



KIDS essen gesund

Evaluationsbericht



**Institut für Gesundheitsförderung
und Prävention GmbH**

www.ifgp.at

Impressum

Institut für Gesundheitsförderung und Prävention GmbH

E-Mail: office@ifgp.at

Web: www.ifgp.at

Geschäftsführerin:	Mag. Beate Atzler, MPH
Auswertung und Berichtlegung:	Dr. Christina Breil Michael Lillich, MA
Fertigstellung des Berichts:	5.12.2022
Standort:	Wien
Zitiervorschlag:	Breil, C. & Lillich, M. (2022). Evaluationsbericht KIDS essen gesund. Wien: Institut für Gesundheitsförderung und Prävention.
Ansprechperson:	Dr. Christina Breil Tel. +43 (0) 50 / 23 50 37950 christina.breil@ifgp.at

Kontaktadressen

Hauptsitz Graz
Haideggerweg 40
8044 Graz

Standort Wien
Nordbahnstraße 51/8
1020 Wien

Standort Linz
Weißerwolffstraße 5/EG/1
4020 Linz

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung.....	6
1 Projektbeschreibung.....	7
2 Evaluationsfragen und -design.....	9
3 Mission Statement.....	11
3.1 Methodik.....	11
3.1.1 Telefoninterviews.....	11
3.1.2 Dokumentenanalyse.....	12
3.2 Ergebnisse.....	12
3.2.1 Vernetzungstreffen 1.....	12
3.2.2 Delphi-Befragung 1.....	13
3.2.3 Delphi-Befragung 2.....	13
3.2.4 Vernetzungstreffen 2.....	15
3.2.5 Mission Statement.....	16
4 Begleitung und Beratung der Projektschulen.....	18
4.1 Methodik.....	18
4.1.1 Dokumentenanalyse.....	18
4.1.2 Prä/Post-Vergleich.....	18
4.1.3 Telefoninterviews.....	19
4.2 Ergebnisse.....	19
4.2.1 Dokumentenanalyse.....	19
4.2.2 Prä/Post-Vergleich.....	22
4.2.2.1 Prätest: Wünsche und Erwartungen.....	24
4.2.2.2 Post-Test: Highlights und Gewinn.....	24
4.2.2.3 Post-Test: Verbesserungspotenzial.....	25
4.2.2.4 Post-Test: CoVid19-Probleme.....	25
4.2.2.5 Post-Test: CoVid19-Chancen.....	25
4.2.2.6 Fazit.....	25
4.2.3 Telefoninterviews.....	26
4.2.3.1 Projektteilnahme, Erwartungen und Adaptionen.....	26
4.2.3.2 Veränderungen im Gesundheitsbewusstsein und -verhalten.....	27
4.2.3.3 (langfristige) Veränderungen auf Unterrichts- und Schulebene.....	28
4.2.3.4 Zufriedenheit mit der Zusammenarbeit.....	29

5	Qualifizierungsangebote	31
5.1	Methodik	31
5.1.1	Dokumentenanalyse.....	31
5.1.2	Feedback-Befragung.....	32
5.2	Ergebnisse	32
5.2.1	Dokumentenanalyse.....	32
5.2.2	Feedback-Befragung zu Fortbildungsangeboten.....	38
5.2.2.1	Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten	38
5.2.2.2	Lehrgang Verpflegungsmanagement	40
6	Abschlussinterviews mit dem Projektteam	42
7	Diskussion und Fazit.....	45
7.1	Projektelevaluation	45
7.2	Projekterfolg.....	46
7.3	Handlungsvorschläge	48
7.	Anhang	50
7.4	Interviewleitfaden für Verantwortliche der regionalen Akteure	50
7.5	Mission Statement	51
7.6	Prätest für Projektschulen.....	61
7.7	Zusatzfragen des Posttests für Projektschulen	73
7.8	Interviewleitfaden für Pädagog*innen.....	75
7.9	Interviewleitfaden für Styria vitalis	77
7.10	Feedback-Fragebogen für Weiterbildungsangebote	80
7.11	Maßnahmen nach Kategorien.....	83
7.11.1	Vermittlung von Wissen und Kompetenzen zur gesunde Ernährung	83
7.11.2	Materialien zur Wissensverbreitung	86
7.11.3	Materielle Ausstattung und Schulraumgestaltung.....	87
7.11.4	Schulentwicklung.....	88
7.11.5	Schulkultur.....	89

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Verteilung der Maßnahmen auf die einzelnen Kategorien	22
Abbildung 2: Übersichtsseite der Workshopbörse	33
Abbildung 3: Detailseite zu einem Angebot der Workshopbörse.....	34
Abbildung 4: Mittlere Bewertungen im Feedbackbogen zur Fortbildungsveranstaltung Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten.....	39
Abbildung 5: Mittlere Bewertungen im Feedbackbogen zur Fortbildungsveranstaltung Verpflegungsmanager*in.....	41

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Vom Projektträger formulierte Einzelziele, Maßnahmen und Indikatoren.....	8
Tabelle 2: Evaluationsfragen und -methoden.....	10
Tabelle 3: Demographische Angaben der 10 Projektschulen	19
Tabelle 4: Deskriptive Informationen zu den Workshop-Angeboten	35
Tabelle 5: Inanspruchnahme der Angebote.....	35

Zusammenfassung

Hintergrund

Das Projekt „KIDS essen gesund“ von Styria vitalis diente der Schaffung eines systematischen und nachhaltigen Zugangs zu gesunder Ernährung für Kinder an steiermärkischen Volksschulen. Zu diesem Zweck wurde die Unterstützung steiermärkischer Akteure aus dem Bildungs- und Gesundheitsbereich gewonnen und 70 Volksschulen erreicht.

Methode

Der Aufbau einer Vernetzungsstruktur mit Vernetzungstreffen ermöglichte den Austausch mit regionalen Akteuren, um ein steiermärkisches Mission Statement zu gesundem Essen für Kinder in Volksschulen zu entwickeln. Die zehn Projektschulen wurden außerdem über zwei Jahre hinweg begleitet, um Veränderungsprozesse anzutreiben und ernährungsbezogene Maßnahmen umzusetzen. Qualifizierungsangebote für Pädagog*innen an den Projektschulen und 60 weiteren Volksschulen schafften Anreize, lokale Initiativen zur Förderung der individuellen und organisationalen Ernährungskompetenz zu setzen.

Ergebnisse

Das erarbeitete Mission Statement ist ein klares, kohärentes und stringentes Dokument, das glaubhaft den Gestaltungswillen der 17 steiermärkischen Akteure und die Verbindlichkeit der Zielsetzungen verdeutlicht. Es enthält alle Punkte, die im Rahmen der Vernetzungstreffen von den Akteuren zusammengetragen wurden. Darüber hinaus wurden insgesamt 150 ernährungsbezogene Maßnahmen an zehn Projektschulen mit 982 Schüler*innen und 100 Pädagog*innen durchgeführt. Telefoninterviews und Prä/Post-Online-Befragungen der Pädagog*innen verdeutlichen die Effektivität der Maßnahmen und die ausgesprochen positive Resonanz auf Seiten der Schulen. Die 59 Angebote der Workshopbörse wurden 169 Mal von 48 Volksschulen genutzt. Dabei zeigten sowohl die Schulen als auch Styria vitalis eine beeindruckende Flexibilität und Kreativität im Kontext der Durchführung der Maßnahmen während der CoVid19-Pandemie. Die Fortbildungen wurden durch die Teilnehmer*innen sehr positiv bewertet und ihre Bedeutung vom Projektteam besonders hervorgehoben.

Diskussion und Schlussfolgerungen

Das Mission Statement ist ein bedeutender Schritt auf dem Weg zur Steigerung der Ernährungskompetenz an steiermärkischen Volksschulen. Das damit verbundene Netzwerk regionaler Akteure ist von großem Wert für die Umsetzung und Weiterentwicklung der neu gesetzten Ziele. Zehn engagierte Pilotschulen haben gezeigt, wie effektiv die etablierten Maßnahmen zu einer verbesserten Ernährungskompetenz bei Volksschüler*innen sowie einer nachhaltigen Entwicklung einer ernährungsbezogenen Schulkultur beitragen können. Die Entwicklung und das Angebot zweier Lehrgänge und einer umfangreichen Workshopbörse werden auch in Zukunft wichtig sein, um gesunde Ernährung an steiermärkischen Volksschulen zu etablieren.

1 Projektbeschreibung

Das Projekt „KIDS essen gesund“ wurde konzipiert, um steiermärkische Schulen dabei zu unterstützen, Kindern einen nachhaltigen Zugang zum Thema gesunde Ernährung zu ermöglichen. Dafür wurde die Unterstützung steiermärkischer Akteure aus dem Bildungs- und Gesundheitsbereich gewonnen, beispielsweise aus der Bildungsdirektion, pädagogischen Hochschulen oder dem Gesundheitsfonds Steiermark. Neben diesen Akteuren wurden im Zuge des Projekts 70 Volksschulen aus der Steiermark erreicht, dazu zählen:

- 10 Projektschulen, die spezifische Maßnahmen zum Thema Ernährung als Teil eines Schulentwicklungsprozesses geplant und umgesetzt haben. Styria vitalis fungierte hier als Beraterin und Unterstützerin bei der Umsetzung.
- 60 Volksschulen, die Zugang zu zwei neu entwickelten Fortbildungen (Ernährungsbeauftragte*r oder Verpflegungmanager*in) und der Workshopbörse erhielten und dadurch selbstständig Ernährungsprojekte und Entwicklungsprozesse in ihren Schulen initiierten.

Die vom Projektteam gesetzten Ziele lauteten (siehe Tabelle 1 für Details):

1. Ein steirisches Mission-Statement zu gesundem Essen für Kinder in Volksschulen entsteht.
Hierfür wurden Vernetzungstreffen mit regionalen Akteuren veranstaltet und Delphi-Befragungen initiiert.
2. Die Projektschulen zeigen, dass gemeinsames Handeln die lokalen Rahmenbedingungen für gesundes Essen und Trinken verbessert.
Für dieses Ziel wurden zehn Projektschulen über zwei Jahre hinweg begleitet, um Veränderungsprozesse anzutreiben und ernährungsbezogene Maßnahmen umzusetzen.
3. Die Qualifizierungsangebote für Pädagog*innen schaffen spezifische Anreize für Volksschulen, um lokale Initiativen zur Förderung der individuellen und organisationalen Ernährungskompetenz zu setzen.
*Dafür wurde eine Workshopbörse eingerichtet sowie zwei Curricula entwickelt und umgesetzt (Ernährungsbeauftragte*r, Verpflegungsmanager*in).*

Tabelle 1: Vom Projektträger formulierte Einzelziele, Maßnahmen und Indikatoren

Projektziele	Maßnahmen	Indikatoren
Steirisches Mission-Statement zu gesundem Essen für Kinder in Volksschulen entsteht	<ul style="list-style-type: none"> Etablierung einer Vernetzungsstruktur von regionalen Akteuren zur beteiligungsorientierten Situationsanalyse sowie zur Abstimmung von Handlungsfeldern 	<ul style="list-style-type: none"> Mission Statement besteht Handlungsfelder sind definiert, zwischen regionalen Akteuren abgestimmt und terminiert
Pilotschulen zeigen, dass gemeinsames Handeln die lokalen Rahmenbedingungen für gesundes Essen verbessert	<ul style="list-style-type: none"> Begleitung und Beratung von 10 Projektvolksschulen bzw. Projekt tandems (Schule plus Erhalter) im Veränderungsprozess Partizipative Entwicklung und Bereitstellung lokaler, ernährungsbezogener Maßnahmen mit Projektvolksschulen bzw. Projekt tandems 	<ul style="list-style-type: none"> 10 lokale Maßnahmenpläne bestehen Lokales Monitoring der 10 Maßnahmenpläne besteht Lokale Veränderungen sind für 10 Pilotschulen dokumentiert
Systematische Qualifizierungsangebote für Pädagog*innen schaffen spezifische Anreize für Volksschulen, um lokale Initiativen zur Förderung der individuellen und organisationalen Ernährungskompetenz zu setzen	<ul style="list-style-type: none"> Entwicklung und Umsetzung einer Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten Entwicklung und Umsetzung einer Qualifizierung zur/m schulischen Verpflegungsmanager*in Fortbildungsangebot zur Implementierung der Materialbox <i>Gesundheits- und Ernährungskompetenz</i> in den Unterricht der Primarstufe Einrichtung einer Workshopbörse 	<ul style="list-style-type: none"> Curriculum zur Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten ist vorhanden, Qualifizierung zumindest zweimal umgesetzt Curriculum zu Lehrgang Verpflegungsmanagement ist vorhanden, Lehrgang zumindest einmal umgesetzt Fortbildungsangebot zur Implementierung der Materialbox <i>Gesundheits- und Ernährungskompetenz</i> in den Unterricht der Primarstufe ist zumindest zweimal umgesetzt Workshops aus der Börse sind nachgefragt und lokal umgesetzt

2 Evaluationsfragen und -design

Das Projekt wurde vom Institut für Gesundheitsförderung und Prävention (IfGP) unter Einbindung mehrerer am Projekt beteiligter Gruppen und Personen sowie durch die Nutzung unterschiedlicher Erhebungsmethoden evaluiert. Hierbei wurden sowohl quantitative als auch qualitative Daten erhoben, um die Qualität der Evaluation zusätzlich zu steigern.

Die Evaluationsfragen orientierten sich an den drei Zielen des Projektteams, im Einzelnen:

1. Wie ist das gemeinsame Mission-Statement zwischen den regionalen Akteuren einzustufen?
2. Welche ernährungsbezogenen Veränderungen haben die Begleitung und Beratung an den Pilotschulen bewirkt?
3. Wie wurden die Qualifizierungsangebote für Pädagog*innen genutzt?

Diese drei Evaluationsfragen wurden jeweils mit mehreren Detailfragen untermauert. Das gesamte Evaluationsdesign mit den inkludierten Personengruppen und den verwendeten Methoden ist in Tabelle 2 dargestellt. Zur Beantwortung der Evaluationsfragen wurden Daten von regionalen Akteuren, Pädagog*innen, Schulleitungen und dem Projektteam von Styria vitalis erhoben. Die Pädagog*innen und Schulleitungen schätzten zusätzlich die ernährungsbezogenen Veränderungen ihrer Schüler*innen via Fremdbeurteilung ein. Von einer direkten Befragung der Schüler*innen wurde abgesehen, da Fragebögen aufgrund dafür notwendiger Lese- und Schreibkenntnisse nur in höheren Volksschulstufen eingesetzt werden können und aufwändigere Verfahren, wie Beobachtungen oder Fokusgruppen, zu kostenintensiv gewesen wären.

Die Daten wurden durch vier Evaluationsmethoden erhoben:

1. Mit den Schulleitungen, den regionalen Akteuren und dem Projektteam wurden strukturierte Interviews geführt, um qualitative Einschätzungen zu den Vernetzungstreffen und zu ernährungsbezogenen Veränderungen einzuholen.
2. Zu Beginn und Ende der Schulbegleitung wurde ein Online-Fragebogen eingesetzt, der ernährungsbezogene Veränderungen aus Sicht der Pädagog*innen erfasst.
3. Am Ende der beiden Qualifizierungsangebote wurden Rückmeldungen der Teilnehmer*innen per Online-Feedback-Befragung eingeholt.
4. Das Mission Statement, die Workshopbörse und die Fortbildungsangebote wurden Dokumentenanalysen unterzogen, um die Qualität und den Nutzen abzuschätzen.

Tabelle 2: Evaluationsfragen und -methoden.

	Pädagog*innen	Ansprechpersonen	regionale Akteure	Projektteam
Inwiefern konnte ein gemeinsames Mission-Statement zwischen den regionalen Akteuren erarbeitet werden?				
Welche Handlungsfelder wurden definiert und abgestimmt?			X	X
Wie hoch ist die Zufriedenheit mit dem Erarbeitungsprozess?			X	X
Wie hoch ist die Zufriedenheit mit dem Mission-Statement?			X	X
Kommt es durch die angebotene Begleitung und Beratung zu ernährungsbezogenen Veränderungen an den Pilotschulen?				
Welche Maßnahmenpläne wurden erarbeitet und durchgeführt?				X
Welche Veränderungen können auf Unterrichtsebene festgestellt werden?	X	X		
Welche Veränderungen können auf Schulebene festgestellt werden?	X	X		
Welche Veränderungen können bei den Schüler*innen festgestellt werden?	X	X		
Welche Veränderungen können bei Eltern festgestellt werden?	X	X		
Welche Veränderungen können bei Pädagog*innen festgestellt werden?	X	X		
Welche Veränderungen können in lokaler Schulumgebung festgestellt werden?	X	X		
Konnten Qualifizierungsangebote für Pädagog*innen geschaffen werden und werden diese genutzt?				
Liegt ein Curriculum zur Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten vor?				X
Liegt ein Curriculum zur Qualifizierung zur/m Verpflegungsmanager*in vor?				X
Liegt ein Konzept zum Fortbildungsangebot zur Implementierung der Materialbox „Gesundheits- und Ernährungskompetenz“ vor?				X
Konnte eine Workshop-Börse eingerichtet werden?				X
Wie häufig und wo wurden die Qualifizierungsangebote durchgeführt?				X
Wie viele Teilnehmer*innen können verzeichnet werden und welche Nachfrage besteht?				X
Wie zufrieden sind die Teilnehmer*innen mit den Angeboten?	X			

X = Online-Feedback-Befragung, X = Online Fragebogen, X = Dokumentenanalysen, X = Telefon-Interviews

3 Mission Statement

Um zukünftig eine gesunde Ernährung an Volksschulen nachhaltig zu ermöglichen, kamen regionale Akteure der Steiermark zusammen, um ein Mission Statement zu erarbeiten. Teilnehmen sollten daher einerseits die Bildungsdirektion, andererseits die Leiter*innen:

- der pädagogischen Hochschulen
- der Fach- und Koordinierungsstelle Ernährung beim Gesundheitsfonds Steiermark
- dem Studiengang Diätologie an der Fachhochschule Joanneum und des Steirischen Ernährungs- und Technologiezentrums (Stertz)
- der Abteilung Marktforschung in der Arbeiterkammer Steiermark sowie
- verschiedener Anbieter zum Thema Ernährung.

Das Vernetzungstreffen wurde durch Styria vitalis initiiert und organisiert. Im Rahmen des ersten Vernetzungstreffens wurden Handlungsfelder und Herausforderungen im Kontext von gesundem Essen und Trinken an Volksschulen erarbeitet.

Da aufgrund der Kontaktbeschränkungen während der CoVid-19-Pandemie weitere persönliche Treffen nicht möglich waren, wurden anstelle des zweiten und dritten Vernetzungstreffens sogenannte *Delphi-Befragungen* durchgeführt. Bei dieser Methode werden Expert*innen in einem strukturierten, mehrstufigen Verfahren mit dem Ziel der Konsensbildung zu einem Thema befragt. Ausgehend von den Ergebnissen des ersten Vernetzungstreffens, wurden Vertreter*innen der genannten Akteure bei der Delphi-Befragung schriftlich zu weiteren relevanten Handlungsfeldern und Herausforderungen sowie zur konkreten Umsetzung der potenziellen Maßnahmen befragt.

Die gesammelten Informationen dienten der Erarbeitung des Mission Statements durch das Projektteam von Styria vitalis. Zum Ende des Projekts fand ein letztes Vernetzungstreffen statt, um das Mission Statement zu finalisieren und Informationen über den Eindruck der Teilnehmer*innen hinsichtlich der Zukunft der Kooperation zu erhalten.

3.1 Methodik

Zur Beantwortung der Evaluationsfragen zum Mission Statement wurden Telefoninterviews mit den Vertreter*innen der regionalen Akteure sowie eine Dokumentenanalyse des Mission Statements eingesetzt.

3.1.1 Telefoninterviews

Nach jedem Vernetzungstreffen und jeder Runde der Delphi-Befragung wurde die Anwesenheitsliste mit Einverständnis der Teilnehmer*innen an das IfGP übermittelt. Daraus wurden zufällig zwei Teilnehmer*innen ausgewählt, mit denen ein ca. 10-minütiges Telefoninterview geführt wurde, um persönliche Einschätzungen zur Qualität und des Nutzens dieser Vernetzungstreffen zu erfragen. Die Rückmeldungen wurden aufbereitet und anonym an

Styria vitalis im Sinne der Prozessevaluation gesendet. Die Leitfäden für diese Interviews befinden sich im Anhang 7.4.

3.1.2 Dokumentenanalyse

Das finale Mission Statement wurde vor allem anhand der Zielsetzung und der Verbindlichkeiten analysiert. Außerdem wurde geprüft, ob wünschenswerte oder notwendige Inhalte fehlen. Das Mission Statement findet sich im Anhang 7.5.

3.2 Ergebnisse

3.2.1 Vernetzungstreffen 1

Folgende Herausforderungen und Handlungsfelder rund um die gesunde Ernährung in der Volksschule haben sich im ersten Vernetzungstreffen und der praktischen Arbeit mit den zehn Projektschulen gezeigt:

- Das Thema Ernährung war kein fixer Bestandteil in der Ausbildung der Pädagog*innen. An vielen Schulen fehlten außerdem vollständige Unterrichtsmaterialien und Stundenbilder zu Ernährung.
- Das Thema Ernährung war nicht in der Schulkultur verankert.
- Immer mehr Kinder aßen in der Schule zu Mittag, aber es mangelte an einem optimalen Verpflegungskonzept.
- Die Jause vieler Kinder war daher unausgewogen. Doch Eltern waren für das Besprechen von Änderungen teilweise schwer erreichbar.
- Eine fehlende oder mangelhafte materielle Ausstattung (Küche, Speisesaal, Besteck, Schneidbretter ...) erschwert den Kochunterricht in den Schulen.
- Pädagog*innen wünschten sich von Kooperationspartner*innen qualitätsvolle Workshops rund um gesunde Ernährung sowie als Impuls- und Ideengeber für Maßnahmen.

Neun der Teilnehmer*innen vom ersten Vernetzungstreffen stimmten einem telefonischen Interview zur Prozessevaluation zu. Zwei zufällig ausgewählte Personen wurden anschließend kontaktiert und zur Zufriedenheit mit dem Vernetzungstreffen befragt. Direkte Zitate sind im Folgenden *grau und kursiv* dargestellt.

Beide Personen fanden, dass sie vor dem Treffen ausreichend Informationen erhalten hätten und das Treffen gut organisiert gewesen sei. Der Aufbau des Treffens sei „ *kreativ und anders*“ gewesen, wobei eine der befragten Personen sich mehr Zeit für die Gruppenübung gewünscht hätte: „*Der Austausch der Teilnehmer*innen kam zu kurz [...]. Es war eher eine Projektvorstellung*“. Beide Befragten hätten sich außerdem mehr Anwesenheit von Personen aus dem Bildungsbereich gewünscht, beispielsweise von Lehrpersonen, Schulleitungen oder Personen, die sich um die Essensausgaben in den Schulen kümmern. Eine/r der Befragten schätzte den Nutzen des Treffens aufgrund dieses Mangels als gering ein, die zweite Person fand den Nutzen aufgrund der Anwesenheit einer Pädagogin dennoch „*hoch*“. Beide gaben an, dass es keine Fortschritte oder Entscheidungen für das Projekt gegeben habe. Dafür sei Wissen über das Projekt vermittelt worden

und es habe einige gute Hinweise sowie ein Kennenlernen gegeben. Beide fanden das Treffen interessant, insbesondere die Vorstellung des Projekts.

3.2.2 Delphi-Befragung 1

An der Delphi-Befragung nahmen 17 Personen teil. Die Beantwortung des Fragebogens dauerte ca. 10-15 Minuten.

Die Teilnehmer*innen wurden gebeten, ausgehend von den im Vernetzungstreffen erarbeiteten Handlungsfeldern (siehe Abschnitt 3.2.1), weitere Herausforderungen und Handlungsfelder zu nennen und diese, gemeinsam mit den bereits Genannten in eine Reihenfolge nach Priorität zu bringen. Außerdem sollten konkrete Beiträge der Akteure, die zu positiven Veränderungen beitragen könnten, genannt werden.

Besonders häufig genannt wurde die Arbeit mit Eltern in Form von Workshops, Vorträgen und einem allgemein wertschätzenden Kontakt auf Augenhöhe. Auch kultursensibles Arbeiten wurde in diesem Zusammenhang genannt. Viele der Befragten brachten Ideen für gesetzliche Verankerungen ins Spiel, beispielsweise in Form von Gesundheitsbeauftragten an Schulen, Ernährungskompetenz als festen Bestandteil der Curricula sowie durch gesetzlich vorgeschriebene Mindeststandards für Gemeinschaftsverpflegungen. Auch die Ressourcen an Schulen müssten gestärkt werden. Konkrete Beispiele hierfür sind das Bereitstellen von Unterrichtsmaterialien, gesunden Lebensmitteln bzw. Mahlzeiten und einer kindgerechten Umgebung zum Kochen oder zum Jausen. Und schließlich wurde die Schulung und Sensibilisierung des Schulpersonals hervorgehoben. Eine bundes- oder landesweite Vernetzungsplattform könnte all die genannten Punkte unterstützen.

Viele der Befragten nannten bereits sehr konkrete Angebote, wie ihre Organisation an diesem Vorhaben mitwirken könnte. Zu diesen Angeboten zählten Projekte im Rahmen des Universitäts-Lehrplans, die Gestaltung von Elternsprechtagen, das Bereitstellen von Unterrichtsmaterialien und die Einrichtung von Fördergeldtöpfen.

In anschließenden Telefoninterviews sagten zwei der Teilnehmer*innen, dass sie die Delphi-Methode für nützlich hielten und sehr zufrieden mit der Befragung gewesen seien. Als zentral für das Mission Statement nannten die Befragten in den Telefoninterviews *„die Vernetzung und die Nutzung bereits bestehender Initiativen sowie die Hervorhebung der gesellschaftspolitischen Bedeutung“*. Der große Nutzen liege in *„einem einheitlichen oder einheitlicheren Vorgehen; auch eine gewisse Verbindlichkeit von den Akteur*innen, eine Bündelung politischer Maßnahmen und Akteur*innen“*.

3.2.3 Delphi-Befragung 2

Die zweite Befragungsrunde dauerte ca. 20 Minuten. Hier gab es 18 Teilnehmer*innen.

Die Beiträge der ersten Delphi-Befragung (siehe Abschnitt 3.2.2) wurden zu sieben Handlungsfeldern zusammengefasst. Diese Felder umfassten: Gemeinschaftsverpflegung, Aus- und

Fortbildung der Pädagog*innen, Schulkultur und gesunde Jause, Unterricht und Materialien, Kooperation und Beteiligung/Elternarbeit, Materielle Ausstattung, sowie Wissenstransfer.

In der zweiten Runde der Delphi-Befragung wurden zu jedem dieser Handlungsfelder drei Aspekte erfragt: „Was braucht es?“, „Was ist das Ziel?“ und „Wer trägt etwas bei bzw. müsste etwas beitragen?“. Die Befragten wurden gebeten, in ganzen Sätzen zu beschreiben, welche Punkte sie ins Mission Statement zu gesunder Ernährung an steiermärkischen Volksschulen aufnehmen würden und welchen Beitrag zur Umsetzung sie selbst bzw. ihre Organisation dabei leisten könnten. Im Folgenden werden für jedes der genannten Handlungsfelder die Notwendigkeiten zusammengefasst, sowie konkrete Ziele und Unterstützer*innen für die Umsetzung.

Gemeinschaftsverpflegung

Im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung ergaben sich aus der Befragung drei Notwendigkeiten: Schulung für das Personal, bessere Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten sowie Verbesserungen bei den Speiseplänen und der Jause. Das Personal soll für die Wichtigkeit einer gesundheitsförderlichen Verpflegung sensibilisiert werden und die Kinder zum Probieren neuer Speisen anregen. Zu diesem Zweck will Styria vitalis weiterhin den Lehrgang Verpflegungsmanagement anbieten und auch die FH Joanneum will Personal ausbilden. Die Zusammenarbeit aller Beteiligten fokussierte auf die erfolgreiche Kommunikation und Einbindung der Schulen, Verpflegungsanbieter und Eltern. Zur Verbesserung der Speisepläne sollen steiermärkische Mindeststandards der Gemeinschaftsverpflegung gesetzlich verankert und die Schulen bei deren Umsetzung unterstützt werden.

Aus- und Fortbildung der Pädagog*innen

Die Vermittlung von Ernährungskompetenz soll strukturell in der Aus- und Fortbildung von Pädagog*innen verankert werden. Gesetzliche Organe wie die Bildungsdirektion müssten hier thematische Schwerpunkte setzen. Ziel dieser Maßnahmen sind Adaptierungen der Lehrpersonenausbildungen und der Lehrpläne, das Bereitstellen von Ressourcen und die Etablierung von Ernährungsbeauftragten an jeder Schule.

Schulkultur und gesunde Jause

Die Befragten zeigten auf, dass gesunde Ernährung fest in der Schulkultur verankert werden muss. Dazu gehöre auch ein kultursensibler Zugang zu Essen. Konkretes Ziel ist hier die Sensibilisierung des Schulpersonals für Speisen unterschiedlicher Kulturen. Styria vitalis will zu diesem Zweck weiterhin den Lehrgang zur/zum Ernährungsbeauftragten anbieten.

Unterricht und Materialien

Pädagog*innen sollen einen leichten Zugang zu evidenzbasierten und praxisnahen Materialien bekommen. Hierfür sollen qualitätsgesicherte Materialien bereitgestellt werden, die Ernährung auf eine Weise vermitteln, die Kindern den Zusammenhang zwischen Lebensmitteln, Herkunft und Produktion verständlich macht. Bei der Erarbeitung und Bereitstellung dieser Zugänge wollen sich mehrere Akteure beteiligen.

Kooperation und Beteiligung, Elternarbeit

Den Pädagog*innen und Eltern soll ein leichter Zugang zu Programmen, wie das AMA-Schulprogramm und Fördermöglichkeiten für Workshops gewährt werden. Hierzu zählen die Workshops von Styria vitalis, doch auch viele andere Akteure wollen sich mit der Bewerbung, dem Angebot oder der Förderung volksschultauglicher Programme beteiligen. In Bezug auf die Eltern wird neben deren Teilnahme vor allem der wertschätzende Kontakt auf Augenhöhe als wichtig erachtet. Neben Veranstaltungen für Eltern soll ein spezielles Konzept zur Erreichbarkeit von Eltern entwickelt werden.

Materielle Ausstattung

Hierzu zählen insbesondere Schulküchen oder mobile Küchenboxen. Die genauen Bestimmungen sollen im Pflichtschulerhaltungsgesetz klarer definiert werden und die Finanzierung soll von den Gemeinden ausgehen.

Wissenstransfer

Im Sinne nachhaltiger Veränderungen sollen strukturelle Maßnahmen gesetzt und qualitätsgesichertes Wissen verbreitet werden. Dabei sollen die Schulen durch die Akteure Unterstützung bei der Vernetzung, Finanzierung und bei ideellen Aspekten erhalten.

Die Telefoninterviews nach Abschluss der zweiten Befragungsrunde ergaben, dass der Nutzen der Delphi-Befragung zwar recht hoch gewesen sei, in Zukunft aber persönliche Treffen vorzuziehen seien, denn *„dann kann man besser darüber reden“*. Die beiden Interviewpartner*innen deuteten auch an, zukünftig eventuell nicht mehr an den Befragungen teilnehmen zu wollen.

3.2.4 Vernetzungstreffen 2

Das letzte Vernetzungstreffen fand kurz vor Abschluss des Projekts im Herbst 2022 statt. Ziel waren die Finalisierung des Mission Statements sowie eine letzte Feedbackrunde, in der vor allem die Zufriedenheit der Akteure mit dem Mission Statement sowie deren Gedanken über die Zukunft der Kooperationen erfasst werden sollten.

Anschließend Gespräche mit zwei der dort anwesenden Personen zeigten eine hohe Zufriedenheit mit der Veranstaltung und dem Gesamtprozess. Das zweite Vernetzungstreffen sei gut organisiert und die Teilnehmer*innen vorab ausreichend darüber informiert worden. Der Ablauf des Treffens sei klar gewesen: Es habe sich dabei um eine Art Abschlussveranstaltung gehandelt, bei welchem der aktuelle Stand zusammengefasst, das Mission Statement vorgestellt und das Gesamtkonzept diskutiert worden sei. Beide Personen äußerten eine hohe Zufriedenheit und Identifikation mit dem Mission Statement und betonten, dass sie selbst bzw. ihre Organisation die Unterstützung und Kooperation in Zukunft in jedem Fall aufrechterhalten wolle. Auch die Verbindlichkeit schätzten beide als hoch ein, da die vertretenen Institutionen sich *„ja bereit erklärt“* hätten, etwas beizutragen. Das Mission Statement als schriftliches Dokument erfülle eine wichtige Funktion, denn *„alles was verschriftlicht wird, hat die Funktion, dass es weiterbestehen kann.“* Die Befragten sagten zwar, dass der Erfolg des Mission Statements und die Zukunft des Projekts letztlich vom Willen der einzelnen Akteure abhängen und es darüber hinaus wichtig sei, wer das Dokument sonst noch zu

lesen bekomme und wie motiviert diese Personen wiederum seien. Beide waren dabei jedoch grundsätzlich optimistisch und betonten die Bedeutung des Mission Statements und der Vernetzung untereinander. Einziger Kritikpunkt am Vernetzungstreffen war die geringe Teilnehmer*innenzahl: nur sieben Personen sind zu diesem letzten Termin erschienen und dies sei „schade“, allerdings seien „von den wichtigen und relevanten Organisationen [...] Personen anwesend“ gewesen. Insgesamt wird der Gesamtprozess von den Akteuren als ergebnisreich und zukunftssträchtig, und das letzte Vernetzungstreffen als positiver Abschluss dessen gewertet.

3.2.5 Mission Statement

Das Mission Statement steht unter dem Slogan „Mehr Ernährungskompetenz für unsere Kinder. Mehr Ernährungskompetenz in steirischen Volksschulen“. Das Strategiepapier enthält somit ein „Bekanntnis zu gesunder Ernährung als Wert im Unterricht und im Alltag am Lernort Volksschule“. Es handelt sich um ein klares, kohärentes und stringentes Dokument, das glaubhaft den Entscheidungswillen der Akteure und die Verbindlichkeit der Zielsetzungen verdeutlicht.

Genannt sind darin 17 Akteure, die sich zum Mission Statement bekennen. Das Dokument umfasst sechs Handlungsfelder, im Einzelnen:

- Gemeinschaftsverpflegung
- Qualifikation der Pädagog*innen
- Schulkultur
- Elternarbeit
- Vernetzung und Nachhaltigkeit, sowie
- materielle Ausstattung.

Jedes Handlungsfeld enthält einen oder mehrere Unterpunkte, für die jeweils spezifische und überprüfbare Ziele festgelegt wurden, wie beispielsweise das Vorliegen eines passenden Mittagsverpflegungskonzepts für jede Schule. Für jeden Unterpunkt schließen sich an die Ziele konkrete Maßnahmenpläne inklusive der zuständigen Akteure für die Jahre 2022 und 2023 an. Für das genannte Beispiel zur gesunden Mittagsverpflegung zählen u.a. das Erarbeiten von Verpflegungskonzepten durch Styria vitalis sowie die Förderung von Speiseplanchecks durch den Gesundheitsfonds Steiermark.

Insgesamt ist das Mission Statement leicht verständlich formuliert und spiegelt den Gestaltungswillen der beteiligten Akteure wider. Alle Punkte, die in den Vernetzungstreffen bzw. der Delphi-Befragung genannt wurden, tauchen darin auf:

- der Ausbau des Themas Ernährung in der Aus- und Fortbildung der Lehrpersonen,
- die Bereitstellung qualitätsgesicherter Unterrichtsmaterialien,
- die Förderung eines Verpflegungsleitbilds sowie der Einbezug von Ernährungszielen und –maßnahmen in Schulentwicklungspläne,
- die Erarbeitung abgestimmter Verpflegungskonzepte für jede Schule sowie die Kommunikation zwischen Verpflegenden und Erhaltenden,

- die Förderung des Einbezugs der Eltern sowie der Ernährungskompetenz der Eltern. Dabei wird auf einen kultursensiblen Umgang Wert gelegt,
- die Förderung der notwendigen materiellen Ausstattung für Kochunterricht (durch Küchen, Schulgärten, usw.) sowie
- Workshops für Pädagog*innen, Eltern und Schüler*innen.

Um diese Vision zu realisieren, soll das Mission Statement „jährlich aktualisiert werden, um die jeweils aktuellen Maßnahmen sichtbar zu machen und die Zielerreichung längerfristig zu beobachten“.

4 Begleitung und Beratung der Projektschulen

Insgesamt zehn Pilotschulen wurden bei der Maßnahmenumsetzung betreut. Styria vitalis stellte das Projekt in einer Ausschreibung vor und gab den Schulen die Möglichkeit, sich um eine Teilnahme zu bewerben. Um eine möglichst diverse Stichprobe zu erhalten, die Schulen aus Bezirken mit unterschiedlichen sozioökonomischen Status inkludiert, erfolgte die Schulauswahl anhand von soziodemographischen Charakteristika der Schulen und deren Standorten.

Nach Zusage der Projektteilnahme wurde das Projekt im Detail an der Schule vorgestellt und gemeinsam ein individueller Maßnahmenplan erarbeitet. Auf Basis dieser Maßnahmen wurden im Laufe des Projekts unterschiedliche Interventionen und Angebote an den Schulen durchgeführt, teils eigenständig und teils unter Mithilfe von Styria vitalis. Am Ende der Begleitung wurde eine Reflexionsrunde an den Schulen durchgeführt.

4.1 Methodik

Anhand einer Dokumentenanalyse, eines Prä/Post-Vergleichs und telefonischen Interviews wurde geprüft, ob und wie diese Beratungs- und Begleitungsleistungen ernährungsbezogene Veränderungen an den Schulen bewirken konnten.

4.1.1 Dokumentenanalyse

Die Schulen und das Projektteam finalisierten die Maßnahmenpläne und übermittelten sie anschließend an das IfGP. Dort wurden die Pläne hinsichtlich der Art, der Anzahl und der Diversität der Maßnahmen analysiert, um einen systematischen Überblick über alle Schulen hinweg zu erlangen.

4.1.2 Prä/Post-Vergleich

Die Pädagog*innen und Schulleitungen der teilnehmenden Projektschulen wurden gebeten, jeweils zu Projektbeginn (d.h. vor der Durchführung der Maßnahmen) und am Projektende einen Online-Fragebogen auszufüllen. Dieser Online-Fragebogen enthielt Fragen zu ernährungsbezogenen Einstellungen und Verhalten sowie zur räumlichen und strukturellen Ausstattung an den Schulen. Im Prätest (Anhang 7.6) war außerdem eine Frage zu Wünschen und Erwartungen an das Projekt inkludiert. Der Posttest enthielt Fragen zur Zufriedenheit mit und Verbesserungsvorschlägen für das Projekt sowie Schwierigkeiten und Chancen die sich durch die CoVid19-bedingten Einschränkungen ergaben (Anhang 7.7). Durch dieses Design wurde festgestellt, ob und wie sich diese Variablen durch die Teilnahme am Projekt verändert haben.

Styria vitalis erhielt schulbezogene Auswertungen für jene Schulen, an denen ausreichend Pädagog*innen teilnahmen, um die Anonymität zu gewährleisten. Diese schulbezogenen Auswertungen ermöglichten es dem Projektteam, etwaige Maßnahmen auf die speziellen Bedürfnisse der Schulen abzustimmen.

4.1.3 Telefoninterviews

Am Ende des Projekts wurden telefonische Interviews mit neun Ansprechpersonen an den Schulen geführt, um einen Einblick über den Projektverlauf mit persönlichen Einschätzungen und Wahrnehmungen zu Veränderungen auf Schulebene zu erhalten. Diese Interviews wurden im Anschluss transkribiert und themenbezogen analysiert. Der Leitfaden für die Interviews befindet sich im Anhang 7.8.

4.2 Ergebnisse

Styria vitalis rekrutierte die zehn Projektschulen über ein standardisiertes Bewerbungsprozedere. Diese Schulen kamen aus sechs Regionen der Steiermark (Liezen, Obersteiermark West, Graz, Oststeiermark, Südoststeiermark und Südweststeiermark) und waren unterschiedlich groß. Daher variierte die Anzahl der Schüler*innen von 36 bis 240, die Anzahl an Schulklassen von zwei bis zwölf und die Anzahl an Pädagog*innen von zwei bis 24 (Tabelle 3).

Tabelle 3: Demographische Angaben der 10 Projektschulen

Schulname	Region	Schüler*innen	Klassen	Pädagog*innen
VS Hall	Liezen	62	3-4	6
VS Gaishorn	Liezen	39	2	2
VS Murau	Obersteiermark West	101	7	13
VS St. Peter am Kb.	Obersteiermark West	92	6	10
VS St. Nikolai o. Dr.	Südweststeiermark	38	2	5
VS Puch bei Weiz	Oststeiermark	88	5	8
VS Gutenberg	Oststeiermark	74	4	6
VS Weiz	Oststeiermark	240	12	24
VS Graz-Liebenau	Graz	212	9	22
VS Weinburg	Südoststeiermark	36	2	4

4.2.1 Dokumentenanalyse

Insgesamt wurden von den Schulen gemeinsam mit Styria vitalis 150 Maßnahmen, z.T. mit Untermaßnahmen, vereinbart. Dies entspricht im Durchschnitt 15 Maßnahmen pro Schule, wobei tatsächlich zwischen neun und 22 pro Schule durchgeführt wurden. Diese wurden inhaltlich einer von fünf Kategorien zugeteilt:

Vermittlung von Wissen und Kompetenzen zur gesunden Ernährung

Die Vermittlung von Kompetenzen zu einem gesunden Umgang mit Ernährung (Freude, Bewusstseinsbildung) und Wissen über gesunde Ernährung stehen hier im Fokus.

Umsetzungsformen

Elternveranstaltungen, Workshops für Schüler*innen, Projekttag oder Lehrausgänge, im Unterricht, Zubereitung von Essen/Trinken und Verkostung

Beispiele

Das Thema "Saisonkalender und Etikettenlesen" wird im Unterricht behandelt.

Verschiedene Äpfel und Brote werden verkostet.

Ein Elternabend zum Thema ausgewogene Ernährung für Kinder mit Fokus auf Frühstück und gute Jause findet statt.

Materialien zur Wissensverbreitung

Diese Maßnahmen beschäftigen sich v.a. mit dem Beschaffen, Sichten, Kennenlernen und der Verbreitung von Materialien (wie bspw. Informationsbroschüren, Unterrichtsmaterialien). Die Umsetzung der Materialien ist nicht Teil dieser Maßnahmen.

Umsetzungsformen

Informationsmaterial, Rezeptideen, Unterrichtsmaterial, Toolbox, Checklisten

Beispiele:

Die Einschulung in die GET-Materialien findet statt.

Die Eltern erhalten ein Informationsblatt, Rezeptideen sowie Tipps und Tricks für das tägliche Tun.

Ein Kochbuch wird von den Kindern erstellt.

Materielle Ausstattung und Schulraumgestaltung

Die Maßnahmen zielen auf eine Erweiterung oder Veränderung der materiellen Ausstattung der Schulumwelt ab.

Umsetzungsformen

Neuanschaffung/Materialbesorgung, Gartengestaltung, Umbau im Schulgebäude, Umgestaltung der Klassenzimmer, Werkarbeiten im Unterricht

Beispiele

Die Schüler*innen stellen im Unterricht Bienenwachstücher her.

Speiseraum und Küche werden adaptiert bzw. eingebaut und geeignetes Geschirr gekauft.

Die Schule errichtet im Schulgarten eine Kräuterspirale.

Schulentwicklung

Die Maßnahmen zielen auf eine Veränderung der Schulstruktur ab und sollen die Schule dabei unterstützen, gesunde Ernährung in ihrer Schule zu verankern. Die Maßnahmen sind überwiegend auf Schulebene.

Umsetzungsformen

Weiterbildung von Lehrpersonen, Verankerung im Schulleitbild, Verbesserung der Schulverpflegung

Beispiele

Mindestens eine Lehrperson nimmt an der Qualifizierung zur Ernährungsbeauftragten teil.

Runder Tisch mit Styria vitalis zur Verbesserung der Mittagsverpflegung.

Die kluge Jause sowie gesundheitsförderliches Essen und Trinken werden im Leitbild verankert.

Schulkultur

Die Maßnahmen sind überwiegend auf der Klassenebene angesiedelt und zielen auf eine Veränderung des Schulalltags und des schulischen Tagesablaufs ab.

Umsetzungsformen

Verbesserung der Jausen-Atmosphäre, Verbesserung des Trinkverhaltens in den Klassen

Beispiele

In jeder Klasse wird täglich "Wasser mit Geschmack" in Wasserkrügen angeboten.

Die Lehrkräfte fungieren als Vorbild, indem ihre eigene Jause einer klugen Jause entspricht.

Die Lehrkräfte essen mit den Kindern gemeinsam ruhig und entspannt während der Jausenzeit.

Eine genaue Aufschlüsselung der einzelnen Maßnahmen nach Kategorien und Schulen findet sich im Anhang 7.11. Die meisten Maßnahmen entstammen der Kategorie *Umgang mit und Wissen über gesunde Ernährung* (siehe Abbildung 1). In etwa gleich oft, nämlich zu jeweils rund 17%, wurden Maßnahmen aus den Kategorien *Materialien zur Wissensverbreitung*, *Materielle Ausstattung und Schulraumgestaltung* sowie *Schulentwicklung* gewählt. Am seltensten wurden Maßnahmen aus der Kategorie *Schulkultur* geplant.

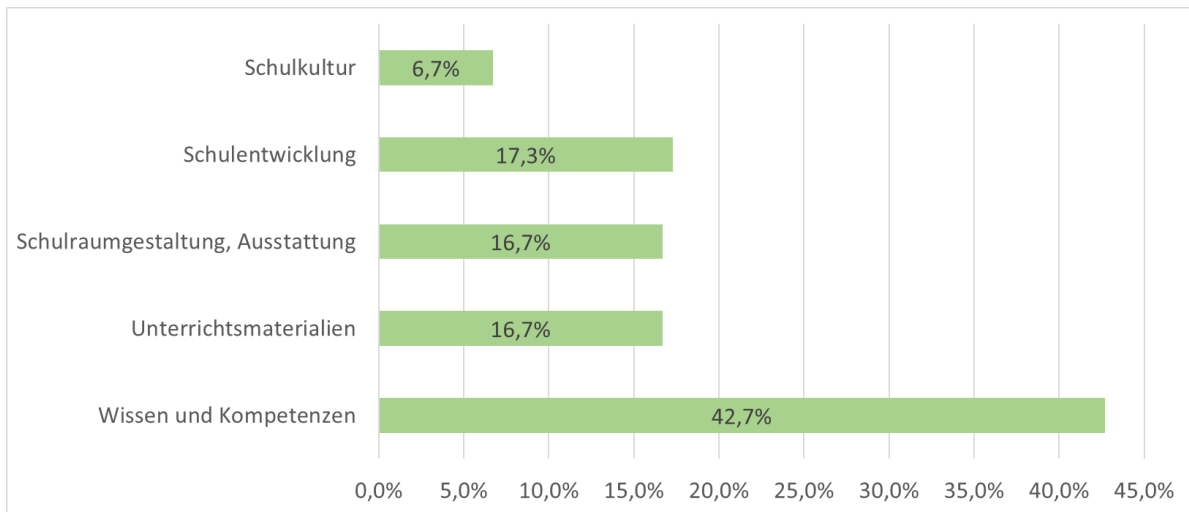


Abbildung 1: Verteilung der Maßnahmen auf die einzelnen Kategorien

Die meisten Maßnahmen zielten direkt auf die Schüler*innen ab. Die Workshops, die an Eltern gerichtet waren, thematisierten in der Regel das Wissen über eine gesunde Jause. Nur vereinzelt Maßnahmen (im Bereich Vermittlung von Wissen und Kompetenzen) wurden ausschließlich in bestimmten Schulstufen durchgeführt, alle weiteren waren für die gesamte Schule gedacht.

4.2.2 Prä/Post-Vergleich

Von 99 möglichen Schulleitungen und Pädagog*innen nahmen 60 am Prä- und 27 am Posttest teil. Aufgrund der Unterschiede in der Datenmenge, wurde kein statistischer Prä/Post-Vergleich durchgeführt. Die beobachteten Unterschiede könnten allein damit zu begründen sein, dass nur noch Schulen mit bestimmten Charakteristika an der zweiten Befragung teilgenommen haben. Auf inferenzstatistische Vergleiche zwischen Prä- und Posttest wurde daher verzichtet. Stattdessen werden die Befunde rein deskriptiv dargestellt und die Antworten aus dem offenen Antwortteil zusammengefasst. Numerische Trends zwischen den beiden Testzeitpunkten werden zwar genannt, allerdings ohne daraus belastbare Schlüsse ziehen zu wollen. Direkte Zitate aus den offenen Antwortfeldern der Fragebögen werden *grau und kursiv* wiedergegeben.

In beiden Befragungen gaben die Teilnehmer*innen mehrheitlich an, sich ausgewogen, saisonal und regional zu ernähren und eine gesunde Jause mit den Schüler*innen für wichtig zu halten. Sowohl der Anteil an Pädagog*innen und Schulleitungen, die in den letzten zwei Jahren an einer Fortbildung zum Thema „Ernährung“ teilgenommen hatten, als auch der Anteil derer, die in den kommenden zwei Jahren eine solche Fortbildung planten, schienen zwischen dem ersten und zweiten Testzeitpunkt gestiegen zu sein, wobei eine verlässliche Aussage aufgrund der Unterschiede der Rückläufe, wie oben ausgeführt, nicht möglich ist. Zu beiden Zeitpunkten gab die Mehrheit der Befragten an, das Thema Ernährung zumindest einmal im Monat im Unterricht zu behandeln (Prä: 56,7%, Post: 64,2%). Im Hinblick auf Konzepte und Materialien gibt es einen Zuwachs vom ersten zum zweiten Erhebungszeitpunkt: scheinbar gestiegen ist der Anteil an Lehrpersonen, die berichten, dass es ein eigenes Curriculum (von 5% auf 28,6%), ausgearbeitete Projekt- (von 11,7% auf 32,1%) und Workshop-Konzepte (von 10% auf 17,9%), Stundenbilder (von 21,7% auf 39,3%), Bücher und Printmedien (von 58,3% auf 75%) und andere

Unterrichtsmaterialien, wie Arbeitsblätter (von 73,3% auf 92,9%) an der Schule gibt. Auch die Häufigkeit von Exkursionen scheint vom ersten zum zweiten Erhebungszeitpunkt gestiegen zu sein: Anfangs 45%, später 75% der Befragten gaben an, mindestens einmal im Jahr einen Ausflug zum Thema „Ernährung“ mit der Klasse zu unternehmen. Dazu passend fanden die Aussagen „Meine Schüler*innen interessieren sich sehr für gesunde Ernährung“ und „Das Wissen meiner Schüler*innen über ausgewogene Ernährung ist überdurchschnittlich hoch“ zum zweiten Befragungszeitpunkt prozentual mehr Zustimmung, was auf tatsächlich gestiegenes Wissen und Interesse der Schüler*innen hindeuten könnte. Die Ergebnisse der Befragung könnten außerdem darauf hindeuten, dass sich die Schüler*innen in den Augen der Lehrpersonen gesünder ernähren: Es wird wahrscheinlich mehr Wasser getrunken und mehr Gemüse und Vollkornprodukte gegessen, dafür weniger Säfte, Softdrinks, Weißmehlprodukte und Süßigkeiten konsumiert. Auch die Wichtigkeit des Themas „Ernährung“ für die Eltern, so wie die Lehrpersonen es wahrnehmen, könnte gestiegen sein. Dazu gehört auch, dass die Eltern eher dazu zu neigen scheinen, den Kindern eine „kluge“ Jause mitzugeben und dabei auf ungesunde Nahrungsmittel zu verzichten.

Die räumliche Ausstattung der Schule könnte sich ein wenig verbessert haben, allerdings waren die Zustimmungsraten zu Aussagen wie „In meiner Schule befinden sich zahlreiche Orte für gemeinsames Essen“, „die kindgerecht dekoriert“ sowie „hell und freundlich sind“ schon bei der ersten Befragung recht hoch. In ähnlicher Weise gibt es kleine Hinweise auf eine verbesserte Esskultur mit einer gemeinsamen Vor- und Nachbereitung und gemeinsamen Essen. Deutlicher ist hingegen der Trend zu verbesserten Rahmenbedingungen: In der zweiten Befragung wurde Aussagen, die auf eine feste Einbindung des Themas „Ernährung“ in das Schulleitbild und die Schulkultur hindeuten, eher zugestimmt als noch zu Beginn des Projekts. So scheint es, als würde es nun an mehr Schulen eine feste Ansprechperson zum Thema „Ernährung“ sowie klare Regeln für die Schuljause geben. Außerdem deuten die Ergebnisse auf eine bessere Informationskultur im Hinblick auf die Eltern und eine stärkere Nutzung der schulischen Grünflächen hin.

Bei der Verpflegungssituation gab es in manchen Punkten eine Tendenz zu sinkender Zustimmung: Es gab scheinbar weniger Verpflegungsangebote durch Schulbuffet, Bäcker*innen oder Milch- und Kakaolieferanten. Dieser Trend könnte jedoch (auch) auf die Einschränkungen im Zusammenhang mit der CoVid19-Pandemie zurückgehen. Trotzdem gibt es in dieser Rubrik auch Hinweise auf eine Verbesserung der Situation: Zum zweiten Erhebungszeitpunkt gab es anteilmäßig mehr Schulleitungen und Pädagog*innen, die von Obst- und Gemüsekörben berichteten und den Speiseplan für das Mittagessen für ausgewogen und vielfältig hielten. Außerdem wurde das Preis-Leistungsverhältnis scheinbar häufiger als sehr gut eingeschätzt und das Angebot als beliebt bei den Pädagog*innen.

Trotz pandemiebedingten Einschränkungen gibt es auch Hinweise auf häufiger stattfindende Exkursionen und Projekte zur gesunden Ernährung. Hierbei gab es scheinbar häufiger Kooperationen mit externen Referent*innen und Expert*innen zur Durchführung von Workshops zur ausgewogenen Ernährung oder für Schulfeste. Und schließlich gibt es auch Hinweise auf gestiegene Partizipationsmöglichkeiten für Schüler*innen im Hinblick auf die Gestaltung von Essecken und Speiseräumen, der Wahl von Exkursionszielen und Projektthemen sowie einzelner Unterrichtseinheiten.

4.2.2.1 Prätest: Wünsche und Erwartungen

Zwei Drittel der Befragten (d.h. 40 Personen) hinterließen Antworten im offenen Textfeld am Ende des Prätests, in denen sie ihre Wünsche für und ihre Erwartungen an das Projekt schilderten. Mit 20 Nennungen am wichtigsten war dabei die Einbindung und Anregung der Eltern im Zuge des Projekts. Im Einzelnen wünschten sich die Schulleitungen und Pädagog*innen beispielsweise eine Wissensvermittlung an die Eltern, Rezeptideen in unterschiedlichen Sprachen, die Stärkung der Vorbildfunktion der Eltern sowie Vorschläge, *„wie man Eltern dazu bringen kann, die Schuljause ein bisschen gesünder zu gestalten“*. An zweiter Stelle, mit neun Nennungen, stand die Wissenssteigerung und Anregung der Schüler*innen. Die Kinder sollten *„eine Idee bekommen, was ihren Körpern guttut und ihnen Energie bringt“* und *„die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit“* verdeutlicht bekommen. Einige der Befragten stellten dabei die Wissensvermittlung in den Vordergrund, beispielsweise durch Workshops für Kinder, die *„handlungsorientiert und kindgerecht aufbereitet“* waren. Andere strichen hingegen die Anregung und Motivation der Schüler*innen heraus, sowie das Erlangen eines generellen Bewusstseins für gesunde Ernährung. Ebenfalls neun Nennungen gab es in Bezug auf die Etablierung einer klugen Jause – entweder durch gemeinsame Zubereitung und Verzehr oder indem gefördert wird, dass Eltern *„den Kindern in Zukunft eine gesunde und ausgewogene Jause mitgeben“*. Dazu passend wünschten sich fünf Personen die Etablierung einer gesunden Esskultur sowie die Steigerung des Bewusstseins für gesunde Ernährung und vier Personen nannten eine Verbesserung des Essensangebots an ihrer Schule. Weitere Wünsche und Erwartungen wurden von den Teilnehmer*innen in Bezug auf die praktische Umsetzung des Projekts geäußert. So wünschten sich sieben Personen Materialien zur praktischen Umsetzung im Unterricht und weitere sieben Personen hofften auf neuen *„Input“* oder *„Ideen zur praktischen Umsetzung“*. Auch eine gute Prozessbegleitung und Hilfe bei der Planung und Umsetzung wurden mehrfach genannt.

Nur wenige Antworten enthielten unkonkrete Vorstellungen wie den Wunsch, *„Neues zu erfahren“* oder gänzlich unspezifische Aussagen wie *„Ich lass' mich überraschen“*. Immerhin 20 Personen ließen diese Frage jedoch unbeantwortet.

4.2.2.2 Post-Test: Highlights und Gewinn

Auf die Frage nach den persönlichen Highlights und Gewinnen des Projekts antworteten 17 Pädagog*innen und Schulleitungen. Knapp die Hälfte der Antworten enthielt ein Lob der Workshopbörse, die mit ihrer *„Angebotsvielfalt“* bei den Kindern *„Eindruck hinterlassen“* habe. Am zweithäufigsten erwähnt wurden die vielfältigen zur Verfügung gestellten Materialien sowie die Rezepte und Kochbücher, mit insgesamt zehn Nennungen. Die Kochbücher wurden vor allem im Hinblick auf die Einbindung der Eltern genannt, bei denen sie *„sehr beliebt“* gewesen seien und mit Hilfe derer sie *„sehr gerne mit den Kindern daheim nachgekocht“* hätten. Schließlich wurde auch die tolle Betreuung durch Styria vitalis mehrfach erwähnt, sowie die finanzielle Unterstützung und die Projekte, die man damit habe realisieren können. So schrieb eine Person: *„Das Highlight ist natürlich unser Hochbeet, das wir mit den Kindern hegen und pflegen!“*

4.2.2.3 Post-Test: Verbesserungspotenzial

Auf die Frage nach Verbesserungspotenzial gab es nur sieben Antworten, wobei sich etwa die Hälfte davon auf Einschränkungen durch die CoVid19-Pandemie beziehen, für die eine eigene Frage existierte. Diese Antworten werden daher im folgenden Abschnitt 4.2.2.4 aufgeführt. Eine Person empfand, dass zu oft Einladungen und Angebote zu den Workshops und Vorträgen gekommen seien. Eine andere Person merkte an, dass es bei der Durchführung der Workshops teilweise organisatorische Hindernisse gegeben habe und eine dritte Person fand, dass die Online-Workshops *„nicht optimal vorbereitet [gewesen sind] was Bild, Ton und pädagogische Gestaltung betrifft“*. Ein/e Pädagog*in schrieb: *„Die Jausenboxen waren/sind zu groß für Kinderschultaschen“*. Die Projektverlängerung aufgrund der Einschränkungen durch die CoVid19-Pandemie empfand ein/e Pädagog*in als: *„großartig“*, eine andere meinte hingegen: *„das Verlängern des Projekts (und die damit verbundenen Tätigkeiten) wäre für mich persönlich nicht notwendig gewesen“*. Schließlich bemängelte eine Person den hohen Aufwand, der durch die Evaluation für Projektverantwortliche entstanden sei und betonte, dass *„drei Reflexionen zu viel“* seien.

4.2.2.4 Post-Test: CoVid19-Probleme

Zwölf Personen nannten Einschränkungen und Probleme, die in Verbindung mit der CoVid19-Pandemie entstanden seien. Dazu zählt vor allem, dass viele Workshops und Events nicht vor Ort sondern online abgehalten wurden, was *„nicht optimal“* gewesen sei. Auch *„gemeinsames Kochen“*, *„Außenstehende einladen“*, *„Workshops vor Ort“* und *„Exkursionen“* seien betroffen gewesen. Darunter habe auch der Einbezug der Eltern gelitten, wie zwei Pädagog*innen bemerkten.

4.2.2.5 Post-Test: CoVid19-Chancen

Immerhin sechs Personen fanden, dass die CoVid19-Pandemie auch Chancen mit sich gebracht habe. Dazu zählten *„kluge Aufträge für Zuhause, so nahmen auch die Eltern aktiver daran teil“*. Eine andere Person stimmt dem zu, indem sie sagte, dass es so gelungen sei *„die Initiative auch nach Hause zu tragen“*. Mehrere Personen fanden, dass das *„Onlinerepertoire enorm genutzt wurde“* und manche Pädagog*innen in der Not erfinderisch wurden, beispielsweise indem sie die Kinder zu Hause kochen ließen und daraus ein Padlet erstellten, oder indem sie vermehrt draußen im Freien unterrichteten – was sie teilweise auch in Zukunft beibehalten wollten.

4.2.2.6 Fazit

Obgleich ein eindeutiges Fazit aufgrund der zu hohen Unterschiede der Rücklaufquoten schwer zu fällen ist, gibt es Hinweise auf zahlreiche projektbezogene Verbesserungen an den befragten Schulen. Dazu zählen eine scheinbar häufigere Teilnahme der Pädagog*innen an Fortbildungsreihen zu ernährungsrelevanten Themen sowie eine häufigere und verbesserte Umsetzung dieser Thematik im Unterricht und in Exkursionen. Hier lässt sich außerdem vermuten, dass Schüler*innen im Laufe des Projekts vermehrt Möglichkeiten erhielten, sich selbst und ihre Ideen in die Planung und Umsetzung solcher Einheiten einzubringen. Es scheint, als habe ein Teil der Pädagog*innen im Laufe des Projekts tatsächlich positive Auswirkungen auf das Ernährungsbewusstsein und –verhalten der Schüler*innen bemerkt. Auch die Eltern könnte man

erreicht haben, wie man an gesünderen Jausen erkennen könne. Und schließlich scheint es auch auf Schulebene positive Entwicklungen gegeben zu haben, beispielsweise in Form einer besseren Informationskultur mit den Eltern, einer verstärkten Nutzung von Grünflächen auf dem Schulgelände und einer stärkeren Einbindung des Themas „gesunde Ernährung“ in Schulkultur und -leitbild. Im Gegensatz dazu finden sich kaum Hinweise auf Verbesserungen in der schulischen Ausstattung und der Verpflegungssituation: Ersteres wurde bereits zu Projektbeginn von den meisten sehr positiv eingeschätzt, und Letzteres könnte von den Einschränkungen im Kontext der CoVid19-Pandemie betroffen gewesen sein.

4.2.3 Telefoninterviews

Nach Abschluss des Projekts wurden Interviews mit neun Ansprechpersonen der Projektschulen geführt, um tiefgreifende Informationen über persönliche Eindrücke der am Projekt beteiligten Personen zu gewinnen. Die Kernfragen fokussierten hierbei auf beobachtete Veränderungen auf Seiten der Schüler*innen, Pädagog*innen und Eltern, sowie auf Schul- und Unterrichtsebene und der lokalen Schulumgebung. Außerdem wurde speziell auf ggf. notwendige Adaptionen des Projekts im Kontext der CoVid19-Pandemie sowie auf die Zufriedenheit mit der Zusammenarbeit mit Styria vitalis eingegangen. Wie im vorherigen Abschnitt sind direkte Zitate *grau und kursiv* geschrieben.

4.2.3.1 Projektteilnahme, Erwartungen und Adaptionen

Die meisten Projektschulen hatten im Vorfeld bereits direkt oder indirekt Kontakt zu Styria vitalis und wurden auf die Teilnahme am Projekt angesprochen. In der Regel wurde das Angebot zunächst im Kollegium besprochen, eine Schule berichtete sogar von einer geregelten Abstimmung über die Teilnahme, wobei bei allen Schulen betont wurde, dass gesunde Ernährung von Grund auf interessant für die Schule gewesen sei und die Teilnahme daher keine wirkliche Frage dargestellt habe. Dies deutet darauf hin, dass es sich bei den zehn Projektschulen um ohnehin engagierte und sich für die Thematik des Projekts interessierende Schulen handelt. Der Projekterfolg lässt sich daher möglicherweise nicht ohne weiteres auf Schulen mit anderen Charakteristika übertragen.

Die Erwartungen der Schulen an das Projekt waren eher unspezifisch. Den Projektschulen ging es vor allem darum, *„tiefer in die Thematik einzutauchen und Input von außen zu bekommen“*. Trotz dieser unscharf definierten Erwartungen äußerten viele der befragten Pädagog*innen Enttäuschung darüber, dass ein Großteil der geplanten Aktivitäten aufgrund von Einschränkungen im Kontext der CoVid19-Pandemie nicht stattfinden konnte.

„Diese ganzen Geschichten mit Verkostungen, das gemeinsame Jausen in der Aula, Elternabende, wo wir gewisse Sachen mit den Eltern besprechen, Bienenwachstücher herstellen - das konnte alles nicht stattfinden.“

Gleichzeitig wurde immer wieder betont, dass der Erfolg des Projekts darunter nicht gänzlich gelitten habe und der Ausnahmesituation auch positive Aspekte entsprungen seien.

„Wir haben aber sehr viel draußen unterrichtet, das Picknick in den Wald verlegt. Das war sehr positiv.“

„Wir waren viel flexibler, wir kennen uns jetzt besser aus, wie wir online kommunizieren können. Wir müssen nicht warten, bis jemand kommen kann, sondern wir können uns einfach schnell online zusammenschalten. Ein Vortrag kann von mehreren Schulen verfolgt werden und muss nicht einzeln besucht werden. So gesehen ist es, glaube ich, kein Nachteil.“

*„Auf der anderen Seite haben sich aber auch tolle Sachen entwickelt, zum Beispiel diese Online-Stunden, die Styria vitalis entwickelt hat. Daran haben wir teilgenommen und das hat den Kindern und Lehrer*innen sehr gefallen.“*

Manche Schulen berichteten auch von kreativen Ideen, mithilfe derer sie die Aktivitäten trotz Einschränkungen umsetzten:

„Wir haben ja diese Rezeptmappe erhalten und wir haben die Kinder gebeten, das zu Hause zu machen und dann zu fotografieren und ins Netz zu stellen. Und das haben wir dann in der Schule angeschaut. Da hat sozusagen jeder in den Kochtopf des anderen geschaut.“

„Wir haben die Aufgaben bzw. die Pläne für die Aufgaben so gestaltet, dass die Kinder zu Hause auch Dinge erfüllen mussten, zum Beispiel kochen. Die Rückmeldung der Eltern war sehr gut!“

4.2.3.2 Veränderungen im Gesundheitsbewusstsein und -verhalten

Ausnahmslos alle Pädagog*innen berichteten von beobachtbaren Veränderungen auf Seiten der **Schüler*innen**. Besonders häufig erwähnt wurden hier eine gesündere Jausenbox mit weniger zuckerhaltigen Getränken und eine bewusstere Jausenkultur. Doch auch am Verhalten untereinander sei das gestiegene Gesundheitsbewusstsein erkennbar:

„Ich glaube, gerade bei der Jause, da haben wir einige Jausendetektive bei uns in der Schule, die die anderen Kinder dann darauf aufmerksam machen, wenn irgendetwas nicht so das Beste ist. Und ich glaube, dass es immer besser ist, wenn die Kinder und nicht die Lehrer auf so etwas aufmerksam machen.“

Auch reduzierte Nutzung von Einweg- und Plastikverpackungen fiel den Pädagog*innen auf, sowie ein generell gestiegenes Interesse an gesundheitsrelevanten Themen auf Seiten der Schüler*innen. Bei allem gebe es freilich Ausnahmen, doch die Veränderungen betrafen „den Großteil“ der Schüler*innen.

Im Gegensatz dazu berichteten nur wenige der Interviewten von Veränderungen im Gesundheitsbewusstsein der **Pädagog*innen** – in der Regel, weil dies bereits vor Projektbeginn stark ausgeprägt gewesen sei. Dies passt zur oben erwähnten Beobachtung, dass es sich bei den Projektschulen um besonders gesundheits- und ernährungsbewusste Institutionen handelt. Insofern wirkte das bereitgestellte Material eher als zusätzliche Anregung, um das Thema präsenter zu machen und mit konkreten Maßnahmen in den Unterrichtsalltag zu integrieren. Speziell kleinere Schulen betonten, dass das gesamte Kollegium sehr engagiert am Projekt mitgewirkt und als gutes Beispiel für die Schüler*innen gedient habe.

Schwieriger gestaltete sich der Veränderungsprozess offenbar auf Seiten der **Eltern**, was aus Sicht vieler Pädagog*innen vor allem den Kontaktbeschränkungen während der Pandemie geschuldet gewesen sei:

„Da hatten wir ja nur diese Online-Veranstaltungen und die waren schon mager besucht. [...] Und man merkt das schon, wenn wir Veranstaltungen haben zu gesunder Ernährung, dann kommen immer die Leute, die sich eigentlich eh sehr bemühen, und manche kommen dann nicht. Und durch CoVid wurde noch weniger erreicht.“

„Ich glaube, dass vieles, was man den Kindern so mitgibt einfach weggeschmissen wird.“

Trotz dieser erschwerten Erreichbarkeit berichtete ein Großteil der Befragten von deutlichen Veränderungen die, zumindest bei den *meisten* Schüler*innen, an deren Jause zu erkennen war:

„Aber dass wir die Eltern erreicht haben, sieht man in der Jausendose. Bei manchen! Nicht bei allen. Es gibt immer noch welche, die sagen: Was ich meinem Kind zu essen mitgebe, das geht die Lehrer ja mal überhaupt nichts an.“

„Das merkt man auch bei der Jause, die ist teilweise sehr liebevoll und gesund zubereitet. Also man merkt schon, dass die Eltern sich da etwas überlegen. Nur ein paar Eltern sind eben resistent.“

Die Bemerkung, dass es mit manchen Eltern „sehr schwierig“ sei, wurde häufiger gemacht und stärkt erneut die oben beschriebene These, dass eine gewisse Offenheit für gesundheitsrelevante Themen für den Projekterfolg entscheidend ist. Da der persönliche Kontakt zu den Eltern pandemiebedingt nur sehr eingeschränkt möglich gewesen sei, habe ein besonders wirksamer Weg über die Kinder geführt:

„Wenn die Kinder in der Früh schon den Eltern sagen, dass sie etwas Gesundes in der Jausenbox haben wollen, dann gehen die Eltern da auch drauf ein.“

„Wenn die [Kinder] nach Hause kommen und erzählen, was sie beim Workshop gehört haben, dann bewirken sie vielleicht auch schon ein Umdenken bei manchen Eltern.“

4.2.3.3 (langfristige) Veränderungen auf Unterrichts- und Schulebene

Veränderungen in Prozessen und der lokalen Schulumgebung sind vor allem auf die bereitgestellten Materialien und das Maßnahmengeld zurückzuführen. Insbesondere die Ernährungsmappe wurde sehr häufig erwähnt und werde an vielen Schulen voraussichtlich auch in Zukunft weiter genutzt. Auch die Themen für den Unterricht mit den von Styria vitalis bereitgestellten Materialien fanden breiten Anklang. Sehr gut angenommen wurden außerdem die zahlreichen Online-Workshops und Weiterbildungen, die für Schüler*innen, Pädagog*innen und Eltern interessant und bereichernd gewesen seien. Eine Schulleitung lobte darüber hinaus das Filmmaterial, das bei einigen Schüler*innen zu einer deutlichen Steigerung im Ernährungsbewusstsein geführt habe.

Viele Schulen nutzten das Maßnahmengeld für ihren Schulgarten auf vielfältige Weise. Genannt wurden neue Hoch- und Fruchtbeete, sowie Nasch-, Gemüse- und Kräutergärten, die von den

Schüler*innen gepflegt und deren Ernte von ihnen verarbeitet und verzehrt werde. Einige Schulen planten gemeinsames Kochen beispielsweise von Gemüsesuppen zum Mittagessen. Andere veranstalteten regelmäßige Jausen im Klassen- oder Schulverband, bei denen die Ernte aus dem Schulgarten in Form von selbstgemachten Aufstrichen oder Kräutertees auf den Tisch gekommen sei. Viele Schulleitungen erwähnten auch den Bezug von Obst- und Gemüsekörben, die von den Schüler*innen sehr gut angenommen und daher auch in Zukunft beibehalten würden.

Eine grundlegende, aber in ihren Auswirkungen weitreichende Änderung ist die Entscheidung vieler Schulen, nur noch (mit Obst und Kräutern angereichertes) Wasser an die Schüler auszuschenken. Auch diese Maßnahme werde von den Schüler*innen gut aufgenommen und sei bei einigen Schulen bereits im Leitbild verankert. Manche Lehrpersonen gingen sogar soweit, die Eltern in diesem Punkt zur Kooperation zu bewegen:

„Da geben die Eltern ungesunde, zuckerhaltige Getränke mit in die Schule. Das ist von uns auch schon unterbunden worden und ist jetzt besser geworden, sie haben jetzt verdünnte Säfte mit.“

Eine Schulleitung erwarte sogar spürbare Verbesserungen des Lernprozesses und Schulklimas durch die gesündere Ernährung der Schüler*innen:

„weil die Kinder gesünder ernährt sind, und dadurch konzentrierter sind und nicht so aufgedreht sind. Sie essen ja auch weniger Zucker.“

Gleichzeitig wurde häufig erwähnt, dass viele dieser Maßnahmen und Prozesse zumindest in Ansätzen bereits vorher an der Schule vorhanden gewesen seien und durch das Projekt wieder in den Vordergrund gerückt seien, womöglich auch nur temporär.

Ähnlich verhält es sich mit den laufenden Kooperationen der Schulen. Viele hätten bereits länger bestanden und seien durch das Projekt wieder intensiviert worden. Viele Schulleitungen erwähnten jedoch auch neue Kooperationen oder den Wechsel von Kooperationspartnern, beispielsweise beim Bezug der Schulverpflegung aufgrund von gestiegenen Standards der Schule. Zu den neuen oder intensivierten Kooperationen der Schulen, gehören Kontakte zu örtlichen Bäckereien, Milch- und Obstbauernhöfen sowie Baumschulen, Gemeinden oder anderen Schulen. Mehrere Schulleitungen berichteten sogar davon, dass das Projekt „KIDS essen gesund“ bereits zur Beteiligung an weiteren Projekten im Kontext Ernährung und Regionalität geführt habe. Ausnahmslos alle Schulen signalisierten, dass das Thema weiterhin präsent bleiben werde und auch zukünftige Klassen in vielerlei Hinsicht vom Projekt geprägt werden würden.

4.2.3.4 Zufriedenheit mit der Zusammenarbeit

Alle befragten Schulleitungen waren äußerst angetan von der Zusammenarbeit mit Styria vitalis. Auch auf explizite Nachfrage hin fiel keinerlei Kritik, dafür viel Lob. Besonders hervorgehoben wurden die wertschätzende Betreuung, die hervorragende Organisation, die umfassende Unterstützung sowie die spürbare Motivation bei den Projektverantwortlichen.

„Es war ganz fantastisch! Sehr, sehr kompetente Referenten. Es war immer sehr informativ, kurz und prägnant. Ich kann nur das Beste von der Zusammenarbeit sagen. Da möchte ich wirklich ein Lob aussprechen!“

„Es war immer sofort jemand erreichbar, alles war toporganisiert.“

„Die Leute, mit denen wir zusammengearbeitet haben waren sehr flexibel und sind auf unsere Wünsche eingegangen.“

„Es gab wirklich Zeiten, da haben wir aus dem letzten Loch geapst, dass wir nicht noch etwas ausfüllen und evaluieren können, aber da sind wir immer toll verstanden worden.“

„Wir haben sehr gut zusammengearbeitet, da war ein toller Austausch und immer die Bereitschaft da, uns zu unterstützen. Und das war ganz toll. Wir arbeiten sehr gerne mit Styria vitalis zusammen.“

„Mega! Es war wirklich wahnsinnig toll zu sehen, wie engagiert das Team ist, wie sie uns unterstützt haben. Wie sie uns immer wieder liebevoll darauf aufmerksam gemacht haben.“

„Das ist ein sehr angenehmes Gesprächsklima. Sie sind sehr fleißig und haben sehr tolle Vorschläge.“

5 Qualifizierungsangebote

Basierend auf zwei vollständigen Curricula wurden zwei neue Qualifizierungen vom Projektteam konzipiert, entwickelt und eingesetzt:

- **Ernährungsbeauftragte** sollen für die strukturelle Verankerung des Themas Ernährung in Volksschulen verantwortlich sein. Zu ihren Aufgaben gehören die Kommunikation und Vernetzung nach innen und außen, die Koordination und Durchführung ernährungsbezogener Maßnahmen sowie die Einbringung von Ernährungsthemen in Besprechungen, Konferenzen und Festen.
- **Verpflegungsmanager*innen** verfügen über die theoretischen Grundlagen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung und damit über das notwendige Wissen, um den steigenden Ansprüchen in der Gemeinschaftsverpflegung gerecht zu werden. Sie übernehmen täglich Aufgaben im Verpflegungsdreieck zwischen Erhaltenden, der Einrichtung und den Verpflegungsanbietenden.

Außerdem wurde ein Fortbildungsangebot zur Implementierung der GET-Materialbox und Förderung der Gesundheits- und Ernährungskompetenz angestrebt, und die Einrichtung einer Workshopbörse mit zahlreichen ernährungsbezogenen Angeboten. Die beiden großen Qualifizierungsangebote wurden über das Weiterbildungssystem der pädagogischen Hochschule sowie dem WIKI, einem Träger für schulische Nachmittagsbetreuung, beworben und durch Styria vitalis durchgeführt, sodass die Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten vier Mal und der Lehrgang Verpflegungsmanagement zwei Mal während der Projektlaufzeit abgehalten wurden.

5.1 Methodik

Ob und wie die Planung und Etablierung dieser Angebote gelungen ist, wurde mit Dokumentenanalysen und Feedback-Befragungen analysiert.

5.1.1 Dokumentenanalyse

Die erstellten Curricula und auch das Konzept für die Fortbildung zur Materialbox wurden auf Vollständigkeit, Verständlichkeit und Nützlichkeit untersucht. Außerdem wurde die Online-Workshopbörse kritisch auf Qualität und Vollständigkeit geprüft. Von besonderem Interesse waren Vielfalt, Klarheit, Interessensweckung, verwendete Methoden und auch Nützlichkeit. Dabei wurde auch festgestellt, wie diese Angebote die Bedarfe der Projektschulen (siehe Maßnahmenpläne und Prätest) bedienen.

Zuletzt wurden auch Anfrage- und Buchungsstatistiken für die gesamten Fortbildungen und Workshops vom Projektteam an das IfGP übermittelt. Damit wurden besonders erfolgreiche aber auch weniger gefragte Angebote identifiziert, mit dem Ziel, zukünftig effiziente Anpassungen vornehmen zu können.

5.1.2 Feedback-Befragung

Aufgrund der Neuwertigkeit und des Entwicklungsaufwands der beiden Qualifizierungsangebote und der Fortbildung zur Materialienbox wurde außerdem eine Online-Feedback-Befragung eingesetzt. Hierbei haben die Teilnehmer*innen am Ende der Fortbildung über ihr Smartphone oder Computer ein anonymes Feedback gegeben. Bewertet wurden inhaltliche und strukturelle Elemente, aber auch die Kompetenz der/s Vortragende*n sowie die Zufriedenheit mit und die Nützlichkeit der Fortbildung (siehe Anhang 7.10). Styria vitalis erhielt nach jeder Fortbildung diese Ergebnisse, um ggf. Anpassungen für die nächsten Termine vornehmen zu können.

Aufgrund des zweiten CoVid19-bedingten Lockdowns im November 2020 wurde die ersten beiden Qualifizierungen zur/m Ernährungsbeauftragten online in zwei Teilen durchgeführt. Der Feedback-Fragebogen wurde deshalb erweitert, um spezifisch auch Probleme und Herausforderungen in Bezug auf die Online-Umsetzung abzufragen (siehe Anhang 7.10).

5.2 Ergebnisse

5.2.1 Dokumentenanalyse

Die Workshopbörse für die Projektschulen wurde online erstellt und in den Webauftritt von Styria vitalis inkludiert¹. Es handelt sich dabei um einen Katalog über alle Weiterbildungsangebote, die im Rahmen des Projekts in Anspruch genommen werden konnten. Im rechten Seitenelement befanden sich Informationen zu den Rahmenbedingungen, beispielsweise zur Ansprechperson, dem Projektzeitraum, den Kosten und Terminvereinbarungen sowie zu Online-Durchführungen (siehe Abbildung 2).

Die Übersichtsseite zeigte alle Angebote, aufgliedert in vier Überthemen:

- Gesunde Ernährung in der Praxis
z.B. *Der kleinste Garten ist ein Topf, Gemüse-Feinschmeckertraining, Schlau durch den Supermarkt, Kunterbunte Küche für Kids*
- Ernährungsbildung
z.B. *Das tolle Korn, Reise durch die Welt der Fette und Öle, Was macht essen gesund?*
- Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt
z.B. *Alles Bio – wie kauf ich ein? Lebensmittel im Abfall, Von der Blüte zur Frucht*
- Essen & Körpergefühl
z.B. *Sinn-volle Ernährung, Achtsam essen – bewusst genießen, Die Psychologie des Essens*

¹ <https://styriavitalis.at/entwicklung-innovation/kids-essen-gesund/kids-workshopboerse/>

Abbildung 2: Übersichtsseite der Workshopbörse

Styria vitalis
Gesundheit für die Steiermark!

Kontaktieren S
f YouTube Suche

Menü

KIDS essen gesund-Workshopbörse

Für Volksschulen, die an der Qualifikation zur/zum Ernährungsbeauftragten teilgenommen haben.

Die Workshopbörse umfasst Angebote für SchülerInnen, PädagogInnen und Eltern.

Gesunde Ernährung in der Praxis

Für SchülerInnen

- [Der kleinste Garten ist ein Topf](#)
- [Duftende Kräuter und Blüten für die Jause](#)
- [Gartenwerkstatt](#)
- [Gemüse, Kräuter und Blüten auf dem Tisch](#)
- [Gemüse-Feinschmeckertraining](#)
- [Gesundes Essen und Trinken – mit allen Sinnen](#)
- [Naschbeeren für junge „NaschbärInnen“](#)
- [Schlau durch den Supermarkt](#)
- [Wir kaufen ein und machen eine gesunde Jause](#)

Für SchülerInnen & Eltern

- [Gesundes Essen und Trinken, das stark macht](#)

Für Eltern & PädagogInnen

- [Drachenschmaus – Puppenspiel & Figurentheater als „Werkzeug“ der Wissensvermittlung](#)
- [Gesundes Frühstück – gesunde Jause](#)
- [Kunterbunte Küche für Kids](#)

Ansprechpartnerin
Anita Winkler
Mitarbeiterin Naturküche
T: +43 316 / 82 20 94-70
E: anita.winkler@styriavitalis.at

Projektzeitraum
Jänner 2020 bis Dezember 2022

Kosten
Für die ReferentInnen entstehen den Schulen im Rahmen des Projekts **KIDS essen gesund** keine Kosten.
Etwas Materialkosten werden von den Schulen übernommen.

Termin & Dauer
Die Termine werden zwischen der Schule und den ReferentInnen vereinbart.
Nach Absprache mit der Schule kann die angegebene Dauer auch leicht variieren.
Bei den Angeboten für SchülerInnen ist mit Stunde eine Schulstunde

Klickte man auf ein Angebot, öffnete sich eine Detailseite mit einer Kurzbeschreibung des Angebots, den Inhalten und Zielen, sowie zum organisatorischen Rahmen (Abbildung 3). Die Buchung erfolgte anschließend direkt über die Ansprechpartnerin bei Styria vitalis, deren Kontakt in der rechten Spalte gelistet war. Die Workshops wurden über das Projekt KIDS essen gesund im Rahmen der nationalen Initiative Kinder essen gesund finanziert. Nur in seltenen Fällen mussten Materialkosten von den Schulen gedeckt werden, beispielweise Zutaten für gemeinsames Kochen.

Abbildung 3: Detailseite zu einem Angebot der Workshopbörse

Ein Angebot im Rahmen des Projekts „KIDS essen gesund“

Der kleinste Garten ist ein Topf

Gärtnern auf der Fensterbank, in Töpfen, Kisten und Trögen

Die SchülerInnen erweitern in diesem Workshop ihre Kenntnis über essbare Pflanzen. Der gesundheitliche Benefit, den uns die Pflanzen in der Ernährung schenken, ist Thema.

Wenn im Schulgarten kein Platz für ein Klassenbeet ist, können Tröge, Pflanzschalen und -kästen und andere Gefäße bepflanzt werden. Sie finden leicht einen Platz an der Hauswand, auf Terrassen oder Außenfensterbänken. In geschützter Lage kann die Gartensaison bereits zeitig im Frühjahr begonnen werden, ein wertvoller Beitrag zur gesunden Jause ist gesichert. Auch im Klassenzimmer kann Essbares auf der Fensterbank gedeihen.

Wir schauen unterschiedliche Samen an, besprechen, welche Wunder sie in sich bergen. Wir säen Gemüse zum Vorziehen auf der Fensterbank, säen in Pflanztröge und Schalen, bepflanzen Töpfe, bereiten eine Sprossenzucht vor, wie auch Experimente zum Beobachten.

Mit einem eigenen Garten tragen wir zum Klimaschutz bei, denn Obst und Gemüse aus der Region nach Saison ist die umweltfreundlichste Variante der Ernährung.

Inhalte

- Vorstellen der essbaren Pflanzenvielfalt
- Sämereien untersuchen, Verwendung
- Essbares wächst nicht nur im Garten – auch auf der Fensterbank
- Vorbereiten der Pflanzgefäße (Tröge, Wannen, Pflanzkästen, Schalen, Blumentöpfe)
- Platzierung des Topfgartens / Ausrichtung
- Ausset: Jede/r SchülerIn sät selbst, setzt Jungpflanzen ein
- Einführung in die laufende Betreuung des „Minigartens“.

Ziele

- Die Aufmerksamkeit der Kinder auf die Vielfalt der Nutzpflanzen lenken.
- Empowerment: selbst mit einfachen Mitteln zur Ernährung beitragen können
- Verständnis, was Pflanzen zum Wachsen brauchen
- Erweiterung: neue Gemüse- und Kräuterarten für die gesunde Jause kennen lernen
- Persönlichen Zugang zur Ernährung mit Gemüse und Kräutern fördern
- Lebensmittelkompetenz erwerben: Das Wachsen und Werden der Pflanzen als Nahrung erleben
- Gärtnern als Beitrag zum Klimaschutz
- Einbeziehen der älteren Generation, die auch Erfahrungen mit dem Gärtnern haben

Ansprechpartnerin

Anita Winkler
Mitarbeiterin Naturküche
T +43 316 / 82 20 94-70
E anita.winkler@styria.vitalis.at

Zu buchen für ...


Volksschulen, die an der [Qualifikation zur/zum Ernährungsbeauftragten](#) teilgenommen haben.

Zielgruppe

VolksschülerInnen
Anzahl: 2 Klassen, pro Klasse 4 Personen als Mitwirkende

Referentin

[Anna Wonscher](#)



Die Workshopbörse umfasste 53 Workshop- und sechs Vortragsangebote. Die größte Zielgruppe waren Schüler*innen, gefolgt von Eltern und Pädagog*innen. Der überwiegende Teil der Angebote nahm 1,5 bis 2 Stunden Zeit in Anspruch, wobei auch ein Zeitaufwand bis zu 5 Stunden pro Einheit möglich war. Außerdem wurden fünf Angebote in mehrere Teile aufgeteilt, die mitunter an verschiedenen Tagen durchgeführt wurden (siehe Tabelle 4).

Tabelle 4: Deskriptive Informationen zu den Workshop-Angeboten

		Anzahl	%
Art des Angebots	Workshop	53	90
	Vortrag	6	10
Zielgruppe	Schüler*innen	37	73
	Eltern	15	29
	Pädagog*innen	17	33
Dauer	1,5 bis 2 Stunden	27	52
	2,5 bis 3 Stunden	8	16
	4 bis 5 Stunden	11	22
	mehrteilig/mehrtägig	5	10

Die Zielgruppen summieren sich nicht auf 100%, da einige Angebote mehrere Gruppen adressieren.

Buchungszahlen

Spitzenreiter unter den Workshops war das an Schüler*innen gerichtete Angebot *Zuckerdetektive – dem Zucker auf der Spur*, bei dem den Kindern auf lockere Art Informationen zum Thema vermittelt wird. Von diesem Workshop wurden 66 Einheiten an unterschiedlichen Schulen bzw. im Rahmen einer Schwerpunktwoche durchgeführt. Platz zwei belegt der Workshop *Wir kaufen ein und machen eine gesunde Jause* mit 34 Einheiten, gefolgt von *Ohne Biene keine Ernte* mit 27,5 durchgeführten Einheiten. Während die Kinder in letzterem nach dem Prinzip des forschenden Lernens alles über die Biene und ihre Bedeutung für die Natur erfahren, kaufen sie für den Workshop der *gesunden Jause* in einem örtlichen Supermarkt Zutaten ein und bereiten diese gemeinsam zu. Weitere Durchführungszahlen gebuchter Workshops sind Tabelle 5 zu entnehmen. Workshops, die in dieser Tabelle nicht aufgeführt sind, wurden nicht angefragt bzw. nicht durchgeführt.

Tabelle 5: Inanspruchnahme der Angebote

Thema	Zielgruppe	Themengruppe	Durchgeführte Einheiten
Zuckerdetektive – dem Zucker auf der Spur*	Schüler*innen	Ernährungsbildung	66
Wir kaufen ein und machen eine gesunde Jause	Schüler*innen	Gesunde Ernährung in der Praxis	34
Ohne Biene keine Ernte	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	27,5
Sinn-volle Ernährung	Schüler*innen	Essen & Körpergefühl	22,5
Ene-mene-Müll: Mülltrennung – Recycling – Upcycling*	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	22

Das tolle Korn	Schüler*innen	Ernährungsbildung	20
Gemüse-Feinschmeckertraining	Schüler*innen	Essen & Körpergefühl	16
Von der Blüte zur Frucht	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	14,5
Gesundes Essen und Trinken – mit allen Sinnen	Schüler*innen	Essen & Körpergefühl	14
Mein Essen hinterlässt Spuren	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	13
Gesundes Essen und Trinken, das stark macht	Schüler*innen & Eltern	Gesunde Ernährung in der Praxis	12
Lebensmittel im Abfall	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	12
Mund auf - Wasser marsch	Schüler*innen	Ernährungsbildung	12
Projekt Schmatzi – Essen mit allen Sinnen genießen	Eltern & Pädagog*innen	Ernährungsbildung	12
Gartenwerkstatt	Schüler*innen	Gesunde Ernährung in der Praxis	10
Was macht essen gesund?	Schüler*innen	Ernährungsbildung	10
Unsere Ernährungspyramide: ein Co-Teaching-Workshop*	Schüler*innen	Ernährungsbildung	7
Das Ei – ein geniales Lebensmittel	Schüler*innen	Ernährungsbildung	6
Genial regional*	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	6
Von Rot bis Grün – eine Reise durch die Welt von Obst und Gemüse mit allen Sinnen	Schüler*innen	Ernährungsbildung	6
Woher kommt unser Essen? – Anbaugelände & Transportwege	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	5
Duftende Kräuter und Blüten für die Jause	Schüler*innen	Gesunde Ernährung in der Praxis	4
Gesunde Ernährung bewirkt Nachhaltigkeit	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	4
Naschbeeren für junge Naschbärinnen	Schüler*innen	Gesunde Ernährung in der Praxis	4
Drachenschmaus – Puppenspiel & Figurentheater als „Werkzeug“ der Wissensvermittlung*	Eltern & Pädagog*innen	Gesunde Ernährung in der Praxis	4
Wie das Feuer auf die Erde kam und unsere Ernährung veränderte	Schüler*innen	Ernährungsbildung	4

Achtsam Essen – bewusst genießen	Eltern & Pädagog*innen	Essen & Körpergefühl	3
Anbau gestern und heute	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	3
Der kleinste Garten ist ein Topf	Schüler*innen	Gesunde Ernährung in der Praxis	2
Vorbilder in der Ernährung*	Eltern & Pädagog*innen	Essen & Körpergefühl	2
Essen für die Zukunft*	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	2
Kluge Jause für die Pause	Eltern & Pädagog*innen	Ernährungsbildung	2
Milchlehrpfad	Schüler*innen	Ernährungsbildung	2
Nachhaltiges Essen mit allen Sinnen*	Schüler*innen	Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt	2
Schlau durch den Supermarkt*	Schüler*innen	Ernährungsbildung	2
Zahngesundheit*	Schüler*innen	Ernährungsbildung	2

Mit einem * gekennzeichnete Workshops wurden u.a. einmal im Rahmen einer KIDS Schwerpunktwoche online durchgeführt. An den dort angebotenen Workshops konnten alle Schulen teilnehmen.

Ähnlich wie bei den Maßnahmenplänen setzten die Schulen bei der Workshopbörse den Schwerpunkt auf die Zielgruppe der Schüler*innen. Nur fünf Veranstaltungen für Eltern und Pädagoginnen wurden gebucht:

- Projekt Schmatzi – Essen mit allen Sinnen genießen
- Drachenschmaus – Puppenspiel & Figurentheater als „Werkzeug“ der Wissensvermittlung
- Achtsam Essen – bewusst genießen
- Vorbilder in der Ernährung, sowie
- Kluge Jause für die Pause

Insgesamt wurden besonders häufig Workshops zu eher grundlegenden Themen, beispielsweise zu Zucker oder zu gesunder Ernährung, nachgefragt. Veranstaltungen zu sehr spezifischen Themen, wie Milch, Fette & Öle, Allergien oder Lebensmittelabneigungen, wurden gar nicht in Anspruch genommen.

Dabei entfiel ein Großteil der Durchführungen auf ein/e Referent*in, der/die 125 Einheiten leitete. Die Plätze zwei und drei belegen zwei Organisationen bzw. Personengruppen, die 82,5 bzw. 57 Einheiten anleiteten. Es folgt ein/e Referent/in, auf die 34 Einheiten entfallen und auf Platz fünf liegt Styria vitalis mit 28 gehaltenen Einheiten. Die übrigen Einheiten verteilen sich auf acht weitere Referent*innen, die zwischen 20 und zwei Einheiten hielten.

Auch auf Ebene der Schulen finden sich Unterschiede in der Workshopnachfrage: die Spanne an in Anspruch genommenen Workshopeinheiten pro Schule reicht von zwei bis 25. Es gibt insgesamt 48

Schulen, die mindestens einen Workshop in Anspruch nahmen. Davon nahmen 15 Schulen an zehn oder mehr Workshopeinheiten teil, 17 Schulen nahmen fünf bis neun Einheiten in Anspruch und an weiteren 16 Schulen wurden bisher schon mindestens zwei, aber weniger als fünf Workshopeinheiten durchgeführt.

5.2.2 Feedback-Befragung zu Fortbildungsangeboten

5.2.2.1 Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten

Die Veranstaltung der Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten fand insgesamt vier Mal statt, mit 22, 13, 18 und zuletzt mit 15 Teilnehmer*innen, davon 13, zwei, null und null Personen aus Projektschulen. Die Feedback-Befragung wurde bei den ersten drei Terminen gemeinsam in der Veranstaltung durchgeführt und beim letzten Mal aufgrund technischer Schwierigkeiten von den Teilnehmenden zu Hause nachgeholt. Aus diesem Grund gab es bei der letzten Befragung nur 12 Teilnahmen. Direkte Zitate aus dem offenen Antwortteil sind *grau und kursiv* geschrieben.

Die stärkste Zustimmung galt dabei jeweils dem Item „Die Vortragende war motiviert und engagiert“. Insgesamt am besten waren die Zustimmungswerte in der letzten Veranstaltung, für die alle Befragten angaben, die Inhalte interessant gefunden zu haben, zu finden, dass sich die Teilnahme gelohnt habe und dass sie die Fortbildungsreihe weiterempfehlen würden.

Bei allen Veranstaltungen wurde die Unbekanntheit bzw. Neuartigkeit der Inhalte am schlechtesten bewertet, wobei die Pädagog*innen auch hier im Mittel eher zufrieden waren.

Auf die Frage nach den zentralen Aufgaben, welche die Pädagog*innen für sich als Ernährungsbeauftragte sehen, gab es großen Konsens. Alle Pädagog*innen gaben in ihrer Antwort mindestens eine der folgenden Aufgaben und Funktionen an:

- Koordination
- Vermittlung, Multiplikatoren-Funktion, Schnittstelle sein
- Ansprechperson bzw. Anlaufstelle sein
- Den Überblick behalten
- Input geben, Eltern und Personal schulen und sensibilisieren
- Kommunikation
- Motivation, andere ins Boot holen und das Interesse fördern, Vorbild sein
- Sich weiterbilden und bestehende Materialien erweitern

Auf die Frage nach technischen Problemen wurde in der ersten Veranstaltung häufig eine schlechte Internetverbindung genannt. Auch für die zweite Veranstaltung kam diese Rückmeldung, jedoch in geringerem Ausmaß. In der dritten Veranstaltung gab es zu Beginn kurze Tonschwierigkeiten und mehrfach Probleme mit dem Raumwechsel, die jedoch alle schnell gelöst wurden. Zu allen Terminen gab es wenige Teilnehmende, die aufgrund von mangelnder Vertrautheit mit der Software (MS Teams) Probleme, insbesondere mit dem Raumwechsel, hatten. Der vierte Termin wurde in Präsenz abgehalten.

Im Hinblick auf die didaktische Umsetzung gab es viel Lob und einige Anregungen. Die Gruppenarbeiten kamen bei vielen Pädagog*innen positiv an, insbesondere bei so vielen Teilnehmenden wie in den ersten drei Terminen. Im Gegensatz dazu wurden Vorstellungsrunden mit so vielen Anwesenden wie am ersten und zweiten Veranstaltungstermin von den anwesenden Lehrpersonen kritisiert. Bei der zweiten Veranstaltung wurde der Austausch mit den Kolleg*innen und die Gruppendiskussionen von vielen als sehr wertvoll und interessant empfunden. Andere hingegen wünschten sich mehr Input von der Vortragenden und eine kürzere Diskussionsrunde.

**Abbildung 4: Mittlere Bewertungen im Feedbackbogen zur Fortbildungsveranstaltung
Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten**



Zum Abschluss des Feedbackbogens hatten die Teilnehmenden die Möglichkeit, sonstige Mitteilungen zu hinterlassen. Hier gab es vor allem sehr viel Lob für die Veranstaltung:

„Ihr macht das super! Danke für euer Engagement.“

„War wieder super! Danke!“

„Danke für die tollen Informationen, Materialien, ... Ihr leistet top Arbeit“

„Danke für das toll aufbereitete Seminar und dessen interessante Inhalte!“

„Danke für den kurzweiligen, abwechslungsreichen und interessanten Nachmittag!“

In deutlich geringerem Ausmaß gab es auch Anregungen für eine Optimierung der Veranstaltung. So schrieb eine Person, dass die Fortbildung im Hinblick auf die umfassenden Themen ein umfangreicheres Stundenmaß haben könnte. Eine andere Person merkte an, dass die Aufteilung auf zwei Nachmittage nicht ideal sei. Drei weitere Personen wünschten sich *„gute Beispiele aus der Praxis, die schon gut umgesetzt wurden“*, *„weitere Vernetzung“* sowie *„mehr Fortbildungen auf diesem Gebiet“*.

5.2.2.2 Lehrgang Verpflegungsmanagement

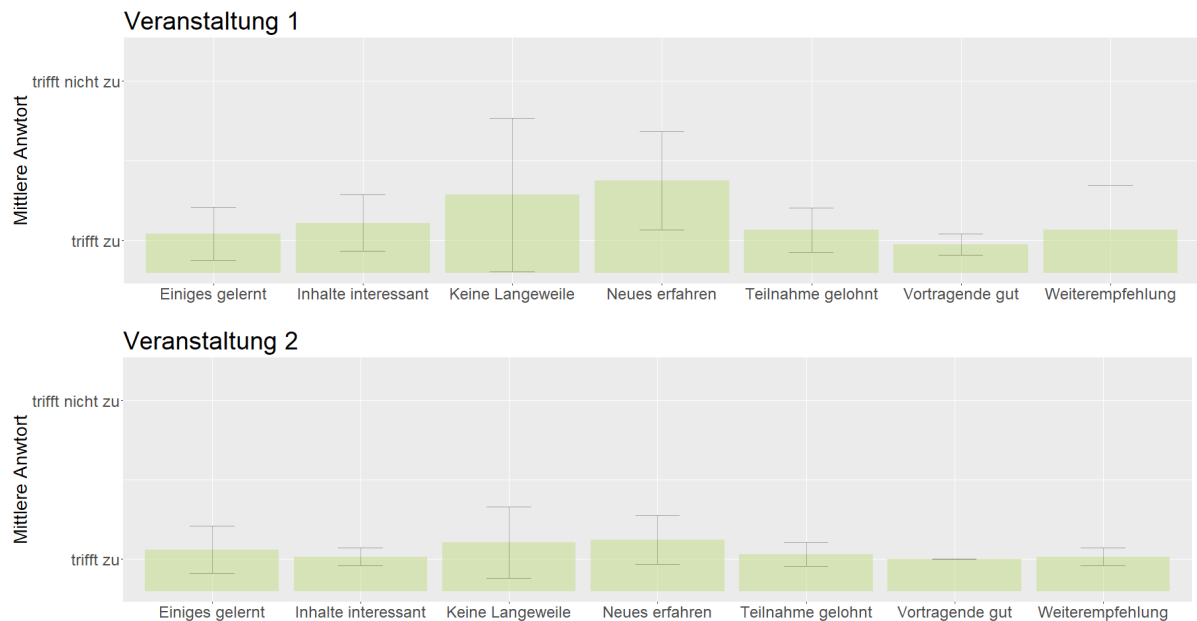
Der Fortbildungslehrgang Verpflegungsmanagement fand zwei Mal in Präsenz statt. Es gab 13 Teilnehmer*innen bei der ersten und 11 bei der zweiten Veranstaltung, die nach ihrem jeweiligen Termin den Online-Feedbackfragebogen ausfüllten. Beim ersten Durchgang kam ein/e Teilnehmer*in aus einer Projektschule, beim zweiten Lehrgang war es keine. Die Stadtgemeinde Weiz hat einen separaten Lehrgang Verpflegungsmanagement bei Styria vitalis beauftragt, an dem ein/e Teilnehmer*in von einer weiteren Projektschule teilnahm. Direkte Zitate aus dem offenen Antwortteil sind *grau und kursiv* geschrieben.

Die Rückmeldungen zu beiden Veranstaltungen im geschlossenen Feedbackbogen waren sehr positiv (Abbildung 5).

Besonders gute Bewertungen gab es in Bezug auf die Vortragenden. Auch die Aussagen, dass einiges gelernt worden sei und die Teilnahme sich gelohnt habe, sowie dass die Inhalte interessant gewesen seien und die Teilnehmer*innen den Lehrgang weiterempfehlen würden erhielten jeweils große Zustimmung. Zwei Aussagen im Feedbackbogen brachten jedoch gemischte Antworten hervor: Die Aussage *„Ich habe mich in dieser Veranstaltung gelangweilt“* und die Aussage *„Ich habe in dieser Veranstaltung nichts erfahren, was ich nicht schon vorher gewusst habe“*. Zwar gab es zu beiden Terminen Teilnehmer*innen, die auch diese Punkte sehr positiv beantworteten. Eine Minderheit machte hier jedoch Abstriche. Insbesondere bei der zweiten Veranstaltung gab es von einer Person negative Bewertungen dieser beiden Aspekte. Insgesamt fiel die Rückmeldung für

beide Veranstaltungen jedoch sehr gut aus, wobei die Bilanz für die zweite Veranstaltung nochmals besser war als die der ersten.

**Abbildung 5: Mittlere Bewertungen im Feedbackbogen zur Fortbildungsveranstaltung
Verpflegungsmanager*in**



Auch im offenen Antwortteil war das Feedback sehr positiv und erneut lag der Fokus auf der tollen Leistung der Vortragenden:

„Dieser Kurs profitiert von den beiden Referentinnen. Sie waren super vorbereitet, abwechslungsreich, begeisternd, haben die Gruppe perfekt geführt, haben ihre Erfahrungen so kompetent und humorvoll eingebracht. Die beiden sind sehr respektvoll und achtsam mit allem umgegangen, mit den Menschen und den Inhalten.“

„Ein besonders informativer, wertvoller und interessanter Lehrgang. Beide Vortragenden, Frau Karin Koller und Frau Manuela Reiter, agierten sehr professionell und authentisch. Sie schafften ein tolles Arbeitsklima, mit abwechslungsreichen Aufbau zwischen Praxis und Theorie.“

„Die Referentinnen waren überaus motiviert und engagiert.“

Außerdem gab es einige Nachrichten mit allgemeinem Lob für die Fortbildungsreihe. Viele Teilnehmer*innen ließen diese Frage jedoch unbeantwortet. Die Fragen zu technischen Problemen und zur Umsetzung im Online-Format waren hier nicht relevant, da die Fortbildungsreihe in Präsenz stattfand.

6 Abschlussinterviews mit dem Projektteam

Zum Ende des Projekts wurden Einzelgespräche mit den Projektverantwortlichen von Styria vitalis geführt, um einen Eindruck aus dem Inneren auf das gesamte Projekt zu erhalten. Besprochen wurde das Projekt im Allgemeinen wie auch in seinen Teilaspekten: das Mission Statement und seine Erarbeitung, die Weiterbildungsangebote, die Maßnahmenpakete und die Kommunikation mit den Schulen. Der Leitfaden für die Gespräche befindet sich in Anhang 7.9. Die Gespräche eröffneten unterschiedliche, aber in großen Teilen übereinstimmende und sich ergänzende Perspektiven. Wie immer sind direkte Zitate *grau und kursiv* gedruckt.

Die Erwartungen an das Projekt waren bei allen drei Befragten sehr weitreichend. So berichteten sie von der Hoffnung, gesunde Ernährung an steiermärkischen Schulen zu implementieren, nachhaltig wirksame Maßnahmen zu schüren und dem Thema in der Steiermark einen positiven Ruck zu geben. Alle drei waren insgesamt sehr zufrieden mit dem Projekt und sahen ihre Erwartungen weitgehend erfüllt.

Alle berichteten davon, dass die Einschränkungen aufgrund der CoVid19-Pandemie weitreichend gewesen seien und in vielen Bereichen große Anstrengungen auf Seiten des Projektteams erfordert hätten. Die Fortbildungen, die Workshopangebote und die schulischen Maßnahmen, mussten an die veränderten Bedingungen angepasst oder gar abgesagt werden. Die Elternarbeit sei dabei besonders auf der Strecke geblieben. Auch die Projektschulen seien aus Sicht des Projektteams sehr gefordert gewesen, denn die Betreuung durch Styria vitalis sei nur auf anderen Wegen und teils in geringerem Ausmaß möglich gewesen. Eine Projektverantwortliche sieht genau in diesem Umstand allerdings auch eine Chance: Eine größere Eigenverantwortlichkeit auf Seiten der Schulen könnte sich langfristig möglicherweise sogar bezahlt machen.

Die weitreichenden Einschränkungen hätten außerdem die Bedeutung der beiden Fortbildungen nochmals verstärkt, deren Tragweite von allen Projektverantwortlichen besonders hervorgehoben wurde. Das Projekt sei eine tolle Gelegenheit gewesen, diese zu konzipieren und zu optimieren. Dabei habe sich bereits gezeigt, dass die Lehrgänge großes Potenzial dazu hätten, das Vorhaben, Kinder in der Steiermark gesund zu ernähren, am Leben zu halten und zu verbreiten. Die weitere Durchführung der Lehrgänge sei künftig eine gute Möglichkeit, Lehrpersonen, die für das Thema gesunde Ernährung an Volksschulen brennen, zu erreichen, mit dem notwendigen Handwerkzeug auszustatten und als fähige Multiplikator*innen an ihre Volksschulen zurückzuschicken. Der Lehrgang Verpflegungsmanagement sei dabei von besonderer Bedeutung, um die Qualität von Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern und habe bereits langfristige Wirkung bei den Teilnehmenden gezeigt. Die Qualifizierung zur Ernährungsbeauftragten sei ideal, um Schulen zu erreichen und zu vernetzen. Für beide Lehrgänge sei es zukünftig von großer Bedeutung, dass das Personal mehr freie, bezahlte Zeit zur Verfügung gestellt bekämen, einerseits für die Weiterbildungen an sich und andererseits für die sich daraus ergebenden Aufgaben und den Aufbau eines schulübergreifenden Netzwerks. Essentiell für das Fortbestehen der Weiterbildungsangebote seien langfristige Kooperations- und Förderzusagen – KIDS müsse „*vom Projekt zum Programm*“ werden.

Nachdem neue Schulen über die Lehrgänge erreicht seien, sei die Workshopbörse eine niederschwellige Möglichkeit für die Pädagog*innen, um das Thema in ihre Schulen zu holen. Wichtig sei, dass die Workshops auch in Zukunft gratis angeboten würden, damit die Ernährungsbeauftragten nicht mit zusätzlichen Hürden konfrontiert seien und sich für anfallende Kosten vor Kolleg*innen oder Eltern rechtfertigen müssten. Die Workshopbörse habe im Herbst 2022 erst richtig Fahrt aufgenommen. Zuvor seien viele der Workshops aufgrund der pandemiebedingten Einschränkungen schlicht nicht an den Schulen umsetzbar gewesen. Die neue Nachfrage zeige, dass vor allem Interesse für grundlegende Themen besteht. Diese könnte in Zukunft weiter ausgebaut werden. Außerdem sollten verstärkt Angebote im Freien umgesetzt werden, da auch diese sehr beliebt seien und großes Potenzial hätten.

Das Bereitstellen der GET-Materialien und die initiale Schulung der Lehrpersonen seien gute Herangehensweisen für den Beginn des Projekts an den Schulen gewesen. Die Materialien sollten unbedingt weiterhin zur Verfügung gestellt werden. Wichtig sei außerdem, dass die Schulen und die involvierten Lehrpersonen auch zukünftig externe Unterstützung erhielten. Dazu zähle einerseits das Bereitstellen geeigneter Materialien, damit die Lehrpersonen sich nicht selbst in die Thematik einarbeiten und Stundenbilder erstellen müssten. Außerdem brauche es eine Ansprechperson, die Erfahrung hat und für die Lehrpersonen erreichbar ist.

Bei der Kommunikation mit den Schulen sei deutlich geworden, wie wichtig persönliche Treffen und die Begleitung vor Ort sind. Durch die Kontaktbeschränkungen habe viel Kommunikation während des Projekts über Telefon und Internet stattgefunden, was durchaus seine Vorteile habe, aber zum Aufbau einer Vertrauensbasis und einer persönlichen Beziehung leider ungeeignet sei. Auch in Zukunft sollten persönliche Kontakte daher im Vordergrund stehen. Dies gelte auch für den Aufbau eines schulübergreifenden Netzwerks. Wichtig sei in diesem Kontext auch klare Kommunikation mit den Schulen. Die Lehrpersonen müssten von Beginn an umfassend und genau über das Projekt und die damit verbundenen Aufgaben informiert werden, um sich angemessen darauf einstellen zu können. Dies stärke die Motivation und das Durchhaltevermögen in anstrengenden Zeiten und trage somit zum langfristigen Erfolg des Projekts bei. Ein weiterer wichtiger Aspekt für Nachhaltigkeit sei die Etablierung von langfristig ausgelegten Maßnahmen, wie dem Bau von Hochbeeten und Trinkbrunnen. Auch eine Änderung der Schulroutinen zeige hier große Wirkung, beispielsweise das Ausschicken von Wasser statt süßer Getränke oder das Blocken von Unterrichtsstunden, um eine längere Pause zum Jausen zu ermöglichen.

Im Gegensatz zur vollständig positiven Einschätzung der Umsetzung an den Schulen waren die Meinungen zur Erarbeitung und Wirkung des Mission Statements gemischt. Die am wenigsten kritische Person im Team sieht darin ein konkretes Dokument, das ein breites Spektrum an Handlungsfeldern abdecke und gut gelungen sei. Eine andere Person fand hingegen, dass die Aussagen im Mission Statement zu allgemein formuliert seien und wichtige Akteure nicht in den Prozess eingebunden gewesen seien. Einig sind sich die Befragten darin, dass von einem grundsätzlichen Interesse und Umsetzungswillen der Beteiligten auszugehen sei, es sich letztlich jedoch um ein Statement ohne klare Verpflichtung handle. Dies ist der Hauptkritikpunkt am Mission Statement: Obgleich es sich dabei um ein schriftliches Dokument handle, habe es letztlich keinerlei Verbindlichkeit, da es von einer ausführenden und keiner anordnenden Instanz aufgesetzt

worden sei. Besonders zu Beginn des Erarbeitungsprozesses habe dies zu Missverständnissen und Verwirrung auf Seiten der Teilnehmer*innen geführt. Ein weiteres Problem liege in den Befugnissen der am Prozess beteiligten Personen: hier handele es sich meist um Repräsentanten ihrer Institutionen, die nicht über ausreichend Entscheidungsmacht verfügten, um finale Budget- und Handlungsbeschlüsse zu formulieren. Auch wenn sie großes Interesse signalisierten, sei dies kein Garant für die tatsächliche und langfristige Umsetzung der Maßnahmen. Für das Projektteam habe es beim Abschlusstreffen daher an verbindlichen Zusagen gemangelt. Möglicherweise hätten zusätzliche Vernetzungstreffen in Präsenz zu einem besseren Austausch, konstruktiveren Entscheidungsprozessen und mehr Verbindlichkeit beitragen können. Allerdings sei die stattdessen angesetzte Delphi-Befragung ein sehr passender Ersatz gewesen, da es sich dabei um eine „*gute und kluge*“ Methode handele, um unter den gegebenen Umständen die gewünschten Informationen zu erhalten. Es habe zahlreiche Beiträge von vielen Organisationen gegeben, die zusammzutragen viel Arbeit gewesen sei, die sich aber sehr gelohnt habe: *„Das waren viele Ergebnisse, aber wir hatten die dann alle schwarz auf weiß. Das ist eine ganz andere Methode als wenn man beim Vernetzungstreffen zusammen ist und darüber redet. Jetzt war es sehr konkret und vielfältig, und reich“*. Nach den zwei Delphi-Runden wäre es für alle spürbar an der Zeit für ein abschließendes Treffen in Präsenz gewesen, zu dem jedoch viele der Akteure nicht erschienen sind.

Im Hinblick auf die interne Organisation waren sich die Befragten darüber einig, dass viele Schwierigkeiten durch Rollen- und Personalwechsel während der Projektlaufzeit entstünden, denen man durch ein konstantes Team und – noch wichtiger – eine konstante Koordination vorbeugen könne. Klar sei jedoch auch, dass man Entwicklungen dieser Art weder vorhersehen noch verhindern könne und daher auf mögliche Projektübergaben so gut wie möglich vorbereitet sein müsse. Außerdem sollten die Rollen im Projekt neu geschärft und definiert werden. So sollte die Person, die für die Projektkoordination verantwortlich ist, auch das Budget dafür verwalten, da diese Person den besten Einblick in die Prozesse und Entwicklungen habe. Dies würde auch zu einer besseren Kommunikation innerhalb des Teams beitragen.

7 Diskussion und Fazit

Im Projekt „KIDS essen gesund“ wurden steiermärkische Akteure aus dem Bildungs- und Gesundheitsbereich gewonnen, um gemeinsam ein Mission Statement zur gesunden Ernährung an Volksschulen zu entwickeln und um ausgewählte Projektschulen bei der Umsetzung ernährungsbezogener Maßnahmen zu unterstützen.

Die Ziele übersteigend wurden 17 regionale Akteure für das Projekt gewonnen, die im Rahmen von Vernetzungstreffen und Delphi-Befragungen gemeinsam ein klar formuliertes Mission Statement erarbeiteten und sich zur Unterstützung bei dessen Umsetzung bekannten. Das Mission Statement ist ein konstruktives Strategiepapier mit klar formulierten und verbindlichen Zielen zur Förderung einer gesunden Verpflegungskultur an steiermärkischen Schulen. Damit verbunden entwickelten die Akteure ca. 150 ernährungsbezogene Maßnahmen, die an zehn Projektschulen in verschiedenen Regionen der Steiermark umgesetzt wurden. Die Schulen wurden bei diesem zweijährigen Prozess von Styria vitalis beraten und unterstützt. Zu den Maßnahmen gehörten auch ein vielfältiges Angebot an ernährungsbezogenen Workshops sowie zwei Curricula für Pädagog*innen und Betreuer*innen. Beides wurde neben den zehn Projektschulen weiteren 60 Volksschulen in der Steiermark angeboten.

7.1 Projektevaluation

Das Projekt wurde unter Einbindung mehrerer Gruppen und Personen sowie durch Nutzung unterschiedlicher Erhebungsmethoden evaluiert. Es wurden strukturierte Interviews mit den Ansprechpartner*innen an den Schulen, den regionalen Akteuren und dem Projektteam geführt, um tiefgreifende Einschätzungen zu den Vernetzungstreffen und zu ernährungsbezogenen Veränderungen zu erhalten. Zusätzlich wurde der Entwicklungsprozess an den Schulen aus Sicht der Pädagog*innen und Betreuer*innen durch einen Online-Fragebogen im Prä/Post-Vergleich erfasst. In weiteren Online-Befragungen wurden Rückmeldungen zu den beiden Qualifizierungsangeboten für Pädagog*innen eingeholt. Schließlich wurden Dokumentenanalysen durchgeführt, um Qualität und Nutzen des Mission Statements, der Qualifizierungsangebote und der Workshopbörse abzuschätzen. Bei letzterer wurden zusätzlich die Buchungszahlen analysiert, um Hinweise auf die Nachfrage der angebotenen Themen und Referenten zu erhalten.

Die Vielzahl an Erhebungsmethoden und –perspektiven erlaubt eine verlässliche und umfassende Einschätzung aller Maßnahmen, die von großem Wert für die Fortführung und Weiterentwicklung der Projektziele ist. Allerdings bringt diese Vielzahl der Evaluationsmethoden auch einen hohen Zeitaufwand für die befragten Pädagog*innen mit sich, die durch das normale Unterrichtsgeschehen und die Umsetzung des Projekts bereits an der Grenze ihrer Auslastung stehen. Dies führte nicht zuletzt auch zu einer geringen Rücklaufquote in der zweiten Online-Befragung (Posttest), die einen robusten Vorher-Nachher-Vergleich der Pädagog*innen-Befragung entzieht. Bei künftigen Evaluierungen könnte die Online-Befragung der Pädagog*innen zu Gunsten von Fokusgruppen oder Fragebogenerhebungen mit allen oder einem Teil der Schüler*innen

zurücktreten. Dies würde die Pädagog*innen entlasten und gleichzeitig eine weitere Evaluationsebene erschließen.

7.2 Projekterfolg

Nach drei Jahren Projektlaufzeit ist in der Steiermark durch die Initiative von Styria vitalis 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. Styria vitalis hat außerdem zwei Lehrgänge entwickelt und optimiert, die bereits große Wertschätzung erfahren haben und für das Fortbestehen des Projekts von großem Nutzen sein werden. Die Nachfrage an Workshops für alle Zielgruppen steigt weiter und bietet den Lehrpersonen eine kostengünstige Möglichkeit, das Thema gesunde Ernährung an die Schulen zu tragen. Und nicht zuletzt hat Styria vitalis 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.

Besonders hervorzuheben sind in diesem Projekt die lange Laufzeit und die intensive Betreuung der Projektschulen. Durch ihre gründliche Etablierung ist ein langfristiges und nachhaltiges Wirken der Maßnahmen an den Schulen umso wahrscheinlicher. Die hohe Motivation der Beteiligten spiegelt sich auch darin wieder, dass trotz pandemiebedingter Einschränkungen und interner Projektleitungswechsel das Projekt „KIDS essen gesund“ im dafür vorgesehenen Zeitplan durchgeführt und abgeschlossen wurde. Dabei wurden neue Wege eingeschlagen und ungewohnte Formate ausprobiert, um erfolgreich alle Zielgruppen erreichen zu können. Viele dieser neuen Ideen, beispielsweise das Unterrichten im Freien oder das Ausweichen auf Online-Formate, werden möglicherweise auch in Zukunft vermehrt Anwendung finden.

Für die Erarbeitung des Mission Statements wurden zahlreiche Akteur*innen gewonnen, deren Repräsentant*innen das erste Vernetzungstreffen als eine Gelegenheit zum Kennenlernen der anderen Beteiligten und der Projektziele erkannten. Das zweite und dritte Vernetzungstreffen konnten aufgrund der Kontaktbeschränkungen während der CoVid19-Pandemie nicht stattfinden und wurden durch zwei Runden einer Delphi-Befragung ersetzt. Diese erbrachte wertvolle Hinweise, die zu relevanten Handlungsfeldern zusammengefasst wurden. Aus Sicht des Projektteams war die Delphi-Befragung für die Erstellung des Mission Statements von hoher Wichtigkeit und insbesondere im Licht der damaligen Umstände eine sehr gut gewählte Methode. Die Akteure schätzten, dass jede/r bei dieser Methode zu Wort kommen kann, betonten jedoch auch den Wert des persönlichen Austauschs bei Präsenztreffen. Das letzte Vernetzungstreffen fand daher wieder in Präsenz statt. Die befragten Repräsentant*innen äußerten im Rahmen telefonischer Befragungen, dass der Nutzen persönlicher Treffen für sie deutlich höher sei und dass bei diesen Veranstaltungen der Möglichkeit zum einander Kennenlernen und Sich-ernetzen noch mehr Raum gegeben werden sollte. Außerdem wurde ein stärkerer Einbezug von Personen aus dem Bildungsbereich bei diesen Treffen gewünscht.

Der Austausch bei den Vernetzungstreffen und die gesammelten Informationen im Rahmen der Delphi-Befragungen erbrachten zahlreiche Handlungsfelder, Herausforderungen und Maßnahmen,

die zu einem steiermärkischen Mission Statement zu gesunder Ernährung an Volksschulen integriert wurden. Das Strategiepapier enthält verbindliche Ziele zu sechs Handlungsfeldern inklusive konkreter Maßnahmen zu deren Umsetzung. Es soll jährlich aktualisiert werden, um die Zielerreichung zu verfolgen und aktuelle Maßnahmen sichtbar zu machen. Insgesamt waren die Akteure sehr zufrieden mit dem Mission Statement und dessen Erarbeitungsprozess und berichteten davon, sich stark mit diesem Dokument zu identifizieren und auch in Zukunft an dem Vorhaben und den Kooperationen festhalten zu wollen.

Zahlreiche Maßnahmen wurden in zehn ausgewählten Pilotschulen in Begleitung von Styria vitalis umgesetzt. Die Pädagog*innen dieser Schulen sind von der Wirksamkeit der Maßnahmen überzeugt und berichteten insbesondere von einem gestiegenen Bewusstsein für gesunde Ernährung, einer gesünderen Esskultur an den Schulen, klügeren Jausen der Schüler*innen und nachhaltigen Veränderungen in der Schulausstattung und Unterrichtsgestaltung. Der bessere Kontakt zu externen Institutionen in Form von häufiger stattfindenden ernährungsbezogenen Exkursionen und einer höheren Anzahl an Kooperationen könnten zu einer nachhaltigen Präsenz des Themas „gesunde Ernährung“ an den Schulen beitragen. Die Pädagog*innen aller 70 beteiligten Volksschulen erhielten darüber hinaus Zugang zu Fortbildungen (Ernährungsbeauftragte*r, Verpflegungsmanager*in) sowie zu einer Workshopbörse mit Angeboten für Pädagog*innen, Eltern und Schüler*innen. Diese Angebote wurden rege genutzt, wobei besonders Veranstaltungen für Schüler*innen zu grundlegenden Themen, z.B. zu Zucker oder zu gesundem Einkaufen, beliebt waren.

Der Wert der beiden Fortbildungen wurde durch das Projektteam hervorgehoben und auch die Teilnehmer*innen gaben sehr positive Rückmeldungen. Die Lehrgänge Verpflegungsmanagement und Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten sind insbesondere für die Zukunft des Projekts von tragender Bedeutung, weil hier weitere Lehrpersonen ausgebildet werden können, die als Multiplikator*innen an ihre Schulen zurückkehren und das Projekt dort etablieren können. Insbesondere für die erste Phase dieses Prozesses werden die GET-Materialien sowie kostenlose Workshopangebote von unschätzbarem Wert sein, denn das Lehrpersonal verfügt typischerweise über wenig zeitliche und finanzielle Ressourcen für außercurriculare Vorhaben.

Die Kontaktbeschränkungen während der CoVid19-Pandemie haben die Umsetzung mancher Maßnahmen zwar erschwert oder verhindert. Aufgrund der Kreativität und Flexibilität der Beteiligten konnte dennoch ein Großteil der geplanten Schritte effektiv realisiert werden. So wurden beispielsweise viele Workshops online abgehalten und Unterrichtsstunden nach draußen verlegt. Viele Pädagog*innen konnten diesen Ansätzen sogar so viel Positives abgewinnen, dass sie sie teilweise auch in Zukunft beibehalten wollen, selbst wenn keine Einschränkungen mehr vorliegen. Insgesamt bleibt aber festzuhalten, dass der Projekterfolg ohne die CoVid19-Pandemie wahrscheinlich größer gewesen wäre. Das betrifft ganz besonders die Arbeit mit den Eltern, die ohne persönlichen Kontakt und Elternabende nur schwer zu erreichen waren. Da die Eltern einen großen Einfluss auf die Ernährung der Kinder haben, sollte der Einbezug dieser Gruppe bei zukünftigen Maßnahmen besonders bedacht werden. Dazu empfiehlt es sich, insbesondere Elternabende und die an Eltern gerichteten Veranstaltungen der Workshopbörse möglichst in Präsenz abzuhalten. Auch uneingeschränkte sinnliche Erfahrungen mit dem Essen, wie

gemeinsames Kochen und Speisen, waren ein wichtiger Bestandteil vieler Maßnahmen, die unter den Kontaktbeschränkungen gelitten haben und in Zukunft zu noch größeren Bewusstseinssteigerungen bei den Schüler*innen beitragen könnten. Viele Pädagog*innen betonten in diesem Kontext den hohen Nutzen der finanziellen Förderung, die oft dem Schulgarten oder der Schulküche zu Gunsten kam. Das Anlegen eines Hochbeets oder das Pflanzen eines Kräuter- oder Gemüsegartens sind Investitionen, die auch noch vielen nachfolgenden Generationen an Schüler*innen zu Gute kommen können.

7.3 Handlungsvorschläge

Ausgehend von den Ergebnissen der Evaluation kann die **Fortführung der Maßnahmen** und die Umsetzung des Mission Statements nur empfohlen werden. In jedem Fall sollten kostengünstige Qualifizierungsangebote bestehen bleiben, um interessierten und engagierten Pädagog*innen die Möglichkeit zu geben, das Thema an ihre Schule zu holen. Je nach Höhe des zur Verfügung stehenden Budgets sollte das Projekt unter Begleitung von Styria vitalis auf weitere Schulen ausgerollt werden.

Da es Hinweise darauf gibt, dass es sich bei den zehn Projektschulen um besonders engagierte Schulen handelt, wird eine **evaluierende Begleitung** eines Ausrollungsprozesses des Projekts empfohlen. Nur so kann sichergestellt werden, dass sich der Projekterfolg auf alle Schulen übertragen lässt. Insbesondere kann so festgestellt werden, ob unterschiedliche Schulen auch unterschiedliche Bedürfnisse haben, sowohl was die Materialien als auch den Begleitprozess betrifft. Dieser Evaluationsprozess könnte für die einzelnen Schulen abgespeckt gestaltet sein, sodass die zeitliche Belastung für die Pädagog*innen **reduziert** wird.

Stattdessen könnte im Sinne einer **Wirkevaluation** die Ebene der Schüler*innen mehr in den Fokus rücken. Idealerweise wird durch ein standardisiertes Instrument die Entwicklung der Ernährungskompetenz der Schüler*innen überprüft. Auch Prä/Post-Analysen der Schulverpflegungspläne oder der Jausen sind Möglichkeiten, die Effektivität der Maßnahmen zu untersuchen.

Die Bedeutung der **Fortbildungsreihen** für ein Fortbestehen und Weitertragen der Projektidee ist kaum zu überschätzen. Es wird daher nachdrücklich empfohlen, die Fortbildungen einerseits in der Steiermark beizubehalten, und sie andererseits auf weitere Bundesländer auszuweiten. Eine fortlaufende Evaluierung der Veranstaltungen kann dazu beitragen, die Qualität der Angebote hoch und die Inhalte aktuell zu halten.

Die **Workshopbörse** ist eine niederschwellige Möglichkeit für engagierte Pädagog*innen, um den Themen Ernährung und Nachhaltigkeit in ihren Schulen mehr Raum zu geben und Unterstützung für weitere Maßnahmen im Kollegium bzw. bei Eltern zu gewinnen. Das Angebot sollte daher aufrechterhalten und der kostenlose Zugang weiterhin ermöglicht werden. Online-Schwerpunktwochen haben sich bereits als zeit- und kostengünstige Option erwiesen, um ausgewählte Workshops einer großen Anzahl an Schulen zugänglich zu machen und sollten daher auch zukünftig stattfinden. Ausgehend von den aktuellen Buchungszahlen sollte der Fokus hierbei auf Veranstaltungen zu grundlegenden Themen der Ernährung liegen. Darüber hinaus könnten

Umfragen zu Wunsythemenbereichen an den Schulen dazu genutzt werden, gezielt Workshops auszuwählen, die auf großes Interesse stoßen.

Durch die Vernetzungstreffen und die Erarbeitung des **Mission Statements** ist der Grundstein für eine gesunde Ernährung an Schulen in der Steiermark gelegt. Der tatsächliche Erfolg dieses Vorhabens hängt jedoch maßgeblich davon ab, wie engagiert die Beteiligten in der Zukunft die neu gewonnenen Kontakte pflegen und die beschlossenen Maßnahmen verfolgen. Regelmäßig stattfindende Vernetzungstreffen, in denen die Akteure miteinander in Austausch bleiben und gemeinsam die weiteren Schritte planen können sind eine wichtige Basis dafür. Wie vorgesehen sollte das Mission Statement und das Fortschreiten der darin festgehaltenen Maßnahmen jährlich überprüft und aktualisiert werden.

Die Gespräche mit den Ansprechpersonen an den Schulen und mit dem Projektteam haben gezeigt, dass es vor allem die baulichen Veränderungen sind, die einen langfristigen Erfolg der Maßnahmen unterstützen. Trinkbrunnen, Kräutergärten, Hochbeete und kindgerechte Schulküchen bleiben auch für zukünftige Generationen an Schüler*innen bestehen und halten den Gedanken an eine gesunde und nachhaltige Ernährung wach. Soweit es finanziell umsetzbar ist, sollten daher auch die neuen Projektschulen **Maßnahmengeld** erhalten, um die Schulen gesundheitsförderlich zu gestalten und den Schüler*innen so einen Zugang zur sinnlichen Erfahrung mit gesundem Essen zu geben. Die Abrechnung dieser Gelder sollte einerseits für das Projektteam, vor allem aber für die Pädagog*innen so unbürokratisch und zeitsparend wie möglich geregelt sein.

Um die Auswirkungen von Leitungswechseln auf den Projekterfolg vorzubeugen, sind möglichst **geteilte Projektleitungen** anzustreben. Unter der Voraussetzung, dass das Leitungsduo gut harmoniert, kann so sichergestellt werden, dass auch bei (längerem) Ausfall einer Person alle Maßnahmen planmäßig weitergeführt werden können.

7. Anhang

7.4 Interviewleitfaden für Verantwortliche der regionalen Akteure

Rahmenbedingungen

Pro Vernetzungstreffen werden zwei Teilnehmer*innen randomisiert ausgewählt und nach dem Meeting vom IfGP kontaktiert, um ein Telefoninterview zu führen. Hierfür muss eine Einverständniserklärung unterzeichnet an das IfGP übermittelt werden, am besten bevor die Interviews geführt werden. Darum kümmert sich das IfGP. Die Interviews werden aufgezeichnet, und danach als anonymes Feedback für Styria vitalis aufbereitet und übermittelt.

Interviewfragen

1. Wie zufrieden waren Sie mit der Organisation des Vernetzungstreffens?
 - 1.1. Wurden Sie im Vorhinein ausreichend über das Treffen informiert? Welche weiteren Informationen hätten Sie gerne vorab erhalten?
 - 1.2. Wie haben Ihnen die Struktur und der Ablauf des Vernetzungstreffens gefallen?
 - 1.3. Was halten Sie von der Zusammensetzung der Teilnehmer*innen (*Diversität, Anzahl, Organisationen*)? Welche weiteren Personen wären für die Erarbeitung des Mission Statements hilfreich?
2. Wie hoch schätzen Sie den Nutzen des Vernetzungstreffens für die Erarbeitung des Mission Statements ein?
 - 2.1. Welche Fortschritte konnten erzielt werden? Wurden bereits Entscheidungen getroffen (*Welche*)?
 - 2.2. Welche der behandelten Topics waren besonders wichtig?
 - 2.3. Welche Topics waren wenig bis gar nicht relevant?
3. Welche Wünsche oder Anregungen haben Sie für das nächste Vernetzungstreffen (*Rahmen, Struktur, Inhalt*)?
 - 3.1. Welche Topics sollten als Nächstes behandelt werden?
 - 3.2. Planen Sie am nächsten Vernetzungstreffen erneut teilzunehmen?

7.5 Mission Statement



Mission Statement

*zur gesunden Ernährung in
steirischen Volksschulen*

Der Entwurf

Mehr Ernährungskompetenz für unsere Kinder. Mehr Ernährungskompetenz in steirischen Volksschulen.

So lautet die **Vision** wesentlicher steirischer Akteure aus dem **Gesundheits- und Bildungsbereich**. Das vorliegende Mission Statement enthält ein Bekenntnis **zu gesunder Ernährung als Wert im Unterricht und im Alltag am Lernort Volksschule**. Es ist ein Strategiepapier, in dem sich steirische Akteure zu Synergien und Kooperationen für diese gemeinsame Vision bekennen.

Die Erarbeitung ist im Rahmen des Projekts „KIDS essen gesund“ (2020-2022) erfolgt, das Styria vitalis umgesetzt, der Fonds Gesundes Österreich und das Land Steiermark finanziert haben. Im Rahmen eines mehrstufigen Prozesses von Präsenztreffen und einem Delphi-Prozess als alternativer Methode während der Corona-Pandemie haben VertreterInnen steirischer Gesundheits- und Bildungsorganisationen Handlungsfelder und Ziele definiert sowie ihre kurz- und mittelfristigen Maßnahmen zur Optimierung unterschiedlicher Aspekte des Themas Ernährung in steirischen Volksschulen eingebracht.

Das Projekt, damit auch das Mission Statement, ist Teil der österreichweiten Initiative „Kinder essen gesund“ von FGÖ und BMSGPK. Die Initiative knüpft an den Gesundheitszielen Österreichs an, fügt sich in die steirischen Gesundheitsziele und trägt auch zur Europäischen Garantie für Kinder bei, die bis 2030 umgesetzt wird und u.a. darauf abzielt, jedem Kind über die Schule zumindest eine gesunde Mahlzeit täglich zu ermöglichen.

Das Dokument umfasst **sechs Handlungsfelder** mit ihren **Herausforderungen, Zielen** und **Maßnahmen**.

1. Gemeinschaftsverpflegung
 - 1.1. Zusammenarbeit für eine gute Mittagsverpflegung
 - 1.2. Angebot einer optimalen Mittagsverpflegung
 - 1.3. Angebot einer optimalen Jause
 - 1.4. Qualifikationen des für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortlichen Personals
2. Qualifikation PädagogInnen
 - 2.1. Ernährungskompetenz der PädagogInnen
3. Schulkultur
 - 3.1. Integration einer ausgewogenen Ernährung in die Schulkultur
 - 3.2. Kultursensibler Umgang mit dem Thema Ernährung
4. Elternarbeit
 - 4.1. Ernährung in der Elternarbeit
5. Vernetzung und Nachhaltigkeit
 - 5.1. Kommunikation von Unterstützungsmöglichkeiten

6. Materielle Ausstattung

6.1. Mindestausstattung der Schulen

Folgende Akteure bekennen sich zum Mission Statement:

- Bildungsdirektion Steiermark
- Bildungsregion Südoststeiermark
- Bildungsregion Liezen
- FH JOANNEUM, Studiengang Diätologie
- Fonds Gesundes Österreich (FGÖ)
- Gesundheitsfonds Steiermark
- Kinderfreunde Steiermark
- Landwirtschaftskammer Steiermark, Projekt Schmatzi (LK)
- Land Steiermark, Ressorts Bildung und Gesundheit
- Österreichische Gesundheitskasse, Landesstelle Steiermark (ÖGK)
- Stadt Graz, Abteilung Bildung Integration (ABI)
- Stadt Graz, Ärztlicher Dienst
- STERZ – Steirisches Ernährungskompetenzzentrum
- Styria vitalis
- Pädagogische Hochschule Steiermark (PH)
- Private Pädagogische Hochschule (PPH) Augustinum
- WIKI - Wir Kinder, Bildung und Betreuung

Dieses Dokument soll jährlich aktualisiert werden, um die jeweils aktuellen Maßnahmen sichtbar zu machen und die Zielerreichung längerfristig zu beobachten.

Graz, im Herbst 2022

1. *Gemeinschaftsverpflegung*

1.1. Zusammenarbeit für eine gute Mittagsverpflegung

Ziele:

- Schriftliche Verträge zwischen Verpflegungsanbietern und Erhaltern, die grundlegende Informationen wie den Preis pro Portion, Kündigungsfristen, Lieferzeiten, Qualitätsstandards für das Speisenangebot etc. enthalten, liegen vor.
- Schulen haben ein mit Verpflegungsanbieter und Erhalter erarbeitetes, zum Schulstandort und zur Ausstattung passendes Verpflegungskonzept.
- Die Kommunikationswege und wechselseitigen Ansprechpersonen zwischen Schulen und Verpflegungsanbietern z.B. zu (Ab-)Bestellungen oder Feedbacks sind vereinbart.

Maßnahmen 2022/23

- Die **Bildungsdirektion Steiermark** unterstützt die Ziele durch die Kommunikation in Aussendungen an Schulen und Eltern.
- Das **Schulqualitätsmanagement der Bildungsdirektion** setzt sich im Rahmen der Qualitätssicherungsmaßnahmen für Ganztageschulen (GTS) für eine Qualitätssicherung der schulischen Verpflegung ein.
- Die **Bildungsregion Südoststeiermark** begleitet Lehrpersonen bei der Zielerreichung an ihrer Schule und bringt das Thema Zusammenarbeit regelmäßig in die Leitertagungen ein.
- Die **Bildungsregion Liezen** sorgt für eine regionale Vernetzung von Schulen und leitet Informationen an Netzwerkpartner digital weiter.
- Der **Gesundheitsfonds Steiermark** fördert Maßnahmen wie Speiseplanchecks, Workshops, Schulungen zu gesundem Essen in der Schule.
- Die **Kinderfreunde** geben den Verpflegungsanbietern in von ihnen geführten Nachmittagsbetreuungen Feedback zur Speiseplanung und setzen sich für Verbesserungen ein.
- Der Ärztliche Dienst der **Stadt Graz** gibt Informationen zwischen der Küche Graz und Kinderbetreuungseinrichtungen weiter.
- Die Abteilung Bildung und Integration der **Stadt Graz** ermöglicht Eltern, Feedback zum Mittagessen der Küche Graz zu geben und unterstützt auf Basis der Ergebnisse Pilotprojekte mit Eltern und Kindern.
- **Styria vitalis** erarbeitet in Runden Tischen lokale Verpflegungskonzepte mit Verpflegungsanbietern, belieferten Einrichtungen und Erhaltern.
- **WIKI** informiert Mitarbeitende zum Thema und motiviert sie, Runde Tische mit Verpflegungsanbieter, Schulleitung und Erhalter umzusetzen. WIKI stellt seinen MitarbeiterInnen Zeitressourcen für Runde Tische zur Verfügung.
- **WIKI** stärkt die Zusammenarbeit zwischen Schule und Freizeitbetreuung für eine gelingende Mittagsverpflegung.

1.2. Angebot einer optimalen Mittagsverpflegung

Ziele:

- Die Steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung (GV) sind für die Mittagsverpflegung in Volksschulen verbindlich (Verordnung, Gesetz).

- Die Steirischen Mindeststandards für GV sind Teil der Verträge zwischen Verpflegungsanbietern und Erhaltern, auf sie wird in den Verpflegungskonzepten verwiesen.
- Schulen auf der Suche nach regionalen Anbietern einer ausgewogenen Mittagsverpflegung erhalten Unterstützung.

Maßnahmen 2022/23

- Das **Büro der Gesundheitslandesrätin** unterstützt die Vernetzung von Projektakteuren mit regionalen Produzenten.
- Die **Bildungsregion Liezen** thematisiert Speisepläne in den Bilanz- und Zielvereinbarungsgesprächen mit Schulen und integriert diese ins pädagogische Konzept der GTS.
- Der **Gesundheitsfonds Steiermark** fördert bis inklusive 2023 Maßnahmenbündel zu gesundem Essen in der Schule.
- Die **Kinderfreunde** evaluieren die Speisepläne in ihren Einrichtungen regelmäßig.
- Die **Landwirtschaftskammer Steiermark** unterstützt Schulen, regionale Anbieter und Produzenten für das Mittagessen zu finden.
- **Styria vitalis** checkt Speisepläne, gibt Rückmeldung und empfiehlt Maßnahmen, um das Verpflegungsangebot zu verbessern.

1.3. Angebot einer optimalen Jause

Ziele:

- Die Steirischen Mindeststandards für die GV sind für Jausenanbieter verbindlich (Verordnung, Gesetz).
- Schulen erhalten für die Einführung eines den steirischen Mindeststandards entsprechendem Jausenangebots Unterstützung.

Maßnahmen 2022/23

- Die **Bildungsdirektion** adaptiert die Muster-Pachtverträge und Vorgaben für Buffetpächter analog zu jenen für die Sekundarstufe für Volksschulen.
- Die **Bildungsregion Liezen** thematisiert die Jause in den Bilanz- und Zielvereinbarungsgesprächen mit Schulen und integriert diese ins pädagogische Konzept der GTS.
- Die **Kinderfreunde** verankern die gesunde Jause in ihrem pädagogischen Konzept.
- Die **Landwirtschaftskammer Steiermark** unterstützt Schulen, regionale Anbieter und Produzenten für die Jause zu finden.
- Die **Pädagogische Hochschule** bietet für PädagogInnen der Primarstufe ein Modul zur schrittweisen Etablierung einer gesunden Jause in der Schule und integriert gesunde Ernährung als Unterrichtsfach in die Ausbildung der FreizeitpädagogInnen.
- Die **Stadt Graz** führt in Kooperation mit dem Ärztlichen Dienst als Anreiz für SchülerInnen Jausen-Gutpunkte ein.
- Die **Stadt Graz**, Abteilung Bildung und Integration unterstützt Schwerpunkttaktionen finanziell, organisatorisch
- **Styria vitalis** stellt zwei Infoblätter für PädagogInnen und Eltern auf www.styriavitalis.at zum Download zur Verfügung und berät Volksschulen zur Optimierung des Jausenangebots.

1.4. Qualifikationen des für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortlichen Personals

Ziele:

- Für das für die Mittagsverpflegung verantwortliche Personal gibt es spezifische Schulungsangebote.
- Das für die Mittagsverpflegung verantwortliche Personal hat ein klares Aufgabenprofil.

Maßnahmen 2022/23

- Das **Büro der Gesundheitslandesrätin** vernetzt Anbieter von Schulungen.
- Die **Bildungsregion Liezen** kommuniziert Schulungsangebote bei Leitertagungen, sensibilisiert Schulleitungen für die Wichtigkeit und koordiniert regionale Schulungen.
- Die **Bildungsregion Südoststeiermark** bietet Schulungen an und unterstützt Lehrpersonen, Kinder zum Probieren neuer Speisen anzuregen.
- Die FH JOANNEUM, **Studiengang Diätologie** schult Verpflegungsanbieter zu Themen wie gesundheitsorientierte Sensorik, gesundheitsförderliche Verpflegung bzw. nachhaltige Aspekte in der Verpflegung.
- Die **Kinderfreunde** schulen ihr Personal in der Familienakademie.
- **STERZ** kommuniziert Schulungen sowie Infomaterialien auf der Website.
- **Styria vitalis** bietet den Lehrgang Verpflegungsmanagement jährlich an.
- **WIKI** legt im Fortbildungsprogramm 2022 einen Schwerpunkt auf die Gemeinschaftsverpflegung, bewirbt den Lehrgang Verpflegungsmanagement bei Mitarbeitenden und erkennt die Lehrgangszeit teilweise als Fortbildungszeit an.

2. Qualifikation PädagogInnen

2.1. Ernährungskompetenz der PädagogInnen

Ziele in der Ausbildung:

- Ernährungsthemen sind in die Ausbildung alltagstauglich und praxisnah integriert.
- Lehramtsstudierende lernen Maßnahmen, Materialien und Methoden kennen, um die Ernährungskompetenz der SchülerInnen zu erhöhen.
- Lehramtsstudierende erfahren, wie sie evidenzbasierte Information zu Ernährungsthemen suchen und finden.
- Lehramtsstudierende erfahren, wie sie Ernährungsthemen auf unterschiedliche Art und Weise in den Unterricht einbringen können.
- Lehramtsstudierende hören, dass eine Vernetzung mit lokalen Akteuren und ExpertInnen zum Thema Ernährung sinnvoll ist.

Maßnahmen 2022/23

- Die **Bildungsdirektion** bietet an, dass sich SchulärztInnen fachlich in Ausbildungen einbringen.
- Der **Fonds Gesundes Österreich (FGÖ)** unterstützt das Ziel, indem er die Wichtigkeit einer entsprechenden Ausbildung in seine Gremien einbringt.
- Die **Pädagogische Hochschule** bietet den Schwerpunkt „Gesundheit bewegt“ für PädagogInnen der Primarstufe an und plant, die Entwicklung von Gesundheitskompetenz in allen Lehramtsfächern zu stärken.
- In der **Privaten Pädagogischen Hochschule Augustinum** sind Ernährungsinhalte systematisch in der Ausbildung der PädagogInnen verankert. Ein zusätzliches Wahlfach oder Fortbildungen zu Ernährung sind in Erwägung und wären ab 2022/23 umsetzbar.

- Die **Private Pädagogische Hochschule Augustinum** informiert Studierende über relevante Materialangebote und Angebote fachspezifischer Organisationen und Institutionen.

Ziele in der Fortbildung:

- Die Qualifizierung von Ernährungsbeauftragten ist Teil des Fortbildungsprogramms der Pädagogischen Hochschule.
- PädagogInnen haben zeitliche Ressourcen, um sich zum Thema Ernährung fortzubilden.
- Es gibt ausreichend praxisnahe Angebote für Ernährungsfortbildungen für PädagogInnen.
- PädagogInnen haben niederschweligen Zugang zu Fachinformationen über Ernährung.

Maßnahmen 2022/23

- Die **Bildungsdirektion** regt Schulen an, ihren „Gesundheitskoffer“ mit Materialien zur Ernährung zu ergänzen.
- Die ARGE Ernährung in der **Bildungsdirektion** vernetzt Schulen zum Thema Ernährung regional und regionale MultiplikatorInnen arbeiten mit Styria vitalis zusammen.
- Die **Bildungsregion Südoststeiermark** stellt auf ihrer Website Links, Checklisten etc. zur Verfügung. Sie setzt sich für ein Fach mit Ernährungsinhalten im Unterricht ein.
- Der **Fonds Gesundes Österreich (FGÖ)** unterstützt das Ziel, indem er die Wichtigkeit entsprechender Fortbildungen in seine Gremien einbringt.
- Der **Fonds Gesundes Österreich** stellt unter www.kinderessengesund.at qualitätsgesicherte Materialien zur Verfügung.
- Die FH JOANNEUM, **Studiengang Diätologie** führt Schulungen zur „Sensorik und nachhaltige Ernährung“ durch.
- Die FH JOANNEUM, **Studiengang Diätologie** stellt Materialien wie das Manual „Bewusst Trinken“ zur Verfügung. Die Bereitschaft zur Mitarbeit an weiteren Materialien mit Fokus auf Ernährung und Sensorik liegt vor.
- Die **Kinderfreunde** verteilen relevante Unterlagen an ihre NachmittagsbetreuerInnen.
- Die **Landwirtschaftskammer** führt **in Kooperation mit der Pädagogischen Hochschule** jährlich einen themenspezifischen Aktionstag für PädagogInnen durch.
- Die **Landwirtschaftskammer** stellt Materialien und Informationen z.B. zum Weltmilchtag und für Aktionen zum Welternährungstag bereit. Das Schmatzi-Projekt bietet eine Materialbox mit Infomappe sowie Schulungen für PädagogInnen zur Materialbox.
- Die **Landwirtschaftskammer Steiermark** bietet Infomaterial, Schulungen und Workshops für Eltern, Schulen und Verpflegungsanbieter zum Thema Nachhaltigkeit regionaler und saisonaler Lebensmittel.
- Der Ärztliche Dienst der **Stadt Graz** führt an der Verwaltungsakademie der Stadt (VAG) Seminare zum Thema "Schmeckt nicht, gibt's nicht?" für PädagogInnen aus der Nachmittagsbetreuung durch.
- Der Ärztliche Dienst der **Stadt Graz** bietet im Rahmen von Konferenzen an Volksschulen Fachvorträge an.
- Der Ärztliche Dienst der **Stadt Graz** bietet fachliche Unterstützung für die aktiven Gesundheitsbeauftragten in Magistratsschulen an.
- **STERZ** macht Informationen über die STERZ-Website und den Newsletter zugänglich.
- **Styria vitalis** bietet unterschiedliche Ernährungsinfolblätter auf www.styriavitalis.at zum Download an und verteilt diese im Rahmen von Programmen und Projekten an Schulen.
- **Styria vitalis** führt **in Kooperation mit der Pädagogischen Hochschule** jährlich die Qualifizierung von Ernährungsbeauftragten durch.

3. Schulkultur

3.1. Integration einer ausgewogenen Ernährung in die Schulkultur

Ziele:

- Schulen integrieren in ihre Entwicklungsplanung ein Ernährungsziel und -maßnahmen.
- Schulen haben ein Verpflegungsleitbild zu ihrem Speisen- und Getränkeangebot sowie zu entsprechenden pädagogischen Maßnahmen. Das Speisen- und Getränkeangebot orientiert sich an Empfehlungen und Standards zu gesunder Ernährung. Leitbild und pädagogische Maßnahmen inkludieren auch die Pausengestaltung.
- Jede steirische Volksschule hat eine/n Ernährungsbeauftragte/n.

Maßnahmen 2022/23

- Das Schulqualitätsmanagement der **Bildungsdirektion** thematisiert eine gesundheitsförderliche Schulkultur in den Bilanz- und Zielvereinbarungsgesprächen mit Schulen und bestärkt Schulleitungen in der Umsetzung.
- Die **Bildungsregionen Liezen und Südoststeiermark** regen eine Aufnahme des Themas ins Qualitätsmanagementsystem (QMS), insbesondere ins Entwicklungsprogramm der Schulen an.
- Die **Bildungsregion Liezen** stellt Best Practice-Beispiele für Schulen zur Verfügung.
- Die Abteilung Bildung und Integration der **Stadt Graz** führt Projekte zu regionaler Ernährung und Abfallvermeidung durch.
- **Styria vitalis** vernetzt in **Kooperation mit der ARGE Ernährung** die qualifizierten Ernährungsbeauftragten.

3.2. Kultursensibler Umgang mit dem Thema Ernährung

Ziel:

- Maßnahmen zur Ernährung berücksichtigen soziale und kulturelle Einflussfaktoren wie z.B. die Essgewohnheiten in den Herkunftsländern der SchülerInnen.

Maßnahmen 2022/23

- Der **Fonds Gesundes Österreich** informiert Projektwerber zu kultursensiblen Zugängen.
- Die FH JOANNEUM, Studiengang **Diätologie** bietet Vorträge und Fortbildungen zur Ernährungskultur für PädagogInnen und Eltern an.
- Die **Pädagogische Hochschule** forciert eine entsprechende Fortbildung der Schulleitungen.
- Die **Private Pädagogische Hochschule Augustinum** thematisiert in der Ausbildung von PädagogInnen der Primarstufe das Thema Kultur und Essgewohnheiten.
- Die Abteilung Bildung und Integration der **Stadt Graz** stellt über das Integrationsreferat Erfahrungen zur Verfügung und unterstützt den Zugang zu unterschiedlichen Communities.
- Der Ärztliche Dienst der **Stadt Graz** unterstützt die Vernetzung und Kooperation von Schulen mit soziokulturellen Vereinen.
- Der Ärztliche Dienst der **Stadt Graz** bietet Magistratsschulen seine fachliche Unterstützung in Bezug auf Interkulturalität an.
- **WIKI** sensibilisiert seine MitarbeiterInnen für die Wichtigkeit des Mittagessens zur Integration.

4. Elternarbeit

4.1. Ernährung in der Elternarbeit

Ziele:

- Die Schule trägt zur Förderung der Ernährungskompetenz von Eltern bei.
- Schulen beziehen Eltern in ihre Ernährungsprojekte ein.
- Externe ExpertInnen unterstützen die Elternarbeit rund ums Thema Ernährung.

Maßnahmen 2022/23

- Die **Bildungsregion Südoststeiermark** thematisiert gesundes Essen und Trinken kontinuierlich und achtet auf eine ausgewogene Verpflegung bei Elternabenden.
- Der Schulärztliche Dienst der **Bildungsdirektion** berät nach schulärztlichen Untersuchungen gezielt Eltern adipöser SchülerInnen.
- Die FH JOANNEUM, Studiengänge **Diätologie und Ergotherapie** erarbeiten ein Konzept zur Erreichbarkeit von Eltern („Family Lifestyle Redesign“).
- Die **Bildungsdirektion Liezen** setzt regional schulübergreifende Fortbildungen (SCHÜLF) zum Thema um.
- Die **Landwirtschaftskammer** bietet für Eltern Informationen, Workshops und Vorträge zur Nachhaltigkeit regionaler und saisonaler Lebensmittel an.
- Die **Private Pädagogische Hochschule Augustinum** hat die Kommunikation in der Bildungspartnerschaft (Elternarbeit) in die Ausbildung von VolksschullehrerInnen integriert.
- Der Ärztliche Dienst der **Stadt Graz** bietet Elternabende zum Thema Ernährung an, informiert im Rahmen von Elternsprechtagen und bietet ernährungsmedizinische Beratungen für Eltern und Kinder an.
- Der Ärztliche Dienst der **Stadt Graz** setzt Vorträge zu ausgewählten Ernährungsthemen um.
- **Styria vitalis** bietet Elternarbeit zum Thema Ernährung in verschiedenen Formaten in Präsenz und online an.
- **WIKI** stellt den von ihnen betreuten Einrichtungen am Schulanfang einen Leitfaden für Elternabende zur Verfügung, der auf eine ausgewogene Ernährung hinweist.

5. Vernetzung und Nachhaltigkeit

5.1. Kommunikation von Unterstützungsmöglichkeiten

Ziele:

- LehrerInnen kennen die AMA-Schulprogramme und die Fördermöglichkeiten für Workshops.
- Schulen wissen, wie und wo sie qualifizierte ReferentInnen finden sowie Begleitung und Beratung in Veränderungsprozessen erhalten.
- Förderabwicklungen für Schulen sind einfach und niederschwellig.

Maßnahmen 2022/23

- Die **Bildungsdirektion** stellt Schulen eine Kontaktliste einschlägiger Angebote zur Verfügung und vernetzt Schulen über die Bildungsregionen hinweg.
- Die **Bildungsregion Liezen** nimmt die Themen auf ihre Agenda für Dienstbesprechungen.
- Das **Büro der Gesundheitslandesrätin** unterstützt Projekte zum Thema Ernährung in Schulen, fördert Kooperationen mit externen Organisationen, die Vernetzung der Stakeholder und betreibt Öffentlichkeitsarbeit.

- Der **Fonds Gesundes Österreich** fördert den Transfer erfolgreicher Projektmaßnahmen in vergleichbare Settings und Einrichtungen. Er kommuniziert die österreichweite Initiative „Kinder essen gesund“ und verbreitet bewährte Inhalte und Konzepte in den Bundesländern.
- Die FH JOANNEUM, **Studiengang Diätologie** bietet fachliche Unterstützung bei der Erarbeitung von Projekt- und Evaluierungskonzepten sowie bei der Projektkoordination. Er informiert über bestehende Netzwerke.
- Der **Gesundheitsfonds Steiermark** kennzeichnet Angebote für Volksschulen auf seiner Liste „Gesundes Essen und Trinken in der Schule“.
- Der **Gesundheitsfonds Steiermark** kommuniziert Angebote und Projekte im Gesundheitsziele-Newsletter.
- Die **Kinderfreunde** bilden ihr Personal regelmäßig fachlich fort, fördern Austausch und Diskussion.
- Die **Landwirtschaftskammer** bietet über die Seminarbäuerinnen Workshops für SchülerInnen und Vorträge für Erwachsene an. Sie informiert über das Schulmilch- und Schulobstprogramm und unterstützt deren Organisation. Darüber hinaus setzt sie mit der Frischen KochSchule Bildungsangebote um.
- **Styria vitalis** hat qualitätsgesicherte Bildungsangebote für Kinder, PädagogInnen sowie Eltern und begleitet Maßnahmen mit Beteiligten aus dem Verpflegungsdreieck von Einrichtungen, Erhaltern und Verpflegungsanbietern.

6. Materielle Ausstattung

6.1. Mindestausstattung der Schulen

Ziele:

- PädagogInnen haben in der Schule eine materielle Ausstattung, die praktische Ernährungsmaßnahmen ermöglicht.
- Schulen haben Kochecken/Schulküchen und einen Schulgarten oder können (Schul-)Küchen mitnutzen.

Maßnahmen 2022/23

- Die **Bildungsdirektion** erstellt eine allgemeine Ausstattungsempfehlung, um Schulen und ihren Erhaltern die Umsetzung zu erleichtern.
- Die **Bildungsregion Südoststeiermark** nutzt die „Gesunde kalte Küche“ als Einstieg und unterstützt die Kooperation von Schulen bei der Nutzung ihrer materiellen Ausstattung.
- Die **Bildungsregion Liezen** weist in Erhaltergesprächen auf die notwendige Ausstattung hin.
- Die **Kinderfreunde** bringen den Aspekt bei der Raumplanung neuer Ganztageschulen ein.
- Die **Stadt Graz** unterstützt als Schulerhalter Magistratsschulen z.B. durch zeitliche Ressourcen der Schulwarte vor Ort.
- **WIKI** hat für Schulen Ausstattungslisten zu kindgerechtem Geschirr und kindgerechten Küchenutensilien und regt eine ansprechende Gestaltung der Speisesäle an. WIKI baut und pflegt in Kooperation mit Gemeinden Hoch- und Kräuterbeete, deren Ernte in der Schulküche Verwendung findet.

7.6 Prätest für Projektschulen



Sehr geehrte Pädagog*innen,

Ihre Schule nimmt am Projekt „KIDS essen gesund“ teil, für das auch eine externe Evaluation vorgesehen ist. Dabei sind u.a. zwei Befragungen der Pädagog*innen vorgesehen, um Informationen zum Thema Ernährung zu sammeln. Hier nun der Fragebogen Nr. 1, dessen Beantwortung ca. 20 Minuten in Anspruch nehmen wird.

Die Informationen, die Sie uns geben, werden streng vertraulich und anonym behandelt, und unter den Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung verarbeitet. Haben an einer Schule mindestens 5 Pädagog*innen oder 51% der Kolleg*innenschaft teilgenommen, sind auch schulbezogene Auswertungen möglich. Diese Auswertungen werden Styria vitalis zur Projektplanung übermittelt.

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

Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich
Gesundheit Österreich
GmbH ● ● ●

 Geschäftsbereich
Fonds Gesundes Österreich

 **Das Land**
Steiermark
→ **Gesundheit**

Bitte geben Sie Ihre Schulkennzahl ein:

Bitte bewerten Sie folgende Aussagen über sich selbst:

	stimme gar nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme stark zu
Ich ernähre mich ausgewogen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
In der Freizeit ernähre ich mich gesünder als in der Arbeit.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich lege großen Wert auf Lebensmittel aus der Region.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich bin der Meinung, dass eine ausgewogene Ernährung die Konzentration fördert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Das gemeinsame Essen bzw. Jausnen mit meinen Schüler*Innen erachte ich als sehr wichtig.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich kaufe vorrangig frische Lebensmittel, die gerade Saison haben.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sich gesund zu ernähren ist ein großer Aufwand.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Haben Sie in den letzten 2 Jahren an Fortbildungen zum Thema „Ernährung“ bzw. an Kochworkshops teilgenommen?

- Ja, an mehr als zwei.
- Ja, an einer.
- Nein, an keiner.

Planen Sie, in den nächsten 2 Jahren an Fortbildungen zum Thema „Ernährung“ teilzunehmen?

- Ja.
- Nein.

Wie häufig behandeln Sie im Unterricht das Thema „Essen und Trinken“?

- 1 Mal in der Woche oder häufiger.
- 1 Mal im Monat oder häufiger, aber nicht jede Woche.
- 1 Mal im Semester oder häufiger, aber nicht jedes Monat.
- Seltener.
- Nie.

Bitte bewerten Sie folgende Aspekte Ihres Unterrichts zum Thema „Essen und Trinken“:

	trifft überhaupt nicht zu	trifft eher nicht zu	trifft eher zu	trifft voll und ganz zu
Der Unterricht zeichnet sich durch zahlreiche praktische Übungen aus.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Vorbereitung dieser Unterrichtseinheiten nimmt viel Zeit in Anspruch.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Schüler*innen zeigen großes Interesse an den präsentierten Themen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Unterrichtseinheiten zeichnen sich durch eine große Themenvielfalt aus.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Es ist schwierig, wissenschaftlich fundierte Informationen für diese Unterrichtseinheiten zu finden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Inhalte werden von den Schüler*innen mitbestimmt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Schüler*innen beteiligen sich bereitwillig an Übungen und Experimenten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich tausche mich mit meinen Kolleg*innen über Erfahrungen und Erfolgsfaktoren des Unterrichts aus.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Welche Konzepte und Materialien gibt es an Ihrer Schule für den Unterricht zum Thema „Essen und Trinken“?

Mehrfachauswahl möglich.

Eigenes Curriculum.

Ausgearbeitete Projektkonzepte.

Ausgearbeitete Workshop-Konzepte.

Ausgearbeitete Stundenbilder.

Bücher und andere Printmedien.

Unterrichtsmaterialien, z.B. Arbeitsblätter

Sonstiges:

Keine.

Wie häufig unternehmen Sie Exkursionen und Ausflüge zum Thema „Ernährung“ mit Ihrer Klasse?

1 Mal im Monat oder häufiger.

1 Mal im Semester oder häufiger, aber nicht jedes Monat.

1 Mal im Schuljahr.

Seltener.

Nie.

Bitte bewerten Sie folgende Aussagen über Ihre Schüler*innen:

	stimme gar nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme stark zu
Meinen Schüler*innen ist es wichtig, sich ausgewogen zu ernähren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meinen Schüler*innen fällt es schwer, das Wissen über gesundheitsförderliche Ernährung in ihrem Alltag umzusetzen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schüler*innen interessieren sich sehr für gesunde Ernährung.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Das Wissen meiner Schüler*innen über ausgewogene Ernährung ist überdurchschnittlich hoch.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schüler*innen nehmen sich ausreichend Zeit für Essenspausen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Bitte bewerten Sie nun das Ernährungsverhalten Ihrer Schüler*innen in der Schule:

	stimme gar nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme stark zu
Meine Schüler*innen trinken ausreichend Wasser.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die SchülerInnen trinken mehr Wasser als Säfte.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schüler*innen essen zu viele Süßigkeiten oder Mehlspeisen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schüler*innen konsumieren viel Gemüse.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schüler*innen essen mehr Vollkorn- als Weißmehlprodukte.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schüler*innen trinken viele Softdrinks (Eistee, Fanta, etc.).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schüler*innen essen häufig Gebackenes und Frittiertes.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schüler*innen essen die von zu Hause mitgebrachte Jause der Eltern täglich auf.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Bitte schildern Sie nun Ihre Wahrnehmungen über die Eltern Ihrer Schüler*innen, indem Sie folgende Aussagen bewerten:

	stimme gar nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme stark zu
Den meisten Eltern ist eine gesunde Ernährung ihrer Kinder sehr wichtig.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die meisten Eltern nehmen gerne an schulischen Aktivitäten und Festen teil.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die meisten Eltern geben ihren Kindern zu viele ungesunde Nahrungsmittel als Schuljause mit.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die meisten Eltern geben ihren Kindern eine kluge Schuljause mit, die aus den 4 Bausteinen - Getreide, Milchprodukte, Obst und Gemüse - besteht.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Bitte bewerten Sie folgende Aussagen über die Ausstattung Ihrer Schule.

	stimme gar nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme stark zu
In meiner Schule befinden sich zahlreiche Orte für gemeinsames Essen (z.B. Essecken, Esstische, Speiseraum).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Räumlichkeiten, in denen die Schüler*innen essen, sind kindgerecht dekoriert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Räumlichkeiten, in denen die Schüler*innen essen, sind hell und freundlich.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Räumlichkeiten, in denen die Schüler*innen essen, sind lärmdämmend gestaltet (z.B. Schallabsorber an den Wänden, Deckensegel).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Möbel (Tische, Sessel etc.) in den Essbereichen entsprechen der Größe der Schüler*innen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
In Essbereichen stehen auch Möbel (Tische, Sessel etc.) bereit, die der Größe von Erwachsenen entsprechen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Meine Schule verfügt über ausreichend Ausstattungen, die gemeinsame Essenszubereitungen (z.B. Pädagogisches Kochen) ermöglichen (z.B. Kochnische, Küche, Schneidbretter, Schüsseln).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Bitte bewerten Sie folgende Aussagen zur Esskultur und Atmosphäre an Ihrer Schule.

	stimme gar nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme stark zu
Bei der Vor- und Nachbereitung von gemeinsamen Mahlzeiten und Jausen werden die Schüler*innen aktiv eingebunden (z.B. Tisch decken, Obst und Gemüse aufschneiden, Buffet anrichten).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Das Jausnen bzw. das Mittagessen wird mit einem gemeinsamen Spruch oder einem Lied eingeleitet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Kinder halten sich beim Essen an die Regeln bei Tisch (z.B. Essen mit Besteck, kein Sesselreiten, ...).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Kinder sprechen in angemessener Lautstärke und schreien nicht quer durch den Raum.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Pädagog*innen sitzen beim Essen mit den Schüler*innen am Tisch.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bei Schulfesten wird großer Wert auf gesundes Essen und Trinken gelegt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Bitte bewerten Sie folgende Aussagen über die Rahmenbedingungen an Ihrer Schule.

	stimme gar nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme stark zu
Gesunde Ernährung ist ein wichtiger Teil des Schulleitbilds.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Unserer Schulleitung ist es wichtig, gesunde Ernährung in den Schulalltag zu integrieren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
In unserer Schule gibt es ein Team bzw. eine Ansprechperson für Fragen und Aktivitäten rund um die gesunde Ernährung.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Es gibt Vereinbarungen in der Schule, was Kindern als Schuljause mitgegeben werden soll.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eltern erhalten regelmäßig Informationen über und Einladungen zu Schulaktivitäten (z.B. Ausflug zum Bauernhof, Besuch eines Bauernmarktes, gemeinsames Brotbacken).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Unsere Grünflächen werden für Obst- oder Gemüseanbau genutzt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Welche Verpflegungsangebote gibt es an Ihrer Schule?

Mehrfachauswahl möglich.

Schulbuffet

Pausenverpflegung durch Bäcker*in.

Mittagsverpflegung durch externe Verpflegungsanbieter

Getränke von Lieferanten (z.B. Kakao, Milch, ...)

Snack- und/oder Getränkeautomaten

Obst und Gemüse von regionalen Direktvermarktern

Sonstiges:

Keine.

Bitte bewerten Sie folgende Aspekte des schulischen Verpflegungsangebots:

	trifft überhaupt nicht zu	trifft eher nicht zu	trifft eher zu	trifft voll und ganz zu
Es werden hauptsächlich vollwertige Snacks oder Speisen angeboten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die gesunden Snacks oder Speisen werden speziell hervorgehoben oder beworben.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Das Preis-Leistungsverhältnis ist sehr gut.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Das Angebot ist sehr beliebt bei den Schüler*innen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Das Angebot ist sehr beliebt bei den Pädagog*innen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Obst liegt in Körben zur freien Entnahme auf.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gemüse liegt in Körben zur freien Entnahme auf.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Es findet ein regelmäßiger Austausch (z.B. jährliches Treffen) zwischen Schule und Verpflegungsanbieter (z.B. Bäckerei, Schulmilch) statt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Bitte bewerten Sie nun, inwiefern Ihre Schule mit Einrichtungen und Betrieben im Ort bzw. in der Region zur Förderung der gesunden Ernährung kooperiert.

	stimme gar nicht zu	stimme eher nicht zu	weder noch	stimme eher zu	stimme stark zu
Die Verpflegungsangebote werden durch lokale Betriebe organisiert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Exkursionen und Projekte zur gesunden Ernährung finden bei lokalen Betrieben und Einrichtungen statt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Unsere Schule schöpft bereits das volle Potential für Kooperationen mit lokalen Betrieben und Einrichtungen aus.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bei der Planung und Durchführung von Workshops zur ausgewogenen Ernährung kooperiert unsere Schule mit externen Referent*innen und Expert*innen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bei schulischen Aktivitäten wie Schulfesten und Elternabenden werden externe Referent*innen und Expert*innen eingeladen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gemeinnützige Flächen und Räumlichkeiten werden auch von unserer Schule genutzt (z.B. Sale für Aktivitäten, Gemeinschaftsbeete).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Bitte beurteilen Sie nun die Partizipationsmöglichkeiten an Ihrer Schule:

	keine Mitbestimmung	geringe Mitbestimmung	moderate Mitbestimmung	hohe Mitbestimmung
Padagog*innen können das Verpflegungsangebot mitbestimmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Padagog*innen können bei der Gestaltung von Essecken, Speiseräumen etc. mitbestimmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eltern können das Verpflegungsangebot mitbestimmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eltern können bei der Gestaltung von Essecken, Speiseräume etc. mitbestimmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eltern können bei der Wahl von Exkursionszielen und Projektthemen mitbestimmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	keine Mitbestimmung	geringe Mitbestimmung	moderate Mitbestimmung	hohe Mitbestimmung
Eltern werden aufgrund ihrer Profession (ErnährungstrainerIn, KräuterpädagogIn, ÄrztIn) in Unterricht / Projekte zum Thema Ernährung miteinbezogen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schüler*innen können das Verpflegungsangebot mitbestimmen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schüler*innen können bei der Gestaltung von Essecken, Speiseräume etc. mitbestimmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schüler*innen können bei der Wahl von Exkursionszielen und Projektthemen mitbestimmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schüler*innen können einzelne Unterrichtseinheiten mitbestimmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Zuletzt bitten wir Sie, uns mitzuteilen, welche Wünsche und Erwartungen Sie an das Projekt „KIDS essen gesund“ haben:

7.7 Zusatzfragen des Posttests für Projektschulen

Bitte teilen Sie uns mit, was Ihnen besonders am Projekt "KIDS essen gesund" gefallen hat, was Ihre persönlichen Highlights und der größte Gewinn für Ihre Schule waren:

Bitte teilen Sie uns mit, was Ihnen am Projekt "KIDS essen gesund" nicht gefallen hat bzw. wofür Sie Verbesserungspotential sehen:

Bitte teilen Sie uns mit, ob und inwiefern Teile des Projekts "KIDS essen gesund" nicht oder nur teilweise aufgrund der COVID19-bedingten Maßnahmen umgesetzt werden konnten:

Bitte teilen Sie uns mit, ob und inwiefern die COVID19-bedingten Maßnahmen dazu geführt haben, dass auch neue, kreative Lösungen für die Durchführung des Projekts "KIDS essen gesund" entstanden sind:

Wenn Sie nochmal die Wahl hätten, würden Sie erneut am Projekt "KIDS essen gesund" teilnehmen?

Ja

Nein

7.8 Interviewleitfaden für Pädagog*innen

Ihre Schule hat am Projekt „KIDS essen gesund“ von Styria vitalis teilgenommen. Ich habe nun einige Fragen an Sie, um ihre Erfahrungen mit dem Projekt zu erfassen. Damit können Sie helfen, das Projekt weiter zu verbessern.

4. Als Erstes würde mich interessieren, wie Sie zu dem Projekt kamen. Weshalb haben Sie sich damals entschlossen, am Projekt teilzunehmen? Welche Erwartungen hatten Sie an das Projekt?
 - 4.1. Und wurden diese Erwartungen erfüllt?
 - 4.2. Inwiefern musste das Projekt aufgrund der COVID19-Pandemie adaptiert werden? Denken Sie, dass der Projekterfolg dadurch beeinflusst wurde? Welche Schwierigkeiten und welche Chancen ergaben sich?

5. Glauben Sie, hat sich das Bewusstsein bzw. Ernährungsverhalten das für gesunde Ernährung Ihrer **Schüler*innen** im Laufe des Projekts verändert?
 - 5.1. Wenn ja: Was hat sich verändert? Was denken Sie, warum es sich verändert hat? Würden Sie sagen, betrifft das Ihre ganze Schule oder nur manche Schüler?
 - 5.2. Wenn nein: Was glauben Sie ist der Grund, warum es hier zu keinen Änderungen kam?

6. Glauben Sie, hat sich das Bewusstsein bzw. Ernährungsverhalten für gesunde Ernährung Ihrer **Pädagog*innen** verändert?
 - 6.1. Wenn ja: Was hat sich verändert? Und was hat die Veränderungen angestoßen? Würden Sie sagen, betrifft das Ihre ganze Schule oder nur manche Lehrpersonen?
 - 6.2. Wenn nein: Weshalb kam es zu keinen Änderungen?

7. Glauben Sie, hat die Teilnahme am Projekt auch die **Unterrichtsinhalte und Unterrichtsgestaltung** beeinflusst?
 - 7.1. Wenn ja: Was hat sich verändert? Wodurch kamen diese Änderungen zu Stande? Würden Sie sagen, betrifft das Ihre ganze Schule oder nur manche Pädagog*innen?
 - 7.2. Wenn nein: Weshalb denken Sie, warum es hier zu keinen Änderungen kam?

8. Glauben Sie, hat sich das Bewusstsein für gesunde Ernährung der **Eltern** Ihrer Schüler*innen verändert?
 - 8.1. Wenn ja: Was hat sich verändert? Wodurch kam es zu diesen Veränderungen? Würden Sie sagen, dass das nur bestimmte Eltern betrifft?

- 8.2. Wenn nein: Weshalb kam es zu keinen Änderungen?
9. Wenn Sie die Schule als Ganzes betrachten, hat sich auch etwas auf **Schulebene** durch die Projektteilnahme geändert?
(Weiterbildungen, Schulregeln, Leitbild, bauliche Maßnahmen usw.)
- 9.1. Wenn ja: Was hat sich verändert? Wodurch kamen diese Änderungen zu Stande? Von wem wurden sie initiiert?
- 9.2. Wenn nein: Weshalb kam es zu keinen Änderungen?
10. Wurden durch die Teilnahme an KIDS essen gesund neue **Kooperationen** angestoßen oder bestehende Kooperationen intensiviert?
(z.B. Verpflegungsangebot, Ausflüge, Exkursionen, gemeinnützige Flächen & Räumlichkeiten)
- 10.1. Wenn ja: Welche Kooperationen sind das? Gibt es hier bereits weitere Ideen?
- 10.2. Wenn nein: Weshalb haben sich keine neuen Kooperationen ergeben?
11. Denken Sie, dass einige Veränderungen, die sich durch das Projekt „KIDS essen gesund“ ergeben haben, auch noch **längerfristig** an Ihrer Schule zu beobachten sein werden?
(Also Monate bis Jahre später?)
- 11.1. Wenn ja: An welche Veränderungen denken Sie dabei? Und weshalb wirken diese vermutlich längerfristig?
- 11.2. Wenn nein: Was glauben Sie, sind die Gründe dafür, dass die Nachhaltigkeit ausbleiben wird?
12. Wie zufrieden sind Sie mit der **Zusammenarbeit** mit Styria vitalis?
- 12.1. Was hat gut funktioniert, und wo gibt es aus Ihrer Sicht Verbesserungspotential?
- 12.2. Hätten Sie sich an bestimmten Punkten im Projekt mehr Unterstützung gewünscht, und wenn ja, inwiefern?
13. Möchten Sie uns noch etwas mitteilen?

7.9 Interviewleitfaden für Styria vitalis

Rahmenbedingungen

1. Welche Erwartungen hatten Sie persönlich an das Projekt?
 - 1.1. Wurden diese Erwartungen erfüllt?
 - 1.2. Inwiefern musste Ihr Mitwirken am Projekt aufgrund der COVID19-Pandemie adaptiert werden?
 - 1.2.1. Denken Sie, dass der Projekterfolg dadurch beeinflusst wurde?
 - 1.2.2. Welche Schwierigkeiten und welche Chancen ergaben sich?
2. Sind Sie insgesamt mit dem Ablauf und dem Erfolg des Projekts zufrieden?
 - 2.1. Was ist Ihrer Meinung nach besonders gut verlaufen?
 - 2.2. Wo gibt es noch Optimierungsbedarf? Was würden Sie beim nächsten Mal anders machen?
3. Im Rahmen des Projekts sind viele verschiedene Maßnahmen an Schulen durchgeführt worden. Gibt es einzelne Maßnahmen, die Ihrer Meinung nach besonders gut waren oder die sich als besonders wirksam erwiesen haben?
 - 3.1. Welche Maßnahmen waren das?
 - 3.2. Haben Sie eine Idee, weshalb diese Maßnahmen so gut gewirkt haben?
4. Gibt es einzelne Maßnahmen, die Ihrer Meinung nach besonders schlecht ankamen, oder die sich als besonders ineffektiv erwiesen haben?
 - 4.1. Welche Maßnahmen waren das?
 - 4.2. Haben Sie eine Idee, weshalb diese Maßnahmen so schlecht gewirkt haben?
 - 4.3. Wie könnte man sie verbessern?
5. Wie zufrieden waren Sie mit der Kommunikation mit den Projektschulen?
 - 5.1. Wie häufig wurde kommuniziert und auf welchem Wege?
 - 5.2. Was würden Sie bei zukünftigen Projekten die Kommunikation verbessern?
(Häufigkeit/Medium/Organisation)
6. Wie zufrieden waren Sie mit den Vernetzungstreffen?

- 6.1. Wie hat Ihnen der Ablauf des Vernetzungstreffens gefallen?
- 6.2. Wie zufrieden waren Sie mit den Ergebnissen?

7. Wie zufrieden waren Sie mit den Delphi-Befragungen?
 - 7.1. Wie hat Ihnen der Ablauf der Befragungen gefallen?
 - 7.2. Wie zufrieden waren Sie mit den Ergebnissen?

8. Wie zufrieden waren Sie mit dem Mission Statement?
 - 8.1. Denken Sie bitte an den Entstehungsprozess zurück. Welche Aspekte fanden Sie konstruktiv?
 - 8.2. Welche Aspekte waren eher hinderlich?
 - 8.3. Wie zufrieden sind Sie mit dem Ergebnis?
 - 8.4. Gibt es Punkte im Mission Statement, die Sie vermissen?
 - 8.5. Denken Sie, dass sich das Mission Statement als wirksam erweisen wird?
(Warum/warum nicht?)

9. Denken Sie, dass das Projekt KIDS essen gesund in Zukunft auch an anderen Schulen wirksam sein könnte?
 - 9.1. Wenn ja: Auf was müsste dabei geachtet werden?
 - 9.2. Wenn nein: Weshalb?

10. Wie zufrieden waren Sie mit dem Lehrgang „Verpflegungsmanagement“?
 - 10.1. Wie zufrieden sind Sie mit der Organisation des Lehrgangs?
 - 10.2. Wie hat Ihnen der Ablauf des Lehrgangs gefallen?
 - 10.3. Welche Themen bzw. Elemente fanden Sie besonders wichtig?
 - 10.4. Gab es Themen bzw. Elemente, die Ihnen gefehlt haben? (Welche?)
 - 10.5. Denken Sie, dass der Lehrgang nachhaltig etwas bewirken wird? Warum (nicht)?
 - 10.6. Haben Sie Verbesserungsvorschläge?

11. Wie zufrieden waren Sie mit der Qualifikation zur bzw. zum „Ernährungsbeauftragten“?
 - 11.1. Wie zufrieden sind Sie mit der Organisation des Lehrgangs?
 - 11.2. Wie hat Ihnen der Ablauf des Lehrgangs gefallen?

- 11.3. Welche Themen bzw. Elemente fanden Sie besonders wichtig?
 - 11.4. Gab es Themen bzw. Elemente, die Ihnen gefehlt haben? (Welche?)
 - 11.5. Denken Sie, dass der Lehrgang nachhaltig etwas bewirken wird? Warum (nicht)?
 - 11.6. Haben Sie Verbesserungsvorschläge?
-
12. Wie zufrieden sind Sie mit der Evaluation bzw. der Zusammenarbeit mit dem IfGP?
 - 12.1. Was hat gut funktioniert?
 - 12.2. Wo gibt es Verbesserungspotential?
 - 12.3. Welche Evaluationspunkte halten Sie für besonders wertvoll?
 - 12.4. Auf welche könnte man in Zukunft verzichten?
-
13. Möchten Sie uns noch etwas mitteilen?

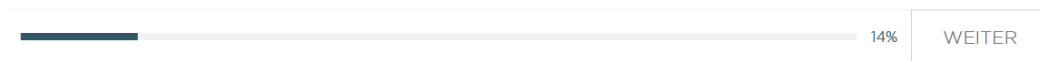
7.10 Feedback-Fragebogen für Weiterbildungsangebote



Sehr geehrte/r Teilnehmer*in,

bitte bewerten Sie das Weiterbildungsangebot, an dem sie gerade teilgenommen haben. Diese Bewertung wird nur wenige Minuten in Anspruch nehmen, und wird für die externe Evaluation (durchgeführt vom IfGP – Institut für Gesundheitsförderung und Prävention) herangezogen.

Die Informationen, die Sie uns geben, werden streng vertraulich und anonym behandelt, und unter den Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung verarbeitet.

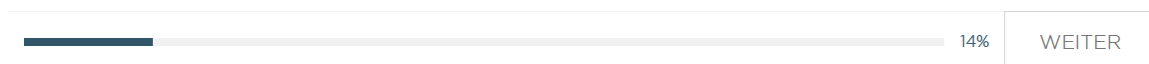


An welcher Weiterbildung haben Sie teilgenommen?

- Qualifizierung zur/m Ernährungsbeauftragten
- Lehrgang Verpflegungsmanagement
- GET-Einschulung

Ist Ihre Schule eine der 10 Projektschulen im Rahmen von „Kids essen gesund“?

- Ja
- Nein



Bitte bewerten Sie die Weiterbildung, an der Sie soeben teilgenommen haben.

Die Teilnahme an dieser Veranstaltung hat sich für mich persönlich gelohnt.

trifft völlig zu trifft gar nicht zu

Ich habe in dieser Veranstaltung nichts erfahren, was ich nicht schon vorher gewusst habe.

trifft völlig zu trifft gar nicht zu

Die Inhalte der Veranstaltung fand ich sehr interessant.

trifft völlig zu trifft gar nicht zu



Bitte bewerten Sie die Weiterbildung, an der Sie soeben teilgenommen haben.

Ich würde die Veranstaltung weiterempfehlen.

trifft völlig zu trifft gar nicht zu

Ich habe in dieser Veranstaltung einiges gelernt, das ich in meinem beruflichen Alltag nutzen werde.

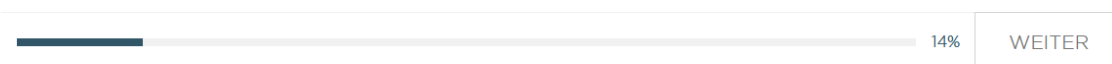
trifft völlig zu trifft gar nicht zu

Ich habe mich in dieser Veranstaltung gelangweilt.

trifft völlig zu trifft gar nicht zu

Die Vortragende war engagiert und motivierend.

trifft völlig zu trifft gar nicht zu



Nur bei Teilnahm der Fortbildung im Online-Format:

Bitte geben Sie nun Ihre Einschätzungen zur Umsetzung als Online-Format ab.

Welche technischen Herausforderungen und Probleme traten auf und konnten diese überwunden/gelöst werden?

Wie hat Ihnen die didaktische Umsetzung der Inputs und praktischen Übungen gefallen?



Gibt es sonst noch etwas, was Sie uns mitteilen wollen?



7.11 Maßnahmen nach Kategorien

7.11.1 Vermittlung von Wissen und Kompetenzen zur gesunde Ernährung

Maßnahme	Umsetzungsform
Die Ernte aus der Kräuterspirale wird gemeinsam verarbeitet (Tee, Kräutersalz, etc.)	Kochen und Zubereiten
1-2x/Schuljahr wird mit den Schüler*innen ein gemeinsames Frühstück/eine kluge Jause zubereitet.	Kochen und Zubereiten
Die Kinder entwickeln ihre eigenen Rezepte und kochen sie nach.	Kochen und Zubereiten
Die Kinder backen Weckerl und Brot in der Schule	Kochen und Zubereiten
2-3/Woche wird eine gemeinsame Jause zubereitet.	Kochen und Zubereiten
Mit den Schüler*innen werden 1x/Monat einfache Jausenrezepte aus Obst und Gemüse, das die Eltern bringen, zubereitet.	Kochen und Zubereiten
Lehrer*innen bereiten mit den Kindern aus der eigenen Ernte einfache Rezepte wie Aufstriche zu.	Kochen und Zubereiten
Die Nachmittagsbetreuung bereitet mit den Kindern gemeinsam täglich eine Obstjause oder Salate zu und informiert über Hygiene etc.	Kochen und Zubereiten
Kinder erhalten kleine Arbeitsaufträge, welche gemeinsam mit ihren Eltern im Alltag umgesetzt werden können (Jause zubereiten, Frühstück, Einkaufen gehen). Diese werden im Unterricht besprochen.	Kochen und Zubereiten
Die Kinder lernen im Unterricht, wie sie etwa Kräuter-Wasser, Kräuter-Tee oder Erdbeer-Marmelade herstellen können. Nach Möglichkeit kochen die Lehrerinnen mit den Kindern, bereiten Salate zu oder stellen Traubensaft her.	Kochen und Zubereiten
Die Lehrer*innen machen mit den Kindern praktische Kocheinheiten.	Kochen und Zubereiten
Gemeinsames Kochen der Akteure des Klimabündnisprojekts mit den Peers findet statt.	Kochen und Zubereiten
4 klassenübergreifende Projektstage zu Themen der gesunden Ernährung finden statt.	Lehrausgänge und Projektstage
Lehrausgänge mit Schüler*innen werden durchgeführt, um die Herkunft von Lebensmitteln kennenzulernen.	Lehrausgänge und Projektstage
Ein Ateliertag zum Thema saisonales Obst/Gemüse findet statt.	Lehrausgänge und Projektstage
Ein Lehrausgang zum Supermarkt wird durchgeführt.	Lehrausgänge und Projektstage
Ein Stationenbetrieb bzw. eine Ernährungsrallye durch das Schulhaus findet statt.	Lehrausgänge und Projektstage
Lehrausgänge zu regionalen Partnern und ihren täglichen Aufgaben (Bäcker, Imker, etc.) werden durchgeführt.	Lehrausgänge und Projektstage
Das Lehrerinnen-Team führt mit den Kindern stufenübergreifende Projektarbeit rund um Kräuter, Obst und Gemüse durch. Die Kinder stellen Namenskärtchen für die Bepflanzung her.	Lehrausgänge und Projektstage
Ein Lehrausgang zu einem Bauernhof oder Direktvermarkter findet statt.	Lehrausgänge und Projektstage
Eine Müllverwertungsanlage wird besucht	Lehrausgänge und Projektstage

Maßnahme	Umsetzungsform
Projektstage in der letzten Schulwoche zu dem Thema (Wachstücher Herstellung, Kochen, Bauernhof, Müllsammlung,...) finden statt.	Lehrausgänge und Projektstage
Klimabewusste Ernährung/Klimawandel werden als Schwerpunktthema in den 3. und 4. Klassen behandelt.	Thema im Unterricht
Die Klassen gestalten einen Saisonkalender/Plakat und befüllen ihn das Jahr hindurch.	Thema im Unterricht
Die kluge Jause, Auswirkungen auf den Körper, Lebensmittelverschwendung und Herkunft von Lebensmitteln werden als Jahresschwerpunkt im Sachunterricht verankert.	Thema im Unterricht
Die Lehrer*innen werden sensibilisiert, dass es "klug" ist, sich ausgewogen zu ernähren. Jahresthema: "Ich bin klug, ich schau auf mich."	Thema im Unterricht
Das Thema "Wasser trinken" wird im Unterricht immer wieder aufgegriffen.	Thema im Unterricht
Das Thema "Müllvermeidung" wird im Unterricht besprochen.	Thema im Unterricht
Das Thema "Obst (regional und saisonal)" und "Brot (Vollkorn vs. Weißmehl)" wird im Unterricht behandelt.	Thema im Unterricht
Die Nährwertabelle wird im Unterricht behandelt.	Thema im Unterricht
Das Thema "Saisonkalender und Etikettenlesen" wird im Unterricht behandelt.	Thema im Unterricht
Das Thema "Essen und Trinken" wird im Unterricht behandelt (Ernährungspyramide, Nährwerttabellen, Zuckergehalt, Gütesiegel).	Thema im Unterricht
Die 4 Bausteine der Klugen Jause werden im Unterricht behandelt.	Thema im Unterricht
Das Thema Müll bei Lebensmitteln wird im Unterricht behandelt.	Thema im Unterricht
Vermeidung von Verpackungsmüll wird im Unterricht behandelt.	Thema im Unterricht
Lesen und Arbeiten mit der Pausenzeitung bzgl. Themen zur Ernährung findet statt.	Thema im Unterricht
Die Kinder untersuchen einen Einkaufskorb und lernen die Gütesiegel und Symbole auf den Verpackungen kennen.	Thema im Unterricht
Der Elternverein lädt alle Eltern zum Degustationsmenü ein.	Verkostung
Verschiedene Äpfel und Brote werden verkostet	Verkostung
Ein Vortrag vom Schularzt bzw. Krankenschwester zum Thema Körper-Gesundheit findet statt.	Vortrag/Workshop
Ein Praxis-Vortrag zum Thema gesunde Jausen und Jausenalternativen findet statt.	Vortrag/Workshop
Bei einem Elternabend informiert Styria vitalis über das Projekt und erklärt den Eltern die vier Bausteine der klugen Jause.	Vortrag/Workshop
Ein Elternabend zum Thema ausgewogene Ernährung für Kinder mit Fokus auf Frühstück und gute Jause findet statt.	Vortrag/Workshop
Ein Elternabend zum Thema "Psychologie des Essens" findet statt.	Vortrag/Workshop
Bei einem Elternabend wird den Eltern das Leitbild präsentiert und vermittelt, was eine kluge Jause ist.	Vortrag/Workshop
Für die Eltern findet ein Workshop zum Thema kluge Jause vor Ort in der Schule statt.	Vortrag/Workshop

Maßnahme	Umsetzungsform
Bei einem Eltern-Kind Workshop wird gemeinsam eine kluge Jause zubereitet.	Vortrag/Workshop
Ein Workshop gemeinsam mit dem Elternverein findet statt, wo gemeinsam gesunde Jausenrezepte zubereitet werden.	Vortrag/Workshop
Kräuter werden im Klassenzimmer gezogen und in einem Workshop besprochen (Saisonalität, Wachstumskreislauf, etc.)	Vortrag/Workshop
Kostenlose Angebote aus der Workshopbörse zum Thema "Kluge Jause" finden für Schüler*innen statt.	Vortrag/Workshop
Ein Workshop zum Thema Limonaden, Fruchtsaft und Co wird durchgeführt.	Vortrag/Workshop
Ein Workshop zum Thema "Kluge Jause" findet statt.	Vortrag/Workshop
Die Schüler*innen nehmen bei einem Workshop mit Seminarbäuerinnen teil (Thema: Nahrungskreislauf).	Vortrag/Workshop
Ernährungskompetente Eltern machen Aktivitäten mit den Kindern.	Vortrag/Workshop
Elternabend zu gesunder Ernährung und kluger Jause mit Verkostungen.	Vortrag/Workshop

7.11.2 Materialien zur Wissensverbreitung

Maßnahme	Umsetzungsform
Eine Checkliste mit allen Maßnahmen und Zielen wird erstellt.	Checkliste
Die Eltern erhalten ein Informationsblatt zum Obst- und Gemüsekorb.	Informationsmaterial
Die Eltern erhalten ein Informationsblatt und Jausenboxen	Informationsmaterial
Die Eltern erhalten ein Informationsblatt mit Regeln, Anleitungen und Ideen zu gesunden Geburtstagsjause.	Informationsmaterial
Die Eltern erhalten ein Informationsblatt, Rezeptideen sowie Tipps und Tricks für das tägliche Tun.	Informationsmaterial, Rezeptideen
Die Eltern erhalten einen Informationsbrief zum Thema Frühstück mit Frühstücksvarianten für den Alltag.	Informationsmaterial, Rezeptideen
Die Eltern erhalten ein Informationsblatt zur klugen Jause und Rezeptideen.	Informationsmaterial, Rezeptideen
Die Kinder gestalten aus Rezepten ein Heft und einen Kalender.	Rezeptideen
Eine Mehrsprachige Ideenbörse mit Rezeptideen zur klugen Jause wird auf der Homepage der Schule eingerichtet.	Rezeptideen
Ein Kochbuch wird von den Kindern erstellt.	Rezeptideen
Das Schmatzi Projekt der Landwirtschaftskammer wird an der Schule vorgestellt.	Toolbox
Die Schule besorgt in Kooperation mit der Bücherei ernährungsspezifische Bücher und Videos	Unterrichtsmaterial
Die Einschulung in die GET-Materialien findet statt.	Unterrichtsmaterial
Die vorhandenen Unterrichtsmaterialien zum Thema Ernährung werden überprüft und aktualisiert.	Unterrichtsmaterial

7.11.3 Materielle Ausstattung und Schulraumgestaltung

Maßnahme	Umsetzungsform
Die Schule bietet eine Naschecke/einen Naschgarten für die Ortsbewohner*innen.	Gartengestaltung
Gartenteams (Eltern und Kinder) übernehmen die Pflege der Hochbeete auch in den Sommerferien.	Gartengestaltung
Das Hochbeet, das sich momentan hinter einer Straße befindet (wodurch der Zugang der SchülerInnen gefährlich ist) und nicht benutzt wird, wird von Lehrerteam, Eltern und Kindern in den Schulhof verlagert.	Gartengestaltung
Kinder, Eltern und Lehrerinnen bepflanzen das Hochbeet. Die Kinder übernehmen gemeinsam mit den Eltern Verantwortung für die Pflege der gepflanzten Nahrungsmittel.	Gartengestaltung
Die Schule errichtet im Schulgarten eine Kräuterspirale.	Gartengestaltung
Ein Schulgarten wird angelegt.	Gartengestaltung
Es wird ein Kräuterkisterl angelegt.	Gartengestaltung
Die vorhandenen Hochbeete werden genutzt.	Gartengestaltung
Die Kinder gestalten im Rahmen des Unterrichts bzw. eines Workshops die Hochbeete neu.	Gartengestaltung
Die Kartoffelpyramide wird zu einer Kräuterkiste umfunktioniert.	Gartengestaltung
Die Biokiste wird weiter geliefert.	Neuanschaffung/Materialbesorgung
Einheitliches Geschirr, Besteck und Gläser für das Mittagessen werden gekauft.	Neuanschaffung/Materialbesorgung
Den Schüler*innen werden Äpfel zur Verfügung gestellt.	Neuanschaffung/Materialbesorgung
Die Eltern stellen den Klassen wöchentlich einen Obstkorb bereit.	Neuanschaffung/Materialbesorgung
Eine neue Küche wird gebaut.	Umbau Schulgebäude
Der Speiseraum wird neu gestaltet (Farbe, Vorhänge, etc.)	Umbau Schulgebäude
Speiseraum und Küche werden adaptiert bzw. eingebaut und geeignetes Geschirr gekauft.	Umbau Schulgebäude
Die Kinder gestalten ein Plakat mit den speziellen Verhaltensvereinbarungen für die Jausenzeit.	Umgestaltung Klassenzimmer
Jede Klasse richtet geschützte Jausenecken ein, wo sich die Kinder zum Essen zurückziehen können.	Umgestaltung Klassenzimmer
Jede Klasse richtet eine Trinkoase ein.	Umgestaltung Klassenzimmer
Die Schüler*innen stellen im Unterricht Bienenwachstücher her.	Werkarbeiten
Im Werkunterricht werden Tischservietten für die Jausenzeit gestaltet.	Werkarbeiten
Im Werkunterricht werden Tischtücher für die Jausenzeit gestaltet.	Werkarbeiten

7.11.4 Schulentwicklung

Maßnahme	Umsetzungsform
Mindestens eine Lehrperson nimmt an der Qualifizierung zur Ernährungsbeauftragten teil.	Qualifizierung Lehrperson
Das Schulleitbild und der SQA-Plan werden um das Thema gesunde Ernährung erweitert.	Verankerung im Schulleitbild
Die kluge Jause sowie gesundheitsförderliches Essen und Trinken werden im Leitbild verankert.	Verankerung im Schulleitbild
In der Schule werden vom Bäcker nur noch Vollkornweckerl verkauft.	Verbesserung der Jausenverpflegung
Das "kluge Pucher-Schulweckerl" kann beim Bäcker gekauft werden.	Verbesserung der Jausenverpflegung
Die Liste zum Auswählen der Produkte für die Nachmittagsjause wird überarbeitet.	Verbesserung der Schulverpflegung
Die Speisenauswahl wird verbessert (inkl. Speiseplancheck).	Verbesserung der Schulverpflegung
Ein runder Tisch mit Styria vitalis zur Verbesserung der Mittagsverpflegung findet statt.	Verbesserung der Schulverpflegung
Der Elternverein achtet auf ein gesundes Ernährungsangebot bei Schulfest.	Verbesserung der Schulverpflegung
Beim Mittagessen wird ausschließlich Wasser angeboten.	Verbesserung der Schulverpflegung
Ein runder Tisch mit Erhalter, Schulleitung und Verantwortlichen aus der Nachmittagsbetreuung zur Verbesserung der Mittagsverpflegung findet statt.	Verbesserung der Schulverpflegung
Die Mittagsverpflegung wird mittels Beobachtung durch Styria vitalis evaluiert.	Verbesserung der Schulverpflegung
Eine Beratung zur Speiseplangestaltung mit den Verantwortlichen aus dem Elternheim findet statt.	Verbesserung der Schulverpflegung
Die Kinder bereiten einfache, gesunde Speisen für das Schulfest vor.	Verbesserung der Schulverpflegung
Ein runder Tisch mit Erhalter, Schulleitung, Hilfswerk, Nachmittagsbetreuung, Styria vitalis zur Verbesserung der Mittagsverpflegung findet statt.	Verbesserung der Schulverpflegung
Bei der Mittagsverpflegung und der Nachmittagsjause gibt es regelmäßig frische Salate und Obst.	Verbesserung der Schulverpflegung
Schulbuffet-Betreiber und Elternverein (Montagsjause) werden gemeinsam von Styria vitalis beraten.	Verbesserung der Schulverpflegung
Das Jausenbuffet beim Schulfest wird "klüger" gestaltet.	Verbesserung der Schulverpflegung
1x/Woche findet eine gemeinsame Jause statt. Die Eltern bringen die Jause für alle Kinder.	Verbesserung der Schulverpflegung
Die Gesunde Jause wird in Kluge Jause umbenannt (Unterricht, Infoblätter, Workshops)	-
IBF Stunden werden zum Thema Gesundheit angepasst.	-

7.11.5 Schulkultur

Maßnahme	Umsetzungsform
In jeder Klasse wird täglich "Wasser mit Geschmack" in Wasserkrügen angeboten.	Verbesserung des Trinkverhaltens
Die Lehrkräfte erarbeiten mit den Kindern gemeinsam Pausenrituale (Pausenbuch).	Verbesserung Jausenatmosphäre
Die Lehrkräfte führen Jausenrituale ein.	Verbesserung Jausenatmosphäre
Die Lehrkräfte fungieren als Vorbild, indem ihre eigene Jause einer klugen Jause entspricht.	Verbesserung Jausenatmosphäre
Die 1. und 2. Schulstunden werden geblockt und im Anschluss folgt eine längere Jausenpause.	Verbesserung Jausenatmosphäre
Alle (Schüler*innen und Lehrkräfte) sitzen bzw. stehen beim Jausen bei Tisch.	Verbesserung Jausenatmosphäre
Jausen- und Hofzeiten werden klar getrennt, damit die Kinder sich Zeit nehmen für die Jause.	Verbesserung Jausenatmosphäre
Pausenzeiten werden von den Lehrkräften eingehalten.	Verbesserung Jausenatmosphäre
Die Lehrkräfte essen mit den Kindern gemeinsam ruhig und entspannt während der Jausenzeit.	Verbesserung Jausenatmosphäre