

# Endbericht zur Verbreitung der Projekterfahrungen und Ergebnisse

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

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

|   |   |
|---|---|
| <b>Projektnummer</b>                            | 3246  |
| <b>Projekttitel</b>                             | FoodFighters  |
| <b>Projekträger/in</b>                          | Verein Fensterplatz – Initiative für Arbeitssuchende  |
| <b>Projektlaufzeit, Projektdauer in Monaten</b> | 12 Monate   |
| <b>Schwerpunktzielgruppe/n</b>                  | NEET Jugendliche, Schüler*innen, Bewohner*innen aus dem Viertel   |
| <b>Erreichte Zielgruppengröße</b>               | Ca. 1.000   |
| <b>Zentrale Kooperationspartner/innen</b>       | Gesundheitsfonds Steiermark, Styria Vitalis, Senior*innereferat der Stadt Graz, Schulen in der Steiermark                 |
| <b>Autoren/Autorinnen</b>                       | Silvia Jölli, Dr. Maria Laura Bono (Evaluation)   |
| <b>Emailadresse/n Ansprechpartner/innen</b>     | s.joelli@heidenspass.cc   |
| <b>Weblink/Homepage</b>                         | <a href="http://www.heidenspass.cc">www.heidenspass.cc</a> , <a href="http://www.fensterplatz.cc">www.fensterplatz.cc</a> |
| <b>Datum</b>                                    | 24.06.2022  |

## 1. Kurzzusammenfassung

Stellen Sie Ihr Projekt im Umfang von maximal 2.200 Zeichen (inkl. Leerzeichen), gegliedert in zwei Abschnitte, dar:

- Projektbeschreibung (Projektbegründung, Zielsetzung, Setting/s und Zielgruppe/n, Geplante Aktivitäten und Methoden, Laufzeit, Zentrale Kooperationspartner/innen)
- Ergebnisse, Lernerfahrungen und Empfehlungen

Food Fighters - gesundes Kochen miteinander erleben

Das Projekt Food Fighters wurde vom Verein Fensterplatz von Juni 2021 bis Mai 2022 abgewickelt.

Das Projekt entstand in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsfonds Steiermark, Styria Vitalis, dem Senior\*innereferat der Stadt Graz und steirischen Schulen.

Gerade für NEET Jugendliche ist gesunde, frische Küche aus vielen Gründen nicht selbstverständlich. Wenig Knowhow, kaum Vorbilder und natürlich wenig finanzielle Mittel sind Gründe, warum NEET Jugendliche sich sehr oft ungesund ernähren. Auch SchülerInnen fehlt sehr oft einerseits Wissen aber auch die Wertschätzung für gesundes und regional produziertes Essen. NEET Jugendliche fungieren als Experten für die Wissensvermittlung zu gesunder Ernährung – eine Erfahrung die sie ungemein in ihrem Selbstwert stärkt. Die teilnehmenden SchülerInnen bekommen unter anderem auch von gleichaltrigen NEET Jugendlichen ein Werkzeug zur Seite gestellt, mit dem sie ihren Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsvoll gestalten können.

Gesundes Essen muss nicht teuer sein, ist einfach zuzubereiten und schmeckt auch noch – diese Botschaft sollen TeilnehmerInnen unserer Workshops und BesucherInnen der Erlebnisküche mit nach Hause nehmen. Grundlage für unsere Kochworkshops sind gerettete Lebensmittel, d.h. Lebensmittelspenden von Supermärkten sowie von landwirtschaftlichen Kooperationsbetrieben aus dem Grazer Umland. In unserer Erlebnisküche in der Griesgasse wird aus diesen Lebensmitteln unter Anleitung unseres Küchenteams ein schmackhaftes Essen gekocht. Einmal pro Woche gibt es ein „open house“, wo ebenfalls mit unseren Jugendlichen gemeinsam gekocht, gegessen und sich ausgetauscht wird.

In dem Projekt konnten NEET Jugendliche in die Rolle der Anleiter\*innen kommen und für die Schüler\*innen Workshops anleiten. Diese Erfahrung stärkte ihren Selbstwert enorm und das Feedback war sehr gut. Das open house wurde auch von Senior\*Innen besucht. Die Kombination der Zielgruppen Senior\*innen und NEET Jugendliche hat sich als sehr spannend erwiesen. Beide Seiten haben sehr von diesen Zusammenkünften profitiert. Gerade in der Corona Zeit waren analoge Angebote sehr wichtig und haben gegen die Vereinsamung und Spaltung gut gewirkt. Nach 27 Workshops und 18 open houses ist der Grundstein für die Implementierung in das Arbeitsprojekt gelegt und neue Netzwerke wurden geschaffen.

## 2. Projektkonzept

Beschreiben Sie

- welche Überlegungen zum Projekt geführt haben, welche Organisationen bzw. Partner/innen das Projekt entwickelt haben, ob und welche Anleihen Sie an allfälligen Vorbildprojekten oder Vorläuferprojekten genommen haben.
- Probleme, auf die das Projekt abgezielt und an welchen Gesundheitsdeterminanten (Einflussfaktoren auf Gesundheit) das Projekt angesetzt hat.
- das/die Setting/s in dem das Projekt abgewickelt wurde und welche Ausgangslage dort gegeben war.
- die Zielgruppe/n des Projekts (allfällige Differenzierung in primäre und sekundäre Zielgruppen – Multiplikatoren/Multiplikatorinnen etc.).
- die Zielsetzungen des Projekts – angestrebte Veränderungen, Wirkungen, strukturelle Verankerung.

Gerade für NEET Jugendliche ist eine gesunde frische Küche aus vielen Gründen nicht selbstverständlich. Wenig Knowhow, kaum Vorbilder und natürlich wenig finanzielle Mittel sind Gründe, warum NEET Jugendliche sich sehr oft ungesund ernähren.

In unserer Lehrküche arbeiten wir seit vielen Jahren erfolgreich mit dem Thema Essen und Ernährung und dieser Arbeitsplatz erfreut sich bei den Jugendlichen zunehmend großer Beliebtheit. Auch im Rahmen des Projektes "youth4health" konnten wir die NEET Jugendlichen für das Thema sensibilisieren. Auch SchülerInnen fehlt sehr oft einerseits das Wissen aber auch die Wertschätzung für gesundes und regional produziertes Essen. Viele Jugendliche kennen Lebensmittel nur in der verpackten "Endversion" und haben keinen Bezug zu Herkunft oder Qualität.

Warum gerettete Lebensmittel? Rund ein Drittel aller Lebensmittel, das sind 1,3 Milliarden (!) Tonnen pro Jahr landen in der Mülltonne. Für Österreich umgerechnet entspricht das einem Umfang von 587 000 Tonnen genießbarer Lebensmittel pro Jahr! Rechnet man noch direkt in der Landwirtschaft entstandene Lebensmittelabfälle dazu (zu klein, zu krumm,...) erhöht sich die Menge auf 760.000 Tonnen pro Jahr, das sind 173kg pro Kopf. Gut die Hälfte davon gilt als vermeidbar!

Hier kommen einige Überlegungen zusammen: gerettete Lebensmittel (=übriggebliebene Lebensmittel) sind oft günstig zu erhalten, reichlich vorhanden und zudem ist das Kochen mit diesen Lebensmitteln auch unter Jugendlichen zunehmend hip. Wir beobachten zudem, dass durch die lange Phase der Corona Pandemie auch bei unseren Jugendlichen eine große Sehnsucht nach gemeinsamen Aktivitäten und analogen Tätigkeiten entstanden ist. Die Vereinsamung und Zunahme depressiver Verstimmungen in unserer Zielgruppe hat uns dazu bewogen, ein Kochprojekt zu initiieren. NEET Jugendliche sind aus vielen Gründen von Exklusion bedroht. Im Projekt heidenspass arbeiten wir daran diese dauerhafte Exklusion zu verhindern und den Jugendlichen Möglichkeiten zur Teilhabe zu bieten. Besonders im Fokus steht die Arbeit an Zielsetzungen des SDG 8 (Menschenwürdiges Arbeiten, <https://www.sdg-watch.at/de/ueber-sdgs/8-menschenwuerdige-arbeit-und-wirtschaftswachstum>). Dazu gehört auch die Förderung ihrer Gesundheit. heidenspass arbeitet hier im Sinne der Definition des FGÖ mit einem ganzheitlichen Gesundheitsbegriff. Ein guter Umgang mit der eigenen Gesundheit befähigt die Jugendlichen aktiv am Arbeitsmarkt teilzunehmen. Das gilt besonders für NEET Jugendliche, die der Gruppe der problematisch Drogenkonsumierenden angehören, bzw. der recht großen Gruppe der Jugendlichen die psychisch erkrankt sind. Das geplante Projekt zur Gesundheitsförderung befasst sich mit den Gesundheitsdeterminanten wirtschaftlicher Background und Sozialstatus, sowie mit dem persönlichen Verhalten der Jugendlichen.

Die Kochkurse für SchülerInnen sollen nicht nur die Wirkung des Projektes in eine andere Zielgruppe hinein erweitern, sondern auch die Möglichkeit schaffen, dass sich NEETs mit Jugendlichen aus anderen sozialen Schichten treffen und verbinden können.

Im Sinne der österreichischen Public Health Strategie zielt das Projekt darauf ab, den Gesundheitszustand der NEET Jugendlichen durch das Erlangen von Kompetenz über gesunde Ernährung, sowie die Aktivität des gemeinsamen Kochens zu verbessern.

Gesunde Ernährung darf für junge Menschen nicht nur ein Schlagwort sein. Viel zu groß sind die Auswirkungen von Fehlernährung und Übergewicht nicht nur persönlich, sondern auch gesellschaftlich. Vom deutlich erhöhtem Krankheits- und Sterberisiko über die dramatischen Auswirkungen auf unser Gesundheits- und Wirtschaftssystem bis hin zu sozialer Benachteiligung und geringerer Lebensqualität.

Will man einen nachhaltigen Umdenkprozess in Gang setzen, muss man das Problem an der Wurzel packen. Nicht nur das Angebot an gesundem Essen und ein Zugang zu regional produzierten, gesunden Lebensmitteln ist wichtig, sondern auch mehr Wissen über Herkunft und Produktion von Essen ist essentiell. Auch das Wissen, was gesundes Essen mit einem macht, dass gesundes Essen gut tut, dass gesundes Essen leistbar sein kann, muss vermittelt werden.

Die Pandemie hat Einsamkeit verstärkt und das Bedürfnis nach sozialen Kontakten ist groß. Das Projekt möchte einen Beitrag leisten ein Miteinander zu fördern. Daher wird die Erlebnisküche für gemeinsame Kochevents genutzt. Dazu werden interessierte BürgerInnen eingeladen. Die Erlebnisküche wird ein open house im Bezirk Gries.

Jugendliche im außerschulischen Kontext (NEET):

Die Workshops sowie das open house werden von Jugendlichen des Arbeitsprojektes heidenspass geplant und durchgeführt. Es handelt sich um junge Erwachsene im Alter von 15-25 Jahren aus der Zielgruppe der NEET. Immerhin 8,2% Prozent der jungen Erwachsenen in Österreich fallen in diese Gruppe (Eurostat 2020 ). Die Gründe für ihren NEET Status sind vielfältig. Die Eurofound hat in einer breit angelegten Studie zu dem Thema unterschiedliche NEET Subgruppen definiert. Eine Gruppe, die sich häufig bei heidenspass einfindet, sind Jugendliche die aufgrund einer Erkrankung (physisch /psychisch) im NEET Status sind. Eine weitere wichtige Gruppe sind die "Entmutigten" Hier handelt es sich um NEET Jugendliche, die die Arbeitssuche bereits aufgegeben haben und von lebenslanger Ausgrenzung bedroht sind. Sehr häufig finden sich im Projekt die Jugendlichen aus der Subgruppe der Menschen mit familiären Verpflichtungen. Hierbei handelt es sich um Jugendliche, die die bereits familiäre Verpflichtungen haben. In dieser Gruppe sind mehr Mädchen und junge Frauen zu finden (Quelle Eurofound 2020). Unter den NEET Jugendlichen finden sich recht viele junge Erwachsene mit Migrationshintergrund. Im Projekt heidenspass liegt der Wert etwa bei 60%. Das Verhältnis zwischen Jungen und Mädchen war 2020 nahezu 50:50. Tendenziell sind die Jugendlichen bei heidenspass aber eher männlich. Im Projekt wird darauf geachtet, dass die Rezepte ausgewogen sind und die Multikulturalität der Jugendlichen auch kulinarisch zum Ausdruck kommt. Die Jugendlichen, die sich sicher genug fühlen, werden animiert als Co-AnleiterInnen mit dem Betreuer zu arbeiten. Aber es gibt auch Tätigkeiten rund um die Workshops, in die die Jugendlichen eingebunden werden können. Dazu zählt das Planen unseres "open house", Einkaufen, Gestalten der Räume und Produktion der "heidenspass to go" Koffer und Wachstücher. Um möglichst viele NEET Jugendliche einbinden zu können, werden im Vorfeld diese unterschiedlichen Tätigkeitsmöglichkeiten vorbereitet.

SchülerInnen:

Das Projekt ist ein Angebot, das an Grazer Schulen breit gestreut wird. Zielgruppe sind SchülerInnen von 11 bis 18 Jahren. Gesundes Essen und neue Speisen werden im schulischen

Kontext in der Gruppe viel lieber ausprobiert als zu Hause. Eingefahrene Gewohnheiten bei Einkaufsverhalten und Ernährung können von den Jugendlichen anschließend zu Hause thematisiert werden. Besonders bei jungen Menschen ist die enge Verknüpfung von Wissensvermittlung und praktischer Erfahrung unabdingbar. Nur wer mit allen Sinnen lernt, lernt nachhaltig. Dadurch, dass die Schulen bunt gemischt sind, werden auch Familien unterschiedlichster sozialer Herkunft erreicht. Besonders für Brennpunktschulen gibt es diesbezüglich wenig Angebote und vor allem wenig Angebote, die sich so praxisnah mit gesunder Ernährung beschäftigen.

LehrerInnen:

Auch LehrerInnen profitieren direkt von dem Projekt. Die gemeinsame, gesunde Mahlzeit mit den NEET Jugendlichen und mit den SchülerInnen, die sich durch das Workshopformat gut in den Arbeitsalltag integrieren lässt, fördert das Gemeinschaftsgefühl in der Klasse. Gemeinsames Essen macht Freude, schafft Verbindung und sensibilisiert für seine eigenen Essgewohnheiten.

Interessierte NachbarInnen:

Im Rahmen des open house werden interessierte BürgerInnen und NachbarInnen angesprochen. Einmal wöchentlich öffnet die Küche ihre Tore und es wird gemeinsam mit den Jugendlichen zu unterschiedlichen Themen gekocht. Neben der gesunden Ernährung steht hier das Soziale im Vordergrund. Die Küche ist ein Ort um sich zu treffen und erfüllt die Sehnsucht nach analogen Angeboten nach der langen Lockdown Phase. Das Angebot ist kostenlos.

Die Workshops sollen nach Beendigung des Projektes fix verankert werden. Gesunde Ernährung wird als Thema im Arbeitsprojekt heidenspass fix verankert.

### 3. Projektdurchführung

Beschreiben Sie

- welche Aktivitäten und Methoden in welchem zeitlichen Ablauf umgesetzt wurden.
- die Projektgremien/-strukturen und die Rollenverteilung im Projekt.
- umgesetzte Vernetzungen und Kooperationen.
- allfällige Veränderungen/Anpassungen des Projektkonzeptes, der Projektstruktur und des Projektablaufes inkl. Begründung.

- Workshops, Kurse, Seminare, Schulungen:

Die heidenspass Erlebnisküche ist als zentraler Dreh- und Angelpunkt des Projektes konzipiert. Hier arbeiten die NEET Jugendlichen, hier finden die Workshops statt, hier treffen sich interessierte GrazerInnen beim open house. Das Format von Workshops ist niederschwellig, unkompliziert und kann von den Jugendlichen gut vorbereitet werden. Praxisnahes Erarbeiten von gesundheitsrelevanten Themen ist besonders in diesem Setting gut möglich. Es wird nicht nur Wissen vermittelt, sondern ein besonderes Erlebnis geschaffen - ein Besuch bei den Food-Fighters bleibt in Erinnerung und macht Lust auf mehr. Nur wenn mit dem Erlernten auch ein Wohlfühlmoment verbunden wird, kann eine nachhaltige Verankerung der Veränderung im persönlichen Lebensumfeld der Teilnehmer erfolgen. Durch die Kooperation mit Styria Vitalis und die enge Einbindung einer Ernährungsexpertin kommt auch die fachliche Begleitung nicht zu kurz.

- Schaffung/Verbesserung von Partizipationsmöglichkeiten:

Mit dem Zusammenbringen unterschiedlichster Bevölkerungsgruppen unter einem Dach wird ein großer Mehrwert erzielt: NEET Jugendliche fungieren als ExpertInnen für die Wissensvermittlung zu gesunder Ernährung - eine Erfahrung, die sie ungemein in ihrem Selbstwert stärkt. Da ihnen großteils Mitsprache, teilweise sogar Entscheidungskompetenz für die Planung und Organisation von Workshops übertragen wird, können sie in einem Ausmaß partizipieren, der sie motiviert und bestärkt.

- Schaffung und Verbesserung von Infrastruktur für gemeinschaftliche Aktivitäten

Durch die Gestaltung der Erlebnisküche wird das gesamte heidenspass Areal aufgewertet und als Gesundheitshotspot in Graz bekannt. Die Räumlichkeiten können auch darüber hinaus für Feste, Feiern und Veranstaltungen genutzt werden.

Kooperationspartner

- Styria Vitalis: Einerseits fachliche Beratung und Expertise im Bereich Gesundheitsprävention (praxisnahe Workshops sowohl für das Team als auch für die NEET Jugendlichen in der Griesgasse) Andererseits enger Austausch mit dem Projekt Ortsmitte und Berücksichtigung der aus diesem erfolgreichen Projekt gewonnenen Erfahrung für die Schaffung des Begegnungszentrums. Vorgespräch mit Silvia Marchl (Styria Vitalis)

- Gesundheitsfonds Steiermark: fachliche Beratung und Unterstützung zum Thema Chancengleichheit und Gesundheitsprävention, Vernetzung.

- Stadt Graz Senior\*innenreferat: Die Stadt Graz könnte ein Partner für das Projekt FoodFighters bleiben: einerseits weil sich das Begegnungszentrum etabliert hat und erfolgreicher Treffpunkt für gesundheitsrelevanten Austausch in Graz ist, andererseits weil das Aufeinandertreffen von Jung und Alt in diesem Kontext sehr gut funktioniert hat.

## 4. Evaluationskonzept

Wenn Sie eine Evaluation beauftragt/umgesetzt haben, beschreiben Sie kurz

- welche Evaluationsform (Selbstevaluation/externe Evaluation) gewählt wurde und warum.
- das Evaluationskonzept (Fragestellungen, Methoden, Ablauf)
- wie sich die Evaluation aus Projektsicht bewährt hat:
  - Waren Fragestellung, Methoden und Art der Durchführung angemessen und hilfreich für die Steuerung und Umsetzung des Projektes?
  - Konnte die Evaluation beim Projektumsetzungsprozess unterstützen (z.B. wesentliche Informationen für Änderungsbedarf liefern)?
  - Konnte die Evaluation nützliche Befunde für die Zielerreichung und die Bewertung der Projektergebnisse liefern?

Sämtliche Prozesse und Abläufe in den unterschiedlichsten Fachbereichen wurden im Verlauf des Projektes beobachtet und interpretiert. Ziel war es, Maßnahmen und Strategien im laufenden Projekt zu verbessern, den Projektverlauf zu steuern und im Sinne der Nachhaltigkeit die Ergebnisse für die langfristige Etablierung des Projektes aufzubereiten. Aufgrund der Komplexität des Projektes und der unterschiedlichen und teilweise großen Zielgruppen, haben wir uns für eine externe Evaluation entschieden. Da wir das Projekt weiterentwickeln wollen, sind die Erkenntnisse einer externen Evaluation sehr wichtig. Besonders bei der Zielgruppe

NEETs ist es unabdingbar, dass das Evaluationsteam bereits auf Erfahrung in der Zusammenarbeit mit NEETs zurückgreifen kann. Die Zielgruppe ist schwer erreichbar, die Evaluation muss niederschwellig aufbereitet sein und die Interpretation der Ergebnisse erfordert Erfahrung. Dr. Laura Maria Bono arbeitet seit mehreren Jahren eng mit heidenspass zusammen und ist Expertin für die Zielgruppe. Bereits im Projekt "gesund mit heidenspass" war die Zusammenarbeit erfolgreich und nachhaltig. Darüber hinaus ist Dr. Bono Expertin für wirkungsorientiertes Reporting sowie für die Evaluation von Gesundheitsförderungsprojekten.

## 5. Projekt- und Evaluationsergebnisse

Bitte stellen Sie die Projektergebnisse sowie die Ergebnisse der Reflexion/Selbstevaluation und/oder externen Evaluation ZUSAMMENFASSEND dar.

Stellen Sie insbesondere dar

- welche Projektergebnisse vorliegen und welche Wirkungen mit dem Projekt erzielt werden konnten.
- welche Projektergebnisse als positiv und welche als negativ zu bewerten sind bzw. welche davon geplant und ungeplant waren.
- inwieweit bzw. mit welcher Strategie das Projekt zur Förderung gesundheitlicher Chancengerechtigkeit beigetragen hat und was sich in Hinblick darauf gut oder weniger gut bewährt hat.
- welche Aktivitäten und Methoden sich insgesamt gut oder weniger gut bewährt haben.
- inwieweit sich die Schwerpunktzielgruppen und Entscheidungsträger/innen im Projekt beteiligen konnten und welche Faktoren für die Beteiligung förderlich/hinderlich waren.
- ob bzw. inwieweit die Projektziele erreicht werden konnten.
- ob bzw. inwieweit die Zielgruppe(n) erreicht werden konnten.
- ob aus jetziger Sicht im Zuge des Projektes etablierte Strukturen, Prozesse und Aktivitäten sowie erzielte Wirkungen weiterbestehen werden.
- ob das Projekt auch an anderen Orten/in ähnlichen Settings umgesetzt werden kann (Transferierbarkeit) und wenn ja an welchen.
- welche Maßnahmen zur Sicherung der Nachhaltigkeit aus jetziger Sicht erfolgversprechend scheinen.

Es wurden in der Laufzeit von 12 Monaten inklusive langer Lockdownpausen 27 Workshops und 18 open houses Veranstaltungen durchgeführt.

Die Zielgruppe der außerschulischen Jugendlichen (NEET Jugendlichen) war von Beginn an in die Umsetzung des Projektes eingebunden. Viele Stolperfallen konnten hier bereits im Vorfeld vermieden werden. Nachdem es hier genau um ihre Peer Group ging, konnten sie uns gut sensibilisieren, was gut und was aber auch nicht so gut ankommen wird. Besonders das Ausprobieren von unterschiedlichen möglichen Workshopstationen lies währenddessen neue Ideen wachsen.

Weiters fiel bereits zu Beginn auf, dass ein gutes Netzwerk für Schulen unabdingbar ist. Die ersten Workshops wurden ausschließlich über persönliche Kontakte vergeben, intensive Akquisitions- und Informationsarbeit war in den ersten Wochen von Nöten. Die Reaktion in den Workshops selbst war von Klasse zu Klasse sehr verschieden – bei einigen Schulen war eine straffe Moderation und wenig Spielraum zwischen den Stationen von Nöten, bei anderen war ein freier und fließender Übergang einfach möglich. Sich darauf einzustellen war sowohl für die Jugendlichen von heidenspass als auch für das Projektteam eine Herausforderung. Auch den breiten Spagat zwischen den doch sehr unterschiedlichen Zielgruppen

galt es auszugleichen. Workshopinhalte für PensionistInnen müssen anders aufbereitet werden als für Unterstufenschüler. Hier entwickelten wir mit Fortdauer des Projektes eine große Flexibilität die mit auch ausschlaggebend für die erfolgreiche Umsetzung waren.

Für die weitere Implementierung nötig:

-Möglichkeit der kontinuierlichen Aufschulung der NEET Jugendlichen (da diese im Arbeitsprojekt heidenspass stark fluktuieren)

-Finanzierung (hybrides Modell ist angedacht)

-Zur Verfügung stellen einer zuständigen Person im Team, damit die Workshops fix vernetzt werden könne

-laufende Evaluierung und Anpassung der Workshops

### **Ergebnisse der externen Evaluation (Dr. Laura Bono):**

- Hervorragende Verbindung von Informationsvermittlung/Sensibilisierung und handfestes Knowhow zugunsten einer meist bildungsfernen Zielgruppe, in puncto gesunde Ernährung und wie sie im Alltag Ressourcen schonend erreicht werden kann durch die praxisnahe Erfahrung (gemeinsames Kochen gesunder Gerichte durch noch genießbare Lebensmittelabfälle)

> Auf andere Projekte übertragbar:

Sehr gelungener Ansatz der wirksamen Stärkung von Gesundheitskompetenzen entlang den Phasen

1. Informationen haben
2. Thematik verstehen
3. Optionen beurteilen
4. ...und zur Stärkung der eigenen Gesundheit anwenden können.

- Gelungene Vernetzung unterschiedlicher Altersgruppen rund um das Thema Essen und Kochen (NEETs versus Schüler:innen versus Senior:innen) durch das Format "Open House"

> Auf andere Projekte übertragbar:

Dialog und authentisches Interesse an gegenseitigen Austausch zwischen benachteiligten Jugendlichen und vereinsamten Senior:innen ist möglich und macht beiden Zielgruppen auch viel Freude. Wissenstransfer gelingt somit nicht nur nachhaltiger sondern fördert auch die soziale Kohäsion.

- Einen persönlichen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten zu können, ist nicht nur im Sinne der Ressourcenschonung wichtig sondern stärkt auch das Selbstwirksamkeitsgefühl von Jugendlichen das eigene Leben wirksam gestalten zu können

> Auf andere Projekte übertragbar:

Die Erfahrung zu machen, durch kleine Schritte zur Lösung großer Probleme einen persönlichen Beitrag leisten zu können, vermittelt Jugendlichen das Selbstbewusstsein, das sie auch für viele andere Fragen des Lebens brauchen. Dies ist insbesondere für NEETS eine entscheidende Erfahrung.

*Bzgl. SCHÜLER:INNEN*

*- Über 90% meldet zurück, dass der Workshop (1) Wissen über Lebensmittelverschwendung und (2) die Wichtigkeit gesunder Ernährung vermittelt hat. Rund 2/3 der Befragten bejahen dies mit einem*



*"ja sehr". Auch die Kompetenz sich mit ausgesonderten Lebensmittel schmackhaft und gesund ernähren zu können, wurde von knapp 90% bestätigt und so auch die Lust, "so auch zuhause bzw. bei Freund:innen zu kochen".*

*Besonders gefallen hat ....*

- *Kochen*
- *Ernährungspyramide*
- *Alles*
- *Eigentlich alles fand ich sehr interessant*
- *Das wir überall mitmachen durften*
- *Die Mülltrennung*
- *Es hat mir sehr gefallen und am meisten hat mich interessiert wie viel würfelzucker in süßigkeiten sind*
- *Die Stationen haben mir sehr Spaß gemacht und waren auch sehr informativ.*
- *Das Kochen war lustig und hat mir am meisten Spaß gemacht. Aber auch mehr über Lebensmittel zu lernen, war auch interessant.*
- *Alles*
- *Alles*
- *gut durchplant, interessant und informativ gestaltet*
- *Kochen*
- *Die Leute sind alle sehr nett!*
- *ich fand alle stationen sehr cool*
- *Stationen, sehr cool gemacht und hat mir sehr viel Spaß gemacht, sehr abwechslungsreich*
- *Die Abwechslung*
- *Wurden gut empfangen, sehr nette Leut*
- *Das kochen hat mir ur gut gefallen und auch das es so abwechslungsreich war.*
- *Ich fand das Kochen mit den anderen sehr schön und lustig und auch fand ich sehr cool, dass wir gelernt haben wie lange Lebensmittel nachdem sie abgelaufen sind noch haltbar sind.*
- *Niente*
- *die lockere Art und dass es eine gute Aufteilung war, das es auch von Jugendlichen geleitet worden ist*
- *Wann welches Obst und Gemüse wächst je Jahreszeit und die Station Kochen ;)*

*Bzgl. LEHRER:INNEN*

*Über 80% meldet mit einem „ja sehr“ zurück, dass der Workshop (1) Wissen über Lebensmittelverschwendung und (2) die Wichtigkeit gesunder Ernährung vermittelt hat. Auch die Kompetenz sich mit ausgesonderten Lebensmittel schmackhaft und gesund ernähren zu können, wurde von allen bestätigt und so auch die Lust, "so auch zuhause bzw. bei Freund:innen zu kochen".*

*Besonders gefallen hat ...*

- *Alles wo die aktiv arbeiten konnten (bspw. kochen, die Lebensmittelpyramide)*
- *Atmosphäre*
- *Das Kochen*
- *Selber kochen in netter Runde und verkosten*
- *Das gemeinsame Kochen, das einführende Gespräch, die spielerische Wissensvermittlung, die Umwelt- und Klimarelevanz.*
- *Gemeinsam Kochen, spielerisches Lernen von wichtigen Fakten über Ernährung, freundlicher Umgang miteinander.*

- *gemeinsames kochen und essen, allgemeine Infos über Lebensmittel, Haltbarkeiten*
- *Das Hantieren mit Lebensmitteln, Essen, verschiedene Stationen, mit oftmaligem Wechsel*
- *Selbst kochen dürfen und auch etwas lernen*
- *Teil mit dem Kochen. Stationenbetrieb*

*Bzgl. OPEN HOUSE TEILNEHMER:INNEN*

*Alle meldeten zurück, mehr über die Problematik der verschwendeten Lebensmittel zu wissen und sich auszukennen, wie mit diesen Lebensmitteln gesund und schmackhaft gekocht werden kann. Auch die Bedeutung der ausgewogenen Ernährung für die eigene Gesundheit sowie die Lust entsprechend zuhause zu kochen wurden von  $\frac{3}{4}$  bejaht.*

*Besonders gefallen hat ...*

*Die Jugendlichen waren super vorbereitet, das Team sehr nett. Ich komme nächstes Mal gerne wieder!*

*Das Kochen in Gemeinschaft, die Jugendlichen von heidenspass und die tolle Stimmung# die tolle küche. der koch hat sehr gut erklärt. die jugendlichen wussten sehr viel über einkaufen und lebensmittel.*

*ich koche sehr selten, möchte aber öfter kochen. ich wusste nicht, dass man aus so einfachen sachen etwas so gutes kochen kann. curry hab ich vorher noch nie probiert. die jugendlichen waren sehr schüchtern aber nett.*

*Hinderliche Faktoren/Hürden*

*Ausgehend von den Rückmeldungen der Umfragen sind folgende Aspekte von den rund 10% die sich (etwas) kritischer geäußert haben, als hinderlich erlebt worden:*

*Bzgl. SCHÜLER:INNEN*

- *Mir hat eigentlich alles gefallen*
- *Das Essen & die Stationen haben mir sehr spaß gemacht. Ich habe keine Änderungen nötig.*
- *Ich fand alles toll.*
- *alles crazy*
- *Nix*
- *Memorie*
- *Nichts :)*
- *Nichts*
- *Meiner Meinung nach könnte man noch ein bisschen besser auf die geschmacklichen vorzüge der schüler achten*
- *Mir hat alles sehr gut gefallen!*
- *Alles*
- *ich habe nichts von geretteten Lebensmittel gehört, obwohl es ein Schwerpunkt des Workshop ist*
- *Hygiene bezüglich Gerichte kosten -> bei jedem mal kosten einen frischen Löffel nehmen bzw. Diesen dazwischen abwaschen*

*Bzgl. LEHRER:INNEN*

- *Unsere Schüler sind leider sehr haglich und bei den meisten wird zu Hause nicht sehr auf gesunde Ernährung geschaut.*
- *Vielleicht nochmal darauf hinweisen, dass die Lebensmittel gerettet sind. Ich glaube, dass haben ein paar nicht mitbekommen.*
- *Stationenbetrieb*
- *Nichts - war alles gut und wichtig*
- *Nichts*
- *Nein, alles perfekt organisiert und präsentiert .Kompliment an das gesamte Team !!*

*Bzgl. OPEN HOUSE TEILNEHMER:INNEN*

- *Mehr Rezepte zum Mitnehmen.*
- *Der Saisonkalender war teilweise nicht richtig.*
- *Das Curry war ein bisschen scharf*

## 6. Zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen

Beschreiben Sie kurz

- die wesentlichen förderlichen und hinderlichen Faktoren für die Erreichung der Projektziele.
- für andere möglicherweise hilfreiche zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen.
- was Sie wieder gleich oder auch anders machen würden, wenn Sie ein solches Projekt neu starten würden.

Die Verbindung von Sensibilisierung und handfestes Knowhow zugunsten einer meist bildungsfernen Zielgruppe, in puncto gesunde Ernährung und wie sie im Alltag Ressourcen schonend erreicht werden kann wurde durch die praxisnahe Erfahrung gut umgesetzt . Ein gelungener Ansatz der wirksamen Stärkung von Gesundheitskompetenzen entlang den Phasen „Informationen haben“, „Thematik verstehen“, „Optionen beurteilen“ und „zur Stärkung der eigenen Gesundheit“ anwenden können. Zusammenbringen unterschiedlicher Altersgruppen rund um das Thema Essen und Kochen durch das Format "Open House". Dialog und authentisches Interesse an gegenseitigen Austausch zwischen benachteiligten Jugendlichen und Senior:innen ist macht viel Freude. Wissenstransfer gelingt somit nicht nur nachhaltiger sondern fördert auch die soziale Kohäsion. Einen persönlichen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten zu können stärkt auch das Selbstwirksamkeitsgefühl von Jugendlichen.

Wichtig ist es flexibel und ergebnisoffen zu bleiben und auch in Krisenzeiten (Corona) keine Schue vor analogen Projekten und unorthodoxen Lösugen zu haben.

## Anhang

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

- Fotodokumentation
- Presselinksammlung
- Projektablaufplan
- Controlling Endbericht
- Flyer FoodFighters

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

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

**Hinweis:**

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