

LABg. Andrea Schwarzmann
Buchholz 5/1
6731 Sonntag

Raggal, 7. März 2024

Herrn
LR Christian Gantner
Im Haus

**Anfrage gemäß § 54 GO d LT –
Essen unsere Kinder wirklich körig?**

Sehr geehrter Herr Landesrat!

Der aktuelle Landesgesundheitsbericht kommt zur Erkenntnis, dass Übergewicht und die damit verbundenen Folgeerkrankungen sich immer mehr zu einer echten „Volkskrankheit“ entwickeln. Bedenklich ist dabei, dass bereits immer mehr Kinder übergewichtig sind und unter Bewegungsmangel leiden. Gerade beim Thema Übergewicht ist die Prävention von zentraler Bedeutung. Sport und Bewegung bereits in jungen Jahren und eine gesunde Ernährung könnten hier viele Erkrankungen verhindern und das Wohlbefinden unserer Kinder beeinflussen.

Fakt ist, dass durch das tägliche Speisenangebot das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen nachhaltig geprägt wird. Umso mehr kommt es darauf an, ihnen zu vermitteln, wie wertvolle Lebensmittel schmecken, dass das, was auf den Teller kommt, in direktem Zusammenhang mit der Gesundheit, ihrem Wohlbefinden, aber auch mit der täglichen Konzentrations- und Lernfähigkeit steht. Das Programm „Kinder.Essen.Körig“ setzt genau hier an. Kinder erhalten ein qualitativ hochwertiges Essen aus der Region zu einem annehmbaren Preis und das tagtäglich in der Schulküche.

Das Programm fußt auf drei Säulen:

- Regionalität der Lebensmittel
- Qualität der Lebensmittel und deren Zubereitung
- Bio-Anteil der Lebensmittel

Rund um diese drei Säulen hat das Land eine Förderstruktur etabliert, die jene Schulküchen „belohnt“, welche die jeweils hinterlegten Kriterien für die drei Säulen möglichst umfassend erfüllen. Voraussetzung für die Teilnahme bei „Kinder.Essen.Körig“ ist neben der Qualität der Verpflegung auch die Teilnahme an den Fort- und Weiterbildungsangeboten. Es geht darum, beim Essensausgabe-Personal, bei den Köchinnen und Köchen sowie bei den betreuenden PädagogInnen der jeweiligen Bildungseinrichtung den Wissensstand rund um die Produktion, den Wert und den Konsum von regionalen Lebensmitteln zu erhöhen.

„Kinder.Essen.Körig“ ist eines von elf Schlüsselprojekten des Zukunftsprogrammes der Landesregierung, um bis 2035 Vorarlberg als chancenreichsten Lebensraum für Kinder zu etablieren. Im Jahr 2024 stehen aus Erlösen der Illwerke-Heimfallsrechte 1,5 Millionen Euro zur Verfügung, um Gemeinden zu fördern, die an ihren Volksschulen eine „körige“ Ernährung bieten. 40 der 96 Vorarlberger Gemeinden haben bereits ihr Interesse bekundet. Ziel von „Kinder.Essen.Körig“ ist es, die Kinder zu einem gesünderen Lebensstil zu verführen und gleichzeitig regionale, biologische Produkte zu fördern und deren Absatz zu erhöhen.

Vor diesem Hintergrund erlauben wir uns deshalb gemäß § 54 LT-GO nachstehende

Anfrage

an Sie zu richten:

1. Wie viele Schulen im Land nehmen derzeit am Programm teil?
2. Welche Schulen können an diesem Programm teilnehmen?
3. Wie viele Schulkinder werden mit dem Programm Kinder.Essen.Körig. täglich verpflegt?
4. Mit welchem Fördervolumen rechnet die Landesregierung für die Jahre 2024, 2025 und 2026?
5. Wie viele Schulstandorte sind im Endausbau das Ziel?

6. Wann soll das Programm erstmals evaluiert werden?
7. Werden dabei die Auswirkungen auf die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler auch erhoben werden?
8. Welche Qualitätskriterien gelten konkret bei der Bepunktung im Rahmen der zweiten Säule?
9. Wie werden die geförderten Küchen kontrolliert?
10. Welche Fort- und Weiterbildungen bzw. Vernetzungstreffen sind geplant und wer soll daran teilnehmen?
11. Welche Vorteile hat das Programm für die heimische Landwirtschaft und wie werden die heimischen Lebensmittelproduzenten in das Projekt eingebunden?
12. Wie werden die Schülerinnen und Schüler mit den heimischen Lebensmitteln, die sie essen vertraut gemacht und welche Infos erhalten sie dazu?
13. Wie schauen die Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen für die Köchinnen und Köche aus beziehungsweise für das Ausgabepersonal?
14. Gibt es Überlegungen, das Projekt über die Schulküchen hinaus weiterzuentwickeln. Wenn Ja, welche?

Für die zeitgerechte Beantwortung unserer Fragen bedanken wir uns und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

LAbg. Andrea Schwarzmann

LAbg. Veronika Marte

LAbg. Raphael Wichtl



Bregenz, am 28. März 2024

Frau LAbg. Andrea Schwarzmann,
Frau LAbg. Mag. Veronika Marte, BEd, und
Herrn LAbg. Raphael Wichtl
Landtagsklub – Volkspartei Vorarlberg
Landhaus
6901 Bregenz

im Wege der Landtagsdirektion

Betrifft: Essen unsere Kinder wirklich körig?

Bezug: Ihre Anfrage vom 07.03.2024, Zl. 29.01.518

Sehr geehrte Frau LAbg. Schwarzmann, sehr geehrte Frau LAbg. Mag. Marte, sehr geehrter Herr LAbg. Wichtl,

zu Ihrer Anfrage gemäß § 54 der Geschäftsordnung des Vorarlberger Landtages nehme ich im Einvernehmen mit Frau Landesstatthalterin Dr. Barbara Schöbi-Fink und Frau Landesrätin Martina Rüscher, MBA MSc, wie folgt Stellung:

1. *Wie viele Schulen im Land nehmen derzeit am Programm teil?*

Laut Auskunft der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung haben mit Stand 14. März 2024 insgesamt 68 von 96 Gemeinden mit 114 von 157 öffentlichen Volksschulen in Vorarlberg eine Einreichung zur Teilnahme am Programm „Kinder.Essen.Körig“ vorgenommen.

2. Welche Schulen können an diesem Programm teilnehmen?

Laut Mitteilung der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung wurde das Fördermodell mit aktuellem Schuljahr 2023/24 gestartet und wird stufenweise erweitert und ausgerollt. Begonnen wurde dieses Jahr mit den öffentlichen Volksschulen.

Um das Modell nachhaltig wachsen zu lassen, wird das Modell schrittweise erweitert: Das Vorgehen ist noch Gegenstand der aktuellen Erfassung der Zahlen sowie der ersten Zwischenevaluierung im Frühjahr 2024.

Ziel ist es, dass Modell flächendeckend in Vorarlberg für alle Betreuungseinrichtungen, die Mittagsverpflegung für Kinder im Pflichtschulalter anbieten, auszurollen.

3. Wie viele Schulkinder werden mit dem Programm Kinder.Essen.Köriq. täglich verpflegt?

Laut Information der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung ist es der Fachabteilung gelungen, Zahlen zur Verpflegungssituation in Vorarlbergs Bildungs- und Betreuungseinrichtungen mittels des ausgeschickten Förderantrages zu erheben. In den 68 erfassten Gemeinden, waren im Schuljahr 2022/23 knapp 11.000 Kinder zur Mittagsbetreuung in den öffentlichen Volksschulen angemeldet und wurden mit über 460.000 Mittagessen verpflegt.

4. Mit welchem Fördervolumen rechnet die Landesregierung für die Jahre 2024, 2025 und 2026?

Laut Auskunft der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung ist für die kommenden Jahre mit folgendem Fördervolumen zu rechnen:

Schuljahr 2023/2024:

Das Fördermodell wurde gestartet und eine Antragsstellung war von Dezember 2023 bis Jänner 2024 für alle Gemeinden mit öffentlichen Volksschulen möglich. Für 2023/24 wurde das Fördervolumen von 1,5 Millionen Euro beantragt und auch bereits im Rahmen des Projektes „Chancenreichstes Land für Kinder“ genehmigt. Im Zuge des Förderantrages wurden auch die Anzahl der Mahlzeiten in weiteren Bildungseinrichtungen der Gemeinden erhoben. Zusätzlich zu den 460.000 Mittagessen in den Volksschulen wurden von den Förderantrag stellenden Gemeinden noch über 660.000 Mittagessen (z.B. Mittelschulen, Kinderbetreuungseinrichtungen) angegeben; dies würde ein Volumen von über 1,1 Millionen Mittagessen im Jahr 2022/23 ergeben.

Zu beachten ist noch zusätzlich, dass die Gemeinden (in den meisten Fällen) keine Zahlen zu den privaten Einrichtungen haben. Angesichts der hohen Anzahl an Mahlzeiten muss somit mit einer Verdoppelung bis Verdreifachung des aktuellen Fördervolumens gerechnet werden.

5. *Wie viele Schulstandorte sind im Endausbau das Ziel?*

Laut Mitteilung der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung ist Ziel des derzeit laufenden Projektes für öffentliche Volksschulen, im Endausbau die Mittagsverpflegung aller 148 öffentlichen Volksschulen in Vorarlberg, welche eine Mittagsverpflegung anbieten, zu umfassen. Das weitere Vorgehen ist noch Gegenstand der aktuellen Erfassung der Zahlen sowie der ersten Zwischenevaluierung im Frühjahr 2024.

Ziel ist es, das Modell flächendeckend in Vorarlberg für alle Betreuungseinrichtungen, die Mittagsverpflegung für Kinder im Pflichtschulalter anbieten, auszurollen.

6. *Wann soll das Programm erstmals evaluiert werden?*

Laut Information der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung findet die erste Evaluierung bereits im Frühsommer des ersten Förderjahres (2024) statt. Mit Juli/August 2024 ist die erste Auszahlung der Förderung an die teilnehmenden Gemeinden geplant. Sobald diese erfolgt ist, wird das Modell und die vorliegenden Ergebnisse erstmalig im Lenkungsgremium analysiert und evaluiert. Zudem wird das Feedback der Gemeinden und Küchenleitungen eingeholt und in den Evaluierungsprozess eingebunden.

7. *Werden dabei die Auswirkungen auf die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler auch erhoben werden?*

Laut Auskunft der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung stellt die Umsetzung der Kriterien für gesundes Schulessen auf Grundlage der Leitlinien der AKS Gesundheit einen zentralen Teil des Projektes dar. Diese Kriterien bilden den Rahmen für gesundes und kindgerechtes Essen. Die Kriterien sorgen dafür, dass die ernährungsphysiologisch notwendigen Nährstoffe sowie die Zusammensetzung der Speisen gegeben sind. Gesundes Schulessen steht demnach für eine nachhaltige, soziale und vitale Entwicklung unserer Kinder. Es fördert den körperlichen und geistigen Fortschritt sowie das Wohlbefinden der Kinder.

Im Zuge der Kontrollgespräche mit den Küchenleitungen und Gemeinden wird das Modell ganzheitlich besprochen, analysiert und somit werden auch die Rückmeldungen zum Wohlbefinden der Kinder erhoben und dokumentiert. Parallel dazu läuft im Rahmen des Zukunftsprogrammes „Vorarlberg als chancenreiches Land für Kinder“ das Projekt „Tägliche Bewegungseinheit an Kindergärten und Schulen“.

Darüber hinaus gibt es im Prozess „Schulgesundheits“ die jährlichen Schuluntersuchungen sowie die Anlaufs-, Koordinations- und Interventionsstelle „School Nurse“ an Pilot Schulen.

Ziel ist, die aus den einzelnen Projekten bzw. Maßnahmen gewonnenen Erkenntnisse ebenfalls in den Evaluierungsprozess (siehe Antwort zur Frage 6.) einzubinden, zu analysieren und zu bewerten, um dann weiterführende Maßnahmen einleiten zu können.

8. Welche Qualitätskriterien gelten konkret bei der Bepunktung im Rahmen der zweiten Säule?

Laut Mitteilung der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung umfasst die 2. Säule des Modells den Bereich Qualität. Die Kriterien, die im Bereich Qualität erfasst werden, wurden von den Leitlinien der AKS Gesundheit übernommen. Diese wiederum leiten sich von den Leitlinien zur gesunden Verpflegung von Kindern des Sozialministeriums ab. Die Kriterien werden nachstehend abgebildet:

Kriterium	Menükomponente lt. Speisenplan	Empfehlung
1	Stärkekomponenten: Kartoffeln, Reis, Teigwaren und andere Getreideprodukte	(≙täglich) 20
1a	davon Vollkornprodukte	mind. 4
1b	davon Kartoffelerzeugnisse	max. 4
2	Gemüse, Hülsenfrüchte, Rohkost und Salat	(≙täglich) 20
2a	davon Rohkost oder Salat	mind. 8
2b	davon Hülsenfrüchte	mind. 4
3	Obst	mind. 8
4	Milch und Milchprodukte	mind. 8
5	Fleisch	max. 10
5a	davon Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren	max. 4
6	Fisch	mind. 2
7	Vegetarische Gerichte	mind. 6
8	Süße Hauptgerichte	max. 2
9	frittierte und / oder panierte Produkte	max. 4

Mindestens 7 der 14 Kriterien müssen von den Küchen erfüllt werden, um im Zuge von „Kinder.Essen.Körig“ förderbar zu sein.

9. *Wie werden die geförderten Küchen kontrolliert?*

Laut Information der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung werden die von den Gemeinden im Förderantrag angegebenen Küchen allesamt einmal je Förderjahr kontrolliert.

Die Kontrollen werden von Kolleg:innen der Fachabteilung durchgeführt.

Bei der Kontrolle werden zufällig und stichprobenartig 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage ausgewählt.

Bei der Kontrolle muss die Küchenleiter/-leiterin oder eine andere hauptverantwortliche Person der Küche bzw. der Speiseplangestaltung anwesend sein.

Zur weiteren Dokumentation und Überprüfung sind neben dem Speiseplan auch Lieferscheine, Rechnungen und gegebenenfalls Rezepte vorzulegen. Die Lieferscheine und Rechnungen braucht es für stichprobenartige Kontrollen der am Speiseplan angegebenen Regional- und Bio Qualität. Die Rezepte, falls es Unklarheiten bei der Zusammensetzung der Speisen gibt, beispielsweise nicht klar erkennbar ist, ob Linsen oder andere Hülsenfrüchte verwendet wurden.

Die Kontrolle findet im Zuge eines etwa einstündigen Gesprächs statt, welches von den Kolleg:innen der Fachabteilung dokumentiert wird.

10. *Welche Fort- und Weiterbildungen bzw. Vernetzungstreffen sind geplant und wer soll daran teilnehmen?*

13. *Wie schauen die Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen für die Köchinnen und Köche aus beziehungsweise für das Ausgabepersonal?*

Laut Auskunft der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung soll durch die Vorgabe, zwei Fort- und Weiterbildungen je Ausgabestelle im Förderjahr zu besuchen, vor allem das Mittags- und Ausgabepersonal der Gemeinden angesprochen werden.

Durch die zahlreichen Austauschgespräche mit Küchenleiter:innen wurden das Bewusstsein und die Erkenntnis gestärkt, dass das Ausgabepersonal eine wesentliche und entscheidende Rolle für das Essverhalten der Kinder spielt. Mit den Fort- und Weiterbildungen soll dieses Bewusstsein des Ausgabepersonals gestärkt und gefördert sowie Lebensmittelwissen und Konsumbewusstsein weiterentwickelt werden.

Als Fort- und Weiterbildung werden u.a. folgende Veranstaltungen und Aktivitäten gezählt:

- Vernetzungstreffen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Schulungen/Kurse vom aks (z.B. 10.04.2024 Vernetzungstreffen Caterer Schulverpflegung zum Thema aks Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung)
- Tag der Gemeinschaftsverpflegung (bereits stattgefunden am 12.03.2024)

- Küche lädt das Ausgabepersonal in die Küche ein zur „Schöpferschulung“, zu Ausgabetraining oder zur allgemeinen Besprechung über Verbesserungen, etc.
- Webinare/Schulungen/Trainings zu den Themen Ernährung/Lebensmittel/Lebensmittelverschwendung
- Besuch eines lebensmittelproduzierenden Betriebs und/oder eines landwirtschaftlichen Betriebs
- Schulungen/Vorträge/Workshops von Ernährungsberaterinnen und -berater
- wenn jemand vom Ausgabepersonal die Ausbildung zur Freizeitpädagogin macht und hier nachgewiesen werden kann, dass die Themen „Ernährung/Lebensmittel“ behandelt wurden
- auch über die Landesgrenzen hinaus gibt es immer wieder Veranstaltungen zum Thema Schulverpflegung (z.B. Fachtagung Kita- und Schulverpflegung in Oberbayern, am 16.04.2024)

Ein Stundenmaß ist für das erste Förderjahr nicht vorgegeben, da sich das Angebot noch weiterentwickeln und ausbauen soll und muss. In der ersten Evaluierung wird aber auch das Ausmaß der Weiterbildungen diskutiert und analysiert und für die Folgejahre konkretisiert und gegebenenfalls angepasst werden.

11. Welche Vorteile hat das Programm für die heimische Landwirtschaft und wie werden die heimischen Lebensmittelproduzenten in das Projekt eingebunden?

Laut Mitteilung der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung ist in der ersten Säule Regionalität zur Erfüllung der Mindestkriterien an acht von zwanzig Verpflegungstagen eine bzw. mehrere regionale Hauptkomponenten zu verwenden. Unter Hauptkomponenten werden jene Zutaten verstanden, die im Mittagessen den höchsten Anteil haben. Beispiele: Das Rindfleisch im Gulasch, bei einer Cremesuppe der Rahm/die Milch, bei einem Kartoffelauflauf die Kartoffeln usw. Je mehr regionale Lebensmittel an den 20 Verpflegungstagen verwendet werden, umso höher der Förderbetrag. Dies soll ein Anreiz für die Küchen sein, je nach saisonalen Verfügbarkeiten, die Hauptkomponenten regional zu beschaffen und damit die heimische Landwirtschaft zu unterstützen. Durch die großen Mengen, die in den Küchen verkocht werden, entstehen kontinuierliche Abnahmen, die für Planungs- und Anbausicherheiten in der Landwirtschaft sorgen. Sowohl die Küchen als auch die Landwirtinnen und Landwirte profitieren von diesen starken Partnerschaften und schonen zusätzlich durch kurze Transportwege das Klima. Damit steht „Kinder.Essen.Köriq“ ganz im Zeichen von: Ein Projekt aus Vorarlberg – für Vorarlberg.

Zudem werden auch die Landwirtinnen und Landwirte regelmäßig zu Vernetzungsveranstaltungen eingeladen. Dabei entstehen Kontakte und weitere Partnerschaften können geknüpft und gestärkt werden.

Durch die Initiative „Vorarlberg am Teller“, welche als Top-Up Bestandteil der Säule „Regionalität“ ist, wird eine weitere Synergie genutzt. Beispielsweise wird die regionale Wertschöpfung monetär über „Vorarlberg am Teller“ erfasst und gibt somit Einblick über die Entwicklung der regionalen Beschaffung der teilnehmenden Küchen.

12. Wie werden die Schülerinnen und Schüler mit den heimischen Lebensmitteln, die sie essen vertraut gemacht und welche Infos erhalten sie dazu?

Laut Information der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung sind die wichtigsten Botschafter:innen für den Einsatz heimischer Lebensmittel im Mittagessen der Kinder die Mittagsbetreuer:innen sowie das Ausgabepersonal.

Aus diesem Grund wurde die Vorgabe von zwei Fort- und Weiterbildungen für das Mittagspersonal als wichtiges Fundament des Projektes etabliert. Durch Fort- und Weiterbildungsangebote im Bereich Lebensmittelwissen, Konsumbewusstsein sowie Abfallvermeidung und Landwirtschaft werden den Kommunikatorinnen und Kommunikatoren am „Point of Sale“ = der Ausgabe, wichtige Kenntnisse rund um die heimische Lebensmittelproduktion sowie bewusster Umgang mit und Wertschätzung von heimischen Lebensmitteln vermittelt.

Zusätzlich sind während der Umsetzung des Fördermodells Kommunikationsmaßnahmen geplant, die das Fördermodell vor allem für Eltern und Familien verständlich aufbereiten und die Mehrwerte hervorheben sollen. Dabei wird auf die Zusammenarbeit und Begleitung des Teams der Marke Vorarlberg gesetzt, die den Weg zum „Chancenreichsten Lebensraum für Kinder“ aktiv mitgestalten und begleiten.

Laut Auskunft der Bildungsdirektion für Vorarlberg wird die heimische Lebensmittelproduktion in allen Schularten und Schulstufen in den verschiedensten Fachbereichen, Projekten oder unverbindlichen Übungen thematisiert. Im Sinne der Konsument:innen-Bildung als Unterrichtsprinzip sollen Schülerinnen und Schüler im Unterricht alle Varianten der Lebensmittelherstellung, die Transportwege, die Qualitätsunterschiede etc. kennenlernen und über dieses Wissen zu einer bewussten Entscheidung für oder gegen Lebensmittel kommen.

Es ist wichtig, dass Kindern und Jugendlichen bewusst wird, dass unser aller Handeln und unser Konsum global vernetzt sind und welche Auswirkungen einzelne Kaufentscheidungen mit sich bringen. Im täglichen Unterrichtsgeschehen lernen und erfahren Schüler/innen, welchen Aufwand es braucht, um ein Brot, einen Liter Apfelsaft etc. zu produzieren. Durch diese Beziehung zum Produkt, die durch das Lernen geschieht, wird der Konsum bewusster, wodurch der Wert der Lebensmittel steigt.

Die Wissensvermittlung in den Themenbereichen Lebensmittel und Konsumenten:innen-Bildung ist Bestandteil des Unterrichts unserer Bildungseinrichtungen. In der **Primarstufe** geschieht dies z.B. über den Sachkundeunterricht oder die unverbindliche Übung „Gesunde Ernährung in der Primarstufe“ (Auszug aus dem Lehrplan):

Grundstufe I:

Bildungs- und Lehraufgabe:

... Anzustreben ist ein Verständnis für die Natur als Lebensgrundlage des Menschen und für den Menschen selbst als Teil der Natur. ...

... Damit soll den Kindern auch die Bedeutsamkeit gesunder Lebensführung bewusstgemacht werden. ...

... An konkreten Beispielen wird ein erster Einblick in wirtschaftliche Zusammenhänge vermittelt. Darüber hinaus soll ein überlegtes, kritisches Konsumverhalten angebahnt werden.

Grundstufe II:

Erfahrungs- und Lernbereich Wirtschaft:

Wirtschaftliche Zusammenhänge verstehen- an einem leicht überschaubaren Beispiel aus dem täglichen Leben den wirtschaftlichen Zusammenhang von Erzeugung, Verteilung und Verbrauch einer Ware aufzeigen (z.B. Milch, Fleisch, Obst), den Einfluss von Werbung erkennen. ...

Erfahrungs- und Lernbereich Natur:

... Verantwortungsbewusstes Verhalten gegenüber der Natur

Die Beziehung des Menschen zur Natur verstehen lernen- für die Ernährung (Gemüse, Obst, Futterpflanzen; Eier, Milch, Fleisch) ...

Erfahrungs- und Lernbereich Wirtschaft:

Ein erstes Verständnis für das Versorgt werden und Versorgen gewinnen- Elementare Einsichten über Dinge gewinnen, die wir zum täglichen Leben brauchen (z.B. Nahrung, Kleidung, Wohnung)

Ebenso werden in der Volksschule ergänzend Bauernhöfe besucht (Schule am Bauernhof) oder Schulgärten angelegt (Gemeinde, Obst- und Gartenbauverein). Über bundesweite Initiativen stehen auch kostenlose Unterrichtsmaterialien zur Verfügung (z.B. „Land schafft Leben“, „Tierschutz macht Schule“)

In der **Mittelschule** wird der Umgang mit Lebensmittel bzw. Verbraucherbildung, Ernährung, Umwelt etc. zielgerichtet im Pflichtfach „Ernährung und Haushalt“ vermittelt sowie fächerübergreifend in den verschiedensten Fachbereichen behandelt (Auszug aus dem Lehrplan):

„Ernährung und Haushalt“

Bildungs- und Lehraufgabe:

...Im Themenbereich Ernährung und Gesundheit sollen die Schülerinnen und Schüler befähigt werden, sich für eine der Gesundheit dienliche Ernährungsweise entscheiden zu können. ...

... Der Themenbereich Verbraucherbildung und Gesundheit soll zu einem gesundheitlich, ökologisch und ökonomisch orientierten Umgang mit Ressourcen im Haushalt (physische und psychische Arbeitskraft, Zeit, natürliche Ressourcen, Geld und Güter) führen. ...

...Verantwortungsvolles Verbraucherverhalten durch nachhaltige Nutzung von Ressourcen; Kultur des Zusammenlebens und partnerschaftliche Arbeitsteilung in Fragen der Alltagsgestaltung; Orientierungen für die Entwicklung sozial- und gesundheitsverträglicher Lebensstilkonzepte. ...

Natur und Technik:

Naturwissenschaftliche Erkenntnisse in den Bereichen Güterbeschaffung, Ernährung, Arbeitsorganisation, Hygiene und Sicherheit im Privathaushalt anwenden bzw. erproben; ökosoziale Zusammenhänge bei der Lebensmittelproduktion erkennen; Einflüsse von Technik und neuen Technologien im Haushalt erkennen.

Gesundheit und Bewegung:

...Einblick in Maßnahmen zur Prophylaxe ernährungsabhängiger Erkrankungen gewinnen; gesundheitsförderndes Verhalten und Verantwortung für die eigene Gesundheit entwickeln; für das Wahrnehmen und Erleben beim Essen und Trinken sensibel werden; ökologische Erkenntnisse im Alltag nutzen.

Konsument:innen-Bildung und Gesundheit:

2. Klasse:

Einflüsse auf die Kaufentscheidung anhand eines Beispiels kennen lernen. Die Notwendigkeit der Planung von Haushaltseinkommen und -ausgaben erkennen. Kriterien der Arbeitsorganisation kennen und anwenden. Kennzeichen von Qualitätsprodukten und Lebensmitteln erkennen.

3. Klasse:

Den Prozess von der Informationsbeschaffung zur Kaufentscheidung anhand eines Produkts nachvollziehen. Technologien und/oder Güter anhand eines Beispiels nach differenzierten Gesichtspunkten bewerten...

Über die Pädagogische Hochschule Vorarlberg werden pro Semester etwa fünf bis sechs Fortbildungen für Lehrpersonen im Themenbereich Ernährung angeboten.

Darüber hinaus gibt es noch zusätzliche Fortbildungsangebote der Landwirtschaftskammer im Rahmen des Projekts „Schmatzi“ und die KOST.BAR, das ist eine Tagung von Bäuerinnen und Bauern sowie Lehrpersonen aller Schularten im Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum Landwirtschaftsschulen Vorarlberg zu Ernährungsthemen, Projekten etc.

14. Gibt es Überlegungen, das Projekt über die Schulküchen hinaus weiterzuentwickeln. Wenn Ja, welche?

Laut Mitteilung der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung ist es Ziel, das Projekt im Endausbau für alle Bildungs- und Betreuungseinrichtungen, sowohl öffentlich als auch privat, zugänglich zu machen.

Die Förderabwicklung soll dabei sowohl für die Antragsstellenden als auch für die Bearbeiter:innen der Fachabteilung bewältigbar bleiben.

Sobald das Projekt flächendeckend etabliert und ausgerollt ist, wird eine Evaluierung (Evaluierungen sind jährlich vorgesehen) mögliche weitere Potenziale aufdecken und in weiterer Folge dem Lenkungsgremium zur Diskussion und Entscheidung vorgestellt werden.

Mit freundlichen Grüßen

Landesrat Christian Gantner