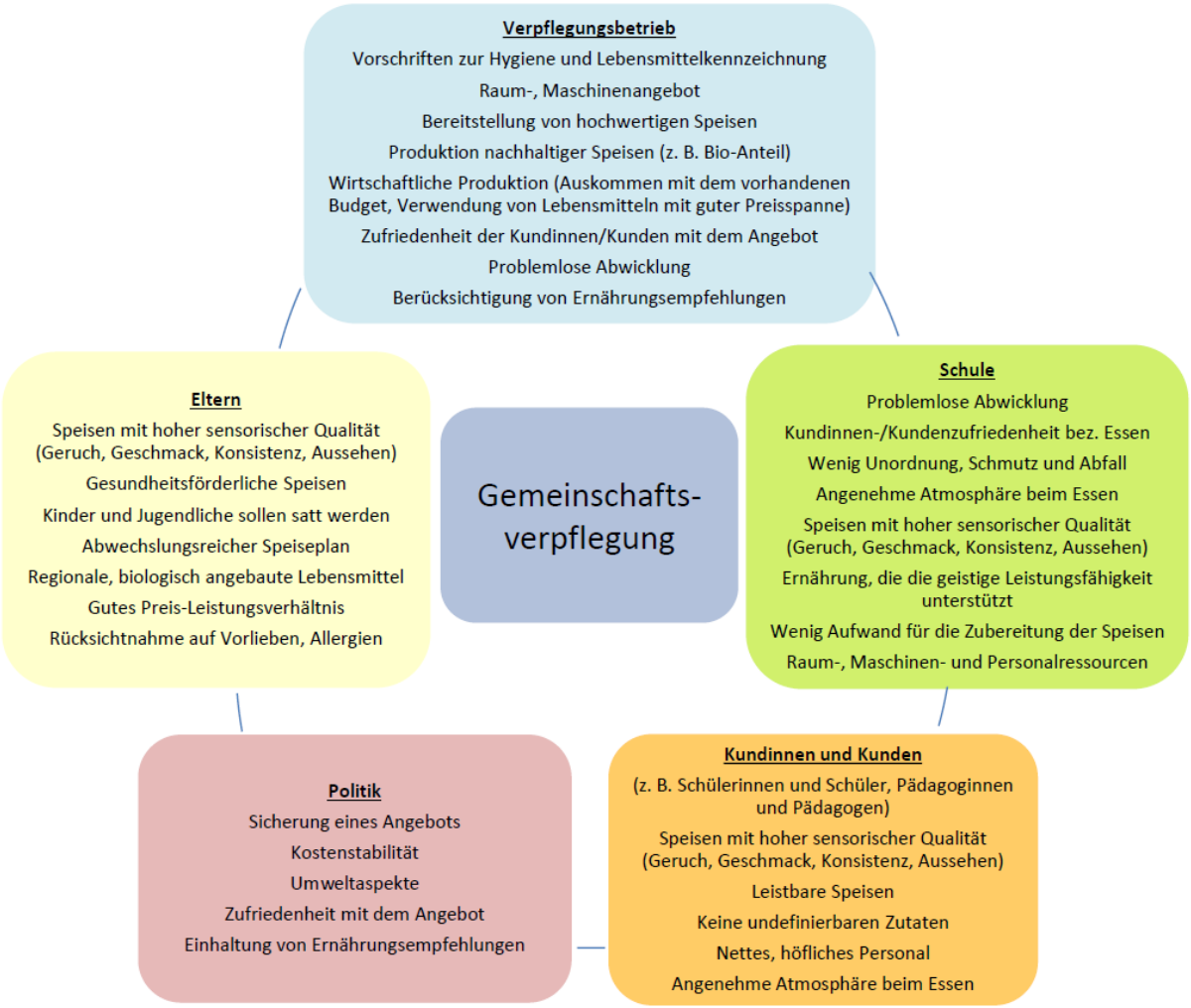


Abbildung: *Anforderungen aller Beteiligten an die Gemeinschaftsverpflegung in der Schule (in Anlehnung an KErn, 2018b)*

Durch die Einbindung (Partizipation) aller Beteiligten lässt sich die Zufriedenheit in Bezug auf die Schulverpflegung sicherstellen bzw. steigern, was sich in einer hohen Akzeptanz des Verpflegungsangebotes widerspiegelt. Eine hohe Akzeptanzrate wirkt sich auch wirtschaftlich günstig aus: je mehr Personen das Angebot täglich in Anspruch nehmen, desto günstiger können Speisen zubereitet und desto leichter Sonderwünsche berücksichtigt werden (Styria vitalis, 2018; BMEL, 2014).

Eltern und Erziehungsberechtigte einbeziehen

Da auch Eltern/Erziehungsberechtigte die Akzeptanz des schulischen Verpflegungsangebotes wesentlich mitbeeinflussen, soll auch ihnen die Möglichkeit zur Kommunikation und Partizipation geboten werden. Ihr Feedback zum Mittagsangebot, aber auch zu anderen Formen der Schulverpflegung (z. B. Speisen- und Getränkeautomaten, Schulbuffet, Schulfrühstück), kann beispielsweise mittels schriftlicher/elektronischer Umfragen oder bei Elternabenden eingeholt werden (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Über Elterngremien (z. B. Elternverein) und Schulgremien (Schulforum bzw. Schulgemeinschaftsausschuss) können sich Eltern/ Erziehungsberechtigte ebenfalls beim Thema Verpflegung einbringen (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Mit Eltern soll jedenfalls auch die Bedeutung der regelmäßigen Teilnahme ihrer Kinder an der

Schulverpflegung, insbesondere am Mittagessen, besprochen werden (DGE, 2015). Unzufriedenheit von Eltern/Erziehungsberechtigten mit dem Verpflegungsangebot in der Schule entsteht manchmal durch fehlende oder unzureichende Information (aks gesundheit, 2014): neben einer sachlichen Informationsvermittlung kann in diesem Fall zum Beispiel das Vorstellen des Küchen- und Betreuungspersonals und die Besichtigung der Räumlichkeiten (z. B. Küche, Speiseraum) Abhilfe schaffen (Hygienevorschriften sind dabei zu beachten) (vgl. auch Wallisch et al., 2017).

Wenn Nahrungsangebot und Erziehung in puncto Ernährung im Elternhaus im Widerspruch zur jenen in der Schule stehen, kann sich dies ebenfalls auf die Akzeptanz des schulischen Verpflegungsangebotes auswirken (DGE, 2015). Deshalb ist es sinnvoll, Eltern/Erziehungsberechtigte regelmäßig für das Thema „Gesunde Ernährung“ zu sensibilisieren sowie auf die elterliche Vorbildwirkung aufmerksam zu machen: Elternstammtische, -sprechtage und -abende, aber auch andere Informationsveranstaltungen (z. B. an Einschulungstagen) können genützt werden, um Ernährungsthemen aufzugreifen und gemeinsam zu besprechen sowie um Informationen zum schulischen Verpflegungsangebot weiterzugeben (Adamowitsch et al., 2011). Hierzu können Elternbriefe und andere Informationsmaterialien erstellt und verteilt werden. In einem Projekt in der Steiermark hat die Bereitstellung von Infoblättern für Eltern zum Verpflegungsangebot dazu beigetragen, die Akzeptanz der Mittagsverpflegung zu erhöhen (Wallisch et al., 2017).

Gesunde Schule – Umsetzungsidee:

„Zur Elterninformation können auch Arbeitsblätter, Spiele und andere Materialien, die von Erziehungsberechtigten und deren Kindern gemeinsam bearbeitet bzw. ausgeführt werden, eingesetzt werden.“ (Adamowitsch et al., 2011)

Schülerschaft einbeziehen

Von älteren Schülerinnen und Schülern können Rückmeldungen zum schulischen Verpflegungsangebot nicht nur über Fragebogenerhebungen (schriftliche/elektronische Umfragen) oder Feedbackbriefkästen eingeholt werden, sondern auch über Schülervertreterinnen und -vertreter. Falls an der Schule ein Schülerinnen-/Schülerparlament eingerichtet ist, welches regelmäßig tagt, kann das Thema Schulverpflegung in dessen Rahmen ebenfalls thematisiert werden (vgl. Wallisch et al., 2017). Jedenfalls soll die Schülerschaft, wie auch das Schulpersonal, dazu motiviert werden, regelmäßig Feedback und Vorschläge für die (Weiter-)Entwicklung des Verpflegungsangebotes einzubringen (National Nutrition Council of Finland et al., 2017).

Schnittstellenmanagement

Es wird empfohlen, für jede Schule eine Ansprechperson sowie stellvertretende Personen für alle an der Schulverpflegung Beteiligten festzulegen. Diese „Verpflegungsbeauftragten“ koordinieren die Kommunikation der Akteurinnen und Akteure zur kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebotes und vermitteln unter anderem an den Schnittstellen zwischen „Schulerhalterin/Schulerhalter – Schule“, „Verpflegungsbetrieb – Schülerschaft“, „Verpflegungsbetrieb – Eltern“, „Verpflegungsbetrieb – Schulleitung“, „Verpflegungsbetrieb – Schulerhalterin/Schulerhalter“, „Schulleitung – Eltern“ (DGE, 2015). Die Funktion der/des

Verpflegungsbeauftragten könnte, wenn möglich, von einer Lehrkraft oder Verwaltungskraft übernommen werden, die über die nötigen Grundkenntnisse verfügt (aufgrund fachlicher Voraussetzungen, Fortbildungen) oder von einer externen Person (z. B. Ernährungswissenschafterin/-wissenschafter, Diätologin/Diätologe). Am empfehlenswertesten ist jedoch die Einrichtung einer Arbeitsgruppe bzw. eines Verpflegungsteams bestehend aus Schulvertreterinnen und -vertretern (z. B. Eltern/Erziehungsberechtigte, Schülerinnen/Schüler, pädagogisches Personal, Schulleitung, Schulerhalterin/-erhalter) sowie ggf. Expertinnen und Experten, die/das sich regelmäßig trifft (DGE, 2015).
Die Einbindung externer Expertinnen und Experten in die Planung, Umsetzung oder Optimierung der Schulverpflegung kann dabei unterstützen, das Angebot gesünder zu gestalten, die Zufriedenheit zu steigern und das Image zu verbessern (vgl. Wallisch et al., 2017), sowie auch helfen, Ressourcen zu sparen (Styria vitalis, 2018). Es können beispielsweise Ernährungswissenschafterinnen/-wissenschafter, Diätologinnen und Diätologen, Großküchenplaner, Personen der Lebensmittelbehörde, Expertinnen/Experten aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung oder für rechtliche Fragen beratend hinzugezogen und ein Netzwerk aufgebaut werden (vgl. Styria vitalis, 2018).

Praxistipp – Beispielthemen für die Arbeitsgruppe:

- *Wer übernimmt die Speisenauswahl und die wöchentliche Menübestellung?*
- *Welche Art der Speisenausgabe ist sinnvoll, Buffetform oder Einzelportion?*
- *Wann essen wie viele Kinder gemeinsam?*
- *Wie viele BetreuerInnen essen mit den Kindern gemeinsam?*

(Styria vitalis, 2017)

Wichtig ist, dass alle, die mit dem Mittagessen betraut sind, über die Küche, den Essensablauf, den aktuellen Speiseplan und die Qualität der Speisen Auskunft geben können (Styria vitalis, 2017). Vonseiten des Verpflegungsbetriebs soll klar kommuniziert werden, wer im Betrieb wofür zuständig ist, und wer hier die Ansprechpersonen sind, zum Beispiel durch die Erstellung und Verteilung eines Informationsblattes (Wallisch et al., 2017). Es wäre zudem günstig, wenn bereits bei der Vergabe eines Verpflegungsauftrages mit der Anbieterin/dem Anbieter vereinbart wird, dass man als Auftraggeberin/Auftraggeber jederzeit Auskunft zu den angebotenen Speisen, deren Zubereitung sowie Qualität und Herkunft der Ausgangswaren erhält und entsprechende Nachweise erbracht werden (Stöckler, 2019).

Zumindest einmal jährlich soll es, soweit möglich, auch Gelegenheit zum gemeinsamen Austausch zwischen allen Beteiligten geben (inkl. Verpflegungsanbieterinnen/-anbieter), etwa im Rahmen eines Treffens des Schulgemeinschaftsausschusses (vgl. Cornell University, 2017). Zusätzlich oder alternativ können die Verpflegungsbeauftragen auch „Runde Tische“ mit allen Beteiligten organisieren, um etwaige Missstände bzw. Beschwerden gemeinsam zu besprechen und Lösungsstrategien zu entwickeln (vgl. Styria vitalis, 2018).

Praxistipp – Schriftliche Vereinbarungen:

„Vereinbaren Sie mit [der Anbieterin/] dem Anbieter nicht nur den Preis und das Speisenangebot, sondern auch die Richtlinien, nach denen gekocht wird, die jährliche Teilnahme an einer einschlägigen Weiterbildungsveranstaltung und die aktive Mitarbeit in jährlich zwei Qualitätssicherungsworkshops, in denen sich das Küchen- und Ausgabepersonal mit Verantwortlichen der Schule, der Gemeinde und interessierten Eltern sowie Schulkindern austauscht.“ (aks gesundheit, 2014)

Ernährungsbildung in Kooperation mit dem Verpflegungsbetrieb bzw. Küchenteam

Eine weitere Möglichkeit zur Kooperation stellt das Einbeziehen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Verpflegungsbetriebs bzw. der Küche in Unterrichtsaktivitäten dar. Beispielsweise kann die Küchenchefin/der Küchenchef in Klassen eingeladen werden, um mit den Schülerinnen und Schülern über das Schulessen und die verwendeten Zutaten zu sprechen. Des Weiteren kann das Verpflegungspersonal dazu eingeladen werden, mit seiner Expertise zu Unterrichtsthemen wie Ernährung, Haushalt, Gesundheit und Umwelt beizutragen (The National Food Agency, Sweden, 2017). Klassenübergreifende Projekte stellen eine weitere Möglichkeit zur Kooperation zwischen Verpflegungsbetrieb, Schülerschaft und Lehrpersonen dar; zum Beispiel können „gesunde“ Angebote und entsprechende Bewerbungsstrategien gemeinsam entwickelt werden (Adamowitsch et al., 2011). Wenn möglich, können dabei Expertinnen und -experten (z. B. Ernährungswissenschafterinnen/ -wissenschafter und Diätologinnen/Diätologen) zusätzlich unterstützen. Genauso können Besichtigungen der Schulküche bzw. des Verpflegungsbetriebes mit den Schülerinnen und Schülern unternommen werden. Es wäre günstig, wenn dabei auch eine Verkostung von Speisen erfolgt. Auf die Einhaltung von Hygienevorschriften ist dabei zu achten.

Praxiserfahrung – Kennenlernen des Küchenpersonals:

„Das Gefühl, den Koch/die Köchin „zu kennen“, kann die Grundstimmung in Bezug auf das Essen positiv beeinflussen.“ (Wallisch et al., 2017)

Speiseplan im Vorhinein veröffentlichen

Der aktuelle Speiseplan soll zeitgerecht (mind. eine Woche vorab) ausgehängt werden (z. B. beim Speiseraum, am Schuleingang, in der Direktion) und im Vorfeld ausgehändigt bzw. elektronisch zur Verfügung gestellt werden (z. B. auf der Schulwebsite), damit sich die Esserinnen und Esser – aber auch Eltern/Erziehungsberechtigte – vorab über das Angebot informieren können. Eine Aussendung per Email an die Schulgemeinschaft (Schülerinnen und Schüler, Eltern/Erziehungsberechtigte, Schulpersonal) stellt eine zusätzliche Informationsmöglichkeit dar. Empfohlen wird die Erstellung und Veröffentlichung eines vierwöchigen Speiseplans, da dieser den Nutzerinnen und Nutzern des Verpflegungsangebotes ein Vorausplanen bzw. Abstimmen mit der Verpflegung zu Hause ermöglicht (Cornell University, 2017).

3.4 Teilnahme am EU-Schulprogramm für Milch, Obst und Gemüse

Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*

- Die Schule nimmt am EU-Schulprogramm für Obst/Gemüse teil.
- Die Schule nimmt am EU-Schulprogramm für Milch/Milchprodukte teil.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Seit dem Jahr 1930 gibt es in Österreich eine Schulmilchaktion (Landwirtschaftskammer Niederösterreich, 2016). Alle österreichischen Schulen und Kindergärten können teilnehmen und bis zur Erschöpfung der für Österreich zugeteilten Finanzmittel eine Förderung erhalten (BMNT, 2017).
Die Europäische Union unterstützt die Abgabe von Milcherzeugnissen in Schulen und Kindergärten bereits seit Jahrzehnten finanziell (Landwirtschaftskammer Niederösterreich, 2016). Im Schuljahr 2017/18 wurden das EU-Schulmilchprogramm und das EU-Schulobst- und -gemüseprogramm zum *EU-Schulprogramm für die Abgabe von Obst, Gemüse, Milch und Milcherzeugnissen an Kinder in Kinderbetreuungs- und schulischen Einrichtungen* zusammengelegt (BMNT, 2017). Im selben Schuljahr wurden 1.336 Tonnen Obst und Gemüse an ca. 338.000 Kinder in 2.558 Schulen und Kindergärten sowie 2.601 Tonnen Schulmilchprodukte an ca. 347.000 Kinder in 2.404 Schulen und Kindergärten verteilt (schriftliche Auskunft AMA, März 2019). In Wien beispielsweise läuft das Programm, an dem alle Pflichtschulen teilnehmen, unter dem Namen *Wiener Schulfruchtprogramm* (Arbeitsgruppentreffen „Mittagessen in der Schule“, 2018). Einzelheiten zum EU-Schulprogramm sind in der *Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über die Gewährung einer Beihilfe für die Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen, Obst und Gemüse in Bildungseinrichtungen (Verordnung Schulprogramm für landwirtschaftliche Erzeugnisse)* geregelt (BGBl. II Nr. 219/2017).
Im *EU Actionplan on Childhood Obesity 2014-2020* wird empfohlen, dass Schulen am EU-Schulobst- und -gemüseprogramm teilnehmen, um die tägliche Aufnahme an Obst und Gemüse zu steigern.

Ziel

Im Rahmen des EU-Schulprogramms sollen gesunde Ernährungsgewohnheiten bei Kindern und zukünftigen Generationen gefördert werden. Kinder sollen in einem für die Geschmacksbildung wichtigen Alter an gesunde Ernährungsweisen herangeführt werden und die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln, Landwirtschaft und Umwelt verstehen lernen (BMNT, 2017).

Vorgehensweise

Die Europäische Union stellt aus dem Agrarbudget allen Mitgliedsstaaten Gemeinschaftsbeihilfen für die vergünstigte Abgabe von Obst, Gemüse, Milch und Milcherzeugnissen zur Verfügung (BMNT, 2017). Die Bestellung der Lebensmittel bei regionalen Obst- und Gemüselieferanten bzw. Schulmilchbauern, Molkereien oder Händlern erfolgt durch die Schule selbst. Der von der Schule gewählte Lieferant muss bei der Agrarmarkt Austria (AMA) vor der ersten Lieferung eine Zulassung als Beihilfeempfänger einholen. Der zugelassene Lieferant übernimmt in der Regel die organisatorische Förderungsabwicklung mit der AMA (AMA, 2018). Nähere Informationen zu den

Beihilfevoraussetzungen und zur Antragstellung finden sich im *Merkblatt Schulprogramm – Allgemeine Beihilfevoraussetzungen*, siehe *Weiterführende Links*).

Abgabe von Obst und Gemüse

Obst und Gemüse dürfen in der Schule nicht mehr weiter zubereitet werden (ausgenommen waschen, schälen oder zerteilen) und keine Produkte der üblichen Schulmahlzeiten ersetzen. Für die tatsächlich anfallenden Nettokosten (exkl. Umsatzsteuer) wird pro Kilogramm gelieferter Menge eine Beihilfe gewährt (BGBl. II Nr. 219/2017). Die maximale beihilfefähige Liefermenge beträgt eine Portion (ca. 250 g) pro Tag pro Kind (AMA, 2018).

Produktgruppe Obst			
Äpfel	Birnen	Brombeeren	Erdbeeren
Grapefruit *)	Heidelbeeren	Himbeeren	Ribisel (schwarz, rot, weiß)
Kirschen	Kiwis	Mandarinen *)	Clementinen *)
Marillen	Melonen	Nektarinen	Orangen *)
Pfirsiche	Physalis	Satsumas *)	Stachelbeeren
Walnüsse	Weintrauben	Zwetschken °)	
Produktgruppe Gemüse			
Erbsenschoten	Karotten (Gelbrüben)	Gurken	Kohlrabi
Paprika	Radieschen	Rettich	Rüben
Paradeiser	Sellerie		

*) Zitrusfrüchte dürfen nur im Zeitraum von November bis Februar geliefert werden!

°) auch Ringlotten, Mirabellen und alle Arten von Pflaumen

Abbildung: *Beihilfefähige landwirtschaftliche Erzeugnisse (Obst und Gemüse) (modifiziert nach AMA, 2018)*

Informationendazu, welche Obst- und Gemüsesorten wann Saison haben, finden sich beispielsweise im Saisonkalender der Umweltberatung (siehe *Weiterführende Links*).

Praxisbeispiel Wien – Berücksichtigung bei der Mittagsverpflegung:

„Bei der Auswahl der Desserts muss auf die gelieferten Fruchtsorten im Rahmen des Wiener Schulfruchtprogramms Rücksicht genommen werden. Früchte (Obst und Gemüse), die im Rahmen des Schulfruchtprogrammes an die Schulen geliefert werden, dürfen in dieser Woche nicht nochmals beim Essenslieferanten am Speiseplan vorkommen. Die Lieferanten erhalten zeitgerecht eine entsprechende Lieferübersicht.“ (MA 56, 2017)

Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen

Milch und Milchprodukte dürfen nicht für die Zubereitung von Schulmahlzeiten verwendet werden und keine Produkte der üblichen Schulmahlzeiten ersetzen. Die maximale beihilfefähige Liefermenge

beträgt 250 ml oder g pro Tag pro Kind. Den Milcherzeugnissen dürfen weder Salz, Fett, koffeinhaltiger und koffeinfreier Kaffee oder Kaffeeauszug, Süßungsmittel oder Zusätze der Geschmacksverstärker E 620 bis E 650 zugesetzt werden (BGBl. II Nr. 219/2017). Den Milchprodukten in ihrer ursprünglichen Form (z. B. Kuhmilch, Joghurt, Buttermilch ohne Zusätze) darf kein Zucker oder Honig zugesetzt sein. In den übrigen Milchprodukten (z. B. Kakao) ist ein Zusatz von Zucker oder Honig erlaubt, allerdings darf ein definiertes Höchstmaß nicht überschritten werden (siehe BGBl. II Nr. 219/2017). Es wurde zudem eine schrittweise Reduktion des Zuckergehalts für die nächsten Jahre vereinbart.

Praxistipp – Milch:

„Milch zählt zu den Nahrungsmitteln und ist kein Getränk.“ (aks gesundheit, 2018)

Sonstige Maßnahmen

Seit dem Schuljahr 2017/18 besteht die Möglichkeit, begleitend zur Abgabe der landwirtschaftlichen Erzeugnisse, flankierende pädagogische Maßnahmen umzusetzen (BMNT, 2017). Dazu zählen:

- Verkostungen in der Schule
- Exkursionen auf landwirtschaftliche Produktionsbetriebe
- Gestaltung von Unterrichtsmaterialien

Es darf hierbei über folgende Themen informiert werden:

- Landwirtschaft
- gesunde Essgewohnheiten
- Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung
- Umweltthemen, die mit der Produktion, der Abgabe und dem Verzehr von Milch und Milcherzeugnissen sowie Obst- und Gemüseerzeugnissen im Zusammenhang stehen

Diese Maßnahmen sind beihilfefähig (BGBl. II Nr. 219/2017). Videos für Pädagoginnen und Pädagogen, Eltern sowie Kinder siehe *Weiterführende Links*.

4
RAHMENBEDINGUNGEN

4.1 Speiseraumgestaltung/Bauliche Maßnahmen

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Speiseraum-gestaltung	• Die Gestaltung des Speiseraums gewährleistet eine angenehme Mittagspause (z. B. helle Räume, Schalldämmung, ausreichend Platz, gut zu lüften). • Die Ausstattung und Einrichtung des Speiseraums ist altersgerecht (z. B. Tische und Stühle in Kinderhöhe, gut zu reinigende Möbel und Bodenbeläge).
Speisenausgabe	• Die Speisenausgabe und Geschirrrückgabe sind eindeutig und klar gekennzeichnet („Verkehrssystem“).
Partizipation	• Schülerinnen und Schüler werden in die Gestaltung des Speiseraums zur Erhöhung der Identifikation einbezogen.
Wasser-entnahmestellen	• Entnahmestellen für Trinkwasser sind im Speiseraum vorhanden.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Bauliche Vorgaben

Anforderungen an die bauliche Gestaltung von öffentlichen Pflichtschulen sind in den bundeslandspezifischen Schulbauverordnungen geregelt. Häufig ist festgelegt, dass bei Führung als ganztägige Schule die für die Betreuung und Verpflegung der Schülerinnen und Schüler erforderlichen Räume vorhanden sein müssen. In einzelnen Fällen werden Angaben zur zumutbaren Entfernung des Speiseraums zum Schulgebäude, zur Speiseraumgröße oder zu Hygiene- und Brandschutzvorschriften gemacht. Darüber hinaus finden sich in den Schulbauverordnungen der Bundesländer keine Vorgaben zur Gestaltung von Speiseräumen. Hinsichtlich der baulichen Gestaltung des Speiseraums sind des Weiteren die Vorgaben des *Bundes-Behindertengleichstellungsgesetzes* zu berücksichtigen (siehe *Weiterführende Links*).

Informationen und Hilfestellung zu Küchenneubau sowie Küchenausstattung finden sich im *Handbuch Mittagsverpflegung – Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen* von Styria vitalis (2018; siehe auch *Weiterführende Links*). Speziell bei Neu- und Umbauten sollen Schallschutz und Raumakustik stärker berücksichtigt werden (Braun et al. 2011, zitiert nach aks gesundheit, 2014). Zudem ist es sinnvoll, Schülerinnen und Schüler sowie Pädagoginnen und Pädagogen bereits bei der Planung von Neu- und Umbauten miteinzubeziehen, da dies sicherstellt, dass die Räumlichkeiten den Bedürfnissen der Esserinnen und Esser entspricht (KErn, 2018b). Wenn an einer Schule bereits eine Schulküche vorhanden ist, ist diese einem anderen, externen Verpflegungssystem vorzuziehen.

Im Zuge des Ausbaus der ganztägigen Schulformen gewährt der Bund in den kommenden Jahren Zweckzuschüsse und Förderungen, u. a. für die Schaffung oder Adaptierung von Speisesälen und Küchen (*Bildungsinvestitionsgesetz*, BGBl. I Nr. 8/2017).

Angenehme und altersgerechte Speiseraumgestaltung

Die Umgebung, in der das Mittagessen eingenommen wird, hat einen bedeutenden Einfluss auf dessen Beliebtheit (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Durch die Gestaltung des Speiseraums

soll daher eine Atmosphäre geschaffen werden, in der sich alle Esserinnen und Esser wohlfühlen können (NÖGUS, 2016).

- Der Speiseraum soll hell (gut beleuchtet), gut zu lüften (NÖGUS, 2016) und gemütlich sein (z. B. durch farbliche Gestaltung, Verwendung unterschiedlicher Materialien, Aufhängen von Vorhängen). Der Geräuschpegel soll möglichst geringgehalten werden (z. B. durch Filzaufkleber auf den Stühlen; Vorhänge; klare Kommunikationsregeln), da dieser die Essatmosphäre stark beeinflusst (DGE 2015a). Es soll sich um einen gesonderten Raum handeln (DGE 2015a), der sich idealerweise in ruhiger bzw. lärmgeschützter Lage befindet (Adamowitsch et al., 2011). Kleinere Tische für vier bis sechs Schülerinnen und Schülern helfen mit, die Geräuschkulisse etwas einzudämmen (aks gesundheit, 2014).
- Die Größe des Speiseraums soll an die Anzahl der Esserinnen und Esser angepasst sein[12]. Es sollen ausreichend viele Sitzplätze vorhanden sein, um eine stressfreie Mittagspause zu ermöglichen (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Sollte der Platz nicht ausreichen, können versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten geschaffen werden (DGE, 2015). Große Räume können durch das Aufstellen von Stellwänden in kleinere Bereiche unterteilt werden. Poster und Bilder an den Wänden sorgen zudem für eine angenehme Atmosphäre (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Genauso tragen auch Pflanzen und Tischdekoration zu einem freundlichen, ansprechenden Ambiente bei (DGE 2015a). Attraktive Bilder und Fotos von gesundheitsförderlichen Speisen und Getränken im Speiseraum und im Ausgabebereich können die Essenswahl zudem unterstützen (KErn, 2018a).
- Altersgerechtes Mobiliar (z. B. Tische und Stühle sowie ggf. Buffetausgabesystem in Kinderhöhe[13]) gewährleistet, dass sich Kinder beim Essen selbstständig bedienen können (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Zudem wird die Verwendung gut zu reinigender Möbel und Bodenbeläge empfohlen (DGE, 2015) sowie die Verwendung von abwischbaren Sesseln ohne Stoffbezug (aks gesundheit, 2014). In der Essumgebung soll außerdem kein Spielzeug vorhanden sein, das vom Essen ablenken könnte (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016).

Praxistipp:

„Speisesäle sind zentraler Bestandteil in der Gemeinschaftsverpflegung. Sind diese gemütlich gestaltet, wird auch das Angebot lieber in Anspruch genommen."
(Gesundheitsfonds Steiermark, 2016)

Darüber hinaus sollen volle Müllbehälter regelmäßig bzw. rechtzeitig entleert werden, damit auch Gäste, die zu einem späteren Zeitpunkt ihr Mittagessen einnehmen, noch einen sauberen Speiseraum vorfinden. Zudem sollen die Müllbehälter so weit von den Tischen entfernt sein, dass die Esserinnen und Esser den Müll nicht sehen bzw. riechen können (Cornell University, 2017).

[12] Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, dass insgesamt 1,4 bis 1,7 m pro Schülerin/Schüler eingeplant werden (2015a).
[13] Anforderungen an Schulmöbel sind in der *ÖNORM A 1650* geregelt. Ein Auszug findet sich hier: http://www.schularzt.at/fileadmin/user_upload/downloads/Gesundheitsthemen/Bewegung___Haltung/Anforderungen_an_Schulmoebel.pdf

Klar gekennzeichnete Speisenausgabe

Ein klar gekennzeichnetes „Verkehrssystem“, das die Speisenausgabe eindeutig regelt, verhindert ein Durcheinander und trägt so zu einer stressfreien Atmosphäre im Speiseraum bei. Schilder, Bodenmarkierungen oder Abgrenzungsseile erleichtern es, den Weg zur Essensausgabe zu finden und bieten Orientierung (Cornell University, 2017). Ausgabestellen werden am besten so positioniert, dass bereits essende Gäste auch bei längeren Warteschlangen nicht gestört werden (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Grundsätzlich sollen lange Wartezeiten an der Essensausgabe aber vermieden werden (Adamowitsch et al., 2011).

Einbeziehen der Schülerinnen und Schüler in die Gestaltung des Speiseraums (Partizipation)

Schülerinnen und Schüler können und sollen in die Planung und Gestaltung des Speiseraums eingebunden werden, beispielsweise durch die Gestaltung einer Posterwand, die ihre Kunstwerke präsentiert. Dies zeigt ihnen, dass sie willkommen sind (Cornell University, 2017). Zudem trägt die Einbeziehung der Kinder und Jugendlichen zu einem gemeinsamen Verantwortungsgefühl hinsichtlich einer angenehmen Mittagspause bei (National Nutrition Council of Finland et al., 2017). Die Übernahme von Tischdiensten durch Schülerinnen und Schüler stellt eine weitere Möglichkeit zur Mitgestaltung dar. Auch die Wünsche und Anregungen der Pädagoginnen und Pädagogen sowie der Eltern/Erziehungsberechtigten fließen idealerweise in die Gestaltung mit ein (Adamowitsch et al., 2011).

Wasserentnahmestellen fördern Trinken während der Mittagspause

Entnahmestellen für Trinkwasser im Speiseraum (z. B. Trinkwasserbrunnen, Trinkecke mit Wasserkrügen) tragen wiederum dazu bei, dass Schülerinnen und Schüler Wasser trinken (JANPA, 2017). Die Trinkwasserstation soll dabei so gestaltet werden, dass diese gut sichtbar, erreichbar und einfach zu bedienen ist. Der Weg zum Wasser kann beispielsweise durch aufgeklebte Wassertropfen gekennzeichnet werden (KErn, 2018a). Wie bereits erwähnt, ist dabei vom Einsatz von Wasseraufbereitungsanlagen, wie z. B. Wasserspendern, abzusehen (BMASGK, 2019c).

4.2 Personalqualifikation und Schulung von Multiplikatorinnen und Multiplikatoren

Themenbereich	Anforderungen aus der *Checkliste für die Schulverpflegung*
Personal von Gemeinschafts-verpflegungs-betrieben	• Die Küchenleitung sowie Köchin/Koch nehmen regelmäßig an Fortbildungsmaßnahmen zur Gewährleistung einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung teil (z. B. Grundlagen einer gesunden, nachhaltigen Ernährung und praktische Fertigkeiten). • Alle anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Verpflegungsbetriebs (z. B. Küchenfachkräfte, Ausgabepersonal) nehmen ebenfalls regelmäßig an Fortbildungsmaßnahmen zur Gewährleistung einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung teil (z. B. Grundlagen einer gesunden, nachhaltigen Ernährung und praktische Fertigkeiten).
Pädagoginnen/ Pädagogen	• Pädagoginnen und Pädagogen nehmen an Fortbildungsmaßnahmen zum Thema Ernährung (z. B. Gesunde Ernährung und Wachstum, nachhaltige Ernährung, Ernährungsbildung) teil.

HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Fachlich ausgebildetes Personal ist eine unbedingte Voraussetzung für die Bereitstellung von hygienisch einwandfreien Speisen, die zudem eine hohe ernährungsphysiologische und sensorische Qualität aufweisen. Die Art des Verpflegungssystems ist ausschlaggebend dafür, welches Personal benötigt wird (z. B. Köchin/Koch, Diätologin/Diätologe, Hotel- und Gastronomiefachkräfte, Personen mit hauswirtschaftlicher Ausbildung, Hilfskräfte u.v.m.) und über welche spezifischen Qualifikationen dieses verfügen muss (BZfE, 2019; Styria vitalis, 2018).
Wichtig ist, dass alle Personen, die mit der Speisenzubereitung und -ausgabe betraut sind, gemäß *Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)* geschult sind und dieses einhalten. Das schließt auch Pädagoginnen und Pädagogen bzw. (Mittags-)Betreuerinnen und Betreuer ein, wenn diese Lebensmittel bzw. Speisen ausgeben (vgl. Stöckler, 2019).
In manchen Fällen sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schulerhalterin bzw. des Schulerhalters oder Pädagoginnen und Pädagogen für die Auswahl und Bestellung von Speisen zuständig, etwa wenn ein Tiefkühlkostsystem für die Verpflegung gewählt wurde. Wie hoch die ernährungsphysiologische Qualität der Verpflegung ist, hängt in diesem Fall von ihrem Wissen ab (aks gesundheit, 2018). Deshalb ist es nötig diese Personen regelmäßig darin zu schulen, wie ein gesundheitsförderlicher und abwechslungsreicher Menüplan gestaltet wird.

Praxistipp:

„Beachten Sie bei der Wahl eines Verpflegungsanbieters, dass dieser entsprechend qualifiziert und bereit ist, ein gesundes Speisensortiment für Kinder und Jugendliche anzubieten.“ (aks gesundheit, 2014)

Fortbildung des Personals von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben

Eine übergeordnete operative Zielsetzung des *EU Actionplan on Childhood Obesity 2014-2020* ist eine verbesserte Bildung im Setting Schule in den Bereichen Lebensmittelwahl und Bewegung. Zur Realisierung dieses Zieles in puncto Ernährung ist es wichtig, dass das Personal von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben unter anderem weiß, wie eine gesunde und kindgerechte Lebensmittelauswahl zusammengestellt wird und was angemessene Portionsgrößen sind. Es ist empfehlenswert, dass sich alle in der Verpflegung Tätigen (aus den Bereichen Küche, Service und Verkauf) mindestens einmal im Jahr fortbilden bzw. bei Neueintritt geschult werden (aks gesundheit, 2018). Betreiberinnen und Betreiber sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen besonders in folgenden Themenbereichen auf dem neuesten Stand bleiben (Gesundheitsfonds Steiermark, 2014):

Themenbereich	Inhalt
Grundlagen der Ernährung	• Österreichische Ernährungspyramide, Wichtigkeit der einzelnen Lebensmittelgruppen • Besonderheit der zu verpflegenden Gruppe (Kinder und Jugendliche) • Dimensionen von Essen und Trinken: gesund, ökologisch, sozial, ökonomisch
Aspekte der modernen Ernährung	• Lebensmittelunverträglichkeiten • Lebensmittelzusatzstoffe, Convenienceprodukte • Alternative Ernährungsformen (Vegetarismus, …)
Praktische Fertigkeiten	• Gestaltung eines gesundheitsförderlichen, abwechslungsreichen Speiseplans, der die Bedürfnisse und empfohlenen Standards der zu verpflegenden Gruppe berücksichtigt • Umsetzung einer genussvollen, vollwertigen Ernährung

Tabelle: *Zentrale Aus- und Fortbildungsbereiche in der Gemeinschaftsverpflegung (nach Gesundheitsfonds Steiermark, 2014)*

Bedeutend ist zudem, dass den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Angebote zu Fortbildungsmaßnahmen kommuniziert werden und ihnen die Teilnahme ermöglicht wird (Arbeitsgruppentreffen „Mittagessen in der Schule“, 2018). Nach erfolgreichem Abschluss einer Fortbildung bzw. Schulung sollen sie einen Nachweis darüber erhalten (*EU Actionplan on Childhood Obesity 2014-2020*). Zudem können Verpflegungsbetriebe an einem Zertifizierungsprogramm der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) teilnehmen (*ÖGE-Gütezeichen*, siehe *Weiterführende Links*) und/oder bundeslandspezifische Auszeichnungen erwerben.

Praxisbeispiel Wien:

„Der Speiseplan der Menülinien Tagesmenü 1 und 2 muss den Kriterien des ÖGE- Gütesiegels für nährstoffoptimierte Speisepläne für Schüler/innen entsprechen. Das Unternehmen hat die ÖGE-Gütesiegel-Zertifizierung vorzulegen.“ (MA 56, 2017)

Fortbildung der Pädagoginnen und Pädagogen

Auch Pädagoginnen und Pädagogen und andere Betreuungspersonen sollen regelmäßig an Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen zu gesunder und nachhaltiger Ernährung teilnehmen. Dadurch werden sie auch darin unterstützt, etwas für die eigene Gesundheit zu tun wie auch ihre Vorbildrolle wahrzunehmen (Adamowitsch et al. 2011; Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). SCHILF und SCHÜLF (schulinterne und schulübergreifende Lehrerinnen- und Lehrerfortbildungen) bieten sich zur Fort- und Weiterbildung im Bereich Ernährung an, genauso auch themenspezifische Fortbildungen und Lehrgänge an Pädagogischen Hochschulen. Zusätzlich unterstützen können qualifizierte Ernährungsexpertinnen und -experten (für den Bereich allgemeine gesunde Ernährung sind dies Ernährungswissenschafterinnen/-wissenschafter und/oder Diätologinnen/Diätologen), die zu Vorträgen und Workshops an die Schule eingeladen werden, sowie auch die Bereitstellung von ernährungswissenschaftlicher, -didaktischer und -pädagogischer Fachliteratur (Adamowitsch et al., 2011).

Pädagoginnen und Pädagogen sollen sich zudem soweit mit Ernährungsproblemen und Essstörungen auskennen, dass sie wissen, wie sie diese erkennen und wie sie im Schulalltag damit umgehen können – auch hierzu empfiehlt es sich Fort- und Weiterbildungen zu besuchen (Adamowitsch et al., 2011). Diese unterstützen auch bei der Bearbeitung dieser Themen im Unterricht (Materialien zum Thema siehe *Weiterführende Links, Ernährung im Unterricht*).

Fortbildungsangebote

Angebote zu Fortbildungsmaßnahmen für Gemeinschaftsverpflegerinnen/-verpfleger und Lehrkräfte sind in einigen Bundesländern vorhanden. Es werden verschiedene Themenbereiche behandelt (z. B. Grundlagen der Ernährung, praktische Einheiten, moderne Ernährungsweisen). Verweise zu den Seminarangeboten einzelner Bundesländer finden sich in den *Weiterführenden Links*.

Literatur

Adamowitsch M, Flaschberger E, Felder-Puig R. Handlungsempfehlungen für die Bereiche Ernährung und Bewegung der „Gesunde Schule"-Qualitätsstandards. LBIHPR Forschungsbericht. Wien. 2011. http://www.elterngesundheit.at/pdf/Wissenschaft/LBIHPR/2012_MA_Handlungsempfehlungen.pdf (Zugriff: 24.04.2019)

Agrarmarkt Austria (AMA). Schulprogramm – Information für Bildungseinrichtungen. 2018. https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm/Information-fuer-Bildungseinrichtungen (Zugriff: 14.06.2018)

aks gesundheit GmbH. Gemeinsam essen in Vorarlberger Bildungseinrichtungen. Handbuch für die Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen, Kindergärten, Volks- und Mittelschulen. 2014. http://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/12/Handbuch-Gemeinsam-essen.pdf (Zugriff: 14.06.2018)

aks gesundheit GmbH. Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung von Kleinkindern, Kindern und Jugendlichen. 2018. http://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/2019_01_07_Leitlinie_fr_die_Gemeinschaftsverpflegung.pdf (Zugriff: 21.02.2019)

Amt der Kärntner Landesregierung. Handbuch Gesunde Küche. o. J. http://www.gesundheitsland.at/wp-content/uploads/2018/01/Handbuch-2017.pdf (Zugriff: 18.04.2019)

Amt der Oö. Landesregierung. Handbuch Gesunde Küche. 2019. https://www.gesundes-oberoesterreich.at/Mediendateien/Handbuch_Gesunde_Kueche_19022019.pdf (Zugriff: 18.04.2019)

Arbeitsgruppentreffen der AG „Mittagessen in der Schule", Wien, 05.04.2018

Braun R, Brutscher S, Winkler G. Ist es in Schulmensen wirklich so laut? „Lärm"-Messungen in Schulmensen. Ernährungs Umschau 2011; 58: 410–415. http://www.ernaehrungs-umschau.de/media/pdf/pdf_2011/08_11/EU08_2011_410_415.qxd.pdf (Zugriff: 05.09.2008)

Bundesgesetz über den weiteren Ausbau ganztägiger Schulformen (Bildungsinvestitionsgesetz) StF: BGBl. I Nr. 8/2017. https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung/Bundesnormen/20009781/Bildungsinvestitionsgesetz%2c%20Fassung%20vom%2009.05.2019.pdf. (Zugriff: 09.05.2019)

Bundesgesetz über die Regelung der gehobenen medizinisch-technischen Dienste (MTD-Gesetz), StF: BGBl. Nr. 460/1992 (NR: GP XVIII RV 202 AB 615 S. 78. BR: AB 4332 S. 557.). https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10010701 (Zugriff: 01.03.2019)

Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006. https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung/Bundesnormen/20004546/LMSVG%2c%20Fassung%20vom%2008.11.2018.pdf (Zugriff: 08.11.2018)

Bundesgesetz vom 13. Juli 1955, betreffend die Grundsätze für die Errichtung, Erhaltung und Auflassung der öffentlichen Pflichtschulen (Pflichtschulerhaltungs-Grundsatzgesetz), BGBl. Nr. 163/1955. https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009231 (Zugriff: 07.06.2018)

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK). Die Österreichische Ernährungspyramide. o.J. https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=524 (Zugriff: 19.05.2020)

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK). Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen. 2015. https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Einzelhandelsunternehmen.pdf?7a9at5 (Zugriff: 19.05.2020)

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK). Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission (NEK), Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung. Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule. 2019a. https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=700

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK). Gesundheitsziele Österreich. 2019b. https://gesundheitsziele-oesterreich.at/gesunde-ernaehrung-fuer-alle (Zugriff: 04.04.2019)

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK). Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage – Codexkapitel / B1 / Trinkwasser. 2019c. https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/B1_Trinkwasser.pdf?7a1iyg (Zugriff: 19.05.2020)

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF). Gesundheitsbildung, Gesundheits- und Sexualerziehung. 2018. https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/unterricht/uek/gesundheit.html (Zugriff: 19.07.2018)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht. Ein Handlungsleitfaden. IN FORM Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung Nr. 4. 2014. http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/download/medien/IN_FORM_Praxiswissen4_InfnfSchrittenzumErfolg-Schulverpflgung_leicht_gemacht_1.Auflage_2014.pdf (Zugriff: 20.08.2018)

Bundesministerium für Gesundheit (BMG), Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES). Evaluierung Initiative „Unser Schulbuffet“. Detailbericht der qualitativen Evaluierung. o. J. https://www.ages.at/download/0/0/dfbd3ab8d1393436860afffa6e2099251205b287/fileadmin/AGES2015/Themen/Ernaehrung_Bilder/Evaluierung-Initiative-Unser-Schulbuffet-Detailbericht-qualitative-Evaluierung.pdf (Zugriff: 17.09.2018)

Bundesministerium für Gesundheit (BMG). Leitlinie Schulbuffet. 2011. Geltende Fassung: Auflage Juni 2015. https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:f50ed732-0bcb-49f5-9a70-6346b07d8e9d/leitlinie_schulbuffet_20150619.pdf (Zugriff: 19.05.2020)

Bundesministerium für Gesundheit (BMG). Nationaler Aktionsplan Ernährung (NAP.e). 2013. https://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/1/1/7/CH1047/CMS1471773335591/nap.e_20130909.pdf (Zugriff: 20.06.2018)

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMGF). Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2.8.2011. Letzte Änderungen, Ergänzungen vom 6.2.2017. https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Grosskuechen__Kuechen_des_Gesundheitswesens.pdf?7a1mf5 (Zugriff: 19.05.2020)

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW). Lebensmittelbericht Österreich 2008. Wertschöpfungskette Agrarerzeugnisse – Lebensmittel und Getränke. 2007. http://www.eduhi.at/dl/Lebensmittelbericht2008.pdf (Zugriff: 24.04.2019)

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW). Lebensmittelbericht Österreich 2010. 2010. https://www.bmnt.gv.at/dam/jcr:e1918694-a20e-4286-9e67-984f98cae1f9/Lebensmittelbericht_2010.pdf (Zugriff: 21.08.2018)

Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT). Das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch. 2017. https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/qs-lebensmittel/ernaehrung/initiativen_lb_ernaehrung/schulobst.html (Zugriff: 14.06.2018)

Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT). Abfall Trenn-ABC. 2019. https://www.bmnt.gv.at/dam/jcr:21b5a681-aa41-4043-b87d-245a31396ed5/BMNT_Abfall-Trenn-ABC_barrierefrei.pdf (Zugriff: 14.06.2018)

Bundesministerium für Unterricht und kulturelle Angelegenheiten (BMUK). Grundsatzerlass Gesundheitserziehung (GZ 27.909/115-V/3/96) vom 4. März 1997, Rundschreiben Nr. 7/1997. https://bildung.bmbwf.gv.at/ministerium/rs/1997_07.html (Zugriff: 04.04.2019)

Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur (BMUKK). Ferienzeit - Trinkwasserleitungen in Schulgebäuden. 2011. http://daten.schule.at/dl/Trinkwasser.pdf (Zugriff: 17.05.2018)

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE). Gesunder Schulalltag – Welches Verpflegungssystem ist richtig? Checkliste für den Einstieg. 2019. https://www.bzfe.de/inhalt/welches-verpflegungssystem-ist-richtig-4999.html (Zugriff: 28.02.2019)

Burrows T, Goldman S, Pursey K, Lim R. Is there an association between dietary intake and academic achievement: a systematic review. J Hum Nutr Diet. 2017; 30:117– 140. https://doi.org/10.1111/jhn.12407 (Zugriff: 11.06.2019)

Cornell University. Smarter Lunchrooms Movement. 2017. https://www.smarterlunchrooms.org/scorecard-tools/smarter-lunchrooms-strategies (Zugriff: 07.06.2018)

Cunningham E, Marcason W. Question of the month. Does the alcohol used in cooking burn off completely? J Am Diet Assoc. 2002; 102(4): 536.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). Trinken in der Schule. Geeignete Durstlöscher in den Schulalltag integrieren. 2014. https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Trinken_in_der_Schule.pdf (Zugriff: 23.04.2018)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 2015. https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf (Zugriff: 23.04.2018)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). DGE-Ernährungskreis – Beispiel für eine vollwertige Lebensmittelauswahl. 2019. https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/ernaehrungskreis/ (Zugriff: 11.06.2019)

Die Umweltberatung. Informationen zur Abfalltrennung. o. J. https://www.umweltberatung.at/informationen-zur-abfalltrennung (Zugriff:04.04.2019)

Duden Online Wörterbuch. Definition „Menü“. https://www.duden.de/rechtschreibung/Menue (Zugriff: 02.08.2018)

Ellrott T. Psychologische Aspekte der Ernährung. Diabetologie 2013; 8: R57–R70. http://www.ernaehrungspsychologie.org/images/stories/ellrott%20t%20-%20psychologische%20aspekte%20des%20ernhrung.%20diabetologie%202013%208%20r57-r70.pdf (Zugriff: 05.06.2018)

EU Actionplan on Childhood Obesity 2014-2020. https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/childhoodobesity_actionplan_2014_2020_en.pdf (Zugriff: 19.03.2018)

Flaschberger E, Grandy S, Hofmann F, Lehner L, Teutsch F, Vogl S, Felder-Puig R. Die zeitliche Gestaltung des Schulalltags. Bestandsaufnahme und Empfehlungen zur Umsetzung in Österreich. LBIHPR Forschungsbericht. Wien. 2015. https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/sb/schule_zeitgestaltung.pdf?6acczf (Zugriff: 11.04.2019)

Fonds Gesundes Österreich (FGÖ). Bewegungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche. o. J. http://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/2018-02/Grafik_Kinder_Jugendliche_b_0.jpg (Zugriff: 11.04.2019)

Fonds Gesundes Österreich (FGÖ). Österreichische Empfehlungen für gesundheitswirksame Bewegung. Wien, 2012. http://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/2017-10/2012-10-17.pdf (Zugriff: 07.06.2018)

Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie" (Hrsg.). Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Bern: Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit. 2009. https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/schweizer-qualitaetsstandards-fuer-eine-gesundheitsfoerdernde-gemeinschaftsgastronomie.pdf.download.pdf/Schweizer-Qualitaetsstandards-fuer-eine-gesundheitsfoerdernde-Gemeinschaftsgastronomie.pdf (Zugriff: 21.02.2018)

Gesundheitsfonds Steiermark. Gemeinsam g'sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung. Fortbildungen und Schulungen. 2014. http://www.gemeinsam-geniessen.at/Documents/Presse-1/Fortbildungen%20und%20Schulungen%20f%C3%BCr%20Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.pdf (Zugriff: 13.09.2018)

Gesundheitsfonds Steiermark. Gemeinsam g'sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung. Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards. 2016. http://www.gemeinsam-geniessen.at/Seiten/standards-1.aspx?NavTermId=d977e1b1-b9a5-ead6-db99-e26d6e2831e1 (Zugriff: 19.05.2020)

GIVE-Servicestelle für Gesundheitsbildung. Essen und Trinken in der Schule – 1.-13. Schulstufe. 2016. http://www.give.or.at/gvwp/wp-content/uploads/GIVE_essen-trinken_2016.pdf (Zugriff: 19.06.2018)

Greenpeace. Schul- und Kindergartenessen in Österreich. Bundesländerranking 2018. https://www.greenpeace.at/assets/uploads/Greenpeace-Bundesl%C3%A4nder%20Ranking%202018%20-%20Schul-%20und%20Kindergartenessen%20in%20%C3%96sterreich.pdf (Zugriff: 05.07.2018)

Harvard University. Der Gesunde Teller. 2011. https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-plate/translations/german/ (Zugriff: 29.05.2019)

Heseker H, Beer S. Ernährung und ernährungsbezogener Unterricht in der Schule. Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz 2004; 47:240–245. https://doi.org/10.1007/s00103-003-0789-9 (Zugriff: 23.04.2019)

Joint Action on Nutrition and Physical Activity (JANPA). A guide for programme planners and decision makers on creating healthier environments in kindergartens and schools. 2017. http://www.janpa.eu/outcomes/Deliverables/D6.3_janpa_guide_online-Oct31.pdf (Zugriff: 03.05.2018)

Koerber K. Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. Ernährung im Fokus 2014, 9-10: 260–266. https://www.bzfe.de/_data/files/eif_2014_09-10_5-dimensionen_nachhaltige-ernaehrung.pdf (Zugriff: 21.02.2019)

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Nudging – leicht gemacht. Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensa. 2018a. http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf (Zugriff: 05.07.2018)

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Praxisheft Schulverpflegung – Mahlzeit! Die Gestaltung der Mittagsverpflegung im Ganztag. 2018b. http://www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/arbeitshilfen/dateien/online-version_mahlzeit_barrierefrei.pdf (Zugriff: 19.02.2019)

Landwirtschaftskammer Niederösterreich. Schulmilch in Österreich. 2016. https://noe.lko.at/schulmilch-in-%C3%B6sterreich+2500+2505509 (Zugriff: 14.06.2018)

Magistratsabteilung 56 (MA 56) – Wiener Schulen. Kriterienkatalog zur Listung von Lieferanten für die Schulverpflegung an ganztägig geführten öffentlichen Wiener Pflichtschulen. Gültig ab 02.01.2017.

Maltese Presidency, European Commission. Public Procurement of Food for Health – technical report on the school setting. 2017. https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/public-procurement-food-health-technical-report.pdf (Zugriff: 29.05.2019)

McAulay V, Deary IJ, Ferguson SC, Frier BM. Acute Hypoglycemia in Humans Causes Attentional Dysfunction While Nonverbal Intelligence Is Preserved. Diabetes Care 2001; 24: 1745–1750. http://care.diabetesjournals.org/content/diacare/24/10/1745.full.pdf (Zugriff: 13.09.2018)

Meyer JA, Hoffmann F. Erfolgsfaktoren in der Gastronomie. Berlin: Berliner Wissenschaftsverlag. 2002.

National Nutrition Council, Finnish National Agency for Education and National Institute for Health and Welfare. Eating and learning together – recommendations for school meals. 2017. https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/134867/URN_ISBN_978-952-302-844-9.pdf?sequence=1 (Zugriff: 03.05.2018)

Nelson M, Gibson K, Nicholas J. School Lunch Take up and Attainment in Primary and Secondary Schools in England. Frontiers in Public Health 2015; 3(230): 1-7. https://www.frontiersin.org/article/10.3389/fpubh.2015.00230 (Zugriff 11.06.2019)

Niebylski ML, Lu T, Campbell NR, Arcand J, Schermel A, Hua D, Yeates KE, Tobe SW, Twohig PA, L'Abbé MR, Liu PP. Healthy Food Procurement Policies and Their Impact. Int. J. Environ. Res. Public Health 2014; 11(3): 1660-4601. https://www.mdpi.com/1660-4601/11/3/2608/pdf (Zugriff 11.06.2019)

Niederösterreichischer Gesundheits- und Sozialfonds (NÖGUS), Initiative „Tut gut!". Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für die Verpflegungsautomaten. 2016. https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Schule.pdf (Zugriff: 03.05.2018)

Niederösterreichischer Gesundheits- und Sozialfonds (NÖGUS), Initiative „Tut gut!". H2NOE = Wasserschule in Niederösterreich. 2018. https://www.noetutgut.at/aktuelles/h2noe-wasserschule-in-niederoesterreich/ (Zugriff: 01.03.2019)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES). Haltbarkeit. 2018. https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/haltbarkeit/ (Zugriff: 04.04.2019)

Österreichisches Umweltzeichen. Richtlinie UZ 62. Green Meetings und Green Events. 2012. http://nachhaltigeuniversitaeten.at/wp-content/uploads/2017/04/Langfassung-UZ62-R2a-Green-Meetings-und-Green-Events-2012.pdf (Zugriff: 05.07.2018

Province of British Columbia. Guidelines for Food & Beverage Sales in British Columbia Schools (2015 edition). 2013. https://www2.gov.bc.ca/assets/gov/education/administration/kindergarten-to-grade-12/healthyschools/2015_food_guidelines.pdf (Zugriff: 29.01.2018)

Public Health England. Breakfast and Cognition – Review of the literature. 2013. https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/256398/Breakfast_and_cognition_review_FINAL_publication_formatted.pdf (Zugriff 11.06.2019)

Pühse U, Ludyga S. Bewegung & Lernen in der Grundschule. Bewegung beeinflusst Gehirnstrukturen. Grundschule Sport 06/2015. https://www.researchgate.net/profile/Sebastian_Ludyga/publication/276832309_Bewegung_Lernen_in_der_

Grundschule_Bewegung_beeinflusst_Gehirnstrukturen/links/55efeb0e08aedecb68fdd22c/Bewegung-Lernen-in-der-Grundschule-Bewegung-beeinflusst-Gehirnstrukturen.pdf (Zugriff: 19.07.2018)

Richtig essen von Anfang an! (REVAN). Bruckmüller M, Dieminger-Schnürch B, Hesina S. Ernährungsempfehlungen für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren (aktualisierte Auflage). 2018. https://www.richtigessenvonanfangan.at/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/2018-04-26_Ern%C3%A4hrungsempfehlungen_4-10_J%C3%A4hrige_FINAL.pdf (Zugriff: 14.02.2019)

Salzburger Gebietskrankenkasse (SGKK), Abteilung 03 / Gesundheit. Mindeststandards für Salzburger Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen (Teilverpflegung). 2016. https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.721054&version=1476446925 (Zugriff: 19.05.2020)

Schulorganisationsgesetz (SchOG) § 2, BGBl. Nr. 242/1962 zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 38/2015. Aufgabe der österreichischen Schule.https://www.ris.bka.gv.at/NormDokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009265&Artikel=&Paragraf=2&Anlage=&Uebergangsrecht= (Zugriff: 07.06.2018)

Schulorganisationsgesetz (SchOG) § 8, BGBl. Nr. 242/1962 zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 138/2017. Begriffsbestimmungen. https://www.ris.bka.gv.at/NormDokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009265&Artikel=&Paragraf=8&Anlage=&Uebergangsrecht= (Zugriff: 10.04.2019)

Schulunterrichtsgesetz (SchUG) § 46, BGBl. Nr. 472/1986 zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 138/2017. Sammlungen in der Schule, Teilnahme an schulfremden Veranstaltungen, schulfremde Werbung. https://www.ris.bka.gv.at/NormDokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009600&Artikel=&Paragraf=46&Anlage=&Uebergangsrecht= (Zugriff: 10.04.2019)

Schulunterrichtsgesetz (SchUG) § 57, BGBl. Nr. 472/1986 zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 138/2017. Lehrerkonferenzen. https://www.ris.bka.gv.at/NormDokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009600&Artikel=&Paragraf=57&Anlage=&Uebergangsrecht= (Zugriff: 10.04.2019)

Schulunterrichtsgesetz (SchUG) § 64, BGBl. Nr. 472/1986 zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 35/2018. Schulgemeinschaftsausschuss. https://www.ris.bka.gv.at/NormDokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009600&Artikel=&Paragraf=64&Anlage=&Uebergangsrecht= (Zugriff: 10.04.2019)

Stewart-Brown S. What is the evidence on school health promotion in improving health or preventing disease and, specifically, what is the effectiveness of the health promoting schools approach? Copenhagen, WHO Regional Office for Europe (Health Evidence Network report). 2006. http://www.euro.who.int/document/e88185.pdf (Zugriff 29.05.2019).

Stöckler A. Wegweiser für gemeinsames Essen in Vorarlberger Kinderbetreuungseinrichtungen, Kindergärten und Schulen. 2. aktualisierte Auflage. Lauterach. 2019. http://stoeckler-consulting.at/wegweiser/

Styria vitalis. Projekt Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung – Transferdokument für Entscheidungsträger und ProjektmacherInnen. 2017. http://old.fgoe.org/FgoeProject_4382/100273.pdf (Zugriff: 01.04.2019)

Styria vitalis. Handbuch Mittagsverpflegung – Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen. 2018. https://styriavitalis.at/wp-content/uploads/2015/04/2018handbuchmittagsverpflegung.pdf

The National Food Agency, Sweden. Good School Meals. Guidelines for primary schools, secondary schools and youth recreation centres. 2013.

Universität Wien und Tilia – Büro für Landschaftsplanung. Schulfreiräume und Geschlechterverhältnisse – Abschlussbericht. 2007. http://www.univie.ac.at/schulfreiraum/Dowloads/ABSCHLUSSBERICHT.pdf (Zugriff: 19.07.2018)

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Schulverpflegung: Speiseabfälle vermeiden. So kanns's gehen! Ratgeber für Verpflegungsanbieter, Schulen und Träger. o. J. http://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/71d722c50f66ecc3c12581210042df58/7bc04494fb1ce29cc12582c9004157e9/$FILE/Ratgeber_Abfallarme_Schulverpflegung_VZ-NRW.pdf (Zugriff: 30.07.2018)

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Klimagesunde Schulverpflegung. Ein Handlungsleitfaden für Verpflegungsanbieter und Schulen. 2018. https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2018-06/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertNRW-2018_0.pdf (Zugriff: 30.07.2018)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32011R1169 (Zugriff: 14.11.2018)

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Weitergabe von Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und über weitere allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel (Allergeninformationsverordnung), BGBl. II Nr. 175/2014. https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2014_II_175/BGBLA_2014_II_175.pdfsig (Zugriff: 11.04.2019)

Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über die Gewährung einer Beihilfe für die Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen, Obst und Gemüse in Bildungseinrichtungen (Verordnung Schulprogramm für landwirtschaftliche Erzeugnisse), BGBl. II Nr. 219/2017. https://www.ama.at/getattachment/4929630a-559c-426e-85d2-cf99fd10fcf2/BGBLA_2017_II_219.pdf (Zugriff: 14.06.2018)

Verordnung des Bundesministers für soziale Sicherheit und Generationen über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TWV), BGBl. I Nr. 21/2001. https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung/Bundesnormen/20001483/TWV%2c%20Fassung%20vom%2005.09.2017.pdf (Zugriff: 14.06.2018)

Verordnung des Bundesministers für Unterricht und Kunst vom 24. Juni 1974 betreffend die Schulordnung, StF: BGBl. Nr. 373/1974. https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009376&ShowPrintPreview=True (Zugriff: 18.04.2019)

Wallisch I, Aldrian U, Tripolt T, Seper K, Wolf A. Evaluationsbericht „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung – Gesund Essen als Produkt komplexer Prozesse in Logistik, Kommunikation und Küche" – ein Projekt durchgeführt von Styria vitalis, evaluiert von der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH. 2017. http://old.fgoe.org/FgoeProject_4382/100258.pdf (Zugriff 12.06.2019)

Waters E, de Silva-Sanigorski A, Burford BJ, Brown T, Campbell KJ, Gao Y, Armstrong R, Prosser L, Summerbell CD. Interventions for preventing obesity in children. Cochrane Database of Systematic Reviews 2011; Issue 12. Art. No.: CD001871. DOI: 10.1002/14651858.CD001871.pub3. https://www.cochranelibrary.com/cdsr/doi/10.1002/14651858.CD009927.pub2/full?highlightAbstract=withdrawn%7Cnutrition%7Cnutrit%7Cschool (Zugriff: 29.05.2011)

Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, Garnett T, Tilman D, DeClerck F, Wood A, Jonell M, Clark M, Gordon LJ, Fanzo J, Hawkes C, Zurayk R, Rivera JA, De Vries W, Majele Sibanda L, Afshin A, Chaudhary A, Herrero M, Agustina R, Branca F, Lartey A, Fan S, Crona B, Fox E, Bignet V, Troell M, Lindahl T, Singh S, Cornell SE, Reddy KS, Narain S, Nishtar S, Murray CJL. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet

Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet 2019; 393(10170): 447–492. http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0140673618317884 (Zugriff 03.06.2019).

World Health Organisation (WHO). Healthy nutrition: an essential element of a health-promoting school. 1998. https://apps.who.int/iris/handle/10665/63907 (Zugriff: 29.05.2019).

World Health Organisation (WHO). Global strategy on diet, physical activity and health. 2004. http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_english_web.pdf (Zugriff: 16.07.2018)

World Health Organisation (WHO). Health Promoting Schools: A framework for action. 2009. http://www.wpro.who.int/entity/health_promotion/documents/docs/HPS_framework_for_action.pdf?ua=1 (Zugriff: 03.05.2018)

Weiterführende Links

Die nachfolgende Linksammlung wurde sorgfältig zusammengestellt. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der wiedergegebenen Informationen. Dies gilt ebenso für alle Websites, auf die mittels Hyperlinks verwiesen wird.

1. GRUNDSÄTZLICHES ZUR SCHULVERPFLEGUNG

Grundsatzerlass zum Unterrichtsprinzip Gesundheitserziehung

- Bundesministerium für Unterricht und kulturelle Angelegenheiten (BMUK). Grundsatzerlass Gesundheitserziehung (GZ 27.909/115-V/3/96) vom 4. März 1997, Rundschreiben Nr. 7/1997: https://bildung.bmbwf.gv.at/ministerium/rs/1997_07.html

Nationale Ernährungsempfehlungen

- **Österreichische Ernährungspyramide** https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=524
- **Ernährungsempfehlungen für 4- bis 10-jährige Kinder**
  - Version für Expertinnen und Experten: https://www.richtigessenvonanfangan.at/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/2018-04-26_Ern%C3%A4hrungsempfehlungen_4-10_J%C3%A4hrige_FINAL.pdf
  - Version für Eltern: https://www.richtigessenvonanfangan.at/downloads/fuer-eltern/4-bis-10-jaehrige-kinder/?L=0
  - Kurzes Factsheet für Eltern: https://www.richtigessenvonanfangan.at/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/Factsheet2_Ern%C3%A4hrungsempfehlungen_f%C3%BCr_4-_bis_10-J%C3%A4hrige_web.pdf

Bundesweite Empfehlungen für die Schulverpflegung

- Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule: https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=700
- Leitlinie Schulbuffet: https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:f50ed732-0bcb-49f5-9a70-6346b07d8e9d/leitlinie_schulbuffet_20150619.pdf

Empfehlungen bzw. Standards der Bundesländer für die Gemeinschaftsverpflegung

- aks gesundheit GmbH Vorarlberg. Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung von Kleinkindern, Kindern und Jugendlichen: http://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/2019_01_07_Leitlinie_fr_die_Gemeinschaftsverpflegung.pdf
- Gesundes Oberösterreich. Handbuch und Kriterien der Gesunden Küche: https://www.gesundes-oberoesterreich.at/Mediendateien/Handbuch_Gesunde%20Kueche_2020_FINAL.pdf
- Gesundheitsfonds Steiermark. Gemeinsam g'sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung – Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards: http://www.gemeinsam-geniessen.at/Seiten/standards-1.aspx?NavTermId=d977e1b1-b9a5-ead6-db99-e26d6e2831e1
- Land Kärnten. Handbuch Gesunde Küche – Gesundheitsland Kärnten: http://www.gesundheitsland.at/wp-content/uploads/2018/01/Handbuch-2017.pdf
- Niederösterreichischer Gesundheits- und Sozialfonds (NÖGUS), Initiative „Tut gut!". Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für die Verpflegungsautomaten: https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Schule.pdf
- Salzburger Gebietskrankenkasse (SGKK). Mindeststandards für Salzburger Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen (Teilverpflegung). Arbeitsbehelf und Orientierungshilfe zur Optimierung des

Speisenangebotes für die Jausen- und Mittagsverpflegung: https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.721054&version=1476446925

- Special Institute for Preventive Cardiology And Nutrition (SIPCAN). Leitfaden für Speisepläne. Mindestkriterien für die Speiseplangestaltung: https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e_6c0761cf8fed4cc8b2660fd6d6aad320.pdf
- Styria vitalis. Grüne Küche-Kriterien für Gemeinschaftsverpflegung
  - 4 bis 7 Verpflegungstage: https://styriavitalis.at/wp-content/uploads/2014/11/2019gkkriteriengv47tage.pdf
  - 2 bis 3 Verpflegungstage: https://styriavitalis.at/wp-content/uploads/2014/11/2019gkkriteriengv23tage.pdf

Weitere Informationen zur Gemeinschaftsverpflegung

- ÖGE-Gütezeichen für nährstoffoptimierte Speisenqualität. https://www.oege.at/index.php/oege-zertifizierte-verpflegung
- Special Institute for Preventive Cardiology And Nutrition (SIPCAN)
  - Leitfaden Getränkeautomaten – Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebotsgestaltung in Kaltgetränkeautomaten: https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e_650b38fe79204241a9de9d9e05464791.pdf
  - Leitfaden Snackautomaten – Mindestkriterien für die Angebotsgestaltung in Lebensmittelautomaten: https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e_378129140257402fa14795bb1a7fef14.pdf

Auswahlhilfen für geeignete Lebensmittel

- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES). „Lebensmittel unter der Lupe" (LeLu) – Online Tool zur Unterstützung bei der Lebensmittelauswahl: https://lebensmittellupe.at
- Special Institute for Preventive Cardiology And Nutrition (SIPCAN)
  - Getränkeliste: https://www.sipcan.at/getraenkeliste
  - Milchliste: https://www.sipcan.at/milchliste
  - Online-Checklisten: https://www.sipcan.at/online-checklisten.html

Hygiene

- Institut für angewandte Hygiene, Graz. Herausgeber: Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur. Hygieneplan für österreichische Schulen (Auflage 2007, derzeit in Überarbeitung): https://schularzt.at/fileadmin/user_upload/downloads/Gesundheitsthemen/Hygiene/hygieneplan2007.pdf
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Einzelhandelsunternehmen.pdf?7a9at5
- Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Grosskuechen__Kuechen_des_Gesundheitswesens.pdf?7a1mf5
- Personalhygiene
  - Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Sicherung_der_gesundheitlichen_Anforderungen.pdf?7a1n4j

- Leitlinie für die Personalschulung: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Personalschulung.pdf?7a1mf6

Wasserschulen

- Land Salzburg. TrinkWasser!Schule: https://www.trinkwasserschule.at/
- Tut gut! »H2NOE« – Wasserschule in NÖ: https://www.noetutgut.at/bildung/h2noe-wasserschule-in-noe/
- Wiener Gesundheitsförderung (WiG). Projekt "Wassertrinken in Volksschulen": https://www.wig.or.at/Wasserschulen.1900.0.html#parent=schule

Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität

Gütesiegel

- Anerkannte nationale Gütezeichen und EU-Zeichen für den Lebensmittelbereich: https://www.lebensmittel-guetezeichen.at/
- Bewusst kaufen – Labels und Gütezeichen, Einkaufsratgeber, nachhaltige Produkte: https://www.bewusstkaufen.at/home.php
- AMA-Gütesiegel: https://amainfo.at/ama-siegel/ama-guetesiegel/
- Das Österreichische Umweltzeichen: https://www.umweltzeichen.at/cms/de/home/content.html
- Austria Bio Garantie
  - Logos der Landwirtschaft: https://www.abg.at/lwlogos/
  - Logos der Verarbeitung: https://www.abg.at/valogos/
- FAIRTRADE-Siegel: https://www.fairtrade.at/was-ist-fairtrade/fairtrade-siegel.html
- Marine Stewardship Council – MSC-Siegel: https://www.msc.org/de/ueber-uns/der-msc
- Aquaculture Stewardship Council – ASC-Logo: https://www.asc-aqua.org/de/das-asc-logo/was-bringt-ihnen-das-asc-logo/
- Fischratgeber des WWF Österreich: https://fischratgeber.wwf.at/
- Fischratgeber von Greenpeace: https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20160120_greenpeace_fischratgeber_2016_0.pdf

Mülltrennung und -vermeidung

- Bundesministerium für Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus. Abfall Trenn-ABC: https://www.bmnt.gv.at/dam/jcr:21b5a681-aa41-4043-b87d-245a31396ed5/BMNT_Abfall-Trenn-ABC_barrierefrei.pdf
- „Die Umweltberatung“. Informationen zur Abfalltrennung: https://www.umweltberatung.at/informationen-zur-abfalltrennung

Vermeidung von Speisabfällen

- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft. Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – Rechtliche Aspekte: https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:05acbeb0-4369-4677-aa2b-e0e763663e0f/leitfaden_weitergabe_lebensmittel.pdf
- tatwort Nachhaltige Projekte. Initiative United Against Waste (Küchenabfälle vergleichen und einsparen, Beratung für Gastronomie und Hotellerie, Tipps und Tools für Einsparungsmaßnahmen): https://united-against-waste.at/
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. ReFoWas (Reduce Food Waste). Hilfen für Schulküchen und Caterer – Abfallarme Schulverpflegung (Erklärvideos, Dokumentationslisten zur Messung und Bewertung von Speiseabfällen): https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Wesfalen. Küchenmonitor – kostenfreies Online-Tool für Küchen und Caterer für die selbstständige Auswertung von Abfalldaten: https://kuechenmonitor.de

- Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus. A – Z der Obst- und Gemüselagerung: https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/kostbare_lebensmittel/einzelne_tun/a-z-lagerung.html

Saisonkalender Obst- und Gemüse

- bewusstkaufen.at. Herausgeber: Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie. Saisonkalender: https://www.bewusstkaufen.at/saisonkalender.php"
- Die Umweltberatung" Wien. Obst und Gemüse Saisonkalender: https://www.umweltberatung.at/download/?id=Saisonkalender-1502-umweltberatung.pdf

Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen

- Fachhochschule Münster – Institut für Nachhaltige Ernährung (Verbundkoordination). Der Nahgast Rechner: https://www.nahgast.de/rechner/

Ökologischer Fußabdruck

- Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus. Österreichischer Fußabdruck-Rechner: https://www.mein-fussabdruck.at/
- Kairos – Institut für Wirkungsforschung & Entwicklung, Bregenz. Initiative „Ein guter Tag hat 100 Punkte" (mit Punkterechner): https://eingutertag.org

Österreichisches Umweltzeichen

- Umweltzeichen für Schulen und Pädagogische Hochschulen (UZ 301): https://www.umweltzeichen.at/file/Richtlinie/UZ%20301/Long/Uz301-Schulen_PH_Richtlinie_R7.0a_2018.pdf
- Mein Weg zum Umweltzeichen für Schulen, Umsetzungstipps & Dokumente: https://www.umweltzeichen.at/de/bildung/schulen/umsetzungstipps-dokumente
- Umsetzungstipps – Linkliste (nach Kriterien, Umweltzeichenbereichen, Themen, Bundesland oder Schulstufen sortierbare Excel-Datei; Version von April 2020) u. a. mit Links zu Geschirrmobil-Services in Niederösterreich und Wien: https://www.umweltzeichen.at/site/assets/files/1753/uz301_umsetzung-infos-links_zi.xlsx

2. UMSETZUNG DER SCHULVERPFLEGUNG

Handbücher und andere Umsetzungshilfen

- aks gesundheit GmbH Vorarlberg. „Gemeinsam essen" in Vorarlberger Bildungseinrichtungen
  - Unterlagen und Downloads zum Thema: http://www.aks.or.at/aks-angebote/gemeinsam-essen/
  - Handbuch für die Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen, Kindergärten, Volks- und Mittelschulen. Beinhaltet u. a. erprobte Methoden und Tools: http://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/12/Handbuch-Gemeinsam-essen.pdf
- Gesundes Oberösterreich. Gesunde Küche-Downloadbereich mit u. a. Handbuch, Checklisten, Formularen und Vorlagen: https://www.gesundes-oberoesterreich.at/4799_DEU_HTML.htm
- Gesundheitsfonds Steiermark. Gemeinsam g'sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung
  - Umsetzungshilfen, wie z. B. Checklisten, Rezeptsammlung, KundInnenfragebögen: http://www.gemeinsam-geniessen.at/Seiten/Service%20und%20Hilfe-1.aspx?NavTermId=5babf386-880e-0aa3-7ec8-1ecc250e2e81
  - Handbuch „Gemeinsam Essen" zur Implementierung einer gesundheitsförderlichen Gemeinschaftsverpflegung: http://www.gemeinsam-geniessen.at/Documents/Handbuch%20GGG%20-%20Gemeinsam%20Essen.pdf
- Kärnten: Link siehe *Empfehlungen bzw. Standards der Bundesländer für die Gemeinschaftsverpflegung*
- Niederösterreich: Link siehe *Empfehlungen bzw. Standards der Bundesländer für die Gemeinschaftsverpflegung*

- Styria vitalis
  - Handbuch Mittagsverpflegung – Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen: https://styriavitalis.at/wp-content/uploads/2015/04/2018handbuchmittagsverpflegung.pdf
  - Projekt Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung – Transferdokument für Entscheidungsträger und ProjektmacherInnen: http://old.fgoe.org/FgoeProject_4382/100273.pdf
- Österreichische Gesundheitskasse. Mindeststandards für Salzburger Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Teilverpflegung) – Broschüre, Checklisten, Saisonkalender: https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/?contentid=10007.847269&portal=oegksportal

Allergeninformationsverordnung

- Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014: https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2014_II_175/BGBLA_2014_II_175.pdfsig
- Österreichisches Lebensmittelbuch, Codexkapitel A5 Kennzeichnung und Aufmachung: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/A5_Kennzeichnung_Aufmachung.pdf?7a1iye
  - Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung, siehe Anhang 1
  - Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation im Sinne der Allergeninformationsverordnung, siehe Anhang 2
  - Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“), siehe Anhang 3
- Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK). Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit – FAQ zur Allergeninformationsverordnung für unverpackte Lebensmittel (inkl. Regelung an Schulen): https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/rechtsvorschriften/FAQ/321405.html
- EU-Lebensmittel-Informationsverordnung: 1169/2011: https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF

3. ERNÄHRUNGSBILDUNG UND KOMMUNIKATION

Ernährung im Unterricht

- WHO Regional Office for Europe. Europäisches Kerncurriculum – Inhalte und Lernziele der Ernährungsbildung: http://www.evb-online.de/bildung_international_europ_kerncurriculum.php
- Thematisches Netzwerk Ernährung (TNE). Referenzrahmen für die Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich: http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/?download=2018_EVA_Handreichung_Poster2015.pdf
- GIVE – Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen: http://www.give.or.at/angebote/themen/essen-trinken-in-der-schule/
  - GIVE Broschüre „Essen und Trinken in der Schule“ für die 1. - 13. Schulstufe (mit praktischen Übungen): http://www.give.or.at/gvwp/wp-content/uploads/GIVE_essen-trinken_2016.pdf
  - Broschüre „Prävention von Essstörungen“ für die 5.–13. Schulstufe: http://www.give.or.at/gvwp/wp-content/uploads/GIVE_essstoerungen_2015.pdf
- Service Stelle gesunde Schule der Sozialversicherung. Ernährungsfächer – Ernährung in der Schule (Anregungen, Ideen, Vorschläge und Unterstützung zur praktischen Umsetzung von Ernährungsthemen): https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.692460&version=1576755066

- BMASGK. Das Konsumentenportal – Kinderlebensmittel: https://www.konsumentenfragen.at/contentsearch/search?query=kinderlebensmittel
- Verein der Förderer der Schulhefte. Methodische Leckerbissen. Beiträge zur Didaktik der Ernährungsbildung**:** http://schulheft.at/wp-content/uploads/2018/02/schulheft-141.pdf
- Ernährungsbildung in der Volksschule – Unterrichtskonzept zum Ernährungsführerschein für Volksschulkinder, Kapitel „Ess- und Tischkultur schon in der Volksschule“: http://www.ernaehrungsfuehrerschein.tsn.at/pdf/Tischkultur.pdf; (Ringmappe kostenpflichtig bestellbar: http://www.ernaehrungsfuehrerschein.tsn.at/)
- eEducation Austria. „Food Jungle“ Gaming-App für 11- bis 14-Jährige: https://eeducation.at/index.php?id=101&tx_news_pi1%5Bnews%5D=481&tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=a3266bff9e6874f8d62f3d63066d8bf9
- feel-ok – die Gesundheitswebsite für Jugendliche zwischen 12 und 18 Jahren (mit didaktischen Unterlagen zum kostenlosen Download): https://www.feel-ok.at/de_AT/schule/feelok_fuer_lehrpersonen_und_multiplikatoren.cfm
- SIPCAN
  - Kostenlose Unterrichtsmaterialien: https://www.sipcan.at/schulen.html
  - Trink- und Jausenführerschein für das Fach Biologie, 5. Schulstufe: https://www.sipcan.at/trink--und-jausenfuumlhrerschein.html
- Verein "Das Beste vom Rest - Best of the Rest" (Kärnten) – Workshops & Vorträge zu den Themen Kochen & Nachhaltigkeit: http://bestoftherest.at/projekte/#bildung

Hygiene und Sicherheit beim Kochen mit Kindern und Jugendlichen

- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES). Schauplatz Küche (Küchenhygiene, Einkauf & Aufbewahrung; Auftauen & Zubereitung; Reinigung): https://www.ages.at/themen/ages-schwerpunkte/wenn-essen-krank-macht/schauplatz-kueche/?sword_list[]=Schauplatz&sword_list[]=K%C3%BCche&no_cache=1
- Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK). Merkblatt für die Lagerung, Zubereitung und Konsum von rohem Obst und Gemüse im Haushalt: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/Merkblatt_Lagerung__Zubereitung_und_Konsum_Obst_Gemuese.pdf?7a1ntg
- Bundesministerium für Gesundheit (BMG). Folder „Richtig und sicher kochen mit rohen Lebensmitteln wie Geflügel, Eier, Fleisch und Meeresfrüchte“: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/Richtig_und_sicher_kochen_Folder.pdf?6kdq12
- Bundesarbeitsgemeinschaft Mehr Sicherheit für Kinder e. V.
  - Kinderunfälle vermeiden – Brennpunkt Küche: https://www.kindersicherheit.de/kinderunfaelle-vermeiden/artikel/brennpunkt-kueche.html
  - Checkliste „So wird ihre Küche kindersicher“: https://www.kindersicherheit.de/fileadmin/user_upload/Sicherheitstipps/03_Checkliste_Sichere_Kueche.pdf

Rezeptideen für Kinder und Jugendliche

- Bundesministerium für Gesundheit (BMG), Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES). Richtige Ernährung für mein Kind – leicht gemacht. Rezepte speziell für Kinder von vier bis zehn Jahren: https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=627
- Bundesministeriums für Gesundheit (BMG). Handbuch „Unser Schulbuffet“, inklusive Rezepte zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung am Schulbuffet (in Bälde wieder online verfügbar): https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/Unser-Schulbuffet.html

- Richtig essen von Anfang an! (REVAN). Factsheet „Frühstück und Jause“: https://www.richtigessenvonanfangan.at/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/Factsheet1_Fr%C3%BChst%C3%BCck_Jause_web.pdf
- AVOS Prävention und Gesundheitsförderung. Rezeptesammlung zum Thema „Schlaue Jause in der Schule“: https://gesundeschule.salzburg.at/sites/files/avos/anhang/rezepte_schlaue_jause_vs_0.pdf
- Land Oberösterreich. Heute koche ich! Jausenhits zum Selbermachen für Kinder ab 3 Jahren https://www.land-oberoesterreich.gv.at/files/publikationen/ges_Kochbuch_Heute_koche_ich_Bennni.pdf
- Land Oberösterreich, Oberösterreichische Gebietskrankenkasse (OÖGKK). So geht frühstücken: mit Power in den Tag! – Ratgeber Frühstück: https://www.sozialversicherung.at/cdscontent/load?contentid=10008.714631&version=1519648563
- Niederösterreichischer Gesundheits- und Sozialfonds (NÖGUS), Initiative „Tut gut!“. „tut gut“-Kinderrezepte – Kochen mit Fito Fit! https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgutmedia/Downloads/FitoFit/Fito_Fit_Kinderkochbuch.pdf
- Österreichische Gesundheitskasse. DU ROCKST! Rezeptvideos (6- bis 14-Jährige): https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/?contentid=10007.822952&portal=oegkkportal
- Österreichische Gesundheitskasse. Jausenrezepte: https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/?contentid=10007.825923&portal=oegknportal
- Service Stelle gesunde Schule der Sozialversicherung. Ratgeber Gesunde Jause von Zuhause: https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.733734&version=1583822411

Einbindung externer Expertinnen und Experten bzw. Beratung vor Ort zu Verpflegungsthemen

- Kärnten – Gesundheitsland Kärnten. Projekt „Gesunde Schuljause“, richtet sich an alle Kantinenbetreiber: http://www.gesundheitsland.at/projekte/gesunde-schuljause/
- Niederösterreich – Tut gut! »VITALKÜCHE« (5 Termine innerhalb von zwei Jahren) und Kooperation „Unser Schulbuffet“: https://www.noetutgut.at/bildung/vitalkueche/
- Oberösterreich – Land Oberösterreich. Beratungsleistung im Rahmen der Initiative "Gesunde Küche für Kindergarten und Schule": https://www.gesundes-oberoesterreich.at/4783_DEU_HTML.htm
- Salzburg – AVOS Prävention und Gesundheitsförderung. Fokus Ernährung – Gemeinschaftsverpflegung, Beratung vor Ort: https://www.gesundessalzburg.at/avos/was-wir-tun/gesundheitsfoerderungen-fuer-bildungseinrichtungen/fokus-ernaehrung/
- Steiermark – Gemeinsam g’sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung. Beratungs-/Evaluierungsprogramm „Unser Schulbuffet“: http://www.gemeinsam-geniessen.at/themen/gemeinsam-gsund-geniessen-in-der-gemeinschaftsverpflegung/beratungsprogramm-schulbuffets
- Steiermark – Styria vitalis. Grüner Teller – Unterstützung für Küchenbetriebe: https://styriavitalis.at/marken-guetesiegel/gruener-teller/
    - Vorträge, Workshops, Projekte und Beratungen – sortiert nach Thema, Zielgruppe und Setting (Suchbegriffe „Thema: Ernährung“ und „Zielgruppe: PädagogInnen“): https://styriavitalis.at/angebote-bildung/
    - Immer besser essen: https://styriavitalis.at/angebote/immer-besser-essen/
    - Mittagessen nach Maß: https://styriavitalis.at/angebote/runder-tisch-verpflegung/
    - Täglich frisch gekocht – Eine Küche für unsere Einrichtung: https://styriavitalis.at/angebote/frisch-gekocht/
- Tirol – Initiative United Against Waste. Link siehe *Vermeidung von Speisabfällen*
- Vorarlberg – aks gesundheit GmbH. „Gemeinsam essen in Vorarlberger Bildungseinrichtungen“ – standortspezifische und individuelle Beratung und Begleitung: http://www.aks.or.at/aks-angebote/gemeinsam-essen/

- Wien – Österreichische Gesundheitskasse. Angebote zum Thema Ernährung – Das Ernährungsforum (geeignet für alle Schultypen)
  - Kurzform: https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/?contentid=10007.837220&portal=oegkwportal
  - Langform: https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/?contentid=10007.837221&portal=oegkwportal

EU-Schulprogramm für Obst/Gemüse und Milch/Milcherzeugnisse

- Agrarmarkt Austria (AMA). Schulprogramm – Allgemeine Informationen: https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm
- Agrarmarkt Austria (AMA). Schulprogramm – Merkblatt zu den Beihilfevoraussetzungen: https://www.ama.at/getattachment/3645dce1-223a-4564-b6c7-8a6d92638dc9/Schulprogramm_SOSM_MERKBLATT_2017_Version_2.pdf
- Videos zum EU-Schulprogramm für Obst/Gemüse und Milch/Milcherzeugnisse – „Gesunde Ernährung macht Schule“: https://www.youtube.com/channel/UCfmfU6V9ZO-2h3BDYnsH2uw

4. RAHMENBEDINGUNGEN

Bauliche Maßnahmen

- Barrierefreiheit: Bundesgesetz über die Gleichstellung von Menschen mit Behinderungen (Bundes-Behindertengleichstellungsgesetz – BGStG), BGBl. I Nr. 82/2005: https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20004228
- Bundesgesetz über den weiteren Ausbau ganztägiger Schulformen (Bildungsinvestitionsgesetz), StF: BGBl. I Nr. 8/2017: https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20009781

Fortbildung – Allgemein

- Fonds Gesundes Österreich – FGÖ-Weiterbildungsdatenbank: https://weiterbildungsdatenbank.fgoe.org/

Fortbildung für Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe

- Kärnten – Gesunde Küche Seminarprogramm: http://www.gesundheitsland.at/schwerpunkte/gesunde-kueche-seminarprogramm/
- Niederösterreich – Fortbildungsprogramm »VITALKÜCHE« für Verpflegungsbetriebe: https://www.noetutgut.at/bildung/vitalkueche/
- Oberösterreich – Gesundes Oberösterreich-Fortbildungsprogramm (Basisseminar „Gesunde Küche“ sowie Fortbildungsseminare, Vernetzungstreffen, Exkursionen): https://www.gesundes-oberoesterreich.at/4795_DEU_HTML.htm
- Steiermark – Gemeinsam g’sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung
  - Linksammlung zu verschiedensten Themen (nicht ausschließlich für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen): http://www.gemeinsam-geniessen.at/Documents/Presse-1/Fortbildungen%20und%20Schulungen%20für%20Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.pdf
  - Stammtische: http://www.gemeinsam-geniessen.at/themen/gemeinsam-gsund-geniessen-in-der-gemeinschaftsverpflegung/stammtische
- Steiermark – Grüner Teller Koch- und Theorieworkshops: https://www.gruenerteller.at/workshops/
- Tirol – WIFI Tirol. Diplomlehrgang „Gesundes Kochen in Großküchen“: https://www.tirol.wifi.at/kurs/85430x-gesundes-kochen-in-grosskuechen

- Vorarlberg
  - aks gesundheit GmbH – Angebote zu Gesundheitsthemen/Wissen, Bildung: http://www.aks.or.at/angebote/gesundheit-wissen/bildung/
  - aks gesundheit GmbH – Fachstelle Gesundheitsförderung (Individuelles Angebot auf Anfrage): http://www.aks.or.at/aks-angebote/fachstelle-gesundheit/
  - Verein VRG. Mehrwert für alle (landesweites Projekt zur Förderung von Gesundheit und Regionalität): http://mehrwert-fuer-alle.at/veranstaltungen/

Fortbildung für Pädagoginnen und Pädagogen

- Ernährungsakademie – Eine Fortbildungsinitiative der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) und Wiener Gesundheitsförderung (WiG) für Lehrer/innen, Pädagog/inn/en und Assistent/inn/en in Kindergärten und Tagesbetreuungseinrichtungen: https://www.oege.at/index.php/bildung-information/ernaehrungsakademie
- Kärnten – Land Kärnten. „Gesunde Küche“: https://www.ktn.gv.at/Verwaltung/Amt-der-Kaerntner-Landesregierung/Abteilung-5
- Niederösterreich – Fortbildungsprogramm »VITALKÜCHE« für Pädagoginnen/Pädagogen: https://www.noetutgut.at/bildung/vitalkueche/
- Steiermark – Styria vitalis. Vorträge, Workshops, Projekte und Beratungen – sortiert nach Thema, Zielgruppe und Setting (Suchbegriffe „Thema: Ernährung“ und „Zielgruppe: PädagogInnen“): https://styriavitalis.at/angebote-bildung/
- Tirol – avomed - Arbeitskreis für Vorsorgemedizin und Gesundheitsförderung in Tirol. „Genussvoll Essen und Trinken“- LehrerInnenworkshops: http://www.avomed.at/page.cfm?vpath=angebote/ernaehrungsprogramme/genussvoll-essen-und-trinken
- Vorarlberg – Pädagogische Hochschule Vorarlberg. U. a. Fortbildung „Neue Leitlinien für Gemeinschaftsverpflegung“: *siehe aktuelles Angebot der PH Vorarlberg*
- Wien – Österreichische Gesundheitskasse. Angebote zum Thema Ernährung, siehe Zielgruppe LehrerInnen: https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/?contentid=10007.837205&portal=oegkwportal
- GIVE – Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen. Veranstaltungskalender mit Events rund um die Themen Schule und Gesundheit: http://www.give.or.at/events/
- Fort- und Weiterbildungsangebote der Pädagogischen Hochschulen: https://www.ph-online.ac.at/
- Service Stelle gesunde Schule der Sozialversicherung: https://www.sozialversicherung.at/schule

Abkürzungsverzeichnis

AG	Arbeitsgruppe
AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
aks	Arbeitskreis für Vorsorge- und Sozialmedizin – Verein (Vorarlberg)
AMA	Agrarmarkt Austria
ASC	Aquaculture Stewardship Council
avomed	Arbeitskreis für Vorsorgemedizin und Gesundheitsförderung in Tirol
AVOS	Arbeitskreis Vorsorgemedizin Salzburg
bez.	bezüglich
BGBl.	Bundesgesetzblatt
BGStG	Bundes-Behindertengleichstellungsgesetz
BMASGK	Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
BMBWF	Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BMG	Bundesministerium für Gesundheit
BMGF	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
BMLFUW	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
BMNT	Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
BMUK	Bundesministerium für Unterricht und kulturelle Angelegenheiten
BMUKK	Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur
BZfE	Bundeszentrum für Ernährung
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
DVSV	Dachverband der österreichischen Sozialversicherungen
d. h.	das heißt
EC	Europäische Kommission
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
EUR	Euro
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
exkl.	exklusive
FGÖ	Fonds Gesundes Österreich
FIFO	First in First out
ggf.	gegebenenfalls
GIVE	Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen
GV	Gemeinschaftsverpflegung
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
Hrsg.	Herausgeber
HVB	Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger
idgF	in der geltenden Fassung
JANPA	Projekt “Joint Action on Nutrition and Physical Activity”

KErn	Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
LBIHPR	Ludwig Boltzmann Institut Health Promotion Research
LeLu	Projekt „Lebensmittel unter der Lupe“
lit.	littera (latein., Buchstabe)
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MA	Magistratsabteilung
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
MSC	Marine Stewardship Council
MTD	medizinisch-technischer Dienst
NEK	Nationale Ernährungskommission
NÖGUS	Niederösterreichischer Gesundheits- und Sozialfonds
Nr.	Nummer
o. J.	ohne Jahr
ÖGE	Österreichische Gesellschaft für Ernährung
Oö.	Oberösterreichisch
OÖGKK	Oberösterreichische Gebietskrankenkasse
ReFoWas	Reduce Food Waste
REVAN	Gesundheitsförderungsprogramm „Richtig essen von Anfang an!“
SCHILF	schulinterne Lehrerinnen- und Lehrerfortbildungen
SchOG	Schulorganisationsgesetz
SchUG	Schulunterrichtsgesetz
SCHÜLF	schulübergreifende Lehrerinnen- und Lehrerfortbildungen
SGKK	Salzburger Gebietskrankenkasse
SIPCAN	Special Institute for Preventive Cardiology and Nutrition
StF	Stammfassung
TWV	Trinkwasserverordnung
u. a.	unter anderem
UZ	Umweltzeichen
vgl.	vergleiche
VRG	Gemeinnütziger Verein zur Förderung von Regionalität und Gesundheit in Gastronomie, Tourismus und Gemeinschaftsverpflegung
WHO	World Health Organization
WIFI	Wirtschaftsförderungsinstitut der Wirtschaftskammer Österreich
WiG	Wiener Gesundheitsförderung
WWF	World Wide Fund for Nature
z. B.	zum Beispiel

Glossar

Free-Flow-System

Bei diesem Ausgabesystem bewegen sich die Schülerinnen und Schüler frei zwischen einzelnen Ausgabestationen, wo sie Speisen individuell auswählen können. Vorteilhaft an diesem System ist, dass die Kinder und Jugendlichen üben, Augenmaß zu halten sowie Hunger und Sättigung einzuschätzen. Sofern im Speiseraum für einzelne Ausgabestationen wenig Platz ist, kann alternativ über eine Cafeteria-Line oder Thekenausgabe eine freie Wahl zwischen verschiedenen Komponenten ermöglicht werden: Bei diesem System gehen die Schüler mit ihrem Tablett an einer Theke entlang und bedienen sich entweder selbst (z. B. Besteck, Getränke, vorportionierte Desserts oder Salate) oder werden bedient (z. B. warme Komponenten) (BMEL, 2014).

Gemeinschaftsverpflegung

„Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung“ sind Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden (*Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 idgF*, Artikel 2, Absatz 2, lit. d).

Unter Gemeinschaftsverpflegung (GV), auch „Gemeinschaftsgastronomie“ genannt, wird in diesem Dokument die regelmäßige Versorgung einer bestimmten Personengruppe mit Speisen, Getränken und dazugehörigen Dienstleistungen in GV-Einrichtungen verstanden (Getränke stellen eher ein Zusatzangebot zum Essen dar mit vergleichsweise geringem Gewinnanteil für den Betreiber). Zielgruppen können unter anderem Kinder in Kindergärten und Schulen sowie Menschen an Arbeitsplätzen, in Krankenhäusern und Seniorenheimen sein. Im Unterschied zur gewerblichen Gastronomie (Restaurants, Gasthöfe, Imbissbetriebe etc.) sind die Öffnungszeiten von GV-Einrichtungen sowie die Tagesauswahl an Speisen üblicherweise eingeschränkt, während das Speisenangebot täglich wechselt (BMLFUW, 2007 & 2010). Speisen und Getränke werden oft in Form von Selbstbedienungs- und/oder Ausgabebuffets angeboten. Die Verweildauer der Esserinnen und Esser ist in der Regel begrenzt durch die zur Verfügung stehende Pausenzeit (Meyer & Hoffmann 2002).

Menü

Speisenfolge; aus mehreren Gängen bestehende Mahlzeit (Duden, 2018)

Pädagoginnen und Pädagogen

Unter der Bezeichnung Pädagogin bzw. Pädagoge verstehen sich in diesem Dokument neben Lehrerinnen und Lehrern auch Freizeitpädagoginnen und -pädagogen sowie Erzieherinnen und Erzieher.

Schulgemeinschaftsausschuss

In Polytechnischen Schulen, in Sonderschulen, die nach dem Lehrplan der Polytechnischen Schule geführt werden, in Berufsschulen und in mittleren und höheren Schulen ist zur Förderung und Festigung der Schulgemeinschaft ein Schulgemeinschaftsausschuss zu bilden. Dem Schulgemeinschaftsausschuss gehören der Schulleiter und je drei Vertreterinnen und Vertreter der Pädagoginnen und Pädagogen, der Schülerinnen und Schüler sowie der Erziehungsberechtigten an. Nähere Informationen (z. B. zu den Entscheidungsbefugnissen, Wahl der Vertreterinnen und Vertreter) finden sich im § 64 des *Schulunterrichtsgesetzes*, BGBl. Nr. 472/1986.

Verpflegungskonzept

Das schulische Verpflegungskonzept umfasst beispielsweise das Getränkeangebot, das Frühstückangebot, die Mittagsverpflegung, den Umgang mit Süßigkeiten, das Mitbringen von Speisen und die Verpflegung bei Schulfesten (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016).

Anhang: Checkliste für die Schulverpflegung

Checkliste für die Schulverpflegung
Ein Werkzeug für Schulen und ihre Erhalterinnen/Erhalter

Bildquelle: Fotolia

Hintergrund und Zielsetzung:
Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung ist ein wichtiger Baustein für Wachstum, Gesundheit und Wohlbefinden. Daher ist ein attraktives und gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot als Beitrag zur gesunden Ernährung für Schülerinnen und Schüler sowie Schulpersonal besonders wichtig.
Dabei gibt es neben dem eigentlichen Speisen- und Getränkeangebot, das sich an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen (z. B. *Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule*, BMASGK, 2019a; *Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets,* BMG, idgF) orientiert und ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten unterstützt, noch zahlreiche weitere Faktoren, die zu einer gelungenen Verpflegung in der Schule beitragen können.

Diese Checkliste bietet einen Überblick über Möglichkeiten, Essen und Trinken im Schulalltag zu optimieren und kann zur Selbsteinschätzung verwendet werden. Auch wenn keine Mittagsverpflegung angeboten wird, kann gesundheitsförderliche Verpflegung zum gelebten Schulalltag werden (z. B. im Klassenzimmer, bei Schulfesten). Bei der Umsetzung einer Schulverpflegung ist es zudem zielführend, schulische Gegebenheiten zu berücksichtigen.
Ergänzend zur Checkliste wurde ein Dokument mit ausführlichen Begleitinformationen (*Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung*) erstellt, das die Themen vertiefend behandelt und mit weiterführender Information und regionalen Stellen[1] verlinkt. Dieses wird online zur Verfügung gestellt.

Zielgruppen: Schulerhalterinnen und Schulerhalter sowie all jene Personen, die eine Rolle bei der Gestaltung der schulischen Gemeinschaftsverpflegung spielen (wie z. B. Schulleiterinnen und Schulleiter, Pädagoginnen und Pädagogen, Gemeinschaftsverpflegungsanbieterinnen und -anbieter, Eltern und Erziehungsberechtigte, Schülerinnen und Schüler)

Die *Checkliste für die Schulverpflegung* wurde am 04.06.2019 in der Plenarsitzung der Nationalen Ernährungskommission beschlossen und einstimmig angenommen.

[1] Ländervertretungen, Sozialversicherungsträger, Gesundheitsförderungseinrichtungen der Bundesländer usw.

Checkliste mit Anforderungen für die Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen

Trifft in Ihrer Schule eine der folgenden Anforderungen zu, setzen Sie in der Spalte „Check" ein Häkchen (✓)

1 GRUNDSÄTZLICHES ZUR SCHULVERPFLEGUNG

1.1 Verpflegungsangebote allgemein

Anforderung	Check
Es gibt Mittagsverpflegung an der Schule bzw. die Möglichkeit in der näheren Umgebung in einer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung Mittag zu essen.	
Die Mittagsverpflegung richtet sich nach den in Österreich vorhandenen Empfehlungen (*Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule*[2] bzw. Empfehlung des Bundeslandes, falls vorhanden und umfassender).	
Das Jausenangebot orientiert sich an der *Leitlinie Schulbuffet*[3].	
Etwaig vorhandene Getränke- und Snackautomaten sind nach den Kriterien der *Leitlinie Schulbuffet*[3] befüllt.	
Entnahmestellen für Trinkwasser sind vorhanden (z. B. Waschbecken in der Klasse und Bereitstellung von Trinkbehältern, Trinkbrunnen in Speiseräumen oder Aula).	
Erlaubnis und Motivation im Unterricht Wasser zu trinken.	
Gesundes Essen und Trinken wird von der schulischen Gemeinschaft im Schulalltag und bei besonderen Anlässen gelebt (z. B. bei Schulfesten und Elternsprechtagen; Süßigkeiten werden nicht als Erziehungsmittel eingesetzt).	

1.2 Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität

Anforderung	Check
Auf eine Reduktion des Müllaufkommens (z. B. Verwendung von Glas-/ Mehrwegflaschen, Mehrweggeschirr und Mehrportionengebinden) wird geachtet.	
Mülltrennung wird im Alltag gelebt.	
Energie- und wassersparende Großküchengeräte werden verwendet.	
Produktionsabläufe sind optimiert (z. B. mit Deckel kochen, Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten).	
Wareneinsatz und Lagerung sind optimal (z. B. First-in-First-out-Prinzip), um Ressourcen zu schonen.	
Lebensmittelabfälle werden vermieden (z. B. durch optimierte Portionsgrößen, freie Menükomponentenwahl).	
Gütesiegel (z. B. *MSC-, ASC-Logo, Umweltzeichen, Fairer Handel, Bio-Logo*) und Empfehlungen von Umweltorganisationen werden berücksichtigt.	
Bei der Gestaltung der Schulverpflegung wird auf Saisonalität geachtet.	
Bei der Gestaltung der Schulverpflegung werden regionale Produkte, wenn möglich aus biologischer Herkunft, sowie Produkte, die mit anerkannten Gütesiegeln (z. B. *AMA-Gütesiegel*) gekennzeichnet sind, verstärkt berücksichtigt.	

[2] *Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule* (BMASGK, 2019a)
[3] *Leitlinie Schulbuffet - Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets* (BMG, idgF)

2 UMSETZUNG DER SCHULVERPFLEGUNG

2.1 Menüplanung und Gestaltung des Speiseplans

Anforderung	Check
Der Speiseplan ist altersgerecht und verständlich gestaltet (z. B. mit Bildern, durch eindeutige Benennung der Speisen).	
Möglichkeiten für regelmäßiges Feedback bzw. Rückmeldesysteme sind gegeben.	
Anregungen von Schülerinnen und Schülern, Eltern/Erziehungsberechtigten und Schulpersonal werden von den Anbieterinnen und Anbietern der Schulverpflegung soweit möglich berücksichtigt.	
Jede Schülerin/jeder Schüler kann, unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und kulturellen Hintergrund, das Verpflegungsangebot nützen.	
Bei der Menüplanung wird zumindest ein 4-Wochen-Rhythmus eingehalten.	

2.2 Zeitliche Planung des Mittagessens bzw. der Pausen

Anforderung	Check
Die Essenszeiten werden bei der Stundenplangestaltung berücksichtigt (ggf. stufenweise/versetzte Pausenzeiten).	
Ausreichend Zeit für das Mittagessen (mindestens 20 Minuten Zeit um am Tisch zu sitzen und zu essen) ist eingeplant. Die Zeit für Hände waschen, Anstehen, Abräumen, etc. wird zusätzlich eingeplant.	
Ausreichend Zeit für die Pausenverpflegung ist vorhanden.	
Bewegungspausen werden vor oder nach dem Mittagessen umgesetzt, um Ablenkungen während des Mittagessens zu vermeiden.	

2.3 Präsentation der Speisen und Werbung

Anforderung	Check
Gesundheitsförderliche Optionen werden bei der Speisenausgabe gut sichtbar und bevorzugt positioniert.	
Das Küchen-/Ausgabepersonal motiviert die Gäste dazu, gesundheitsförderliche Lebensmittel zu wählen (z. B. Salate, Gemüse).	
Die Schülerinnen und Schüler werden zum Kosten der Speisen ermuntert, aber nicht gezwungen.	
Auf gesundheitsförderliche Optionen wird aufmerksam gemacht (z. B. beim Speiseplan, durch das Personal).	
Die Speisen sind appetitlich angerichtet und werden ansprechend präsentiert.	
Neue Speisen werden als Kostprobe angeboten bevor sie zum ersten Mal als Menü angeboten werden und dazu Rückmeldung seitens der Schülerinnen und Schüler eingeholt.	
Den Schülerinnen und Schülern wird die selbstbestimmte Wahl der Essensmenge ermöglicht (z. B. werden alle Speisen auch als kleine Portion angeboten bzw. gibt es die Möglichkeit nachzunehmen).	
Fett-, salz- und zuckerreiche Speisen bzw. Lebensmittel (z. B. Frittiertes wie Pommes Frites, Paniertes, fette Mehlspeisen) und zuckerreiche Getränke werden nicht beworben und bei der Speisenausgabe nicht bevorzugt positioniert.	
Es gibt keine schulfremde Werbung für Lebensmittel und Getränke an der Schule.	

3 ERNÄHRUNGSBILDUNG UND KOMMUNIKATION

3.1 Integration in den Unterricht

Anforderung	Check
Aspekte gesunder Ernährung werden fächerübergreifend thematisiert.	
Gemeinsame Lebensmittelzubereitung hat im Schulalltag einen festen Platz.	
Es gibt einen Schulgarten, der während des Schuljahres von den Schülerinnen und Schülern mitbewirtschaftet wird (bzw. Alternativen, wie z. B. Kräuterkistchen und andere Pflanzgefäße mit einfach zu ziehenden Nutzpflanzen). Nachhaltigkeitsaspekte werden beim Gärtnern berücksichtigt.	

3.2 Vorbildfunktion und Mitwirken des Schulpersonals

Anforderung	Check
Pädagoginnen und Pädagogen sowie andere Betreuungspersonen nehmen ebenfalls am Verpflegungsangebot der Schule (z. B. Mittagsverpflegung, Schulbuffet, Schulfrühstück) teil.	
Pädagoginnen und Pädagogen bzw. (Mittags-)Betreuerinnen und Betreuer vermitteln den Schülerinnen und Schülern bei gemeinsamen Mahlzeiten Verhaltens- und Kommunikationsregeln sowie Ess- und Tischkultur.	
Die Schulverpflegung ist ein fixer Tagesordnungspunkt in den Lehrerinnen- und Lehrerkonferenzen.	

3.3 Partizipation und Kommunikation

Anforderung	Check
Es sind Ansprechpartnerinnen und -partner für Schulverpflegung (ein Verpflegungsteam bzw. eine Verpflegungsbeauftragte/ein Verpflegungsbeauftragter) für alle beteiligten Personen festgelegt.	
Es gibt eine fixe Möglichkeit zum Austausch bezüglich Schulverpflegung zwischen allen Beteiligten (mind. 1x/Jahr, z. B. im Rahmen des Schulgemeinschaftsausschusses).	
Eltern/Erziehungsberechtigte werden für das Thema „Gesunde Ernährung“ (z. B. mittels Informationsmaterial, Veranstaltungen) sensibilisiert.	
Schülervertreterinnen und -vertreter sowie Elternvertreterinnen und -vertreter (z. B. aus dem Elternverein) sind in Entscheidungsprozesse zur Schulverpflegung eingebunden (z. B. im Rahmen des Schulgemeinschaftsausschusses).	
Das Personal des Verpflegungsbetriebs (z. B. das Küchenteam) wird in den Unterricht einbezogen und/oder Schülerinnen und Schüler besuchen die Küche bzw. den Verpflegungsbetrieb (Hygienevorschriften sind zu beachten).	
Schriftlicher Speiseplan muss im Vorhinein verfügbar bzw. sichtbar sein (z. B. als Aushang, auf der Schulhomepage).	

3.4 Teilnahme am EU-Schulprogramm für Milch, Obst und Gemüse

Anforderung	Check
Die Schule nimmt am EU-Schulprogramm für Obst/Gemüse teil[4].	
Die Schule nimmt am EU-Schulprogramm für Milch/Milchprodukte teil.	

[4] In Wien läuft das Programm unter dem Namen *Wiener Schulfruchtprogramm*.

4 RAHMENBEDINGUNGEN

4.1 Speiseraumgestaltung/Bauliche Maßnahmen

Anforderung	Check
Die Gestaltung des Speiseraums gewährleistet eine angenehme Mittagspause (z. B. helle Räume, Schalldämmung, ausreichend Platz, gut zu lüften).	
Die Ausstattung und Einrichtung des Speiseraums ist altersgerecht (z. B. Tische und Stühle in Kinderhöhe, gut zu reinigende Möbel und Bodenbeläge).	
Die Speisenausgabe und Geschirrrückgabe sind eindeutig und klar gekennzeichnet („Verkehrssystem“).	
Schülerinnen und Schüler werden in die Gestaltung des Speiseraums zur Erhöhung der Identifikation einbezogen.	
Entnahmestellen für Trinkwasser sind im Speiseraum vorhanden.	

4.2 Personalqualifikation und Schulung von Multiplikatorinnen und Multiplikatoren

Anforderung	Check
Die Küchenleitung sowie Köchin/Koch nehmen regelmäßig an Fortbildungsmaßnahmen zur Gewährleistung einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung teil (z. B. Grundlagen einer gesunden, nachhaltigen Ernährung und praktische Fertigkeiten).	
Alle anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Verpflegungsbetriebs (z. B. Küchenfachkräfte, Ausgabepersonal) nehmen ebenfalls regelmäßig an Fortbildungsmaßnahmen zur Gewährleistung einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung teil (z. B. Grundlagen einer gesunden, nachhaltigen Ernährung und praktische Fertigkeiten).	
Pädagoginnen und Pädagogen nehmen an Fortbildungsmaßnahmen zum Thema Ernährung (z. B. Gesunde Ernährung und Wachstum, nachhaltige Ernährung, Ernährungsbildung) teil.	

Danke, dass Sie die *Checkliste für die Schulverpflegung* ausgefüllt haben!

Durch das Ausfüllen der Checkliste haben Sie sich einen Überblick darüber verschafft, welche Kriterien einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung an Ihrer Schule bereits erfüllt werden. Möglicherweise haben Sie auch Bereiche identifiziert, wo es noch Handlungsbedarf gibt. Weiterführende Informationen sowie Hilfestellungen für die Weiterentwicklung Ihres Verpflegungsangebotes können Sie dem Dokument *„Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung“* entnehmen.

Die *Checkliste für die Schulverpflegung* wurde im Rahmen von *Richtig essen von Anfang an! (REVAN)* erstellt, ein Kooperationsprogramm der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) und des Dachverbands der österreichischen Sozialversicherungen (DVSV).

Medieninhaber: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz