

Gesund und klimafreundlich essen! Ernährung als ein Schlüsselelement von One Health

Tagungsband der 25. Österreichischen
Gesundheitsförderungskonferenz, HYBRID, Wien 2023



Fonds Gesundes
Österreich

Gesund und klimafreundlich essen! Ernährung als ein Schlüsselement von One Health

Tagungsband der 25. Österreichischen Gesundheitsförderungskonferenz, HYBRID, Wien 2023

Die inhaltliche Verantwortung der Abstracts liegt bei den Autorinnen und Autoren.

IMPRESSUM

Herausgeber

Fonds Gesundes Österreich, ein Geschäftsbereich der Gesundheit Österreich GmbH

Redaktion

Ing. Petra Gajar, Mag.^a Rita Kichler, Gabriele Ordo
Fonds Gesundes Österreich

Gestaltung

Mag. Ralph Nunnemann
EvOTION, www.evotion.at

Download unter fgoe.org/medien/Tagungsband
Wien 2023

Die Konferenz wurde in Kooperation mit Wiener Gesundheitsförderung veranstaltet.



Die Konferenz wurde nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings/Green Events ausgerichtet.



Inhalt

Einleitung	4
Thema der Konferenz	4
Ziele	4
Zielgruppen	4
Nachlese und Nachschau	5
Konferenzprogramm	7
Plenarbeiträge	18
Interconnectivity – Bausteine für ein neues Verständnis der Gesundheitspolitik?	18
Nachhaltige Ernährungssysteme: Wie Gesundheitsförderung zur Bewältigung der Klimakrise beitragen kann	19
„... was er isst, fließt ein auf all sein Wesen“ – Zum Wechselspiel von Kultur, Gesundheit und alimentären Genüssen	20
Podiumsdiskussion	22
Plenarbeiträge zu „Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung“	23
Gemeinschaftsverpflegung als Instrument zur Gesundheitsförderung: Chancen und Herausforderungen	23
Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung – Erfahrungsbericht zum Klimateller des Österreichischen Bundesheeres	24
Gesund essen, gut fürs Klima. Schmackhafte & einfache Gerichte für den Alltag	25
Plenarbeiträge zu „Ernährungskompetenz“	28
Ernährungskompetenz in Österreich – Ergebnisse aus der Ernährungskompetenz-Befragung 2021	28
Plenarbeiträge zu „Kinder essen gesund“	30
FGÖ-Initiative Kinder essen gesund	30
GeKiBu – Gesunde Kinder im Burgenland	30
KIDS essen gesund	32
Uns schmeckt's	33
Schlau sein – Gesund essen	34
Plenarbeiträge zu „Zukunftsperspektiven“	36
Schritte zu einem gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährungssystem in Österreich	36
Zeit für gemeinsames gesundes Essen	37
Ernährungstrends 2023 – Ernährung der Zukunft	38
Workshop Food Systems Dialogue kompakt	41
Marktplatz: „Von erfolgreichen Projekten lernen und gemeinsam die Ernährung in Österreich verbessern“	41
Konferenzmoderation	65
Co-Moderation	65
Referentinnen und Referenten	66

Einleitung

Thema der Konferenz

Gesunde Ernährung spielt im Rahmen der Gesundheitsförderung eine wesentliche Rolle. Sie ist eine wichtige Gesundheitsdeterminante und betrifft Menschen jeden Alters. Gesunde und klimafreundliche Ernährung beeinflusst maßgeblich unser Wohlbefinden, sie ist Teil der Natur und Umwelt. Die Komplexität der vielen verschiedenen Einflüsse auf die Ernährung wird umfassend anhand der Ernährungssysteme / Food Systems dargelegt. Der Begriff bezieht sich nicht nur auf die Herstellung und den Konsum von Lebensmitteln, sondern umfasst auch politische, soziale, ökonomische und umweltbedingte Aspekte, die im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Ernährung stehen. Anhand des sektorenübergreifenden Ansatzes von „One Health“ ist es erforderlich die Zusammenhänge zwischen Menschen, Tieren, Pflanzen und ihrer gemeinsamen Umwelt auf lokaler, regionaler, nationaler und globaler Ebene in den Blick zu nehmen.

Der Fonds Gesundes Österreich setzt im Rahmen der Programmlinie „Gesunde Lebensweisen und Klimaschutz durch intersektorale Zusammenarbeit“ Maßnahmen wie die Initiative „Kinder essen gesund“ um und unterstützt zahlreiche Ernährungsprojekte. Im Jahr 2023 wurde das Thema Ernährung als thematischer Schwerpunkt gewählt.

In den Beiträgen des ersten Tages der Konferenz wurden die Grundlagen der Zusammenhänge rund um das Thema Ernährung erläutert. Der zweite Tag widmete sich der Rolle der Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung in der Gesundheitsförderung, der Ernährungskompetenz und den Trends in der Ernährung. Praxisnah wurde aufgezeigt wie die Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung und im privaten Haushalt klimafreundlich umgesetzt werden kann. Im Mittelpunkt standen die Erfahrungen und Ergebnisse der Projekte der Initiative „Kinder essen gesund“. Im Format eines Marktplatzes wurden viele weitere Projekte und Ernährungsmaßnahmen vorgestellt, um Erfahrungsaustausch und Vernetzung zu fördern.

Ziele

Ziel der Konferenz war es, die Rolle der Ernährung im Zusammenhang mit aktuellen Entwicklungen – auch über die Gesundheitsförderung hinaus – gemeinsam mit namhaften Expertinnen und Experten zu erläutern und die Projekte und Ernährungsmaßnahmen in diesen Rahmen einzuordnen. Die Konferenz sollte insbesondere zum Erfahrungsaustausch und zur Vernetzung der Akteurinnen und Akteure beitragen und zur Diskussion anregen. Zu diesem Zweck wurden zahlreiche Projekte und Maßnahmen vorgestellt, um anhand dieser Beispiele voneinander zu lernen und so gemeinsam dem Ziel näher zu kommen, die Ernährung der in Österreich lebenden Menschen nachhaltig zu verbessern.

Zielgruppen

Zielgruppen der Konferenz waren Personen, die mit der Planung, Durchführung und Förderung von Gesundheitsförderungsprojekten/-programmen befasst sind, sowie Expertinnen und Experten aus Forschung, Verwaltung und Politik.

Nachlese und Nachschau

Die 25. Österreichische Gesundheitsförderungskonferenz fand am Dienstag, den 13. und Mittwoch, den 14. Juni 2023 als Hybrid-Veranstaltung mit Präsenz- und Online-Teilnahme in Wien statt.

Die Konferenz widmete sich dem Thema „Gesund und klimafreundlich essen! Ernährung als ein Schlüsselement von One Health. Die Veranstaltung war hochkarätig besetzt – ein abwechslungsreicher Mix aus Vorträgen, Diskussion, Posterpräsentation in Form eines Marktplatzes und einem Workshop wurde geboten.

- Eine Nachlese sowie die Beiträge (Präsentationen), sofern von den Vortragenden freigegeben, stehen unter folgendem Link zur Verfügung:
fgoe.org/gesundheitsfoerderungskonferenz_2023
- Unter folgendem Link sind die Videobeiträge zu finden:
youtube.com/watch?v=utjn4-uu_04&list=PL1r0dntsIR3C8boZoYDfjNSTSJwHUVNyT
- Das Magazin „Gesundes Österreich“, Ausgabe 1/2023 widmet sich ebenfalls dem Thema der Konferenz: fgoe.org/sites/fgoe.org/files/inline-files/GOE_1_2023_BF_0.pdf

Die Plenarbeiträge der Konferenz wurden gestreamt und auch in Gebärdensprache übersetzt.

Die Konferenz wurde in Kooperation mit der Wiener Gesundheitsförderung veranstaltet.



Die Konferenz wurde nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings/Green Events ausgerichtet.



Als Rahmenprogramm entstand ein „Graphic Recording“ von Alexandra Brenner (VerVieVas).



KONFERENZPROGRAMM

Dienstag, 13. Juni 2023, 13:00-17:30 Uhr

PLENUM

- 13:00-13:30 Uhr **Eröffnung**
- Dr. Klaus Ropin, Leiter Fonds Gesundes Österreich (FGÖ)
 - Dennis Beck, Geschäftsführer der Wiener Gesundheitsförderung (WiG) in Vertretung von Senatsrat Peter Hacker, Stadtrat für Soziales, Gesundheit und Sport der Stadt Wien
 - Johannes Rauch, Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), Vorsitzender des Kuratoriums des Fonds Gesundes Österreich (FGÖ) (Videobotschaft)
- 13:30-14:20 Uhr **Interconnectivity – Bausteine für ein neues Verständnis der Gesundheitspolitik**
- Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ h.c.mult. Ilona Kickbusch, Brienz
- 14:20-14:55 Uhr **Nachhaltige Ernährungssysteme: Wie Gesundheitsförderung zur Bewältigung der Klimakrise beitragen kann**
- Stephanie Wunder, Team Nachhaltige Ernährung, Agora Agrar Berlin
- 14:55-15:30 Uhr **"... was er ißt, fließt ein auf all sein Wesen" – Zum Wechselspiel von Kultur, Gesundheit und alimentären Genüssen**
- Dr. Daniel Kofahl, APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, Kassel
- 15:30-16:00 Uhr **Pause**

16:00-17:30 Uhr

Podiumsdiskussion: „Gemeinsam die aktuellen Herausforderungen bewältigen“

- Dennis Beck, Geschäftsführer der Wiener Gesundheitsförderung (WiG) in Vertretung von Senatsrat Peter Hacker, Stadtrat für Soziales, Gesundheit und Sport der Stadt Wien
- Mag.^a Judith Benedics, Leiterin der Abteilung VII/A/3 Mutter-, Kind- und Gendergesundheit, Ernährung, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
- Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ h.c.mult. Ilona Kickbusch, Brienz
- Dr. Daniel Kofahl, APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, Kassel
- ao. Univ.-Prof. Dr. Herwig Ostermann, Geschäftsführer Gesundheit Österreich GmbH (GÖG)
- DI Elmar Ritzinger, Leiter der Abteilung II/8 -Agrarische Wertschöpfungskette und Ernährung in der Sektion II - Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Bundesministerium für Land-und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML)
- Stephanie Wunder, Team Nachhaltige Ernährung, Agora Agrar Berlin

MODERATION: MAG.^a SONJA KATO
ONLINE-MODERATION: MAG.^a BIRGIT PICHLER
RAHMENPROGRAMM: GRAPHIC RECORDING

Mittwoch, 14. Juni 2023, 09:00-16:15 Uhr

PLENUM

09:00-09:05 Uhr

Begrüßung

09:05-10:15 Uhr

Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung

Gemeinschaftsverpflegung als Instrument zur Gesundheitsförderung: Chancen und Herausforderungen

→ Ass-Prof.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Petra Rust, Department Ernährungswissenschaften der Universität Wien, wissenschaftliche Beirätin des FGÖ

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung – Erfahrungsbericht zum Klimateller des Österreichischen Bundesheeres

→ OR Mag. Georg Frisch, Österreichisches Bundesheer, Wien

Gesund essen, gut fürs Klima. Schmackhafte & einfache Gerichte für den Alltag

→ Mag.^a Judith Benedics, Sektion VII – Öffentliche Gesundheit und Gesundheitssystem, Gruppe A/Abteilung 3 – Mutter-, Kind- und Gendergesundheit und Ernährung, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

→ Prof.ⁱⁿ (FH) Dr.ⁱⁿ Anna Elisabeth Purtscher, FH Gesundheit Tirol

10:15-10:35 Uhr

Ernährungskompetenz

Ernährungskompetenz in Österreich – Ergebnisse aus der Ernährungskompetenz-Befragung 2021

→ Mag. Dr. Robert Griebler, Gesundheit Österreich GmbH, KoGuG – Kompetenzzentrum Gesundheitsförderung und Gesundheitssystem, Wien

10:35-11:00 Uhr

Pause

11:00-12:30 Uhr

Kinder essen gesund

FGÖ-Initiative Kinder essen gesund

→ Mag.^a Rita Kichler, Fonds Gesundes Österreich, Wien

GeKiBu – Gesunde Kinder im Burgenland

→ Karina Wapp B.A., M.A., M.Sc.,
Land Burgenland, Eisenstadt

→ Alexandra Weghofer, BA MSc,
Fachhochschule Burgenland, Pinkafeld

KIDS essen gesund

→ Karin Koller MPH, Styria vitalis, Graz

→ Dr.ⁱⁿ Christina Breil, Institut für Gesundheitsförderung und
Prävention GmbH - IfGP, Graz

Uns schmeckt's

→ Dipl.oec.troph.ⁱⁿ Birgit Höfert,
aks Vorarlberg GmbH, Bregenz

→ Mag.^a Anna Schachner, MA, queraum Salzburg

Schlau sein – Gesund essen

→ Mag.^a Elfriede Hufnagl, Wiener Gesundheitsförderung

→ Dr. Georg Zepke und Lorena Hoormann BSc., I.S.O. Institut
für Systemische Organisationsforschung, Wien

12:30-13:30 Uhr

Mittagspause

13:30-14:00 Uhr

PLENUM

14:00-15:00 Uhr **PARALLELE PROGRAMMPUNKTE**

MARKTPLATZ **Von erfolgreichen Projekten lernen und gemeinsam die Ernährung in Österreich verbessern**

23 Projekte und Programme stellen sich vor.

WORKSHOP **Food Systems Dialogue kompakt: Ernährungsarmut in Österreich**

→ Mag.^a Ilonka Horváth und Mag.^a Dr.ⁱⁿ Andrea Schmidt, MSc, Gesundheit Österreich GmbH, KoKuG – Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit, Wien

15:00-16:00 Uhr **PLENUM**

Zukunftsperspektiven

Schritte zu einem gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährungssystem in Österreich – Ergebnisse aus dem nationalen Food Systems Dialogue

→ Mag.^a Ilonka Horváth, Gesundheit Österreich GmbH, KoKuG – Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit, Wien

**Zeit für gemeinsames gesundes Essen
Vorschläge der Bürger:innen aus dem Strategieprozess Zukunft Gesundheitsförderung**

→ Mag.^a Gerlinde Rohrauer-Näf MPH, Fonds Gesundes Österreich, KoZuG – Kompetenzzentrum Zukunft Gesundheitsförderung, Wien

Ernährungstrends 2023 - Ernährung der Zukunft

- Petra Eberharter, BSc, MSc nutr. med., Nutrition Hub – Expert:innen-Community und Think Tank für die Zukunft der Ernährung, Berlin. Der Trendreport Ernährung 2023 ist erschienen in Kooperation mit dem Bundeszentrum für Ernährung - BZfE Bonn

16:00-16:15 Uhr

Abschluss

- ao. Univ.-Prof. Dr. Herwig Ostermann, Geschäftsführer Gesundheit Österreich GmbH
- Dr. Klaus Ropin, Leiter Fonds Gesundes Österreich

MODERATION: MAG.^a SONJA KATO
ONLINE-MODERATION: MAG.^a BIRGIT PICHLER
RAHMENPROGRAMM: GRAPHIC RECORDING

MARKTPLATZ

Von erfolgreichen Projekten lernen und gemeinsam die Ernährung in Österreich verbessern

- KINDER** **Kinder essen gesund** – Toolbox, Videos, Materialien
- Mag.^a Rita Kichler, Mag.^a Petra Winkler, Mag.^a Anita Denk-Slavik, Fonds Gesundes Österreich, Wien
- GeKiBu**
- Karina Wapp, B.A., M.A., M.Sc., Land Burgenland, Eisenstadt
 - Alexandra Weghofer, BA, MSc., Fachhochschule Burgenland, Pinkafeld
- KIDS essen gesund**
- Karin Koller, MPH, Styria vitalis, Graz
 - Dr.ⁱⁿ Christina Breil, Institut für Gesundheitsförderung und Prävention GmbH - IfGP, Graz
- Uns schmeckt's**
- Dipl.oec.troph.ⁱⁿ Birgit Höfert, aks Gesundheit GmbH, Bregenz
 - Mag.^a Anna Schachner, MA, queraum Salzburg
- Schlau sein – Gesund essen**
- Mag.^a Elfriede Hufnagl, Wiener Gesundheitsförderung
 - Dr. Georg Zepke und Lorena Hoormann, BSc., I.S.O. Institut für Systemische Organisationsforschung, Wien
- Qualitätsstandard für die Verpflegung im Kindergarten**
- Mag.^a Christine Gelbmann, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH - AGES, Wien

REVAN – Richtig essen von Anfang an

- Mag.^a Melanie Bruckmüller und Hermann Zöbinger MSc., Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH - AGES, Wien

GEVAN – Gesundheit und Ernährung von Anfang an

- Mag.^a Elisabeth Hanusch-Mild, Frauengesundheitszentrum FEM Süd, Wien

Jausenküche – gesunde Jause tut gut!

- Marlene Hasenberger, BSc, BSc, „Tut gut!“-Gesundheitsvorsorge GmbH, St. Pölten

Wasserschulen – Wassertrinken in der Schule

- Dr.ⁱⁿ Tina Svoboda-Pyka, Wiener Gesundheitsförderung
- Mag.^a Rosemarie Zehetgruber und Mag.^a Karin Kaiblinger, gutessen consulting, Wien
- Mag.^a Heidemarie Hell, „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH, St. Pölten

JUGENDLICHE

girlspirit – Influencerinnen für Power und gesunde Inspiration

→ Mag.^a Anita Adamiczek und Mag.^a Jutta Eppich, MPH, Frauengesundheitszentrum Graz

Food Fighters: Jugendliche kochen mit geretteten Lebensmitteln

→ Silvia Jölli, Verein Fensterplatz, Projekt heidenspass, Graz

Körperbilder – Förderung eines positiven (Körper-) Selbstbildes und Reduktion des Gewichtsstigmas

→ Mag.^a Gerlinde Rohrauer-Näf, Fonds Gesundes Österreich, KoZuG – Kompetenzzentrum Zukunft Gesundheitsförderung

→ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Ekim San, Fonds Gesundes Österreich, Wien

VERPFLEGUNG IN BETRIEBEN

Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben

→ Mag.^a Alexandra Hofer, ÖGE – Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Wien

inTakt: Vom Gesundheitssolisten zum Ensemblemitglied. Eine nachhaltige Implementierung von präventiven Gesundheitsstrukturen im Orchester der Wiener Symphoniker

→ Mag. Bernhard Kircher, Wiener Symphoniker

ÄLTERE MENSCHEN
UND PFLEGE

**Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und
Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren**

→ Christina Lampl, Gesundheit Österreich GmbH,
KoKuG – Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit, Wien

INES – Innovative Ernährungsschulungen

→ Univ.-Ass. Dr.ⁱⁿ Doris Eglseer, BBS, MSc und Univ.-Ass. Dr.ⁱⁿ
Silvia Bauer, BSc, MSc, Pflegewissenschaft Meduni Graz

Ortsmitte – Chance für Begegnung

→ Mag.^a Silvia Marchl, Styria vitalis, Graz

MENSCHEN MIT
SPEZIFISCHEN
BEDÜRFNISSEN

LOK Ernährung

→ Mag.^a Katharina Watzka, LOK (Leben ohne Krankenhaus),
Wien

**Gesund essen, gut fürs Klima. Schmack-
hafte & einfache Gerichte für den Alltag**

- Mag.^a Judith Benedics, Bundesministerium für Soziales Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
- Dr.ⁱⁿ Anna Elisabeth Purtscher, FH Gesundheit Tirol, Innsbruck

**Forum „Österreich isst regional“ und Aktionsplan
nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe)**

- Mag.^a Andrea Ebner-Pladerer und Magdalena Aigner, MA, naBe-Plattform, Wien

**Die 10 Regeln der ÖGE – Empfehlungen für
eine nachhaltigere Ernährungsweise**

- Mag.^a Alexandra Hofer, ÖGE – Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Wien

**Joint Action Best ReMaP – Beschaffung von Lebensmitteln
und Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung
im Kindergarten und in der Schule**

- Mag.^a Judith Benedics, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
- Gabi Antony, BA, MA und Sandra Ecker, BSc., MSc., Gesundheit Österreich GmbH (GÖG), Wien
- Mag.^a Sophie Hesina, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), Wien

PLENARBEITRÄGE

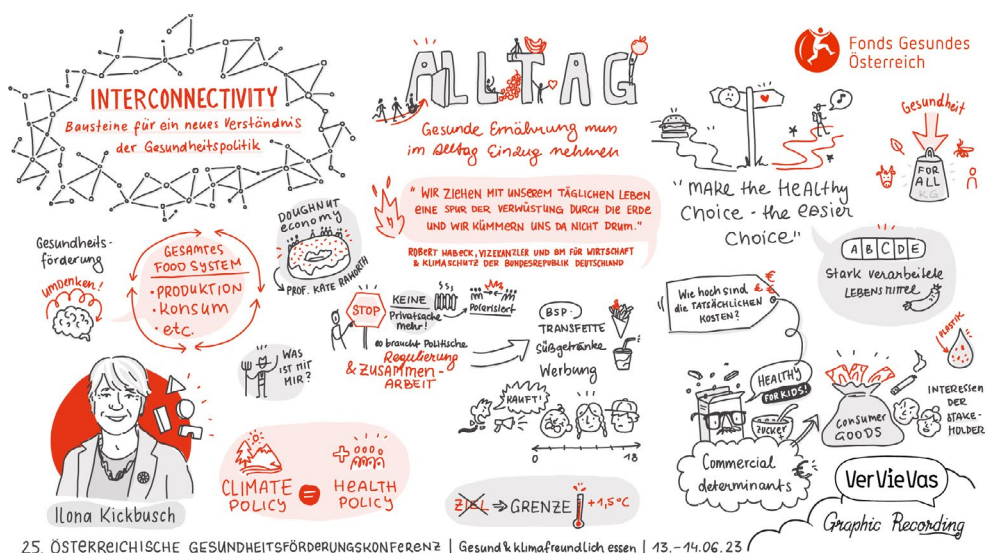
INTERCONNECTIVITY – BAUSTEINE FÜR EIN NEUES VERSTÄNDNIS DER GESUNDHEITSPOLITIK

Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ h.c.mult. Ilona Kickbusch

Professorin an der Universität Genf und

Leiterin des Digital Health Transformation Labs, Brienz

„Health in All Policies“ ist schon lange ein fester Bestandteil der Gesundheitsförderungspolitik. Die Umsetzung hat sich jedoch sehr häufig als Problem erwiesen – dies wurde auch während der COVID-19-Pandemie sehr deutlich. Doch der Ruf nach einer anderen Art der Gesundheitspolitik wird lauter – das zeigt sich auch in den Forderungen nach einem „ONE HEALTH“-Ansatz, in der zunehmenden Verbindung von Gesundheits- und Klimapolitik (COP28) und der Forderung nach einer systemischen Ernährungspolitik. Der Ausgangspunkt „Food systems“ umfasst alle Elemente und Aktivitäten im Zusammenhang mit der Produktion und dem Konsum von Nahrungsmitteln und ihren Auswirkungen für die Wirtschaft, die Gesundheit und die Umwelt. Experten sprechen von einer dreifachen Herausforderung: Nahrungsmittelsicherheit, Sicherung des Lebensunterhaltes von Kleinbauern und anderen Produzenten, sowie der nachhaltigen Produktion. In der Gesundheitsförderung betrachtet man zunehmend auch den nachhaltigen Konsum und die kommerziellen Determinanten der Gesundheit – z.B. in Hinblick auf hochverarbeitete Lebensmittel und Süßgetränke, Verpackungen, Mikroplastik oder auch die Umstellung von Tabakproduktion auf Nahrungsmittelanbau. Das entspricht dem Nachhaltigkeitsziel 12. Eine Gesundheitspolitik, die sich vorrangig auf die Krankheit und die Versorgung konzentriert, aber ihre Ursachen vernachlässigt, ist nicht mehr zeitgemäß. Auch die Weltgesundheitsorganisation betont, dass



25. ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSFÖRDERUNGSKONFERENZ | Gesund & klimafreundlich essen | 13.-14.06.23

Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

die größte Determinante für die Gesundheit in der Klimapolitik und ihren vielfältigen Auswirkungen liegt. Auch deshalb verlagert sich der Schwerpunkt des Handelns weg vom individuellen Verhalten hin zu Strukturpolitik, Investitionsstrategien und regulatorischen Maßnahmen. Eine Ministerin für „Health in All Policies“ ist schon lange überfällig.

NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSSYSTEME: WIE GESUNDHEITSFÖRDERUNG ZUR BEWÄLTIGUNG DER KLIMAKRISE BEITRAGEN KANN

Stephanie Wunder

Team Nachhaltige Ernährung, Agora Agrar Berlin

Die Keynote zum Thema „Nachhaltige Ernährungssysteme: Wie Gesundheitsförderung zur Bewältigung der Klimakrise beitragen kann“ zeigte auf, wie wichtig es ist, die Förderung nachhaltiger Ernährungssysteme integriert zu denken – über ihre Umweltrelevanz, Gesundheitsauswirkungen und sozialen Anforderungen.

Stephanie Wunder legte in ihrem Vortrag die Handlungsnotwendigkeiten dar, die aus Klimakrise, Einhaltung planetarer Grenzen und Berücksichtigung des „One Health“-Ansatzes resultieren. Zudem hat sie erläutert, in welchen Bereichen die Gesundheitsförderung eine umweltfreund-



Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

liche und gesunde Ernährung stärken kann, etwa über die Förderung von Ernährungsweisen, die vermehrt auf Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte setzen und Lebensmittelabfälle vermeiden. Um Änderungen im Verhalten zu erwirken, sollten auch die Ergebnisse der Verhaltensforschung stärker einbezogen und die Gestaltung von Ernährungsumgebungen in den Blick genommen werden – denn einen Großteil der Ernährungsentscheidungen treffen Menschen unbewusst in einer politisch, wirtschaftlich und kulturell geprägten Umgebung. Der letzte Teil des Vortrages setzte sich mit der Frage auseinander, welche politischen Maßnahmen geeignet sind, um förderliche Rahmenbedingungen für nachhaltige und gesunde Ernährungsweisen zu schaffen.

„...WAS ER ISST, FLIESST EIN AUF ALL SEIN WESEN“ – ZUM WECHSELSPIEL VON KULTUR, GESUNDHEIT UND ALIMENTÄREN GENÜSSEN

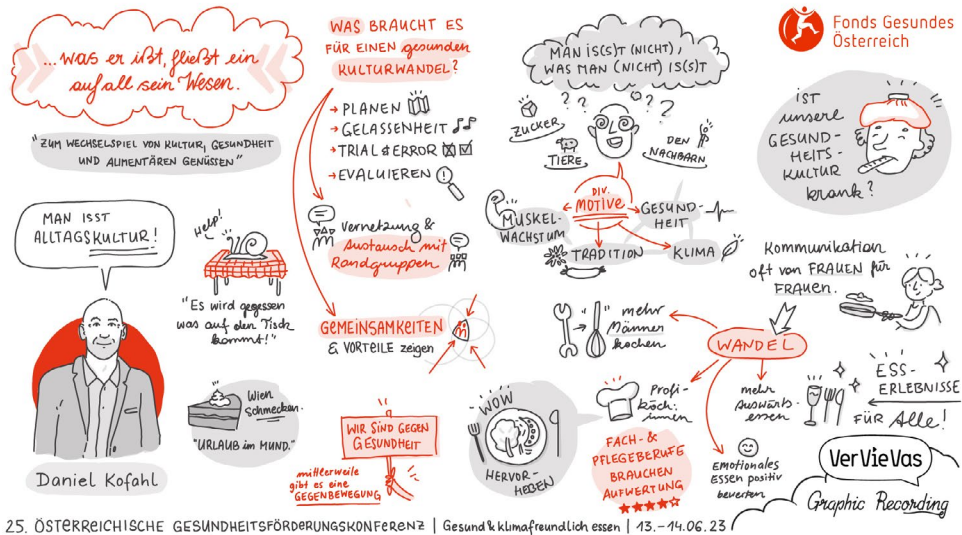
Dr. Daniel Kofahl

APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, Kassel

„...was er isst, fließt ein auf all sein Wesen“ – in diesem Ausspruch aus einem Text des österreichischen Dramatikers Franz Grillparzer kommt bereits zum Ausdruck, dass die Speisen, welche der Mensch verzehrt, nicht nur seinen Körper, sondern – etwas darüber hinaus – eben sein Wesen prägen. Die Ernährungssoziologie wiederum zeigt auf, dass der Mensch immer auch ein soziales sowie kulturelles Wesen ist und, dass die Form der Ernährung die Menschen in eine Gemeinschaft inkludiert oder aus dieser exkludiert.

Wenn darüber nachgedacht werden soll, wie in der Gegenwart und nahen Zukunft Ernährung als alltägliche Praxis organisiert werden soll, dann geraten dabei die Fragen nach Gesundheit, aber auch nach Genuss und Gemeinschaft in den Fokus. Die Herausforderung ist nun, dass es in der Gegenwartsgesellschaft nicht mehr nur eine Form der Ernährung und der Ernährungskultur gibt. Stattdessen gibt es diverse Ernährungskulturen, die miteinander in Kontakt stehen und miteinander konkurrieren. Dieser Komplexität gilt es sich zu stellen und transdisziplinäre Zugänge zu ihr zu gewinnen, damit sie anstatt einer Überforderung zu einem fruchtbaren Nährboden für das menschliche Wesen in einer ökologisch gedachten Welt wird.

Kurzum wird man alte und neue Akteure der komplexen Ernährungswelt zusammen an die Kochtöpfe bringen müssen, um Perspektivenvielfalt zu erlangen. Gleichzeitig wird es zur Herausforderung, dass die vielen Köche nicht den sprichwörtlichen Brei verderben. Wenn das gelingt, kann es möglich werden, dass die Lebensmittel von morgen Genuss geben, die Gesundheit stärken und gleichzeitig Gemeinschaft stiften – also wirklich Mittel zum Leben sind.



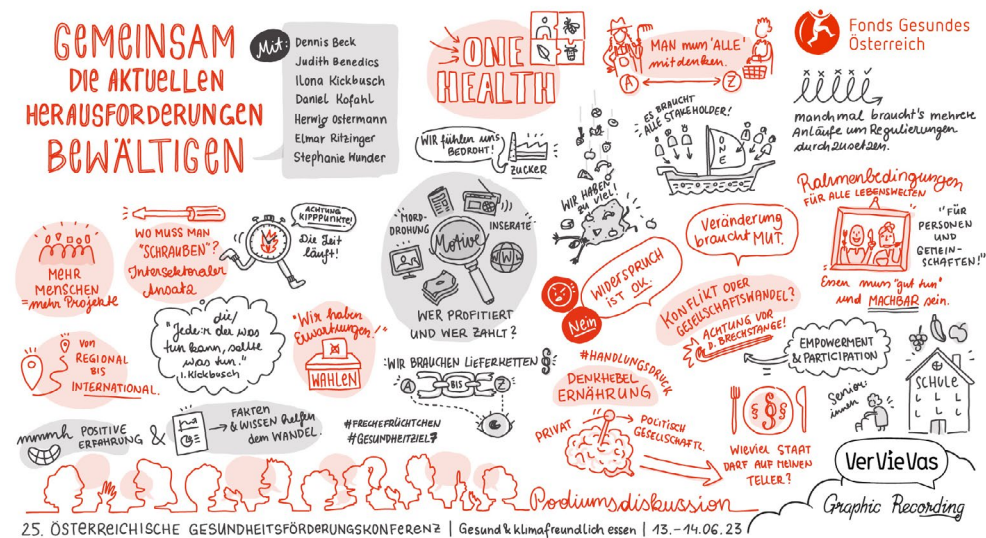
Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

PODIUMSDISKUSSION

GEMEINSAM DIE AKTUELLEN HERAUSFORDERUNGEN BEWÄLTIGEN

Es diskutierten:

- Dennis Beck, Geschäftsführer der Wiener Gesundheitsförderung (WiG) in Vertretung von Senatsrat Peter Hacker, Stadtrat für Soziales, Gesundheit und Sport der Stadt Wien
- Mag.^a Judith Benedics, Leiterin der Abteilung VII/A/3 Mutter-, Kind- und Gendergesundheit, Ernährung, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
- Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ h.c.mult. Ilona Kickbusch, Brienz
- Dr. Daniel Kofahl, APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, Kassel
- ao. Univ.-Prof. Dr. Herwig Ostermann, Geschäftsführer Gesundheit Österreich GmbH (GÖG)
- DI Elmar Ritzinger, Leiter der Abteilung II/8 -Agrarische Wertschöpfungskette und Ernährung in der Sektion II - Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML)
- Stephanie Wunder, Team Nachhaltige Ernährung, Agora Agrar Berlin



Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

PLENARBEITRÄGE ZU „ERNÄHRUNG UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG“

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG ALS INSTRUMENT ZUR GESUNDHEITSFÖRDERUNG: CHANCEN UND HERAUSFORDERUNGEN

Ass.-Prof.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Petra Rust

**Department Ernährungswissenschaften der Universität Wien,
wissenschaftliche Beirätin des FGÖ**

Eine ausgewogene Ernährung ist entscheidend für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Menschen. Durch eine gezielte Auswahl hochwertiger Lebensmittel und die Einhaltung von ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen kann die Gemeinschaftsverpflegung dazu beitragen, die Gesundheit und das Wohlbefinden ihrer Konsumenten und Konsumentinnen zu verbessern und gleichzeitig Klimaschutzmaßnahmen zu unterstützen.

Die Gemeinschaftsverpflegung bietet die Chance positive Essgewohnheiten zu entwickeln und zu fördern. Insbesondere in Schulen und Kindergärten kann sie eine wichtige Rolle bei der Erziehung zu einem gesundheitsförderlichem Ernährungsverhalten spielen. Aber auch in Betrieben oder Senioreneinrichtungen werden Prävention und Therapie ernährungsassoziierter Erkrankungen durch ein gesundheitsförderliches Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützt. Ein weiterer wichtiger Aspekt der Gemeinschaftsverpflegung ist das gemeinsame Essen, das den Austausch fördert und das Gemeinschaftsgefühl stärkt. So können Menschen unterschiedlicher Altersgruppen und Hintergründe zusammenkommen und voneinander lernen.

Da Lebensmittelproduktion und -verarbeitung einen erheblichen Einfluss auf den Klimawandel haben, ist es wichtig in der Gemeinschaftsverpflegung auf klimafreundliche Optionen zu setzen. Dies kann durch die Bereitstellung einer vielfältigen Auswahl an vegetarischen Gerichten sowie den Einsatz von nachhaltig produzierten Zutaten und Lebensmitteln erreicht werden. Darüber hinaus können die Reduzierung von Lebensmittelabfällen, eine effiziente Nutzung von Ressourcen sowie die Förderung einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln einen positiven Einfluss auf das Klima haben. Um die Gemeinschaftsverpflegung als Instrument zur Gesundheitsförderung effektiv einzusetzen, sind aber auch bestimmte Herausforderungen zu bewältigen. Dazu gehört die Sicherstellung des Angebots von qualitativ hochwertigen Speisen/Menüs, die Berücksichtigung von Bedürfnissen und Vorlieben der Konsumentinnen/Konsumenten, die Förderung von Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sowie die Schulung des Personals und die Zusammenarbeit mit liefernden und produzierenden Unternehmen.

Gemeinschaftseinrichtungen können positive Veränderungen sowohl für die Gesundheit als auch für die Umwelt bewirken. Es bedarf jedoch eines umfassenden Ansatzes, der sowohl ernährungsphysiologische Aspekte als auch soziale Faktoren und Umweltaspekte berücksichtigt.

NACHHALTIGE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG – ERFAHRUNGSBERICHT ZUM KLIMATELLER DES ÖSTERREICHISCHEN BUNDESHEERES

OR Mag. Georg Frisch

Österreichisches Bundesheer, Wien

Im Februar 2023 wurde vom BMLV angeordnet, dass mit Ausnahme der Einsatzversorgung, in allen Truppenküchen des Bundesheeres täglich eine klimagerechte Speisenauswahl angeboten werden muss. Mit dieser Maßnahme unterstützt das Bundesheer die im Regierungsprogramm für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung formulierten Klimaschutzziele:

- eine 100 % regionale und saisonale Beschaffung in Verbindung mit einer Bio-Quote von 30 % bis 2025 und 55 % bis 2030
- Angebot eines täglichen Klimatellers in Österreichs öffentlichen Küchen

Der Umsetzung einer klimagerechten Gemeinschaftsverpflegung in den Truppenküchen ist ein zwei-jähriges Projekt vorangegangen. Nach Evaluierung und Zusammenfassung des Projektes konnten folgende Erkenntnisse gewonnen werden:

- Für die praktische Umsetzung müssen für die Küchen anschauliche Kriterien für die Rezeptentwicklung und Speisenplangestaltung festgelegt werden.
- Es müssen neue fleischarme beziehungsweise fleischfreie Rezepte entwickelt werden. Herkömmliche Rezepte erfüllen großteils nicht die gestellten Anforderungen. Vor allem fehlt es an pikanten fleischfreien Speisen. Die Reduktion von Fleisch und Fleischprodukten ist ausschlaggebend für die Klimabilanz.
- Der Erfolg ist sehr stark von der Einstellung des Küchenpersonals abhängig. Das Küchenpersonal muss informiert, geschult und aktiv in die Rezeptentwicklung eingebunden werden.
- Die Herstellung der Speisen erfordert einen höheren Arbeitsaufwand in den Küchen.
- Die Umstellung des Speisenangebots wird von den Verpflegsteilnehmer:innen sehr unterschiedlich akzeptiert. Etwa die Hälfte der Verpflegsteilnehmer:innen steht dem Angebot kritisch gegenüber und bewertet den Geschmack und die Qualität des Klimatellers als „eher schlecht“ oder „schlecht“.

Trotz Kritik ist die Anzahl der Verpflegsteilnehmer:innen aber stabil.

- Die Beschaffung der neu eingeführten Rohstoffe ist schwierig. Das betrifft sowohl Fleischersatzprodukte, als auch regional und regional + biologisch. Die entsprechend benötigten Mengen sind oftmals nicht abrufbar, teilweise kommt es zu Lieferschwierigkeiten bei Lieferanten.
- Die Beschaffung regionaler Rohstoffe erfordert die Bildung von entsprechenden Marktstrukturen und Anpassungen in gesetzlichen Rahmenbedingungen.

- Ernährungsphysiologische Anforderungen und die Kriterien der Nachhaltigkeit lassen sich gut in Einklang bringen. Mit dem Klimateller lassen sich die DACH-Referenzwerte umsetzen. Der Energie und Nährstoffbedarf – insbesondere auch der Proteinbedarf – der Soldaten und Soldatinnen kann gedeckt werden.

Mit einem klimagerechten Speisenangebot kann die CO₂ – Bilanz signifikant verbessert werden. Im Mittel liegen die Werte für die CO₂-Äquivalente für den Klimateller bei 1330 g/Portion und bei den Vergleichsrezepten bei 2250 g/Portion. Damit ergibt sich ein signifikanter Unterschied von rund 900 g CO₂-Äquivalenten pro Portion (p<0,001) zwischen den Rezeptkategorien.

LITERATUR

- Ferstl, L. & Wagner, K-H. (2020). Berechnungs- und Bewertungsmethoden von Treibhausgasemissionen in der Gemeinschaftsverpflegung. Masterarbeit, Universität Wien.
- Österreichische Bundesregierung (2020). Verantwortung für Österreich. Regierungsprogramm 2020 – 2024. Kapitel 03. Klimaschutz, Infrastruktur, Umwelt & Landwirtschaft. Klimaneutrale Verwaltung, S. 106 – 107. <https://www.bundeskanzleramt.gv.at/bundeskanzleramt/die-bundesregierung/regierungsdokumente.html>
- Forum Österreich isst regional. (2022). Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung. <https://www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional/>

GESUND ESSEN, GUT FÜRS KLIMA. SCHMACKHAFTE & EINFACHE GERICHTE FÜR DEN ALLTAG

Mag.^a Judith Benedics

Leiterin der Abteilung VII/A/3, Mutter-, Kind-, und Gendergesundheit und Ernährung, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Prof.ⁱⁿ (FH) Dr.ⁱⁿ Anna Elisabeth Purtscher

FH Gesundheit Tirol

Etwa ein Drittel der Treibhausgasemissionen gehen auf unsere Ernährung zurück: Nahrungsmittel müssen gezüchtet, geerntet, transportiert, verarbeitet, verpackt, verteilt, gekocht und die Reststoffe entsorgt werden. Jeder dieser Schritte verursacht den Ausstoß von Treibhausgasen, benötigt Energie, Wasser und Landfläche und trägt somit zum ökologischen Fußabdruck bei. Von allen Nahrungsmitteln belasten dabei Fleisch- und Milchprodukte die Umwelt am stärksten.

Eine Umstellung unserer Ernährung hat einen doppelten Nutzen: zum einen fördern wir damit unsere Gesundheit und reduzieren den Anstieg ernährungsbedingter chronischer Krankheiten

und zum anderen trägt eine gesunde Ernährung auch gleichzeitig zum Klimaschutz bei und reduziert den Verlust von Biodiversität.

Lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen helfen dabei, eine gesunde Ernährungsweise im Alltag umzusetzen. Der gesunde und klimafreundliche Teller stellt das Verhältnis zwischen den Speisekomponenten und Lebensmittelgruppen auf einem Teller dar. Im Vordergrund steht jeweils das Verhältnis der jeweiligen Komponenten zueinander und weniger konkrete Portionsgrößen. Alle Rezepte sind nach dem Tellermodell gestaltet und entsprechen damit einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung.

Zielsetzung des gesunden und klimafreundlichen Tellers ist es, der Bevölkerung Rezepte in die Hand zu geben, welche Lebensmittelverschwendung vermeiden und regionale sowie saisonale Lebensmittel in den Fokus rücken. Den Rahmen dafür bilden die internationalen Ernährungsempfehlungen, aber auch die „Planetary Health Diet“. Eine fleischarme, ausgewogene Ernährung ist nicht nur gesund, sondern wirkt sich auch positiv auf unser Klima aus.

Die Rezepte orientieren sich an regionalen Essgewohnheiten und erfüllen vier Kriterien:

1. Gesundheitsförderung
2. Nachhaltigkeit | Klimaschutz
3. Einfache Zubereitung
4. Leistbarkeit der Lebensmittel

Die vegetarischen und veganen Rezepte zeigen, dass auch ohne Fleisch oder Fisch mit einer bunten Auswahl an Gemüse, Obst, Getreide, Erdäpfeln, Hülsenfrüchten, Nüssen und Samen köstliche, einfache und schnelle Mahlzeiten zubereitet werden können, die gleichzeitig auch kostengünstig sind. Durch das Fähnchen „Klimateller“ sind alle vegetarischen und veganen Speisevorschläge sofort und leicht erkennbar.

Der gesunde und klimafreundliche Teller ergänzt die Österreichische Ernährungspyramide und erleichtert die Gestaltung einer gesunden und klimafreundlichen Mahlzeit.



Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

PLENARBEITRAG ZU „ERNÄHRUNGSKOMPETENZ“

ERNÄHRUNGSKOMPETENZ IN ÖSTERREICH – ERGEBNISSE AUS DER ERNÄHRUNGSKOMPETENZ- BEFRAGUNG 2021

Mag. Robert Griebler

**Gesundheit Österreich GmbH, KoGuG – Kompetenzzentrum
Gesundheitsförderung und Gesundheitssystem, Wien**

Hintergrund: Eine gesunde Ernährung ist ein maßgeblicher Faktor, damit Menschen langfristig gesund bleiben können. Dafür spielen die Gesundheitskompetenz (GK) in Sachen Ernährung (Nutrition Health Literacy) und die Ernährungskompetenz (Food Literacy) der Bevölkerung eine entscheidende Rolle. 2021 wurden in Österreich erstmals umfassende Daten zu diesen Kompetenzen erhoben.

Methoden: Knapp 3.000 Personen wurden online befragt. Die ernährungsbezogene GK wurde mit der neu entwickelten Nutrition Health Literacy Scale (NHL) abgefragt, die Ernährungskompetenz mittels der Self-Perceived Food Literacy Scale (SPFL). Auf Basis der Skalen wurden Scores und Sub-Scores berechnet. Zusammenhänge zwischen soziodemografischen und sozioökonomischen Merkmalen und den abgefragten Kompetenzbereichen wurden mit t-Tests, Varianzanalysen, Korrelationen und multivariaten Regressionsmodellen untersucht.

Ergebnisse: Bei der ernährungsbezogenen GK erreichten die Befragten im Durchschnitt 60 von 100 Punkten, wobei sich das Beurteilen (51 Punkte) und Anwenden von Ernährungsinformationen (60 Punkte) am schwierigsten gestalteten. Bei der Ernährungskompetenz erreichten die Befragten durchschnittlich 62 von 100 Punkten. Die größten Herausforderungen bestehen in den Bereichen „Gesünderes auswählen“ (44 Punkte), „Gesundes snacken“ (52 Punkte) und „Gesunde Ernährung in Ausnahmesituationen“ (54 Punkte). In beiden Kompetenzbereichen schneiden Männer und Personen mit niedriger formaler Bildung schlechter ab. Bei der ernährungsbezogenen GK zeigt sich zusätzlich, dass Personen ab 65 Jahren größere Schwierigkeiten haben. Umgekehrt schneidet diese Personengruppe bei der Ernährungskompetenz besser ab. Unterschiede nach Einkommen sind nur bei der Ernährungskompetenz – zu Ungunsten der niedrigen Einkommensgruppen – erkennbar.

Schlussfolgerungen: Erste Handlungsoptionen umfassen die Bereitstellung qualitätsgesicherter und zielgruppenspezifischer Informationen, die Implementierung geeigneter Tools, um Lebensmittel gesamthaft leichter einschätzen zu können, und Maßnahmen zur Stärkung der Urteilskompetenz, der digitalen GK und der Lebensmittel- bzw. Ernährungskompetenz.

Autor:innen: Griebler R., Schütze D., Link T., Benedics J., Schindler K.

ERNÄHRUNGSKOMPETENZ

in Österreich



25. ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSFÖRDERUNGSKONFERENZ | Gesund & klimafreundlich essen | 13.-14.06.23

Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

PLENARBEITRÄGE ZU „KINDER ESSEN GESUND“

FGÖ-INITIATIVE KINDER ESSEN GESUND

Mag.^a Rita Kichler
Fonds Gesundes Österreich

Die Initiative Kinder essen gesund wird seit 2019 umgesetzt und hat zum Ziel, zur Stärkung der Ernährungskompetenz und zur Schaffung von Bewusstsein für klimafreundliches, genussvolles, gesundes Essen und Trinken bei Kindern im Alter von 4 bis 10 Jahren beizutragen. Darüber hinaus soll mittels zahlreicher Maßnahmen im Rahmen der Förderprojekte das Thema Ernährung im Setting Volksschule strukturell verankert werden und die Vernetzung sowie ein Austausch der Akteurinnen und Akteure im Bereich Kinderernährung ermöglicht werden.

Zur Wissensvermittlung stellt der Fonds Gesundes Österreich zahlreiche Materialien zur Verfügung, die kindergerecht aufbereiteten Videos, in denen das Maskottchen Namens Brainy Geschichten zu zahlreichen Themen der Ernährung erzählt, sowie das Kinderkochbuch „In die Küche, fertig, los!“ richten sich direkt an Kinder und deren Eltern. Für Pädagoginnen/Pädagogen wurden sämtliche Materialien, wie Handbücher, Ernährungsempfehlungen, Spiele, pädagogische Unterrichtsmaterialien, Rezepte und Videos gesammelt und qualitätsgeprüft, sie stehen nun in der Toolbox auf www.kinderessengesund.at für alle Interessierten und Projektbetreiber:innen zum Download zur Verfügung. Nicht zuletzt spielt auch die Gemeinschaftsverpflegung in der Initiative eine große Rolle, diesbezüglich werden aktuelle Unterlagen und Empfehlungen in der Toolbox zur Verfügung gestellt und unterstützen bei der Umsetzung von Projekten.

Das Anliegen ist, dass Kinder im Setting der Bildungseinrichtungen von klein an in den Genuss einer ernährungsphysiologisch wertvollen und klimafreundlichen Ernährung kommen.

GEKIBU – GESUNDE KINDER IM BURGENLAND

Karina Wapp, BA, MA, MSc
Land Burgenland, Eisenstadt

Alexandra Weghofer, BA, MSc
Fachhochschule Burgenland, Pinkafeld

Seit dem Jahr 2012 wird in burgenländischen Kindergärten erfolgreich das Programm „GeKiBu – Gesunde Kinder im Burgenland“ umgesetzt. Mehr als 70 % der Einrichtungen sind bereits Teil dieses Netzwerkes. Die FGÖ-Initiative „Kinder essen gesund“ wurde zum Anlass genommen, GeKiBu auf burgenländische Volksschulen auszuweiten. In der Pilotphase von 01.01.2020 bis

31.07.2023 werden 31 Volksschulen von erfahrenen Ernährungswissenschaftlerinnen und Diätologinnen begleitet. Die Ziele des Projektes bestehen darin, ein Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schaffen, nachhaltig gesundheitsförderliche Rahmenbedingungen im Setting Volksschule zu etablieren, Pädagoginnen und Pädagogen zur Vermittlung von ernährungsbezogenem Wissen zu empowern und die Gemeinschaftsverpflegung in den Volksschulen zu optimieren. Die wissenschaftliche Begleitung des Projekts erfolgt durch die Fachhochschule Burgenland.

Als wesentliche Zielgruppen werden Volksschulkinder, deren Familien, Pädagoginnen und Pädagogen sowie die Verpflegungsbetriebe der Schulen aktiv in das Projekt eingebunden. Zentrale Projektmaßnahmen sind:

- Ernährungsworkshops für Kinder zwischen 6 und 10 Jahren
- Aktivitäten für Eltern, wie zum Beispiel Eltern-Kind-Kochworkshops und Elterninformationsabende
- Fortbildungen für Pädagoginnen und Pädagogen, Erstellung eines Handbuchs für Pädagoginnen und Pädagogen
- Workshops mit Gemeinschaftsverpfleger:innen, Speiseplananalyse und Beratung zur Optimierung der Mittagsverpflegung in den Volksschulen Der Schwerpunkt im Projekt liegt auf den Ernährungsworkshops mit den Volksschulkindern, in denen auf altersadäquate Weise und mithilfe unterschiedlicher Methoden umfangreiches Wissen rund um das Thema Ernährung vermittelt wird. Bisher konnten knapp 3.000 Schüler:innen im Zuge dieser Aktivitäten erreicht werden – besonders gut kamen dabei die verschiedenen praktischen Experimente an.

Zur Sicherung der Nachhaltigkeit konnten bereits wichtige Schritte umgesetzt werden: Die Projektschulen wurden mit diversen Materialien ausgestattet, mit der Pädagogischen Hochschule wird die Integration von Projektinhalten in die Lehr- und Fortbildungspläne forciert und das Projektteam wird auch nach Ende der Pilotphase für die Begleitung der Volksschulen zur Verfügung stehen. Ziel ist es, auf Basis der Evaluierungsergebnisse ein Konzept für die Fortsetzung und Ausrollung von GeKiBu zu erstellen, um möglichst viele Volksschulen im Burgenland auf dem Weg zur gesunden Schule unterstützen zu können.

KIDS ESSEN GESUND

Karin Koller, MPH
Styria vitalis, Graz

Dr.ⁱⁿ Christina Breil
Wissenschaftliche Mitarbeiterin – Junior Researcher
Fachbereich Kinder- und Jugendgesundheit

Das strategische Ziel des Projekts ist ein Bekenntnis steirischer Akteure aus Bildung und Gesundheit zu gesundem Essen für Kinder als integriertem Wert in Unterricht und Lebensalltag am Lernort Volksschule. Ein „Mission Statement“ beschreibt, welche Aktivitäten zu gesundem Essen ermöglicht und forciert werden können. Die Qualifizierung zur/zum Ernährungsbeauftragten ermöglicht es Pädagogen und Pädagoginnen, Verantwortung für Essen und Trinken zu übernehmen und aus einer von Styria vitalis bereitgestellten Workshopbörse Angebote zu buchen. Zusätzlich zu dieser Maßnahme wurde ein Lehrgang Verpflegungsmanagement konzipiert und durchgeführt. Pädagogen und Pädagoginnen wurden in der Verwendung einer Materialbox zur Gesundheits- und Ernährungskompetenz geschult. Im Rahmen eines begleiteten Managementzyklus entwickelten zehn lokale Projektschulen individuelle Maßnahmenpläne, um die Ernährungskompetenz am Schulstandort zu fördern.

Ergebnisse und Lernerfahrungen: Nach drei Jahren Projektlaufzeit konnten die Projektziele erreicht werden. Es ist ein Netzwerk regionaler Akteure entstanden das sich verbindlich zu Maßnahmen zur Steigerung der Ernährungskompetenz in steiermärkischen Volksschulen bekennt und aktiv dazu beitragen möchte, diese umzusetzen. Die Entwicklung von zwei Lehrgängen ist gelungen und diese haben bereits große Wertschätzung erfahren und sind für die Nachhaltigkeit des Projektes von großem Nutzen. Die Nachfrage an Workshops war groß und bot den Lehrpersonen eine kostengünstige Möglichkeit das Thema gesunde Ernährung an die Schulen zu tragen. Styria vitalis hat zehn Projektschulen bei der Umsetzung des Projekts unterstützt und damit dazu beigetragen, bei zahlreichen steiermärkischen Kindern den Grundstein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu legen.

Der Beziehungsaufbau mit den Projektpartnern und der Zielgruppe benötigt Zeit und mitunter auch persönlichen Kontakt. Vieles kann über Online-Formate organisiert und umgesetzt werden, dennoch ist der persönliche Kontakt sowie eine weitere, persönliche Begleitung wichtig für eine gelingende Umsetzung. Projektkonzepte müssen den Projektpartnern und -partnerinnen in der Umsetzung auch Platz für individuelle Gestaltung lassen, um die Projekte zu IHREN Projekten werden zu lassen.

UNS SCHMECKT'S

Dipl.oec.troph.ⁱⁿ Birgit Höfert
aks Vorarlberg GmbH, Bregenz

Mag.^a Anna Schachner, MA
Queraum Salzburg

Das Projekt „Uns schmeckt's“ – ein Pilotprojekt unter besonderer Berücksichtigung sozioökonomisch Benachteiligter in Vorarlbergs Volksschulen.

Projektbeschreibung: Neben der Umsetzung von bewährten Best-Practice-Projekten an den Schulen stellte bei „Uns schmeckt's“ die Bedürfnisanalyse eine grundlegende Maßnahme von Eltern und deren Kindern aus sozio-ökonomisch benachteiligten Gruppen dar. Damit sollen Ernährungsprojekte treffgenauer gestaltet und auch solche Familien angesprochen werden können, die sonst oft nicht erreicht wurden.

Im Baukasten Ernährung standen den vier Projektschulen die Module „Gesund Aufwachsen“, „Ernährungsführerschein“ und „Wasserschule“ zur Verfügung. Jede Klasse der jeweiligen Schulstufe der vier Schulen hat im Projektzeitraum mindestens zwei Unterrichtseinheiten pro Schuljahr dazu umgesetzt – die meisten jedoch mehr. Ungeachtet ihrer gesellschaftlichen Verortung wollen Eltern in Bezug auf die Ernährung ihrer Kinder, dass die Kinder von einem qualitativ hochwertigen Essen, das ihnen schmeckt, satt werden und sie Fertigkeiten in Bezug auf die Herstellung von Mahlzeiten möglichst auch in der Schule lernen – so das Ergebnis der Bedürfnisanalyse. Hindernisse und Hürden für Familien aus sozio-ökonomisch benachteiligten Gruppen stellen die finanziellen Möglichkeiten, die zur Verfügung stehende Zeit, ein sicheres Ernährungswissen sowie die Zugänge zu den Angeboten dar. Somit wurde als leichter Zugang zu kostenlosem Essen für Kinder das EU-Schulobstprogramm in den Projektschulen aktiviert. Ebenso stellt das Herunterbrechen von Wissen auf drei Hauptaussagen, die auf alle Fälle umgesetzt werden können, einen erleichterten Zugang für Eltern dar: (1) Wasser trinken, (2) bei jedem Essen Gemüse, Salat oder Obst und (3) selten Naschen. Der kreative Ansatz den Kindern mit Entstehung eines Hörspiels Wissen und Verhaltensanreize zu vermitteln, stellt ebenfalls einen erleichterten Zugang dar. Bei der Entwicklung dieser Maßnahmen war die partizipative Arbeit mit den Eltern und Kindern für das Projektteam ein zentraler Bestandteil. Es fanden Erhebungen zur Mittagsverpflegung in Vorarlberger Volksschulen und Zufriedenheitsbefragungen zum Mittagessen in den Schulen statt. Die Vernetzung der Caterer der Schulverpflegung über Kooperationstreffen und ein Fachtag mit dem Schwerpunkt Schulverpflegung ermöglichten einen gelungenen Austausch und schafften Motivation zur gemeinsamen Umsetzung von Themen. Lehrpersonen, Mittagsbetreuer:innen und Caterer konnten sich bei der für alle gemeinsam angebotenen Ernährungsfortbildung untereinander zu den unterschiedlichen Sichtweisen zum Thema Schulverpflegung erfolgreich austauschen.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit: Die Rückmeldung der Eltern, Lehrpersonen und Stakeholder sind durchwegs sehr positiv. Sie geben dem Projekt die Bestätigung, viele gute Anregungen in den Schulen und Familien zur gesunden Ernährung gegeben zu haben. Eltern wollen kurze, prägnante Aussagen dazu, was gesunde Ernährung ist und, wie sie diese im Alltag umsetzen können. Die Kombination aus Ernährungsbildung im Unterricht und kostenlosen Obst- und Gemüselieferungen hat sich als sehr effektiv erwiesen. Das Erreichen der Zielgruppe sozio-ökonomisch benachteiligter Familien ist schwer ohne stigmatisierende Kommunikation möglich. Ein Vertrauensaufbau in den Fokusgruppen konnte aber geschaffen und ein guter Austausch erreicht werden. Die Diversität dieser Zielgruppe ist aber trotzdem in der Maßnahmenplanung schwer abzubilden. Die Verbindung von Fachwissen und kreativem Zugang durch Schreib-, Geräusch- und Illustrationswerkstätten über die Produktion des Hörspiels wurde als sehr innovativ und gelungen erlebt.

SCHLAU SEIN – GESUND ESSEN

Katharina Janecek, BSc, MA

Mag.^a Elfriede Hufnagl

Wiener Gesundheitsförderung

Dr. Georg Zepke

Lorena Hoormann, BSc

I.S.O. Institut für systemische Organisationsforschung, Wien

„Schlau sein – Gesund essen“ ist ein Projekt der Wiener Gesundheitsförderung - WiG und wird als Teil der FGÖ-Initiative „Kinder essen gesund“ an elf ganztägig geführten öffentlichen Volksschulen in den Wiener Gemeindebezirken Leopoldstadt, Brigittenau und Floridsdorf durchgeführt. An den Schulen werden insbesondere die etwa 165 Freizeitpädagogen und -pädagoginnen als Multiplikatoren und Multiplikatorinnen bei der Umsetzung des Projektes sowie zentraler Maßnahmen aktiv eingebunden. Weitere Zielgruppen sind die rund 4.000 Schüler:innen, die etwa 330 Pädagogen und Pädagoginnen, die Direktionen sowie die Erziehungsberechtigten.

Entsprechend der vielfältigen Zielgruppen werden auch im Projekt diverse Maßnahmen entwickelt und umgesetzt. Einen zentralen Erfolgsfaktor bildet dabei die Befähigung der Freizeitpädagogen und -pädagoginnen zur eigenständigen Vermittlung von Wissen rund um gesunde Ernährung im Rahmen von Stationenbetrieben an den Schulen. Hierfür stehen ihnen neben Einschulungs-Workshops auch umfangreiche – im Projekt entwickelte – Arbeitsmaterialien zur Verfügung. Weiters werden unter anderem Schulungen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt, die Verpflegungssituation analysiert und optimiert und Eltern-Kind-Kochworkshops im schulischen sowie kommunalen Setting angeboten. Neben den inhaltlichen Maßnahmen ist für eine nachhaltige Wirkung insbesondere auch die Einbindung des Themas gesunde Ernährung in die Schulagenden und -strukturen zentral. Hierfür wurden beispielsweise in jeder Schule Ernäh-

rungsbeauftragte bestellt, die sich in schulübergreifenden Vernetzungstreffen austauschen und durch partizipative Mitgestaltung und ihre Multiplikatorenfunktion maßgeblich die Qualität und die Nachhaltigkeit des Projektes sichern. Zudem wurden auch Institutionen des Grätzels und Multiplikatoren und Multiplikatorinnen sowie Stakeholder:innen aus den Bereichen Bildung und Verwaltung auf Ebene der Stadt Wien miteinbezogen. So konnten im Projekt auch erste Schritte gesetzt werden das von REVAN entwickelte Ernährungscurriculum in die Aus- und Fortbildungen von Freizeitpädagogen und -pädagoginnen zu integrieren, die als Akteure und Akteurinnen bei Ernährungsagenden im ganztägigen Schulalltag eine zentrale Rolle spielen.

Mit der operativen Durchführung des Projektes ist die AGmE (Arbeitsgemeinschaft Gesundheitsförderung und moderne Ernährung) beauftragt. Das Institut für systemische Organisationsforschung (I.S.O.) führt die Evaluierung des Projekts durch. Kooperationspartner:innen sind die Bildungsdirektion Wien, der Landesverband Wien der Elternvereine an verpflichtenden öffentlichen Bildungseinrichtungen, Bildung im Mittelpunkt und die Volkshochschule Brigittenau.

FGÖ-INITIATIVE: KINDER ESSEN GESUND mit Rita Michler
 SEIT 2019
 ERNÄHRUNGS-KOMPETENZ vom Eltern an
 Rezeptbuch speziell für KIDS
 BESTEHENDE MATERIALIEN
 TOOL BOX
 QUANTITÄTS-CHECK
 ERKLÄRVIDEOS FÜR KINDER
 "BRAINY"
 Themen in COOP mit ELTERN
 Quiz + MALVORLESSE Session!

KIDS ESSEN GESUND mit Martin Holzer & Christina Breil
 ES BRÄUCHT MEHR ALS NUR WISSENSVERMITTLUNG!
 RÄHMEN-BE-DINGUNG
 LEHRGANG VERPFLEGUNGS-MANAGEMENT
 ZERTIFIZIERT
 Kommunikation & Strukturelle Zusammenarbeit
 MISSION STATEMENT: STRUKTUREN, ZIELE + MASSNAHMEN
 WORKSHOP-BÖRSE
 1) Ernährungsbefragte
 2) niederschwellig!
 3) ANGEBOTGEGNER SPEISEPLAN
 4) HYGIENE
 5) TISCHREGELN
 6) AKUSTAUSCH
 7) VERNETZUNG
 8) WERTSCHÄTZUNG
 UMSETZUNGSTOOLS

UNS SCHMECKT'S mit Birgit Häfner & Anna Schachner
 FOKUS: Sozioökonomisch benachteiligte Familien
 Was braucht ihr? Eltern + Kinder?
 AUSTAUSCH
 MIHENTSCHIEDUNG
 GESUNDHEIT "SATTEKIND"
 KNOCHEN-UMSETZUNG
 GELD-ZEIT
 ZU VIELE INFOS
 KOMPAKT: 1) WASSER trinken
 2) SELTEN MASCHINEN ESSEN
 bei jedem ESSEN
 3) KIDDER BRINGEN... WISSEN MACH HAUSE
 von für Kinder: Kornspele zur Wissensvermittlung
 "WAS-O-MUSE"

SCHLAU SEIN - GESUND ESSEN Kufnagl, Georg Zepke & Lorena Koomann
 FOKUS: GANZTAGSSCHULEN
 FREIZEIT-Pädagog:innen
 VERNETZUNG
 ALLE mitdenken...
 Markt
 VerVieVas
 Gemeinsam erleben!

25. ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSFÖRDERUNGSKONFERENZ | Gesund & klimafreundlich essen | 13.-14.06.23 |

Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

PLENARBEITRÄGE ZU „ZUKUNFTSPERSPEKTIVEN“

SCHRITTE ZU EINEM GESUNDEN, NACHHALTIGEN UND FAIREN ERNÄHRUNGSSYSTEM IN ÖSTERREICH 2030 – ERGEBNISSE AUS DEM NATIONALEN FOOD SYSTEMS DIALOGUE

Mag.^a Ilonka Horváth

Gesundheit Österreich GmbH,

KoKuG – Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit, Wien

Ernährungssysteme sichern die Bereitstellung von Lebensmitteln. Dies umfasst, wie Lebensmittel produziert, verarbeitet und transportiert werden, den wirtschaftlichen Wert, Mechanismen der Verfügbarkeit und Bewerbung und damit verbundene (politische) Entscheidungen diverser Stakeholder:innen. Ernährungssysteme haben Auswirkungen auf die Gesundheit der Bevölkerung (bspw. nicht-übertragbare Erkrankungen) und auf das Klima (bspw. THG-Emissionen, Land- und Wasserverbrauch) und bieten daher ein hohes Ausmaß an Transformationsmöglichkeiten mit zahlreichen Benefits in der Schnittmenge von Klimaschutz, Gesundheit und Chancengerechtigkeit. Nahezu alle der 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) haben Querverbindungen zum Ernährungssystem. Food Systems Dialogues (FSDs) bieten einen partizipativen Ansatz um eine zukünftige Ausrichtung von Ernährungssystemen i.S.d. Transformation zu initiieren und die Erreichung der 17 SDGs mit 2030 als gemeinsame Anstrengung zu ermöglichen.

Das Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit veranstaltete am 4. Nov.2022 einen Nationalen FSD zum Thema Schritte zu einem gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährungssystem in Österreich 2030. Die Vorbereitung erfolgte gemeinsam mit BMSGPK, BML und BMK und die Einladung erging insb. an die AG zum Gesundheitsziel 7 und an die Nationale Ernährungskommission. Anhand der Themenfelder Intersektorale Ausrichtung, Leistbarkeit, Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur, Lebensmittelproduktion und -handel und Soziales Ernährungsumfeld wurden mögliche Lösungswege diskutiert bzw. Synergien und Divergenzen im Zugang identifiziert.

Auf der Policy-Ebene und jener der Lebensmittelproduktion und des -handels, wurde u.a. auf die Notwendigkeit einer Kostenwahrheit bzw. einer Transparenz hinsichtlich divergenter Interessen hingewiesen. Auch dem Aufbau von regionalen Versorgungsinfrastrukturen mit kurzen Absatzwegen und regionalen, saisonalen Produkten wurde Relevanz zugeschrieben. Wichtige Hebel hierfür liegen in der Gemeinschaftsverpflegung und öffentlichen Beschaffung, die bspw. niederschwellig im Rahmen von Gemeindegärten umgesetzt werden können. Auf individueller Ebene wurde der Aufbau von Ernährungskompetenz, aber auch die Anerkennung der identitätsstiftenden Aspekte von Essen für wichtig erachtet. Angeregt wurden sektoren- und generationenübergreifende Dialoge auf regionaler Ebene, um gemeinsam Lösungen und Wege zu identifizieren und abzuwägen.

Weiterlesen:

- Ergebnisbericht Nationaler Food Systems Dialogue:
https://jasmin.goeg.at/2842/1/Nationaler%20FSD_Ergebnisbericht%20bf.pdf
- Gesundheitsportal zum Thema Klima und Ernährung:
<https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/klima-ernaehrung.html>
<https://www.gesundheit.gv.at/service/tools/quizzes/klima-ernaehrung.html>
- Food Systems Dialogues Gateway: <https://summitdialogues.org/>
- Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit:
<https://agenda-gesundheitsfoerderung.at/kokug>

ZEIT FÜR GEMEINSAMES GESUNDES ESSEN – VORSCHLÄGE DER BÜRGER:INNEN AUS DEM STRATEGIEPROZESS ZUKUNFT GESUNDHEITSFÖRDERUNG

Mag.^a Gerlinde Rohrauer-Näf MPH

Gesundheit Österreich GmbH,

KoZuG – Kompetenzzentrum Zukunft Gesundheitsförderung, Wien

Der partizipative Strategieprozess „Zukunft Gesundheitsförderung“ ist ein breit angelegter Beteiligungsprozess, in den Perspektiven der Bevölkerung sowie von Expertinnen und Experten aus dem Bereich der Gesundheitsförderung und Entscheidungsträgerinnen und -trägern verschiedener Sektoren eingebunden wurden. Die Roadmap „Zukunft Gesundheitsförderung“ ist das Ergebnispapier dieses vielstimmigen Strategieprozesses und präsentiert 10 Maßnahmenbündel für eine Zukunft in guter Lebensqualität, mit vielen gesunden Lebensjahren und Chancengerechtigkeit für alle in Österreich lebenden Menschen. Sie bietet eine Orientierung dafür, welche Maßnahmen in Österreich jetzt sektorübergreifend ausgearbeitet und gemeinsam umgesetzt werden sollten.

Zur Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems wurden in drei Bürgerräten folgende Maßnahmenempfehlungen erarbeitet:

- Niederschwellige, evidenzbasierte, mehrsprachige Gesundheitsinformation: z.B. über Social Media, Kampagnen, in Schulen, Apotheken, etc.
- Gesundheitsfördernde Maßnahmen in Schulen: gesunde Jause, vollwertiges Schulbuffet, Vermeidung von zuckerhaltigen Lebensmitteln, Gesundheitsbildung (Vermittlung von Wissen über Produktionsketten und Herkunft von Lebensmitteln), Infrastruktur für das Kochen in Schulen schaffen, Vermittlung der Grundkompetenz „Kochen“ (um aus Basis-Lebensmitteln etwas Gesundes zu kochen)

- Regulierungen: gesunde Ernährung bewerben, Werbung für ungesunde Lebensmittel einschränken, ungesunde Lebensmittel besteuern, Zuckerzugabe zu Lebensmitteln regulieren
- Kennzeichnungen von Lebensmitteln: Herkunft von Lebensmitteln in der Gastronomie, Kennzeichnung von ungesunden Lebensmitteln
- Gesundheitsförderndes Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung: mehr pflanzliche Ernährung
- Lebensmittelproduktion: Umstellung landwirtschaftlicher Förderungen zur Stärkung gesunder, regionaler und biologischer Lebensmittel

Um Personen, die bei herkömmlichen Beteiligungsmethoden meist weniger repräsentiert sind, ebenfalls eine Stimme zu geben, wurden Fokusgruppen mit Jugendlichen, Seniorinnen und Senioren sowie Menschen mit Migrationshintergrund durchgeführt. Dabei zeigte sich ein klarer Wunsch nach mehr Angeboten für sozioökonomisch schwächere Bevölkerungsgruppen. Auch in der Gemeinschaftsverpflegung, wie etwa in Pflegeeinrichtungen, wurde die gesunde und bedarfsgerechte Ernährung mit besonderer Rücksicht auf Diäten genannt.

ERNÄHRUNGSTRENDS 2023 – ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT

Petra Eberharter, BSc, MSc

**Nutrition Hub – Experten-Community und
Think Tank für die Zukunft der Ernährung, Berlin**

Die zehn wichtigsten Trends im Ernährungsbereich werden seit 2020 alljährlich in einem Report des deutschen Expertennetzwerks Nutrition Hub und des deutschen Bundeszentrums für Ernährung aufgelistet. 2023 wurden 170 Fachleute dafür befragt.

- Trend Nummer 1 ist eine klimafreundliche und nachhaltige Ernährung, die von 48 Prozent der Teilnehmenden als derzeit wichtigste Entwicklung genannt wurde. Dabei geht es nicht nur darum, regionalen und saisonalen Produkten den Vorzug zu geben, sondern auch darum, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.
- Trend Nummer 2 ist dem Report zufolge das pflanzenbetonte Essen. Der Flexitarismus werde zur Massenbewegung. Damit ist gemeint, dass viele Menschen zwar nicht zu Vegetariern und Vegetarierinnen oder Veganern und Veganerinnen werden, jedoch zunehmend mehr zu pflanzlichen Produkten greifen und Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte nur mehr zu besonderen Anlässen konsumieren.

- Trend Nummer 3 sind Online-Angebote, sowohl in der Ernährungsberatung in Form von Videokonferenzen als auch über Apps im Wissenserwerb. Die Online-Angebote von Ernährungsfachleuten sind heutzutage sehr vielseitig und das Smartphone ist dafür unverzichtbar.
- Trend Nummer 4 bezieht sich auf Convenience Food und Essen-to-go. Schnell zubereitete Gerichte bilden oft keinen Widerspruch mehr zum Thema Achtsamkeit und gesundem Essen. Viele Produzenten und Produzentinnen haben sich auf die veränderten Kundenbedürfnisse eingestellt: so gibt es immer mehr Imbisse und Supermärkte, die Bowls, Salate, geschnittenes Obst oder Suppen anbieten. Eine Renaissance erlebt das „Meal Prepping“, also das Vorkochen gesunder Gerichte für Büro oder Homeoffice.
- Trend Nummer 5 ist auf die personalisierte Ernährung gerichtet und bezieht individuelle Bedürfnisse mit ein. Gründe dafür werden in der Flexibilisierung der Arbeitswelt gesehen, aber auch darin, dass die Zeiten der Essensaufnahme heute ebenso individuell sind wie das persönliche Aktivitätslevel. Demnach gibt es laut Fachexperten und -expertinnen nicht die eine Form der Ernährung, die gut und gesund für alle ist.
- Trend Nummer 6 rückt die Ernährung für den Darm in den Fokus, der zunehmend als wichtige Einflussgröße für Gesundheit und Wohlbefinden wahrgenommen wird. Das Mikrobiom – also die Billionen zählende Gemeinschaft von Bakterien, Viren und Pilzen, die unsere Verdauung beeinflussen – erhält die Aufmerksamkeit. Vor allem fermentierte Nahrungsmittel rücken in den Fokus, weil sie ein gesundes Mikrobiom unterstützen.
- Trend Nummer 7 ist das Bewusstsein für gesunde Ernährung: durch gesundes Essen das Wohlbefinden steigern. Nachhaltiges, klimafreundliches und gesundes Essen gehen mit diesem Trend idealerweise Hand in Hand.
- Trend Nummer 8 richtet den Blick auf Achtsame Ernährung. Immer mehr Menschen wählen die Zutaten sorgfältig aus, bereiten Gerichte liebevoll zu und nehmen sich für das Essen bewusst Zeit – all diese Aspekte vereint das Konzept der achtsamen Ernährung.
- Trend Nummer 9: Vegane Ernährung ist so vielfältig wie nie. Immer mehr Menschen verzichten bewusst auf tierische Lebensmittel. Vegane Restaurants nehmen ebenso zu wie vegane Kochkurse, die gut gebucht sind und Hobbyköchen Ideen und Rezepte vermitteln. Selbst traditionelle Fleischgerichte wie die Kohlroulade werden mittlerweile vegan zubereitet. Analog dazu stellen sich Produzent:innen und der Handel besser auf die Bedürfnisse der veganen Zielgruppe ein, Supermärkte und Discounter schaffen Platz für vegane Produkte wie Käse- oder Fleischersatz.
- Trend Nummer 10 sind alkoholfreie Getränke: Alkoholfreie Biere, Weine und Schnäpse werden immer beliebter. Dies gilt insbesondere für junge Menschen, aber auch unter älteren Menschen wird Alkohol zunehmend als gesundheitsschädlich wahrgenommen und daher die alkoholfreie Alternative zu den herkömmlichen Produkten gewählt.

Der vollständige Bericht ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.nutrition-hub.de/post/trendreport-ernaehrung-10-top-trends-2023>

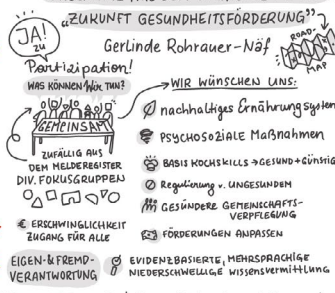
SCHRITTE ZU EINEM GESUNDEN, NACHHALTIGEN UND FAIREN ERNÄHRUNGSSYSTEM IN ÖSTERREICH

Jlona & Horváth

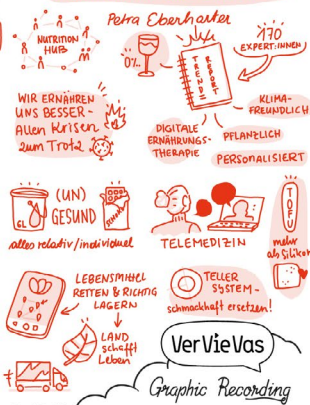


ZUKUNFTS- PERSPEKTIVEN

ZEIT FÜR GEMEINSAMES GESUNDES ESSEN - VORSCHLÄGE AUS DEM STRATEGIE PROZESS



ERNÄHRUNGSTRENDS 2023 ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT



25. ÖSTERREICHISCHE GESUNDHEITSFÖRDERUNGSKONFERENZ | Gesund & klimafreundlich essen | 13.-14.06.23

Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

Graphic Recording von Alexandra Brenner, VerVieVas © Fonds Gesundes Österreich

WORKSHOP FOOD SYSTEMS DIALOGUE KOMPAKT

ERNÄHRUNGSARMUT IN ÖSTERREICH

Mag.^a Ilonka Horváth und Dr.ⁱⁿ Andrea Schmidt MSc

Gesundheit Österreich GmbH, KoKuG – Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit

Mit dem Begriff der Ernährungssysteme wird das Zusammenspiel diverser Sektoren beschrieben, das von der Produktion und Verpackung sowie Entsorgung von Lebensmitteln über die Kaufentscheidung im Supermarkt bis hin zum Angebot in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen reicht. Im Rahmen eines interaktiven Food Systems Dialogues kompakt zum Thema Ernährungsarmut in Österreich wurde mittels dieser international etablierten Methode der Blick auf den Zugang und die Leistbarkeit von klimafreundlichen und gesundheitsförderlichen Nahrungsmitteln gerichtet. Gestartet wurde mit einer konkreten Vision. Nach einer Diskussion wurden gemeinsam Lösungsansätze im Spannungsfeld von klimafreundlicher, gesunder und leistbarer Ernährung für alle skizziert. Die Ergebnisse des Food Systems Dialogue fließen in das Projekt zu Ernährungsarmut ein, welches derzeit vom Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit (KoKuG) im Rahmen der Agenda Gesundheitsförderung durchgeführt wird.

MARKTPLATZ: „VON ERFOLGREICHEN PROJEKTEN LERNEN UND GEMEINSAM DIE ERNÄHRUNG IN ÖSTERREICH VERBESSERN“

Auf den folgenden Seiten finden sich die Poster, wie sie im Rahmen des Marktplatzes präsentiert wurden. Sie können die Dateien barrierefrei hier herunterladen:

https://fgoe.org/gesundheitsfoerderungskonferenz_2023

Kinder essen gesund



Gesundheitsförderungs-Initiative zur Stärkung der Ernährungskompetenz und zur Schaffung von Bewusstsein für klimafreundliches, genussvolles, gesundes Essen und Trinken



Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Ziel ist die Verbesserung der Ernährung von Kindern, die Steigerung der Ernährungskompetenz und die Motivation zum Konsum von klimagerechten Lebensmitteln. Die Wissensvermittlung erfolgt durch vielseitige Maßnahmen im Rahmen von Förderprojekten, durch zahlreiche qualitätsgesicherte Materialien in der Toolbox, sowie auch durch die Rezepte des Kinderkochbuchs "In die Küche, fertig, los!", das bislang rund 9.000 Kindern zur Verfügung gestellt wurde. Das Maskottchen namens Brainy erklärt in Videos worauf es beim Essen ankommt. Kindgerecht wird erklärt, was es z.B. mit Kinderlebensmitteln auf sich hat, ob Naschen erlaubt ist oder was mit klimafreundlicher Ernährung gemeint ist. Darüber hinaus ist es Ziel der Initiative, das Thema Ernährung strukturell im Setting Volksschule zu verankern und zur Vernetzung und zum Austausch der Akteurinnen und Akteure im Bereich Kinderernährung beizutragen.

Umsetzung und Verbreitung

Die Initiative wird seit 2019 umgesetzt. Aufgrund der Ergebnisse und Erfahrungen der Pilotprojekte soll "Kinder essen gesund" weiterhin ein FGÖ-Schwerpunktthema bleiben. Ergebnisse werden verbreitet über Öffentlichkeitsarbeit, Toolbox, Newsletter, Veranstaltungen, Magazin.

Zielgruppe(n)

4 - 10 jährige Kinder,
Eltern, Pädagog:innen und
Freizeitpädagog:innen,
Verantwortliche der
Gemeinschaftsverpflegung

Kooperation(en)

BMSGPK,
Department für
Ernährungswissenschaften der
Uni Wien,
AGES/REVAN

KONTAKT

Rita Kichler

01/8950400-713

rita.kichler@goeg.at

www.fgoe.org

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●



**Fonds Gesundes
Österreich**

GeKiBu - Gesunde Kinder im Burgenland



GeKiBu ist ein Ernährungsprojekt in bgl. Volksschulen, das zum Ziel hat, mit Hilfe unterschiedlicher Methoden gesundheitsförderliche Rahmenbedingungen zu schaffen und Bewusstsein bei allen Zielgruppen zu stärken.



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Zentrale Projektmaßnahmen sind:

--> Ernährungsworkshops mit Kindern, in denen altersgerecht Wissen rund um die gesunde Ernährung vermittelt und Bewusstsein gestärkt wird

--> Elternaktivitäten wie Eltern-Kind-Kochworkshops, Online-Kochkurse und Elterninformationsabende

--> Fortbildungen und Materialien für Pädagoginnen und Pädagogen zur eigenständigen Durchführung von Übungseinheiten, Spielen, etc.

--> Begleitung von Gemeinschaftsverpflegern (Speiseplananalysen, Gespräche, etc.) zur Optimierung der Mittagsverpflegung in den Volksschulen

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Externe Expert:innen werden zur Vermittlung von spezifischem Wissen als wertvoll erachtet. 95% der Kinder können eine gesunde Jause identifizieren, Ernährungskompetenz der Eltern ist lt. Befragung gut ausgeprägt. Das Projekt wird nach Projektende adaptiert und fortgesetzt.

Zielgruppe(n)

Volksschulkinder und deren Familien, pädagogisches Personal, Gemeinschaftsverpfleger

Zielgruppengröße

ca. 2.200 Personen

Kooperation(en)

Bildungsdirektion Burgenland, Pädagogische Hochschule Burgenland

KONTAKT

Karina Wapp, BA MA MSc

057/600-2980

karina.wapp@bgld.gv.at

www.gekibu.at

Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 

 **Fonds Gesundes Österreich**

KIDS essen gesund

Ein wesentliches Ziel von KIDS essen gesund ist es, neben Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung gesundes Essen und Trinken in steirischen Volksschulen strukturell zu verankern.



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Strategisches Ziel vom Projekt (01/2020 – 12/2022) ist ein Bekenntnis steirischer Akteure aus Bildung und Gesundheit zu gesundem Essen für Kinder als integriertem Wert in Unterricht und Lebensalltag am Lernort Volksschule. Ein Mission Statement beschreibt, welche Aktivitäten zu gesundem Essen ermöglicht und forciert werden können. Die Qualifizierung zur/zum Ernährungsbeauftragten ermöglicht es PädagogInnen, Verantwortung zu Essen & Trinken zu übernehmen und aus einer Workshopbörse Angebote zu buchen. Eine Einschulung in die Verwendung einer Materialbox zu Gesundheits- und Ernährungskompetenz und die Konzeption und Durchführung des Lehrgangs Verpflegungsmanagement sind weitere Maßnahmen. Zehn lokale Projektschulen entwickeln im Rahmen eines begleiteten Managementzyklus individuelle Maßnahmenpläne, um die Ernährungskompetenz am Schulstandort zu fördern.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Das Netzwerk regionaler Akteure, die Maßnahmenumsetzung an den Projektschulen, der Lehrgang Verpflegungsmanagement sowie die Qualifizierung zur/zum Ernährungsbeauftragten tragen dazu bei, das Thema Essen und Trinken in steirischen Volksschulen auf der Agenda zu halten.



Zielgruppe(n)

- VolksschulpädagogInnen
- Akteure aus dem Gesundheits- und Bildungsbereich
- VolksschülerInnen

Zielgruppengröße

10 VS, 57 EBAs, 24 VpFM,
17 Akteure

Kooperation(en)

Volksschulen, Stakeholder im
Pflichtschulbereich

KONTAKT

Karin Koller

+43 | 316 | 82 20 94 - 74

karin.koller@styriavitalis.at

www.styriavitalis.at

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●

 **Fonds Gesundes Österreich**

Uns schmeckt's - gesunde Ernährung für Volksschulkinder

Ein Pilotprojekt unter besonderer Berücksichtigung
sozio-ökonomisch Benachteiligter in Vorarlbergs
Volksschulen



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Ziel: Volksschulkinder und deren Eltern haben einen positiven Zugang zu gesunder Ernährung.

Im Baukasten Ernährung standen die Module "Gesund Aufwachsen", "Ernährungsführerschein" und "Wasserschule" für die Lehrpersonen zur Verfügung. Jede Schulstufe der 4 Pilotschulen hat im Projektzeitraum mindestens 2 Unterrichtseinheiten pro Schuljahr dazu umgesetzt - viele aber mehr.

Aufgrund der Ergebnisse der Elternfokusgruppen wurden die 3 Hauptaussagen zur gesunden Ernährung formuliert, mittels eines Hörspiels wichtige Inhalte mit Kindern für Kinder aufbereitet und das EU Schulobstprogramm neu etabliert.

Erhebungen zur Mittagsverpflegung in Vorarlberger Volksschulen und Zufriedenheitsbefragungen zum Mittagessen fanden statt.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Eltern wollen kurze, prägnante Aussagen. Die Kombination von Ernährungsbildung im Unterricht und kostenlosen Obst- und Gemüselieferungen sind sehr effektiv. Schulen berichten von einer nachhaltigen Verankerung auch nach Projektende.



Zielgruppe(n)

Kinder 6-11 Jahre
deren Eltern
Pädagog:innen
Caterer der Mittagsverpflegung

Zielgruppengröße

rund 2.500 VS-Kinder von
4 Vorarlberger Volksschulen

Kooperation(en)

Bildungsdirektion, PH
Vorarlberg, SUPRO Vorarlberg,
IFS Schulsozialarbeit

KONTAKT

Birgit Höfert

05574 202 1025

birgit.hoefert@aks.or.at

www.aks.or.at

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●

 **Fonds Gesundes
Österreich**

Schlau sein - Gesund essen



Das Projekt "Schlau sein - Gesund essen" der Wiener Gesundheitsförderung - WiG stärkte die Ernährungskompetenz von Schüler*innen, Eltern & Lehrkräften an elf ganztägig geführten öffentlichen Volksschulen in Wien



Für die
Stadt Wien



(c) Zolt Marton

Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Hauptziel des Projektes war es, das Ernährungswissen & die Ernährungskompetenz der Zielgruppen nachhaltig zu stärken sowie die Verpflegungssituation an den Schulen zu optimieren. Zentraler Erfolgsfaktor war hierbei die Befähigung der Freizeitpädagog*innen zur eigenständigen Wissensvermittlung rund um gesunde Ernährung bei Stationenbetrieben an den Schulen. Hierfür stehen ihnen auch nach Projektende umfangreiche, im Projekt entwickelte, Arbeitsmaterialien zur Verfügung. Weiters wurden u. a. Schulungen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt, die Verpflegungssituation analysiert & optimiert & Eltern-Kind-Kochworkshops angeboten. Pro Schule wurden Ernährungsbeauftragte bestellt, die sich in schulübergreifenden Vernetzungstreffen austauschen konnten & durch ihre Multiplikator*innenfunktion die Nachhaltigkeit des Projektes sichern. Zudem konnten erste Schritte gesetzt werden, das Thema Ernährung stärker in die Aus- & Weiterbildung der Freizeitpädagog*innen zu integrieren.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Das Projekt wurde sehr erfolgreich umgesetzt. Die Erhebungen zeigen eine thematisch sehr hohe Motivation und gelungene Bewusstseinsbildung und Zufriedenheit sowie eine breite Bereitschaft zur nachhaltigen Integration in den Schulalltag sowie in die Ausbildung der Freizeitpädagog*innen.

Zielgruppe(n)

Volksschüler*innen,
Eltern/Erziehungsberechtigte,
Freizeitpädagog*innen &
Pädagog*innen der elf
Projektschulen

Zielgruppengröße

ca. 4.000 Schüler*innen & 495
(Freizeit)Pädagog*innen

Kooperation(en)

Kooperationspartnerinnen:
BdW, LEVW, BiM, VHS 1200
Evaluation: I.S.O.
Operative Durchführung: AGME

KONTAKT

Katharina Janecek BSc MA

0676/811876974

katharina.janecek@wig.or.at

www.wig.or.at

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●

 **Fonds Gesundes
Österreich**

Qualitätsstandard für die Verpflegung im Kindergarten

Mit Besonderheiten der Verpflegung von Krippenkindern

Hintergrundinformation, Umsetzungsanleitung und Checklisten



Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Durch eine Optimierung der Verpflegung im Kindergarten sowie der damit verbundenen Rahmenbedingungen kann das Gesundheitsverhalten aller Kinder, unabhängig von ihrem sozialen und ökonomischen Hintergrund, positiv beeinflusst werden.

Ziel ist es, für Verpflegung zuständige Personen optimal dabei zu unterstützen, ihrer wichtigen Aufgabe nachzukommen: Kinder mit einem schmackhaften, bedarfsgerechten und gesundheitsfördernden Essensangebot zu versorgen.

Die zu den jeweiligen Themen abgeleiteten Kriterien bieten eine praxistaugliche Umsetzungshilfe, um Schritt für Schritt die Verpflegungssituation im Kindergarten zu optimieren.

Die Zusammenfassung der Kriterien in Form einer Checkliste unterstützt dabei die erfolgreiche Umsetzung vor Ort.

Umsetzung und Verbreitung

Der Qualitätsstandard wurde nach Veröffentlichung an Expertinnen und Experten gesendet und insbesondere innerhalb der Zielgruppen breit gestreut.

Kostenloser Download unter: www.sozialministerium.at

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gefördert aus den Mitteln von Gesundheitsförderung 21+



Zielgruppe(n)

Träger bzw. Erhalter, Verpflegungsbetrieb und (Küchen)personal, Kindergartenleitung, pädagogisches Personal und Betreuungspersonal, Eltern etc.

Kooperation(en)

Einbeziehung und fachliche Begutachtung durch qualifizierte Expertinnen und Experten im Bereich Gemeinschaftsverpflegung mit Fokus auf die Zielgruppe Kinder

KONTAKT

Mag. Christine Gelbmann

+43 (0)5 0555-25745

christine.gelbmann@ages.at

www.ages.at

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 



Fonds Gesundes
Österreich

REVAN - Richtig essen von Anfang an!



REVAN hat sich zur Aufgabe gemacht, jedem Kind - von Anfang an - eine gesunde Ernährung zu ermöglichen und die Zahl der gesundgewichtigen Kinder in Österreich zu erhöhen.



Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Das Programm "Richtig essen von Anfang an" wurde 2008 als Kooperation der AGES, des BMSGPK, des DVSV und ÖGK ins Leben gerufen, um Menschen dabei zu unterstützen von Anfang an eine gesundheitsförderliche Ernährungsweise zu entwickeln. Ziel des Projekts ist es, eine ganzheitliche und umfassende Herangehensweise an eine ausgewogene Ernährung zu fördern. Hierzu werden die aktuellsten wissenschaftlichen, evidenzbasierten Erkenntnisse zielgruppengerecht aufbereitet, vereinheitlicht und allen Bürger:innen und Expert:innen in Österreich durch eine breite Dissemination zugänglich gemacht. Außerdem nehmen verhältnispräventive Ansätze zur Verbesserung kindgerechter Lebensbedingungen einen hohen Stellenwert ein. Durch die Erstellung spezieller Workshops und den Aufbau eines Fachkräftenetzwerks (>2.400 Multiplikator:innen) konnten bisher mehr als 77.000 Personen erreicht werden.

Umsetzung und Verbreitung

Es wurden Ernährungsempfehlungen entwickelt und kostenlos zur Verfügung gestellt. Im Rahmen von Ernährungsworkshops wird Eltern gesichertes Wissen vermittelt. Gezielte Schulungen relevanter Berufsgruppen stellen eine einheitliche Informationsweitergabe sicher.

Zielgruppe(n)

Schwangere, Stillende, Eltern, Kinder bis 10 Jahre und relevante Berufsgruppen

Kooperation(en)

FGÖ Initiative "Kinder essen gesund"
GEVAN - Gesundheit und Ernährung von Anfang an

KONTAKT

Hermann Zöbinger, MSc

+43(0)0555-25751

richtigessenvonanfangan@ages.at

www.richtigessenvonanfangan.at



Gesundheit Österreich
GmbH



GEVAN - Gesundheit und Ernährung von Anfang an

Durch die Maßnahmen des Projekts GEVAN soll die Gesundheits- und Ernährungskompetenz von Schwangeren und jungen Familien verbessert werden.



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Zielsetzung:
Verbesserung der Gesundheits- und Ernährungskompetenz von Schwangeren und jungen Familien durch Wissensvermittlung und Anregung zur Verhaltensänderung.

Inhalte und Methoden:

Es werden Workshops zu folgenden Themen angeboten:

- Gesundheitskompetenz
- Psychosoziale Themen
- Ernährungskompetenz (in Kooperation mit AGES und „Richtig essen von Anfang an“)
- Stillen

Sprachen: Deutsch, Arabisch, Dari/Farsi, Somali, Türkisch
Settings: z.B. "Mama lernt Deutsch" Kurse, Mutter-Kind Häuser, BBU

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Seit Juni 2022 wurden rund 800 Kontakte in 115 Workshops erzielt.
Zitat: „Sie konnten im Workshop das Vertrauen der Frauen gewinnen. Deshalb haben die Frauen offen sprechen können und viel Privates erzählt.“
Trainerin, Mama lernt Deutsch Kurs



Frauen • Eltern • Mädchen



F.E.M. Süd

Zielgruppe(n)

Junge Familien, Schwangere,
Menschen mit
Migrationshintergrund

Zielgruppengröße

rund 700 Teilnehmer:innen

Kooperation(en)

AGES
ÖGK

KONTAKT

Elisabeth Hanusch-Mild

0650/3021342

elisabeth.hanusch-mild@extern.gesundheitsverbund.at

www.femsued.at

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●



Fonds Gesundes Österreich

Jausenküche - Gesunde Jause tut gut!



Jausenküche - ein Projekt zur qualitativen und strukturellen Verbesserung des Jausenangebots für Schülerinnen und Schüler in Niederösterreichs Volksschulen



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Im Rahmen des Projekts wurden folgende Faktoren, die auf die Gesundheit von Kindern im Setting Schule wirken, beeinflusst:

- Verbesserung des Verpflegungsangebots und der Rahmenbedingungen vor Ort
- Nachhaltige Prägung des Ernährungsverhaltens der Schülerinnen und Schüler, Pädagoginnen und Pädagogen
- Einbindung der Freizeit-/Nachmittagsbetreuung
- Elterninformation und -einbindung

Aktivitäten und Methoden:

- Erstellung eines Materialienpakets für Volksschulen
- Umsetzungsphase an drei NÖ Pilotschulen
- Transfer der Jausenküche in das „Tut gut!“-Programm „Vitalküche“

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

- Verbesserung der manuellen Fertigkeiten, Kompetenzen zur Mengeneinschätzung und Sinneswahrnehmungen von Schülerinnen und Schülern
- höherer Anteil an Obst und Gemüse in der Jause nach Projektlaufzeit

Zielgruppe(n)

Schülerinnen und Schüler
Pädagoginnen und Pädagogen
Eltern/Erziehungsberechtigte

Zielgruppengröße

930

Kooperation(en)

Bildungsdirektion NÖ
PH NÖ
Plattform Schulverpflegung

KONTAKT

Marlene Hasenberger, BBSch

0676 858 70 34352

marlene.hasenberger@noetutgut.at

www.noetutgut.at

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 

 **Fonds Gesundes
Österreich**

Wasser trinken an Wiener Schulen



Wasser trinken fördert die Konzentration, verbessert die Gesundheit und hilft, Plastikmüll zu reduzieren. Wasser ist das ideale Schulgetränk. "Wasserschulen" forcieren aktiv den Konsum von Leitungswasser in der Schule.



Plattform Schulverpflegung



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Die Initiative „Wasser trinken an Wiener Schulen“ hat zum Ziel, Leitungswasser als Schulgetränk zu etablieren. Wasser aus der Leitung spart Plastikmüll. Wasser trinken beugt Übergewicht und Adipositas vor und verbessert die Leistungsfähigkeit.

Die Initiative startete 2016, mittlerweile sind 80 % der Volksschulen, 60 % der Mittel-/Fachmittelschulen sowie 20 Schulen der Sekundarstufe II und Berufsschulen eine „Wasserschule“. An diesen Schulen wird im Unterricht nur Leitungswasser getrunken. Die Schüler:innen erhalten wieder befüllbare Wasserflaschen von Wiener Wasser, die Schule erhält ein Paket mit Unterrichtsmodulen, Unterlagen für die Elterninformation und das Wasserschul-Logo. Alle Lehrkräfte nehmen an einer schulinternen Fortbildung zur Umsetzung der „Wasserschule“ am Schulstandort teil.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Mit dem Projekt wurden bisher mehr als 300.000 Schüler:innen in der Schule zu "Wassertrinkern". Weiters wurden rund 600.000 Eltern und Erziehungsberechtigte sowie rund 10.000 Lehrkräfte informiert und für das Wasser trinken sensibilisiert.

Zielgruppe(n)

Lehrerpersonen, Schulleitungen, Schüler/innen und Eltern - in Volksschulen, Mittelschulen, Schulen der Sekundarstufe, Berufsschulen

Zielgruppengröße

> 300 Schulen

Kooperation(en)

gutessen consulting, Bildungsdirektion Wien, Wiener Wasser, Wiener Gesundheitsförderung

KONTAKT

Rosemarie Zehetgruber

0664/1508432

office@gutessen.at

www.gutessen.at

Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●



Fonds Gesundes Österreich

„H2NOE“- Wasserschule



Ein Angebot für Schulen in Niederösterreich zur Unterstützung des Wassertrinkens im Schulalltag und zur Verbesserung des Getränkeangebots.



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Wasser trinken ist eine wichtige Maßnahme der Gesundheitsförderung. Neben den gesundheitlichen Vorteilen gibt es auch ökologische Gründe, warum es sinnvoll ist, das Wassertrinken in Schulen zu fördern. Teilnehmende Schulen werden mit Materialien und Angeboten dabei unterstützt, das tägliche Wassertrinken im Schulalltag umzusetzen:

- Lehrer:innen-Workshops
- Unterrichtsmaterialien
- Plakate
- Trinkpass
- Wasserflaschen (Grundstufe)
- Unterstützung beim Kauf von Wasserflaschen/Trinkbrunnen (Sekundarstufe)

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Grundstufe: gute Integrierbarkeit in den Schulalltag, positive Effekte auf Trinkverhalten (mehr Leitungswasser, weniger süße Getränke), Trinkbewusstsein und Akzeptanz. Wasser trinken wird zur Selbstverständlichkeit.

Zielgruppe(n)

Schülerinnen und Schüler der Grundstufe und Sekundarstufen 1 und 2 sowie Lehrpersonen.

Zielgruppengröße

ca. 50 Schulen/Jahr, insg. 270 Schulen, 33.000 SuS und LL

Kooperation(en)

Fonds Gesundes Österreich

KONTAKT

Mag. Heidemarie Hell

0676/8587 034 315

heidemarie.hell@noetutgut.at

www.noetutgut.at

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 

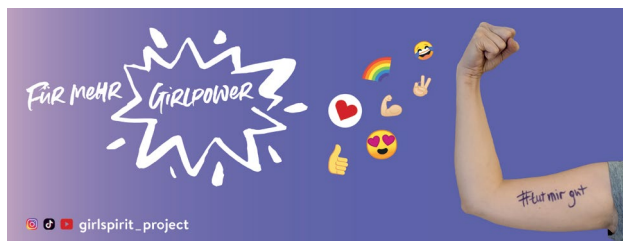
 **Fonds Gesundes
Österreich**

Influencerinnen für Power und gesunde Inspiration

GIRLSPIRIT

Mädchen und junge Frauen werden in Workshops im Umgang mit Social Media gestärkt. Interessierte Mädchen werden dabei begleitet, selbst gesundheitskompetente Influencerinnen für ihre Peer-Group zu werden.

FRAUENGESUNDHEITZENTRUM
beraten · begleiten · bewegen



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Mädchen und junge Frauen sind im Rahmen von Fokusgruppen und einer Online-Befragung zu ihrem Social Media Verhalten befragt worden. Workshops zu den Themen Social Media und Gesundheit wurden gemeinsam mit Mädchen und jungen Frauen entwickelt und erprobt. Diese entwickelten Workshops können Einrichtungen der außerschulischen Jugendarbeit und Schulen die Workshops buchen. Mädchen und jungen Frauen, die selbst als gesundheitskompetente Influencerinnen aktiv werden wollen, werden vom Projektteam begleitet und gecoacht. Diese produzieren in weiterer Folge eigenständigen, glaubwürdigen und gesundheitsstärkenden Content für Instagram, Tiktok und Youtube. Weitere Maßnahmen sind: Vernetzung von und Zusammenarbeit mit Akteur:innen der Jugendarbeit sowie begleitende Öffentlichkeitsarbeit.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Das Projekt hat eine Laufzeit von 2022 bis 2024. Aktivitäten Stand Mai 2023: Online-Befragung, Fokusgruppen, Konzeptionierungsworkshops, Umsetzung der Workshops "How to be real" und Vernetzungstreffen. Infos über die Aktivitäten und Social Media Kanäle: frauengesundheitszentrum.eu/girlspirit

Zielgruppe(n)

Mädchen und junge Frauen zwischen 12 und 20 Jahren in der gesamten Steiermark sowie Multiplikator:innen

Zielgruppengröße

Bis dato erreicht: rund 650 Mädchen und junge Frauen

Kooperation(en)

Schwerpunkte: außerschulische Jugendarbeit und Berufsorientierungsmaßnahmen

KONTAKT

Anita Adamiczek

031683 79 98

anita.adamiczek@fgz.co.at

frauengesundheitszentrum.eu

Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 

 **Fonds Gesundes Österreich**

Food Fighters-ein Gesundheitsprojekt für NEET Jugendliche



NEET Jugendliche leiten Workshops zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung für Schüler:innen und interessierte Anrainer:innen.



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Gerade für NEETs ist gesunde Küche aus vielen Gründen nicht selbstverständlich. Wenig Know-How, kaum Vorbilder und fehlende finanzielle Mittel sind Gründe, warum NEET Jugendliche sich oft ungesund ernähren. NEET Jugendliche von heidenspass fungieren nach Schulung durch Styria Vitalis als "Experten" für die Wissensvermittlung zu gesunder Ernährung – eine Erfahrung die sie in ihrem Selbstwert stärkt. Die von heidenspass konzipierten Workshops für Schüler*innen sowie auch Anrainer:innen wurden von den NEET Jugendlichen Co-angeleitet. Sowohl Schüler:innen wie auch interessierten Anrainer:innen haben von den Kochworkshops profitiert. Der Lernzuwachs über gesunde Ernährung erfolgt ganz ohne Fingerzeig, zwanglos und nachhaltig über praxisorientierte Workshops.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Das Empowerment der NEET führt zu nachhaltigem Wissen und Verhaltensveränderung. Die Mischung unterschiedlicher Zielgruppen hat viele Vorteile, wirkt der Vereinzelung entgegen und hat den Teilnehmenden neue Perspektiven eröffnet.

Zielgruppe(n)

NEETs
Schüler:innen
Anrainer:innen im Griesviertel

Zielgruppengröße

ca. 1.000

Kooperation(en)

Gesundheitsfonds Steiermark,
Styria Vitalis, Senior:innenrefrat,
Schulen

KONTAKT

Silvia Jöllli, Msc
0316/ 76 40 78
office@heidenspass.cc
www.heidenspass.cc

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 

 **Fonds Gesundes Österreich**

Positive Körperbilder fördern



Projekte zur Förderung eines positiven (Körper-) Selbstbildes und zur Reduktion des Gewichtsstigmas



Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz initiierte im Jahr 2021 einen Projektcall in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum Zukunft Gesundheitsförderung/Fonds Gesundes Österreich. Fünf Projekte werden seit dem Jahr 2022 zum Themenschwerpunkt "Förderung eines positiven (Körper-)Selbstbildes und Reduktion des Gewichtsstigmas" gefördert und umgesetzt, da gerade in der Pubertät, in der wichtige Prozesse der Identitätsfindung stattfinden, junge Menschen stark durch Inhalte aus den sozialen Medien beeinflusst werden. Der Fokus wird auf eine aktive Beteiligung der Zielgruppe, eine gendersensible Umsetzung sowie eine Förderung der gesundheitlichen Chancengerechtigkeit gelegt. Für Jugendliche und junge Erwachsene kommen u.a. Online-Sensibilisierungskampagnen, Workshops und kreative Methoden zum Einsatz. Für Bezugspersonen finden Fortbildungen statt.

Umsetzung und Verbreitung

Folgende Projekte werden österreichweit in diversen Bundesländern umgesetzt: Miteinander Schule gestalten/pro mente OÖ, #body_?/aks gesundheit GmbH, Real Girl's Art/ARGE FemiNina – GISA, Inside/FH Joanneum, I am good enough/ARGE WIG und queraum.

Zielgruppe(n)

Jugendliche, junge Erwachsene sowie deren Bezugspersonen

Kooperation(en)

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

www.agenda-gesundheitsfoerderung.at/kozug

KONTAKT

Mag.a Gerlinde Rohrauer-Näf

+43 676 848 191 801

gerlinde.rohrauer@goeg.at

www.fgoe.org



Gefördert aus Mitteln der Agenda Gesundheitsförderung und des Fonds Gesundes Österreich

Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben.

Hintergrundinformationen, Umsetzungsanleitung
und Checklisten

Für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges
Speisenangebot in der Gemeinschaftsverpflegung



Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Dieser Qualitätsstandard soll Betrieben wie Werksküchen, Kantinen und Essenslieferant:innen als kostenfreies und unterstützendes Instrument bei der Umsetzung einer genussvollen, gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung dienen, z.B. durch die bewusste Reduktion des Fleisch- und Steigerung des Gemüse-, Hülsenfrüchte- und Vollkorngetreideanteils.

Unternehmen, die sich an den Kriterien dieses wissenschaftlich fundierten Qualitätsstandards orientieren, leisten einen wesentlichen Beitrag zu mehr Gesundheit, Leistungsfähigkeit und höherer Lebensqualität ihrer Mitarbeiter:innen. Herzstück des Qualitätsstandards sind die Checklisten.

Umsetzung und Verbreitung

Der Standard steht unter www.sozialministerium.at zum kostenlosen Download bereit. Der Qualitätsstandard wurde nach Veröffentlichung an Expertinnen und Experten gesendet und insbesondere innerhalb der Zielgruppen breit gestreut.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gefördert aus den Mitteln von Gesundheitsförderung 21+



Zielgruppe(n)

Essensanbieter:innen,
Verantwortliche von Kantinen,
Entscheidungsträger:innen,
Fachkräfte, Beratungspersonal,
Mitarbeiter:innen, Gäste

Kooperation(en)

Einbeziehung und fachliche
Begutachtung durch qualifizierte
Expertinnen und Experten im
Setting der betrieblichen
Gemeinschaftsverpflegung

KONTAKT

Mag. Alexandra Hofer

+43 1 714 71 93 10

alexandra.hofer@oege.at

www.oege.at

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 



Fonds Gesundes
Österreich

inTakt - vom Gesundheitssolisten zum Ensemblemitglied

Neue Gesundheitsstrukturen bei den Wiener
Symphonikern



Gefördert durch
WiG

Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Musik ist Spitzensport; daher sollen alle Wiener Symphoniker:innen unterstützt werden, langfristig gesund ihre Leidenschaft zu leben, das Publikum auf höchstem künstlerischen Niveau zu unterhalten.

Mit inTakt wird eine wichtige gesundheitliche, betriebliche Ressource geschaffen, die die Musiker:innen künftig ebenso selbstverständlich zur Erbringung musikalischer Spitzenleistungen befähigt wie das tägliche Üben und die künstlerische Weiterentwicklung in diversen Ensembles.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

inTakt ist nur der Auftakt zum Aufbau eines Gesundheitsmanagements im Rahmen einer orchesterspezifischen Personalentwicklung. Die ersten Noten wurden erfolgreich gesetzt, nun geht es darum, unsere Gesundheitsmelodie gemeinsam weiter zu komponieren.

WIENER
SYMPHONIKER

IN TAKT
VOM GESUNDHEITSSOLISTEN ZUM
ENSEMBLEMITGLIED

Zielgruppe(n)

Wiener Symphoniker

Zielgruppengröße

144

Kooperation(en)

WiG, ÖGK
Quo Vadis Fitness
OrthoMotion, VAMED

KONTAKT

Mag. Bernhard Kircher

0664 821 8989

b.kircher@wienersymphoniker.at

www.wienersymphoniker.at

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

Bundesministerium
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH



Fonds Gesundes
Österreich

Qualitätsstandard für Wohn- und Pflegeeinrichtungen

für Seniorinnen und Senioren

Hintergrundinformationen,
Umsetzungsinformationen und Checklisten



Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Im Rahmen des Alterungsprozesses kommt es zu Veränderungen, die sowohl die körperliche wie auch die soziale Ebene betreffen. Eine unausgewogene Ernährung kann daher leichter zu Mangelzuständen führen sowie sich negativ auf den Therapieverlauf auswirken.

Ziel ist es, durch die Optimierung des Essensangebotes und den damit verbundenen Rahmenbedingungen, das Wohlbefinden und den Therapieverlauf möglichst positiv zu beeinflussen.

Für das Setting relevante Themen sind in Kapiteln näher beschrieben und in den dazugehörigen Checklisten zusammengefasst. Diese unterstützen bei einer Selbstevaluierung sowie bieten eine praxistaugliche Umsetzungshilfe, um Schritt für Schritt die Verpflegungssituation in Wohn- und Pflegeeinrichtungen zu optimieren.

Umsetzung und Verbreitung

Der Qualitätsstandard wurde nach Veröffentlichung an ausgewählte Expertinnen und Experten sowie Organisationen gesendet und insbesondere innerhalb der Zielgruppe breit gestreut. Kostenloser Download unter: www.sozialministerium.at

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gefördert aus den Mitteln von Gesundheitsförderung 21+



Zielgruppe(n)

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Wohn- und Pflegeeinrichtungen (z. B. aus den Fachbereichen Küche, Medizin, Pflege, Ernährung und Logopädie).

Kooperation(en)

Fachliche Begutachtung durch Expertinnen und Experten im Bereich Gemeinschaftsverpflegung für das Setting Wohn- und Pflegeeinrichtungen.

KONTAKT

Christina Lampl

0676 848 191 175

christina.lampl@goeg.at

www.goeg.at

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 

 **Fonds Gesundes
Österreich**

INES – Innovative Ernährungsschulungen im häuslichen Setting

Im Projekt INES werden kurze, wissenschaftlich fundierte und praxisnahe Schulungs-Videos zur gesunden Ernährung für pflegebedürftige ältere Personen, pflegende Angehörige und Personen der 24-Stunden-Betreuung erarbeitet.



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Das Ziel des Projektes INES ist die Vermittlung eines gesundheitsfördernden Ernährungsverhaltens durch das Angebot innovativer Online-Ernährungsschulungen.

Es wurde eine umfassende Bestandsaufnahme mit allen involvierten Zielgruppen mithilfe qualitativer Interviews durchgeführt. Danach wurden auf den identifizierten Bedarf aufgebaute innovative, kurze, wissenschaftlich-fundierte und praxisnahe Schulungsvideos zur gesundheitsfördernden Ernährung entwickelt. Diese Videos werden auf einer kostenlosen Online-Plattform zur Verfügung gestellt und u.a. durch Medien (Zeitschriften, Social Media) und unsere Kooperationspartner beworben und verteilt. Es wird auch ein „Ernährungszertifikats“ entwickelt, welches bei Absolvierung einer bestimmten Anzahl an Online-Modulen von der Med. Uni Graz/den Geriatrischen Gesundheitszentren Graz ausgestellt wird.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Am Ende des Projektes werden die Online-Schulungen mithilfe von Einzelinterviews und/oder Fokusgruppeninterviews – je nach Ressourcen der Zielgruppen – evaluiert. Zusätzlich wird ein Fragebogen zur Evaluierung des Projektes entwickelt, der an alle 3 Zielgruppen gerichtet sein soll.



INES – Innovative Ernährungsschulungen



GRAZ
GERIATRISCHE
GESUNDHEITZENTREN

Zielgruppe(n)

pflegebedürftige ältere Menschen, pflegende Angehörige, Personen der 24-h-Betreuung

Zielgruppengröße

500 Personen aus allen drei Zielgruppen

Kooperation(en)

Inst. Pflegewissenschaft der Med.Uni Graz, Geriatr. Gesundheitszentren Graz, 24 h

KONTAKT

Dr. Doris Eglseer, MSc, BBSc

0316/ 385 71635

doris.eglseer@medunigraz.at

<https://pfliegewissenschaft.medunigraz.at/>

Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 



Fonds Gesundes Österreich

Ortsmitte. Wir gehören zusammen.



Das Projekt Ortsmitte initialisierte Begegnungsorte für ältere Menschen um die Ortskerne von drei steirischen Gemeinden zu beleben und das soziale Miteinander zu fördern.



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Zu Projektbeginn wurden aktivierende Gespräche in allen drei Gemeinden mit Stakeholdern durchgeführt um den Bedarf in den Gemeinden abzufragen. Anschließend wurden regelmäßige Gruppentreffen mit älteren Menschen umgesetzt. Aktivitäten beinhalteten unter anderem gemeinsame Mittagessen, Kräuterwanderungen oder Ausflüge. Zudem wurde in einem zweiten Projektstrang Maßnahmen zum Thema sozialer Leerstand aufgebaut. Dazu wurden ein Online-Fragebogen inklusive Auswertungstool zum sozialen Leben in den Gemeinden, eine Website mit möglichen Förderungen, wissenschaftlichen Hintergründen und Good Practice Beispielen, ein Photovoice-Prozess zum Thema Begegnungsorte in Gemeinden, eine Vortragsreihe zum Thema Begegnen und gesundheitsförderliche Raumplanung und einen Leitfaden zur gesundheitsförderlichen Raumplanung erstellt.

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Begegnungsmöglichkeiten in ländlichen Gemeinden und generell der soziale Zusammenhalt ist für die Projektgemeinden ein großes Anliegen. Die Projektgruppentreffen finden auch ein Jahr nach Projektende regelmäßig statt.

Zielgruppe(n)

Ältere Menschen

Zielgruppengröße

671 Kontakte mit älteren Menschen

Kooperation(en)

3 steirische Gemeinden, regionale und nationale Stakeholder

KONTAKT

Silvia Marchl

0316 / 82 20 94- 71

silvia.marchl@styriavitalis.at

www.styriavitalis.at

Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 

 **Fonds Gesundes Österreich**

LOK Ernährung

GUTessen 

Entwicklung & Implementierung von praxisnahen Gesundheits- und Ernährungsmaßnahmen für Mitarbeiter:innen und Klient:innen. Bereitstellung der Erfahrungen für psychisch kranke Menschen im Verein.



Ziele, Aktivitäten, Inhalte und Methoden

Personen mit schweren psychischen Erkrankungen haben ein erhöhtes Risiko für Übergewicht, Adipositas und assoziierte Erkrankungen. Bewusstsein über die Wirkung der Ernährung, Kompetenz bzgl. Planung und Zubereitung von gesundheitsförderlichen Mahlzeiten sind oft nicht vorhanden. Ernährungsbildung, der Aufbau von Kochkompetenz und das (Wieder)Gewinnen der Freude am guten Essen kann Aktivitätseinschränkungen abbauen sowie Selbstbestimmung und Eigeninitiative stärken.

Ziele des Projekts:

- Wissen/Kompetenzen und Ernährungsverhalten der Klientinnen verbessern,
- Bewusstsein und Umsetzungskompetenz der Klientinnen und Klienten, Betreuer:innen erhöhen
- Ernährungsinterventionen strukturell verankern

Maßnahmen:

Erhebungen, Workshops, Entwicklung einer Toolbox, Evaluation und Distribution

Evaluation, Ergebnisse, Fazit

Toolbox mit Instrumenten zur Verbesserung der Verpflegung und Essverhaltens; 24 Genuss/ Kochworkshops, Rezeptsammlung für Klientinnen Biokistl für Wohngemeinschaften; Implementierung der Projektergebnisse im gesamten Verein

Zielgruppe(n)

Klient:innen und Mitarbeiter:innen im Verein LOK Leben ohne Krankenhaus

Zielgruppengröße

rund 700 Menschen im Verein

Kooperation(en)

gutessen consulting
Wiener Gesundheitsförderung
Fonds Gesundes Österreich
Fonds Soziales Wien

KONTAKT

K. Watzka, R. Zehetgruber

01/ 586 56 46

lok@lok.at, office@gutessen.at

www.lok.at

Gefördert aus den Mitteln des
Fonds Gesundes Österreich.

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●

 **Fonds Gesundes Österreich**

Forum "Österreich isst regional"



Aktionsplan
nachhaltige
öffentliche
Beschaffung

Die Vision ist eine 100% regionale & saisonale Lebensmittelbeschaffung in Verbindung mit einer Bio-Quote von 55% bis 2030 und die Umsetzung der naBe-Kriterien in öffentlichen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.



Ihr Team des Forums "Österreich isst regional": Magdalena Aigner, Andrea Ebner-Pladerer und Martin Manschein



Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Das Forum „Österreich isst regional“ hat die Aufgabe, an der Etablierung des Vorbildcharakters der öffentlichen Hand im Bereich der Beschaffung nachhaltiger und regionaler Lebensmittel in Österreich mitzuwirken. Nach einem Lebensmittelgipfel der Bundesregierung im Frühjahr 2020 wurden diese Vorhaben aus dem Regierungsprogramm vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML) zum Anlass genommen, gemeinsam mit allen neun Bundesländern und weiteren Trägern, dieses Forum ins Leben zu rufen. Als zentrale Servicestelle und Plattform geht das Forum „Österreich isst regional“ dabei auf die besondere Rolle der öffentlichen Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung unter anderem in Zentralküchen, Krankenhäusern, Mensen, Schulen und Kindergärten ein.

Umsetzung und Verbreitung

Das Forum unterstützt bei der Umsetzung von Transformationsprozessen bis hin zu einer nachhaltigeren Lebensmittelbeschaffung sowohl angebots- als auch nachfrageseitig in Form von Informations- u. Austauschveranstaltungen unter Einbeziehung unterschiedlicher Stakeholder.

Zielgruppe(n)

Küchenleitungen,
Einkaufsverantwortliche und
Stakeholder:innen im
öffentlichen Bereich

Kooperation(en)

Träger des Forum: BML und
Bundesländer sowie BMK,
BMLV, LKÖ, WKÖ,
AMA-Marketing und BBG als
zentraler Einkaufspartner

KONTAKT

Andrea Ebner-Pladerer

forum@nabe.gv.at

[www.nabe.gv.at/forum-](http://www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional/)

[oesterreich-isst-regional/](http://www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional/)

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH 

 **Fonds Gesundes
Österreich**

10 Ernährungsregeln der ÖGE - aktualisiert



Eine Ernährung nach den 10 Regeln der Österr. Gesellschaft f. Ernährung ist gesundheitsfördernd und trägt zu einem nachhaltigeren Lebensstil bei.

1. VIELSEITIG & GENUSSVOLL ESSEN	2. REICHLICH FLÜSSIGKEIT TÄGLICH MINDEST 1,5 LITER	3. GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE & OBST TÄGLICH 5 PORTIONEN	4. VOLLKORN-GETREIDEPRODUKTE & ERDÄPFEL TÄGLICH 4 PORTIONEN	5. MILCH & MILCHPRODUKTE TÄGLICH
6. FISCH 1-2 PORT. WÖCHENTLICH SELTEN FLEISCH & WURSTWAREN / EIER 2-3 PORT. WÖCHENTLICH	7. WENIG FETT UND FETTREICHE LEBENSMITTEL	8. SPARSAM BEI ZUCKER UND SALZ	9. SCHONEND ZUBEREITEN	10. AKTIVER & GESUNDER LEBENSSTIL

Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Eine nachhaltige Ernährungsweise sollte allen Bevölkerungsteilen zugänglich sein und die Dimensionen Gesundheit, Umwelt, Soziales und Tierwohl berücksichtigen.

Wie sich das einfach umsetzen lässt, hat die ÖGE auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse in 10 Regeln formuliert. Diese enthalten nützliche Tipps und weiterführende Informationen für die richtige Lebensmittelauswahl, Infos zu Nahrungsinhaltsstoffen und Gesundheitsförderung sowie Mengenvorschläge und Portionsgrößen. 2022 wurden die 10 Regeln aktualisiert und um Empfehlungen für eine nachhaltigere Ernährungsweise ergänzt. Das nächste Update erfolgt 2023. Damit werden die nationalen SDG Ziele für eine nachhaltige Entwicklung unterstützt.

Umsetzung und Verbreitung

Die Unterlagen werden laufend über die Verteiler der ÖGE an Expertinnen und Experten, Medien, Bildungseinrichtungen und Sonstige breit gestreut.

Kostenloser Download (Langfassung und Factsheets) unter www.oege.at

Zielgruppe(n)

Sie dienen Fachkräften als Kommunikationsmittel und Verbraucher:innen als leicht verständliche Anleitung zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung.

Kooperation(en)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung DGE e.V.

Universität Wien, Department für Ernährungswissenschaften

KONTAKT

ÖGE

01/714 71 93

info@oege.at

www.oege.at

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●



Fonds Gesundes Österreich

Joint Action Best-ReMaP

Work Package 7:
Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen in
öffentlichen Einrichtungen im Setting Kindergarten
und Schule



Ziele, Inhalte und Eckpunkte des Programms

Die Qualität des Speiseangebotes in Bildungs- /Betreuungseinrichtungen hat Einfluss auf die Gesundheit der Kinder und Jugendlichen und zugleich Vorbildwirkung. Eine Optimierung des Angebotes durch eine verbesserte Auswahl an gesundheitsförderlichen Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen ist daher erstrebenswert.

Im Rahmen des WP7 der Joint Action Best-ReMaP wird ein Austausch und Transfer von Wissen aus den EU Mitgliedsstaaten hinsichtlich öffentlicher Beschaffung von Lebensmitteln gefördert und aufgebaut, ein gemeinsames Pilot-Beschaffungstool getestet und Evaluationskriterien für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln entwickelt, um Empfehlungen für eine institutionalisierte Implementierung öffentlicher Beschaffungsverfahren für Qualitätslebensmittel in allen EU-Staaten abgeben zu können.

Umsetzung und Verbreitung

Work Package 7 der EU Joint Action Best-ReMaP
Neun EU Mitgliedsstaaten und Bosnien und Herzegowina
Work-Package-Leitung: slowenisches Institut für Public Health (NIJZ)
Projektstart: Oktober 2020 / Projektende: September 2023



Best-ReMaP

Healthy Food for a Healthy Future

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH



Zielgruppe(n)

direkt: Verpflegungsbetriebe,
Lebensmittelproduzenten,
Gemeinden,
Entscheidungsträger:innen
indirekt: Kinder und
Jugendliche, Eltern

Kooperation(en)

Umsetzung in Österreich unter
der Leitung des BMSGPK in
Zusammenarbeit mit GÖG und
AGES

KONTAKT

Gabriele Antony, BA, MA

+43 1 515 61 - 349

gabriele.antony@goeg.at

www.goeg.at

 **Bundesministerium**
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Gesundheit Österreich
GmbH



**Fonds Gesundes
Österreich**

KONFERENZMODERATION



MAG.ª SONJA KATO

Mag.ª Sonja Kato absolvierte das Diplomstudium Geschichte an der Universität Wien. Später absolvierte sie die Schweizer Coaching Akademie - Business und Managementcoach nach dem St. Galler Coaching Modell (TM) und ist im etabliertesten Coaching-Netzwerk im deutschen Sprachraum, HAUFE, gelistet. Zu ihren Auftraggeberinnen und Auftraggebern gehören große heimische Unternehmen (ÖBB, SIEMENS, A1, ORF) und eine Vielzahl von Führungspersonen, die auf ihre Begleitung vertrauen. Sonja Kato moderiert seit über zehn Jahren Tagungen, Konferenzen, Preisverleihungen - online sowie live vor Ort in den Sprachen Englisch und Deutsch. Kato ist zudem ehrenamtlich als Pink Ribbon-Botschafterin für die Österreichische Krebshilfe aktiv sowie Vorstandsmitglied im Jüdischen Beruflichen Bildungszentrum.

CO-MODERATION



MAG.ª BIRGIT PICHLER

Mag.ª Birgit Pichler ist Unternehmensberaterin, Trainerin und Moderatorin im Feld der Gesundheitsförderung. Ihre Wurzeln liegen in der Ernährungswissenschaft und der Frauengesundheitsförderung. Haupteinsatzgebiet ist die betriebliche Gesundheitsförderung mit Themen rund um gesundes Führen, Selbstfürsorge, Stressmanagement sowie Gesundheit in einer digitalen (Arbeits-)Welt.

REFERENTINNEN UND REFERENTEN



DR.^{IN} CHRISTINA BREIL

ist promovierte Psychologin und Expertin für Gesundheitsförderung bei Kindern und Jugendlichen. Während ihres Studiums beschäftigte sie sich unter anderem mit der Erforschung motorischen Lernens sowie numerischer Kognition. Sie verfasste ihre Bachelorarbeit am Max-Planck-Institut für Kognitions- und Neurowissenschaften und studierte ein Semester an der Universität von Amsterdam. Nach ihrem Masterabschluss trat sie der Graduiertenschule für Lebenswissenschaften der Universität Würzburg bei. Ihre Dissertation zum Thema „Blickkontakt und Sozialverstehen bei Jugendlichen und Erwachsenen“ erhielt die Bestnote und wurde später mit dem Promotionspreis der Unterfränkischen Gedenkjahrstiftung ausgezeichnet. Seit Juli 2021 ist sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Gesundheitsförderung und Prävention im Bereich Kinder- und Jugendgesundheit beschäftigt und evaluierte dort unter anderem das Projekt „KIDS essen gesund“.



PETRA EBERHARTER, BSC, MSC

Petra Eberharter, BSc MSc ist Diätologin, Sporternährungscoach und Jungsommelier mit langjähriger Erfahrung in der Prävention und Behandlung von Krankheiten durch eine personalisierte Ernährungstherapie. Nachdem sie ihr Bachelorstudium an der FH Gesundheitsberufe OÖ, absolviert hatte, legte sie berufsbegleitend das Masterexamen in „Angewandter Ernährungsmedizin - Applied Nutrition Medicine“ an der FH Joanneum und MedUNI Graz ab. In ihrer Laufbahn hat die Diätologin den Fokus auf die Verbindung von schulmedizinischen Ansätzen und der Komplementärmedizin, sowie auf die Kommunikation von medizinischen Inhalten für Laien gelegt. Ihre ernährungsmedizinische Praxis ist spezialisiert auf ganzheitliche Darmgesundheit, vegane Ernährung und Pflanzenheilkunde. Für sie steht der Genuss und die individuelle Betreuung ihrer Patienten und Patientinnen im Vordergrund. Strikte Verbote lehnt sie ab, stattdessen fördert sie einen genussvollen Umgang zurück zum persönlichen Wohlfühl-Ich. Neben ihrer Praxis arbeitet Petra Eberharter im Bereich der betrieblichen Gesundheitsförderung, schreibt Ernährungsartikel, steht für Fachinterviews vor der Kamera oder unterstützt Projekte, wie die Marssimulationen des Österreichischen Weltraumforums durch ihr ernährungsmedizinisches Fachwissen.



OR MAG. GEORG FRISCH

Oberrat Mag. Georg FRISCH, Ernährungswissenschaftler, Hauptlehrbeauftragter für Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Institut Wirtschaftsdienst der Heereslogistikschule, Wien. Geboren 1967 in St. Pölten. Nach Absolvierung einer Kochlehre beruflich tätig als Koch, Küchenchef und Koch der Produktentwicklung bei der Firma Gourmet Menü Service in St. Pölten. Von 1997 bis 2002 Studium der Ernährungswissenschaften, Universität Wien, Wahlfachrichtung Lebensmitteltechnologie; Diplomarbeit: „Die praktische Umsetzung der DACH-Referenzwerte in der Gemeinschaftsverpflegung“. Bis 2005 Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Department für Ernährungswissenschaften. Seit 2005 ist Frisch Ernährungswissenschaftler beim Österreichischen Bundessheer.



DIPL.OEC.TROPH. IN BIRGIT HÖFERT

Birgit Höfert hat in München Ökotrophologie studiert. Seit neun Jahren ist sie bei der aks gesundheit GmbH für verschiedene Projekte im Bereich Elementarpädagogik und Schulen zum Thema Ernährung zuständig. Sie leitet das Projekt „Unschmeckt's“ innerhalb der Initiative „Kinder essen gesund“ des FGÖ. Neben der Projektleitungstätigkeit ist sie als selbständige Ernährungsberaterin unter anderem seit über 12 Jahren für die organisatorische Leitung der ARGE Küchenleitung in Vorarlberg zuständig.



LORENA HOORMANN, BSC.

Senior Consultant und Researcherin des „Instituts für systemische Organisationsforschung“; Studium der empirischen Wirtschafts- und Sozialwissenschaften sowie Soziologie; zertifizierte psychoLOGISCHe Coachin und Trainerin; Hochschullektorin; Speakerin und Moderatorin; Einführungsberaterin BGF-Unternehmer:innenmodell „Gesundes Führen ©“; Gesunder Betrieb Beraterin für die „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH; selbstständige Trainerin, Coachin und Unternehmensberaterin (Hoormann Consult); Gründungsmitglied der Future Business Consultants.

Arbeits- und Forschungsschwerpunkte:

- Systemische Organisationsentwicklung
- Prozessevaluierung
- Gesundheitsförderung und gesunde Arbeitskulturen
- SelbstwirkKRAFT©
- Veränderungsfähigkeit
- Gesundes Führen



MAG.^A ILONKA HORVÁTH

Ilonka Horváth arbeitet als Senior Health Expert im Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit an der Gesundheit Österreich GmbH. Die Psychologin mit Studienschwerpunkt Gender bzw. Zugehörigkeitsdiskursen befasst sich in ihrer langjährigen Tätigkeit an der GÖG mit Public Health-Fragen insb. zu Sucht, zu betrieblicher Gesundheitsförderung, Gesundheitsfolgenabschätzung und partizipativen Ansätzen. Im Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit widmet sie sich seit 2022 den Themen nachhaltige Ernährungssysteme, gesundheitliche Co-Benefits von Klimaschutz und klimaresilientes Gesundheitswesen: Klimakompetenz in den Gesundheitsberufen und die Entwicklung eines regionalen Klimaresilienz-Checks Gesundheit. Sie ist Mitglied des Climate Change and Public Health Thematic Committee der International Association of National Public Health Institute (IANPHI) und der Working Group on Health in Climate Change (HIC) der European Environment and Health Task Force (WHO).



MAG.^A ELFRIEDE HUFNAGL

Elfriede Hufnagl ist Politikwissenschaftlerin und Leiterin der Abteilung „Gesunde Stadt – Gesunde Regionen“ der Wiener Gesundheitsförderung – WiG. In ihrer Abteilung ist sie u.a. verantwortlich für das kommunale Gesundheitsförderungsprogramm „Gesunde Bezirke“ und das FGÖ-geförderte Projekt „Schlau sein – Gesund essen“. Ihre Themenschwerpunkte sind Public Health, kommunale Gesundheitsförderung, Health in All Policies sowie soziale Ungleichheit.



KATHARINA JANECEK, BSC, MA

Katharina Janecek ist Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitsreferentin bei der Wiener Gesundheitsförderung (WiG) in der Abteilung „Gesunde Stadt – Gesunde Regionen“. Sie ist dort als Programmleitung „Gesunde Brigittenau“ im Rahmen des Programms „Gesunde Bezirke“ in der kommunalen Gesundheitsförderung tätig. Sie trägt zudem Verantwortung für den WiG-Themenschwerpunkt „Ernährung“ und leitet das Projekt „Schlau sein – Gesund essen“.

Neben ihrem berufsbegleitenden Masterstudium „Lebensmittelproduktentwicklung und Ressourcenmanagement“ war sie in der qualitativen Marktforschung tätig. Seit elf Jahren engagiert sie sich zudem als Betreuerin für Kinder und Jugendliche im Kulturverein KAOS.

Arbeits- und Forschungsschwerpunkte:

- Kommunale Gesundheitsförderung
- Ernährungskompetenz
- Ernährung von Kindern & Jugendlichen
- Gesundheitsförderung & Umwelt/Klima
- nachhaltige Ernährung & alternative Proteinquellen
- Sensorik



MAG.ª RITA KICHLER

Die Ernährungswissenschaftlerin ist seit 1998 im Fonds Gesundes Österreich tätig. Ihre Zuständigkeit im Fonds Gesundes Österreich umfassen die Themenbereiche Ernährung und Lebensstil, Gemeinschaftsverpflegung, die schulische und außerschulische Gesundheitsförderung sowie Gesundheitsförderung für Kinder und Jugendliche. Die Aufgaben reichen von der fachlichen Begutachtung der Projektanträge, über die Begleitung von Förderprojekten und Betreuung von Kooperationsmaßnahmen bis hin zur Entwicklung und Umsetzung von Schwerpunktprogrammen und Initiativen. Aktuell leitet sie die Initiative Kinder essen gesund.

Mag.ª Kichler ist Mitglied der Nationalen Ernährungskommission (NEK) und als Experte für Ernährung in den Arbeitsgruppen der NEK „Gemeinschaftsverpflegung“ und „Nachhaltigkeit“ vertreten. Sie übt Beiratsfunktion in ernährungsspezifischen Gremien aus und ist externe Lektorin am Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien.



PROF.^{IN} DR.^{IN} DR.^{IN} H.C.MULT. ILONA KICKBUSCH

Ilona Kickbusch ist Professorin an der Universität Genf und Leiterin des Digital Health Transformation Labs. Sie ist eine der führenden Expertinnen für globale Gesundheit und Beraterin des Generaldirektors der WHO. Sie ist Council Chair des World Health Summit in Berlin und Vizepräsidentin des European Health Forums Gastein. Sie ist Mitglied des WHO Councils for the Economics of Health for All. Sie ist in viele Initiativen zur Stärkung von Global Health involviert – auch im Rahmen von G7, G20 und der EU-Präsidentschaften. Sie war Direktorin bei der WHO und Professorin an der Yale University. Sie ist die Initiatorin der Ottawa Charter für Gesundheitsförderung. Sie ist u.a. Honorar Professorin an der Charité und Trägerin des Bundesverdienstkreuzes, sowie der WHO-Medaille in Anerkennung ihrer Beiträge zu Global Health.



DR. DANIEL KOFAHL

Dr. Daniel Kofahl ist Ernährungssoziologe und leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK-Consult) in Kassel. Er lehrt Soziologie der Ernährung an der Universität Wien und Sozialwissenschaftliche Grundlagen an der Universität Salzburg. Seit 2011 ist er einer von zwei Sprechern der AG Kulinarische Ethnologie bei der Deutschen Gesellschaft für Sozial- und Kulturanthropologie (DGSKA). Seine Forschungsschwerpunkte liegen in den Gebieten Ernährungskultur, Agrar-, Genuss- und Gesundheitssoziologie. Zentral ist für ihn der transdisziplinäre Ansatz: Akteure aus Wissenschaft, Politik und kulinarischer Praxis zusammenzubringen. An der Universität Trier erforschte er im DFG-Projekt „Digitale Selbstvermessung (in Bezug auf Ernährung)“ neue Formen des Smartphone-basierten „Diet Trackings“, in einem Citizen-Science-Projekt an der Technischen Universität Berlin forschte er zur „Praxis und Ästhetik des Essens“.



KARIN KOLLER, MPH

Public Health Expertin, Ernährungstrainerin, Vital- und Adipositastrainerin, Kindergesundheitstrainerin und Nordic Walking Instruktorin. Erfahrung im Bereich Gesundheitsförderung als Kindergesundheitstrainerin für das Projekt „Kinder gesund bewegen“ und „Fit für Österreich“ über die Sportunion Klagenfurt. Seit 2017 Mitarbeiterin im Bereich Naturküche bei Styria vitalis. Projektkoordination vom Projekt „Mimi isst“ sowie GET! - Gesunde Entscheidungen treffen. Mitarbeit bzw. Projektkoordination vom Projekt „KIDS essen gesund“. Derzeit Koordination vom Bereich Food Literacy, Prozessbegleitung und Durchführung von Projekten zur Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere der Mittagsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen.



PROF.^{IN} (FH) DR.^{IN} ANNA ELISABETH PURTSCHER

... ist Leiterin des Lehr- und Forschungspersonals des Fachhochschul-Bachelor-Studiengangs Diätologie, der Weiterbildungslehrgänge Master of Science in Klinischer Diätologie und Master of Science in Ernährungskommunikation, sowie des Hochschullehrgangs Gesunde und nachhaltige Ernährung an der fh gesundheit in Innsbruck. Die Forschungstätigkeit des Studiengangs umfasst die Erhebung des Ernährungszustandes der erwachsenen Tiroler Bevölkerung und dessen Auswirkungen auf Nachhaltigkeitsaspekte. Zahlreiche drittmittelfinanzierte Projekte zeugen von Purtschers Expertise bezüglich der Themen Ernährungskommunikation, Digitalisierung in der Diätologie und Nachhaltigkeit. Insbesondere ist sie spezialisiert auf Aspekte der Weiterentwicklung des diätologischen Ausbildungsprozesses, sowie der Professionalisierung der Diätologie. Darüber hinaus ist sie langjähriges Mitglied der Nationalen Ernährungskommission Österreich.



MAG.^A GERLINDE ROHRAUER-NÄF, MPH

Sie ist stellvertretende Leiterin im Fonds Gesundes Österreich (FGÖ) und seit 2022 Abteilungsleiterin des neu gegründeten Kompetenzzentrums „Zukunft Gesundheitsförderung“ im FGÖ. Sie ist Psychologin und hat ein postgraduelles Public Health Studium an der Medizinischen Universität Graz absolviert. Sie setzt sich vor allem für Weiterentwicklung von „psychosozialer Gesundheitsförderung“ und für Ansätze der Gesundheitsförderung für ältere Menschen im kommunalen Kontext ein. Aktuell hat sie außerdem mit ihrem Team einen partizipativen Strategieprozess „Zukunft Gesundheitsförderung“ im Auftrag des BMSGPK umgesetzt.

Arbeitsschwerpunkte/Forschungsinteressen:

- Gesundheitsförderung und Primärprävention
- Public Health
- psychosoziale Gesundheitsförderung
- Gesundheit und Nachbarschaft (kommunale Gesundheitsförderung)
- Strategieentwicklung und Beteiligung für Gesundheitsförderung



ASS.-PROF.^{IN} MAG.^A DR.^{IN} PETRA RUST

Ernährungswissenschaftlerin an der Universität Wien

Berufliche und wissenschaftliche Aktivitäten:

- Studienprogrammleiterin der Ernährungswissenschaften
- Mitglied der Nationalen Ernährungskommission (NEK)
- Task-Force-Leiterin der „Gemeinschaftsverpflegung“ der NEK
- Mitglied des wissenschaftlichen Beirats des FGÖ
- Vorstandsmitglied der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung
- Verband der Ernährungswissenschaften
- Task-Force-Mitglied für internationale Beziehungen und Recht
- Guest Editor für ernährungswissenschaftliche Journals
- Lehraktivitäten in den Bereichen Ernährungslehre: angewandt und multidisziplinär, Lebensstil-/ernährungsassoziierte Erkrankungen/Diätetik, Besonderheiten der Ernährung während des Lebenszyklus
- Betreuung zahlreicher Bachelor-/Masterarbeiten
- Leitung und Mitglied diverser curricularer Arbeitsgruppen

Forschungsinteressen:

- Evaluierung des Ernährungsstatus diverser Personengruppen
- Implementierung und Validierung von Ernährungserhebungsmethoden
- Analyse der Körperzusammensetzung und Energiebedarfserhebungen
- Einflussfaktoren auf Ernährungsverhalten und -status von Schwangeren, Stillenden, Kindern und Jugendlichen sowie sozial benachteiligten Bevölkerungsgruppen
- Evaluierung von Ernährungsangebot und Optimierung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Nachhaltige Ernährung – Bewusstsein und Akzeptanz



MAG.^A ANNA SCHACHNER, MA

Anna Schachner studierte Soziologie und Bildungswissenschaften an der Universität Wien und der Humboldtuniversität zu Berlin. Sie ist seit 2012 für queraum.kultur- und sozialforschung in europäischen und nationalen Projekten sowie Evaluationen tätig. Ihre Arbeitsschwerpunkte umfassen Gesundheitsförderung, Familiensoziologie, die Inklusion benachteiligter Personengruppen und Gewaltforschung. Sie hat langjährige Erfahrung in der begleitenden, summativen und formativen Evaluation, insbesondere mit einem Fokus auf qualitativen und partizipativen Forschungsmethoden bzw. -zugängen. Seit 2016 ist sie zudem als externe Lektorin der Universität Wien zu qualitativen Methoden und seit 2019 als externe Lektorin zu wissenschaftlichem Arbeiten im Studiengang „Early Life Care“ der Privatmedizinischen Universität Salzburg tätig.



MAG.ª DR. ANDREA SCHMIDT, MSc.

Sie leitet seit 2022 das Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit an der Gesundheit Österreich GmbH. Davor war sie in den Bereichen Gesundheitsökonomie und Gesundheitssystemanalyse an derselben Organisation als stellvertretende Abteilungsleiterin tätig. Sie verfügt über ein Doktorat in Sozial- und Wirtschaftswissenschaften der WU Wien, und einen MSc in Public Policy and Human Development der Universität Maastricht (Niederlande). Aktuell verantwortet sie umsetzungsorientierte Forschungsprojekte im Bereich gesunde und nachhaltige Ernährungssysteme.



KARINA WAPP, BA, MA, MSc

Karina Wapp absolvierte das Bachelorstudium „Gesundheitsmanagement und Gesundheitsförderung“ und direkt im Anschluss das Masterstudium „Management im Gesundheitswesen“ an der Fachhochschule Burgenland. Seit Feber 2010 ist sie in der für Gesundheit zuständigen Abteilung im Amt der Burgenländischen Landesregierung tätig und für Gesundheitsförderung und Prävention zuständig. Im Herbst 2021 schloss sie ihr zweites Masterstudium „Gesundheitsförderung und Personalmanagement“ ab. Seit Herbst 2022 leitet sie das Referat „Öffentlicher Gesundheitsdienst und Gesundheitsmanagement“ im Land Burgenland. Schwerpunkte ihrer Arbeit liegen in der Entwicklung und Umsetzung von Projekten im Bereich der Gesundheitsförderung, insbesondere in den Settings Kindergarten und Volksschule. Zu ihren Aufgaben zählen des Weiteren u.a. die Koordination der Frühen Hilfen im Burgenland sowie die Leitung und Organisation des Projektes „Meine Gesundheitstage“. Seit Herbst 2022 ist sie als externe Lektorin an der Fachhochschule Burgenland im Masterstudiengang „Gesundheitsförderung und Personalmanagement“ tätig.



ALEXANDRA WEGHOFER, BA, MSC

Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Fachhochschule Burgenland GmbH
Berufserfahrung: Forschungs- und Lehrtätigkeit im Bereich Gesundheitsförderung und Gesundheitsmanagement seit 2017

Akademische Ausbildung:

- Bachelor of Arts in Business in Gesundheitsmanagement und Gesundheitsförderung
- Master of Science in Health Studies in Gesundheitsförderung und Gesundheitsforschung
- Zertifizierungen im Bereich Projektmanagement und Management-Simulationsplanspiele

Forschungsschwerpunkte:

- Evaluation von Gesundheitsforschungsprojekten, Prozess- und Projektbegleitung von (internationalen) Forschungsprojekten, kommunale Gesundheitsförderung, betriebliches Gesundheitsmanagement, schulische Gesundheitsförderung, Digitalisierung in der Gesundheitsförderung, digitale Kompetenzen von Health Professionals.
- Mitarbeit und Projektleitung in nationalen und internationalen Forschungsprojekten, u.a. Gesundheitsförderungsprojekte im Setting Schule und Kindergarten zu den Themen Mobilitäts- und Bewegungsförderung und Verbesserung der Ernährungsgewohnheiten.



STEPHANIE WUNDER

... arbeitet als Leiterin des Teams nachhaltige Ernährung beim unabhängigen Think Tank Agora Agrar. Kernthema ihrer Arbeit ist die Erforschung förderlicher politischer Rahmenbedingungen für nachhaltige Ernährungssysteme in Deutschland und auf EU-Ebene. Dies umfasst die Erstellung von Konzepten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, zur Förderung von pflanzenbetonten Ernährungsweisen sowie zur Ausgestaltung nationaler und regionaler Ernährungsstrategien. Bevor sie im September 2022 zu Agora Agrar kam, arbeitete Stephanie Wunder über 15 Jahre lang am Ecologic Institute als Koordinatorin für nachhaltige Ernährungssysteme und Landnutzungspolitik. Dort befasste sie sich in zahlreichen nationalen und europäischen Projekten an der Schnittstelle zwischen Forschung und Politikberatung mit Fragen zur Transformation der Ernährungssysteme. 2006 arbeitete sie ein halbes Jahr bei der Europäischen Kommission in der deutsch-österreichischen Abteilung für ländliche Entwicklung der Generaldirektion Landwirtschaft. 2008 unterrichtete sie für ein Forschungssemester an der Universität Denver. Stephanie Wunder studierte Landschaftsplanung mit Studienschwerpunkt Umweltpolitik an der Technischen Universität Berlin.



DR. GEORG ZEPKE

Leiter, Senior Consultant und Researcher des „Instituts für systemische Organisationsforschung“ und Gründer des Verlags „Texte zur systemischen Organisationsforschung“.

Studium und Doktorat im Fachbereich Psychologie an der Universität Wien; Unternehmensberater, Trainer und Organisationswissenschaftler; Arbeitspsychologe; Hochschullektor; langjähriger Konsulent des Instituts für Interdisziplinäre Forschung und Fortbildung der Alpen-Adria Universität; Lehrtrainer der Österreichischen Gesellschaft für Gruppendynamik und Organisationsberatung (ÖGGO), Lehrsupervisor (ÖVS), Netzwerkpartner mehrerer Beratungsfirmen.

Arbeits- und Forschungsschwerpunkte:

- Interventionsorientierte Forschungsstrategien
- qualitative Methodologie
- systemische Organisationsentwicklung
- Evaluierung und Begleitung von Organisationsveränderungsprozessen und Qualifikationsprogrammen
- Gesundheitsförderung.

FOTONACHWEIS PORTRAITFOTOS

- Eberharter, Petra: Diaetologie-Eberharter
- Griebler, Robert: R. Ettl
- Horváth, Ilonka: Sigrid Johns
- Hufnagl, Elfriede: Klaus Ranger
- Janecek, Katharina: Klaus Ranger
- Kichler, Rita: Klaus Ranger
- Kickbusch, Ilona: Ilona Kickbusch
- Kofahl, Daniel: Daniela Haugg
- Koller, Karin: Remling
- Purtscher, Anna: fh Gesundheit, Helene Danler
- Rohrauer-Näf, Gerlinde: R. Ettl
- Rust, Petra: Keinrath.com
- Schmidt, Andrea: R. Ettl
- Wunder, Stephanie: Agora Agrar

