

Maßnahmenkatalog für die Begleitung von Volksschulen bei der Optimierung der Verpflegung

Eine Arbeitsgrundlage für die Pilotierung durch die
Österreichische Gesundheitskasse

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

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

Der Maßnahmenkatalog wurde im Rahmen des Programms „Richtig essen von Anfang an!“ (REVAN) in Zusammenarbeit mit der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), dem Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), dem Dachverband der Sozialversicherungsträger (DVSV) und der Österreichischen Gesundheitskasse (ÖGK) erstellt.

Kontakt: richtigessenvonanfangen@ages.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Priv.Do^{z.} Mag.^a Dr.ⁱⁿ Karin Schindler (BMSGPK), Mag. (FH) Verena Krammer MPH (ÖGK), Mag.^a Bettina Maringer (DVSV), Dr.ⁱⁿ Alexandra Wolf (AGES)

Redaktionsteam:

Mag.^a Michaela Adamowitsch, MHProm (AGES)

Mag.^a Christine Gelbmair (AGES)

Mag.^a Melanie U. Bruckmüller (AGES), MA

Externer Review (alphabetische Reihenfolge):

Mag.^a Judith Benedics (BMSGPK)

Sophie Demelmair (ÖGK)

Mag.^a Martina Ecker-Glasner (ÖGK)

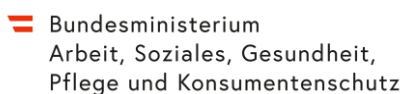
Grafische Gestaltung: AGES/Meidlinger

Verlagsort: AGES, Wien

© AGES, BMSGPK & DVSV

Stand des Inhalts: September 2022; Publikationsdatum: April 2026

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



Präambel

Dieses Dokument ist ein nach Projektende veröffentlichter Maßnahmenkatalog aus dem Jahr 2022. Er wurde im Rahmen des nationalen Programms „Richtig essen von Anfang an!“ (REVAN) als Arbeitsgrundlage für ein Pilotprojekt der Österreichischen Gesundheitskasse (ÖGK) erstellt (Laufzeit 2021 – 2024). Ziel war die Entwicklung und Erprobung eines Unterstützungsangebotes für Volksschulen zur **Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung**, umgesetzt von der ÖGK und fachlich begleitet durch das REVAN-Bundesprogramm bzw. *REVAN national*. Das gewählte Modell für die Umsetzung im Setting Volksschule lässt sich folgendermaßen zusammenfassen: „Partizipativer Prozess mit allen Vertreter:innen aus dem Setting und mit Begleitmaßnahmen“. Der vorliegende Maßnahmenkatalog beschreibt **essenzielle sowie optionale Maßnahmen** im Rahmen der Begleitung von Volksschulen, jedoch ohne auf Bundesland-Spezifika einzugehen. Weitere Informationen zu Hintergrund, Zielen und Aufbau des Maßnahmenkatalogs finden sich in *Kapitel 1*.

Seitens ÖGK wurde nach bundesweiter Abstimmung und Recherche bestehender Angebote Oberösterreich als Pilotbundesland ausgewählt und – basierend auf diesem Maßnahmenkatalog – ein bundeslandspezifisches Umsetzungskonzept erstellt. Um eine hohe Akzeptanz sicherzustellen und die Entstehung von Parallelstrukturen zu vermeiden, stand das Projektteam der ÖGK von Beginn an im Austausch mit Institutionen wie dem Land Oberösterreich („Gesunde Küche“) und der Bildungsdirektion Oberösterreich. Mitbedingt durch die Folgen der COVID-Pandemie gestaltete sich die Rekrutierung von Volksschulen jedoch als herausfordernd, sodass die Pilotierung letztlich nur an einer Volksschule erfolgte. Die Umsetzung an der Pilotschule, die zwischen Juni 2023 und Dezember 2024 stattfand, wurde insgesamt als erfolgreich bewertet. Zugleich wurden jedoch verschiedene Hürden identifiziert. Diese zeigten sich bereits in der Rekrutierungsphase, so etwa ein Ressourcenmangel in Volksschulen sowie das Bestehen anderer thematischer Prioritäten (z. B. im Bereich der psychischen Gesundheit). Mit der Veröffentlichung des Maßnahmenkatalogs soll das Konzept für die Begleitung von Volksschulen bei der Optimierung der Schulverpflegung auch anderen Akteur:innen in diesem Bereich zugänglich gemacht werden.

Es gibt zudem in allen Bundesländern weitere Stellen, die Unterstützung im Bereich Gemeinschaftsverpflegung anbieten und spezifische Programme/Projekte umsetzen, oftmals mit langjähriger Praxiserfahrung. Die öffentlichen Beratungsstellen für die Settings Schule und Kindergarten sind auf der Homepage der Kompetenzstelle Gemeinschaftsverpflegung zu finden: <https://gemeinsamessen.at/services/>

Inhaltsverzeichnis

Impressum.....	2
Präambel	3
1 Hintergrund, Ziele und Aufbau	6
2 Maßnahmen im Rahmen der Projektbegleitung	9
2.1 Empfohlene Schritte im Vorfeld.....	10
2.1.1 Schriftliche Angebotsinformation für Volksschulen	10
2.2 Empfohlene Schritte für den 1. Runden Tisch.....	11
2.2.1 Vorstellung des Unterstützungsangebots	11
2.2.2 Erste Stärken- und Schwächen-Analyse	12
2.2.3 Installation einer verpflegungsbeauftragten Person	13
2.2.4 Unterzeichnung einer Kooperationsvereinbarung	14
2.2.5 Exkurs: Fotodokumentation	15
2.3 Mögliche Schritte im Anschluss an den 1. Runden Tisch	15
2.3.1 Speiseplancheck Mittagessen	16
2.3.2 Angebotscheck Schuljause	17
2.4 Empfohlene Schritte für den 2. Runden Tisch.....	19
2.4.1 Besprechung des Ist-Stands betreffend Schulverpflegung	19
2.4.2 Gemeinsame Konkretisierung der Ziele und Planung von Maßnahmen	20
2.5 Empfohlene Schritte für den letzten Runden Tisch	21
2.5.1 Reflexion: Wo standen wir zu Beginn? – Wo stehen wir jetzt?	21
2.5.2 Ausblick: Wie geht es weiter?	22
2.5.3 Exkurs: Freiwillige Zertifizierung und Auszeichnung	23
2.6 Langfristige Weiterbetreuung.....	24
2.7 Einbindung von Nutzer:innen der Schulverpflegung	25
2.7.1 Einbindung von Schüler:innen.....	26
2.7.2 Einbindung von Eltern bzw. Erziehungsberechtigten	27
2.7.3 Einbindung von Pädagog:innen, ggf. von Personal der Nachmittagsbetreuung und anderem nicht-unterrichtenden Schulpersonal.....	28

3	Weitere Möglichkeiten für Maßnahmen im Rahmen der Projektbegleitung	30
3.1	Unterstützung von Verpfleger:innen.....	30
3.2	Unterstützung von Pädagog:innen und anderem (Schul-) Personal.....	32
3.3	Angebote zur Ernährungs- und Bewusstseinsbildung	33
3.4	Weitere Beispiele für Unterstützungsmaßnahmen.....	34
4	Anhang	36
	Übersicht: Qualitätsbereiche einer gesundheitsfördernden Schulverpflegung	36
	Grobkonzept: Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen	38
	Weiterführende Literatur.....	43

1 Hintergrund, Ziele und Aufbau

Hintergrund zum Maßnahmenkatalog

Die ÖGK wird bei der Pilotierung eines Angebots bzw. einer Initiative zur Optimierung der Verpflegung im Setting Volksschule fachlich durch das REVAN-Bundesprogramm in den Jahren 2021 bis 2024 begleitet. Folgende Schritte sind im Rahmen der fachlichen Begleitung bereits im Vorfeld erfolgt: Erstellung einer Übersicht zu bereits implementierten Unterstützungsangeboten (mit Schwerpunkt Österreich), Ableitung von drei gängigen Unterstützungsmodellen zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung und Erstellung eines Grobkonzepts (siehe *Anhang*) für das geplante Angebot der ÖGK.

Die beteiligten Organisationen (ÖGK, DVS, BMSGPK, AGES) haben sich für die Erprobung des Modells **„Partizipativer Prozess mit allen Vertreter:innen aus dem Setting und mit Begleitmaßnahmen“** ausgesprochen (bestehende Umsetzungsbeispiele: „Vitalküche“ von NÖGUS/Tut gut! In Niederösterreich, „Fokus Ernährung - Von der Jause bis zum Mittagessen!“ von AVOS in Salzburg, „Gemeinsam essen in Vorarlberger Bildungseinrichtungen“ von aks gesundheit GmbH in Vorarlberg). Das bedeutet, dass ein partizipativer und thematisch breiter Setting-Ansatz zur Optimierung der Schulverpflegung verfolgt wird: Die jeweiligen Interessensvertreter:innen eines Schulstandortes werden über einen Zeitraum von mindestens eineinhalb Jahren von einer mobilen Betreuerin oder einem mobilen Betreuer bei einem bedarfsorientierten Entwicklungs- und Umsetzungsprozess begleitet. Dieser Ansatz wurde gewählt, da neben Speiseplänen auch andere Aspekte – wie Essensabläufe, Kommunikationsprozesse und ernährungsbildende Maßnahmen – entscheidend zum Erfolg von Verpflegungsangeboten beitragen und für das Gelingen von Optimierungsmaßnahmen alle Interessensgruppen von Anfang an einbezogen werden müssen.

Die wichtigsten **Interessensgruppen** sind:

- Schulleitungen
- Schulerhalter:innen
- Verantwortliche von Verpflegungsbetrieben
- ggf. Verantwortliche des Horts
- Pädagog:innen
- Schüler:innen
- Eltern/Erziehungsberechtigte
- ggf. Personal der Nachmittagsbetreuung und weiteres (nicht-unterrichtendes) Personal

Zugrundeliegendes **Ziel** ist, attraktive und gesundheitsfördernde Verpflegungsangebote an den begleiteten Schulen zu schaffen, unter Berücksichtigung der vorhandenen Möglichkeiten und Bedürfnisse seitens der Beteiligten. Als **fachliche Grundlage** dienen nationale Empfehlungen für Gemeinschaftsverpflegung bzw. entsprechende Leitlinien und Kriterien der Pilotbundesländer, wenn diese strengere bzw. konkretere Vorgaben machen.

Im Rahmen der Optimierung der Schulverpflegung sollen auch **Begleitmaßnahmen** für die verschiedenen Interessensgruppen geplant und umgesetzt werden. Das Unterstützungsangebot der ÖGK sollte entsprechend der bisherigen Grobkonzeptionierung zumindest Begleitmaßnahmen zur **Einbindung (Partizipation) der direkten und indirekten Nutzer:innen** der Verpflegungsangebote – das sind in erster Linie Schüler:innen, Pädagog:innen und Eltern/Erziehungsberechtigte – umfassen, zum Beispiel Befragungen und/oder Workshops (siehe *Kapitel 2.7*).

Zu beachten ist, dass die **Nachmittagsbetreuung** von Volksschüler:innen zum Teil **in Horten** erfolgt, wo das Mittagessen, evtl. auch eine Jause, von den Erhalter:innen der Horte (z. B. eine Gemeinde oder ein privater Verein) organisiert wird. Es wäre in diesen Fällen sinnvoll, Entscheidungsträger:innen und Mitarbeiter:innen der Horte in die Projektplanung und -umsetzung für den Pilotstandort einzubinden.

Was ist das Ziel des Dokuments?

Bei diesem „Maßnahmenkatalog“ handelt es sich um ein Übersichtsdokument, das die **wichtigsten Maßnahmen bzw. Schritte im Rahmen der Projektbegleitung** kurz beschreibt. Der Katalog wurde als Teil der fachlichen Begleitung durch REVAN für das Projektteam der ÖGK erarbeitet. Er bildet die Grundlage für die nachfolgende Erstellung von **bundeslandspezifischen Umsetzungskonzepten** und entspricht dem gewählten Modell („Partizipativer Prozess mit allen Vertreter:innen aus dem Setting und mit Begleitmaßnahmen“).

Die Umsetzungskonzepte werden seitens des ÖGK-Projektteams erarbeitet, unter **Berücksichtigung der relevanten Rahmenbedingungen und Bedarfe im jeweiligen Pilotbundesland** und unter Einbeziehung relevanter Akteur:innen. In jedem Fall wird bei der Umsetzung durch die ÖGK darauf geachtet, dass Synergien zu bestehenden Projekten/Programmen/Initiativen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung geschaffen und Doppelgleisigkeiten vermieden werden.

Die Beschreibungen der einzelnen Maßnahmen bzw. Schritte des Maßnahmenkatalogs beruhen auf dem aktuellen Wissensstand und den Erfahrungswerten der Autorinnen. Die Inhalte dieses Dokuments sind als Empfehlungen für die ÖGK zu verstehen, welche bedarfsgemäß adaptiert werden können und sollen. Außerdem beschränkt sich dieser Katalog auf die wichtigsten Maßnahmen der Projektbegleitung – weitere

Maßnahmen/Schritte sind gegebenenfalls bei der Erstellung der Umsetzungskonzepte zu ergänzen und im Zuge der Pilotierung zu testen.

Wie ist das Dokument aufgebaut?

Der Maßnahmenkatalog ist entsprechend des gewählten Modells aufgebaut. Die Elemente des Modells wurden bereits im Grobkonzept umrissen, und werden in diesem Dokument weiter konkretisiert und näher charakterisiert. Der Katalog gliedert sich in zwei zentrale Bereiche:

- *Kapitel 2: Maßnahmen im Rahmen der Projektbegleitung*
- *Kapitel 3: Weitere Möglichkeiten für Maßnahmen im Rahmen der Projektbegleitung*

Die in den *Unterkapiteln 2.1 bis 2.6* beschriebenen Maßnahmen bzw. Schritte sind entsprechend dem Projektablauf an den Pilotschulen dargestellt, folgen also einem chronologischen Ablauf. Die im *Unterkapitel 2.7* beschriebenen essenziellen Begleitmaßnahmen (Maßnahmen für die aktive Einbindung von Nutzer:innen) sowie weitere Begleitmaßnahmen bzw. Unterstützungsleistungen (Beispiele siehe *Kapitel 3*) werden, je nachdem, wo zeitlich sinnvoll, in den Projektablauf integriert. Der Projektablauf ist als **Projektzyklus** zu verstehen, der in vier Phasen gegliedert werden kann: **Bestandsaufnahme, Planung, Umsetzung und Bewertung**. Nach der Bewertungsphase können die Projektverantwortlichen den Projektzyklus erneut starten, gegebenenfalls mit neuen bzw. adaptierten Zielsetzungen.

2 Maßnahmen im Rahmen der Projektbegleitung

In diesem Kapitel werden die wichtigsten Maßnahmen bzw. Schritte der von der ÖGK angebotenen Projektbegleitung beschrieben. Diese Maßnahmen sind **essenzielle Bestandteile** des gewählten Unterstützungsmodells zur Optimierung der Schulverpflegung an Volksschulen. Die Beschreibungen beschränken sich auf die wichtigsten Aspekte der einzelnen Maßnahmen.

Grundlegende Informationen zur Projektbegleitung

Empfohlene Dauer der Projektbegleitung: 1,5 Jahre, idealerweise 2 Jahre. Zeit- und Personalressourcen sind im Setting Schule knapp, und Veränderungsprozesse brauchen eine gewisse Zeit, insbesondere wenn der Prozess partizipativ gestaltet wird. Für die Zeit nach dieser intensiven Phase der Projektbegleitung soll den teilnehmenden Schulen weiterhin eine Ansprechperson seitens ÖGK zur Verfügung stehen und ein freiwilliges Weiterbetreuungsangebot geschaffen werden (siehe *Kapitel 2.6 Langfristige Weiterbetreuung*).

Projektbegleitung durch mobile Betreuer:innen: Jede Pilotschule wird bei der Planung und Umsetzung des Projekts von (zumindest) einer ihr zugewiesenen Betreuerin bzw. einem ihr zugewiesenen Betreuer individuell begleitet. Zur Aufgabe der Betreuer:innen gehört die Moderation von Runden Tischen (Projektbesprechungen in der Gruppe) und fachliche, praxisorientierte Beratung und Unterstützung (sowie ggf. Weitervermittlung) der Projektbeteiligten. Betreuer:innen sollten somit neben Expertise im Bereich Gemeinschaftsverpflegung auch die Fähigkeit zu lösungsorientierter Gesprächsführung bzw. Mediationsfähigkeit mitbringen.

Begleitung durch Betreuerin bzw. Betreuer im Rahmen von Runden Tischen: Zumindest drei Runde Tische für die Projektbesprechungen vor Ort unter Einbezug der Entscheidungsträger:innen von Schule, Schulerhalter:innen, Verpflegungsbetrieb(en) sowie ggf. vom Hort (bei einer 2-jährigen Projektbegleitung wären zumindest vier Projektbesprechungen sinnvoll):

- 1. Runder Tisch (Auftakt)
- 2. Runder Tisch (Zielkonkretisierung und Maßnahmenplanung)
- 3. bzw. letzter Runder Tisch (Reflexionstermin)

Wenn möglich nehmen auch Vertreter:innen des unterrichtenden und nicht-unterrichtenden Personals und der Eltern/Erziehungsberechtigten an den Runden Tischen teil. Sollten weitere Termine sinnvoll erscheinen, ist das in Absprache mit den Mitgliedern der Projektgruppe

möglich. Ansonsten erfolgt die Betreuung eines Schulstandortes in der Zwischenzeit telefonisch bzw. per Email. Der maximal mögliche Umfang der Beratungsleistungen sollte vorab in den bundeslandspezifischen Umsetzungskonzepten festgelegt werden.

2.1 Empfohlene Schritte im Vorfeld

Im Vorfeld sollten die wesentlichen Informationen zum neuen Unterstützungsangebot der ÖGK zur Optimierung der Schulverpflegung breit kommuniziert und Möglichkeit zur unverbindlichen Anmeldung gegeben werden. Dazu können diverse Kommunikationswege genutzt werden, unter anderem zum Beispiel eine Aussendung der Bildungsdirektion an alle Volksschulen im Pilotbundesland oder ein E-Mail-Newsletter-Beitrag der Servicestelle gesunde Schule (SSgS) der ÖGK. Neben schriftlicher Information könnten auch Veranstaltungen für die Bekanntmachung des Angebots genutzt werden.

2.1.1 Schriftliche Angebotsinformation für Volksschulen

Eine schriftliche Information zum Unterstützungsangebot der ÖGK im Bereich Schulverpflegung, die die wichtigsten Fakten kurz und übersichtlich zusammenfasst, ist v. a. für die Bekanntmachung und Akquise wichtig. Diese wird über bildungsrelevante Stellen im jeweiligen Bundesland (z. B. Bildungsdirektion oder Servicestelle gesunde Schule der ÖGK) an die Schulen versendet, und auf der Homepage der ÖGK zum Download bereit gestellt.

Zweck:	Einheitliche und – wenn gewünscht – flächendeckende Information zum Unterstützungsangebot der ÖGK (= Projektbegleitung zur Optimierung der Schulverpflegung)
Zielgruppe:	Direktionen von Schulen, ggf. auch Leitungspersonen von Verpflegungsbetrieben und Horten
Was ist zu beachten?	Die wichtigsten Informationen zum Angebot bzw. zur Projektbegleitung (z. B. Ziele, Ablauf, Laufzeit, Fördergeber, Unterstützungsleistungen seitens ÖGK, Anmeldemöglichkeit etc.) sind kurz und ansprechend zusammengefasst (Empfehlung: ein bis maximal zwei A4-Seiten).

Eine Kontaktperson ist angeführt damit Interessierte ggf. weitere Informationen einholen und/oder sich direkt anmelden können.

Da Schulen die Teilnahme an externen Angeboten bzw. Programmen auf ihre zeitlichen und personellen Ressourcen abstimmen müssen, ist auf eine rechtzeitige Aussendung (idealerweise vor Planung des neuen Schuljahrs) zu achten.

Ziel/Ergebnis: Eine kurze und aussagekräftige Angebotsinformation liegt vor. Diese wird zeitgerecht an alle Schulen versendet und über die Homepage der ÖGK sichtbar gemacht.

2.2 Empfohlene Schritte für den 1. Runden Tisch

Der 1. Runde Tisch ist der erste Termin vor Ort mit allen projektbeteiligten Personen und wird von der mobilen Betreuerin bzw. vom mobilen Betreuer moderiert. Es wird empfohlen, dass folgende Personen bzw. Vertreter:innen von Personengruppen daran teilnehmen und somit eine **Projektgruppe** (bzw. Steuergruppe) für Schulverpflegung bilden:

- Schuldirektor:in
- Verantwortliche Person(en) des Schulerhalters bzw. der Schulerhalterin
- Vertreter:innen der Pädagog:innen
- für die Verpflegung verantwortliche Personen (z. B. externer Verpflegungsbetrieb, schuleigenes Küchenpersonal, Personal, das für die Auswahl und/oder Ausgabe der Speisen zuständig ist, Jausenlieferant:in, Schulbuffetbetreiber:in etc.)
- Ggf. Personal der Nachmittagsbetreuung (dieses beaufsichtigt i. d. R. das Mittagessen)
- Ggf. Hortleitung und/oder Hortpersonal
- Ggf. Vertreter:innen der Eltern
- Ggf. nicht-unterrichtendes Schulpersonal (z. B. Schulwart:in, Reinigungskräfte)

2.2.1 Vorstellung des Unterstützungsangebots

Eine kurze Präsentation über die von der ÖGK angebotene Projektbegleitung zur Optimierung der Schulverpflegung und den allgemeinen Ablauf des Projektes stellt sicher, dass alle anwesenden Personen auf dem gleichen Wissensstand sind.

Zweck:	Alle Anwesenden werden auf denselben Wissensstand betreffend Unterstützungsangebot der ÖGK und Projektablauf gebracht. Sie werden motiviert, sich aktiv zu beteiligen.
Was ist zu beachten?	Je nachdem, welche Form der Präsentation (digital, Plakate etc.) gewählt wird, ist im Vorfeld die Organisation der benötigten Medien (Beamer, Pinnwand etc.) mitzudenken (von der Schule bereitgestellt oder von den mobilen Betreuer:innen mitgebracht). Dies gilt auch für weitere Projektbesprechungen.
Ziel/Ergebnis:	Die Mitglieder der Projektgruppe sind über die Rahmenbedingungen des Unterstützungsangebots informiert. Die Mitglieder der Gruppe können den Nutzen, der aus der Teilnahme an der Initiative entsteht, für ihre Schule und gegebenenfalls auch für den Hort ableiten.

2.2.2 Erste Stärken- und Schwächen-Analyse

In Rahmen der Stärken-Schwächen-Analyse wird in der Projektgruppe überlegt, was in puncto Verpflegung bereits gut läuft bzw. wo Zufriedenheit herrscht („Stärken“). Weiters wird in diesem Schritt gemeinsam reflektiert, wo es Handlungs- bzw. Optimierungsbedarf („Schwächen“) gibt. Das Benennen von Stärken und Schwächen führt zu ersten Überlegungen zu möglichen Zielsetzungen.

Als Grundlage für die Stärken-Schwächen-Analyse im Rahmen des 1. Runden Tisches können bereits **Checklisten mit Qualitätskriterien** für die verschiedenen Bereiche der Schulverpflegung herangezogen werden. Jedenfalls benötigt werden Checklisten im Anschluss an den 1. Runden Tisch für die Detail-Überprüfung von bestehenden Verpflegungsangeboten, wie zum Beispiel ein Mittagsangebot (*Kapitel 2.3.1 Speiseplancheck Mittagessen* und *2.3.2 Angebotscheck Schuljause*). **Sie sind vor Beginn der Pilotierung spezifisch für jedes Pilotbundesland zu erstellen.** Als Basis dafür kann die *Checkliste für die Schulverpflegung* (siehe *Weiterführende Literatur* am Ende des Maßnahmenkatalogs) herangezogen werden, die als national anwendbare Empfehlung zu verstehen ist. Sie umfasst Kriterien für sehr viele Bereiche; zu beachten ist allerdings, dass sie nicht spezifisch für das Setting Volksschule entwickelt wurde. Wenn in einem Bundesland bereits Empfehlungen bzw. Leitlinien für Gemeinschaftsverpflegung vorhanden sind, sind diese mit zu berücksichtigen (vor allem, wenn die Vorgaben/Qualitätskriterien strenger bzw. konkreter sind als nationale Empfehlungen).

- Zweck:** Durch die Stärken-Schwächen-Analyse entsteht ein erstes gemeinsames Bild von der Ausgangslage betreffend Schulverpflegung. Davon ausgehend werden von der Projektgruppe erste Optimierungsmöglichkeiten überlegt und festgehalten.
- Was ist zu beachten?** Wenn Checklisten verwendet werden, kann es u. a. zeitlich bedingt sinnvoll sein, nur ausgewählte Qualitätsbereiche im Beisein der gesamten Projektgruppe zu besprechen und mit der Ist-Situation zu vergleichen (z. B. erfolgt die Detail-Überprüfung bestehender Verpflegungsangebote meist nur zwischen Vertreter:innen der Verpflegungsbetriebe und mobiler Betreuerin bzw. mobilem Betreuer).
- Tools:** Eventuell bundeslandspezifische Checklisten mit Qualitätskriterien für die verschiedenen Bereiche der Schulverpflegung (basierend auf der *Checkliste für die Schulverpflegung* und ggf. bundesland-spezifischen Vorgaben/Kriterien für Gemeinschaftsverpflegung); eine **Übersicht über die diversen Qualitätsbereiche** einer gesundheitsfördernden Schulverpflegung findet sich im *Anhang*.
- Ziel/Ergebnis:** Bereiche, für die Handlungs- bzw. Optimierungsbedarf besteht, wurden (grob) identifiziert und erste Überlegungen zu den Zielsetzungen formuliert.

2.2.3 Installation einer verpflegungsbeauftragten Person

Eine verpflegungsbeauftragte Person ist Ansprechperson für Fragen, Wünsche und Anregungen betreffend Schulverpflegung und fungiert als wichtige Schnittstelle zwischen den verschiedenen Interessensgruppen. Die Verpflegungsbeauftragte bzw. der Verpflegungsbeauftragte koordiniert unter anderem den regelmäßigen Austausch zwischen den beteiligten Akteur:innen.

- Zweck:** Durch die Installation einer verpflegungsbeauftragten Person, sowie der Beschreibung der mit dieser Rolle einhergehenden Aufgaben, kann sichergestellt werden, dass Informationen zum Thema Verpflegung an einer Stelle zusammenlaufen.

Zielgruppe:	Folgende Personen können zum Beispiel als Verpflegungsbeauftragte fungieren: Vertreter:in des Schulerhalters bzw. der Schulerhalterin, Leiter:in der Nachmittagsbetreuung, eine entscheidungsbefugte Person des Lehrerkollegiums oder des Horts, ggf. externe Expert:in für Ernährung bzw. Gemeinschaftsverpflegung
Was ist zu beachten?	Jene Person, die für diese Aufgabe ausgewählt wird, muss eine neutrale Rolle und Haltung einnehmen. Das Thema Verpflegung ist emotional besetzt und es gilt die verschiedenen Interessen bestmöglich zu koordinieren. Wichtig ist zudem, dass der Person die nötigen (Zeit-)Ressourcen zur Verfügung stehen. Für größere Schulen kann es sinnvoll sein, eine Stellvertretung zu benennen.
Ziel/Ergebnis:	Eine verpflegungsbeauftragte Person, sowie ggf. Stellvertretung, ist benannt und ihre Aufgaben sind klar definiert.

2.2.4 Unterzeichnung einer Kooperationsvereinbarung

Eine Kooperationsvereinbarung macht das gemeinsame Engagement, an einer gesundheitsfördernden Verpflegung zu arbeiten, sichtbar.

Zweck:	Durch das Unterzeichnen einer Kooperationsvereinbarung wird für alle Beteiligten sichtbar festgehalten, welche Aufgaben mit der Teilnahme an der Initiative verbunden sind und welche Leistungen seitens ÖGK angeboten werden.
Zielgruppe:	Die Kooperationsvereinbarung wird von allen Mitgliedern der Projektgruppe unterschrieben.
Ziel/Ergebnis:	Die Kooperationsvereinbarung ist von den Mitgliedern der Projektgruppe unterzeichnet und wird in der Schule bzw. ggf. im Schulumfeld (z. B. Gemeinde) sichtbar gemacht.

2.2.5 Exkurs: Fotodokumentation

Ein Foto von der Unterzeichnung der Kooperationsvereinbarung und/oder der Projektgruppe mit dem unterschriebenen Dokument zeigt den Zusammenhalt und das gemeinsame „Anpacken“ der verschiedenen Akteur:innen. Das Foto könnte zum Beispiel als Auftakt des Projekts gemeinsam mit einem kurzen Bericht auf die Schulhomepage gestellt und regionalen Print-/Onlinemedien zur Verfügung gestellt werden.

Es ist zudem sinnvoll, dass die mobile Betreuerin bzw. der mobile Betreuer im Anschluss an den 1. Runden Tisch Zeit für Fotodokumentation einplant. Wichtig ist, dass er/sie vorab das Einverständnis einholt und eine Person des Schulkollegiums um Begleitung bittet. Folgendes kann mit der Kamera dokumentiert werden:

- Gemeinsames Foto von der Projektgruppe (z. B. mit der Kooperationsvereinbarung) für Schulhomepage, Chronik etc.
- Relevantes (positiv und negativ) in Bezug auf Verpflegung, z. B. Beispiel Speisesaal, Küche, Kräuterbeet, Werbung
- Ggf. Fotos von Plakaten, Flipcharts, Brainstormings etc.
- Ggf. Fotos von vorhandenen Automaten und Buffets
- Ggf. Fotos vom Speiseplan
- Ggf. Foto von der Frontansicht der Schule

Auch bei nachfolgenden Projektbesprechungen kann eine Fotodokumentation sinnvoll sein.

2.3 Mögliche Schritte im Anschluss an den 1. Runden Tisch

Die nächsten Schritte sind davon abhängig, welche groben Handlungs- bzw. Optimierungsbedarfe die Projektgruppe im Rahmen des 1. Runden Tisches identifiziert hat. In den meisten Fällen wird die Zeit bis zum 2. Runden Tisch für eine **genauere Evaluierung des bestehenden Verpflegungsangebots** anhand von Checklisten bzw. Qualitätskriterien genutzt. Üblicherweise erfolgt diese Detail-Überprüfung in Zusammenarbeit zwischen den verantwortlichen Personen der Verpflegungsbetriebe und der mobilen Betreuerin bzw. dem mobilen Betreuer. Von den gewonnenen Erkenntnissen werden konkrete Maßnahmen für die Optimierung von zum Beispiel Mittags- oder Jausenangebot abgeleitet.

Es ist außerdem empfehlenswert bis zur zweiten Projektbesprechung die **Wünsche, Beschwerden und Anregungen** jener Personengruppen **einzuholen**, die das Verpflegungsangebot nutzen bzw. unterstützen sollen, zum Beispiel mittels Umfragen und/oder Workshops. Die Einbindung von Schulpersonal, Schüler:innen und Eltern bzw.

Erziehungsberechtigten trägt zur Entwicklung von Projektzielen und -maßnahmen bei, die gut auf die Bedürfnisse dieser Interessengruppen abgestimmt sind. Das wiederum erhöht die Erfolgchancen des Projekts wesentlich. Mehr Informationen dazu sind im *Kapitel 2.7 Einbindung von Nutzer:innen der Schulverpflegung* zu finden.

Im Bedarfsfall können auch bereits erste Schritte für die Suche von neuen Verpflegungsanbieter:innen („Neuausschreibung“)¹ oder für den Um-/Ausbau von Küche und/oder Speisesaal gesetzt werden. Dies sind nur ein paar Beispiele für die Vielzahl an Möglichkeiten, die es im Zusammenhang mit der Optimierung der Schulverpflegung gibt.

Nachfolgend werden exemplarisch die Evaluierung des Speiseplans der Mittagsverpflegung und des Jausenangebots beschrieben.

2.3.1 Speiseplancheck Mittagessen

Um ein bestehendes Mittagsangebot zu optimieren, wird im ersten Schritt i. d. R. ein Speiseplancheck durchgeführt. Die genaue Analyse eines 4-Wochen-Speiseplans anhand von Qualitätskriterien für Lebensmittelgruppen und -häufigkeiten macht den Ist-Stand diesbezüglich sichtbar. Die Ergebnisse werden zwischen mobiler Betreuerin/mobilem Betreuer und einer verantwortlichen Person des Verpflegungsbetriebs bzw. ggf. der schuleigenen Küche/Hortküche besprochen und bei Bedarf geeignete Maßnahmen zur Speiseplanoptimierung abgeleitet.

Zweck:	Durch den Speiseplancheck wird Optimierungsbedarf identifiziert und somit eine Grundlage für die Planung von Verbesserungsmaßnahmen geschaffen.
Zielgruppe:	Verantwortliche des externen Verpflegungsbetriebs oder der schuleigenen Küche bzw. ggf. Hortküche
Was ist zu beachten?	Die Speisepläne für vier zusammenhängende Wochen müssen bereits vor dem gemeinsamen Besprechungstermin an die mobile Betreuerin/den mobilen Betreuer übermittelt werden. Außerdem zu beachten ist, dass die Qualität und Attraktivität des

¹ Falls es bereits einen Verpflegungsbetrieb gibt, der den Schulstandort versorgt, sollte – bevor ein Verpflegungsauftrag neu ausgeschrieben und vergeben wird – immer versucht werden, das bestehende Angebot zu optimieren.

Mittagsangebots von viel mehr Aspekten bestimmt wird als von der Speiseplangestaltung, und daher bei Bedarf weitere Qualitätsbereiche (vgl. Übersicht im *Anhang*) evaluiert werden sollten.

Falls Hilfestellungen bei der Umsetzung der Optimierungsschritte benötigt werden sollten, kann die mobile Betreuerin/der mobile Betreuer telefonisch oder via E-Mail kontaktiert werden. Eventuell werden auch weitere Unterstützungsleistungen angeboten, zum Beispiel zusätzlicher Beratungstermin, teilnehmende Beobachtung vor Ort, Workshops für Küchenmitarbeiter:innen oder Fortbildungen zu bestimmten Themen (siehe *Kapitel 3.1 Unterstützung von Verpfleger:innen*).

Tools:	Zu erstellende Checkliste mit (Mindest-)Kriterien für den Speiseplan für das Mittagessen basierend auf den vorhandenen Empfehlungen zu Gemeinschaftsverpflegung der nationalen Ernährungskommission (NEK) ² und des Bundeslandes
Ziel/Ergebnis:	Die Ergebnisse der Analyse eines 4-wöchigen Speiseplans liegen vor und bei einer gemeinsamen Besprechung wurden konkrete Optimierungsschritte festgelegt.

2.3.2 Angebotscheck Schuljause

Der Jause kommt im Schulalltag eine sehr wichtige Rolle zu. In Volksschulen bringen Schüler:innen ihre Jause häufig selber mit. Ob eine Jause in der Schule bereitgestellt wird, und in welcher Form, ist sehr unterschiedlich. Ein klassisches Schulbuffet, das durchgängig geöffnet hat (wie es in höheren Schulen üblich ist), gibt es in Volksschulen i. d. R. nicht. In manchen Fällen liefert ein externer Betrieb vor Unterrichtsbeginn und/oder zur Pausenzeit seine Waren („fliegender Händler“). Der Angebotscheck ist daher auf die jeweilige Verpflegungssituation der Schule anzupassen.

² Für das Mittagessen in der Schule wurden von der NEK Mindestanforderungen dafür definiert, welche Lebensmittelgruppen in welcher Häufigkeit angeboten werden, siehe [Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule](#) (in der *Checkliste für die Schulverpflegung* wird auf nationale Empfehlungen verwiesen).

Zweck:	Bei einem bestehenden Jausenangebot, das von einem externen Betrieb bereitgestellt wird, wird im ersten Schritt ein Abgleich mit den entsprechenden Qualitätskriterien durchgeführt. Die Ergebnisse werden verwendet, um bei Bedarf Optimierungsmaßnahmen zu planen.
Zielgruppe:	Je nachdem, wer für die Bereitstellung der Jause verantwortlich ist: externer Betrieb, ggf. Eltern etc.
Was ist zu beachten?	Qualität und Attraktivität des Jausenangebots hängen wiederum nicht allein vom Sortiment ab, sondern auch von diversen Rahmenbedingungen, die ggf. mitevaluiert werden sollten (z. B. Produktpräsentation). Sollten Getränke-, Lebensmittel- und Milchautomaten sowie kombinierte Formen Teil des Verpflegungsangebots in der Schule bzw. im Hort sein, ist unbedingt darauf zu achten, dass deren Notwendigkeit und Inhalt regelmäßig evaluiert werden³. Für den Fall, dass in der Schule keine Jause angeboten wird, und die Jause ausschließlich „von zuhause“ mitgebracht wird, können Maßnahmen zum Thema gesunde Jause für Eltern/ Erziehungsberechtigte und Schüler:innen geplant und umgesetzt werden. Stigmatisierung ist dabei zu vermeiden (Beispiele für mögliche Unterstützungsleistungen seitens ÖGK, siehe <i>Kapitel 3.3 Angebote zur Ernährungs- und Bewusstseinsbildung</i>). Auch für das Jausenangebot gilt: Falls Hilfestellungen bei der Umsetzung der Optimierungsschritte benötigt werden sollten, kann die mobile Betreuerin/der mobile Betreuer telefonisch oder via E-Mail kontaktiert werden. Eventuell werden auch weitere Unterstützungsleistungen angeboten, siehe <i>Kapitel 3 Weitere Möglichkeiten für Maßnahmen im Rahmen der Projektbegleitung</i>.
Tools:	Zu erstellende Checkliste mit (Mindest-)Kriterien für die Gestaltung des Jausenangebots (basierend auf nationalen Empfehlungen ⁴ und

³ Für die Befüllung von Automaten kann ein externer Betrieb verantwortlich sein, aber auch zum Beispiel ein/e Schulwart:in oder der Elternverein.

⁴ Für das Schulbuffet gibt es eine nationale Empfehlung, die [Leitlinie Schulbuffet](#). Sie ist ein Leitfaden für die gesundheitsfördernde Gestaltung des Warenkorbes am Schulbuffet und von Getränke-/Snackautomaten. Zu beachten ist, dass die Leitlinie vorrangig für den Sekundarschulbereich entwickelt wurde. Die Qualitätskriterien

Empfehlungen des Bundeslandes zu Gemeinschaftsverpflegung); weitere Materialien sind zum Beispiel das Factsheet „Frühstück und Jause“ (Programm „Richtig essen von Anfang an“), der Ratgeber „Gesunde Jause von zu Hause“ und der Ernährungsfächer (ÖGK)

Ziel/Ergebnis:

Für in der Schule angebotene Jause: Die Ergebnisse der Analyse des Jausenangebots liegen vor. Im Bedarfsfall wurden darauf basierend gemeinsam konkrete Optimierungsschritte festgelegt.

Für von zuhause mitgebrachte Jause: Ernährungs- und bewusstseinsbildende Maßnahmen für Eltern und Schüler:innen sowie ggf. Pädagog:innen wurden festgelegt.

2.4 Empfohlene Schritte für den 2. Runden Tisch

Der 2. Runde Tisch wird wieder von der mobilen Betreuerin bzw. dem mobilen Betreuer vorbereitet und moderiert. Bei diesem zweiten Vor-Ort-Termin liegen bereits konkretere Informationen zur Ausgangslage (bzw. zum Ist-Stand) betreffend Schulverpflegung vor, die nun zusammengetragen und in der Projektgruppe besprochen werden. Die zweite Projektbesprechung dient des Weiteren dazu, die **Projektziele** zu konkretisieren sowie **bedarfs- und ressourcenorientierte Maßnahmen**, inklusive Zeitplan und konkreter Aufgabenverteilung, festzulegen. Die Betreuerin/der Betreuer kann die Zeit vor dem 2. Runden Tisch dazu nutzen, individuelle Maßnahmenvorschläge für den Schulstandort vorzubereiten.

2.4.1 Besprechung des Ist-Stands betreffend Schulverpflegung

Erkenntnisse, die seit dem 1. Runden Tisch gewonnen wurden, werden bei der zweiten Projektbesprechung in der Gruppe präsentiert und besprochen. Bereits Gelungenes/Gelingendes, noch zu Optimierendes und relevante Rahmenbedingungen werden gemeinsam thematisiert.

sind daher für den Volksschulbereich z. T. (bei manchen Warengruppen) zu wenig streng und sollten angepasst werden (in der *Checkliste für die Schulverpflegung* wird auf die *Leitlinie Schulbuffet* verwiesen).

Alle Erkenntnisse, die seit dem 1. Runden Tisch gesammelt wurden, werden in der Projektgruppe präsentiert, zum Beispiel berichtet die mobile Betreuerin/der mobile Betreuer über die Ergebnisse des Speiseplanchecks und die Optimierungsschritte, die mit dem Verpflegungsbetrieb vereinbart wurden. Auch für andere Bereiche der Schulverpflegung, die in der Zwischenzeit evaluiert wurden, werden die Ergebnisse präsentiert und besprochen.

Zweck:	Die Mitglieder der Projektgruppe werden auf den gleichen Wissensstand zur Ausgangslage in puncto Schulverpflegung gebracht.
Zielgruppe:	Projektgruppe
Was ist zu beachten?	Besonders bei heiklen Themen (z. B. wenn der Speiseplan noch sehr wenige Qualitätskriterien erfüllt) sind diplomatisches Geschick und sensibles Vorgehen seitens der mobilen Betreuerin bzw. des mobilen Betreuers gefragt.
Ziel/Ergebnis:	Den Mitgliedern der Projektgruppe ist die Ausgangslage in Bezug auf die Verpflegung bekannt – sie verfügen über eine gute Entscheidungsgrundlage für die Ableitung von Zielen und Maßnahmen.

2.4.2 Gemeinsame Konkretisierung der Ziele und Planung von Maßnahmen

Basierend auf dem ermittelten Ist-Stand bzw. Bedarf punkto Schulverpflegung und unter Berücksichtigung der verfügbaren Ressourcen werden gemeinsam die Projektziele für den Schulstandort konkretisiert, Maßnahmen für die Zielerreichung abgeleitet, Aufgaben verteilt und ein Zeitplan für die Umsetzung erstellt.

Grobe Zielsetzungen für die Zeit der intensiven Projektbegleitung liegen bereits aus der ersten Projektbesprechung vor. Gemeinsam mit den Erkenntnissen aus der tiefergehenden Analyse der Ist-Situation bilden sie die Basis für die konkrete Zielformulierung und die Planung von bedarfs- und ressourcenorientierten Maßnahmen. Außerdem wird ein Zeit- und Meilensteinplan für die Umsetzung aufgestellt, verantwortliche Personen werden benannt und die nächsten Schritte fixiert.

Anschließend an den 2. Runden Tisch beginnt die Phase der Umsetzung der geplanten Maßnahmen. Bei Bedarf und verfügbaren Ressourcen können für den Zeitraum der Projektbegleitung **weitere Runde Tische** angeboten werden. In jedem Fall sollte die mobile

Betreuerin/der mobile Betreuer für fachliche Beratungen via Telefon und E-Mail weiterhin zur Verfügung stehen.

- Zweck:** Gemeinsame Einigung auf und Verschriftlichung von konkreten sowie gut realisierbaren Zielen und Maßnahmen für den Schulstandort.
- Was ist zu beachten?** Je nach Ausgangslage der Schule können die Zielsetzungen sehr unterschiedlich sein. Wichtig ist jedenfalls, dass sowohl die Zielformulierung („SMART-Ziele“) als auch die Maßnahmenplanung realistisch ist. Es ist besser, in kleinen Schritten gemeinsam in die richtige Richtung zu gehen, als durch zu hohe Ansprüche nicht allein involvierten Personen mitzunehmen. Ein Zeitplan (inkl. Meilensteinen) sowie die Benennung von Zuständigkeiten sind sehr wichtig, um Projektfortschritt und Zielerreichung im Auge zu behalten.
- Ziel/Ergebnis:** Konkrete Ziele und Maßnahmen wurden gemeinsam mit der mobilen Betreuerin bzw. dem mobilen Betreuer fixiert und dokumentiert. Ein Zeitplan mit Zuständigkeiten liegt vor. Die nächsten Schritte bzw. To Do's sind allen Beteiligten bekannt.

2.5 Empfohlene Schritte für den letzten Runden Tisch

Zum Abschluss der intensiven Projektbegleitung findet ein weiterer gemeinsamer Termin statt. Es handelt sich um einen **Reflexionstermin**, der dem Motto folgt: „Gemeinsam feiern, was gelungen ist und gemeinsam dranbleiben“. Es kann eine kleine gesundheitsfördernde Jause organisiert werden, um den Termin in gemütlicher Runde ausklingen zu lassen, und den Mitgliedern der Projektgruppe für ihr Engagement zu danken.

2.5.1 Reflexion: Wo standen wir zu Beginn? – Wo stehen wir jetzt?

Die mobile Betreuerin bzw. der mobile Betreuer präsentiert kurz, wie die Ist-Situation zu Projektbeginn war, welche Maßnahmen seither realisiert wurden, welche Ziele bereits erreicht werden konnten, was ggf. (noch) nicht umgesetzt werden konnte und warum nicht.

Zweck:	Durch die Präsentation des bisher Erreichten bzw. der Projekterfolge wird für alle Beteiligten sichtbar, was im Rahmen der Projektbegleitung im Bereich Schulverpflegung geschafft wurde. Weiters wird sichtbar gemacht, was ggf. noch nicht abgeschlossen ist bzw. was noch verbessert werden könnte.
Was ist zu beachten?	Der mobilen Betreuerin/dem mobilen Betreuer muss vor dem Reflexionstermin bekannt sein, wie die aktuelle Ist-Situation bezüglich Verpflegung ist. Bei Bedarf erfolgt daher im Vorfeld ein erneuter Abgleich mit den jeweiligen Checklisten (z. B. erneuter Speiseplancheck). Es ist wichtig in der Projektgruppe auch zu reflektieren, welche Ziele (noch) nicht erreicht oder welche Maßnahmen (noch) nicht umgesetzt werden konnten, und warum nicht.
Ziel/Ergebnis:	Den Mitgliedern der Projektgruppe ist bekannt, was geschafft wurde und wo ggf. weitere Schritte möglich/nötig sind.

2.5.2 Ausblick: Wie geht es weiter?

Gemeinsam wird überlegt, was vom bisher Realisierten fest verankert und was in puncto Verpflegung zukünftig weiter verbessert werden soll. Die mobile Betreuerin/der mobile Betreuer informiert beim letzten Runden Tisch auch über die Möglichkeiten bezüglich langfristiger Weiterbetreuung.

Zweck:	Zum einen einigen sich die Mitglieder der Projektgruppe auf Maßnahmen, die langfristig bzw. nachhaltig verankert werden sollen (ein schriftliches Verpflegungskonzept kann bei der Verankerung helfen, siehe <i>Kapitel 3.4</i>). Zum anderen wird der Termin genutzt, um weitere Wünsche und (Verbesserungs-) Möglichkeiten betreffend Verpflegung zu besprechen und ggf. nächste Schritte zu überlegen. Beim letzten Runden Tisch wird auch über die langfristigen Weiterbetreuungsmöglichkeiten seitens ÖGK informiert (siehe <i>Kapitel 2.6</i>).
Was ist zu beachten?	Möglicherweise wird auch die Entscheidung getroffen, sich von der einen oder anderen Maßnahme zu „verabschieden“, oder sie

entsprechend zu adaptieren, wenn sie nicht zielführend war. Wichtig ist der Konsens, am Thema Schulverpflegung dranzubleiben.

Ziel/Ergebnis: Die Mitglieder der Projektgruppe sind sich einig darüber, welche Maßnahmen weiterhin angeboten/umgesetzt werden. Eventuell wurden auch bereits Überlegungen/Pläne für weitere Verbesserungen gemacht. Die Weiterbetreuungsmöglichkeiten seitens ÖGK sind allen bekannt.

2.5.3 Exkurs: Freiwillige Zertifizierung und Auszeichnung

Es besteht die Möglichkeit, teilnehmenden Schulen (bzw. Horten) und/oder Verpflegungsbetrieben eine Zertifizierung bzw. Auszeichnung des (optimierten) Verpflegungsangebots anzubieten, üblicherweise nach ein bis zwei Jahren Projektlaufzeit. Ein mehrstufiges Zertifizierungsschema (z. B. Bronze, Silber, Gold) ist empfehlenswert. Nach Überprüfung der jeweiligen Verpflegungsangebote (Mittagessen, Buffet, Automaten etc.) und Rahmenbedingungen wird bei Erfüllung einer gewissen Anzahl an (Mindest-)Kriterien eine Urkunde und/oder Plakette verliehen, mit einer Gültigkeit von ein bis zwei Jahren. Diese Option ist i. d. R. sehr attraktiv bzw. motivierend für die Teilnehmer:innen. Wer (Schule, Verpfleger etc.) bzw. was (Qualitätsbereiche) im Konkreten ausgezeichnet werden kann, wäre in den Umsetzungskonzepten festzulegen (Grundlage für die Zertifizierung bilden die Checklisten mit den Qualitätskriterien). Nach Ablauf des Geltungszeitraums kann ein Re-Zertifizierungsprozess angeboten werden (als Teil der langfristigen Weiterbetreuung, siehe *Kapitel 2.6*).

Zu beachten ist, dass in einigen Bundesländern bereits Zertifizierungen bzw. Auszeichnungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung (für verschiedene Interessensgruppen, auf Basis unterschiedlicher Qualitätskriterien) angeboten werden⁵. Diese sollten vor Entwicklung eines eigenen Zertifizierungssystems genau betrachtet und ggf. Kooperationsmöglichkeiten ausgelotet werden.

⁵ Manche Unterstützungsangebote zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung bieten nur die Evaluierung und Auszeichnung von Speiseplänen oder von einzelnen Menüs an. Außerdem bietet die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) Verpflegungsbetrieben in Österreich ein kostenpflichtiges Zertifizierungsprogramm an (*ÖGE-Gütezeichen*).

2.6 Langfristige Weiterbetreuung

Schulen werden anschließend an die Zeit der intensiven Projektbegleitung weiterhin von der ÖGK bei Verpflegungsthemen unterstützt. Ein langfristiges Begleitungs- und Unterstützungsangebot hilft bei der nachhaltigen Verankerung. Es kann auch die Re-Evaluierung der verschiedenen Verpflegungsbereiche angeboten werden. Wenn Schulen und/oder Verpflegungsbetriebe zertifiziert bzw. ausgezeichnet werden, kann im Rahmen der Weiterbetreuung auch eine Re-Zertifizierung angeboten werden.

Nach der intensiven Projektbegleitung soll in jedem Fall weiterhin eine Ansprechperson für Fragen betreffend Schulverpflegung zur Verfügung stehen (zumindest telefonisch und/oder per Email, evtl. auch jährliche Vor-Ort-Besuche). Weitere langfristige Angebote für alle aktuell wie ehemals im Rahmen der Projektbegleitung betreuten Schulstandorte sind zum Beispiel monatliche Newsletter-Aussendungen und jährliche Vernetzungstreffen (siehe *Kapitel 3.3* und *3.4*).

Außerdem könnte ein freiwilliges „modulhaftes“ Angebot entwickelt werden, aus dem die ehemals Betreuten nach Ende der Projektbegleitung auswählen können. Zum Beispiel könnte pro Schuljahr eine bestimmte Anzahl an Workshops für verschiedene Zielgruppen zu aktuellen Themen angeboten werden. Ebenso kann eine freiwillige Re-Evaluierung, und ggf. eine Re-Zertifizierung (z. B. im Abstand von ein bis zwei Jahren), offeriert werden.

- | | |
|-----------------------------|--|
| Zweck: | Ein langfristiges Unterstützungsangebot seitens ÖGK nach der Zeit der intensiven Projektbetreuung erleichtert es den Akteur:innen des Schulstandorts am Thema Verpflegung dauerhaft dranzubleiben bzw. weiterzuarbeiten. |
| Was ist zu beachten? | Die Gestaltung des Weiterbetreuungsangebots erfolgt auf Basis der Erkenntnisse aus der Pilotphase und in Abstimmung mit den verfügbaren Ressourcen. |
| Ziel/Ergebnis: | Ein Konzept für die langfristige Weiterbetreuung für die Zeit nach der intensiven Projektbegleitung liegt vor. Freiwillige Weiterbetreuungsangebote werden geschaffen und offeriert. |

2.7 Einbindung von Nutzer:innen der Schulverpflegung

Das gewählte Unterstützungsmodell zur Optimierung der Schulverpflegung basiert auf einem partizipativen Setting-Ansatz. Daher nehmen auch Vertreter:innen des Schulpersonals und der Eltern – sofern möglich – an den Runden Tischen bzw. Projektbesprechungen teil und bringen auf diesem Weg die Interessen dieser Gruppen ein (Schüler:innen im Volksschulalter sind dafür vermutlich noch zu jung, und sollten auf andere Weise einbezogen werden; siehe *Kapitel 2.7.1 Einbindung von Schüler:innen*). Unabhängig von der Zusammensetzung der Projektgruppe sollen zur **Sicherstellung bzw. Förderung der Akzeptanz** einer gesundheitsfördernden Verpflegung auch **Begleitmaßnahmen zur Einbindung** von Schüler:innen, Schulpersonal, Eltern/Erziehungsberechtigte sowie ggf. Nachmittagsbetreuungspersonal (z. B. Freizeitpädagog:innen) und anderem nicht-unterrichtenden Schulpersonal geplant und umgesetzt werden. Durch die Einbindung dieser direkten und indirekten Nutzer:innen (bzw. Unterstützer:innen) der Schulverpflegungsangebote kann die Zufriedenheit – und somit die Inanspruchnahme – der Angebote gefördert werden.

Demnach wird empfohlen, dass das Unterstützungsangebot der ÖGK Begleitmaßnahmen zur Einbindung der Nutzer:innen der Schulverpflegung umfasst, beispielsweise Befragungen oder Workshops. Nachfolgend werden für jede Personengruppe einige wichtige Aspekte von Begleitmaßnahmen (inkl. Beispiele) dargestellt. Welche Begleitmaßnahmen fixer Bestandteil des Unterstützungsangebots sein sollen, ist für die bundeslandspezifischen Umsetzungskonzepte zu überlegen und anschließend im Rahmen der Pilotierung zu erproben.

Folgendes ist zu beachten: Es ist sinnvoll, Anregungen und Wünsche von Schüler:innen, sowie auch von Eltern/Erziehungsberechtigten und Schulpersonal, in Erfahrung zu bringen und auf **geeignete Weise** zu berücksichtigen. Vorhandene Empfehlungen für Gemeinschaftsverpflegung sollen dennoch beachtet werden. Keinesfalls soll die Entwicklung einseitiger Geschmackspräferenzen gefördert werden (z. B. durch einen „Wunsch-Speiseplan“ von Schüler:innen, der womöglich viel Süßes oder Frittiertes enthält). Trotzdem können innerhalb eines Rahmens (unter Einhaltung der Qualitätskriterien zu z. B. Lebensmittelhäufigkeiten) Wünsche berücksichtigt werden.

Außerdem soll bei der Gestaltung der Schulverpflegung darauf geachtet werden, dass jede Schülerin und jeder Schüler unabhängig vom sozioökonomischen oder kulturellen Hintergrund das (Mittags-)Verpflegungsangebot nutzen kann.

Weitere Informationen finden sich im Dokument [Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung](#) (Kapitel 2.1, 3.2 und 3.3).

2.7.1 Einbindung von Schüler:innen

Durch aktive Einbindung von Schüler:innen kann ihr Essverhalten und die Akzeptanz des Schulverpflegungsangebots positiv beeinflusst werden.

Idealerweise wird die Schülerschaft bereits im Rahmen der Ist-Stand-Erhebung eingebunden. Anhand altersgeeigneter Feedback-Methoden sollen Rückmeldungen bzw. Ideen von Schüler:innen für die (Weiter-)Entwicklung des Verpflegungsangebots eingeholt werden. Außerdem können Schüler:innen auch im Rahmen von Projektarbeiten/Projektwochen bzw. Workshops sowie bei der Gestaltung der alltäglichen Essenssituation eingebunden werden.

Zweck: Schüler:innen werden in Aktivitäten betreffend Schulverpflegung eingebunden; ihre Wünsche und Anregungen werden soweit wie möglich berücksichtigt um die Akzeptanz der angebotenen Verpflegung sicherzustellen bzw. zu fördern.

Zielgruppe: Schüler:innen

Zeitraumen: Variiert je nach gewählter Maßnahme bzw. Methode

Was ist zu beachten? Die Methoden zur aktiven Einbindung der Schüler:innen können vielfältig sein, genauso auch die Themenstellungen. Bei der Methodenauswahl ist auf die Alterseignung zu achten (z. B. Schüler:innenparlament nur für 3. und 4. Klasse geeignet).

Beispiele:

- Einfache Abstimmungsverfahren in den Klassen durchführen
- Schulverpflegung im Rahmen eines Schüler:innenparlaments thematisieren
- Rückmeldesystem für laufend mögliches Feedback entwickeln, z. B. Feedback-Briefkasten
- Die Verpflegerin bzw. den Verpfleger in die Klasse einladen oder eine Exkursion zum Verpflegungsbetrieb organisieren
- Verkostungen neuer Speisen organisieren, inkl. Feedback-Einholung
- Einbindung der Schüler:innen bei der Entwicklung von gesundheitsfördernden Rezepten und Bewerbungsstrategien
- Einbindung der Schüler:innen bei der Speiseraumgestaltung
- Mitwirken der Schüler:innen bei der Gestaltung der Essenssituation (Mithilfe bei Essensabläufen, Entwicklung von gemeinsamen Verhaltensregeln etc.)

Ziel/Ergebnis: Schüler:innen sind gut über das Verpflegungsangebot informiert, sind zufrieden damit und nutzen es regelmäßig.

2.7.2 Einbindung von Eltern bzw. Erziehungsberechtigten

Durch Information und aktive Einbindung von Eltern bzw. Erziehungsberechtigten lässt sich die Akzeptanz des Schulverpflegungsangebots ebenfalls positiv beeinflussen (Unzufriedenheit besteht oftmals aufgrund mangelnder Information).

Idealerweise werden Wünsche und Anregungen vonseiten der Eltern/Erziehungsberechtigten bereits im Rahmen der Ist-Stand-Erhebung ermittelt. Neben der Einladung zur Teilnahme an schriftlichen Befragungen können Eltern zum Beispiel im Rahmen von Workshops, Elternabenden und Besichtigungen eingebunden werden. Eltern- bzw. Schulgremien können ebenso genutzt werden.

Zweck: Eltern bzw. Erziehungsberechtigte werden in Aktivitäten betreffend Schulverpflegung eingebunden; ihre Wünsche/Anregungen werden nach Möglichkeit berücksichtigt.

Zielgruppe: Eltern bzw. Erziehungsberechtigte

Zeitraumen: Variiert je nach gewählter Maßnahme bzw. Methode

Was ist zu beachten? Eltern sind oftmals schwer zu erreichen. Empfehlenswert sind daher „niederschwellige“ Maßnahmen zur Elterneinbindung; das Thema Schulverpflegung sollte zum Beispiel auch in Veranstaltungen wie Schulfeste und Sprechtag integriert werden.

Beispiele:

- Elternabende bzw. Elternworkshops zum Thema Schulverpflegung organisieren, inkl. Feedback-Einholung
- Elternbefragungen anhand standardisierter Fragebögen durchführen
- Schulverpflegung im Rahmen des Schulforums thematisieren und Feedback einholen
- Rückmeldesystem für laufend mögliches Feedback entwickeln, z. B. Feedback-Briefkasten
- Verkostungen von (neuen) Speisen organisieren, inkl. Feedback-Einholung

- Vorstellung des Küchen- und Betreuungspersonals bzw. Besuche bei Verpflegungsbetrieben organisieren

Ziel/Ergebnis: Eltern/Erziehungsberechtigte sind gut über das Verpflegungsangebot der Schule informiert (auch die Rahmenbedingungen und Grenzen des Möglichen sind ihnen bekannt), sind zufrieden damit und wirken unterstützend.

2.7.3 Einbindung von Pädagog:innen, ggf. von Personal der Nachmittagsbetreuung und anderem nicht-unterrichtenden Schulpersonal

Gesundheitsfördernde Schulverpflegungsangebote lassen sich nur erfolgreich realisieren, wenn alle an der Schule Tätigen dahinterstehen und unterstützend mitwirken. Die Information und aktive Einbindung von Pädagog:innen, sowie ggf. von Personal für Nachmittagsbetreuung und anderem nicht-unterrichtenden Schulpersonal, ist daher unerlässlich.

Ihre Wünsche und Anregungen sollen bereits im Rahmen der Ist-Stand-Erhebung ermittelt werden und in die Zielformulierung und Maßnahmenauswahl einfließen. Unterrichtendes wie auch nicht-unterrichtendes Personal kann beispielsweise zur Teilnahme an einer schriftlichen Umfrage oder zu einem Workshop eingeladen werden; alternativ oder zusätzlich könnten Meinungen und Ideen auch im Rahmen von Lehrer:innenkonferenzen eingeholt werden. Darüber hinaus kann es sinnvoll sein, alle an der Schule Tätigen für ihre Vorbildfunktion hinsichtlich Kauf- und Essverhalten zu sensibilisieren.

Zweck: Pädagog:innen, und ggf. Personal für Nachmittagsbetreuung sowie evtl. weiteres nicht-unterrichtendes Schulpersonal, werden in Aktivitäten betreffend Schulverpflegung eingebunden; ihre Wünsche/Anregungen werden nach Möglichkeit berücksichtigt.

Zielgruppe: Pädagog:innen, ggf. Personal für Nachmittagsbetreuung und evtl. weiteres nicht-unterrichtendes Schulpersonal

Zeitraumen: Variiert je nach gewählter Maßnahme bzw. Methode

Was ist zu beachten? Zeitressourcen von Lehrkräften sind oftmals sehr knapp, daher kann es sinnvoll sein, das Thema Schulverpflegung an andere Themen bzw. Besprechungen (z. B. Lehrer:innenkonferenzen) zu koppeln.

Außerdem können auch nicht-unterrichtende Mitarbeiter:innen wie Schulwart:innen und Reinigungskräfte einen wertvollen Beitrag liefern – es macht daher Sinn, auch sie einzubinden.

Beispiele:

- Workshops zum Thema Schulverpflegung organisieren, inkl. Feedback-Einholung
- Befragungen anhand standardisierter Fragebögen durchführen;
- Schulverpflegung im Rahmen des Schulforums und/oder Lehrer:innenkonferenzen thematisieren und Feedback einholen
- Rückmeldesystem für laufend mögliches Feedback entwickeln, z. B. Feedback-Briefkasten
- Verkostungen von (neuen) Speisen organisieren, inkl. Feedback-Einholung
- Vorstellung des Küchen- und Betreuungspersonals bzw. Besuche bei Verpflegungsbetrieben organisieren

Ziel/Ergebnis:

Pädagog:innen, ggf. Personal für Nachmittagsbetreuung, sowie weiteres nicht-unterrichtendes Schulpersonal, sind gut über das Verpflegungsangebot der Schule informiert (auch die Rahmenbedingungen und Grenzen des Möglichen sind ihnen bekannt), sind zufrieden damit und wirken unterstützend.

3 Weitere Möglichkeiten für Maßnahmen im Rahmen der Projektbegleitung

Nachfolgend werden weitere Möglichkeiten beschrieben, wie Schulen und Verpflegungsanbieter:innen im Rahmen des ÖGK-Angebots unterstützt werden könnten. Es handelt sich um Beispiele und keine vollständige Auflistung. Bei der Entwicklung von bundeslandspezifischen Umsetzungskonzepten ist zu berücksichtigen, welche Angebote und Ressourcen im Bereich Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung bereits vorhanden sind (mitunter seitens ÖGK), und was davon mitgenutzt bzw. mitbeworben werden könnte.

3.1 Unterstützung von Verpfleger:innen

- **Fortbildungsangebote für Personal von Verpflegungsbetrieben**

Fachlich gut ausgebildetes Personal ist eine Grundvoraussetzung für die Bereitstellung von attraktiven Verpflegungsangeboten, die hygienisch einwandfrei und von hoher ernährungsphysiologischer sowie sensorischer Qualität sind. Küchenleitungen, Köch:innen und andere Mitarbeiter:innen, die mit der Verpflegung betraut sind (in Küche, Service und Verkauf) sollten daher regelmäßig (zumindest einmal jährlich) an Fortbildungen teilnehmen. Zentrale Aus- und Fortbildungsbereiche sowie weitere Informationen (inkl. Verweise auf Angebote einzelner Bundesländer) finden sich im Dokument [Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung](#) (Kapitel 4.2) und [Weiterführende Links](#). Im Rahmen des Unterstützungsangebots der ÖGK zur Optimierung der Schulverpflegung könnten **freiwillige Fortbildungsangebote** für Verpflegungspersonal entwickelt und angeboten werden (z. B. mehrmals jährlich Veranstaltungen zu verschiedenen Themen). Alternativ oder zusätzlich könnte eine Übersicht zu bereits bestehenden Fortbildungsangeboten anderer Organisationen erstellt und weitergegeben werden (hierfür wäre zu klären, wer an den Angeboten teilnehmen darf, und auf welchen Gemeinschaftsverpflegungs-standards bzw. -kriterien die Inhalte basieren).

- **Bereitstellung von Materialien**

Verpfleger:innen können auch durch die Bereitstellung diverser **Materialien und Tools** unterstützt werden, wie Schulungsunterlagen, Checklisten zur Selbstevaluation, Praxisleitfaden, Rezepte, Muster-Speisepläne, Informationsvideos und so weiter.

Eine große Sammlung an diversen Materialien bzw. Tools, die nach wissenschaftlichen Kriterien überprüft wurden, bietet die [Toolbox der FGÖ-Initiative Kinder essen gesund](#)⁶.

- **Unterstützung bei der Bewerbung des Verpflegungsangebots**

Die Wirtschaftlichkeit von Verpflegungsangeboten steht für Verpfleger:innen im Vordergrund. Neben **Beratung** dazu, wie sie Kaufanreize („Nudging“) für gesündere Optionen schaffen können (z. B. durch eine bessere Benennung gesundheitsfördernder Speisen oder Aktionstage) können sie auch durch die Bereitstellung von **Marketingmaterialien** unterstützt werden. Beispielsweise könnten von der ÖGK kostenlose Aufkleber, Aufsteller, Servietten etc. (z. B. mit Projekt-Logo) zur Verfügung gestellt werden. Die Verleihung von zum Beispiel Urkunden oder Plaketten für ausgezeichnete bzw. zertifizierte Schulen und/oder Verpfleger:innen (siehe *Kapitel 2.5.3*) ist ein weiteres Marketing-Tool, das auch für Öffentlichkeitsarbeit verwendet werden kann. Praxisbeispiel für die Verwendung von Marketingpaketen war etwa die nationale Initiative „Unser Schulbuffet“ (2011 – 2014). Des Weiteren besteht seitens ÖGK die Möglichkeit, alle ausgezeichneten Schulen und/oder Verpflegungsbetriebe auf einer Homepage zur Initiative zu veröffentlichen.

- **Beratung durch und Vernetzung mit Peers**

Bereits erfahrene Verpfleger:innen könnten vom ÖGK-Projektteam akquiriert werden, um den Verpfleger:innen der Pilotstandorte bei Bedarf zusätzliche Beratung anbieten zu können. Diese **Peer-to-Peer-Beratung** kann auch eine teilnehmende Beobachtung und Sichtung des bestehenden Angebots vor Ort einschließen (vgl. Programm "Unser Schulbuffet" von Gesundheitsfonds Steiermark: Peer-to-Peer-Beratung durch Buffetbetreiber:innen).

Eine weitere Möglichkeit zur Unterstützung stellt die Organisation von **Vernetzungsveranstaltungen** für einen gegenseitigen Austausch von an der Initiative teilnehmenden Verpflegungsanbieter:innen dar, zum Beispiel in Form von regelmäßig stattfindenden Stammtischen.

⁶ „Eltern, Pädagoginnen und Pädagogen wie auch Essensverantwortliche und Gemeinschaftsverpfleger in Kindergärten, Horten und Schulen finden hier nützliche Tools zur Verbesserung der Ernährung von Kindern im Alter von 4 bis 10 Jahren. Dazu zählen Leitfäden und Handbücher genauso wie Unterrichtsmaterialien, Spiele, Videos und vieles mehr.“ (FGÖ, o. J.)

3.2 Unterstützung von Pädagog:innen und anderem (Schul-) Personal

- **Fortbildungsangebote für unterrichtendes und nicht-unterrichtendes Personal**

Im Rahmen des Unterstützungsangebots der ÖGK zur Optimierung der Schulverpflegung könnten diverse freiwillige Fortbildungsangebote für Schulpersonal und ggf. Personal der Nachmittagsbetreuung entwickelt und angeboten werden. Zum Beispiel:

- Schulung für verpflegungsbeauftragte Personen (siehe *Kapitel 2.2.3*)
- Schulung für Personen, die für Auswahl und Bestellung von Speisen – sowie ggf. für Regenerieren und Finalisieren – zuständig sind, zum Beispiel, wenn ein (Tief-)Kühlkostsystem für die Mittagsverpflegung gewählt wurde (z. B. Mitarbeiter:innen des Schulerhalters bzw. der Schulerhalterin oder Pädagog:innen)
- Schulung für Pädagog:innen bzw. Personal der Nachmittagsbetreuung, welche/s für die Aufsicht bzw. Begleitung beim Mittagessen zuständig sind
- Fortbildungsangebote, wie Workshops und Seminare, für Pädagog:innen rund um das Thema Ernährung (z. B. Aspekte einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für die Integration in Unterricht und Schulalltag)

Es wäre auch möglich, auf Fortbildungsangebote anderer Organisationen zu verweisen (hierfür wäre wiederum zu klären, wer an den Angeboten teilnehmen darf, und auf welchen Gemeinschaftsverpflegungsstandards bzw. -kriterien die Inhalte basieren). Weitere Informationen, inklusive Verweise auf Angebote einzelner Bundesländer, finden sich im Dokument [Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung](#) (*Kapitel 4.2*) und *Weiterführende Links*.

- **Bereitstellung von Materialien**

Als Hilfestellung für die Integration von Ernährungsthemen in den Unterricht und Schulalltag können diverse Materialien zur Verfügung gestellt werden, wie **Unterrichtsmaterialien** (z. B. Arbeitsblätter) und **Ideensammlungen** für Pädagog:innen (z. B. praktische Übungen/Anleitungen) (vgl. Projekt "WiNKi" der Wiener Gesundheitsförderung/WiG). Des Weiteren können auch **Materialien für die Information** von Pädagog:innen und Eltern/Erziehungsberechtigten zu Ernährungs- und Verpflegungsthemen bereitgestellt werden (z. B. Informationsschreiben und -videos).

Zudem könnten an die teilnehmenden Schulen (und Verpflegungsbetriebe) sinnvolle/praktische **Giveaways** („Werbeartikel“) mit Aufdruck (ÖGK-Logo, Titel der

Initiative etc.) verteilt werden: Schüler:innen aber auch Eltern und Pädagog:innen freuen sich über kleine Geschenke wie Trinkflaschen oder Notizblöcke, während gleichzeitig zur Sichtbarkeit des Unterstützungsangebots der ÖGK beigetragen wird. Es können auch Ressourcen, die im Rahmen anderer Angebote erarbeitet wurden, und sich für die Verwendung in diesem Kontext eignen, verwendet werden. Ein Beispiel sind die GET-Materialien⁷ zum Thema Ernährung. Eine große Sammlung an diversen Materialien bzw. Tools, die nach wissenschaftlichen Kriterien überprüft wurden, bietet die [Toolbox der FGÖ-Initiative Kinder essen gesund](#).

Weitere Informationen und Ressourcen finden sich im Dokument [Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung](#) (Kapitel 3.1) und [Weiterführende Links](#).

- **Vernetzung teilnehmender Schulen**

Eine weitere Unterstützungsmöglichkeit ist die Organisation von **Vernetzungsveranstaltungen** für an der Initiative teilnehmende Schulen. Zum Beispiel könnten die verpflegungsbeauftragten Personen der Schulen einmal jährlich zu einem schulübergreifenden Vernetzungstreffen eingeladen werden.

3.3 Angebote zur Ernährungs- und Bewusstseinsbildung

Im Rahmen des Unterstützungsangebots der ÖGK können auch **diverse Formate zum Thema (gesunde) Ernährung** zur Vermittlung von Wissen und Fertigkeiten für Schüler:innen, Eltern/Erziehungsberechtigte, Pädagog:innen und andere Interessierte angeboten werden: beispielweise **Kochworkshops, Sinnesexperimente, Exkursionen, Projekte** wie gemeinsames Anlegen eines Schulgartens/Hochbeets und andere Schüler:innenprojekte (etwa zum Thema Medienkompetenz), **Elternabende und Vorträge** von Ernährungsexpert:innen (z. B. zum Thema „Gesunde Jause“). Es könnte auch auf bereits existierende Angebote zur Ernährungs- und Bewusstseinsbildung der ÖGK, sowie anderer Organisationen, verwiesen werden, wenn diese geeignet sind. Es können zudem auch **Veranstaltungen im kommunalen Setting**, also in der jeweiligen Gemeinde oder im jeweiligen Stadtteil, organisiert werden (vgl. z. B. WiG Pilotprojekt „Schlau sein - Gesund essen“ und Projekt „GeKiBu“ vom Land Burgenland). Jedenfalls ist bei der Umsetzung von Maßnahmen zur Ernährungs- und Bewusstseinsbildung darauf zu achten, dass Stigmatisierung und „Food Shaming“ (das Kritisieren bzw. Abwerten von Menschen wegen ihrer Essgewohnheiten oder Lebensmittelwahl) vermieden werden.

⁷ <https://styriavitalis.at/information-service/downloads/get-materialbox/>

3.4 Weitere Beispiele für Unterstützungsmaßnahmen

- **Erstellung und Veröffentlichung eines Verpflegungskonzepts**

Die mobile Betreuerin/der mobile Betreuer kann bei der Entwicklung eines Verpflegungskonzepts für die Schule unterstützen. Es handelt sich dabei um ein schuleigenes „Leitbild“ zur Verpflegung bzw. „Ess- und Trinkkultur“, das für alle sichtbar macht, wie die Themen Essen und Trinken in der Schule „gelebt“ werden (z. B. bzgl. Getränkeangebot, Mittagsverpflegung, Umgang mit Süßigkeiten, Mitbringen von Speisen, Verpflegung bei Schulfesten). Es ist ein Tool für die schulinterne Kommunikation wie auch für die Kommunikation nach außen. Die Entwicklung sollte partizipativ erfolgen, mit Vertreter:innen aus folgenden Bereichen: Schulleitung, Schulerhalter:in, Verpflegungsbetrieb, Schulpersonal sowie ggf. Eltern und Schüler:innen. Informationen zum Verpflegungskonzept finden sich auch in den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas⁸.

- **Förderung von Kooperationen mit regionalen Produzent:innen**

Schulen und Verpflegungsbetriebe können motiviert und unterstützt werden, Kooperationen mit regionalen Lebensmittelproduzent:innen aufzubauen. Möglich wäre dies zum Beispiel durch eine Vernetzung mit bestehenden Initiativen zur Förderung regionaler Produkte und Erzeugnisse (vgl. Kooperation „Gesunde Küche“ vom Gesundheitsland Kärnten mit Genussland Kärnten).

- **Vernetzung mit/von Meinungsbildner:innen und Entscheidungsträger:innen**

Eventuell werden auch Maßnahmen gesetzt, um Meinungsbildner:innen und Entscheidungsträger:innen auf kommunaler Ebene für das Thema gesundheitsfördernde Schulverpflegung zu sensibilisieren (vgl. Projekt WiNKi der WiG). Es könnte auch eine eigene Vernetzungsstruktur auf Bundeslandebene aufgebaut und für die Förderung eines gemeinsamen Bekenntnisses zu gesundheitsfördernder Schulverpflegung (bzw. gesunder Ernährung in Unterricht und Schulalltag) genutzt werden (vgl. Pilotprojekt von Styria vitalis "KIDS essen gesund").

⁸ <https://www.dge.de/fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/2023/230929-DGE-QST-Kita.pdf>

- **Newsletter-Aussendungen**

Die regelmäßige Aussendung (z. B. einmal pro Monat) eines elektronischen Newsletters an teilnehmende Schulen, Verpfleger:innen und andere Interessierte dient dazu, alle Beteiligten auf dem Laufenden zu halten, Neues und Interessantes rund um die Initiative zu kommunizieren und somit bei allen präsent zu bleiben.

4 Anhang

Übersicht: Qualitätsbereiche einer gesundheitsfördernden Schulverpflegung

Diese Übersicht basiert im Wesentlichen auf der [Checkliste für die Schulverpflegung](#), die als Tool zur Selbsteinschätzung für Schulen und Schulerhalter:in konzipiert wurde und als nationale Empfehlung zu verstehen ist. Sie veranschaulicht die Breite des Themas Schulverpflegung, und somit die Vielzahl an Handlungsmöglichkeiten. Die nachfolgend genannten Qualitätsbereiche können, und sollen, im Zuge der Erstellung von bundeslandspezifischen Checklisten bedarfsgemäß adaptiert und die zugehörigen Qualitätskriterien im Detail ausgearbeitet werden.

- **Qualität der Mittagsverpflegung**
 - Organisatorisches, z. B. zeitliche Planung des Mittagessens bzw. der Pausen, Essensan- und -abmeldungen
 - Speise-/Menüplanung: Lebensmittelgruppen und -häufigkeiten
 - Zubereitung der Speisen
 - Gestaltung des Speiseplans
 - Speisenausgabe und Präsentation der Speisen
 - Gestaltung der Essenssituation
 - Speiseraumgestaltung, bauliche Maßnahmen
 - Berücksichtigung von Wünschen und speziellen Bedürfnissen
- **Qualität der Jausenverpflegung (und des Automatenangebots)**
 - Sortimentsgestaltung
 - Präsentation der Speisen bzw. Lebensmittel
 - Zeitliche Planung der Pausen
 - Berücksichtigung von Wünschen und speziellen Bedürfnissen
 - Anforderungen für die mitgebrachte Jause
- **Ökologische Nachhaltigkeit**
 - bei der Mittagsverpflegung
 - bei der Jausenverpflegung
 - im Schulalltag und bei Schulveranstaltungen

- **Gesundes Essen und Trinken als Teil der Schulkultur**
 - Verpflegungskonzept für Schulalltag und -veranstaltungen
 - Vorbildfunktion und Mitwirken des Schulpersonals
- **Integration des Themas (gesunde) Ernährung in den Unterricht**
- **Kommunikation und Partizipation**
 - Installation von Verpflegungsteam bzw. Verpflegungsbeauftragten
 - Möglichkeiten für regelmäßigen Austausch zwischen allen Interessensgruppen
 - Information und aktive Einbindung von Pädagog:innen und anderem Personal bei Themen der Schulverpflegung
 - Information und aktive Einbindung von Eltern/Erziehungsberechtigten bei Themen der Schulverpflegung
 - Information und aktive Einbindung von Schüler:innen bei Themen der Schulverpflegung
- **Teilnahme am EU-Schulprogramm für Obst & Gemüse und/oder für Milch & Milchprodukte**
- **Weiterbildung von Küchenleitung, Köch:innen und anderen Mitarbeiter:innen der Verpflegungsbetriebe zur Gewährleistung einer gesundheitsfördernden Schulverpflegung**
- **Weiterbildung von Pädagog:innen und Betreuungspersonen zum Thema Ernährung und Verpflegung**

Grobkonzept: Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen

Datum/Versionsnummer: 14.02.2022, gekürzte Fassung

Grundlage für das Dokument bilden die Programm- bzw. Projektskizze von *quint-essenz* (Gesundheitsförderung Schweiz).

1. SITUATIONSANALYSE

- Ausgangslage, Bedarf, Bedürfnisse:** Von einem Unterstützungsbedarf bei der Schaffung gesundheitsfördernder Verpflegungsangebote an (Volks-)Schulen ist auszugehen: Schulen und Schulerhalter:innen mangelt es oftmals an ausreichend Kapazitäten (Zeitressourcen, Personalressourcen, Wissen etc.) dafür, gleichzeitig werden sie mit vielfältigen Herausforderungen konfrontiert: von der Wahl der passenden Verpflegungsart, der attraktiven und leistbaren Gestaltung des Getränke- und Speisenangebots, bis hin zur Einbindung aller Interessensgruppen. Durch die stetige Zunahme an ganztägigen Schulformen sind jedoch immer mehr Erhalter:innen gesetzlich dazu verpflichtet, ein Mittagessen im Rahmen der Freizeitbetreuung anzubieten. Abgesehen von einer Mittagsverpflegung können zu einem gelungenen schulischen Verpflegungskonzept auch viele andere Aspekte gehören, je nach Ausgangssituation und Bedarf am jeweiligen Schulstandort – etwa eine in der Schule angebotene Pausenverpflegung (z. B. Schuljause, Schulfrühstück, Getränke- und Snackautomaten etc.) oder der Umgang mit mitgebrachten Speisen und Getränken.
- Bisherige Interventionen:** Von Februar bis Mai 2021 wurden bereits umgesetzte Angebote, die auf die Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung (GV) in den Settings Kinderbetreuungseinrichtung und Schule abzielen, recherchiert (vorrangig für Österreich) und in einer Excel-Tabelle systematisch dargestellt.
 Die „GV-Unterstützungs-Landschaft“ erscheint sehr inhomogen: die Angebote unterscheiden sich in Anzahl und Methodik von Bundesland zu Bundesland; wieviele Schulen jeweils betreut wurden bzw. werden kann anhand der gesammelten Daten nicht abgeleitet werden. Große Unterschiede gibt es auch hinsichtlich der Verwendung von Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung (die meisten Bundesländer verwenden eigene Standards, die unterschiedlich umfangreich sind). Die Finanzierungsform der Angebote zur GV-Optimierung variiert ebenfalls. Oftmals handelt es sich um Pilotprojekte und zeitlich befristete Projektfinanzierungen. Aktuell werden zum Beispiel im Rahmen der FGÖ-Initiative „Kinder essen gesund“ im Setting Volksschule in fünf Bundesländern (Bgld, NÖ, Stmk, Vbg, W) geförderte Projekte zur Erhöhung der Ernährungskompetenz und Verbesserung der GV umgesetzt. Es gibt

auch einige längerfristig etablierte Angebote, wie etwa in Niederösterreich („Vitalküche“) und Oberösterreich („Gesunde Küche“).

Im Rahmen der Schulischen Gesundheitsförderung (SGF) der ÖGK gibt es ebenfalls einzelne Angebote, bei denen das Thema GV bereits adressiert wird.

- **Schlussfolgerung:** In einem ersten Arbeitsschritt konnten gängige Modelle zur Optimierung der GV identifiziert werden. Die bisherigen Recherchen haben außerdem gezeigt, dass es kaum öffentlich zugängliche Informationen zu den spezifischen Rahmenbedingungen und zum konkreten Bedarf in den Bundesländern und den jeweiligen Schulen gibt. Im ersten Schritt der Feinkonzeption eines von der ÖGK umgesetzten Modells zur Optimierung der GV ist demnach die Erfassung bzw. Klärung wichtiger Rahmenbedingungen in den ausgewählten Pilot-Bundesländern (bzw. -Regionen) empfehlenswert. Wichtig wäre eine Ist-Stand- bzw. Bedarfserhebung an (Volks-)Schulen (z. B. anhand der *Checkliste Schulverpflegung*), eine Abklärung der Kooperationsbereitschaft seitens der Schulbehörden, sowie ein Abgleich mit den jeweiligen bundeslandspezifischen Regelungen und Standards für GV. Anhand der daraus gewonnen Erkenntnisse lassen sich die spezifischen Maßnahmen für ein gut etablierbares Angebot zur GV-Optimierung bedarfsgerecht auswählen. Bei der Feinkonzeption des Angebots zur GV-Optimierung sind zudem die üblichen Qualitätskriterien für Gesundheitsförderung sowie bestehende Modelle Guter Praxis zu berücksichtigen.

2. AUSRICHTUNG

- **Vision:** Jedem Kind wird, von Anfang an, eine gesunde Ernährung ermöglicht, und so die Zahl gesundgewichtiger Kinder erhöht (gemäß *Richtig essen von Anfang an!*-Programmstrategie)
- **Strategie:** Schaffung eines Angebotes für die Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in (Volks-)Schulen, umgesetzt von der ÖGK und begleitet durch das REVAN-Bundesprogramm
- **Einbettung:**
 - **Übergeordnetes Programm:** *Richtig essen von Anfang! (REVAN)* (relevante Empfehlungen des REVAN-Bundesprogramms sind die *Checkliste für die Schulverpflegung* und die *Ernährungsempfehlungen für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren* – für Kinder ab 10 Jahren gibt es bisher keine nationalen Ernährungsempfehlungen; die Umsetzung von REVAN in den Bundesländern erfolgt durch die ÖGK)
 - **Übergeordnete Strategien/Policies:** *Gesundheitsziele Österreich, Gesundheitsförderungsstrategie im Rahmen des Bundes-Zielsteuerungsvertrags, Kinder- und Jugendgesundheitsstrategie, Nationaler Aktionsplan Ernährung,*

Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule, FGÖ-Charta „Kinder essen gesund“, Nationaler Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung, Initiative „Österreich isst regional“, UN-Sustainable Development Goals

3. PLANUNG

- **Setting:** Die (Volks-)Schule ist ein sinnvolles Setting für gesundheitsfördernde Maßnahmen auf Verhaltens- wie auch Verhältnisebene, vor allem da Schülerinnen und Schüler unabhängig von ihrem sozioökonomischen Hintergrund erreicht werden und sie durch die Zunahme an ganztägigen Schulformen auch immer mehr Zeit in der Schule verbringen. Durch ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in der Schule werden im Unterricht vermittelte Ernährungsbotschaften positiv verstärkt und ein gesundes Ernährungsverhalten unterstützt. Letzteres wirkt sich wiederum positiv auf die Konzentrationsfähigkeit aus.
- **Zielgruppen:** Primär 6- bis 10-jährige Schülerinnen und Schüler; des Weiteren Schulleitungen, Pädagog:innen, Personal für Nachmittagsbetreuung (z.B. Freizeitpädagog:innen), Schulerhalter:innen, Eltern/Erziehungsberechtigte, Verpfleger:innen sowie weiteres Schul- und Verpflegungspersonal
- **Ziele:** Strategisches Ziel: Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen; Operative Ziele: (1) Erhebung und Zusammenfassung vorliegender Angebote bzw. -modelle (bereits erfolgt); (2) gemeinsame Ableitung mind. 1 Good Practice-Modells (bereits erfolgt) und bedarfsgerechter Schwerpunkte; (3) Umsetzung des Good Practice-Modells (bis Ende 2025 in mind. 4 Bundesländern; REVAN-Bundesprogramm unterstützt die ÖGK bei der nachhaltige Ausrollung)
- **Maßnahmen:** Anhand der Ergebnisse der Erhebung bestehender Angebote zur GV-Optimierung wurden drei allgemeine Modelle herausgearbeitet, die sich in ihrer Herangehensweise unterscheiden: Modell 1 „Verpfleger-Support“, Modell 2 „Partizipativer Prozess“ und Modell 3 „Flexibles Förderprogramm“ (Sonderform). Die eingebundenen Organisationen haben sich für das Modell 2b „Partizipativer Prozess mit allen Vertreter:innen aus dem Setting und mit Begleitmaßnahmen“ entschieden: Es wird ein thematisch breiter und partizipativer Setting-Ansatz gewählt, da das Gelingen von Verpflegungskonzepten davon abhängt, dass alle Interessensgruppen von Anfang an erfolgreich in die Entwicklung und die Umsetzung miteinbezogen werden, und neben dem Speiseplan auch andere Bereiche – wie zum Beispiel Essensabläufe und Kommunikationsprozesse – eine entscheidende Rolle spielen. Neben Aspekten der Chancengerechtigkeit gewinnen zudem Aspekte ökologischer Nachhaltigkeit immer mehr an Relevanz. Die *Checkliste für die Schulverpflegung* (NEK-Empfehlung) umfasst das gesamte Spektrum an Qualitätskriterien für GV und stellt somit eine wichtige Grundlage dar.

In der nachfolgenden Kurzübersicht werden nur die zentralen Maßnahmen bzw. essenziellen Elemente des Modells 2b kurz genannt. Diese beruhen ebenfalls auf den Ergebnissen der GV-Angebotserhebung. Die finale Auswahl der spezifischen Maßnahmen erfolgt nach Ermittlung von konkreten Rahmenbedingungen und vorliegendem Bedarf in den Pilotbundesländern.

Modell „Partizipativer Prozess mit allen Vertreter:innen aus dem Setting und mit Begleitmaßnahmen“

Kurzbeschreibung: Standortspezifische Begleitung eines gemeinsamen Entwicklungsprozesses am jeweiligen Schulstandort unter Einbindung aller Interessensgruppen⁹ (z.B. via Runder Tische) mit dem Ziel, sie bei der Optimierung des Verpflegungsangebots zu unterstützen

Zentrale Maßnahmen (essenzielle Elemente): Ausschreibung – Programmvorstellung/Erstgespräch mit den Verantwortlichen von Schule und Verpflegungsbetrieb(en), ggf. Pädagog:innen, Eltern und Schüler:innen – Bildung eines Verpflegungsausschusses am Schulstandort mit allen Interessensgruppen (Zusammenarbeit z.B. via Rundem Tisch) mit regelmäßiger Begleitung durch eine/n GV-Expert:in – Ist-Stand-Erhebung vor Ort – Vorab-Sondierung – Individuelle Ziel- und Maßnahmenplanung¹⁰ im Verpflegungsausschuss – Begleitung bei Umsetzung und Reflexion (inkl. Bereitstellung von GV-Unterlagen, z. B. Checklisten und Praxisleitfaden) – Begleitmaßnahmen für die Nutzer:innen (z. B. Workshops, Verkostungen, Elterninformation) – Kontrolle – optionaler Zertifizierungsprozess – Nachbetreuung

Ausgewählte Beispiele:

- * Niederösterreich: NÖGUS/Tut gut! "Vitalküche"
- * Salzburg: AVOS "Fokus Ernährung - Von der Jause bis zum Mittagessen!"
- * Vorarlberg: aks gesundheit GmbH "Gemeinsam essen in Vorarlberger Bildungseinrichtungen"

⁹ Schulerhalter:innen, Schulleitung, Pädagog:innen, ggf. Personal für Nachmittagsbetreuung, Eltern/ Erziehungsberechtigte, SchülerInnen, Verpfleger:innen, weiteres (Schul-)Personal

¹⁰ Maßnahmen können von der Installation eines Trinkwasserbrunnens bis zur Optimierung der Schulküche reichen.

4. ORGANISATION

- **Eingebundene Organisationen:** AGES, BMSGPK, DSVS und ÖGK
- **Vernetzung:** Besonders wichtig ist eine Vernetzung mit den zuständigen Ämtern/Behörden und Ministerien in den Bereichen Bildung, Gesundheit und Landwirtschaft sowie mit der FGÖ-Initiative „Kinder essen gesund (hier besteht seit 2019 eine Kooperation zwischen FGÖ und REVAN-Bundesprogramm); sinnvoll ist auch eine Vernetzung mit Organisationen, die bereits Angebote zur GV-Optimierung umsetzen.

Weiterführende Literatur

Dachverband der Sozialversicherungsträger & Österreichische Gesundheitskasse. Ernährung in der Schule – Ernährungsfächer – Service Stelle Gesunde Schule. 2023.

<https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.692460&version=1576755066>

Dachverband der Sozialversicherungsträger & Österreichische Gesundheitskasse. Ratgeber Gesunde Jause von Zu Hause – Service Stelle Gesunde Schule. 2020.

https://kinderessengesund.at/sites/kinderessengesund.at/files/2020-06/Gesunde_Jause_von_zu_Hause.pdf

REVAN (Richtig essen von Anfang an!). Checkliste für die Schulverpflegung. Ein Werkzeug für Schulen und ihre Erhalterinnen/Erhalter. 2019. Inhaltlich unveränderte Neuauflage August 2021.

https://www.richtigessenvonanfangen.at/wp-content/uploads/2023/09/REVAN_Checkliste_Schulverpflegung_BF_08_2021_final.pdf

REVAN (Richtig essen von Anfang an!). Ernährungsempfehlung für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren. 2017. Aktualisierte Auflage Februar 2020.

https://www.richtigessenvonanfangen.at/wp-content/uploads/2023/10/2020-02-28_Ernaehrungsempfehlungen_4-10_Jaehrige_FINAL.pdf

REVAN (Richtig essen von Anfang an!). Factsheet „Frühstück und Jause für 4- bis 10-Jährige“.

o.J. https://www.richtigessenvonanfangen.at/wp-content/uploads/2024/04/Factsheet1_Fruehstueck_Jause_WEB.pdf

REVAN (Richtig essen von Anfang an!). Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen. Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung. 2019. Inhaltlich unveränderte Neuauflage August 2021.

https://www.richtigessenvonanfangen.at/wp-content/uploads/2023/09/REVAN_Checkliste_Schulverpflegung_Begleitdokument_BF_08_2021_final.pdf

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

Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission (NEK), Arbeitsgruppe:

Gemeinschaftsverpflegung. Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule.

2020. [https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:9528c2f6-a8f0-41f5-bf6b-](https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:9528c2f6-a8f0-41f5-bf6b-676cd2b4c397/%C3%96sterreichische%20Empfehlung%20f%C3%BCr%20das%20Mittagesse)

[676cd2b4c397/%C3%96sterreichische%20Empfehlung%20f%C3%BCr%20das%20Mittagesse](https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:9528c2f6-a8f0-41f5-bf6b-676cd2b4c397/%C3%96sterreichische%20Empfehlung%20f%C3%BCr%20das%20Mittagesse)
[n%20in%20der%20Schule_BMSGPK%20CD.pdf](https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:9528c2f6-a8f0-41f5-bf6b-676cd2b4c397/%C3%96sterreichische%20Empfehlung%20f%C3%BCr%20das%20Mittagesse)

Bundesministerium für Gesundheit (BMG). Leitlinie Schulbuffet. 2011. Aktuelle Fassung: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK). Leitlinie Schulbuffet – Empfehlung für das Speisen- und Getränkeangebot und für die Befüllung von Automaten. 2024. https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:38e641ca-7cb6-4108-a20b-2dbe6ac7a361/Leitlinie_Schulbuffet.pdf

Fonds Gesundes Österreich (FGÖ). Initiative „Kinder essen gesund“ – Toolbox. o. J. www.kinderessengesund.at/toolbox