

Endbericht zur Verbreitung der Projekterfahrungen und Ergebnisse

*Der Endbericht ist als kurzes zusammenfassendes Projektprodukt für den Transfer der Lernerfahrungen zu sehen. Er dient dem FGÖ einerseits zur abschließenden Bewertung des Projekts. Vor allem aber richtet sich der Bericht **an Umsetzer/innen zukünftiger Projekte** und dient dazu, Projekterfahrungen und bewährte Aktivitäten und Methoden weiter zu verbreiten. Da in Fehlern zumeist das höchste Lernpotenzial steckt, ist es wichtig auch Dinge zu beschreiben, die sich nicht bewährt haben und Änderungen zwischen ursprünglichen Plänen und der realen Umsetzung nachvollziehbar zu machen.*

Der Endbericht ist – nach Freigabe durch Fördernehmer/in und FGÖ – zur Veröffentlichung bestimmt und kann über die Website des FGÖ von allen interessierten Personen abgerufen werden.

Projektnummer	3166
Projekttitel	Jausenküche – gesunde Jause tut gut!
Projekträger/in	„Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH
Projektlaufzeit, Projektdauer in Monaten	01.09.2020–30.06.2023; 34 Monate
Schwerpunktzielgruppe/n	<ul style="list-style-type: none"> • Schülerinnen und Schüler • Lehrkräfte • Eltern/Erziehungsberechtigte
Erreichte Zielgruppengröße	944
Zentrale Kooperationspartner/innen	<ul style="list-style-type: none"> • Plattform Schulverpflegung • Bildungsdirektion NÖ • PH NÖ
Autoren/Autorinnen	Marlene Hasenberger, BBS
Emailadresse/n Ansprechpartner/innen	marlene.hasenberger@noetutgut.at
Weblink/Homepage	www.noetutgut.at
Datum	27. September 2023

1. Kurzzusammenfassung

- **Projektbeschreibung**

Im Rahmen des „Tut gut!“ Programms „Vitalküche“ – Gemeinschaftsverpflegung in NÖ werden Kindergärten und Schulen in Niederösterreich schrittweise auf dem Weg zu einem ausgewogenen Mittagessen und Jausenangebot (Schulbuffet, Getränkeautomaten) unterstützt. Es zeigte sich, dass sich Volksschulen, in denen es in der Regel kein Buffet oder sonstiges regelmäßiges Angebot gibt, Unterstützung bei der Etablierung einer täglichen gesunden Jause wünschen. Aus diesem Grund wurden in einer Planungs- und Erhebungsphase ausführliche Gespräche mit den Schulleitungen und Lehrkräften geführt und ein Projekt zur strukturellen Verankerung des täglichen Angebots einer gesunden Jause skizziert. Das Projekt Jausenküche soll langfristig in das Programm „Vitalküche“ der „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH eingebettet werden.

Geplante Aktivitäten und Methoden:

1. Vorbereitungsphase (09-11/2020)
2. Pilotphase 1 (11/2020-03/2021)
3. Materialienherstellung (02-06/2021)
4. Pilotphase 2 (06-10/2021)
5. Distributionsphase (ab 11/2021)
6. Projektmanagement
7. Öffentlichkeitsarbeit

- **Zahlen, Ergebnisse, Lernerfahrungen und Empfehlungen**

Unter den unvorhersehbaren Veränderungen aufgrund der COVID-19-Pandemie konnte in den Schulen das Projekt Jausenküche nicht täglich im Unterricht umgesetzt werden. Das Projekt setzte sich daher das Ziel, Schulen zu animieren, die Jausenküche 1-2x wöchentlich umzusetzen. Bei der Gewinnung von weiteren Schulen sollte darauf geachtet werden, dass auch Schulen erreicht werden, die aktuell noch wenig bis kaum Aktivitäten zur gesunden Jause setzen, um größere mögliche Veränderungen zu erzielen und um die gesundheitliche Chancengerechtigkeit zu verbessern.

Alle drei Pilotschulen verfügten über eine Schulküche. Bei der Auswahl weiterer Schulen ist empfehlenswert, dass die Rahmenbedingungen in Schulen vorab beleuchtet werden. Schulen ohne Schulküche könnten auf die Jausenküche-Rezepte zurückgreifen, die einfach und ohne Hitze zubereitet werden können.

Es wurde mit dem gesamten Lehrerinnen- und Lehrerkollegium gearbeitet. Dabei hat sich gezeigt, dass es sinnvoll wäre, wenn es ein Implementierungsteam zusätzlich zu einer projektverantwortlichen Person geben würde, die die Verankerung und die Nachhaltigkeit der Jausenküche in der Schule forcieren.

Die erreichte Zielgruppengröße von 944 setzt sich folgendermaßen zusammen:

International School St. Pölten:

- 60 Kinder
- 120 Eltern
- 8 Lehrkräfte
- 4 Nachmittagsbetreuung

VS Kematen:

- 111 Kinder
- 222 Eltern
- 17 Lehrkräfte
- 2 Nachmittagsbetreuung

VS Königstetten:

- 128 Kinder
- 256 Eltern
- 14 Lehrkräfte
- 2 Nachmittagsbetreuung

2. Projektkonzept

- **Vorbereitung: Vorprojekte und Konzeptentwicklung**

In der Vorbereitung befasste sich das Projektteam mit bewährten Projekten und Maßnahmen wie „KIVI Kids..vital!“ (aks Gesundheit GmbH), „Wiener Jause – Essen und Trinken an Volksschulen, „Tut gut!“-Programmen „Vitalküche“ und „H2NOE-Wasserschule“, sowie mit den weiteren „Good-practise-Modellen“ der FGÖ-Initiative „Kinder essen gesund“. Die Erfahrungen aus dem Wiener Projekt „Bio-Schuljause in der Volksschule“ wurden ebenfalls einbezogen. In einer Analyse der Projekte wurden fördernde bzw. hindernde Faktoren sowie hilfreiche pädagogische und kommunikative Begleitmaßnahmen erfasst und für das Projekt „Jausenküche-Gesunde Jause tut gut!“ Vorhaben und Aspekte abgeleitet:

- Partizipative Entwicklung der Maßnahmen und Materialien mit Lehrkräften und Testen auf Praktikabilität, um strukturelle Verankerung zu ermöglichen
- Das Thema gesunde Jause niederschwellig mit den Schülerinnen und Schülern bearbeiten.
- Fortbildungen für Pädagoginnen und Pädagogen in Abstimmung mit der Bildungsdirektion und der Pädagogischen Hochschule organisieren.
- Qualitätsstandards für die Jausenverpflegung verankern.
- Projektsicherung durch Abstimmung mit der Schulbehörde.

- **Probleme, auf die das Projekt abzielt und an welchen Gesundheitsdeterminanten (Einflussfaktoren auf Gesundheit) das Projekt ansetzt**

Übergewicht und Adipositas sind für die Entwicklung zahlreicher Krankheiten mitverantwortlich. Besonders im Kindesalter birgt Fehlernährung über einen längeren Zeitraum die Gefahr von gesundheitlichen Beeinträchtigungen. Neben dem Risiko der Entstehung von Übergewicht werden auch Entwicklung und Wachstum negativ beeinflusst. Zusätzlich wirkt sich die Ernährung eines Kindes auf seine kognitive und allgemeine Leistungsfähigkeit aus. Der Großteil der durch chronische Über- und Fehlernährung bedingten Lebensstilerkrankungen wird zwar meist im Erwachsenenalter klinisch relevant, die zugrundeliegenden ungünstigen Ernährungsgewohnheiten bestehen aber schon von Kindesbeinen an. Im Erwachsenenalter gelingt es nur schwer, lange ausgeübtes Essverhalten umzustellen. Eine gesundheitsförderliche Ernährung kann daher einen wichtigen Beitrag in der Prävention von Krankheiten leisten.

Der übermäßige Konsum von energiereichen Lebensmitteln kann zu Überernährung und in Kombination mit Bewegungsmangel zu Übergewicht führen. Eine hohe Energiedichte haben meist Lebensmittel mit hohem Fett- und/oder Zuckergehalt. Eine niedrige Energiedichte weisen hingegen Lebensmittel mit hohem Wasseranteil und geringem Fettgehalt auf. Die wichtigsten Vertreter dieser Gruppe sind Obst und Gemüse, die auch reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen sind. Die synergistische Wirkung all dieser gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe führt dazu, dass der Obst- und Gemüseverzehr einen präventiven Effekt hat.

Gesundheitsförderung im Setting Schule

Der Schule kommt hinsichtlich Verpflegung und Entwicklung eines günstigen Ernährungsverhaltens eine besondere Bedeutung zu, hier wird gemeinsam gegessen und gelernt. Eine Verbesserung der Verpflegungssituation und Ernährungsbildung in der Schule ist auch ein Beitrag zur österreichweiten Initiative „Kinder essen gesund“ mit den Zielen Gesundheitsförderung zu verankern, Ernährungskompetenz bei Kindern zu stärken und Bewusstsein für genussvolles und gesundes Essen und Trinken zu schaffen. Das Projekt Jausenküche kann hier auf bestehenden Projekterfahrungen und auf die definierten Empfehlungen zur Ernährung aufbauen und zusätzliches Wissen und übertragbare Erfahrungen generieren, die zur Verbesserung der Jausensituation in Volksschulen beitragen.

Wie gesund Menschen ihr Leben lang sind, hängt von ihrer Veranlagung, dem Lebensstil und den Rahmenbedingungen, in den Lebens- und Arbeitswelten, ab. Das Kindesalter bietet Chancen, lebenslange Gesundheit zu fördern, wenn es gelingt, optimale Rahmenbedingungen für das Aufwachsen zu schaffen. Bezogen auf den Bereich Ernährung geht es darum, Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten, Gesundheit und Wohlbefinden zu erkennen, gesundheitsbezogene Informationen kompetent bewerten zu können und Verantwortung in der täglichen Verpflegung zu übernehmen. Kinder werden in der Volksschule noch in einer prägenden Lebensphase erreicht. Mit dem Projekt werden sowohl persönliche und soziale Determinanten als auch Umweltdeterminanten adressiert:

Individuelle Lebensweisen (Verhalten):

- Knowhow- und Kompetenzerweiterung bei Eltern, Pädagoginnen und Pädagogen, Nachmittagsbetreuung, Schülerinnen und Schüler.
- Aufbau und Stärkung einer selbstbewussten und kompetenten Haltung der Lehrkräfte, Nachmittagsbetreuung und Eltern in ihrer Rolle als Verpflegerinnen und Verpfleger.
- Umsetzung pädagogischer Maßnahmen, die die Selbstkompetenz der Kinder in Bezug auf ein selbstbestimmtes, gesundheitsförderliches Essverhalten stärken.

Lebens- und Arbeitsbedingungen (Verhältnisse):

- Gesundheitsförderliche Gestaltung der Jausenverpflegung
- Gestaltung des Umfelds
- Verankerung der Qualitätsstandards für die Jausenverpflegung
- Erstellung und Verankerung konkreter Handlungsanleitungen
- Entwicklung eines Organisationskonzeptes der Schuljausenproduktion

- **das/die Setting/s und die Ausgangslage**

Der Großteil des alltäglichen Lebens von Kindern und Jugendlichen findet in der Schule statt. Sie beeinflusst über viele Jahre die kognitive, soziale, motorische und emotionale Entwicklung der Schülerinnen und Schüler. In diesem Sinne können Schulen allgemein und die einzelnen Unterrichtsfächer speziell bedeutsame Kontexte zu einer effektiven Gesundheitsförderung sein. Die

jeweiligen schulischen Settings können zur Vermittlung und Stärkung gesundheitsfördernder Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler einen nachhaltigen Beitrag leisten.

Ausgangslage an den Pilotschulen vor Projektstart

Kematen/Ybbs:

- Angebot der Nachmittagsbetreuung
- Eigene Schulküche
- 1x/Jahr wird eine „Gesunde Jause“ von der Gemeinde angeboten
- 1x/Monat nehmen Schülerinnen/Schüler einer Klasse Zutaten mit und bieten der ganzen Schule Jause zum Verkauf an
- Eigener Schulgarten

Königstetten:

- Angebot der Nachmittagsbetreuung
- Keine eigene Schulküche, jedoch Küchenzeile vorhanden
- „Gesunde Jause“ wird im Rahmen eines „gemeinsamen Freitags“ angeboten
- Eigener Schulgarten

International School St. Pölten

- Angebot der Nachmittagsbetreuung
- Eigene Schulküche
- „Gesunde Jause“ wird seit COVID-19 nicht mehr umgesetzt
- Eigener Schulgarten

In Niederösterreich gibt es rund 660 Volksschulen. Davon nehmen 35 am „Tut gut!“-Programm „Vitalküche“ teil.

• **Zielgruppe/n des Projekts**

Primäre Zielgruppe: Schülerinnen und Schüler

Sekundäre Zielgruppen: Lehrkräfte, Schulleitungen, Eltern/Erziehungsberechtigte

Sonstige Zielgruppen: Nachmittagsbetreuerinnen und Nachmittagsbetreuer, Gemeinden

Schülerinnen und Schüler der teilnehmenden Schulen

Primäre Zielgruppe sind die Schülerinnen und Schüler im Alter von 6–10 Jahren. Diese sollen durch attraktive und kindgerechte Verpflegungsangebote und durch Informationen und Arbeitsmittel im Unterricht angesprochen werden. Vorbildwirkung von Kontaktpersonen (Eltern, Lehrkräfte, Mitschülerinnen und Mitschüler), das Angebot und Kennenlernen von verschiedenen Geschmackseindrücken in der Kindheit wirken sich positiv auf die Entwicklung von Geschmacksvorlieben aus. Im Projekt ist es wichtig, alle Kinder unabhängig von Herkunft und Vorerfahrungen zum Probieren der Schuljause zu motivieren.

Schulleitungen, Lehrkräfte und Nachmittagsbetreuung der teilnehmenden Schulen

Diese Gruppen haben eine wichtige Rolle im Projekt, denn sie sind neben dem „klassischen“ Unterrichten auch für die Betreuung und Erziehung da und sie sind Vorbild und Bezugspersonen. Sie vermitteln bestimmte Verhaltensweisen und ein Wertesystem. Im Rahmen des Projekts werden die Schulleitungen und Lehrkräfte über Workshops, Weiterbildungen und Unterstützung vor

Ort für das Thema sensibilisiert. Begleitende Materialien für den Unterricht unterstützen in der konkreten Implementierung der Jausenküche. Durch die Teilnahme an Fokusgruppentreffen erhalten die Schulleitung und Pädagoginnen und Pädagogen die Möglichkeit, Erfahrungen aus ihrem Schulen auszutauschen und gemeinsam Strategien zur langfristigen Verankerung in Niederösterreich mitzuplanen.

Eltern/Erziehungsberechtigte der am Projekt teilnehmenden Schülerinnen und Schüler

Eltern haben vielfach ein Interesse, dass ihr Kind in der Schule gut gefördert und versorgt wird. Eltern werden in die Gestaltung des Projekts in die Zubereitung der Jause miteinbezogen. Zusätzlich werden sie über Elterninformationen und Pressearbeit über den Projektverlauf informiert.

Gemeinde als Erhalter

Die Bürgermeisterinnen und Bürgermeister sowie die Gemeindevertretungen können die Umsetzung des Projekts zu einer „gemeinsamen Sache“ der Schulgemeinde machen und damit die Verankerung in der Bevölkerung verbessern. Die Motivation und Einbeziehung erfolgt über persönliche Gespräche des Projektteams. Durch diese Information und Einladung zu Projekttreffen werden die Gemeinden über den Stand des Projekts informiert und bei notwendigen Anschaffungen für das Projekt eingebunden.

Durch den umfassenden Zugang soll erreicht werden, dass durch gelungene Optimierung der Schuljause an der Schule ein gesundheitsförderndes Essverhalten unterstützt und gefördert wird.

• **Zielsetzungen des Projekts**

Die Ziele des Pilotprojekts bestanden darin, die im Rahmen des Projekts entwickelten Materialien und Abläufe zur Umsetzung der Jausenküche in der Schule zu erproben sowie langfristig Schülerinnen und Schüler täglich eine gesundheitsfördernde Schuljause entsprechend den Leitlinien für Schulverpflegung, in Abstimmung aller am Schulleben Beteiligten, bereitzustellen. Durch die Jausenküche sollen die Kinder, durch die regelmäßige Zubereitung der Jause mit den Lehrkräften, Schritt für Schritt Koch.- bzw. Zubereitungscompetenz und Ernährungswissen aufbauen.

Konkrete Ziele:

- Entwicklung und Erprobung von praktikablen Modellen zur Umsetzung der Jausenküche an Volksschulen.
- Implementierung der Jausenküche in 3–4 Pilotschulen.
- Transfer an weitere Volksschulen.

Indikatoren:

- Modelle zur Umsetzung für Volksschulen sind entwickelt, erprobt und stehen für NÖ Volksschulen bereit.
- Das Materialienpaket steht für NÖ Volksschulen bereit.
- Die Pilotschulen setzen die Jausenküche nachhaltig um.
- Weitere Schulen werden bis Projektende für die Umsetzung gewonnen.

3. Projektdurchführung

- **Aktivitäten und Methoden**

Auswahl der Pilotschulen

Die Auswahl möglicher Pilotschulen wurde im Frühjahr 2020 getroffen. Es wurden Schulen aus unterschiedlichen Regionen ausgewählt, um eine Vielfalt abzubilden und allen Schülerinnen und Schülern, unabhängig von Geschlecht, ethnischen und religiösem Hintergrund sowie sozialem Status und Bildungsstand die gleiche Chance auf Gesundheit zu ermöglichen. Ebenso wurde darauf geachtet, dass bekannte und geeignete Schulen aus anderen „Tut gut!“-Programmen wie „Bewegte Klasse“, „H2NOE-Wasserschule“, „Gesunde Schule“ oder „Vitalküche“ ausgewählt werden. Im Anschluss fand ein telefonisches Aufklärungsgespräch mit den Direktorinnen statt und die Pilotschulen erhielten eine schriftliche Projektinformation. Die schriftlichen Zusagen in Form einer Teilnahmevereinbarung von vier Volksschulen (VS Kematen/Ybbs, VS Königstetten, VS Sallingberg, International School St. Pölten) erfolgten im September 2020. Die Volksschule Sallingberg konnte aufgrund von Renovierungsarbeiten im Schuljahr 2021/2022 doch nicht am Pilotprojekt teilnehmen.

Erstgespräche an den Pilotschulen

Die Durchführung der Erstgespräche war für Herbst 2020/Frühjahr 2021 geplant. Aufgrund von COVID-19 und den damit einhergehenden Verzögerungen fanden diese im Sommer 2021 mit den Schulleitungen, interessierten Lehrkräften und den Schulerhaltern statt. In den Erstgesprächen wurden das Projekt und die geplante Vorgehensweise vorgestellt. Zusätzlich wurden erforderliche Daten mithilfe einer Checkliste eingeholt und besondere Anliegen der Schule und die derzeitigen Gepflogenheiten hinsichtlich der Jausenverpflegung erhoben.

Vorbereitung der Implementierung:

- Für den Prototyp des Jausenküche-Fotokochbuchs wurden zahlreiche Fotos für die Schritt-für-Schrittanleitungen der Rezepte mit einer Fotografin gemacht.
- Es wurde ein illustriertes Hygieneplakat gestaltet, um auf einfache Weise die richtige Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln näherzubringen.
- Zusätzlich wurde ein Wochenplaner, zur Implementierung einer regelmäßigen gesunden Jause, erstellt.
- Für die mobilen Jausenboxen wurden Materialien angeschafft, um die Boxen damit auszustatten. Jede Klasse erhielt eine Basis-Ausstattung (mit Küchenutensilien wie Schneidbrett, Messer, Topf, Schüsseln, Sieb, Sparschäler, Backmatte usw.) und jede Schule eine Premium-Ausstattung (Induktionsplatte, Hochleistungsmixer, Mixer und Waage).

Start- und Kochworkshops

Die Startworkshops mit den Lehrkräften sowie den Nachmittagsbetreuerinnen und Nachmittagsbetreuern fanden an zwei Pilotschulen im Herbst 2021 vor Ort und an einer Schule online statt. In den Startworkshops wurden das Projektziel sowie der Projektablauf vorgestellt. Knowhow in Bezug auf eine gesunde Jause sowie deren Zubereitung wurde aufgebaut. Außerdem wurden die nächsten Schritte gemeinsam geplant und das Materialpaket (Fotokochbuch, Hygieneplakat, Wochenplaner) vorgestellt. Ein Kochworkshop mit den Pädagoginnen und Pädagogen sowie der Nachmittagsbetreuung wurde im Herbst 2021 online und an den beiden anderen Schulen vor Ort durchgeführt. Bei den Kochworkshops wurden Rezepte aus dem Fotokochbuch in der Praxis erprobt sowie Hygienemaßnahmen besprochen. Bei den Startworkshops wurden die Jausenküche-Boxen sowie die Kochschürzen an die Schulen ausgeteilt.

Nach den Workshops im Herbst 2021 kam es erneut zu einer von COVID-19-bedingten Unterbrechung.

Pilotphase 1

Aufgrund der COVID-19-Situation konnte die Weiterführung der Pilotphase 1 erst wieder im März 2022 mit einer weitgehenden „Öffnung“ der Schulen für externe Personen aufgenommen werden.

Während einer 2-wöchigen Testphase wurden in den Pilotschulen Erfahrungen hinsichtlich der Umsetzbarkeit, der Zubereitung einer gesunden Jause gesammelt und die Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern erhoben. Die Testphase wurde im Frühjahr 2022 an allen Pilotschulen abgeschlossen.

Im Mai/Juni 2022 fanden Feedbackworkshops mit den in der Umsetzung involvierten Personen statt. Hier wurde erfragt, wie die Jausenküche im Allgemeinen bei den Kindern angekommen ist, wie der Ablauf empfunden wurde, welche Materialien hilfreich waren und wo es Verbesserungsbedarf gibt.

Pilotphase 2

Die Pilotphase 2 startete wie geplant im Herbst 2022. Im November 2022 fanden Termine in Präsenz oder online mit den drei Pilotschulen statt. Dabei wurde das neue „Jausenküche-Schuljahr“ geplant und ein Materialienpaket, bestehend aus Fotokochbuch, Elternbroschüre „Tut gut!“-Pausensnacks und Elternbriefen übergeben.

Danach fanden Abschlussworkshops mit den Pädagoginnen und Pädagogen und Fokusgruppen mit den Schülerinnen und Schülern statt. Die Pilotphase 2 wurde schließlich mit den Fotodokumentationen der Jause an allen Schulen im Dezember 2022 abgeschlossen.

Evaluierung

Im Oktober 2021 fanden vier Fokusgruppen mit 28 Schülerinnen und Schülern der 1./2. Klasse und 3./4. Klasse der VS Königstetten und der International School St. Pölten statt, um die derzeitige Jausensituation abzufragen. Im selben Zeitraum wurde von den drei Schulen tageweise die Jause der Schülerinnen und Schüler mittels Fotos festgehalten und die Fotodokumentation im Anschluss ausgewertet.

Im Dezember 2022 fanden erneut Fokusgruppen mit Schülerinnen und Schülern der VS Königstetten und der International School St. Pölten statt. In der VS Kematen/Ybbs fanden keine Fokusgruppen statt, da diese auch nicht bei den ersten Fokusgruppen-Runden im Herbst 2021 teilgenommen hatten. Zusätzlich wurde wieder eine Fotodokumentation der Jause durchgeführt und ausgewertet.

Distributionsphase

Da aufgrund der zeitlichen Verschiebungen nicht alle Maßnahmen der Distributionsphase bis Ende 2022 durchgeführt werden konnten, wurde eine Verlängerung der Projektlaufzeit im Dezember 2022 um 6 Monate beim Fördergeber beantragt und bewilligt.

Im Dezember 2022 wurde mit der Akquise von weiteren Volksschulen für die Jausenküche begonnen. Voraussetzung war die Teilnahme am Programm „Vitalküche“ der „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge. Nach ausführlichen telefonischen Informationsgesprächen konnten fünf weitere Volksschulen gewonnen werden, welche einen Einführungsworkshop und anschließend das Jausenküche-Materialienpaket erhielten.

In den Workshops wurde den Schulteams die Jausenküche vorgestellt und Bestandteile und Wichtigkeit einer guten Jause im Schulalltag erläutert. Die Materialien wurden ausführlich besprochen und die Optionen der Herangehensweise diskutiert.

Die Disseminations- Schulen werden – anders als die Pilotschulen vorgehen und in der Klasse ein paar „Jausenkinder“ die Jausen für die Klassen zubereiten lassen, während die anderen Schülerinnen und Schüler anders beschäftigt werden. In einigen Schulen bauen die Lehrkräfte bereits auf Erfahrungen mit der Jausenzubereitung durch die Kinder auf. Meist waren dies aber Einzelaktionen zu besonderen Anlässen. Jedenfalls ist die Freude der Schülerinnen und Schüler am pädagogischen Kochen ausschlaggebend für das Interesse der Lehrkräfte die Jausenküche am Schulstandort zu implementieren.

Die Rezepte und Aufmachung des Fotokochbuchs wurden als sehr ansprechend und durchführbar kommentiert. Neben der Zubereitung in den Klassen wird zum Teil auch eine Kooperation mit der Nachmittagsbetreuung angestrebt. Auch war es für manche Lehrkräfte vorstellbar einzelne Eltern/Großeltern zum Helfen einzuladen.

In zwei Schulen wird die Jausenküche zunächst nur in einer Klasse realisiert. Aus den Erfahrungen in dieser Klasse sollen dann auch die weiteren Lehrkräfte profitieren und Schritt für Schritt die Jausenküche an der gesamten Schule umgesetzt werden.

Die Gartenbroschüre wird von allen Schulen sehr begrüßt. Schulgärten sind fast überall vorhanden. Einer Schule wurde von der Gemeinde sogar ein Acker zum Gärtnern zur Verfügung gestellt.

Der Einkauf von Lebensmitteln und die Finanzierung wurde in keiner Schule als Hindernis angesehen.

Im Februar 2023 wurden die „Vitalküche“-Beraterinnen zur Jausenküche eingeschult. Sie übernehmen künftig die Betreuung und Beratung der teilnehmenden Schulen.

Materialien zur Bewusstseinsbildung und Vermittlung von Informationen und Kompetenzen sowie Schaffung/Verbesserung von gesundheitsrelevanten Angeboten:

- Mobile Jausenküche: Von den mobilen Jausenboxen, ausgestattet mit Küchenutensilien, Geräten und Geschirr, die für die Zubereitung der Jause in der Klasse benötigt werden, wurden den Schulen ein Premium-Set pro Schule und ein Basis-Set pro Klasse mit den Startworkshops überreicht. Zu Beginn des Projekts war vorgesehen, dass am Ende der Pilotphase 1, mittels Feedback, die Ausstattung der mobilen Küche adaptiert wird. Eine Ausstattung der Schulen mit mobilen Jausenboxen, ist aufgrund des logistischen und finanziellen Aufwands und aufgrund der unterschiedlichen Rahmenbedingungen nicht vorgesehen.
Im Handbuch „Schritt für Schritt zur Jausenküche“ sind alle Küchenutensilien aufgelistet, die für die Zubereitung der Jausenrezepte empfohlen werden.
- Das Hygieneplakat und der Wochenplaner wurden den Schulen gemeinsam mit der mobilen Jausenküche den Schulen überreicht.
- Jausenküche-Fotokochbuch: Der Prototyp des Fotokochbuchs mit insgesamt 40 Rezepten wurde ebenso bei den Startworkshops überreicht. Das Fotokochbuch wurde nach den Feedbacks im Sommer 2022 überarbeitet und im Dezember 2022 gedruckt.
- Die Elternbroschüre „Tut gut!“-Pausensnacks wurde 2021 fertiggestellt. Die Broschüre mit Informationen zur Gesunden Jause und Rezepttipps wurde den Schulen samt Elternbrief zum Start des neuen Schuljahres 2022/2023 überreicht. Die Überreichung war bereits früher geplant. Aufgrund der geringen Aktivitäten während der COVID-19-Pandemie, wurde die Aussendung verschoben.
- Die Broschüren „Jausenküche-Garten – Impulse zur Gestaltung eines Schulgartens“ und „Jausenküche – Lernort für Ernährungs- und Gesundheitsbildung“ wurden inhaltlich im Herbst 2022 fertiggestellt und im Februar 2023 gedruckt. Die Broschüre „Jausenküche-Garten – Impulse zur Gestaltung eines Schulgartens“ wurde in Zusammenarbeit mit „Natur im Garten“ erstellt.

- Handbuch „Schritt für Schritt zur Jausenküche“: Das Handbuch konnte nicht wie geplant im Sommer 2022 inhaltlich erstellt werden. Anhand den Feedbacks in den Abschlussworkshops erfolgte die inhaltliche Fertigstellung im Frühjahr 2023. Die grafische Finalisierung erfolgt im September 2023.

Das fertige und gedruckte Materialienpaket wurde den Pilotschulen sowie den neuen Jausenküche-Schulen zur Verfügung gestellt.

- **Projektgremien/-strukturen und Rollenverteilung**

Projektsteuerungsgruppe

- Mag.^a Alexandra Pernsteiner-Kappl (Projektauftraggeberin)
- Marlene Hasenberger, BSc (interne Projektleitung)
- Mag.^a Irene Öllinger
- Mag.^a Heidemarie Hell
- Mag.^a Rosemarie Zehetgruber
- Mag.^a Karin Kaiblinger (externe Projektleitung)

Projektteam/Kernteam

- Marlene Hasenberger, BSc
- Mag.^a Heidemarie Hell
- Mag.^a Rosemarie Zehetgruber
- Mag.^a Karin Kaiblinger

- **umgesetzte Vernetzungen und Kooperationen**

Im Zuge des „Gesunden Schulstarts“ im Herbst 2021 wurde das Projekt „Jausenküche“ und das Thema „Gesunde Jause“ in einer Presseausendung präsentiert. Eine weitere Druckauflage der Broschüre „Tut gut!“- Pausensnacks von 2.500 Stück wurde für ein „Tut gut!“-Gewinnspiel produziert und den verlosteten Schulstartpaketen beigelegt.

Im Austausch mit der Bildungsdirektion NÖ wurde neben anderen „Ernährungsprogrammen“ von „Tut gut!“ auch das Pilotprojekt „Jausenküche“ bei der Bundestagung der Fachinspektorinnen und Fachinspektoren sowie Fachbeauftragten für die Fächergruppen BE, WE und EH vorgestellt. Eine weitere Einladung der Bildungsdirektion erfolgte im Februar 2022 zu einer Tagung für Pädagoginnen und Pädagogen in Niederösterreich. Beide Veranstaltungen wurden online abgehalten.

Am 14. Juni 2023 wurde das Projekt bei der FGÖ-Konferenz „Gesund und klimafreundlich essen!!“ im Rahmen eines Marktplatzes präsentiert.

Plattform Schulverpflegung hat im Rahmen einiger Seminare in Österreich das Projekt Jausenküche vorgestellt (siehe Liste im Anhang).

Die Jausenküche ist außerdem auf der „Tut gut!“-Website als Angebot der „Vitalküche“ zu finden (<https://www.noetutgut.at/jausenkueche>).

4. Evaluationskonzept

- **Evaluationsform (Selbstevaluation/externe Evaluation)**

Das Zentrum für Evaluation am Department für Evidenzbasierte Medizin und Evaluation (Universität für Weiterbildung Krems) führte im Zeitraum von September 2020 bis Jänner 2023 die externe begleitende Evaluation des Projekts Jausenküche durch. Die Evaluation fokussierte auf die Prozesse des Projekts (Praktikabilität des Konzepts und der Materialien, Steigerung der Akzeptanz bei den Zielgruppen), beantwortete aber auch Fragen zu den Resultaten (Veränderungen bei Lehrkräften und Schülerinnen und Schüler in Kompetenzen und Fähigkeiten, Änderung der Jausenbestandteile, Bewertung des Übertragungspotenzials). Die Höhe der beantragten und genehmigten Fördersumme für das vorliegende Projekt erforderte eine externe Projektevaluation.

- **Evaluationskonzept (Fragestellungen, Methoden, Ablauf)**

Die begleitende Evaluation verfolgte einen mixed-methods Ansatz bei dem sowohl qualitative als auch quantitative Formen der Datenerhebung eingesetzt wurden. Die Planung und Gestaltung der Datenerhebung erfolgte in Kooperation zwischen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Evaluationsteams und den Beraterinnen von der Plattform Schulverpflegung.

Konkret setzte das Evaluationsteam folgende Methoden ein:

- Zu Beginn der Pilotphase 1 führten die Beraterinnen vier Gruppengespräche mit Schülerinnen und Schülern (ca. 25 Schülerinnen und Schüler) aus zwei Pilotschulen, um Jausenvorlieben und Kocherfahrungen zu erheben. Gegen Ende der Pilotphase 2 wiederholten die Prozessberaterinnen die vier Gruppengespräche mit Schülerinnen und Schülern (ca. 25 Schülerinnen und Schüler) aus den zwei Pilotschulen, um die subjektive Sichtweise der Kinder zur Jausenküche einzuholen. Bei einer Pilotschule war zu Beginn der Pilotphase 1 externen Personen der Zugang zum Schulgebäude aufgrund von Sicherheitsvorkehrungen im Rahmen der COVID-19-Pandemie nicht gestattet.
- Die Beraterinnen führten Reflexionsgespräche in den drei Pilotschulen mit Schulleitungen oder Pädagoginnen und Pädagogen, um die Erfahrungen der Schulleitungen und Lehrkräfte während der Pilotphase 1 zu sammeln. Zusätzlich führten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des ZfE ein Interview mit den Beraterinnen, um systematisch Informationen über die Prozessgestaltung zu sammeln. Nach Ende der Pilotphase 2 führten in zwei Schulen die Beraterinnen gemeinsam mit den Mitarbeiterinnen des ZfE die Abschluss- und Feedbackworkshops mit den Schulleitungen und Pädagoginnen und Pädagogen der Pilotschulen. In einer Schule führte das Interview eine Beraterin. Die Auswertung der Gruppengespräche, des Interviews und der Reflexionsgespräche erfolgte inhaltsanalytisch durch das Evaluationsteam.
- Die Jausen der Schülerinnen und Schülern in den Pilotschulen wurden vor Beginn der Pilotphase 1 und nach Ende der Pilotphase 2 mittels Fotos von den Lehrkräften (Pilotphase 1) sowie einer Mitarbeiterin von „Tut gut!“ (Pilotphase 2) dokumentiert (Teilnahmeraten lagen bei ca. 75%). Anschließend kodierte eine Beraterin die Jausenbestandteile pro Jause des Kindes in einem Exceldokument, das gemeinsam mit dem Evaluationsteam erarbeitet wurde. Diese Daten wertete das Evaluationsteam deskriptivstatistisch aus.
- Das Evaluationsteam präsentierte die Evaluationsergebnisse dem Projektteam und anschließend wurden die Empfehlungen diskutiert.

- **Evaluation aus Projektsicht**

- Waren Fragestellung, Methoden und Art der Durchführung angemessen und hilfreich für die Steuerung und Umsetzung des Projektes?
- Konnte die Evaluation beim Projektumsetzungsprozess unterstützen (z.B. wesentliche Informationen für Änderungsbedarf liefern)?
- Konnte die Evaluation nützliche Befunde für die Zielerreichung und die Bewertung der Projektergebnisse liefern?

Aufgrund des begrenzten Budgets für die Evaluation und um den Kontaktaufwand für die Schulen zu reduzieren, übernahmen die Beraterinnen Aufgaben bei der Datenerhebung (Organisation und Dateneingabe der Fotodokumentation der Jausen sowie Gespräche mit Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften in Pilotphase 1 und teilweise auch in Pilotphase 2). Während dies bei der Fotodokumentation der Jausen zu keinen Einschränkungen der Qualität der Daten führte, kristallisierten sich jedoch die Nachteile dieses Vorgehens beim Führen der Reflexionsgespräche heraus. Aus diesem Grund nahm das Evaluationsteam an den Abschluss- und Reflexionsgesprächen teil. Da die Evaluation den Aufwand bei den Schulen nicht erhöhen sollte, wurden diese Gespräche gemeinsam geführt. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Anwesenheit der Prozessberaterinnen die Offenheit der gesprächsteilnehmenden Pädagoginnen und Pädagogen beeinflusste.

Das Evaluationsteam erstellte gemeinsam mit dem Projektteam das Wirkmodell für das Projekt Jausenküche und dies ermöglichte auch nach Abschluss des Projekts den Vergleich mit der geplanten Vorgehensweise und zu erreichenden Zielen. Zur Beurteilung der Zielerreichung und Bewertung der Projektergebnisse diente die Fotodokumentation der Jausen der Schülerinnen und Schüler. Bei der Interpretation der Ergebnisse ist hier einschränkend zu erwähnen, dass die Erhebung an mehreren Tagen vor Beginn der Intervention und nach der Intervention zu einem vermutlich reliableren Ergebnis geführt hätte. Der fehlende Vergleich der Pilotschulen mit einer Kontrollgruppe behindert die Interpretation, dass die beobachteten Änderungen in den Jausenbestandteilen auf das Projekt Jausenküche zurückzuführen sind.

Bei der Interpretation dieser Ergebnisse auf die Frage der Veränderung der Kompetenzen und Fähigkeiten gilt zu beachten, dass die gewählte methodische Herangehensweise nur eine direkte Veränderungsmessung der Kompetenzen und Fähigkeiten zulässt. Um genauere Aussagen über diese Frage zu erhalten, wäre ein komplexeres Studiendesign (z.B. quasi-experimentelles Studiendesign) und eine quantitative Erfassung dieser Änderungen notwendig. Die Ergebnisse können jedoch erste Hinweise liefern, dass durch das gemeinsame Zubereiten der Jausen im Rahmen des Projekts Jausenküche, verschiedene Kompetenzen und Fähigkeiten erworben und verändert werden können.

5. Projekt- und Evaluationsergebnisse

- **Projektergebnisse und erzielte Wirkungen mit dem Projekt**

Aufgrund der COVID-19-Pandemie verzögerte sich der Zeitplan der Projektumsetzung. Die projektbezogenen Maßnahmen konnten zeitverzögert bzw. an die Situation angepasst (z.B. Onlinekurse statt vor Ort) umgesetzt werden. Bei den Pilotschulen zeigte sich, dass entgegen wie bei Projektkonzeptierung vorgesehen, kein wöchentlicher Jausenplan erstellt wurde.

Als förderliche Faktoren für die Projektumsetzung kristallisierten sich eine vollausgestattete Küche mit mehreren Küchenutensilien für Schülerinnen und Schüler sowie die Unterstützung durch zusätzliches Personal wie Gemeindemitarbeiterinnen und Gemeindemitarbeiter sowie Reinigungskraft oder eine zusätzliche Lehrkraft heraus. Diese Personen unterstützten bei der Vorbereitung, halfen beim Kochen oder beim Reinigen des Geschirrs mit. Hinderlich für eine regelmäßige Umsetzung der Jausenküche war, dass das Kochen mit den Schülerinnen und Schülern viel Konzentration und Zeit der Lehrkraft erforderte.

Die enthaltenen Rezepte im vorläufigen Fotokochbuch beurteilten die Pädagoginnen und Pädagogen positiv. Verbesserungen, die im Rahmen der Pilotphase 1 von den Lehrkräften vorgeschlagen wurden, setzte das Projektteam für die Pilotphase 2 bereits um. Weitere Vorschläge bezogen sich auf Adaptierungen der Mengenangaben bei den Rezepten. Zu den weiteren Broschüren wie „Jausenküche-Garten-Impulse für die Gestaltung eines Schulgartens“ sowie „Jausenküche – Lernort für Ernährungs- und Gesundheitsbildung“ konnte kein Feedback eingeholt werden, da die Materialien während der Pilotphase 2 noch nicht erstellt waren. Die Lehrkräfte konnten auch keine Rückmeldung hinsichtlich der Elternbroschüre „Tut gut!“- Pausensnacks geben, da sie von den Schülerinnen und Schülern, bis auf eine positive Rückmeldung, diesbezüglich keine weiteren Informationen erhielten.

Der Großteil der Schülerinnen und Schüler hatten mit dem Projekt Jausenküche bzw. mit dem gemeinsamen Kochen viel Freude. Dies wurde auch von den Lehrkräften bestätigt. In allen drei Pilotschulen war die Idee der „gesunden Jause“ bereits vor der Projektteilnahme vertreten. Den Neuigkeitswert des Projekts wurde von den Lehrkräften damit begründet, dass es auch möglich sei, während des Unterrichts zu kochen.

In den Gesprächsrunden berichteten Schülerinnen und Schüler, dass sich ihre Kompetenzen zur Mengeneinschätzung, die manuellen Fertigkeiten sowie die Sinneswahrnehmungen verbesserten. Die Pädagoginnen und Pädagogen stellten fest, dass sie durch wiederholtes Kochen in der Klasse mehr Vertrauen in ihre Fähigkeiten erlangten, die Kinder sinnvoll zu beschäftigen und für einen geregelten Ablauf zu sorgen.

Zwischen Baseline- und Abschlusserhebung stieg der Anteil der Schülerinnen und Schüler, die Obst und Gemüse als Jause in der Schule mit hatten, an. Der Gemüseanteil erhöhte sich von 29,5% auf 68,0% und der von Obst von 55,1% auf 68,0%. Der Anteil der gesüßten Milchprodukte zum Trinken reduzierte sich von 13,2% auf 3,1%.

Die Bestandteile der Jausen der Schülerinnen und Schüler wurden in insgesamt 30 Dimensionen gegliedert und in den Kategorien Kohlenhydrate, Obst/Gemüse, Milch und Milchprodukte, Proteine, Süßigkeiten/Mehlspeisen sowie Getränke erfasst. Bei der Abschlusserhebung war die häufigste Kombination aus zwei Jausenbestandteilen weißes Brot oder Gebäck mit Obst (34,7%) oder weißes Brot oder Gebäck mit Gemüse (29,8%). Bei der Baselineerhebung bestand die häufigste Kombination aus weißem Brot oder Gebäck mit Wurst oder Fleischprodukt (24,8%). Die Zunahme von Obst und Gemüse als Jausenbestandteile spricht für den Projekterfolg.

Die Lehrkräfte gaben an, dass das Übertragungspotential der Jausenküche gegeben sei und bereits durchgeführte und noch durchzuführende Verbesserungen in den vom Projekt zur Verfügung gestellten Materialien den Transfer in weitere Schulen erleichtern könnten.

- **positive/negative sowie geplante/ungeplante Projektergebnisse**

In der pilothaften Umsetzung zeigte sich, dass Schülerinnen und Schüler der Jausenzubereitung sehr positiv gegenüberstanden. Um die Akzeptanz der Lehrkräfte zu erhöhen, schlugen die Lehrkräfte vor, dass das gemeinsame Zubereiten der Jause nicht unter zeitlichen Druck stattfinden und genügend Vorbereitungszeit zur Verfügung stehen sollte.

Die Eltern wurden teilweise in die Vorbereitung (Lebensmitteleinkauf) und Zubereitung der Jause eingebunden. Die Lehrkräfte nahmen mit den Eltern über eine Schulkommunikationsplattform Kontakt auf. Die Eltern konnten so rechtzeitig mit der Bitte um Unterstützung oder mit der Information, dass an dem vereinbarten Tag dem Kind keine Jause mitgegeben werden muss, informiert. Laut den Pädagoginnen und Pädagogen soll diese Vorgehensweise weiterhin umgesetzt werden.

Förderlich war, dass jede Pilotschule mit einer Küche ausgestattet war. Im Rahmen der Feedbackgespräche mit den Lehrkräften, erwähnten diese, dass es jedoch einer kindergerechten Küche bedarf, damit das Kochen mit den Kindern erleichtert wird und Sicherheitsstandards eingehalten werden können. Zusätzlich berichteten die Pädagoginnen und Pädagogen, dass die Küche oftmals nur bis zum späten Vormittag zur Verfügung stand, da sie dann für weitere Zwecke genutzt wurde. Dies wurde als stressig empfunden. Außerdem benötigt es auch zusätzliche Kommunikation und Abstimmung mit Kolleginnen und Kollegen.

Trotz zusätzlichem Personal berichteten einige Lehrkräfte sowie Nachmittagsbetreuerinnen und Nachmittagsbetreuer, dass das Zubereiten/Kochen der Jausen einerseits Spaß und Freude bringt andererseits auch als belastend empfunden wurde. Als Möglichkeit die zeitlichen Ressourcen und Belastungen des Personals zu schonen, könnten weitere Personengruppen wie z.B. Großeltern in die Zubereitung der Jausen involviert werden.

Um die Jausenküche in den Schulalltag integrieren zu können, war es notwendig Abläufe auszuprobieren. Dies betraf das Abwaschen der Küchenutensilien, den Lebensmitteleinkauf und den Umgang mit Allergien.

Zum Punkt Abwaschen des Geschirrs wurde von Lehrkräften vorgeschlagen, dass Schülerinnen und Schüler das Geschirr vorwaschen und dieses von schulischem Personal genauer gereinigt werden sollte. Dafür würden jedoch ausreichend personelle Ressourcen benötigt werden.

Den Lebensmitteleinkauf könnte man aufteilen und die Eltern bitten, einzelne Zutaten zu besorgen. Dadurch könnten sich die Eltern aktiv am Projekt teilnehmen. Nachteil könnte sein, dass eine Zutat fehlt, wenn ein Kind erkrankt und nicht in die Schule kommen kann.

Außerdem teilten die Lehrkräfte mit, dass es sehr wichtig wäre, den sicheren Umgang mit Allergien, Unverträglichkeiten und religiösen Speisevorschriften im Fotokochbuch und im Handbuch „Schritt für Schritt zur Jausenküche“ zu berücksichtigen.

Die zur Verfügung gestellten Materialien wurden von allen Lehrkräften sehr geschätzt. Die Unterlagen gefielen sehr gut und die Tools aus der „mobilen Jausenküche“ empfanden sie als sehr hilfreich während des Kochens mit den Schülerinnen und Schülern. Jede Klasse mit einer mobilen Jausenküche-Box auszustatten, wäre jedoch nicht erforderlich.

Für manche Pädagoginnen und Pädagogen war es unklar, wofür die Kochschürzen benötigt werden, nachdem sie selbst auch keine Kochschürzen benutzten. In der pilothaften Umsetzung wurden die Schürzen entweder von der Lehrkraft oder von der Reinigungskraft oder Schulwartin bzw. dem Schulwart mit der Waschmaschine in der Schule gewaschen. Die Lehrkräfte würden diese Tätigkeit gerne abgeben.

Die im Fotokochbuch enthaltenen Rezepte fanden die Pädagoginnen und Pädagogen optisch sehr ansprechend. Um die Praktikabilität der Materialien zu erhöhen, schlugen die Lehrkräfte zwei Adaptierungen vor: Zum einen würden genauere Beschreibungen der einzelnen Schritte und

Informationen der Zubereitungsart (z.B. Rezept benötigt Backofen) die Durchführung erleichtern. Weiters wünschten sie sich weniger anspruchsvolle Rezepte sowie eine bessere Übersicht über die verschiedenen Schwierigkeitsgrade. Diese Vorschläge wurden bei der Überarbeitung des Fotokochbuchs berücksichtigt.

- **Strategie zur Förderung gesundheitlicher Chancengerechtigkeit**

Das Pilotprojekt verfolgte das Ziel, dass alle Schülerinnen und Schüler durch die Implementierung einer täglichen gesunden Jause, Zugang zu einer gesunden und kindgerechten Ernährung erhalten. Die Pädagoginnen und Pädagogen, Schülerinnen und Schüler sollen Know-How hinsichtlich der Zubereitung und Zusammenstellung einer gesunden Jause erhalten und die Ernährungskompetenzen sollen erweitert werden. Die Schülerinnen und Schüler sollten zielgruppengerecht, altersgemäß und leicht verständlich Wissen zum Thema gesunde Ernährung erhalten und das Wissen im praktischen Tun anwenden können.

Bei der Auswahl der Pilotschulen wurde darauf geachtet, dass die teilnehmenden Schulen in verschiedenen Regionen von Niederösterreich angesiedelt sind. Mit dem Projekt wurde allen Schülerinnen und Schülern, unabhängig von Geschlecht, ethnischem und religiösem Hintergrund sowie sozialem Status und Bildungsstand die gleiche Chance auf Gesundheit ermöglicht.

Das Thema gesunde Jause wurde mit den Schülerinnen und Schülern ansprechend und niederschwellig bearbeitet. Materialien wie das Hygieneplakat und das Fotokochbuch wurden nach einem niederschweligen Ansatz erstellt und durch leichte Lesbarkeit, einfache Sprache, einfache Gestaltung, durch selbsterklärende Bilder, um möglich Sprachbarrieren zu verhindern oder Kinder mit einer Schreib-Leseschwäche nicht auszuschließen, aufbereitet. Die Schülerinnen und Schüler sollen durch einfache Fotoanleitungen die Rezepte selbständig zubereiten können. Mit dem Projekt wurde die Zubereitung der gesunden Jause im Klassenverband für Kinder ab der 1. Klasse Volksschule ermöglicht.

Die Evaluation zeigte, dass alle Schulen mit einer geeigneten Küche ausgestattet waren. Dies kann als Hinweis gedeutet werden, dass es sich um Schulen mit besonderen Ressourcen handelte. Bei der Ausrollung des Projekts sollte darauf geachtet werden, dass über den Zugang von anderen „Tut gut!“ Programmen Schulen verstärkt angesprochen werden, in denen auch Kinder aus sozial benachteiligten Schulen von der Teilnahme am Projekt profitieren können.

- **Aktivitäten und Methoden, die sich insgesamt gut oder weniger gut bewährt haben**

Laut Projektantrag war das Ziel der Jausenküche, an den Volksschulen täglich eine hochwertige, gesundheitsfördernde Schuljause gemeinsam im Unterricht zuzubereiten.

Unter den gegebenen Rahmenbedingungen in den Schulen konnte das Projekt Jausenküche nicht täglich im Unterricht umgesetzt werden. Das Projekt setzte sich nun daher das Ziel, Schulen zu animieren, die Jausenküche 1–2x wöchentlich umzusetzen.

Bei der Auswahl der Pilotschulen wurde darauf geachtet, dass die teilnehmenden Pilotschulen in verschiedenen Regionen von Niederösterreich angesiedelt sind um hier eine Vielfalt abzubilden. Mit dem Pilotprojekt möchten wir allen Schülerinnen und Schülern, unabhängig von Geschlecht, ethnischem und religiösem Hintergrund sowie sozialem Status und Bildungsstand die gleiche Chance auf Gesundheit ermöglichen.

In den Erstgesprächen wurde das Projekt und die geplante Vorgehensweise vorgestellt. Gut bewährt hat sich, dass zusätzlich erforderliche Daten mithilfe einer Checkliste eingeholt und besondere Anliegen der Schule und die derzeitigen Gepflogenheiten hinsichtlich der Jausenverpflegung erhoben wurden.

Die Durchführung der Feedbackworkshops mit den in der Umsetzung involvierten Personen nach Pilotphase 1 hat sich ebenso gut bewährt, da hier wichtige Informationen für die weitere Umsetzung der Jausenküche erfragt wurden, wie z.B., wie die Jausenküche im Allgemeinen bei den Kindern angekommen ist, wie der Ablauf empfunden wurde, welche Materialien hilfreich waren und wo es Verbesserungsbedarf gibt.

Nach Pilotphase 2 war die Durchführung der Abschluss-Workshops sehr wichtig, um von den Teams der Schulen Feedback für die Dissemination des Projekts an weitere Volksschulen zu erhalten. Ebenso lieferten die Fokusgruppen mit den Schülerinnen und Schülern wertvolles Feedback, unter anderem wie die Jausenküche in der Klasse funktioniert und was sie durch die Jausenküche kennengelernt haben.

Die Fotodokumentation zeigte, dass der Anteil von Obst und Gemüse als Jausenbestandteile durch das Projekt Jausenküche zugenommen hat. Dies spricht für den Projekterfolg.

Die Aussagekraft der Dokumentation der Jausen hätte erhöht werden können, wenn die Erhebung an mehreren Tagen durchgeführt worden wäre.

Aufgrund des begrenzten Budgets wurde die Datenerhebung der externen Evaluation durch die Prozessberaterinnen unterstützt. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass das Führen des Interviews mit den Lehrkräften durch die Prozessberaterinnen bei den Reflexionsworkshops sowie die Anwesenheit der Prozessberaterinnen bei den Abschlussworkshops die Offenheit der teilnehmenden Lehrkräfte beeinflusste.

Materialienpaket:

- Mobile Jausenküche:
Die mobilen Jausenküche-Boxen wurde von den Klassen sehr gut angenommen, jedoch wurden nicht alle Werkzeuge verwendet, da die Schulen bereits mit der eigenen Schulküche gut ausgestattet werden. Nicht erforderlich war es, jede Klasse mit einer Box auszustatten.
- Jausenküche-Fotokochbuch:
Gut bewährt hat sich die Überarbeitung des Fotokochbuchs. Durch die Reduzierung der Rezeptanzahl und die Ergänzung des Schwierigkeitsgrades konnte eine bessere Übersicht geschaffen werden.
- **Beteiligungsmöglichkeit der Schwerpunktzielgruppen und Entscheidungsträger/innen im Projekt und förderliche/hinderliche Faktoren für die Beteiligung**
Durch die Erstgespräche und Workshops konnten vor allem die Pädagoginnen und Pädagogen in das Projekt miteinbezogen werden. Durch die Testphase war es sowohl den Lehrkräften als auch den Schülerinnen und Schülern möglich sich aktiv am Projekt zu beteiligen. Anhand den Feedbackrunden sowie den Fokusgruppen konnten Lehrkräfte und die Schülerinnen und Schüler ihre Meinungen und Erfahrungen in das Projekt einbringen, als Ziel der strukturellen Verankerung einer gesunden Jause in der Schule.
Eltern bzw. Erziehungsberechtigte wurden durch die Aussendung der Elternbroschüre samt Elternbrief angesprochen.
Die Schulleitungen der drei Pilotschulen waren seit Projektbeginn in das Projekt involviert und am Projektgeschehen beteiligt. Sie fungierten als Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger und wurden über den aktuellen Projektstand laufend informiert.
Die Entscheidung über die Projektdurchführung wurde von den Direktorinnen und Direktoren getroffen. Des Weiteren wurden die Schulleitungen bei den Erstgesprächen sowie den Feedbackworkshops und den Fotodokumentationen miteinbezogen.

Schwerpunktzielgruppen

Förderlich für die Umsetzung des Projekts war:

- die Kocherfahrung der Lehrkräfte, um auch den Aufwand abschätzen zu können,
- die Unterstützung durch zusätzliches Personal in der Schule (z.B. Reinigungspersonal) beim Aufräumen, Schürzen waschen etc.,
- Schulküche an allen drei Pilotschulen, die für das Projekt genutzt werden konnte
- die positive Einstellung der Lehrkräfte gegenüber gesunde Jause und Kochen und
- die positive Einstellung der Schülerinnen und Schüler gegenüber Kochen.

Hinderlich für die Beteiligung der Lehrkräfte war:

- die Unterbrechung der Implementierung des Projekts aufgrund der Maßnahmen zur Einschränkung der Verbreitung des Corona-Virus.
- die Notwendigkeit die dadurch verpassten Lerninhalte im Unterricht aufzuholen und
- die geringe Zeit für andere Aufgaben/Projekte während des Unterrichts.

Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger

Förderlich für die Umsetzung des Projekts war:

- die Unterstützung des Projekts durch die Schulleitung,
- das Engagement der Schulleitung, das Lehrpersonal zu motivieren, am Projekt mitzuarbeiten und
- das gute Netzwerk zur Gemeinde, um personelle und finanzielle Ressourcen für das Projekt zu lukrieren.

Hinderlich für die Partizipation der Schulleitung war:

- die fehlende zeitliche Ressource aufgrund von zusätzlichen Aufgaben, die zur Eindämmung der COVID-19-Pandemie von den Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern übernommen werden mussten.

- **Erreichung der Projektziele**

Die Auswahl der Pilotschulen wurde bereits im Frühjahr 2020 getroffen. Die Durchführung der Erstgespräche war für Herbst 2020/Frühjahr 2021 geplant. Aufgrund von COVID-19 und den einhergehenden Verzögerungen fanden diese im Sommer 2021 statt. Die zweiwöchige Testphase konnte an den Schulen im März und April 2022 gestartet werden. Die Reflexionsworkshops fanden im Mai und Juni 2022 statt. Anhand des Feedbacks konnte festgestellt werden, dass die Umsetzung des Projekts in den Klassen nicht wie geplant durchgeführt wurde. Einerseits war die Umsetzung aufgrund der COVID-19-Situation besonders schwierig, andererseits wurde die Zubereitung der Jause während des Unterrichts als zeitaufwändig erfahren. Die Pilotphase 2 konnte wie geplant mit dem neuen Schuljahr im Herbst 2022 gestartet werden. Das Materialienpaket konnte nicht, wie geplant, den Pilotschulen gesammelt in gedruckter Form zum Start der Pilotphase 2 überreicht werden. Die Gestaltung, Überarbeitung und der Druck der Materialien nahmen mehr Zeit als gedacht in Anspruch. Mit den Abschlussworkshops, Fokusgruppen und Fotodokumentationen für die Evaluierung, konnte an allen Schulen im Dezember 2022 die Pilotphase 2 abgeschlossen werden.

Im Dezember 2022 wurde mit der Akquise neuer Schulen gestartet. Da aufgrund der zeitlichen Verschiebungen nicht alle Maßnahmen der Distributionsphase bis Ende 2022 durchgeführt werden konnten, wurde nochmals eine Verlängerung der Projektlaufzeit um 6 Monate beim Fördergeber beantragt und bewilligt.

- **Erreichung der Zielgruppe(n)**

Schülerinnen und Schüler wurden durch Informationen und Arbeitsmittel im Unterricht in Bezug auf eine gesunde Jause angesprochen und einbezogen (mobile Jausenküche-Box, Jausenbox, Fotokochbuch, Wochenplaner, Hygieneplakat, Fokusgruppen).

Schülerinnen und Schüler bereitete das Projekt viel Freude und die Akzeptanz war hier sehr hoch.

Pädagoginnen und Pädagogen wurden über Workshops, Tools und Unterstützungsmaßnahmen für das Thema sensibilisiert. Tools wie das Fotokochbuch, Kompetenzrahmen, Wochenplaner, Handbuch, Jausengarten unterstützten in der konkreten Implementierung der Jausenküche in der Schule. Durch die Erstgespräche, Workshops sowie Feedbackrunden wurden sie in das Projekt miteinbezogen.

Nachmittagsbetreuerinnen und Nachmittagsbetreuer wurden über Erstgespräche, Workshops, Tools, Feedbackrunden und Unterstützungsmaßnahmen für das Thema sensibilisiert und in das Projekt integriert.

Eltern/Erziehungsberechtigte wurden durch Aussendung der Elternbroschüren direkt angesprochen und über das Pilotprojekt informiert. In die Vorbereitungen (Lebensmitteleinkauf) und Zubereitung wurden die Eltern während des Projekts teilweise involviert. Die Lehrkräfte nahmen mit den Eltern über eine Schulkommunikationsplattform Kontakt auf. So konnten die Eltern rechtzeitig mit der Bitte um Unterstützung oder mit der Information, dass an dem vereinbarten Tag dem Kind keine Jause mitgegeben werden muss, informiert.

In der Distributionsphase war es teilweise schwierig Schulen zu gewinnen, bei denen sich alle beteiligten Lehrkräfte vorstellen konnten, das Projekt umsetzen zu können.

- **Weiterbestehen etablierter Strukturen, Prozesse und Aktivitäten sowie erzielte Wirkungen aus jetziger Sicht**

Zukünftige Volksschulen, die das Angebot der Jausenküche in Anspruch nehmen möchten, erhalten weiterhin einen einmaligen Einführungsworkshop durch die Prozessberaterinnen. Bei diesem Termin erhält die Schule das gesamte Materialienpaket.

Bestehen bleibt die Möglichkeit, die Materialien auf der „Tut gut!“-Website (www.noetutgut.at) und auf der Toolbox der Initiative „Kinder essen gesund“ (www.kinderessengesund.at) downzuloaden.

Ab 2024 werden Fortbildungen für Pädagoginnen und Pädagogen in Kooperation mit der Pädagogischen Hochschule, die Interesse an der Jausenküche haben, jedoch nicht am Programm „Vitalküche“ teilnehmen, angeboten.

- **Möglichkeit der Transferierbarkeit des Projekts auch an anderen Orten/in ähnlichen Settings**

Die Jausenküche wurde am Ende des Projekts erfolgreich in das „Tut gut!“-Programm „Vitalküche“ eingebettet. Damit haben weitere NÖ Volksschulen die Möglichkeit das Konzept der Jausenküche erfolgreich und nachhaltig umzusetzen.

Zukünftig wäre vorstellbar das Konzept auch in ähnlichen Settings wie Kindergarten oder in höheren Schulklassen (z.B. Mittelschule) in NÖ umzusetzen. Dies bedarf jedoch eine ausführliche Planung und teilweise Adaptierung der Materialien an die entsprechende Zielgruppe.

- **aus jetziger Sicht erfolgsversprechende Maßnahmen zur Sicherung der Nachhaltigkeit**
Während des Projektzeitraums hatte das gesamte Schulteam die Möglichkeit, Wissen hinsichtlich Jausenzubereitung und Zusammenstellung zu erwerben. Sie lernten eine neue Geschmacksvielfalt und die Auswirkungen einer gesunden Jause auf ihren Körper und ihre Leistungsfähigkeit kennen und trainierten ein bestimmtes Konsumverhalten. Diese Erfahrungen werden bei ihnen, ihren Familien und allen im Projekt beteiligten Personen über die Projektzeit/Schulzeit hinauswirken.
Durch das bereitgestellte Materialienpaket wird ermöglicht, über die Projektzeit hinaus, das Thema Jause und gesunde Ernährung in den Schulalltag bzw. in den Unterricht zu integrieren.

Förderliche Faktoren zur Sicherung der Nachhaltigkeit waren unter anderem:

- die Überarbeitung des Jausenküche-Fotokochbuchs, die Rezepte nach Schwierigkeit zu gliedern sowie die Reduktion der Rezepte für einen besseren Überblick und
- die Flexibilität bei der Zielformulierung und Reduktion des Anspruchs der täglichen Jausenzubereitung auf 1–2x/Woche.

6. Zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen

- **wesentliche förderlichen und hinderlichen Faktoren für die Erreichung der Projektziele.**
Förderliche Faktoren:
Durch eine hohe Flexibilität seitens der Schulen und des Projektteams war es möglich, trotz Verzögerungen, die Projektziele zu erreichen. Ein regelmäßiges Einholen von Feedback von Lehrkräften, Schulleitungen und Kindern war h für die Adaptierungen von Materialien sowie Abläufen hilfreich und damit auch der Zielerreichung.
Außerdem konnte die Umsetzung in den Schulen erleichtert werden, wenn Unterstützungspersonal in der Schule zur Verfügung stand. Die Neugestaltung des Jausenküche-Fotokochbuchs, das die Rezepte nach Schwierigkeit gliederte, erleichterte den Lehrkräften die Auswahl der Rezepte. Ein weiterer förderlicher Faktor war die positive Einstellung der Schülerinnen und Schüler gegenüber dem Kochen.

Hinderliche Faktoren:
Aufgrund der COVID-19-Pandemie während der Projektlaufzeit und den damit einhergehenden Verzögerungen (Termine mit den Schulen, Materialienherstellung) konnten nicht alle Projektziele wie im eigentlich geplanten Zeitraum erreicht werden. Durch ständige Unterbrechungen fehlte ein gewisses Maß an Kontinuität, ein durchgängiges „Dranbleiben“. Neue Abläufe im nicht regulären Schulbetrieb konnten nicht optimal etabliert werden und weitere Entwicklungsprozesse weniger gut angestoßen werden. Die Schulen waren in dieser Zeit großen Belastungen ausgesetzt und sehr damit beschäftigt Vorgaben und Anweisungen einzuhalten. Die Energien waren an die Aufrechterhaltung des Schulbetriebs gebunden. Dadurch lagen die Prioritäten, vor allem während der Pilotphase 1, nicht immer auf der Umsetzung der Jausenküche. Anhand des Feedbacks einer Schule zeigte sich zudem, dass die Vor- und Zubereitung der Jause während des Unterrichts als doch sehr zeitaufwändig empfunden wurde. Nachhaltigkeit, Einkauf, Verfügbarkeit und Verwertung waren ebenso präasente Themen.
In einer Schule fand während der Projektlaufzeit ein Leitungswechsel statt. Trotz Weitergabe aller Projektinformationen an die neue Direktorin durch ihre Vorgängerin und das Projektteam kann der Wechsel als hinderlicher Faktor gesehen werden, da die neue Schulleitung nicht von Beginn an am Projekt beteiligt war und sich erst in das Projekt einarbeiten musste.
Mit einem hohen Maß an Flexibilität und laufenden Adaptierungen des Projektablaufplans konnte das Projekt trotz alledem erfolgreich abgeschlossen werden.

- **für andere möglicherweise hilfreiche zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen**
Eine laufende Anpassung an die aktuelle Situation, ein hohes Maß an Flexibilität sowie in weiterer Folge eine mögliche Adaptierung des Projektablaufplanes müssen bei einer Projektumsetzung stets mitberücksichtigt werden. Denn durch nicht vorhersehbare Geschehnissen kann es jederzeit zu Verzögerungen des Fahrplans kommen. Eine stetige Abstimmung mit dem Projektteam sowie ein Informationsaustausch mit dem in Projekt involvierten Personen ist unumgänglich.
- **was würden Sie wieder gleich oder auch anders machen, wenn Sie ein solches Projekt neu starten würden**
Ein hohes Maß an Flexibilität und ein laufender Informationsaustausch mit allen Beteiligten im Projekt wäre auch bei Neustart eines Projekts unumgänglich.
Ebenso sollte bei Projektplanung ausreichend Zeit für alle Maßnahmen und Aktivitäten eingeplant werden, um Projektlaufzeitverlängerungen bzw. Verzögerungen zu vermeiden. Außerdem sind exakte Zielvorgaben, wie (häufig) das Projekt realistischerweise umgesetzt werden kann, hilfreich.
Hinsichtlich der Nachhaltigkeit wäre es vorteilhaft, wenn es bei Schulprojekten ein Implementierungsteam geben würde, welches schulübergreifend die weitere Umsetzung begleitet.

Anhang

Listen Sie Ihre veröffentlichbaren Beilagen zum Bericht auf. Diese sind ebenso wie der Bericht selbst im Projektguide hochzuladen.

Andere mögliche Beilagen zur Darstellung Ihres Projektes sind z.B.:

- *Projektablaufplan*
- *Projektrollenplan*
- *Evaluationsendbericht*
- *eingesetzte Erhebungs- und Befragungsinstrumente, Feedbackbögen und Interviewleitfäden*
- *Befragungsergebnisse*
- *erarbeitete Maßnahmenkataloge/-pläne*
- *Seminarpläne, Curricula*
- *Veranstaltungsprogramme und -dokumentationen, Tagungsbände*
- *Druckwerke wie Projektfolder, Einladungen, Plakate etc.*
- *Projektpräsentationen*
- *Projektprodukte wie Handbücher etc.*
- *Pressemeldungen*

Hinweis:

Neben dem Hochladen des Berichts ist dieser zusätzlich dem/der für das Projekt zuständigen Mitarbeiter/in des Fonds Gesundes Österreich in gedruckter Version (Papierform) zur Begutachtung und Prüfung zuzusenden.