



# Endbericht zur Verbreitung der Projekterfahrungen und Ergebnisse

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

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

<b>Projektnummer</b>	3093
<b>Projekttitel</b>	Schlau sein – Gesund essen
<b>Projektträger/in</b>	Wiener Gesundheitsförderung – WiG
<b>Projektlaufzeit, Projektdauer in Monaten</b>	02.01.2020 – 30.06.2023, 30 Monate
<b>Schwerpunktzielgruppe/n</b>	Schüler*innen, (Freizeit-)Pädagog*innen, Eltern/Erziehungsberechtigte (im Setting Ganztagesvolksschule)
<b>Erreichte Zielgruppengröße</b>	3.770 Schüler*innen, 287 Eltern/Erziehungsberechtigte, 199 (Freizeit-)Pädagog*innen
<b>Zentrale Kooperationspartner/innen</b>	BiM, LEVW, VHS Brigittenau, PH Wien, BdW
<b>Autoren/Autorinnen</b>	Katharina Janecek
<b>Emailadresse/n Ansprechpartner/innen</b>	katharina.janecek@wig.or.at
<b>Weblink/Homepage</b>	<a href="http://www.wig.or.at">www.wig.or.at</a>
<b>Datum</b>	31.08.2023

## 1. Kurzzusammenfassung

Im Rahmen des Projekts „Schlau sein – Gesund essen“ wurden durch Workshops und praxisorientierte Materialien das Wissen über ausgewogene Ernährung und die Ernährungskompetenz von Schüler\*innen sowie (Freizeit-)Pädagog\*innen gestärkt. Zusätzlich konnte, etwa durch Kochaktivitäten an den Projektschulen und im kommunalen Setting, auch die Zielgruppe der Eltern miteinbezogen werden. Auch der Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung wurde ein hoher Stellenwert beigemessen. Das Projekt wurde zwischen Jänner 2020 und Juni 2023 von der Wiener Gesundheitsförderung – WiG in elf teilnehmenden ganztägig geführten Volksschulen im 02., 20. und 21. Wiener Gemeindebezirk umgesetzt. Mit der operativen Durchführung war die Arbeitsgemeinschaft Gesundheitsförderung und moderne Ernährung (AGmE) beauftragt. Kooperationspartner\*innen waren die Bildungsdirektion Wien, der Landesverband Wien der Elternvereine an verpflichtenden öffentlichen Bildungseinrichtungen, die Pädagogische Hochschule Wien, die Volkshochschule Brigittenau und Bildung im Mittelpunkt. Mit der Evaluierung des Projekts war das Institut für systemische Organisationsforschung beauftragt.

Das Interesse und der Bedarf der Schulen an Themen rund um gesunde Ernährung war sehr groß. Die Freizeitpädagog\*innen als Hauptansprechpartner\*innen an den Projektschulen zu wählen hat sich aufgrund ihres großen Wissensschatzes zu Verpflegungsthemen und ihres engen Kontaktes zu den Schüler\*innen als sinnvoller Ansatz für Gesundheitsförderung in der Schule erwiesen. Zudem zeigte sich, dass es gerade in krisenreichen Zeiten wichtig ist, die Schulen noch servicierender zu unterstützen. Ein zentraler Erfolgsfaktor war es, bei den geplanten Maßnahmen sehr bedarfsorientiert zu agieren und schulspezifische Lösungen für eine praktikable Umsetzung zu entwickeln (etwa gekürzte Formate & zusätzliche personelle Ressourcen). Bei ähnlichen Projekten sollten für besonders interessierte Schulen vertiefende Angebote gesetzt werden, bei Schulen, deren Engagement für das Projekt nachlässt, darauf geachtet werden, niedrighschwellige, eher servicierende Angebote für zu setzen. Zudem sollte auf eine stärkere Einbindung der Eltern sowie der Gemeinschaftsverpfleger\*innen geachtet werden.

## 2. Projektkonzept

### Projektentwicklung & Vorbildprojekte

Da das Thema Ernährung neben Bewegung und seelischer Gesundheit einer der inhaltlichen Schwerpunkte der Wiener Gesundheitsförderung – WiG ist, konnte bei der Konzeption auf weitreichende Erfahrungen aus früheren Projekten zurückgegriffen werden. Es hast sich als sinnvoll herausgestellt, bereits in den ersten Lebensjahren mit Gesundheitsförderungsmaßnahmen im Bereich Ernährung anzusetzen, da die Ernährungsgewohnheiten in dieser Zeit entscheidend geprägt werden und die Kinder ein Leben lang von der möglichst frühen Stärkung der Ernährungskompetenz profitieren. Darüber hinaus können in dieser Lebensphase auch Eltern und Erziehungsberechtigte noch aktiv angesprochen und involviert werden. Wenn Schulen und Elternhäuser zusammenarbeiten, kann dies zu einem maximalen und nachhaltigen Erfolg führen.

Im Zuge der Projektplanung wurden bereits erste Gespräche mit zentralen Schlüsselpersonen in den ursprünglich geplanten Wiener Projektbezirken Leopoldstadt und Brigittenau (Floridsdorf wurde erst nachträglich als dritter Projektbezirk einbezogen) sowie folgender weiterer Institutionen geführt: Bezirksvorstehungen der Bildungsdirektion für Wiener Pädagogischen Hochschule Wien (dort findet die Ausbildung der Freizeitpädagog\*innen statt), dem Landesverband Wien der Elternvereine an verpflichtenden öffentlichen Bildungseinrichtungen (LEVW), der Wiener Magistratsabteilung 13 (MA 13 Bildung und außerschulische Jugendarbeit), der Bildungsgrätzlbeauftragten der Stadt Wien und dem Verein Bildung im Mittelpunkt (BIM). Der Verein Bildung im Mittelpunkt stellt einige der Freizeitpädagog\*innen, die an öffentlichen Volksschulen tätig sind, an und bietet darüber hinaus verpflichtende und freiwillige Fortbildungen für diese Berufsgruppe an. Bildungsgrätzl haben in Bezug auf Bildung den Anspruch, In-

stitutionen eines Grätzls zu vernetzen und deren Ressourcen zu bündeln. Neben dem Einholen des Commitments ausgewählter Stakeholder zum Projekt und der Entwicklung erster gemeinsamer Ideen wurden im Vorfeld der Projektplanung die bisherigen Evaluationsergebnisse der – im Folgenden beispielhaft referenzierten – Projekte und Programme der WiG und des FGÖ sondiert, die Referenzmaterialien und –projekte des FGÖ-Calls gesichtet und weitere nationale und internationale Studien und Projekte zum Thema Gesunde Ernährung von Kindern in der Volksschule nach brauchbaren Hinweisen gefiltert.

Folgende Projekte wurden insbesondere in die Projektplanung einbezogen:

- Wiener Netzwerk Gesundheitsfördernde Schulen (WieNGS) / Wiener Gesundheitsförderung – WiG, Wiener Gebietskrankenkasse, Pädagogische Hochschule Wien & Bildungsdirektion Wien
- Wiener Schulfruchtprogramm / Wiener Gesundheitsförderung – WiG
- Tipptopp. Gesund im Mund und rundherum / Wiener Gesundheitsförderung – WiG & Wiener Gebietskrankenkasse bzw. ÖGK
- Wassertrinken in Wiener Volksschulen / Wiener Gesundheitsförderung – WiG, Fond Gesundes Österreich (FGÖ) und MA 31 – Wiener Wasser
- KiVi Kids/ aks gesundheit GmbH–Vorarlberg
- Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung/ Styria Vitalis
- Unser Schulbuffet

Bei der Literaturrecherche wurde ersichtlich, dass der Fokus von Gesundheitsförderungsprojekten im Setting Schule derzeit zumeist auf den Zielgruppen der Schüler\*innen, Pädagog\*innen und Eltern sowie Obsorgeberechtigten liegt. Die, speziell im Bereich der Ganztagesvolksschulen, essenzielle Gruppe der Freizeitpädagog\*innen, fand hier bisher hingegen erst wenig Beachtung und wurde daher im Projekt „Schlau sein – Gesund essen“ als eine der Hauptzielgruppen definiert (mehr dazu beim Unterpunkt Zielgruppen).

### **Ausgangslage & Settings**

Menschen sind in ihrem Ernährungsalltag oftmals mit dem Überangebot an Lebensmitteln, Ernährungsinformationen und Innovationen im Bereich Ernährung überfordert. In diesem Zusammenhang ist der Begriff der Ernährungskompetenz zentral. Unter Ernährungskompetenz versteht man beispielsweise Ernährungssituationen in unterschiedlichen Bedeutungszusammenhängen gestalten und bewältigen zu können, nachhaltige Lebensmittelauswahl gesundheits-, umwelt-, und sozialverträglich verwirklichen oder Konsumententscheidungen qualitätsorientiert treffen zu können. Sie setzt sich aus den fünf Teilkompetenzen Organisation/Planung, Informationsbeschaffung, Einkauf, Zubereitung sowie Vorratshaltung/Aufbewahrung zusammen. Kompetenzen sind hierbei immer an eine Person gebunden und erlern- sowie veränderbar. Durch Informations-, Bildungs- und Beratungsangebote können Kompetenzen somit gestärkt werden.

Im Kontext der Ernährungskompetenz spielt die jeweilige Ernährungssozialisation eine zentrale Rolle. Die Ernährungssozialisation beschreibt, welche Handlungsmuster, Werte und Normen sich eine Person aneignet und wie sich diese auf ihre Ernährung bzw. ihr Essverhalten, aber auch die Lebensmittelbeschaffung, –auswahl und –zubereitung sowie die Gestaltung des Ernährungsumfeldes überträgt. Sozialisationsprozesse finden in der Familie, der Arbeitsstätte oder Schule und der Freizeit statt, wobei die Familie im Ernährungskontext neben der Schule eine der bedeutendsten Sozialisationsinstanzen darstellt. Diese Settings eignen sich entsprechend sehr gut für Ernährungsbildung und die Stärkung der Ernährungskompetenz unterschiedlicher Zielgruppen. Im Projekt „Schlau sein – Gesund essen“ wurde insbesondere der Erwerb von Ernährungskompetenzen und die frühe Aneignung gesunder Essgewohnheiten bei Kindern im Volksschulsetting forciert. Zum Zeitpunkt der Projektkonzeption war die Datenlage zur Ernährungssituation und Ernährungskompetenz von Kindern in Österreich im Volksschulalter stark limitiert.

Das gegenständliche Projekt "Schlau sein – Gesund essen" ist in österreichweite und bundeslandspezifische Strategien eingebettet. Es korrespondiert mit den Österreichischen Gesundheitszielen 6 „Gesundes Aufwachsen für alle Kinder und Jugendliche bestmöglich gestalten und unterstützen“ und 9 „Gesunde Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln allen zugänglich machen“ und trägt zudem zur Erreichung des Wiener Gesundheitszieles 1 „Von Anfang an gesundheitliche Chancengerechtigkeit für Kinder und Jugendliche erhöhen“ bei. Auch in der Österreichischen Kindergesundheitsstrategie (2011) wird auf die Wichtigkeit von gesunder Ernährung, das Potential von Bildung als Einflussfaktor auf Gesundheit und die Bedeutung des „Health in All Policies“-Ansatzes hingewiesen. Nicht zuletzt war auch der Nationale Aktionsplan Ernährung 2013 (NAP.e) ein wichtiger Bezugspunkt für das Projekt, insbesondere angesichts des darin formulierten Auftrags, den Bereich Schulverpflegung weiterzuarbeiten.

Durch die steigende (Vollzeit-) Berufstätigkeit der Eltern/Erziehungsberechtigten und um dem Anspruch der gesundheitlichen Chancengerechtigkeit gerecht zu werden und sozialer Ungleichheit entgegenzuwirken wurde in den letzten Jahren das Angebot an ganztägigen Schulformen in Wien ausgebaut. Kinder, die ganztägige Schulformen besuchen, verbringen mehr Zeit in der Schule und nehmen dort die Vormittagsjause, das Mittagessen und zum Teil auch eine Nachmittagsjause ein. Gleichzeitig finden weniger Mahlzeiten in den Familien statt. Das führt dazu, dass das Setting Volksschule für den Erwerb von Gesundheits- und Ernährungskompetenz stark an Bedeutung gewinnt. Gleichzeitig haben ganztägig geführte Volksschulen die wichtige Aufgabe, entsprechende Strukturen für eine gesunde Schulverpflegung zu schaffen. Das Mittagessen findet hierbei meist innerhalb der Freizeit, d.h. betreut von Freizeitpädagog\*innen statt. Insgesamt haben Freizeitpädagog\*innen mit ihren Aktivitäten innerhalb der Freizeitbetreuung relativ viel Gestaltungsspielraum und können auch gesunde Ernährung vermitteln, jedoch ist das Thema Ernährung bisher nicht in deren Ausbildung verankert. Daher ist es besonders wichtig, praxisbezogene Fähigkeiten und Fertigkeiten in den verschiedenen Bereichen der Ernährungskompetenz in der Ausbildungsphase der Freizeitpädagog\*innen zu verankern, sodass sie als Multiplikator\*innen fungieren und ihr Wissen an die Schüler\*innen weitergeben können. Die Kinder wiederum können durch Anwendung ihrer erlernten Kompetenzen den Eltern/Erziehungsberechtigten ernährungskompetentes Handeln aufzeigen und ihrerseits Prozesse im eigenen Haushalt anstoßen.

Für Schüler\*innen ist die Schule nicht nur ein Ort des Lernens, sondern auch ein Lebensraum, der das Bewusstsein der Schüler\*innen nachhaltig prägt, ihre soziale Kompetenz fördert und ihr Handeln beeinflusst. In Ganztagsvolksschulen und offenen Volksschulen kommen Kinder aus Elternhäusern unterschiedlicher Schulbildungen, Erwerbstätigkeiten, Einkommensschichten, sozialer Herkunft und Migrationshintergrund zusammen. Diese sozioökonomischen Merkmale können zu sozialer und gesundheitlicher Ungleichheit beitragen. Ganztägig geführte Schulen können möglicherweise in Lebensbereichen, die von Familien durch mangelndes Wissen oder durch prekäre Lebensumstände nicht ausreichend abgedeckt werden können, unterstützend wirken. So können beispielsweise verstärkt Inhalte wie Ernährungskompetenz vermittelt werden und so zur gesundheitlichen Chancengerechtigkeit der Kinder beitragen. Die ausgewählten Projektbezirke 2., 20. und 21. gehören indes zu jenen Bezirken in Wien, in denen sich diese Merkmale vornehmlich in Richtung geringerer Handlungsspielräume kumulieren. Die Projektbezirke zählen zudem zu jenen Wiener Gemeindebezirken, die bereits seit 2010 (im Falle von Floridsdorf seit 2013) Teil des Programmes „Gesunde Bezirke“ der Wiener Gesundheitsförderung sind. Aufgrund ihrer demografischen Struktur sind diese Bezirke Schwerpunktbezirke für Gesundheitsförderungsmaßnahmen, da hier ein erhöhter Bedarf an Maßnahmen auf Verhaltens- und Verhältnisebene zur Erreichung gesundheitlicher Chancengerechtigkeit besteht. Da Kinder üblicherweise eine Volksschule in Wohnortnähe besuchen, wurde die im Projektskizzen definierte Zielgruppe der Kinder im Alter von 4–10 Jahren in diesen drei Bezirken innerhalb der Schule erreicht. Zusätzlich wurden über die Wiener Bildungsgrätzl auch weitere Eltern und Erziehungsberechtigte sowie Kinder der Projektbezirke erreicht (mehr dazu beim Punkt 3. Projektdurchführung).

Um möglichst nachhaltig Veränderungen zu bewirken, verfolgte das Projekt den Ansatz, sich dem Setting Schule möglichst holistisch zu widmen und darüber hinaus Verbindungen mit dem kommunalen Setting herzustellen, um das Wirkungsfeld der Maßnahmen zu erhöhen und zu verstärken. Schulen sind Institutionen des kommunalen Settings. Das Projekt setzte demnach an verschiedenen Gesundheitsdeterminanten an, um nicht nur die Verhaltensweisen, sondern auch die Lebensbedingungen möglichst gesundheitsförderlich zu gestalten. So wurde im Projekt etwa die Verpflegungssituation (Jause und Mittagessen) durch die Erhebung des Ist-Standes und eine individuelle Begleitung des jeweiligen Schulstandortes nach Möglichkeit optimiert. Demnach lag der Fokus sowohl auf Faktoren individueller Lebensweisen als auch der sozialen Umwelt, der Integration der Projektaktivitäten in kommunale Netzwerke (Zusammenarbeit mit Stakeholdern und Institutionen aus dem kommunalen Setting für z.B. Eltern-Kind-Kochworkshops und Veranstaltungen im öffentlichen Raum), und dem Lern- bzw. Arbeitsumfeld. Das gegenständliche Projekt wurde somit in zwei großen Settings durchgeführt: zum einen im Setting Volksschule und zum anderen im kommunalen Setting der Projektschulen.

Die von den Wiener Verpflegungsunternehmen angebotene Mittagsverpflegung erfüllt bereits hohe Qualitätsstandards. Die Menülinien werden von Ernährungswissenschaftler\*innen entwickelt und sind nach den Kriterien der ÖGE (Österreichische Gesellschaft für Ernährung) mit dem ÖGE-Gütesiegel zertifiziert. In Wien wird die Schulverpflegung an ganztägig geführten öffentlichen Wiener Pflichtschulen anhand von Ausschreibungskriterien des Landesverbandes der Elternvereine an verpflichtenden öffentlichen Bildungseinrichtungen Wien (LEVW) und der MA 56 (Wiener Schulen) sichergestellt. Anhand dieser Kriterien sind derzeit zwei Verpflegungsunternehmen (Gourmet Menü und Max Catering) in Wien qualifiziert, die Wiener Volksschulen zu beliefern. Die Entscheidung darüber, welchen Anbieter ein Schulstandort wählt, trifft üblicherweise der Elternverein der jeweiligen Schule. Caterer bieten in der Regel verschiedene Menülinien an, aus denen die Schulen eine oder mehrere Kombinationen bestellen können. Daher wurde im Projekt „Schlau sein – Gesund essen“ der Auswahl der Speisen aus den angebotenen Menülinien besondere Aufmerksamkeit geschenkt, da diese nur Vorschläge seitens der Verpflegungsunternehmen sind. Die finale Auswahl der Speisen/Menülinien trifft für die gesamte Schule in der Regel eine damit vertraute schulansässige (Lehr-) Person (z. B. Direktor\*in, Leitung der Freizeitpädagog\*innen, Pädagog\*in, Schüler\*innenparlament). Im Grazer Projekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ wurde bereits betont, dass sowohl die Direktionen, als auch die mit der Speisenauswahl betrauten Personen in den Schulen Schlüsselfunktionen für die gesunde Ernährung in Schulen haben. Daher ist es essentiell, diesen Personen das dafür notwendige Wissen zu vermitteln, aber auch die notwendigen Kompetenzen zu übertragen. Im „Transferdokument für Entscheidungsträger und ProjektmacherInnen“ aus besagtem Projekt wird dies durch zwei entscheidende Kernbotschaften auf den Punkt gebracht: Essen ist Chefsache und Essen will gelernt sein.

Als weiteres essenzielles Grundprinzip der Gesundheitsförderung verfolgte „Schlau sein – Gesund essen“ zudem das Prinzip der Ressourcenorientierung. Durch die Fokussierung auf vorhandene Stärken, Ressourcen, Kompetenzen und Handlungswissen entsteht Empowerment der Zielgruppen. Vor allem über die Sichtbarmachung der Ressourcen im kommunalen Setting wurden soziale Ressourcen adressiert, im Setting Volksschule hingegen primär die persönlichen Ressourcen. Die Eltern und Kinder, zum Teil auch die Freizeitpädagog\*innen sind diejenigen Zielgruppen, die sich in beiden Settings bewegen und daher die gesundheitsförderlichen Ressourcen beider Settings nutzbar machen können.

### **Zielgruppen**

Wie beschrieben, werden ganztägige Schulformen in den letzten Jahren zunehmend gefördert, womit sozialer Ungleichheit entgegengewirkt werden soll. Um einen Beitrag zur gesundheitlichen Chancengerechtigkeit zu leisten, adressierte das Projekt als direkte Zielgruppen alle Volksschulkinder, alle Pädagog\*innen, alle Freizeitpädagog\*innen und alle Eltern/Erziehungsberechtigten der (ursprünglichen 12) Projektschulen. Die Eltern der Volksschulkinder wurden, als erfahrungsgemäß schwer erreichbare Ziel-

gruppe, zusätzlich über das kommunale Setting angesprochen. Gesunde Ernährung & Ernährungskompetenz sind, trotz der zentralen Rolle der Freizeitpädagog\*innen für Ernährungsagenden in den ganztägigen Schulformen, kein Teil ihres Ausbildungscurriculums. Eine weitere zentrale Funktion innerhalb der Schule liegt bei denjenigen Personen, die für die Auswahl der Schulverpflegung zuständig sind. Das Projekt hat dazu beigetragen, diese beiden Personengruppen aus- und fortzubilden, um nachhaltige Strukturen für eine gesunde Ernährung in der Schule zu gewährleisten. Im kommunalen Setting wurden dort tätige Institutionen und die Bezirksvorstehungen als Multiplikator\*innen adressiert und auf Wiener Ebene relevante Stakeholder und Multiplikator\*innen aus dem Bereich Bildung und Verwaltung miteinbezogen.

### **Vision & Ziele**

Das gegenständliche Projekt "Schlau sein – Gesund Essen" setzte mit seinen Maßnahmen bei Kindern in einem Alter an, in dem ihr Lebensstil nachhaltig geprägt wird. Ernährungserziehung und -bildung sowie frühzeitiges Erlernen eines ausgewogenen Essverhaltens sind essentielle Bestandteile der Gesundheitsförderung im Setting Schule. Umfangreiche Kenntnisse über die Entstehung, Verarbeitung und Zubereitung sowie den richtigen Umgang mit Lebensmitteln sind wichtige Ressourcen, welche die Basis für ein gesundes Leben bilden. Je früher dieses Wissen durch spielerisches Lernen oder Erfahrungen und Erlebnisse vermittelt wird, desto leichter lässt es sich später im Alltag umsetzen und nachhaltig leben. In ganztägigen Schulformen ist das Mittagessen Teil der Freizeit, mit einem altersgerechten Speisenangebot und einem möglichst abwechslungsreichen Speiseplan. Eine ausgewogene Ernährung leistet einen wichtigen Beitrag zur körperlichen Gesundheit. Unter Berücksichtigung von Aspekten der Ernährungspädagogik können mit der Gemeinschaftsverpflegung wichtige Akzente zu gesunder, ausgewogener Ernährung gesetzt werden. Im gegenständlichen Projekt wurden Maßnahmen und Aktivitäten konzipiert und durchgeführt, die insbesondere zur Verbesserung der Ernährung von Kindern in Österreich im Alter von 6 bis 10 Jahren beitragen. Dabei stehen die drei Aspekte – Bewusstsein schaffen, Wissen vermitteln und Verhalten und Verhältnisse ändern – im Fokus.

Durch Maßnahmen im Setting Schule sowie im kommunalen Setting wurden Kinder, Pädagog\*innen sowie Freizeitpädagog\*innen und Eltern/Erziehungsberechtigte für gesunde Ernährung sensibilisiert. Dies erfolgt über Aktivitäten, die sinnlich-positive Konnotationen für gesunde Lebensmittel bei den Beteiligten schaffen. Es wird Wissen rund um gesunde Ernährung vermittelt und Ernährungskompetenz bei den verschiedenen Zielgruppen und Verpflegungsverantwortlichen aufgebaut, wobei der Fokus auf Aspekten wie Lebensmittelvielfalt, Einkauf oder Regionalität liegt.

Das Projekt verfolgte daher die Vision:

*„Wiener Volksschulkinder und ihre Eltern essen nachhaltig gesund, sie wählen im Alltag die gesünderen Alternativen und wissen, worauf es bei gesunder Ernährung ankommt. SchülerInnen, deren Familien und Schulangehörige sind gleichermaßen über gesunde Ernährung informiert, ihre Ernährungskompetenz ist gestärkt. Das Verpflegungsangebot in den Schulen ist ausgewogen, nachhaltig und qualitativ hochwertig.“*

Diese Vision wurde im Projektantrag in 6 Projektzielen operationalisiert:

- Ziel 1 – Stärkung des Ernährungswissens und der Ernährungskompetenz
  - 4.125 Schüler\*innen, 6.200 Elternteile sowie 495 Freizeitpädagog\*innen und Pädagog\*innen der zwölf teilnehmenden Volksschulen im 2. und 20. (später auch 21.) Wiener Gemeindebezirk werden im Projektverlauf über Maßnahmen und Aktivitäten zur Erhöhung ihrer Ernährungskompetenz, wie Workshops und Projektstage, im kommunalen und im Volksschul-Setting erreicht. An jeder Schule finden mindestens sechs Workshops statt. Diese Zielgruppen kennen am Ende des Projektes die Komponenten gesunder Ernährung und setzen diese regelmäßig im Alltag um.

- Ziel 2 – Entwicklung und Einsatz von praxisorientierten Materialien und Schaffung von ernährungsorientierten Angeboten (Aktivitäten und Maßnahmen) im kommunalen und Volksschul-Setting.
  - Praxisorientierte Materialien und ernährungsorientierte Angebote für die Freizeitbetreuung, den Unterricht und für Elternaktivitäten stehen zur Verfügung und werden von den (Freizeit)Pädagog\*innen und Ernährungsexpert\*innen regelmäßig und langfristig eingesetzt. Neu konzipierte und erstellte Projekt-materialien sind in der FGÖ-Toolbox hochgeladen. Erfahrungen aus laufenden oder abgeschlossenen Best-Practice-Projekten im Bereich Ernährung für Volksschulkinder werden im Projekt aufgegriffen. Bei Projektende haben mindestens acht Veranstaltungen im kommunalen Setting stattgefunden.
- Ziel 3 – Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung
  - Das Angebot der Gemeinschaftsverpflegung in den zwölf Projektschulen ist am Ende des Projektes optimiert. In den zwölf Projektschulen gibt es nach einem Jahr 12-24 Ansprechpersonen, die wissen, wie sie den Einkauf für eine Gesunde Jause und die Auswahl eines gesunden Mittagessens in die Praxis umsetzen. 165 Freizeitpädagog\*innen und 4.125 Kinder treffen regelmäßig gesunde Verpflegungsentscheidungen in der Schule und im Alltag.
- Ziel 4 – Vernetzung im kommunalen und schulischen Setting
  - Institutionen und Schlüsselpersonen im kommunalen Setting der Projektbezirke sind vernetzt und es finden regelmäßig gemeinsame, kommunale Aktivitäten statt. Relevante Stakeholder aus den Bereichen Schule und Bezirk unterstützen das Projekt. Die zwölf Ernährungsbeauftragten der zwölf Projektschulen vernetzen sich 2-mal jährlich innerhalb der Projektlaufzeit und fortlaufend darüber hinaus.
- Ziel 5 – Einsatz des FGÖ-Ausbildungscurriculums
  - Im Projekt werden erste Schritte gesetzt, das Curriculum der Initiative „Kinder essen gesund“ in die Aus- und Fortbildungen der Freizeitpädagog\*innen zu integrieren. In Kooperation mit dem Verein Bildung im Mittelpunkt und der Pädagogischen Hochschule Wien werden bis zum Projektende entsprechende Maßnahmen vereinbart und umgesetzt.
- Ziel 6 – Nachhaltigkeit und Dissemination der Ergebnisse
  - Ergebnisse und Prozesse des Projektes sind dokumentiert, die Nachhaltigkeit und der Transfer sind gesichert. Das Projekt hat zur Ziel-Erreichung der FGÖ-Initiative „Kinder essen gesund“, eine österreichweite Bewegung zu starten, beigetragen.

### 3. Projektdurchführung

#### Aktivitäten und Methoden

##### Nachhaltige Bestellung von schulinternen Ernährungsbeauftragten

Die Ernährungsbeauftragten waren an den Projektschulen für die Koordination der Maßnahmen vor Ort zuständig und tauschten sich regelmäßig bei Vernetzungstreffen mit den anderen Standorten aus. Pro Schule wurden ein bis zwei Ernährungsbeauftragte bestimmt. Vorwiegend handelte es sich hierbei um Freizeitpädagog\*innen, es waren aber auch einige Pädagog\*innen vertreten. Die Ernährungsbeauftragten wurden bei verschiedenen Maßnahmen und Schulungen im Projekt adressiert & wurden insbesondere im Umgang mit den erarbeiteten Workshopmaterialien für die Umsetzung des Stationenbetriebs geschult.

### Stationenbetriebe & Workshopmappe

Die Arbeitsmaterialien für die Stationenbetriebe (Workshopmappe) wurden nach intensiven Vorarbeiten im September 2021 fertiggestellt und gedruckt. Bei den ersten schulspezifischen Einführungsworkshops zum Stationenbetrieb im Jahr 2021 (ausführlicher Workshop der Freizeitpädagog\*innen zur eigenständigen Umsetzung der Stationen im Schulalltag) wurden jeweils drei Mappen pro Schule an die Ernährungsbeauftragten übergeben. Aufgrund der durchwegs positiven Rückmeldungen und der hohen Nachfrage der Schulen nach den Workshopmappen, wurden mit Projektende (Juni 2023) noch weitere Mappen nachgedruckt und an die Schulen übergeben (Anzahl wurde jeweils an Klassenzahlen der Schulen angepasst). Weitere Workshopmappen wurden an relevante Stakeholder\*innen (z. B. BiM, LEVW, BdW, VHS Brigittenau, Bildungsgrätzlbeauftragte Stadt Wien) übergeben.

Teilweise mussten die Einführungsworkshops auf zwei Termine aufgeteilt werden, weil ein vierstündiger Termin für die Freizeitpädagog\*innen organisatorisch nicht möglich war. In diesen Fällen fand 2021 nur der erste Teil der Einführungsworkshops statt, bei dem die Stationenbetriebe 1, 2 und 3 vorgestellt wurden. Da im Jahr 2021 coronabedingt keine Stationenbetriebe mit den Schüler\*innen an den Schulen stattfinden konnten, war es der Wunsch der meisten Schulen, den zweiten Teil des Einführungsworkshops erst dann zu machen, wenn zumindest ein Stationenbetrieb tatsächlich abgehalten werden konnte. Die Einführungsworkshops für die Stationenbetriebe 4, 5 und 6 fanden demnach jeweils erst dann statt, als die ersten drei Stationenbetriebe bereits durchgeführt wurden.

Der erste Stationenbetrieb wurde für den 16.11.2021 geplant, musste jedoch coronabedingt abgesagt werden. Schlussendlich konnte der erste Stationenbetrieb nach etlichen Terminverschiebungen am 02.03.2022 unter Einhaltung aller vorgeschriebenen Maßnahmen stattfinden. Auch nach den Lockerungen der COVID-19-Maßnahmen verlangte das Projekt viel Flexibilität. Zahlreiche Termine wurden teils sehr kurzfristig aufgrund von Personalmangel abgesagt. Die Stationenbetriebe wurden an den Projektschulen kontinuierlich bis zum Projektende (Juni 2023) durchgeführt, wobei nicht an allen Standorten alle Stationenbetriebe umsetzbar waren. Insgesamt konnten 61 Stationenbetriebe an den elf Projektschulen durchgeführt werden.

### Schulübergreifende Vernetzungstreffen der Ernährungsbeauftragten

Drei der fünf Vernetzungstreffen der Ernährungsbeauftragten, die ursprünglich als persönliche Präsenztermine geplant wurden, fanden auf Wunsch des Arbeitgebers der Freizeitpädagog\*innen und pandemiebedingt online statt. Daher wurden die ersten drei Vernetzungstreffen kurzfristig digital und in leicht verkürzter Form abgehalten. Die Treffen gaben den Ernährungsbeauftragten die Möglichkeit zum Austausch zu Problemlösungsstrategien, Praxistipps anderer Standorte, Erfolgsfaktoren etc. Ab April 2022 wurden zudem alle geplanten schulübergreifenden Termine, an denen die Freizeitpädagog\*innen beteiligt waren, vorab mit Bildung im Mittelpunkt (BiM) abgestimmt, um Überstunden und Terminkollisionen zu verhindern. Das 4. Vernetzungstreffen wurde erstmals als Präsenztermin in einer der Projektschulen abgehalten. Klar ersichtlich war hier, dass der offene Austausch in dieser Form deutlich besseren Anklang fand und die Vernetzung vor Ort mit den anderen Projektschulen für manche Standorte als großer Motivationsbooster diente, was sich in weiterer Folge an der Zahl umgesetzter Maßnahmen zeigte. Das fünfte und letzte Vernetzungstreffen fand im Sommersemester 2023 ebenfalls in Präsenz in einer weiteren Projektschule statt. Um alle Fragen zum Thema Mittagsverpflegung klären zu können, die sich während der Projektlaufzeit ergeben hatten, wurden die Vertreter\*innen der beiden Gemeinschaftsverpflegungsanbieter Max Catering und Gourmet ebenfalls zu diesem letzten Austausch eingeladen. Ein sehr aufschlussreicher Termin, der großen Anklang bei den Teilnehmer\*innen gefunden hat.

### Optimierung der Verpflegungssituation & Workshops Mittagsbuffet

Um die Schulen bei der Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung gut begleiten und beraten zu können, wurde die Verpflegungssituation an den einzelnen Schulen im Jahr 2021 erhoben. Dazu diente ein Fragebogen, der per E-Mail an die Schulen geschickt, schriftlich ausgefüllt und retourniert wurde. Fragen,

die sich daraus ergaben, sowie eventuelle Zusatzfragen konnten gemeinsam bei einem leitfadengestützten, telefonischen Interview geklärt werden. Die telefonischen Interviews wurden von den schulverantwortlichen Ernährungsexpert\*innen mit den Ernährungsbeauftragten bzw. den Verantwortlichen für die Schulverpflegung der Projektschulen geführt. Zusätzlich wurden Speisepläne der Schulen an die AGmE geschickt, sodass die von der Schule zusammengestellten Menüpläne mit den aktuellen Ernährungsempfehlungen in Form einer Menükomponentenanalyse verglichen werden konnten. Aus den Analysen wurden für jede Schule individuelle Empfehlungen seitens der AGmE abgeleitet.

Die Ergebnisse wurden in individuellen Beratungsterminen oder (je nach Wunsch der Schule) im Zuge der Mittagsbuffet-Workshops besprochen. Bei den Workshops zum Thema Mittagsbuffet ging es vor allem um die Bearbeitung individueller Problemstellungen bei der Verpflegungssituation, die bei der Fragebogenerhebung und Menükomponentenanalyse identifiziert werden konnten. Die Workshops zum Mittagsbuffet wurden von den Ernährungsexpert\*innen sehr individuell auf die Bedürfnisse der jeweiligen Schule abgestimmt. Der erste Termin wurde von den AGmE-Ernährungsexpert\*innen dazu genutzt, einen Überblick zu den Abläufen während des Mittagessens zu bekommen. Sofern die Möglichkeit bestand, beobachteten sie die Situation während einer Mittagspause und dokumentierten Auffallendes bzgl. des Buffets, Speisesaals, der Vorgänge der Ausspeisung etc. Die weiteren Termine wurden in Folge dazu genutzt, um Beobachtungen mit dem zuständigen Schulpersonal zu besprechen, Lösungen zu finden und nach Möglichkeit auch Schüler\*innen miteinzubeziehen (Interviews, Schulung des Schüler\*innenparlaments bezüglich der Menüauswahl etc.).

#### Schulübergreifende Schulung der Verantwortlichen der Gemeinschaftsverpflegung

Im November 2021 fand der erste Teil der ersten Schulung für die Verantwortlichen der Gemeinschaftsverpflegung statt, bei dem der Fokus auf der Vermittlung von Kompetenzen zur angemessenen Auswahl der Verpflegung für Volksschüler\*innen anhand aktueller Empfehlungen lag und vorwiegend Grundlagenwissen hinsichtlich ausgewogener Kinderernährung sowie praktische Tipps, Tricks und Nudgingstrategien sowie (Schul-)Projekte und Materialien, die es in diesem Bereich bereits gibt, besprochen wurden. Da es sich bei den Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung häufig um Freizeitpädagog\*innen handelte, die beim Verein „Bildung im Mittelpunkt“ angestellt sind, wurde auch dieser Termin online abgehalten.

Ursprünglich waren im Projekt zwei vierstündige Schulungen geplant. Da jedoch vierstündige Termine einerseits für die Freizeitpädagog\*innen organisatorisch schwer umsetzbar waren und andererseits bei Online-Terminen sehr langatmig ausgefallen wären, wurde beschlossen, statt der zwei vierstündigen Termine insgesamt vier zweistündige (Online-)Termine abzuhalten. Obwohl die Termine frühzeitig an die Schulen kommuniziert wurden, war die Beteiligung an den Schulungsterminen sehr gering, da die zeitlichen Ressourcen aufgrund von zahlreichen Krankenständen innerhalb des Teams der Freizeitpädagog\*innen zu knapp waren. Auch ein generellerer Personalmangel wurde oftmals erwähnt.

#### Eltern-Kind-Kochveranstaltungen an den Schulen und schulübergreifend im kommunalen Setting

Eltern-Kind-Koch-Veranstaltungen fanden sowohl an den Projektschulen, die eine eigene Schulküche nutzen konnten, als auch im kommunalen Setting statt.

Die Schwierigkeit bestand hier vor allem darin, dass Elternbriefe mit den Einladungen zu den Kochveranstaltungen zum Teil nicht von den Direktionen an die Eltern weitergeleitet wurden. Zudem kam es (wahrscheinlich aufgrund der Unverbindlichkeit des Angebotes) mehrmals zu kurzfristigen Absagen von angemeldeten Eltern. Für die Kochtermine im kommunalen Setting wurde die Lehrküche der Volkshochschule Brigittenau angemietet. Schulen, die keine Schulküche zur Verfügung hatten, bekamen die Möglichkeit, die Kochtermine ebenso in dieser Volkshochschule zu veranstalten. Bei schulinternen Kochveranstaltungen wurden die Termine zwischen den Ernährungsexpert\*innen und der Schule abgestimmt.

Eltern bekamen die Möglichkeit sich per Mail voranzumelden und wurden dann für Termine eingeteilt. Die Anmeldung für die öffentlichkeitswirksamen Kochtermine erfolgte über eine Onlineplattform. Zusätzlich zu den Projektschulen, hatten auch Eltern/Erziehungsberechtigte mit Kindern im Volksschulalter aus den verschiedenen Bildungsgrätzleinrichtungen der Projektbezirke (02., 20., 21.) die Chance, am gemeinsamen Kochen teilzunehmen. Die Einladung zur Kochveranstaltung wurde hierbei durch die Bildungsgrätzlbeauftragte der Stadt Wien an die entsprechenden Bildungsgrätzl versandt.

Pro Termin konnten maximal acht Eltern-Kind-Pärchen teilnehmen. Gekocht wurden Rezepte aus dem FGÖ-Kochbuch („In die Küche, fertig, los!“), die im Anschluss auch mit nach Hause genommen werden durften. Neben dem gemeinsamen, angeleiteten Kochen gaben die Ernährungsexpert\*innen praktische Alltagstipps und beantworteten Fragen der Kinder und Eltern/Erziehungsberechtigten.

Insgesamt konnten im Zeitraum von Juni 2022 bis Juli 2023 15 Eltern-Kind-Kochveranstaltungen an den Schulen und im Zeitraum von März 2023 bis Mai 2023 12 Eltern-Kind-Kochveranstaltungen im kommunalen Setting durchgeführt werden.

### Transferworkshops

Um das Projekt in einem offiziellen Rahmen abzuschließen, fand in jeder Schule zu Projektende ein dreistündiger Transferworkshop statt, an dem Ernährungsbeauftragte, Auswähler\*innen der Gemeinschaftsverpflegung und Direktor\*innen des jeweiligen Standorts teilnehmen konnten. Ziel des Termins war, Strategien zu entwickeln, die sicherstellen, dass das im Projekt aufgebaute Wissen weiterhin im Schulalltag gelebt und integriert wird. Dafür wurde jeder Schule ein Handbuch übergeben, in dem die im Projekt erarbeiteten Themen zusammengefasst wurden. Das Handbuch soll zudem für den Transfer des Know-Hows zu neuen Mitarbeiter\*innen dienen. Zusätzlich wurde im Workshop besprochen, welche Maßnahmen auch zukünftig im Schulalltag umgesetzt werden könnten. Was ebenso im Handbuch angeführt wurde, sind Best-Practice-Beispiele der Projektschulen, die während „Schlau sein – Gesund essen“ gesammelt werden konnten. Einige Standorte gaben an, die Projektmaßnahmen zu einem Teil selbstständig weiterführen zu wollen, so etwa durch einen jährlichen „Schlau sein – gesund essen“-Gesundheitstag, an dem die Stationenbetriebe erneut durchgeführt werden. Zudem wird in einigen Schulen angedacht, die Wahl des Mittagessens künftig in Abstimmung mit den Schüler\*innen/dem Schüler\*innenparlament zu treffen. In einer anderen Projektschule hingegen können die Projektinhalte aufgrund des hohen Aufwandes und der Personalknappheit sowie fehlender schulinterner Unterstützung voraussichtlich nicht weitergeführt werden.

### Schulübergreifende öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen

Im Sommer 2022 fanden zwei öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen am Schlingermarkt (21. Bezirk – Wien Floridsdorf) statt, bei denen Ernährungsspiele aus dem Projekt sowie die Möglichkeit, gemeinsam einfache, gesunde Gerichte zuzubereiten, angeboten wurde. Für das gemeinsame Kochen wurde die „Pop-Up-Küche“ der Caritas Stadtteilarbeit genutzt. Aufgrund der heißen Temperaturen waren speziell beim zweiten Kochtermin wenige Besucher\*innen vor Ort. Im Laufe des Projekts wurde die Durchführung einer zusätzlichen Veranstaltung für alle Projektschulen am Projektende geplant. Um hierbei eine höhere Besucher\*innenzahl zu erreichen, wurde das Bildungsgrätzlfest (Bildungsgrätzl Stuger Viertel Zwei) genutzt, das am 2. Juni 2023 am Mexikoplatz veranstaltet wurde. Neben Ernährungsspielen, wurden einfache Rezepte aus dem FGÖ-Kochbuch im Food Trailer der MA22 (Umweltschutz) zubereitet.

### Ernährungskleinprojekte

Im Schuljahr 2022/23 hatten die Projektschulen zudem die Möglichkeit, eigene Ernährungskleinprojekte (maximale Fördersumme € 1000,-) einzureichen. Von dieser Möglichkeit haben fünf der elf Schulen Gebrauch gemacht, wobei ein Projektstandort gleich zwei Projekte umsetzte (je ein Projekt für den GTVS- und eines für den SEF-Bereich). Manche der Kleinprojekte laufen über die Projektlaufzeit (Juni 2023) hinaus und werden erst im Schuljahr 2023/24 abgeschlossen.

Hier eine kurze Auflistung und Beschreibung der sechs geförderten Kleinprojekte:

- „Entdeckungsreise unserer Naturkost“ (Laufzeit September 2023 – Juli 2024)  
Durch Exkursionen zu verschiedenen Obst- und Gemüseproduzent\*innen wird das Bewusstsein der Schüler\*innen und des pädagogischen Personals für saisonale und regionale Lebensmittel gestärkt und das Verständnis für regionale Lebensmittelketten gefördert. Durch die Fotodokumentation der Aktivitäten und deren Aufbereitung für das Schüler\*innenmagazin wird zudem auch die Zielgruppe der Eltern indirekt erreicht.
- „Unser gesunder Naschgarten“ (Laufzeit April 2023 – Juni 2023)  
Die Förderung wurde hierbei vorwiegend für Gartenutensilien (Setzlinge, Erde, Gartenhandschuhe etc.) genutzt, die im Rahmen eines Gartenprojektes Verwendung fanden. Hierbei konnten sowohl Schüler\*innen des sonderpädagogischen Förderbereichs, als auch Kinder des GTVS-Bereichs gemeinsam in Kleingruppen gärtnern. So sollten die Kinder Selbstwirksamkeit erfahren und Interesse am Obst- und Gemüseanbau aufbauen. Da das Projekt im Rahmen der Freizeitbetreuung stattfand, wurde zudem die Zielgruppe der Freizeitpädagog\*innen erreicht.
- „Jause gesund aufpeppen“ (Laufzeit Jänner 2023 bis Juni 2023)  
Die Förderung wurde für den Einkauf zusätzlicher Lebensmittel für eine gesunde Jause (Obst, Gemüse, Nüsse) genutzt. Schüler\*innen und pädagogisches Personal führten den Lebensmitteleinkauf gemeinsam durch und diskutierten anschließend bei einem Picknick im Schulgarten über den Gesundheitswert der jeweiligen Nahrungsmittel und die Zusammensetzung einer gesunden Jause. Außerdem wurde die Eltern/Erziehungsberechtigten über Infomaterialien eingebunden.
- „Bin In Ordnung = BIO“ (Laufzeit: April 2023 bis Oktober 2023)  
Die Schule möchte mit ihrem Projekt gerne das Bewusstsein der Schüler\*innen für regionale Lebensmittel und Nachhaltigkeit stärken. Hierfür sollen kleine BIO-Speisen gemeinsam mit den Kindern zubereitet und im Rahmen des Mittagessens verkostet werden. Der Einkauf der Lebensmittel soll ebenfalls gemeinsam mit den Schüler\*innen stattfinden und bei der Verkostung der Speisen sollen, im Rahmen eines Schulfestes, zusätzlich auch die Eltern eingebunden werden.
- „Das NOVA Rezeptbuch“ (Laufzeit November 2022 bis Juni 2023)  
Im Rahmen dieses Kleinprojektes wurden Kochkurse für Schüler\*innen angeboten und partizipativ ein Schulkochbuch erarbeitet. Zusätzlich wurden gemeinsam Hochbeete angelegt. Durch das Projekt werden den Schüler\*innen wichtige Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln vermittelt. Die Küchenutensilien sowie Hochbeete stellen zudem nachhaltige Investitionen dar, von denen auch nachfolgende Schulklassen profitieren können.
- „Wiederbelebung des Schulgartens“ (Laufzeit April 2022 bis Juni 2023)  
Die Schule hat die Förderung genutzt, um ihren Schulgarten attraktiver zu gestalten und so mehr Möglichkeiten zum gemeinsamen Obst- und Gemüseanbau zu schaffen. Sowohl bei der Herstellung der Pflanzentröge als auch bei Anbau und Ernte waren die Schüler\*innen und Freizeitpädagog\*innen gemeinsam tätig. Durch die starke Einbindung der Schüler\*innen in den Prozess der „Gartenwiederbelebung“ und des Pflanzenanbaus „vom Acker bis zum Teller“ eignete sich

dieses Kleinprojekt sehr gut, um den Kindern ein breiteres Verständnis eines nachhaltigen Lebensmittelkreislaufs zu vermitteln und ihre Kompetenzen in Anbau und Pflege von Obst und Gemüsepflanzen zu erweitern. Gleiches gilt für die Zielgruppe der Freizeitpädagog\*innen.

#### Aus- und Fortbildung der Freizeitpädagog\*innen

Im Rahmen des Projektes konnten zudem erfolgreich Schritte gesetzt werden, um das Ausbildungscurriculum der Initiative „Kinder essen gesund“ (KEG-Curriculum) in eine verpflichtende Fortbildung der Freizeitpädagog\*innen zum Thema „Gesundheit und Ernährung“ im Sommer 2023 zu integrieren, die von den Teilnehmer\*innen durchwegs gut angenommen wurde. Die Schulungen wurden im Anschluss an das Projekt „Schlau sein – Gesund essen“ durch AGmE-Ernährungsexpert\*innen umgesetzt. Um die Abwicklung der Sommerfortbildungen für die große Anzahl der über 2.000 Freizeitpädagog\*innen professionell durchzuführen erfolgt die Umsetzung der Fortbildung in Kooperation mit dem Institut für Freizeitpädagogik und mit der Wiener Volkshochschulen GmbH. Neben der Vernetzung mit Bildung im Mittelpunkt (BiM) wurden zusätzlich erste Schritte unternommen, um das KEG-Curriculum ebenso in die Ausbildung der Freizeitpädagog\*innen zu integrieren. Hierfür wurden mehrfach Gespräche mit der pädagogischen Hochschule (PH Wien) geführt und das Curriculum elektronisch zur weiteren Verwendung übermittelt, es konnte jedoch keine Abmachung über die verbindliche Integration des Curriculums in die Ausbildungsinhalte getroffen werden.

#### Elternarbeit

Die Elternvertretungen sowie Eltern/Erziehungsberechtigten wurden erstmals im Juni 2022 durch einen Elternbrief über die Aktivitäten an den Schulen unterrichtet und zur Teilnahme an den Kochveranstaltungen und Aktivitäten im öffentlichen Raum eingeladen. Insgesamt wurden über die Projektlaufzeit vier Elternbriefe ausgesendet. An zwei Schulen fand eine Präsentation der Projektaktivitäten im Rahmen von Schulfesten stat.

#### Öffentlichkeitsarbeit

Medienarbeit wurde anlassbezogen und in enger Abstimmung mit dem FGÖ über die gesamte Projektlaufzeit durchgeführt. So entstanden etwa mehrere Medienbeiträge zum Stationenbetrieb, den öffentlichkeitswirksamen Veranstaltungen sowie ein Fototermin beim Eltern-Kind-Kochen in der VHS Brigittenau, bei dem neben dem WiG-Geschäftsführer Dennis Beck auch Rita Kichler sowie Klaus Ropin (beide FGÖ), der damalige Bezirksvorsteher der Brigittenau (Hannes Derfler) sowie Karl Dwulit (Leiter VHS Brigittenau) und Elisabeth Fröhlich (LEVW) anwesend waren. Im WiG-Magazin „Gesunde Stadt“ erschienen regelmäßig Beiträge zum Projekt „Schlau sein – Gesund essen“ und die Aktivitäten wurden in Facebook-Posts und Presseausendungen der WiG sowie auf der WiG-Homepage bekannt gemacht. Zudem nahm die WiG regelmäßig an FGÖ-Vernetzungsaktivitäten sowie öffentlichkeitswirksamen Veranstaltungen (z. B. Projektpräsentation bei der FGÖ-Konferenz 2023) teil.

#### **Projektgremien/-strukturen und Rollenverteilung**

Das Projekt „Schlau sein – Gesund essen“ wurde von der Wiener Gesundheitsförderung – WiG umgesetzt. Mit der operativen Durchführung war die AGmE – Arbeitsgemeinschaft Gesundheitsförderung und moderne Ernährung beauftragt. Das Projekt wurde aus Mitteln des Fonds Gesundes Österreich mitfinanziert.

Kooperationspartner\*innen: Bildungsdirektion Wien, Landesverband Wien der Elternvereine an verpflichtenden öffentlichen Bildungseinrichtungen, Bildung im Mittelpunkt, Volkshochschule Brigittenau.

Das Institut für systemische Organisationsforschung (I.S.O.) führte die Evaluierung des Projekts sowie regelmäßige Reflexionsworkshops durch.

Das Projekt wurde WiG-intern von einer Controllinggruppe unterstützt und begleitet. Die WiG-Projektleitung war für das Controlling des Projektes verantwortlich und wurde von der kaufmännischen Abteilung der WiG in Bezug auf Budgetierung und Abrechnung sowie inhaltlich von der Abteilungsleitung des Teams „Gesunde Stadt – Gesunde Regionen“, Elfriede Hufnagl, unterstützt. Regelmäßig fanden zudem Projektteammeetings, Auftragnehmer-/Auftraggeber-Gespräche sowie Abstimmungstermine zwischen WiG, AGmE und I.S.O statt. Zusätzlich nahm die WiG-Projektleitung regelmäßig an „Kinder essen gesund“ Vernetzungstreffen teil und kooperierte eng mit der Öffentlichkeitsabteilung des FGÖ.

### **Vernetzungen und Kooperationen**

Im Laufe des Projektes kam es zu mehrmaligen Abstimmungsterminen mit Bildung im Mittelpunkt in ihrer Funktion als Arbeitgeberin der Freizeitpädagog\*innen (speziell hinsichtlich der Einbindung des KEG-Curriculums in die verpflichtenden Fortbildungen der Freizeitpädagog\*innen im Sommer 2023) sowie der PH Wien bezüglich der Integration des KEG-Curriculums in die Ausbildung der Freizeitpädagog\*innen. Auch mit der Bezirksvorstehung Brigittenau sowie den Vertreter\*innen des Bildungsgrätzls „Stuwer Viertel Zwei“ kam es zu mehrmaligen Treffen bzgl. der geplanten Aktivitäten im kommunalen Setting. Intensiven Austausch gab es zudem mit dem Leiter der VHS Brigittenau (Karl Dwulit), da die Räumlichkeiten der VHS für die Eltern-Kind-Kochveranstaltungen im kommunalen Setting genutzt wurden, sowie mit der Bildungsgrätzlbeauftragten der Stadt Wien, Gudrun Müller, die sich stark an der Bewerbung der Kochveranstaltungen sowie der Abschlussveranstaltung beteiligte. Auch der Landesverband Wien der Elternvereine an verpflichtenden öffentlichen Bildungseinrichtungen (LEVW) beteiligte sich aktiv am Projekt, nahm an zwei Vernetzungstreffen der Ernährungsbeauftragten teil und unterstützte bei der Aussendung der Elternbriefe und Veranstaltungshinweise. Zusätzlich konnte im Rahmen der Abschlussveranstaltung am Mexikoplatz (1020 Wien) eine Kooperation mit der MA22 (Umweltschutz) realisiert werden – diese stellten „Schlau sein – Gesund essen“ ihren „Food Trailer“ (mobiler Küchenwagen) für die öffentlichen Kochaktivitäten zur Verfügung.

### **Anpassungen des Projektkonzepts & -ablaufs**

Wie im obenstehenden Absatz bereits beschrieben, mussten während der Projektlaufzeit mehrmals Anpassungen des Projektablaufplans vorgenommen werden. Bereits im Februar 2021 kam es pandemiebedingt zu einer Laufzeitverlängerung von 6 Monaten von 31.12.2022 auf 30.06.2023. Das Projekt gestaltete sich aufgrund des Wechsels der WiG-Projektleitung (Oktober 2021) sowie der Covid-19 Pandemie und der damit einhergehenden Planungsunsicherheit zeitweise herausfordernd für das Projektteam sowie die teilnehmenden Schulen. Der ursprünglich geplante gemeinsame Kick-Off mit den Ernährungsbeauftragten der Schulen und die Vernetzungstreffen konnten pandemiebedingt nicht wie geplant stattfinden. Als Ersatz wurden hierfür Online-Formate umgesetzt, um die an den Schulen für das Projekt zuständigen Freizeitpädagog\*innen miteinander in Austausch zu bringen.

Aufgrund der pandemiebedingten Sicherheitsmaßnahmen an den Projektschulen (Betretungsverbot durch externe Personen in den Monaten Jänner bis Juni 2021 sowie November bis Dezember 2021), mussten insbesondere die Maßnahmen, die vor Ort in den Projektschulen umgesetzt werden sollten, mehrmals verschoben werden und wurden stattdessen in den Jahren 2022 und 2023 umgesetzt. Insgesamt wurden viele Aktivitäten im Schulsetting und im kommunalen Setting mit Verzögerung umgesetzt, meistens in einer der Situation angepassten Form (bspw. hinsichtlich der Teilnehmendenzahl, der Räumlichkeiten).

Im Laufe der Projektlaufzeit wurde deutlich, dass die personellen Ressourcen für das Projekt an den Schulstandorten sehr begrenzt waren. Das Maß an Überforderung durch die Aufgaben (Vorbereitungen, Bereitstellen von Personal für Stationenbetriebe etc.) im Projekt waren dementsprechend hoch. Leider konnten dadurch nicht alle der anfänglich inkludierten Projektschulen bis zum Ende der Projektlaufzeit

begleitet werden. Eine der Schulen beschloss bereits im Juni 2022 das Projekt zu verlassen, woraufhin die freiwerdenden Mittel in zusätzliche personelle Unterstützung der anderen Standorte sowie (aufgrund der hohen Nachfrage an den Schulen) in den Druck zusätzlicher Workshopmappen für den Stationenbetrieb umgeschichtet. Eine weitere Schule konnte ab März 2022/23 nur noch wenige Maßnahmen umsetzen, da die ernährungsbeauftragte Freizeitpädagog\*in ihrer Tätigkeit krankheitsbedingt nicht mehr nachkommen konnte und keine Nachbesetzung erfolgte.

Ursprünglich war die Erstellung einer Rezeptbroschüre für die Eltern-Kind-Kochveranstaltungen geplant. Aufgrund der durchwegs positiven Rückmeldungen zum FGÖ-Kochbuch („In die Küche, fertig, los!“), wurde beschlossen, kein eigenes Rezeptbuch zu entwickeln und stattdessen dieses Kochbuch für die Veranstaltungen zu nutzen.

Als zusätzliche Maßnahme zur Erreichung der Eltern wären jährliche Verkostungsworkshops (Verkostung Mittagsverpflegung) mit den Eltern/Erziehungsberechtigten geplant. Da sich die Projektschulen pandemiebedingt zum Teil von der Fülle an Maßnahmen überfordert zeigten, wurde in Absprache mit den externen Umsetzer\*innen und Ernährungsexpert\*innen beschlossen, diese Workshops zu streichen und die freigewordenen Mittel bei Bedarf für die Umsetzung zusätzlicher Eltern-Kind-Kochveranstaltungen zu nutzen, da dieses Format an den Schulen auf sehr viel Zuspruch gestoßen ist und auch bei den Eltern-Kind-Pärchen großen Anklang fand.

Anstelle von zwei Veranstaltungen im kommunalen Setting, wurden drei Veranstaltungen umgesetzt, da die vorgesehenen Mittel nicht ausgeschöpft wurden und dadurch weiteren Kinder und Eltern/Erziehungsberechtigten, die keine der Projektschulen besuchten, die Möglichkeit gegeben wurde, am gemeinsamen Kochen, Kosten und Lernen teilzunehmen.

## 4. Evaluationskonzept

Das zu evaluierende gesundheitsförderliche Projekt im Setting Schule und im kommunalen Setting war auf eine partizipativ nachhaltige Förderung von Ernährungskompetenz bei den Zielgruppen angelegt, was auch im Evaluationsdesign Berücksichtigung fand. Das Vorgehen der Evaluierung orientierte sich dabei an den Qualitätsstandards zur Evaluierung der „Gesellschaft für Evaluation e.V.“ (DeGEval). Der Fokus lag – entsprechend aktuellen Ansätzen aus der Evaluationsforschung und -praxis – auf dem Ermöglichen eines kontinuierlichen, systematisierten Lernprozesses. Daher begriff auch die Evaluation sich selbst als Partizipations- und Kooperationsprozess, in dem der Kreislauf aus Reflexion, Bewertung und Verbesserung zentral war.

Über die Etablierung eines regelmäßigen Austauschformats zentraler Stakeholder\*innen ist es gelungen, projektspezifisch inhaltliche Schwerpunktsetzungen bei der Evaluierung in Absprache mit Projektleitung und Projektteam bereits von Beginn an zu setzen, das methodische Vorgehen spezifisch auf das Projekt abzustimmen und Evaluationsergebnisse in zeitnahe Optimierungen der Projektaktivitäten zu überführen.

Entsprechend der partizipativen Anlage wurden folgende Prinzipien zugrunde gelegt:

- Die Evaluation trägt zu einer erhöhten Handlungskompetenz der Projektbetreiber\*innen bei, indem steuerungsrelevante Ergebnisse aus dem Projekt rückgekoppelt werden und ein extern moderierter Rahmen zur Reflexion des Projekts geboten wird. Damit stellt sie eine Unterstützung zur laufenden Projektsteuerung und prozessbegleitenden Qualitätssicherung dar.
- Die Evaluation leistet einen Beitrag zu Partizipation und kritischer Reflexion der definierten Zielgruppen.

- Die Evaluation ist eine Kombination aus Prozessevaluierung (formative Evaluation) – in der es darum geht, Daten zur laufenden Qualitätssicherung des Projektes zu erheben und rückzukoppeln – sowie aus einer Ergebnisevaluierung (summative Evaluation), durch welche die Ergebnisse des Projekts (Zielerreichung) überprüft werden.
- Die Evaluation stellt sicher, dass die Erfahrungen, die im Rahmen des Projekts gemacht wurden, gesichert und vergemeinschaftet werden („organisationales Lernen“ im Projekt und Wissensmanagement), insbesondere auch im Hinblick auf die Transferierbarkeit der Erkenntnisse.
- Die Evaluation untersucht das Projekt hinsichtlich seines Modellcharakters. Sie sucht nach generalisierbaren Ergebnissen und extrahiert allgemeine Trends und mögliche handlungsleitende Maximen für zukünftige Projekte.
- Die Evaluation stellt eine sinnvolle und für die Projektbetreiber\*innen zeitlich überschaubare, ergänzende Unterstützung dar. Damit werden andere im Rahmen des Projekts stattfindende evaluationsnahe Maßnahmen (Projektdokumentationen, Befragung etc.) ergänzt.

Der dem Evaluierungskonzept zugrundeliegende Projektantrag und der Projektcalls stellten dabei verschiedene Anforderungen an den Nutzen der externen Evaluation. Daraus ergaben sich die folgenden zentralen Merkmale, die im Evaluationsdesign Berücksichtigung gefunden haben:

- Unterstützung der Projektsteuerung hinsichtlich einer systematischen Reflexion des Prozesses während der Umsetzung (formative Evaluierung) durch eine zeitnahe und regelmäßige Rückkoppelung der Evaluationsergebnisse auf Steuerungsebene und Ableitung etwaiger projektsteuerungsrelevanter Hinweise.
- Das Steuerungsteam/Projektteam als zentraler Ort der regelmäßigen Reflexion von (Zwischen)Evaluationsergebnissen und Ort zur gemeinschaftlichen Ableitung etwaiger Adaptionsnotwendigkeiten im weiteren Projektverlauf.
- Regelmäßige Überprüfung des Projektfortschritts anhand der definierten Meilensteine und Ziele
- Überprüfung der Wirkung der Projektaktivitäten (summative Evaluierung) anhand der Projektcalls spezifischen Fragestellungen, um den Grad des Erreichens der Zielsetzungen des Projektcalls (Gesundheitsförderung, Verhältnisänderung, Vernetzung, Nachhaltigkeit, Empowerment und Selbstbestimmung) zu bestimmen.
- Anwendung einer Kombination aus qualitativen und quantitativen Verfahren mit Schwerpunkt auf qualitativen Verfahren, um eine sowohl breite als auch tiefe Erhebung relevanter Daten in unterschiedlichen Projektphasen zu ermöglichen.
- Unterstützung der Transfermöglichkeit der gewonnenen Erkenntnisse und Ergebnisse, insbesondere in Hinblick auf die projektübergreifende Meta-Evaluation.

Bei vom Fonds Gesundes Österreich geförderten Projekten ist zudem der Einsatz des FGÖ Evaluationsfragebogens verpflichtend. Dieses Instrument umfasst eine systematische Bewertung zum Gelingen der Umsetzung zentraler Prinzipien der Gesundheitsförderung (Gesundheitliche Chancengerechtigkeit, Partizipation, Zielgruppenerreichung, Nachhaltigkeit), erfasst Lernerfahrungen im Projekt für die Weiterentwicklung der Gesundheitsförderung und ermöglicht eine Einschätzung der Zielerreichung im Projekt. Dieses Instrument wurde im Rahmen der externen Evaluierung am Ende des Projektes bearbeitet.

Trotz verschiedener herausfordernder Rahmenbedingungen im Verlauf des Projektes (bspw. Pandemie, Personalwechsel u.a.), war es möglich, im Rahmen der Evaluierung vielfältige Erhebungen, auch vor Ort bei Maßnahmen durchzuführen. Insgesamt wurden sowohl quantitative als auch qualitative Methoden zur Datenerhebung genutzt. Konkret waren dies die folgenden Evaluierungsaktivitäten:

- Befragung mittels Online-Fragebogen in den Schulen (vor und nach dem Projekt):  
Die damit erhobenen Daten bildeten eine Basis für die Bewertung der unterschiedlichen Initiativen und Maßnahmen im Projekt sowie für die Einschätzung zur Wirkung des Projekts. Der Fragebogen wurde so konzipiert, dass hiermit – online eingesetzt – nicht nur Rückmeldungen von den Freizeitpädagog\*innen, sondern auch von den Direktionen und den Pädagog\*innen in den Schulen eingeholt werden konnten. Der Fragebogen wurde deskriptiv statistisch ausgewertet und die Ergebnisse im Rahmen von Reflexionsworkshops im Projektverlauf diskutiert sowie daraus Handlungsempfehlungen abgeleitet.
- Teilnehmende Beobachtung  
Im Projektverlauf konnten verschiedene teilnehmende Beobachtungen im Schulsetting und online bei Aktivitäten durchgeführt werden. Im Rahmen dieser wurden zudem Quick-Interviews mit Beteiligten vorgenommen.
- Leitfadengestützte Interviews  
Im Rahmen der Evaluierung wurden weiters leitfadengestützte Interviews mit Ernährungsexpert\*innen Verantwortlichen der Aus- und Weiterbildung von Freizeitpädagog\*innen und Freizeitpädagog\*innen durchgeführt.
- Dokumentenanalyse  
Im Projekt wurden umfangreiche Arbeitsmaterialien erstellt, die als Basis für die Stationenbetriebe sowie die Schulung der Freizeitpädagog\*innen als Umsetzer\*innen dienen (Workshop-Mappe). Hierin finden sich Arbeitsblätter, Ideen für Aktivitäten mit den Schüler\*innen, Hinweise für weiterführende Informationen und Erklärungen zu den verschiedenen Themen rund um gesunde Ernährung. Die elektronische Version der Mappe lag der Evaluation im Oktober 2021 vor, sodass hier eine Dokumentenanalyse durchgeführt werden konnte und die Erkenntnisse in die Finalisierung mit einfließen konnten.
- Fokusgruppe  
Im letzten Projektjahr wurde mit allen Ernährungsexpert\*innen eine Fokusgruppe zur Reflexion der Erfolgsfaktoren, Stolpersteine und der Lessons Learned sowie der Nachhaltigkeit durchgeführt.
- Berichtslegung  
Während des Projektes wurden zwei Zwischenberichte und ein Endbericht erstellt sowie jährliche Leistungsberichte.
- Laufendes Projektmanagement und Abstimmung  
Laufend fand die Abstimmung mit der Projektleitung (und dem Projektteam) statt sowie das Projektmanagement der Evaluierung.

### **Evaluation aus Projektsicht**

Die externe Evaluation durch I.S.O. hat sich über den gesamten Projektverlauf als sehr hilfreich in der bedarfs- und bedürfnisorientierten Projektsteuerung bewährt. Sowohl die gewählten Fragestellungen als auch Methoden und Durchführungsvarianten waren angemessen für die Umsetzung des Projektes und wurden als sehr hilfreich erlebt. Speziell die regelmäßigen Reflexionsworkshops im Projektteam waren von entscheidender Bedeutung für die Identifizierung von Änderungsbedarfen und kontinuierliche Adaptierung der Maßnahmen an die jeweiligen Rahmenbedingungen und Anforderungen der Projektschulen. Hierbei konnten die Evaluator\*innen auf ihr weitreichendes Wissen im Bereich der Gesundheitsförderung

sowie insbesondere auf die gewonnenen Erkenntnisse aus Interviews mit beteiligten Schulakteur\*innen der Projektschulen zurückgreifen. Die Evaluation trug somit maßgeblich zur Zielerreichung, Interpretation und Bewertung der Projektergebnisse bei.

Aufgrund der pandemiebedingten Veränderungen und Verzögerungen im Projekt kam es zu kleineren Anpassungen des Evaluationskonzepts (statt 4 Interviews 2 weitere teilnehmende Beobachtungen; statt 4 Fokusgruppen eine Abschlussbefragung). Durch die Anpassungen – speziell die Implementierung einer zweiten und abschließenden Befragung an den Schulen – konnten eine Reihe spannender Projektergebnisse und Learnings generiert werden.

## 5. Projekt- und Evaluationsergebnisse

Zusammenfassend lässt sich das Projekt aus Evaluierungs- sowie Umsetzungssicht trotz der pandemiebedingt schwierigen Ausgangslage und den damit verbundenen Herausforderungen bei der Umsetzung sowie der personellen Wechsel sehr positiv bilanzieren. Ein zentraler Erfolg des Projekts war bereits 2020, dass es überhaupt gelungen ist, unter den schwierigen Bedingungen die geplanten zwölf Schulen für das Projekt zu gewinnen. Diese Schulen blieben 2021 trotz der anhaltenden Pandemie mit wiederkehrenden Lockdowns und trotz personeller Diskontinuitäten sowohl in den Schulen als auch im Projekt weiterhin aktiv. Nur eine einzige Schule ist nach einem Personalwechsel ausgestiegen.

Die folgenden Unterpunkte spiegeln jene Bereiche wieder, in denen im Laufe des Projektes relevante Veränderungen angeregt, Ergebnisse erzielt und Learnings generiert werden konnten:

### Gesundheitliche Chancengerechtigkeit

Das Projekt förderte auf verschiedenen Ebenen die gesundheitliche Chancengerechtigkeit, konkret auf der Ebene der Bezirke, des Schultypus und der Zielgruppe.

- Ebene der Bezirke  
Die Auswahl der Bezirke ist relevant in Bezug auf die Chancengerechtigkeit, da Schulen aus jenen Bezirken ausgewählt wurden, die einen erhöhten Bedarf an Maßnahmen auf Verhaltens- und Verhältnisebene zur Erreichung gesundheitlicher Chancengerechtigkeit insbesondere aufgrund ihrer Lage aufweisen. Während aus dem 2. Bezirk (Leopoldstadt) wie geplant sechs Schulen teilnahmen, konnte im 20. Bezirk (Brigittenau) nur eine Schule gewonnen werden, sodass stattdessen fünf weitere Schulen im 21. Bezirk (Floridsdorf) in das Projekt integriert wurden. Aus Evaluierungssicht war diese bezirksspezifische Veränderung sehr sinnvoll und ist Ausdruck für die Flexibilität und Adaptionfähigkeiten, die gerade bei sich kontinuierlich verändernden Rahmenbedingungen besonders wesentlich ist. In Kombination mit dem Schultypus der Ganztagschulen wurde das Erreichen jener Zielgruppen mit eher soziodemografisch unterdurchschnittlichen Merkmalsausprägungen im Vergleich zu gesamt Wien durch die Bezirksauswahl ermöglicht.
- Ebene des Schultypus  
Ganztagschulen sind ein soziodemografisch sehr heterogenes soziales Setting mit Elternhäusern unterschiedlicher Schulbildungen, Erwerbstätigkeiten und Erwerbslagen, Einkommenschichten, sozialer Herkunft und mit Migrationshintergrund. Zusätzlich nahm eine Integrationschule sehr engagiert am Projekt teil, sodass auch Kinder mit erhöhtem Lern- und Betreuungsbedarf erreicht werden konnten. Die Besonderheit der Integrationschule besteht in einer besonders diverseren Schüler\*innenzusammensetzung und höherer Sensibilität für Diversität

sowie auch in einem besseren Personalschlüssel von Pädagog\*innen gegenüber der Schüler\*innenanzahl.

- Ebene der Zielgruppe

Für die zentrale Zielgruppe der Freizeitpädagog\*innen ist das Thema gesunde Ernährung insofern ein neues Wissensfeld, als dass dieses bisher in ihrer Aus- und Weiterbildung nicht integriert war. Gleichzeitig nehmen sie im Ernährungssetting von Volksschulen eine zentrale Rolle ein und haben vergleichsweise viel Gestaltungsspielraum, um das Thema gesunde Ernährung vermitteln zu können. Diese Zielgruppe erlangte im Rahmen des Projektes breite Kompetenzen, die es ihnen ermöglichen, als Multiplikator\*innen langfristig in ihrem Schulsetting zum Thema gesunde Ernährung tätig zu sein. Neben dem eigenen Wissenszuwachs zum Thema gesunde Ernährung zählen zu diesen Kompetenzen auch didaktische Fähigkeiten zur Durchführung der Stationenbetriebe sowie erfahrungsbasiertes Wissen hinsichtlich der Vorbildwirkung und die Fähigkeit der kritischen Auseinandersetzung mit und Unterscheidung von ausgewogenem und nicht-ausgewogenem Essverhalten bei sich und anderen. Zudem ist es gelungen, in Kooperation mit Bildung im Mittelpunkt (BiM) das KEG-Curriculum zur gesunden Ernährung als verpflichtende Weiterbildung für die Freizeitpädagog\*innen aufzunehmen, sodass auch jene Freizeitpädagog\*innen zum Thema geschult werden, die bisher nicht im Rahmen des Projektes eingebunden waren.

### **Partizipation**

Die Schwerpunktzielgruppe im Projekt bildeten die Freizeitpädagog\*innen. Diese waren Nutznießer\*innen verschiedener Aktivitäten, aber gleichzeitig auch in der Umsetzung und dem Transfer eingebunden. Sie organisierten das Projekt schulintern, koordinierten die Stationenbetriebe und hielten den Kontakt zu der Projektleitung und den Ernährungsexpert\*innen. Auch für die Verbreitung der neu erlernten Kompetenzen haben sie sich selbstständig eingesetzt. In einem Fall wurde vor dem Stationenbetrieb bspw. nochmal intern eine Wiederholung der Inhalte mit allen Beteiligten organisiert, in anderen Schulen wurden die Inhalte der Einschulungen an nicht anwesende Kolleg\*innen im Rahmen von Teamtreffen weitergegeben. Und auch indirekt erfolgte hinsichtlich des Transfers eine starke Aktivierung dadurch, dass die Freizeitpädagog\*innen das Material sehr schätzten, es gerne herzeigten und positiv darüber sprachen. Auch die schulinternen Entscheidungsträger\*innen wurden vornehmlich in der Umsetzung der Aktivitäten – bspw. indem sie dabei unterstützten die Stationenbetriebe zu organisieren – und der Verbreitung der Ergebnisse mit einbezogen. Hier kamen oftmals Anfragen an das Projekt für weitere Workshop-Mappen. Für die Einbindung der Entscheidungsträger\*innen waren insbesondere die persönlichen Kontakte durch die Ernährungsexpert\*innen sowie durch die Projektleitung wesentlich. Insbesondere wenn diese Kontakte persönlich erfolgten. Die Einbindung der Entscheidungsträger\*innen stellte sich insbesondere dort als schwierig heraus, wo personelle Wechsel vorkamen oder die Erreichbarkeit schwierig war. Hier rückte das Thema für die jeweiligen Personen dann scheinbar wieder in die Ferne. Dort, wo dem Thema insgesamt eine hohe Priorität in der Schule beigemessen wurde, war die Unterstützung durch die Entscheidungsträger\*innen besonders fruchtbar.

### **Nachhaltigkeit**

Ein zentraler förderlicher Faktor für die schulinterne Nachhaltigkeit besteht im erfolgreichen Empowerment der Schlüsselzielgruppe. Solange die beteiligten Freizeitpädagog\*innen in den Schulen tätig sind, werden sie – nach eigener Aussage – als Multiplikator\*innen weiterhin für eine gesunde Ernährung eintreten. Hierfür können sie aus einer Vielzahl an Schulungen im Rahmen des Projektes schöpfen. Unter anderem sind sie in der Lage, Stationenbetriebe selbstständig zu planen und umzusetzen. Hier gibt es Rückmeldungen, dass bspw. in Zukunft geplant wird, ein Mal im Jahr einen Projekttag zu diesem Thema zu machen. Ein weiterer schulinterner Nachhaltigkeitsfaktor ist das Handbuch, das den Schulen

von den Ernährungsexpert\*innen beim abschließenden Transferworkshop übergeben wurde. Hier sind das gesamte Prozesswissen und die Entwicklung in der Schule, die Tipps und Hinweise gesammelt und können jederzeit wieder hervorgeholt werden. Dies unterstützt das schulinterne Wissensmanagement zum Thema gesunde Ernährung.

Einen weiteren wichtigen Nachhaltigkeitsfaktor bildet die Workshop-Mappe. Diese wird in der FGÖ-Toolbox sowie auf der WiG-Homepage digital integriert und frei zum Download zur Verfügung gestellt. Damit können alle interessierten (Freizeit)Pädagog\*innen auf das Material zugreifen, um Stationenbetriebe umzusetzen oder Themen der gesunden Ernährung im Schulalltag und dem Unterricht zu integrieren. Weiters wurden die Ergebnisse des Projekts im Rahmen der FGÖ Gesundheitsförderungskonferenz präsentiert und die Erfahrungen aus dem Projekt einer breiten Zuhörer\*innenschaft zur Verfügung gestellt.

### **Verpflegungssituation**

Nach der zu Beginn des Projektes an allen elf Projektschulen durchgeführten Menükomponentenanalyse der Jause und Mittagsverpflegung wurden im Anschluss an eine telefonische Fragebogenerhebung zur Verpflegungssituation an den Standorten die Speisepläne von 20 Verpflegungstagen (1 Monat) ausgewertet (Auswertung auf Basis der Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen in der Schule). Anhand der Ergebnisse und identifizierten Problemstellungen wurden die Schulen anschließend über die Projektlaufzeit hinweg bei den Workshops „Mittagsverpflegung“ und den individuellen Beratungsterminen begleitet.

Da sich die Schulen sowohl hinsichtlich der Zuständigkeit für die Auswahl der Verpflegung (Direktionen, Freizeitleitungen, Pädagog\*innen, Schüler\*innenparlament) als auch ihrem Angebot (Teils durch Max Catering, teils durch Gourmet beliefert; Vormittagsjause zum Teil durch Gemeinschaftsverpfleger und zum Teil durch Eltern bereitgestellt) unterscheiden, lassen sich kaum allgemeingültige Aussagen über die Verpflegungssituation der Schulen treffen. Entsprechend wurde die individuelle Begleitung und Beratung als überaus passendes Instrument erlebt, um dieser Heterogenität gerecht zu werden und Verbesserungsprozesse anzustoßen.

Im Folgenden eine Zusammenschau der Erhebungsergebnisse und Erkenntnisse der individuellen Beratungsprozesse:

#### Ergebnisse der Menükomponentenanalyse (Mittagsverpflegung):

- Speisekomponenten, die an den meisten Standorten bereits gut erreicht werden:
  - Stärkekomponenten
  - Gemüse & Obst
  - Milchprodukte
- Tendenziell zu geringes Angebot an:
  - Hülsenfrüchten
  - Nüssen/Kernen/Samen
  - Vollkornprodukten
  - (naturbelassenem) Fisch
- Tendenziell zu hohes Angebot an:
  - Fleisch und Wurst, frittierten & panierten Speisen (dies spiegelt sich auch bei den Speisen wieder, die laut Pädagog\*innen von den Kindern am liebsten beim Mittagessen ausgewählt werden: Fleischgerichte, Frittiertes und Süßspeisen)

#### Ergebnisse der Menükomponentenanalyse (Jause):

Das Jausenangebot war von Schule zu Schule sehr unterschiedlich – manchmal werden Vormittags- und Nachmittagsjause von den Schüler\*innen mitgebracht, manchmal wird beides vom Verpfleger zur Verfügung gestellt und manchmal werden Vormittags- und Nachmittagsjause unterschiedlich gehandhabt.

Im Folgenden sind nur jene Ergebnisse dargestellt, die die Auswertung jener Jausenkomponenten betrifft, die von den Verpflegungsanbietern bereitgestellt wurden:

- Speisekomponenten, die an den meisten Standorten bereits gut erreicht werden:
  - Stärkekomponenten (Gebäck),
  - Gemüse und Obst
- Tendenziell zu geringes Angebot an:
  - Vollkornprodukten
  - Milchprodukten
- Tendenziell zu hohes Angebot an:
  - Schinken- und Wurstprodukten

Identifizierte Hauptproblemstellungen (individueller Beratungsprozess & Workshop „Mittagsverpflegung“):

- Zu wenig Zeit beim Mittagessen für Schüler\*innen wurde als sehr großes Problem identifiziert. Grund für den Zeitdruck ist, dass die Schulen anstreben, alle Klassen möglichst zur Mittagszeit (in einem Zeitraum von 1–2 Stunden) zu verköstigen, wodurch sich die Zeit für die einzelnen Kinder verkürzt, da die Essräumlichkeiten speziell im innerstädtischen Bereich häufig nicht groß genug sind, um alle Klassen gleichzeitig zu beherbergen. Es kommt somit zu einer Stafelung der Schüler\*innen, was zu teils sehr kurzen Essenszeiten führt.
- Schulen empfinden speziell das vegetarische Angebot der Caterer häufig als nicht ausreichend. Um Lebensmittelreste zu vermeiden und die Kinder „satt zu bekommen“ werden deshalb oft die bei den Kindern bereits bekannten und beliebten Gerichte bestellt. Der Gesundheitswert rückt hier oftmals in den Hintergrund.
- Nudging-Strategien wurden bei den meisten Schulen vor Projektstart noch nicht angewendet (z. B. bewusstes Platzieren von Salat und Suppe am Anfang des Buffets, ansprechende Gestaltung der Speisen und Räumlichkeiten, Kennzeichnung des „schlauem Menüs“, Kinder (unter festgelegten Bedingungen) in die Auswahl der Speisen einbinden).
- Mitgegebene Jause (Bereitstellung durch Eltern/Erziehungsberechtigte) wird sehr häufig als nicht ausgewogen wahrgenommen. Hier besteht bei allen Schulen der Wunsch nach stärkerer Einbindung und Bewusstseinsbildung der Eltern/Erziehungsberechtigten.

## 6. Zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen

Die Durchführung der Projektmaßnahmen wurde durch die COVID-19-Pandemie und die damit einhergehenden Einschränkungen (Zutrittsbeschränkungen für Externe an Schulen, mehrmalige Lockdowns, krankheitsbedingte Personalknappheit etc.) stark in ihrem zeitlichen Verlauf beeinflusst. Anfängliche Versuche, einen größeren Teil der Maßnahmen Online umzusetzen, wurde von den Volksschulen sowie beteiligten (Freizeit-)Pädagog\*innen überwiegend abgelehnt, einerseits bedingt durch mangelnde technische Ausstattung der Schulen und andererseits durch die Schwierigkeiten der Umsetzung von mehrstündigen Online-Angeboten für Kinder im Volksschulalter,.

Im Laufe des Projektes zeigte sich, dass speziell zu Beginn des Projekts die Aufrechterhaltung des persönlichen Kontakts zu den Projektschulen, der Onboarding-Prozess sowie die detaillierte Besprechung der Projektaktivitäten, Arbeitsaufgaben und potenziellen Herausforderungen nicht intensiv genug betrieben wurde. Insbesondere gab es viele (was auch aus der ersten Befragung deutlich wurde) Erwartungen in Richtung einer eher passiven, konsumatorischen Haltung, dass die Ernährungssituation verbessert werden würde – primär indem mit den Caterern gearbeitet wird – und dass es mehr Workshops gibt, die als Programm gebucht werden können. Das Projekt setzte jedoch stark auf Empowerment und Eigenaktivitäten der beteiligten Freizeitpädagog\*innen. Dadurch kam es im weiteren Projektverlauf, gepaart mit

den herausfordernden Rahmenbedingungen der Pandemie und der großen Komplexität sowie Maßnahmendichte (schulinterne, schulübergreifende und öffentlichkeitswirksame Angebote) zum Teil zu Überforderungssituationen bei den Projektschulen.

Um eine solche Situation zu vermeiden, ist ein entsprechendes persönliches Onboarding und das klare definieren des Arbeitsaufwandes für die Projektschulen und verantwortlichen Ernährungsbeauftragten sowie Direktionen essenziell. Auch muss den Schulen der Benefit der Maßnahmen gleich zu Projektbeginn klar aufgezeigt werden. Die Schnittstelle zu den Direktor\*innen ist hierbei elementar. Nur so kann das Commitment der Projektschulen auch bei unvorhergesehenen Ereignissen und Krisensituationen aufrechterhalten werden. Kommt es während des Projektes zu einem Wechsel der Schulleitung oder Ernährungsbeauftragten, muss auch hier erneut Zeit in die Beziehungsarbeit investiert werden, um die Schulen motiviert und involviert zu halten.

Eines der größten Projektlearnings war die Betrachtung jeder Schule als individuelle Einheit, für die es auch bei identer Schulform und ähnlichen Grundvoraussetzungen kein Patentrezept für die Projektumsetzung gibt – die unterschiedlichen Bedürfnisse der Standorte hinsichtlich Anzahl, Inhalt und Betreuung der Angebote (insbesondere bezogen auf bereits vermitteltes Ernährungswissen im regulären Unterricht, Kochmöglichkeiten für Kinder und Eltern an den Standorten sowie den angemessenen Umgang mit Schüler\*innen mit erhöhtem Förderbedarf) sollten in jedem Fall bereits bei der Projektplanung berücksichtigt werden. Den Überblick über die vielfältigen Projektmaßnahmen zu behalten, Vorbereitungen sowie Einteilungen der Klassen und des Personals zu treffen, war laut den involvierten schulinternen Personen oftmals herausfordernd. Es hat sich gezeigt, dass es gerade nach Zeiten des Lockdowns und der Pandemie wichtig ist, die Schulen noch servicierender zu unterstützen und hier weniger Eigenleistung bei der Umsetzung von Maßnahmen als ursprünglich geplant zu verlangen. So wurden beispielsweise das Eltern-Kind-Kochen und auch die Stationenbetriebe so angepasst, dass weniger Eigenbeitrag der Schulen als ursprünglich geplant notwendig war. Ein zentraler Erfolgsfaktor im Projekt bestand darin, bei den geplanten Maßnahmen sehr bedarfsorientiert zu agieren und schulspezifische Lösungen für eine praktikable Umsetzung zu entwickeln. So zeigte sich etwa, dass es überwiegend sinnvoll und notwendig war, kürzere Formate für die Schulen anzubieten und die Angebote entsprechend der sich häufig wechselnden Gegebenheiten zu adaptieren.

Was hier zukünftig angedacht werden könnte, ist, die Maßnahmen in Form eines Maßnahmenkatalogs (Modulare Angebote/Bauchladenprinzip) anzubieten. Die Schulen könnten so – eventuell bereits im Anschluss an eine erste Bedarfsanalyse durch Ernährungsexpert\*innen – gezielt jene Maßnahmen wählen, die sie für ihren Standort als sinnvoll und umsetzbar erachten. Bei jährlichen Austauschterminen könnte der jeweilige Projektfortschritt besprochen und die Anzahl der gewählten Maßnahmen bei Interesse ausgeweitet werden. Um zukünftig die äußerst unterschiedlichen Dynamiken, aber auch unterschiedlichen strukturellen Umgangsformen und unterschiedlichen Verankerungsformen der Freizeitpädagogik Rechnung zu tragen, wird zudem eine standortspezifische Vorgehensweise und organisationsentwicklerische Implementierung als besonders wesentlich gesehen.

Die Erreichbarkeit der Schulen sowie die Kommunikation innerhalb der Schulen war über die gesamte Laufzeit des Projekts ein relevantes Thema, da speziell Standorten, an denen es zu einem Wechsel der Leitung oder der Ernährungsbeauftragten kam, teils sehr schwer erreichbar waren und sich die Terminkoordination entsprechend schwierig gestaltete. Für zukünftige Projekte könnte der Elternverein als Sprachrohr stärker miteinbezogen werden. Eine weitere Option wäre, noch konkretere Überlegungen anzustellen, welche schulischen Ansprechpartner\*innen geeignet wären, sich ausschließlich für die interne Kommunikation und Informationsweitergabe zu verantworten. Auch die Vernetzung als wichtiges Element war erstaunlich schwierig umzusetzen und ist online natürlich nur beschränkt möglich – hier wären eventuell ergänzend auch bezirksspezifische Vernetzungsstrategien oder auch Vernetzungen der Direktor\*innen interessant gewesen.

Als wesentlicher Bedarf wurde auch in der Onlinebefragung immer wieder die hohe Bedeutung der Einbindung der Eltern genannt. Dementsprechend überrascht es nicht, dass das Format Eltern-Kind-Koch-Workshop auf sehr hohes Interesse traf und als Chance gesehen wurde, die Eltern miteinzubinden. Eine weitere Möglichkeit der Elternbeteiligung könnte darin bestehen, diese auch verstärkt im Stationenbetrieb einzubinden. Das Projekt erhält durch die Einbindung der Eltern – auch aus deren Interesse an einer gesunden Ernährung für ihre Kinder – eine Dynamisierung an den Schulstandorten und sollte bei Folgeprojekten stärkere Beachtung finden.

Als sehr hilfreich hat sich zudem die Anmelde­lösung für die Eltern-Kind-Kochtermine im kommunalen Setting über ein Onlinetool erwiesen. Durch den Aufruf eines Links, der mittels Elternbrief und per Mail an die Bildungsgrätzleinrichtungen versendet wurde, konnten sich Eltern-Kind-Pärchen direkt für den gewünschten Kochtermin anmelden. Zukünftig sollte dabei darauf geachtet werden, vermehrt Termine am Wochenende anstatt nachmittags unter der Woche anzubieten, da diese in der Regel besser gebucht waren. Die Lehrküche der Volkshochschule Brigittenau ist gut ausgestattet und eignete sich als öffentlich gut erreichbare Location und wichtige Institution des kommunalen Settings ideal für die angebotenen Kochveranstaltungen. Ein besonderes Highlight für die Eltern & Erziehungsberechtigten waren die vom FGÖ bereitgestellten Kochbücher, die auch von Seiten der (Freizeit-)Pädagog\*innen mehrmals lobend erwähnt wurden.

Es zeigte sich, dass Freizeitpädagog\*innen eine interessante, fachlich sehr heterogene Zielgruppe sind und einen besonders vielversprechenden Zugang zur Gesundheitsförderung im System Schule darstellen. Sie sind tagtäglich eng in Kontakt mit den Kindern, erhalten oft im höheren Ausmaß als Lehrer\*innen Eindrücke von den Kindern auch außerhalb der Unterrichtstätigkeit und sind regelmäßig mit dem Mittagessen an den Schulen und der Jausenverpflegung befasst. Sie kennen den Ablauf und die Dauer der Mittagspause, wissen wie die Jausen strukturiert sind und können viele Erfahrungswerte miteinfließen lassen. Allerdings zeigte sich auch, dass die Binnenkomplexität in der Schule, die organisatorischen Rahmenbedingungen, die unterschiedlichen Arbeitgeberträgerstrukturen, die Einbindung in der Schule, der Ausbildungskontext der Freizeitpädagogik etc. weitaus diffiziler sind, als ursprünglich angenommen und die Komplexität hier zu Projektbeginn unterschätzt wurde. Speziell mit den Arbeitgeber\*innen der Freizeitpädagog\*innen braucht es von Anfang an intensiven Kontakt und enge Abstimmung. Auch wenn der Fokus auf Freizeitpädagog\*innen sinnvoll war, ist die Einbindung der Pädagog\*innen ebenfalls erfolgsentscheidend. Dort, wo eine Verknüpfung beider Berufsgruppen im Projekt erfolgte, war die Umsetzung besonders erfolgreich.

Grundsätzlich zeigte sich hohes Interesse der Schulen an Ernährungsthemen und großer Bedarf am Befassen mit gesunder Ernährung. Bei der Erstbefragung gaben etwa 99 % der Befragten an, dem Thema „Gesunde Ernährung für Kinder“ einen eher hohen oder sehr hohen Stellenwert beizumessen. Eine besonders hohe Anschlussfähigkeit des Projektes zeigte sich bei bereits gesundheitsförderlich sensibilisierten Schulen. Das Vorwissen über gesunde Ernährung, aber auch über die Schule als gesundheitsförderliches Setting war in vielen der beteiligten Schulen bereits sehr hoch. Viele der Schulen sind etwa in WieNGS (Wiener Netzwerk Gesunde Schulen) vernetzt bzw. sind „Wasserschulen“.

Eines der im Projekt identifizierten Hauptprobleme in Bezug auf die Verpflegungssituation an den Schulen betrifft die oftmals sehr kurze Zeitspanne, die den Schüler\*innen beim Mittagessen zugestanden wird. Auslöser dafür ist meist ein Platzmangel, der in einer Staffelnung der Klassen und entsprechend weniger Zeit zur Konsumation des Mittagessens resultiert. Da Kinder tendenziell mehr Obst- und Gemüse konsumieren und neue Speisen kosten, wenn ihnen mehr Zeit zur Verfügung steht, wäre die jeweilige Essenszeit an den Standorten ein wichtiger Hebel, um die Ernährungssituation der Schüler\*innen zu verbessern. Auch Lebensmittelabfälle könnten so im besten Fall reduziert werden.

In den Fragebogenerhebungen in den Schulen zeigte sich durchwegs ein hoher Bedarf an Verbesserungen bei der Gemeinschaftsverpflegung und Unzufriedenheiten mit dem Catering – ein Thema das bei diesem Projekt keinen Hauptfokus bildete. Um dennoch die wichtigsten Fragen zu beantworten und den Schulen die Möglichkeit des Austausches zu bieten, wurden die zwei wesentlichen Caterer zum abschließenden Vernetzungstreffen der Ernährungsbeauftragten eingeladen. Nach Aussage einer Gesprächspartnerin hat das Treffen mit den Caterern ein erhöhtes Verständnis für deren Perspektive gebracht.

In der retrospektiven fragebogenbasierten Erhebung im Rahmen der Evaluierung zeigten sich als die bekanntesten und am positivsten bewerteten Maßnahmen die Stationenbetriebe inkl. dem dafür entwickelten Material (Workshop-Mappe), das auf sehr hohes Interesse stieß. Der Stationenbetrieb und die dabei mögliche unmittelbare Arbeit mit den Kindern wurde als zentraler Wirkfaktor gesehen und eignet sich gut für die Transferierbarkeit in andere Projekte. Auch die Einführungs-Workshops zum Stationenbetrieb wurden seitens der Freizeitpädagog\*innen als sehr passend erlebt und generell gut angenommen. Die Materialien können so auch langfristig gut im Schulsetting nutzbar sein.

Speziell die lösungsorientierte und flexible Zusammenarbeit mit den externen Umsetzer\*innen (AGmE) sowie der Projektevaluation (I.S.O) war sehr förderlich für die Projektumsetzung und trug maßgeblich zur Zielerreichung bei.

## Anhang

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

- Präsentation 1. Schulung der Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung
- Präsentation 2. Schulung der Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung
- Präsentation 3. Schulung der Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung
- Präsentation 4. Schulung der Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung
- 1. Elternbrief
- 2. Elternbrief
- 3. Elternbrief
- 4. Elternbrief
- Evaluationsendbericht
- Aufsteller Mittagsverpflegung „Schlaues Menü“
- Interviewbeitrag Magazin Gesundes Österreich
- Presseaussendung 07.06.2022
- Presseaussendung 24.01.2023

**Hinweis:**

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