

2. AUFLAGE
2024



kinder.kulinarik. weg.tirol

Leitfaden für den Weg zu einer
nachhaltigen Ernährungskultur
in den Tiroler Bildungseinrichtungen

G'SUNDHEITSFÖRDERLICH,
G'SCHMACKIG & GEMEINSAM

„Das Programm *Kinder.Kulinarik.Weg.Tirol* unterstützt Bildungseinrichtungen, die sich zum Ziel gesetzt haben, Kindern und Jugendlichen ein Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung zu vermitteln und durch aktives Einbinden ihr Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Umwelt zu stärken. Der Leitfaden dient als Orientierung, um eine erfolgreiche Umsetzung in den Schulen und Kindergärten zu ermöglichen. Als Pädagogische Hochschule Tirol freuen wir uns, dieses Programm evidenzbasiert begleiten zu dürfen, um es stetig weiterzuentwickeln.“

Margit Raich

Vizerektorin Forschung und Entwicklung,
Pädagogische Hochschule Tirol

„Das Programm *Kinder.Kulinarik.Weg.Tirol* ist eine wertvolle Initiative, die auf mehreren Ebenen einen wichtigen Beitrag für unsere nächste Generation leistet.

Einerseits fördert sie die Bewusstseinsbildung bei Kindern für gesunde und nachhaltige Ernährung und sie lernen früh, den Wert frischer, regionaler Lebensmittel zu schätzen und entwickeln so ein gesundes Ernährungsbewusstsein. Andererseits trägt das Programm maßgeblich zur Verbesserung der Betreuung bei, indem es den Kindern nicht nur gesundes Essen bietet, sondern auch eine pädagogische Begleitung, die ihre persönliche und gesundheitliche Entwicklung unterstützt. Diese ganzheitliche Herangehensweise macht das Programm zu einem wertvollen Vorbild für nachhaltige Bildungsarbeit und Ernährungsförderung.“

Cornelia Hagele

Landesrätin für Bildung, Gesundheit,
Pflege, Wissenschaft & Forschung

„Es ist eine komplexe Aufgabe, die Qualität in der schulischen Tagesbetreuung weiter zu verbessern. Mit dem Programm *Kinder.Kulinarik.Weg.Tirol* soll das Bewusstsein für eine gute Essbegleitung und Gestaltung der Mahlzeiten weiter geschärft werden und dieser Leitfaden unterstützt unsere Pädagog*innen dabei.“

Paul Gappmaier

Bildungsdirektor für Tirol



Von links: Matthias Pöschl (GF AMTirol), Paul Gappmaier (Bildungsdirektor für Tirol), Cornelia Hagele (Landesrätin für Bildung, Gesundheit, Pflege, Wissenschaft & Forschung)
Margit Raich (Vizerektorin Forschung und Entwicklung, Pädagogische Hochschule Tirol)

„Mit dem *Kinder.Kulinarik.Weg.Tirol* übernehmen wir Verantwortung für die Gesundheit der Kinder und Jugendlichen, für unsere natürlichen Lebensgrundlagen und für die bäuerliche Landwirtschaft, die beiträgt diese zu erhalten. Wenn wir Wertschätzung und Wissen über Lebensmittel und genussvolles Essen vermitteln, geben wir den jüngsten wichtige Grundlagen für ein verantwortungsvolles Verhalten mit. Gleichzeitig geht es uns auch darum, die Verwendung hochwertiger regionaler Produkte in der Verpflegung der Bildungseinrichtung möglich zu machen – nur so lassen sich ökologische, soziale und ökonomische Vorteile erzielen. Dieser Leitfaden ist die Basis für alle, die sich in den Bildungseinrichtungen um gutes Essen von der Beschaffung bis zum Lernen bemühen. Zudem spiegelt er unsere gemeinsamen Bemühungen wider über fachliche Grenzen hinweg auf das Ziel der nachhaltigen Ernährungskultur hinzuarbeiten.“

Matthias Pöschl

Geschäftsführer Agrarmarketing Tirol GmbH

INHALTSVERZEICHNIS

Wem und wozu dient der Leitfaden?	Seite 4
Wie verwende ich den Leitfaden?	Seite 5
Hintergrund & Zielsetzung	Seite 6
Gemeinsam für eine nachhaltige Ernährungskultur	Seite 7
Zutaten kinder.kulinarik.weg.tirol	Seite 8
Nachhaltige Ernährungskultur in Bildungseinrichtungen	Seite 10
Essentwicklung der Kinder und Jugendliche	Seite 12
Schritt für Schritt am kinder.kulinarik.weg.tirol	Seite 15
Die Akteur:innen des Esskulturteams	Seite 16
Checklisten zu den Handlungsfeldern	Seite 17
Die 5 Handlungsfelder	Seite 17
I Grundlagen	Seite 18
II Partizipation und Kommunikation	Seite 20
III Organisation und Umsetzung	Seite 22
IV Essatmosphäre	Seite 24
V Ess- und Ernährungsbildung	Seite 26
Etappen-Bewertung	Seite 28
Der Weg ist das Ziel	Seite 29
Ausblick	Seite 30
Inhaltliche Grundlagen & Quellen	Seite 31

Wem und wozu dient der Leitfaden?

Dieser **Leitfaden** ist ein **Werkzeug** für **alle Akteur:innen**, die sich gemeinsam auf den Weg für eine nachhaltige Ernährungskultur in einer Tiroler Bildungseinrichtung machen und den kinder.kulinarik.weg.tirol **umsetzen**.

Er ermöglicht einen **ganzheitlichen Blick auf die Esskultur und Verpflegung in einer Bildungseinrichtung** und zeigt die Herausforderungen aller Akteur:innen in den **Handlungsfeldern** und insbesondere an den **Schnittstellen** auf.

Die **Checkliste** dient als Instrument **zur Sichtbarmachung des Ist-Zustandes** und um **Gelungenes** und das **Entwicklungspotenzial** aufzuzeigen.

Auch kleine Schritte können zum Ziel führen! **Impulse** und **Angebote** für die Umsetzungsschritte bestärken und unterstützen dabei.

Wie verwende ich den Leitfaden?

Bevor ihr euch auf den Weg macht, ist es wichtig, sich mit der Essentwicklung der Kinder und Jugendlichen vertraut zu machen, um so ihre Perspektive einnehmen zu können.

Im Anschluss folgen 5 Handlungsfelder, die die relevanten Inhalte zeigen. Die Akteur:innen tragen mit unterschiedlichen Aktionen zur Ernährungskultur in der Bildungseinrichtung bei, die in den Orientierungsmerkmalen in der Checkliste konkret beschrieben sind.

Die Selbstbewertung erfolgt durch das Ausfüllen der Spalten bei jedem Orientierungsmerkmal der Checkliste. Eine Übersicht zum aktuellen Ist-Zustand ist die Etappen-Bewertung, die sich durch Übertragung aus den Checklisten ergibt.

Hintergrund & Zielsetzung

Die Herausforderungen und Potenziale für nachhaltige Ernährungskultur sind in jeder Gemeinde und Bildungseinrichtung unterschiedlich. Hier setzt der kinder.kulinarik.weg.tirol an - damit unser Essen den Menschen und der Umwelt guttut.

Ziele sind:

- ein genussvoller Essalltag, den die Kinder und Jugendlichen selbstbestimmt mitgestalten und erleben,
- ein g'sundheitsförderliches und g'schmackiges Verpflegungsangebot, das alle Akteur:innen gemeinsam umsetzen,
- eine hohe Wertschätzung von Lebensmitteln und die Erhöhung des Anteils an Lebensmitteln aus der Tiroler Landwirtschaft und aus biologischer Produktion,
- eine qualitätsvolle Begleitung beim Essen Lernen und viele altersgerechte und erfahrungsorientierte Angebote für eine zukunftsfähige Ernährung.

Eines ist gewiss: Der kinder.kulinarik.weg.tirol kann nicht im Alleingang absolviert werden. Das kann nur gemeinsam gelingen. Viele Akteur:innen aus den Bereichen Politik, Bildung, Landwirtschaft, Handel und Gastronomie, Pädagogik und auch die Eltern und Erziehungsberechtigten leisten ihren Beitrag und arbeiten Hand in Hand.



Gemeinsam für eine nachhaltige Ernährungskultur

g'sundheitsförderlich, g'schmackig und gemeinsam
... für die Kinder und Jugendlichen
... für mehr Mitgestaltung



Erhalter:innen

ermöglichen und gestalten aktiv die Schritte und verankern den kinder.kulinarik.weg.tirol in ihren Bestrebungen.



Bildungseinrichtungen

übernehmen Verantwortung und setzen den kinder.kulinarik.weg.tirol um.



Pädagog:innen

sind Vorbilder, berücksichtigen die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen und schaffen Lernanlässe.



Bauern und Verarbeiter:innen

machen die Herstellung von Lebensmitteln erlebbar und regionale Produkte verfügbar.



Eltern und Erziehungsberechtigte

unterstützen den gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ansatz.



Verpfleger:innen

kaufen bewusst ein und kochen entsprechend der Essentwicklung der Kinder und Jugendlichen.

„GUTES ESSEN
SOLLTE EIN RECHT SEIN,
KEIN PRIVILEG.“

Alice Waters

Zutaten kinder.kulinarik. weg.tirol



Externe Qualitätssicherung

Rahmenbedingungen, die für den kinder.kulinarik.weg.tirol eine Rolle spielen:

- Auftrag der politischen Entscheidungsträger:innen, die gute Kooperation der Partner und des Beirats
- Nationale Qualitätsstandards & Empfehlungen
- Regionale Vorgaben & Strategien
- Europäisches Bio-Gütesiegel, AMA Gütesiegel, Bio Austria Gütesiegel, Qualität Tirol, Fairtrade, ...



Akteure = Wegbereiter:innen

Akteur:innen und Wegbereiter:innen, die den kinder.kulinarik.weg.tirol begehen:

- Erhalter:innen
- Landwirt:innen
- Verarbeiter:innen
- Handel
- Verpfleger:innen
- Essenszubereiter:innen
- Pädagog:innen, Assistent:innen
- Pädagogische Leitungen
- Kinder und Jugendliche
- Eltern, Erziehungsberechtigte



Aktionen

Aktionen & Übergaben, die im kinder.kulinarik.weg.tirol ausgeführt werden:

- Besorgung, Menüplanung, Kochen, Transport
- Essensausgabe
- Rückgabe, Entsorgung

Übergaben = Schnittstellen

- Übergabe Lebensmittel vom Handel in die Küche = Einkauf
- Übergabe Essen vom Koch/Köchin zur/zum Essenszubereiter:in
- Rückmeldung vom Esstisch in die Küche



Verpflegungsangebote

Ziele und die dahin führende Qualitätssicherung, die für den kinder.kulinarik.weg.tirol eine Rolle spielen

- Frühstück
- Mittagsverpflegung
- Buffet
- Jause
- Snack- & Getränkeautomaten
- Essen bei Festen & Projekttagen



ZIEL & interne Qualitätssicherung

nachhaltige Verpflegung der Kinder und Jugendlichen in den Tiroler Bildungseinrichtungen – g'sundheitsförderlich, g'schmackig & gemeinsam

Ausrüstung fürs Begehen vom kinder.kulinarik.weg.tirol

Evaluierung



Maßnahmen

Checkliste



Abbildung 2: Zutaten

Nachhaltige Ernährungskultur ...

... betrifft jeden Mensch, egal welchen Alters, welcher Verfasstheit, Herkunft oder Meinung.

... beeinflusst unser tägliches Wohlbefinden, unsere individuelle Gesundheit, die gesellschaftlichen Grundlagen der Gesundheit, des Zusammenlebens und Wirtschaftens sowie den Zustand der uns auf dem Planeten gegebenen Ressourcen. Sie integriert die ökologischen und gesellschaftlichen Anteile der globalen Ziele nachhaltiger Entwicklung (SDGs).

... orientiert sich an der Vorstellung von nachhaltigen Ernährungssystemen über Regionen und Generationen hinweg. Konkret am Ziel sichere, nahrhafte und gesunde Nahrung für alle jetzt lebenden Menschen eines bestimmten Gebiets zur Verfügung zu stellen, ohne dabei die Möglichkeiten einzuschränken dieses Ziel in anderen Regionen oder von zukünftigen Generationen zu erreichen. Vor dem Wissen, dass Ernährungssysteme häufig mit hohen Umweltkosten in Zusammenhang stehen, müssen nachhaltige Ernährungssysteme auf schonenden oder regenerativen landwirtschaftlichen Praktiken basieren (SAPEA 2020, 68).

... steht vor der Herausforderung Ernährungssicherheit auf bereits stark von Biodiversitätsverlust, Bodendegradation und Klimawandel betroffenen natürlichen Ressourcen sowie von Ungleichheiten gekennzeichneten Sozialsystemen herstellen zu müssen.

... kann Schritt für Schritt, gemeinsam und stetig durch integrative Ansätze, die zusammengenommen alle genannten Aspekte berücksichtigen, erreicht werden.



© Wildmoos/Oss

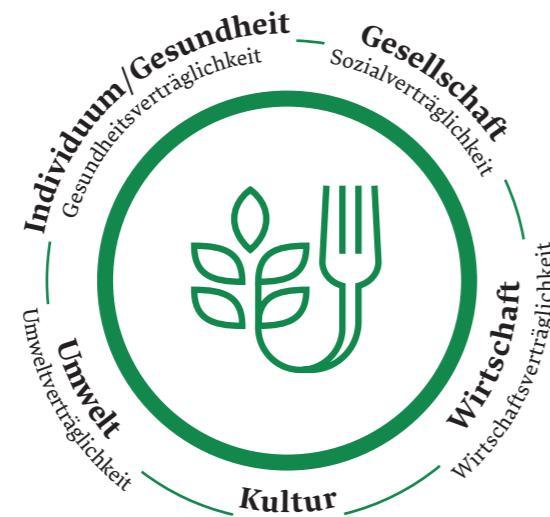


Abbildung: Dimensionen nachhaltiger Ernährung (eigene Abbildung nach Körber versch. J.)

Hintergrund

Ernährung kann einen großen Beitrag zum Klimaschutz leisten und muss so gestaltet werden, dass möglichst wenig Ressourcen verbraucht werden. Deshalb orientiert sich der kinder.kulinarik.weg.tirol an den

„Grundsätzen für eine nachhaltige Ernährung“
(von Koerber et. al., 2012)

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend laktovegetabile Kost)
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen.

in Bildungseinrichtungen ...

... ist ein Beitrag zum gesunden Aufwachsen und Leben der Kinder

... schafft eine Basis für das Gelingen nachhaltiger Ernährungssysteme

... bedeutet eine Orientierung an dem aktuellen Stand des Wissens hinsichtlich gesundheitsförderlichem Essen für Alle

... lässt uns im kinder.kulinarik.weg.tirol konkret eintreten für einen immer noch höheren Anteil lokal hergestellter Lebensmittel aus Tiroler Landwirtschaft und biologischer Produktion, für bunte, altersgerechte und liebevoll begleitete Mahlzeiten voller Geschmack und saisonaler Vielfalt.

Nachhaltige Ernährungskultur in Bildungseinrichtungen fokussiert insbesondere diese Ziele



© Agrarmarketing Tirol/Invisions Marketingagentur



Essentwicklung der Kinder und Jugendlichen

Kinder sind neugierig, wollen Neues kennen lernen und ausprobieren. Das gilt auch beim Essen (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), 2018).

Kinder und Jugendliche durchleben im Laufe ihres Heranwachsens eine Essentwicklung und „lernen“ erst, was, wie, wo, wann und mit wem sie essen und wie dies auf sie wirkt. Die Erfahrungen, die sie in ihrem Essalltag machen, prägen das individuelle Ernährungsverhalten bis ins Erwachsenenalter.

Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung ist in allen Lebensphasen wichtig und die Basis für eine gesunde geistige und körperliche Entwicklung.

Kinder in ihrem Autonomiebestreben und entwicklungspsychologischen Prozess gut zu begleiten, ist Aufgabe der Eltern, Erzieher:innen, Pädagog:innen und Essensbegleiter:innen.

PHASE DER ESSENTWICKLUNG	EINFLUSSFAKTOREN AUF DIE ESSENTWICKLUNG
<i>Vor der Geburt</i>	Das Baby bekommt erste sensorische Eindrücke über das Fruchtwasser, das bereits Aromastoffe der mütterlichen Ernährung enthält (Hörmann-Wallner et al., 2020).
<i>Von Geburt an</i>	<ul style="list-style-type: none"> • hat der Mensch eine natürliche Vorliebe für Süßes und eine Abneigung gegen bitteren und sauren Geschmack (Ellrott, 2010). • besitzt der Mensch die Fähigkeit, auf das natürliche Hunger- bzw. Sättigungsgefühl zu achten (AGES, BMG & HVB, 2014). • sind Lebensmittelaversionen möglich (Ellrott, 2010).
<i>In der Stillzeit</i>	Flüchtige Aromastoffe und Nahrungskomponenten der mütterlichen Ernährung aromatisieren die Muttermilch (Hörmann-Wallner et al., 2020).
<i>Mit der B(r)eikostfütterung</i>	Aroma- und Geschmackskomponenten in der B(r)eikost prägen das sensorische Empfinden (Hörmann-Wallner et al., 2020).
<i>Kleinkind</i>	Die Ernährung am Familientisch prägt das frühkindliche Essverhalten (Hörmann-Wallner et al., 2020).
<i>Kind</i>	Essen hat auch die Funktion von Bindung, Ablösen von Bezugspersonen und trägt zur Autonomie der Kinder bei (Juul, 2021).
<i>Schulkind</i>	Die Bereitschaft zum Experimentieren wird größer. Es ist ein guter Zeitpunkt, dem Kind mehr Kontrolle und Entscheidungen über das Essen zu geben (Rützler, 2007).
<i>Jugendliche</i>	Das Essverhalten in der Jugend wird durch Identitätsentwicklung, Ablösung, Integration und die soziokulturelle Abgrenzung beeinflusst (Ellrott, 2010). In der Jugendphase festigt sich das genderspezifische Essverhalten, aber auch die Bedeutung von Peergroups und deren Lebensstil nimmt zu. In diesem Lebensabschnitt gewinnen auch Regeln und Maßstäbe für das Schönheitsideal an Bedeutung und die Neigung zu einem kontrolliertem Essverhalten (Bartsch, 2010).
<i>Wesentliche Aspekte der Geschmacksprägung sind</i>	<ul style="list-style-type: none"> • der „mere exposure effect“, der besagt, dass Kinder wiederholt Speisen und Lebensmittel essen, die sie bereits kennen (Ellrott, 2010). • die Ablehnung von „neuen“ Lebensmitteln (Neophobie) - diese ist entwicklungsphysiologisch normal (KErn, 2015) • die „spezifisch sensorische Sättigung“: Diese verhindert, dass wir uns einseitig ernähren und Vielfalt im Essalltag bevorzugen (Ellrott, 2010)

Einflussfaktoren vom kinder.kulinarik.weg.tirol auf die Essentwicklung

Ab dem Eintritt in Kinderkrippe, Kindergarten oder Schule nehmen Personen außerhalb der Familie Einfluss auf die Essentwicklung der Kinder und Jugendlichen, die sich im Sinne vom kinder.kulinarik.weg.tirol um eine nachhaltige Ernährungskultur der Kinder und Jugendlichen in Tirols Bildungseinrichtungen – g’sundheitsförderlich, g’schmackig und gemeinsam kümmern und Verantwortung übernehmen. Was in Tirols Bildungseinrichtungen auf den Teller der Kinder und Jugendlichen kommt, und wie diese beim Essen begleitet werden (Ellrott, 2010).



EINFLUSSFAKTOREN	ERLÄUTERUNG
<i>Die Erwachsenen übernehmen Verantwortung für das Speisenangebot, aus dem die Kinder und Jugendlichen selbst wählen, was sie essen wollen und was nicht.</i>	„Im Spannungsfeld zwischen sehr restriktiver und ‚freier‘ Ernährungserziehung und -sozialisation hat sich als Alternative bewährt, dass einerseits die Erwachsenen die Verantwortung für das Angebot übernehmen und die grundlegende Orientierung und damit verbundenen Regeln festlegen. Die Vermittlung dieser Regeln erfolgt andererseits aber in einer Weise, die die Positionen und Interessen des Kindes ernst nimmt und - soweit möglich - auch aufnimmt (Schmidt, 2009). Wenn das Kind sich wertgeschätzt fühlt, in seinen Interessen beachtet wird und gleichzeitig nicht durch eine ‚Selbstbestimmung‘ überfordert wird, bekommt es zugleich Sicherheit und Freiheit. Bezogen auf das Essen heißt dies: Einem Kind sollte weder etwas aufgezwungen werden, noch sollte es alles bestimmen dürfen, was angeboten wird. Kinder benötigen ein Wahlangebot, das Erwachsene verantworten.“ (Juul, 2002; Schmidt, 2009). (Methfessel et al., 2021, S. 120).
<i>Die Speisen müssen an die Essentwicklung angepasst sein.</i>	„Kinder müssen essen und lernen zu essen.“ (Methfessel et al., 2021, S. 17). Es kann eine Phase in der Essentwicklung von Kindern geben, in der sie es nicht mögen, wenn sich unterschiedliche Lebensmittel berühren bzw. gemischt in einer Speise verkocht werden. Ein Speisenangebot, bei dem die Kinder die unterschiedlichen Lebensmittel einzeln kennenlernen können, um so auf den Geschmack zu kommen, könnte eine mögliche Variante sein (Bartig-Prang, 2020).
<i>Das Essensangebot muss qualitativ hochwertig und biologisch angebauten Lebensmitteln aus der Region sein.</i>	„Empfehlung: Die Lebensmittel stammen möglichst zu 100 % aus der Region, wobei Obst und Gemüse in erster Linie saisonal verwendet werden.“ (Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung, o. J.). Für Lebensmittel die nicht aus der Region zur Verfügung gestellt werden können, gilt es kurze und transparente Wertschöpfungsketten zu beachten
<i>g’sundheitsförderlich, g’schmackig und gemeinsam</i>	Der generelle Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit ist offensichtlich. (...) Zwei Erkenntnisse sind klar: 1. Die Verpflegung soll vorrangig pflanzlich, vielseitig und mit möglichst gering industriell verarbeiteten Lebensmitteln gestaltet werden. Dabei soll auf ein Gleichgewicht von Energiebedarf und -zufuhr geachtet werden. 2. Der Ess- und Lebensstil beeinflusst entscheidend die Gesundheit und ist ein wesentlicher Einflussfaktor auf Ernährungsrisiken (Mozaffarian, 2016; (Methfessel et al., 2021, S. 137).



**g’sundheitsförderlich
=
bunt & ausgewogen**



**g’schmackig
&
genussvoll**



gemeinsam

Schritt für Schritt am kinder.kulinarik.weg.tirol

**WIRKUNG
NACH
AUSSEN**



IMPULS

Die Akteur:innen des Esskulturteams,
die in unserer Bildungseinrichtung/
Gemeinde den kinder.kulinarik.weg.tirol
gehen, sind ...

Verpflegungsbeauftragte:r

→ koordiniert
→ ist die Stimme der Kinder

Name des/der Verpflegungsbeauftragte/n _____

Erreichbar unter _____

Erhalter:in

Name des/der Akteur:in _____

Erreichbar unter _____

Aufgaben _____

Nahtstelle mit _____

Leitung der Bildungseinrichtung

Name des/der Akteur:in _____

Erreichbar unter _____

Aufgaben _____

Nahtstelle mit _____

Verpfleger:in

Name des/der Akteur:in _____

Erreichbar unter _____

Aufgaben _____

Nahtstelle mit _____

Team Pädagog:in, Mittagstischzubereiter:in, Assistent:in

Name des/der Akteur:in _____

Erreichbar unter _____

Aufgaben _____

Nahtstelle mit _____

Elternvertreter:in

Name des/der Akteur:in _____

Erreichbar unter _____

Aufgaben _____

Nahtstelle mit _____

Bäuerin/Bauer

Name des/der Akteur:in _____

Erreichbar unter _____

Aufgaben _____

Nahtstelle mit _____

„DIE KINDER & JUGENDLICHEN ...
...geben Feedback
...sind im Austausch mit der/dem
Verpflegungsbeauftragten

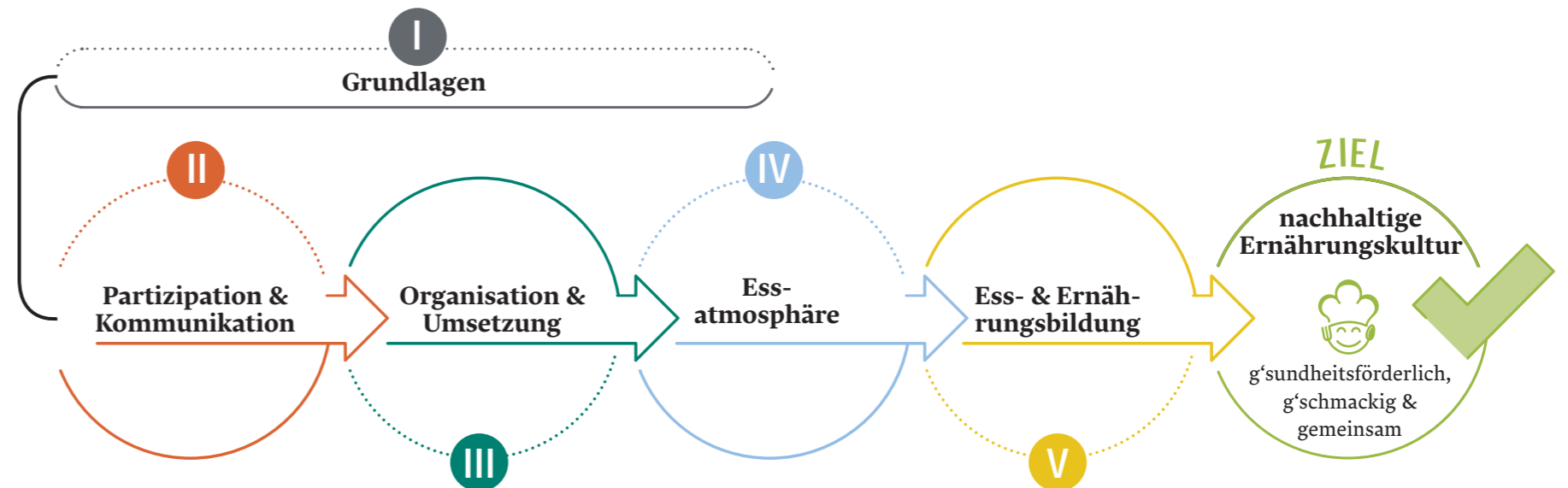
Abbildung 3: Akteure

Checklisten zu den Handlungsfeldern I–V

Die Checklisten stecken den Weg für die Bildungseinrichtungen ab. Sie dienen als Instrument zur Sichtbarmachung des Ist-Zustandes und um Gelungenes und Entwicklungspotenziale aufzuzeigen.

Verwendung der Checklisten: Geht gemeinsam als Esskulturteam die Orientierungsmerkmale in den 5 Handlungsfeldern durch und wählt die für euch passende Option aus.

Die 5 Handlungsfelder im kinder.kulinarik.weg.tirol
geben Orientierung und führen zum Ziel



I Grundlagen

Nachhaltige Ernährungskultur gelingt, wenn die Rahmenbedingungen in den Bereichen Finanzierung, Infrastruktur, Lebensmittelbeschaffung und -verarbeitung berücksichtigt werden. Die Akteur:innen – besonders der Erhalter und der Verpfleger – schaffen Schritt für Schritt die Basis dafür.

ORIENTIERUNGSMERKMALE	ja	nein	teilweise	n. b.*
1 Verpflegungsangebote werden in der Bildungseinrichtung ermöglicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Die finanziellen Ressourcen entsprechen den Anforderungen für die Umsetzung eines gelingenden Verpflegungsangebotes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Finanzielle Ressourcen zur Umsetzung von Ernährungsimpulsen stehen zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Es gibt keine Werbung für Lebensmittel und Getränke an den Bildungseinrichtungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Die Ausstattung und Einrichtung des Speiseraums sind altersgerecht und gewährleisten angenehme Esssituationen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Entnahmestellen für Trinkwasser sind vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Die Verpflegung richtet sich nach den in Österreich vorhandenen Empfehlungen (BMSGPK, 2022) bzw. nach der Empfehlung des Bundeslandes, falls vorhanden und umfassender.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 Das Jausenangebot orientiert sich an der Leitlinie Schulbuffet (BMG, 2015).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 Etwaig vorhandene Getränke- und Snackautomaten sind nach den Kriterien der Leitlinie Schulbuffet bzw. nach dem SIPCAN Getränkeautomaten-Check Mindestkriterien (SIPCAN, 2022a) bzw. dem SIPCAN Snackautomaten-Check Mindestkriterien (SIPCAN, 2022c) befüllt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 Beim Verpflegungsangebot werden die Grundsätze der nachhaltigen Ernährung berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ja	nein	teilweise	n. b.*
11 Der Anteil von biologischen Lebensmitteln wird erhöht und regionale und biologische Produkte werden bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12 Der Verpflegungsdienstleister kennt den naBe-Aktionsplan und orientiert sich mittelfristig an den darin festgelegten Zielen (Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung, o. J.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13 Die Herkunft der Lebensmittel ist in der Bildungseinrichtung transparent und nachvollziehbar entsprechend den gesetzlichen Vorgaben der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14 Gering verarbeitete Produkte werden bevorzugt und bilden die Basis der Verpflegungsangebote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15 Gütesiegel (lt. Nabe Aktionsplan „Österreich isst regional“), die einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten, werden berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16 Maßnahmen zur Müllreduktion werden umgesetzt und weiter optimiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17 Bei der Geräteausrüstung wird auf Ressourceneffizienz hinsichtlich Langlebigkeit, Reparaturmöglichkeiten, Energie- und Wasserverbrauch geachtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18 Produktionsabläufe werden energetisch optimiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19 Wareneinsatz und Lagerung sind lebensmittelrechtlich sorgfältig und ressourcenschonend optimiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20 Maßnahmen für eine möglichst vollständige Lebensmittelverwendung und die Reduktion von Lebensmittelabfällen werden umgesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*derzeit nicht beantwortbar



Personalqualifikation und Schulung von Multiplikator:innen	ja	nein	teilweise	n. b.*
21 Das Küchenteam nimmt regelmäßig an Fortbildungsmaßnahmen zur Gewährleistung einer gesundheitsförderlichen und ressourcenschonenden Verpflegung für Kinder und Jugendliche teil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22 Das Team „Pädagog:innen, Mittagstischzubereiter:innen, Assistent:innen“ professionalisiert sich in Ernährungspädagogik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygienemaßnahmen bzw. -richtlinien	ja	nein	teilweise	n. b.*
23 Die gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene-Leitlinien werden umgesetzt. (BMSGK, o. J.-a)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 Die gesetzlich vorgeschriebenen Personalschulungen werden umgesetzt. (BMSGPK, o. J.-b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25 Die entsprechenden „Leitlinien zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln werden umgesetzt. (BMSGPK, o. J.-c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26 Die gesetzlich vorgeschriebene Allergenkennzeichnung wird umgesetzt. (schriftlich oder mündlich lt. BMSGPK)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

In Finnland ist der positive Zusammenhang von schulischer Verpflegung zur Bildung und zum Lernen der Kinder und Jugendlichen erkannt worden (Ministry for Foreign Affairs of Finland and Finnish National Agency for Education, 2019).

Im Handlungsfeld Grundlagen wird auf die nationalen Standards und Empfehlungen und die regionalen Strategien und Anforderungen Bezug genommen, diese haben Relevanz für den kinder.kulinarik.weg.tirol. Eine Übersicht finden Sie auf Seite 33 ff.

Impulse für die Umsetzung

• Herkunft von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung



• Raum und Ambiente: hell, freundlich, schallgedämmt, belüftet, ...



• Regionale, saisonale und biologische Lebensmittel bevorzugen
Gütesiegel und Logos zu nachhaltiger Beschaffung in Österreich und Tirol



Qualität Tirol



nabe

• Bio-regionale Beschaffung bäuerlicher Lebensmittel in Tirol



Bio-Austria



Tiroler Bauernprodukte

• Lebensmittelmüll vermeiden
z. B. durch optimierte Portionsgrößen, freie Speisenkomponentenwahl, strukturierte Rückmeldungen etc. Beratung und Monitoring in der Großküche



e-learning



United Against Waste

• Werbeumfeld von Kindern und Jugendlichen
Studienbericht „Einblick in das digitale Werbeumfeld von Kindern und Jugendlichen“



• Produktionsabläufe hinsichtlich Energie- und Wasserverbrauch optimieren



• Angebot am Schulbuffet optimieren



Leitlinien Schulbuffet

• Hygiene in der Großküche



Partizipation und Kommunikation

Mit der Esskultur und der Verpflegung in Bildungseinrichtungen sind vielfältige Anforderungen seitens der verschiedenen Akteur:innen verbunden. Eine gelungene Verpflegung lässt sich nur dann erfolgreich realisieren, wenn Betroffene zu Beteiligten werden und zur Umsetzung des Esskulturkonzepts beitragen. Für das Gelingen ist die Kommunikation an den Schnittstellen und über das Angebot ein entscheidender Aspekt.

ORIENTIERUNGSMERKMALE	ja	nein	teilweise	n. b.*
27 Alle Akteur:innen im Esskulturteam und deren Aufgaben sind festgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 Es gibt eine vereinbarte Möglichkeit zum Austausch bezüglich der Esskultur und Verpflegung zwischen allen Akteur:innen mindestens 1x/Jahr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29 Eine für die Esskultur und Verpflegung verantwortliche Person ist beauftragt und koordiniert die Kommunikation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30 Ein Ernährungskulturkonzept für die Bildungseinrichtung ist erstellt und mit allen Akteur:innen vereinbart.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31 Das Ernährungskulturkonzept der Bildungseinrichtung orientiert sich an den Aspekten der nachhaltigen Ernährung und ist im Leitbild verankert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32 Das Ernährungskulturkonzept wird aktiv an die Interessensgruppen kommuniziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33 Eltern werden zum Verpflegungsangebot regelmäßig informiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34 Die Akteur:innen werden in Entscheidungsprozesse zum Verpflegungsangebot eingebunden und informiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35 Das Team - Pädagog:innen, Mittagstischzubereiter:innen und Assistent:innen - entwickeln eine gemeinsame Haltung zur Esskultur in der Einrichtung, die im Ernährungskulturkonzept verankert ist und identifizieren sich mit dieser Haltung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36 Das Ernährungskulturkonzept ist ein fixer Tagesordnungspunkt in den Teambesprechungen der Bildungseinrichtung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37 Der Speiseplan ist im Vorhinein verfügbar und für alle einsehbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ja	nein	teilweise	n. b.*
38 Der Speiseplan ist für alle Beteiligten verständlich gestaltet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39 Über den Speiseplan wird mit den Kindern und Jugendlichen kommuniziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40 Es gibt eine (strukturierte) Rückmelde-möglichkeit der Akteur:innen in der Bildungseinrichtung an den Verpfleger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
41 Die Kinder und Jugendlichen haben die Möglichkeit, Feedback zur Verpflegung zu geben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42 Die Kinder und Jugendlichen werden mit ihren Bedürfnissen und Fähigkeiten aktiv in die Gestaltung des Essalltags und die Zubereitung eingebunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43 Anregungen von Kindern und Jugendlichen, Eltern/Erziehungsberechtigten und verantwortlichen Akteur:innen werden vom Verpfleger umgesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44 Das Personal des Verpflegungsbetriebs ist in der Bildungseinrichtung präsent und trägt den pädagogischen Auftrag mit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45 Die Mittagstischzubereiter:innen sind im pädagogischen Team integriert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46 Die landwirtschaftlichen Betriebe kooperieren mit dem Verpfleger und den Bildungseinrichtungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*derzeit nicht beantwortbar

Hintergrund

Partizipation der Akteur:innen bedeutet nicht nur Teilnahme, sondern auch aktive Teilhabe (Entscheidungskompetenz) bei allen wesentlichen Fragen der Gestaltung der Esskultur in der Bildungseinrichtung (Gütesiegel Gesunde Schule Tirol, 2021). Die beteiligten Personen sollen befähigt werden, ihre eigenen Bedürfnisse zu formulieren und Wünsche, Ideen und Vorstellungen bei der Gestaltung der Esskultur einzubringen (Empowerment). Partizipation ist ein Entwicklungsprozess, bei dem die beteiligten Personen zunehmend Kompetenzen gewinnen, um aktiv Einfluss auf Entscheidungen nehmen zu können. Partizipation erfordert gute Besprechungs- und Informationssysteme und ist im Regelfall auch mit einem erhöhten Zeit- und Personalaufwand verbunden. Gelebte Partizipation fördert Veränderungsbereitschaft, eröffnet innovative Lösungswege, motiviert zur aktiven Beteiligung an der Qualitätsentwicklung und ist damit der entscheidende Erfolgsfaktor. Kinder, Eltern, Verpfleger:innen, Leiter:innen der Bildungseinrichtung, Pädagog:innen, Assistent:innen, Mittagstischzubereiter:innen, Erhalter:innen, Reinigungskräfte, Kooperationspartner, usw. an der Gestaltung der Esskultur zu beteiligen, bedeutet vor allem, dass die Leitung des Esskulturteams partizipative Entscheidungsbildung als Führungsaufgabe versteht. Denn g'sundheitsförderliche, g'schmackige und gemeinsame Esskultur bedeutet Veränderung – und Veränderung ohne Partizipation schafft oft Widerstände.

Ein Zugeständnis an Entscheidungsmacht verortet die Position der Kinder neu, was nicht bedeutet, sich allen „Wünschen“ zu beugen. Vielmehr sollen Kinder als Verhandlungspartner:innen ernst genommen werden. Ihrer Perspektive soll Platz geschaffen und Wertschätzung entgegengebracht werden. Normative Vorgaben durch Erwachsene sind dadurch nicht ausgeschlossen, aber sie müssen verhandelbar bleiben (Jansen, 2021).



Abbildung 5: Partizipation und Kommunikation (Verena Gritsch, 2022)

» Wenn Kinder aufhören zu kooperieren, dann wurde entweder ihre Kooperationsbereitschaft überstrapaziert oder ihre Integrität verletzt. Es geschieht niemals, weil sie nicht kooperieren wollen. «
Jul, 2021

Ein Zugeständnis an Entscheidungsmacht verortet die Position der Kinder neu, was nicht bedeutet, sich allen „Wünschen“ zu beugen. Vielmehr sollen Kinder als Verhandlungspartner:innen ernst genommen werden. Ihrer Perspektive soll Platz geschaffen und Wertschätzung entgegengebracht werden. Normative Vorgaben durch Erwachsene schließt dies nicht aus, aber sie müssen verhandelbar sein (Jansen, 2021). Wenn wir Essen als Raum demokratischen Lernens kultivieren wollen, dann müssen wir auch gesprächsbereit, konfliktbereit und kompromissbereit sein! Kinder müssen Fragen und Einwände haben dürfen. Dann lautet die elementare Frage: „Sind wir bereit, uns als Erwachsene so zur Verfügung zu stellen?“ Das heißt auch: „Sind wir bereit, Macht abzugeben?“ Das braucht ein neues pädagogisches Selbstverständnis. („Die Mensa - mehr als ein Sättigungsraum“, 2021)

Impulse für die Umsetzung

- Kooperationen zwischen den Akteur:innen und Expert:innen pflegen und initiieren
- Feedbackinstrumente für die Kommunikation zwischen den Akteur:innen einsetzen
- Begleitmaterial zum kinder.kulinarik.weg.tirol verwenden:
 - Kinderfragebogen einsetzen
 - Landkarte der beteiligten Akteur:innen befüllen
 - Elternfragebogen einsetzen
- Fragestunde mit dem Küchenteam in der Bildungseinrichtung ermöglichen
- Synergien mit QMS (Schule) oder anderen Qualitätsentwicklungsprogrammen nutzen
- Fortbildung zur Leitbildentwicklung mit dem Fokus auf das Ernährungskonzept durchführen
- Speiseplan als Aushang oder auf der Webseite für Eltern, Kinder und Jugendliche zur Verfügung stellen
- Regelmäßig „runde Tische“ zur Esskultur organisieren
- Unter dem Motto „Tue Gutes und rede darüber“ das Ernährungskulturkonzept nach außen kommunizieren und sichtbar machen. z. B. Aktionstage, Schwerpunktwochen, ...
- Workshops, die eine Beteiligung an Entscheidungen ermöglichen, durchführen

Organisation und Umsetzung

Für eine bedarfsgerechte und ausgewogene Ernährung im Setting Kindergarten und Schule braucht es einerseits ein entsprechendes Speisen- und Getränkeangebot, aber auch optimale Bedingungen für die praktische Umsetzung im Alltag. Aktuelle Empfehlungen und wissenschaftliche Erkenntnisse müssen in die Strukturen und Abläufe bei allen Beteiligten integriert werden um die Mahlzeiten und die Essenskultur genussvoll und attraktiv gestalten zu können

ORIENTIERUNGSMERKMALE	ja	nein	teilweise	n. b.*
Gestaltung des Verpflegungsangebots				
47 Die Jause entspricht den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen und den ernährungsphysiologischen Anforderungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
48 Die Menüplanung orientiert sich an ernährungswissenschaftlichen Qualitätsstandards und gewährleistet zielgruppenspezifische, sensorische Anforderungen für Kinder und Jugendliche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49 Im Menüplan werden traditionelle Gerichte sowie kulturelle und individuelle Aspekte berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50 Bei der Menüplanung wird durch einen periodischen Wechsel die Abwechslung und Vielfalt der Speisen gewährleistet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51 Neue Lebensmittel und Speisen werden angeboten und die Rückmeldung zur Akzeptanz wird regelmäßig eingeholt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52 Unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und kulturellen Hintergrund kann das Verpflegungsangebot genutzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
53 Es gibt die Möglichkeit und Motivation Wasser zu trinken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54 Eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ess- und Trinkkultur wird im Alltag und bei besonderen Anlässen gelebt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
55 Der Konsum gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Speisen und Getränke wird durch gezielte Strategien unterstützt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vorbereitung und Durchführung der Mahlzeiten	ja	nein	teilweise	n. b.*
56 Das Team - Pädagog:innen, Mittagstischzubereiter:innen, Assistent:innen - ist in den Prozess von der Aufbereitung bis zur Ausgabe der Speisen eingebunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57 Die Speisen werden appetitlich angerichtet und ansprechend präsentiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58 Bei der Ausgabe der Speisen bzw. im Buffetbetrieb werden Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen umgesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59 Die Kinder und Jugendlichen werden zum Probieren der Speisen ermuntert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60 Den Kindern und Jugendlichen wird die selbstbestimmte Wahl der Essensmenge ermöglicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
61 Fett-, Salz- und zuckerreiche Speisen bzw. Lebensmittel und zuckerreiche Getränke werden nicht angeboten oder eher im Hintergrund positioniert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
62 Die Ausgabesituation bei den Mahlzeiten (Jause und Mittagstisch) ist für die Kinder und Jugendlichen bedürfnisorientiert und strukturiert organisiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zeitliche Planung der Mahlzeiten				
63 Es ist zielgruppenspezifisch ausreichend Zeit für die Mahlzeiten, Händewaschen und Abräumen eingeplant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64 Bewegungspausen bzw. Ruhepausen werden vor oder nach dem Mittagessen angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*derzeit nicht beantwortbar

Hintergrund

Eine bedarfsgerechte Verpflegung, ein zielgruppenspezifisches Speisen- und Getränkeangebot und eine attraktive Essatmosphäre sind die wesentlichen Pfeiler, um ein praxiserprobtes Konzept für die Schulverpflegung zu etablieren und zeitgemäß weiterzuentwickeln.



Abbildung 6: Organisation und Umsetzung (Birgit Wild, 2022)

FRÜHSTÜCK UND JAUSE

für 4- bis 10-Jährige

MEHR ENERGIE DURCH ZWISCHENMAHLZEITEN

Mit einer Jause am Vor- und Nachmittag zwischen den 3 Hauptmahlzeiten kommt Ihr Kind fit durch den Tag!

E N E R G I E

6:30 7:00 9:00 12:00 15:00 18:00 20:30

Frühstück Mittagessen Abendessen

DAS OPTIMALE FRÜHSTÜCK

Die erste Mahlzeit am Tag ist wichtig, um die Energie- und Nährstoffspeicher wieder aufzufüllen. Ein ideales Frühstück besteht aus:

⚠ Zuckerkhaltige Lebensmittel sollten nur selten auf den Frühstückstisch kommen.

Wasser oder Früchtetee

Getreide

Milchprodukt

Obst & Gemüse

- Frühstücken Sie gemeinsam in einer ruhigen Atmosphäre.
- Planen Sie genug Zeit ein.
- Ihr Kind hat keinen Hunger? Bieten Sie ihm ein Glas Milch, Wasser oder Tee an und geben Sie ihm eine umfangreichere Pausenbox mit.

DIE IDEALE JAUSE

⚠ Das eignet sich nicht gut als Jause!

Getränke

Getreide

Gemüse, Obst, Nüsse und Samen

Eiweißquelle

- Mit einer Kühltasche bleibt die Jause unterwegs frisch.
- Entscheiden Sie gemeinsam, was in die Box kommt.
- Schneiden Sie Obst und Gemüse in Stücke.

Weitere Tipps finden Sie im Video „Gesunde Jause für 4- bis 10-Jährige“. Rezeptideen gibt es in der Broschüre „Gesunde Jause von zu Hause“.

Medieninhaber und Herausgeber: AGES. Grafische Gestaltung: Katharina Petsche Design & Animation www.katharinapetsche.com. © AGES, BMSGPK & DVSV

Abbildung 7: Frühstück und Jause - Richtig Essen von Anfang an (AGES, BMSGPK & DVSV, 2021)

Impulse für die Umsetzung

- Hintergrundwissen zu "Meine Jause" nutzen
- Infobroschüre zur Jause
- Ernährungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche berücksichtigen
- Angebot in Getränkeautomaten optimieren
- Erstellung eines Speiseplanes, der an die Essentwicklung der Kinder angepasst ist („Picky Eaters“ – Speisekomponenten werden separat gekocht, damit sie den Kindern in „Trennkost“ angeboten werden können) (Bartig-Prang, 2020)
- Rezeptdatenbanken und Speisepläne werden optimiert
- Orientierung an den aktuellen Qualitätsstandards zur Gemeinschaftsverpflegung im Setting Schule
- Es werden bevorzugt regionale Lebensmittel verwendet und angeboten.
- Pflanzlichen Lebensmitteln den Vorzug geben
- Lebensmittel und Genussmittel werden nicht als Erziehungsmittel eingesetzt.

Essatmosphäre

Eine gute Essatmosphäre ist der Gelingensfaktor für die Akzeptanz der Verpflegung und der Entwicklung von gesundheitsförderlichen Essgewohnheiten und Genussfähigkeit. Das Team – Pädagog:innen, Mittagstischzubereiter:innen, Assistent:innen – ist für eine entspannte Essatmosphäre bei den Mahlzeiten verantwortlich. Die Essatmosphäre wird von den Faktoren Beziehungen, Zeiten und Räume gestalten geprägt und kommt als Tischkultur bei jeder Mahlzeit zum Ausdruck. Die Gesamtheit aller Faktoren ist als Esskultur der Bildungseinrichtung zu verstehen, welche in der Essatmosphäre spürbar und an der Zufriedenheit der Kinder und Jugendlichen erkennbar ist.

ORIENTIERUNGSMERKMALE	ja	nein	teilweise	n. b.*
Beziehungen gestalten				
65 Das Team – Pädagog:innen, Mittagstischzubereiter:innen, Assistent:innen – sorgen für eine kinderfreundliche und gastorientierte Atmosphäre bei den Mahlzeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
66 Die Situationen im Essalltag werden auf Basis von pädagogischen Grundkenntnissen begleitet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67 Gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen wird eine Tisch- und Esskultur in der Bildungseinrichtung gestaltet und gelebt, die sich an gemeinsamen Werten orientiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68 Die Kinder und Jugendlichen werden vom Team motiviert, ihre Genussfähigkeit und Essgewohnheiten zu entwickeln.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
69 Das Team – Pädagog:innen, Mittagstischzubereiter:innen, Assistent:innen – nimmt die Vorbildwirkung bewusst wahr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
70 Es gibt gemeinsam vereinbarte Regeln bei den Mahlzeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
71 Das Team – Pädagog:innen, Mittagstischzubereiter:innen, Assistent:innen – isst bei den Mahlzeiten nach Möglichkeit mit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
72 Tischgespräche werden auf Augenhöhe und mit positiven Emotionen geführt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

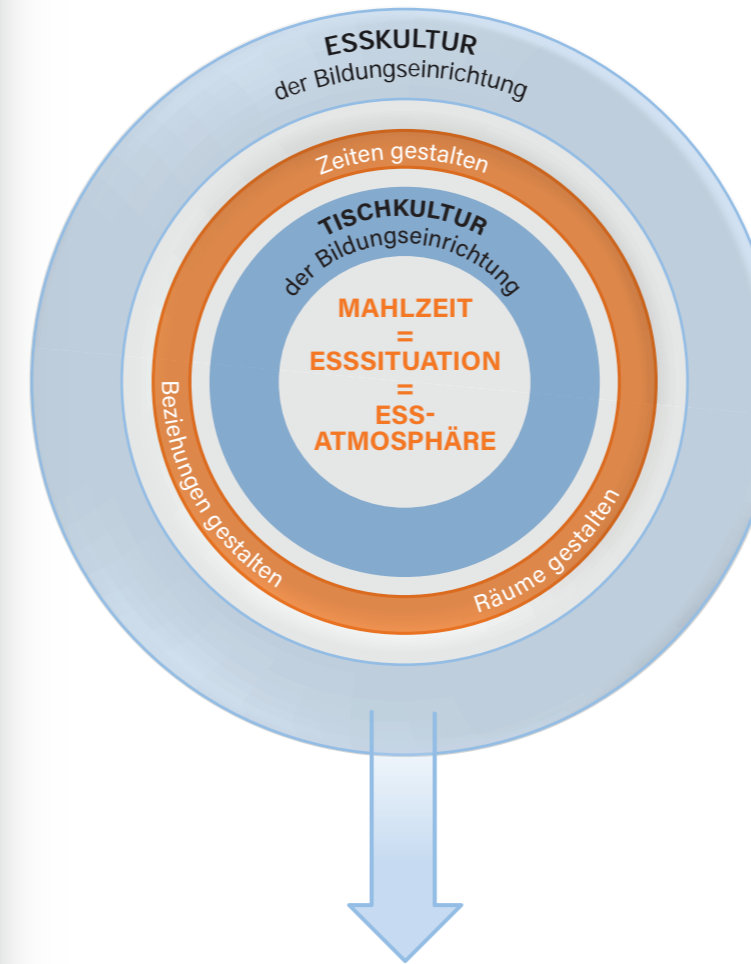
Räume gestalten	ja	nein	teilweise	n. b.*
73 Die Kinder und Jugendlichen werden altersentsprechend in die Gestaltung des Speiseraums zur Erhöhung der Identifikation einbezogen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
74 Die Raumgestaltung (-akustik) ermöglicht eine ungestörte Esssituation und trägt zur Akzeptanz des Essens bei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
75 Die Wahl des Sitzplatzes dürfen die Kinder und Jugendliche grundsätzlich selbst treffen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zeiten gestalten				
76 Die Esssituationen bieten Raum für Gespräche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
77 Die Essenszeiten werden an die Entwicklungsbedürfnisse bei der Strukturierung des Tagesablaufs angepasst.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
78 Für die Mitwirkung der Kinder und Jugendlichen sind bei der Zubereitung oder Gestaltung der Mahlzeiten Zeiträume vorgesehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
79 Rituale strukturieren den Ablauf der Mahlzeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
80 Dem Team – Pädagog:innen, Mittagstischzubereiter:innen, Assistent:innen – sind Tipps und Methoden, um eine gute Essatmosphäre für Kinder und Jugendliche zu schaffen, bekannt und diese werden umgesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*derzeit nicht beantwortbar



Hintergrund

„Die Essatmosphäre hat einen wesentlichen Einfluss auf Essensmenge, Lebensmittelauswahl und Präferenzen der Kinder.“ (Stroebele & De Castro, 2004) Durch eine bewusste Gestaltung von Esssituationen wird die *Gemeinschaftsverpflegung zu einer positiven Erfahrung für die Kinder und das Team, die ihren Bedürfnissen und Entwicklungsschritten gerecht wird. Mit gemeinsamen Mahlzeiten sollen positive Emotionen und Genuss verbunden sein, die keinen Gegensatz zu den Faktoren „Gesund“ und „Schmackhaft“ bilden.* (Methfessel et al., 2021)



ESSGEWOHNHEITEN
UND
GENUSSFÄHIGKEIT

Abbildung 9: Gabriele Bogner-Steiner (2022)

Esskultur ist in der Essatmosphäre erlebbar und spürbar

Jede Mahlzeit bzw. Esssituation ist eine ästhetische, soziale und kulturell gelebte Handlung, die als Tischkultur erlebt wird („Ich habe Hunger! Essenssituationen kinderorientiert gestalten“, o. J.) und durch die folgenden 3 Faktoren geprägt ist:

- 1. Beziehungen gestalten wird erlebbar und spürbar durch**
 - Wahrnehmen des pädagogischen Auftrags
 - pädagogisches Handeln
 - Werte und Normen
 - Regeln und Aufsicht
 - Haltung als Gastgeber – Kind und Pädagog:innen/ Team sind Gäste
 - Vorbildwirkung
 - Tischgespräche und Emotionen
- 2. Zeiten gestalten wird erlebbar und spürbar durch**
 - sich beteiligen können am Essalltag
 - Selbstbestimmung in der zeitlichen Gestaltung der Mahlzeiten
 - Rituale
 - dem Essen einen Wert geben durch die Zeit, die dafür eingeräumt wird in Anbau, Beschaffung, Zubereitung und Verzehr
 - getrennte Zeiten für Essens- und Bewegungspausen
 - Ermöglichen von Mitwirkung
- 3. Räume gestalten wird erlebbar und spürbar durch**
 - die Lautstärke (Lärm)
 - die Mitgestaltung des Raumes
 - die Nutzungsmöglichkeiten des Raumes
 - die kindgerechte Ausstattung
 - die familiäre Gestaltung
 - das Ermöglichen von Mitwirkung

Impulse für die Umsetzung

- Orientierung am Leitfaden Werte bilden, Werte leben



- Esskultur-Konzept der Bildungseinrichtung im Team erstellen
- Qualifizierungsimpulse im Team zu einem gemeinsamen Werteverständnis und Essensregeln durchführen
- Die Haltungen im Team werden reflektiert und eine wertschätzende Haltung etabliert
- Die Anzahl der Regeln dem Entwicklungsstand der Kinder entsprechend festlegen
- Rituale im Essalltag fix verankern
- Gemeinsame Raumgestaltung (Dekoration)
- Essplatz z. B. mit Serviettenring und Tischset personalisieren.
- Professionalisierung des Teams

Ess- und Ernährungsbildung

Die Ess- und Ernährungsbildung spielt bei der bestmöglichen Entwicklung von Kindern eine wesentliche Rolle. Ernährungsbildung ist mehr als Wissen. Lernanlässe im Essensalltag ermöglichen Kindern, Bildung und Verpflegung als Einheit zu begreifen. Erwachsene sind Vorbilder, sollten Kindern und Jugendlichen aber auch in Bezug auf ihre Ernährung Mitgestaltungsmöglichkeiten bieten. Dazu brauchen wir Ernährungsbildungskonzepte, welche die Chance des Lernfelds Essen und Ernährung nutzen und Kinder in ihren Ernährungskompetenzen stärken.

ORIENTIERUNGSMERKMALE	ja	nein	teilweise	n. b.*
Integration in den Bildungsbereichen und den Tagesablauf/Unterricht				
81 Ess- und Ernährungsbildung ist im Qualitätsentwicklungsplan/ Konzeption verankert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
82 Ernährungsbildung ist formell in der Bildungseinrichtung verankert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
83 Es werden Lernanlässe gestaltet, die zur Entwicklung einer altersadäquaten Ernährungskompetenz beitragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
84 Bildungsanbieter, Vereine und engagierte Privatpersonen aus dem Umfeld der Kinder und Jugendlichen werden themenbezogen in die Ernährungsbildung integriert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
85 Lernfelder, die das Thema „Vom Feld auf den Teller“ aufgreifen, werden regelmäßig ermöglicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
86 Es gibt einen Garten/ ein Beet, wo Lebensmittel angebaut werden und Kinder und Jugendliche ihren Fähigkeiten entsprechend mithelfen können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
87 Die Gestaltung und Zubereitung von Mahlzeiten, Speisen und Lebensmitteln ist als Bildungsangebot fix verankert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
88 Positive Erfahrungen zum Thema Essen und Ernährung werden in Bildungsangeboten und Esssituationen ermöglicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*derzeit nicht beantwortbar



© Wilfmoos/Oss

Hintergrund

„Ziel einer gelungenen Ess- und Ernährungsbildung ist es, dass Kinder und Jugendliche am Ende ihrer Zeit in einer Bildungseinrichtung Essen und Ernährung kompetent und (soweit möglich) selbstbestimmt gestalten und dazu bewusst und verantwortlich handeln können. Diese Ziele schließen einzelne Erziehungsschritte - vor allem in den Bildungsstufen für die jüngeren Kinder - nicht aus; sie orientieren sich aber an Selbstbestimmung, der Befähigung zur Mitbestimmung und zur gesellschaftlichen Teilhabe.“ (Methfessel et al., 2021, S. 116, zitiert nach Schlegel- Matthies, 2016; Schlegel-Matthies et al., i. Vorb.)

„Durch eine bewegungseinschränkende Umwelt und adipogene Lebensbedingungen und Ernährungsweisen nimmt auch das Körpergewicht von Kindern z. T. in problematischem Maße zu.

Hier kann bereits die Kinderkrippe bzw. der Kindergarten einen Teil zur Prävention und Gesundheitsförderung beitragen. Bereits jüngere Kinder setzen sich mit ihrem Körperbild auseinander, weshalb auch (ernährungs)psychologische Aspekte für ein positives Selbstbild beachtet werden sollten. Kinder sollten „normale“ menschliche und Spielfiguren-Körperformen und die Vielfalt der Figuren und Körperentwicklungen wahrnehmen und lernen, zwischen (gesundheitsgefährdenden) Extremen und der Vielfalt des „Normalen“ zu unterscheiden. Darüber können sie auch lernen, ihren Körper zu kennen und zu verstehen, ihn zu achten und als ein „Wunderwerk der Natur“ zu sehen. Für ein „gesundes Aufwachsen“ sind Freude an gutem Essen und eine gute Körperbeziehung zentral (Lamers & Hoffmann, 2014; Schmidt, 2009, 2011). Die Bildungseinrichtung hat die Aufgabe, die Voraussetzungen dafür zu bieten.“ (Methfessel et al., 2021, S. 127)



Abbildung 10: Hendrik Strele (2022)

Am Ende des Tages muss eine gelungene Ess- und Ernährungsbildung vorhandene Lernanlässe nutzen und neue kreieren. Ziel ist es, unterschiedliche Fähigkeiten und Fertigkeiten von Kindern zu fördern und (weiterzu)entwickeln – mit Hirn, Herz und Hand lernt es sich auch in Sachen Essen und Ernährung am besten und nachhaltigsten.

„Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit bestärkt unser Vorhaben, da sich „eine gesundheitsförderliche Gestaltung der Schulverpflegung am wahrscheinlichsten dann günstig auf die Gesundheit und die schulischen Leistungen auswirkt, wenn sie als Teil eines gesamtschulischen Gesundheitsförderungskonzepts mit Maßnahmen anderer Bereiche (z. B. Ernährungsbildung, Bewegung) kombiniert wird.“ (AGES, BMSGPK & DVSV, 2021)

Impulse für die Umsetzung

- Themen rund um das Essen aufgreifen: Tiere und Pflanzen am Bauernhof, Kreislauf und Wege von Lebensmitteln, Lebensmittelabfälle vermeiden, gesundheitsorientierte Ernährung, Kochen, Esskultur, Genuss
 - Bauern stellen den Kindern und Jugendlichen ihre geernteten Produkte zur Verfügung, damit sie diese mit allen Sinnen erfahren können.
 - Bildungseinrichtungen ermöglichen die Verkostung von landwirtschaftlichen Produkten im Rahmen eines Lehrausganges zu einem Bauernhof.
 - Schwerpunkttag(e)/-wochen zum Thema „Essen“ - projektbezogene Unterrichtsstunden und/oder Aktivitäten

- Schulung der Genussfähigkeit, Sensorikschulungen, Emotionen, Sinnesschulung ermöglichen



Sinnesparcour

- Lerngärten nutzen
Unterstützung bei Aufbau und Umsetzung von Lern- und Schulgärten



- Bildungsangebote einsetzen (Workshops und/oder Materialien)



avomed Ernährungsprogramme



Feld:schafft



„Kinder essen gesund“



Land schafft Leben



Schule am Bauernhof



Seminarbäuer:innen



Südwind

- Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (KERN): Auf die Sinne fertig los... Komm' auf den Geschmack! Leitfaden zur Durchführung des Sinnesparcours (Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (KERN), 2015)

- Kindgerecht gestaltetes Büchlein zur gesunden Ernährung

- Orientierung an den Lehrplänen und Bildungsplan

Etappen-Bewertung

Hier findet ihr eine Tabelle zur übersichtlichen Darstellung aller Orientierungsmerkmale und könnt die Entwicklungsschritte festlegen.



Anleitung:

Bitte übertrag die Anzahl der erfüllten Merkmale und der nichterfüllten in die Übersicht und notiert erste Ideen für Entwicklungsschritte.

HANDLUNGSFELDER	Ist-Stand		Entwicklungspotenziale Entwicklungsschritte, die WIR beim Begehen anpacken wollen:
	Summe der ERFÜLLTEN Orientierungsmerkmale	Summe der NICHT erfüllten Orientierungsmerkmale	
Grundlagen (26)	_____	_____	_____
Partizipation und Kommunikation (20)	_____	_____	_____
Organisation und Umsetzung (18)	_____	_____	_____
Essatmosphäre (16)	_____	_____	_____
Ess- und Ernährungsbildung (8)	_____	_____	_____
Summe von 88	Summe	Summe	



Der Weg ist das Ziel

Der Weg zu einer nachhaltigen Ernährungskultur versteht sich als eine Tour, die aus mehreren Etappen und unterschiedlichen Etappenzielen besteht. Bei jeder Etappe wird der Weg leichter, weil bereits eine Basis gelegt ist und weniger Stolpersteine und Umwege das Vorankommen erschweren.

1. Etappenplanung

Die Bildungseinrichtungen gewähren den Tourbegleiter:innen einen Einblick in die Esssituationen und legen gemeinsam mit ihnen und dem Esskulturteam die Ziele und Maßnahmen fest.

2. Etappe gehen

Das Esskulturteam geht die geplante Weg-Etappe und wird dabei je nach Bedarf vom Team des kinder.kulinarik.weg. unterstützt, damit die Ziele erreicht werden.

3. Etappenziel erreicht

Am Etappenziel angekommen blicken die Akteur:innen zurück und tauschen sich mit den Esskulturteams aus den anderen Bildungseinrichtungen aus.

Gelungenes, Hindernisse und Erfolge werden ausgetauscht und neue Etappenziele geplant!



Ausblick

Die Akteur:innen, die sich in Tirol für eine nachhaltige Ernährungskultur einsetzen, arbeiten immer mehr zusammen für die Erreichung einer gemeinsamen Vision. Sie bringen ihre vielfältigen Kompetenzen ein, lernen gemeinsam weiter und bilden Allianzen, damit sich die positiven Wirkungen in den Bildungseinrichtungen bestmöglich entfalten können:

- ein gesundheitsförderliches Essverhalten als Beitrag zur Gesundheitsförderung
 - Qualitätssicherung und Qualitätssteigerung der Bildung und der Ganztagsbetreuung für Chancengleichheit und soziale Gerechtigkeit
 - Verantwortungsvolles Handeln für Nachhaltige Entwicklung
 - Kooperative nachhaltige Lebensmittelproduktion für regionale Wertschöpfung in einer intakten Umwelt
- Den Tiroler Kindern und Jugendlichen eine nachhaltige Ernährungskultur zu ermöglichen, ist eine wichtige Basis für ihr Leben. Dies Schritt für Schritt zu realisieren ist die Vision des kinder.kulinarik.weg.tirol.



„Stell dir eine Welt vor, in der Kinder im Alter von 4 bis 18 Jahren **g'schmackiges und g'sundheitsförderliches, echtes Essen in Bildungseinrichtungen zu essen bekommen.**“

Eine Welt, in der jedes Kind die Möglichkeit bekommt, **eine Ernährungsgestaltungskompetenz zu entwickeln**, die die Großartigkeit, die Herkunft und die Wirkung von Essen auf unsere Körper und die Chance, wie eine nachhaltige Ernährungskultur unser Leben retten kann, beinhaltet.“

Adaptiert von einem Zitat von Jamie Oliver



Inhaltliche Grundlagen & Quellen

AGES, BMG & HVB (Hrsg.). (2014). Basisliteraturbericht zur Ernährung für ein – bis dreijährige Kinder.

AGES, BMSGPK & DVSV (Hrsg.). (2021). Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen, Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung.

Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung (Hrsg.). (o. J.). 6 Spezifikationen für die Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen.

Amt der Tiroler Landesregierung. (2022). Leben mit Zukunft, Tiroler Nachhaltigkeits- und Klimastrategie, Maßnahmenprogramm 2022-2024.

BMLRT (Hrsg.). (2021). „Los geht's: Mehr Qualität auf unseren Tellern“, Leitfaden zur Lebensmittelbeschaffung für die Gemeinschaftsverpflegung und Gemeinden.

Bundesministerium Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (Hrsg.). (o. J.-a). Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Bundesministerium Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz. (o. J.-b). Leitlinie für die Personalschulung.

Bundesministerium Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz. (o. J.-c). Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln.

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA). (2018, November) Einführung der Beikost.



Büning-Fesel, & Angele, C. (2020). Sich trotz Komplexität ein Urteil bilden. *ernährung heute*, 4_2020.

Die Mensa—Mehr als ein Sättigungsraum. (2021, März). [von L. Rose]. *Slow Food Magazin*, 03–2021.

Ellrott, T. (2010, Mai). Essen will gelernt sein Ansatzpunkte für eine günstige Entwicklung des Essverhaltens im Kindes- und Jugendalter. *LCI Moderne Ernährung Heute*, Nr. 2.

Hörmann-Wallner, M., Staubmann, W., Aufschnaiter, A. L., Lampl, C., & Fuchs-Neuhold, B. (2020). Ernährungsforschung: Frühkindliche Geschmacksprägung. *Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin*.

Ich habe Hunger! Essenssituationen kinderorientiert gestalten. (o. J.). [von I. Kober-Murg & B. Parz-Kovacic]. *Essen in aller Munde, Unsere Kinder*(6/2016), S. 16.

Jansen, C. (2021). Essen an Schulen, Zur Positionierung von Kindern in den Verhandlungen zur Qualität von Verpflegungsangeboten“. In Pädagogisierung des Essens, Kinderernährung in Institutionen der Bildung und Erziehung, Familien und Medien.

Jesper Juul. (2021). Essen kommen, Familientisch -Familien-glück. Beltz Verlag.

Koerber, K., & Leitzmann, C. (2012). Vollwert-Ernährung Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung (11. Auflage). Karl F. Haug.

Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (KERN) (Hrsg.). (2015). Auf die Sinne fertig los... Komm' auf den Geschmack! Leitfaden zur Durchführung des Sinnesparcours.

Ländliches Fortbildungsinstitut. (o. J.-a). Projekt Schmatzi, SeminarbäuerInnen. Abgerufen 20. Dezember 2023

Ländliches Fortbildungsinstitut. (o. J.-b). Schule am Bauernhof ist lernen, erfahren und begreifen. Abgerufen 20. Dezember 2023

Methfessel, B., Höhn, K., Miltner-Jürgensen, B., & Schneider, K. (2021). Essen und Ernährungsbildung in der KiTa, Entwicklung—Versorgung—Bildung (2.). Verlag W. Kohlhammer.

Ministry for Foreign Affairs of Finland and Finnish National Agency for Education (Hrsg.). (2019). School Meals for All, School feeding: Investment in effective learning – Case Finland.

National Nutrition Council, Finnish National Agency for Education and National Institute for Health and Welfare (Hrsg.). (2017). Eating and learning together, recommendations for school meals.

Niederösterreichischer Gesundheits- und Sozialfonds (NÖ-GUS), Initiative „Tut gut!“ (2016). Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für die Verpflegungsautomaten.

Rützler, H. (2007). Kinder lernen essen, Strategien gegen das Zuviel. Hubert Krenn Verlag.

SAPEA (2020). A sustainable food system for the European Union. Berlin: SAPEA.

Stroebele, N., & De Castro, J. M. (2004). Effect of ambience on food intake and food choice. Nutrition.

Tanja Bartig-Prang. (2020). Picky Eaters, Was Sie tun können, wenn Ihr Kind nicht essen will. Gräfe und Unzer Verlag GmbH.

v. Koerber, Männle, & Leitzmann. (2004). Was ist Nachhaltige Ernährung?

Wahler, C., Purtscher, A. E., Esterhammer, M., Edlinger, E., Prinster, E., & Ratschiller, K. (2020). Gesunde.ernährung (Agrarmarketing Tirol GmbH, Hrsg.).

Nationale Qualitätsstandards und Empfehlungen

Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung (BMK 2021)

Betreuungspläne für ganztägige Schulformen (BMBWF 2018)

BildungsRahmenPlan für elementare Bildungseinrichtungen in Österreich (BMBWF 2020)

Der gesunde und nachhaltige Teller (BMSGPK 2024)

Empfehlung der Nationalen Ernährungs-kommission, Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung, Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule (NEK 2018)

Ernährungsempfehlungen (BMSGPK 2024)

Gesundheitsförderung an Schulen (BMBWF)

Leitlinien Schulbuffet, Empfehlung für das Speisen- und Getränkeangebot und für die Befüllung von Automaten Mindestkriterien, Umsetzungstipps und Checkliste (2024)

„Los geht's: mehr Qualität auf unseren Tellern“, Leitfaden zur Lebensmittelbeschaffung für die Gemeinschaftsverpflegung und Gemeinden, Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, 2021

ÖGE-Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Österreichische Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten (BMSGPK 2022)

Qualitätsmanagementsystem für Schulen (BMBWF)

Qualitätsstandard für die Verpflegung im Kindergarten (BMSGPK 2022)

Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen, Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung, Richtig essen von Anfang an! (AGES & BMSGPK 2019)

Wertebildung im Kindergarten (BMBWF 2021)

Leitfäden andere Bundesländer

Burgenland GeKiBu-Leitfaden-Gemeinschaftsverpflegung, 2020

Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für die Verpflegungsautomaten

Gemeinsam G'sund Geniessen in der Gemeinschaftsverpflegung, Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards, Gesundheitsfonds **Steiermark** (Gesundheitsfonds Steiermark 2023)

„Gemeinsam essen“ in **Vorarlberger** Bildungseinrichtungen, Handbuch für die Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen, Kindergärten, Volks- und Mittelschulen, aks gesundheit GmbH, 2014

Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung für Kleinkinder, Kinder und Jugendliche in **Vorarlberg**, aks gesundheit GmbH, 2019

Regionale Vorgaben und Strategien

Leitfaden für die Ganztagschule in Tirol
(Bildungsdirektion für Tirol 2024)



Das Gütesiegel Gesunde Schule Tirol
(Gesunde Schule Tirol)



Tiroler Kinderbildungs- und
Kinderbetreuungsgesetz
(Land Tirol 2023)



Maßnahmenprogramm zur Tiroler
Nachhaltigkeits- und Klimastrategie
(Land Tirol 2022)



Strategiepapier der Initiative
Gemeinsam Essen in Tirols
Bildungseinrichtungen (2018)



Internationale Qualitätsstandards und Empfehlungen

Leitfaden zu den Checklisten für Leitende und Mitarbeitende von Tagesstrukturen/Tagesschulen und betreuten Mittagstischen, **RADIX Schweizerische** Gesundheitsstiftung, 2018

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., 2020

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., 2020

Fachliteratur, Magazine, Skripte

Essen kommen, Familientisch -Familienglück, Jesper Juul, Beltz Verlag, 2021

Picky Eaters, Was Sie tun können, wenn Ihr Kind nicht essen will, Tanja Bartig-Prang,
Gräfe und Unzer Verlag GmbH, 2020

So schmeckt's uns allen!, Richtig essen für 4- bis 10- Jährige, Richtig essen von Anfang an,
AGES, BMSGPK & DVSV & DVSV, Juni 2020

Pädagogisierung des Essens, Kinderernährung in Institutionen der Bildung und Erziehung,
Familien und Medien, Schulz, Schmidt, Rose, Beltz Juventa, 2021

„Essen an Schulen, Zur Positionierung von Kindern in den Verhandlungen zur
Qualität von Verpflegungsangeboten“, Catherina Jansen

Slow Food Magazin, Slow in Kita und Kantine, Juni/Juli 2021

Notizen

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
Pädagogische Hochschule Tirol,
Pastorstraße 7, 6020 Innsbruck

Agrarmarketing Tirol
Maria-Theresien-Straße 57/3, 6020 Innsbruck

**Inhaltliche Anlehnung an die national gültigen
Empfehlungen für Gemeinschaftsverpflegung
in Bildungseinrichtungen**

Verlags- und Herstellungsort:
Innsbruck

Fotorechte:
© AMTirol (sofern nicht anders angegeben)

Autor:innen:
1. Auflage | Projektteam KIDchen
2. Auflage | Team kinder.kulinarik.weg.tirol

Gabriele Bogner-Steiner, Ute Ammering,
Martina Überall, Maria Lerchbaumer,
Hendrik Strele, Verena Gritsch, Birgit Wild

Alle Rechte vorbehalten:
Jede kommerzielle Verwertung (auch auszugsweise) ist ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig. Dies gilt insbesondere für jede Art der Vervielfältigung, der Übersetzung, der Mikroverfilmung, der Wiedergabe in Fernsehen und Hörfunk, sowie für die Verbreitung und Einspeicherung in elektronische Medien wie z. B. Internet.

Zitiervorschlag:
Agrarmarketing Tirol,
Pädagogische Hochschule Tirol (2024):
kinder.kulinarik.weg.tirol - Leitfaden. Innsbruck

Erscheinungsdatum 2. Auflage:
November 2024

Agrarmarketing Tirol GmbH
Maria-Theresien-Straße 57/3
6020 Innsbruck

+43 512 5757-01 *t*
office@agrarmarketing.tirol *e*
qualität.tirol

LEBENSRAUM TIROL
GRUPPE

