

Strategie 2020

---

Gemeinsam essen in Tirols Bildungseinrichtungen -  
GUT, GESUND UND NACHHALTIG



**Verfasst vom Initiatorinnen-Team:**

der Pädagogischen Hochschule Tirol

Maria Lerchbaumer

Gabriele Bogner-Steiner

der Österreichischen Gesundheitskasse

Elisa Steiner

Landesstelle Tirol

Marina Spörr

Miriam Müller

Jennifer von Ohlen

des Ernährungsrats Innsbruck

Hany Plattner-Dvorak

Gaby Gasser

Ute Ammering

**Dieses Strategiepapier würde es ohne die Mitarbeit zahlreicher Menschen aus unterschiedlichsten Organisationen nicht geben:**

avomed - Arbeitskreis für Vorsorgemedizin und  
Gesundheitsförderung in Tirol

ISD - Innsbrucker Soziale Dienste

Landessanitätsdirektion

Bildungsdirektion Tirol

LFI - Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol

Bio Austria Tirol

Mama bringt's

BVAEB - Landesstelle für Tirol

Marktgemeinde Telfs

Diözese Innsbruck

Pädagogische Hochschule Tirol

GEMNOVA Bildungspool

Stadt Innsbruck

HLWest Innsbruck

Tourismusschulen St. Johann

Ferrarischule Innsbruck

Volkshilfe Tirol

## Zweck der Initiative

---

Es ist allen Beteiligten der Initiative ein Anliegen, zusammen daran zu arbeiten, das Essen in Tiroler Bildungseinrichtungen gut, gesund und nachhaltig zu gestalten. Bei einem ersten Treffen im Jänner 2019 wurde nach einer Sammlung der gemeinsamen Anliegen konkretisiert, was durch die Initiative erreicht werden soll.

### **1. Zuständigkeit und Verantwortung strukturell verankert**

Eine strukturelle Verankerung von Zuständigkeit und Verantwortung auf allen Ebenen (Setting Schule und Kinderbetreuung, Gemeinde, Verpflegungsanbieter) ist als Voraussetzung zur Umsetzung der Ziele in allen Bildungseinrichtungen erforderlich.

Durch die Schaffung einer Koordinationsplattform wird Unterstützung und Verbindlichkeit für die Verantwortlichen ermöglicht.

### **2. Inhalte gemeinsam entwickeln und umsetzen**

Die Bedeutung von Essen in Bildungseinrichtungen muss erkannt werden, um Wertschätzung für gutes, gesundes und nachhaltiges Essen zu erzeugen. Ausgehend von einer Ist - Analyse und den vorhandenen Leitlinien zur Kinder- und Jugendernährung in Gemeinschaftseinrichtungen werden gemeinsam Tiroler Leitlinien für gutes, gesundes und nachhaltiges Essen entwickelt, die zielgruppenspezifisch und praxistauglich umgesetzt werden. Die Umsetzung wird laufend evaluiert und mit allen Beteiligten weiterentwickelt.

### **3. Infrastruktur schaffen**

In den Tiroler Bildungseinrichtungen müssen Rahmenbedingungen (Raum, Zeit, geschulte Personen, finanzielle Ressourcen für höhere Lebensmittelqualität) geschaffen werden, um gutes, gesundes und nachhaltiges Essen zu fördern. Atmosphäre, Betreuungsschlüssel, Gruppengröße, Ausstattung und Beziehungsgestaltung stellen dabei wichtige Parameter für eine zukunftsfähige Esskultur dar.

### **4. Betroffene zu Beteiligten machen**

Gemeinsam essen in Bildungseinrichtungen betrifft viele Personengruppen. Neben Schulerhalter/-erhalterinnen und Gemeinden sind Pädagogen/Pädagoginnen, Köche/Köchinnen, Essensausgeber/innen, Verpfleger/innen, die Schüler/innen und Eltern entscheidend, um gutes, gesundes und nachhaltiges Essen in die Umsetzung zu bringen. Ideen und Erfahrungen der Betroffenen werden wertgeschätzt, indem Maßnahmen gemeinsam mit diesen Anspruchsgruppen entwickelt werden. Sie werden miteinbezogen und somit kann eine hohe Akzeptanz und starkes Commitment bewirkt werden. Eine Plattform für die Fortbildung der Beteiligten und gemeinsame Weiterentwicklung der Inhalte bündelt das Wissen und die Erfahrungen aller und ermöglicht darüber hinaus den Aufbau weiterer Kapazitäten.

## 5. Ernährungsbildung in allen Bildungseinrichtungen verankern

Ernährungsbildung in allen Bildungseinrichtungen durch ausgebildete Experten/Expertinnen wird forciert und unterstützt die Bemühungen der beteiligten Partner „vom Feld bis zum Teller“ (Verpflegungsangebot, Einkäufer...). Dies zeigt sich als Bildungsinhalt im Unterricht, als Teil des Schulleitbildes und der täglich gelebten Schulkultur und ist in der Freizeitbetreuung und im Rahmen des Mittagstischs der Ganztagschule erlebbar.

### Ausgangslage, Bedarf

---

Essen birgt großes Potential für eine gesunde und nachhaltige Lebensweise. Seit vielen Jahren werden Kampagnen, Initiativen und Projekte umgesetzt, um das Potential der Ernährung als Beitrag für ein gesundes Leben zu ermöglichen. Dennoch ist Fehlernährung auf globaler Ebene für jede fünfte Erkrankung indirekt oder direkt verantwortlich (Afshin et al., 2019). 2,2 Milliarden Menschen sind weltweit fettleibig oder übergewichtig, das entspricht jedem dritten Erwachsenen. In den letzten 40 Jahren hat sich die Zahl an übergewichtigen Kindern verzehnfacht, das entspricht 124 Millionen Kindern (Abarca – Gómez et al., 2017; Global burden of Disease, 2017). Somit zählen Übergewicht und Adipositas in den westlichen Industriestaaten zu den größten gesundheitlichen und gesellschaftlichen Herausforderungen der letzten Jahrzehnte (Beer & Hesecker, 2004). 2,8 Millionen Menschen sterben jedes Jahr an den Folgen von Übergewicht und Adipositas. Daher hat auch die Weltgesundheitsorganisation Übergewicht zu einem der größten globalen Gesundheitsprobleme der Bevölkerung erklärt. Diabetes mellitus Typ II und Herz-Kreislaufkrankungen werden durch Fehlernährung begünstigt, verkürzen die gesunden Lebensjahre und sind für 86 % aller Todesfälle verantwortlich zu machen (WHO, 2018).

Hinzu kommt, dass hoher Zuckerkonsum, übermäßiger Fleischverzehr und die Zunahme an hochverarbeiteten Lebensmitteln zur Zunahme von Adipositas im Kindesalter beitragen (Lobstein et al., 2015). Dies belegen auch die europaweit erhobenen Daten der Health Behaviour in School-aged Children-Studie (kurz: HBSC). Die Studie schätzt, dass 20 % der Kinder und Jugendlichen in Österreich übergewichtig oder adipös sind (Felder-Puig et al., 2018). Für übergewichtige Kinder besteht außerdem ein zehnfach so hohes Risiko, zu übergewichtigen Erwachsenen zu werden als für normalgewichtige Kinder (Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte, 2018).

Für Tirol wurden 2016 von SIPCAN Daten erhoben, die ein ebenso besorgniserregendes Ergebnis zeigen: Ein Drittel der 14-15-jährigen Jugendlichen sind übergewichtig oder adipös (SIPCAN, 2016). Die Ursache von Übergewicht und Adipositas kann nicht alleine auf schlechte Essensentscheidungen der einzelnen Personen reduziert werden. Vielmehr muss berücksichtigt werden, dass die Ernährungsumgebung (adipogene Umwelt) eine entscheidende Rolle spielt. Biologische, psychologische und soziale Schwachstellen der Konsumenten/Konsumentinnen werden bedient und so wird die schlechtere Wahl zu einfacheren gemacht. Daher braucht es gute, gesunde und nachhaltige Rahmenbedingungen, die ermöglichen, die bessere Wahl zu treffen und diese als Standard zu etablieren (Kleinert, 2015).

## Ökologische Aspekte

Unser Ernährungssystem ist hauptverantwortlich für die globalen Ressourcenkrisen, deren Folgen immer deutlicher spürbar werden. Vier von neun identifizierten planetaren Belastungsgrenzen sind allein durch die Aktivitäten aus Landwirtschaft und Ernährung bereits überschritten (Meier, 2017). Global werden auch über 30 % aller Treibhausgase durch die Landwirtschaft verursacht (Willet et al., 2019), gleichzeitig bedrohen Umweltveränderungen die landwirtschaftlichen Flächen massiv (Mahlke, 2019). Dabei spielen der Anteil biologischer, saisonaler, regionaler, unverarbeiteter und sozial - verträglicher Produkte, aber vor allem die Reduktion von Fleischkonsum eine wesentliche Rolle für die Gewährleistung einer guten, gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung.

Insgesamt ergibt sich im Ernährungssystem ein beträchtlicher Einfluss auf den Klimawandel und Potential für den Klimaschutz. Veränderungen zum Positiven können in der Gemeinschaftsverpflegung durch eine Reduktion tierischer - ressourcenintensiver - Lebensmittel, eine Anteilssteigerung zertifiziert biologischer, saisonaler, regionaler und möglichst unverarbeiteter Lebensmittel sowie durch eine Reduktion von Lebensmittelverschwendung erreicht werden. Die Berücksichtigung dieser Aspekte zeigt auch Wirkungen auf die Region, da lokale Produzent/Produzentinnen gestärkt werden und Anreize für die Umstellung auf biologische Landwirtschaft gegeben werden. Der Anteil biologischer Lebensmittel ist in Tirol noch ausbaufähig (Bio Austria 2019). Das Potential der Gemeinschaftsverpflegung, nachhaltige Veränderung im Bereich der Lebensmittelproduktion anzuregen, ist aufgrund der steigenden Außer-Haus-Verpflegung und dem damit verbundenen Bedarf an großen Mengen an Lebensmittel enorm. Nachhaltige und gesunde Ernährung in Tirols Bildungseinrichtungen ist eine niederschwellige, aber sehr effiziente Maßnahme zum Schutz der Gesundheit sowohl der Menschen als auch des Planeten (Tilman & Clarke, 2015; Willett et al., 2019).

## Relevanz in Bildungseinrichtungen

Unter anderem aufgrund des Ausbaus der Ganztagschule essen täglich 1,8 Millionen Kinder, Jugendliche sowie Erwachsene außer Haus (Gusenbauer, 2018; Beer & Hesecker, 2004), weshalb gute, gesunde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung angestrebt werden muss (Gusenbauer, 2018). Kinder und Jugendliche brauchen in diesem verlängerten Schulalltag eine Verpflegung, die hohen Qualitätskriterien entspricht und allen zugänglich ist (Beer & Hesecker, 2004). Die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen stellt eine wichtige Aufgabe in Hinblick auf die Gesundheit und das Wohlbefinden von Kindern und Jugendlichen dar. Eine optimierte Verpflegung in Schulen bietet die Chance, einen Beitrag zur ausgewogenen Ernährung aller Schüler/innen sowie des pädagogischen Personals zu leisten (GIVE - Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen, 2019).

Lehren und Lernen ist Kernaufgabe der Schule. „Guter Unterricht“ berücksichtigt leistungs- und gesundheitsrelevante Aspekte gleichermaßen. Verhaltens- und verhältnispräventive Maßnahmen in Schulen stehen in enger Verbindung mit kognitiver Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen. Eine gute, gesunde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Tirols Bildungseinrichtungen kann die Leistungsfähigkeit und Entwicklung der Schüler/innen unterstützen sowie Ernährungsproblemen wie z.B. Übergewicht entgegenwirken (Öffentliches Gesundheitsportal Österreich, 2019). Vor allem im Kinder- und Jugendalter ist es wichtig, einen Baustein für das spätere Essverhalten zu setzen, Essstörungen vorzubeugen und ungesunden Medieneinflüssen entgegenzuwirken. Früh erlernte, falsche Ernährungsmuster lassen sich im Erwachsenenalter oftmals nur schwer wieder ablegen. Die

Ernährungsbildung kann nur gemeinschaftlich von Eltern, Pädagogen/Pädagoginnen sowie Experten/Expertinnen in und rund um Bildungseinrichtungen getragen werden. Je früher Kinder lernen, gut, gesund und nachhaltig zu essen, desto gesünder werden sie später als Erwachsene ihren Alltag gestalten (Nössler & Schneider, 2015).

Kinder aus sozioökonomisch oder gesundheitlich benachteiligten Familien sind häufiger armutsbezogenen Belastungen ausgesetzt, was sich auch am schlechteren Gesundheitszustand zeigt (Lampert, Hoebel, Kuntz & Waldhauer, 2019). Daten der Volkshilfe Österreich belegen, dass Kindern aus armutsbetroffenen Familien aus finanziellen Gründen nicht jeden zweiten Tag Fisch, Fleisch oder vergleichbare vegetarische Mahlzeiten angeboten werden kann (Einböcker et al., 2015). Der Zugang zu gutem Essen in Bildungseinrichtungen, welches für viele Kinder die Hauptmahlzeit darstellt, muss für alle fair sein, d.h. auch preisliche, kulturelle, qualitative oder religiöse Aspekte müssen Beachtung finden. Besonders für Kinder aus prekären Familienverhältnissen ist eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung eine Chance für gesundheitliche Gerechtigkeit (Klein et al., 2015).

## **Ernährungsbildung in Tirol**

In der Kinder- und Jugendphase finden grundlegende Entwicklungsprozesse statt, die auch die Gesundheitskompetenz ein Leben lang prägen. Grundfertigkeiten wie Lesen, Schreiben und Rechnen sind eng mit der Gesundheitskompetenz verbunden (Felder - Puig et al., 2018), weshalb Bildungseinrichtungen Gesundheitswissen vermitteln und gesunde Rahmenbedingungen anbieten müssen. Heranwachsende müssen zu selbstständigen gesundheitsförderlichen Entscheidungen in und außerhalb der Schule befähigt werden (GIVE - Servicestelle für Gesundheitsbildung an Österreichs Schulen, 2019).

Die Ernährungsbildung als Teil der Gesundheitskompetenz ist in Tirol bereits an vielen Bildungseinrichtungen etabliert und wird im Rahmen des Lehrplans, in Projekten oder Schwerpunkten sichtbar. Ernährungsprogramme wie „Bruno Vitamini“, „Genussvoll Essen und Trinken“ (avomed), „Schmatzi“ (LK Tirol) und der „Ernährungsführerschein“ an Volksschulen (TGKK, Bildungsdirektion und PH Tirol) bereichern die Ernährungsbildung im Bereich der Kindergärten und Volksschulen (avomed, 2019; Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus, 2019; Gesunde Schule, 2019). Da die Ernährungsprojekte vorwiegend in Volksschulen durchgeführt werden, wird ein starker Unterschied hinsichtlich Ernährungsbildung zwischen Primar- und Sekundarstufe deutlich.

Es stellt sich die Frage, warum das Wissen und das Interesse an Ernährung parallel zu Fehlernährung und ihren Folgeerkrankungen zugenommen haben. Laut einer Erhebung des deutschen Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (2019) sind knapp 90 % der Deutschen gut bis sehr gut über Ernährung informiert, doch trotzdem schafft es jede/r Dritte nicht, dieses Wissen umzusetzen. Die oberste Prämisse in der Ernährungsbildung muss daher lauten: „Vom Wissen zum Handeln“ (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2019). Kinder verbringen mindestens zehn Jahre in Bildungseinrichtungen. Schulen und Kindergarten sind Lern- und Lebenswelten für Heranwachsende und müssen Rahmenbedingungen für Handlungsspielräume und Erfahrungsmöglichkeiten anbieten (Bartsch et al, 2013). Als Ort der Bildung müssen Einrichtungen das Lernen am Modell ermöglichen und selbst vorleben, was eine gute, gesunde und nachhaltige Esskultur an der Schule bedeutet. Der bekannte deutsche Ernährungspsychologe Volker Pudiel (2006) stellte bereits fest, dass ein optimiertes Ess- und Trinkangebot an Schulen nachhaltigen Einfluss auf Lebensmittel- und Speisenpräferenzen der Kinder nehmen könnte.

Diese Chance muss genutzt werden. Eine gute Gemeinschaftsverpflegung ist Teil eines gesundheitsförderlichen Settings in der Schule (Klein et al., 2015).

Gemeinsam essen in Tirols Bildungseinrichtungen denkt und handelt lokal und global. Ernährungsbildung ist auch Bildung für globale Gerechtigkeit (z.B. Ernährungssicherheit). Unsere Initiative ist ein Beitrag zu den Nachhaltigkeitszielen 2030 der Vereinten Nationen (SDGs oder 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung) und setzt sich für ein gesundes Aufwachsen in Österreich entsprechend der Rahmengesundheitsziele ein. Dieser Beitrag stellt eine Säule der Nachhaltigkeitsstrategie des Landes Tirol und der Tiroler Gesundheitsziele dar, die Kindern ein gesundes Aufwachsen in einer gesunden und nachhaltigen Lebenswelt ermöglichen sollen.

## Strategie 2020 für die Umsetzung

---

10 Ziele bilden die Basis für gutes, gesundes und nachhaltiges Essen in Tirols Bildungseinrichtungen:

1. Die Bildungs- und Gesundheitspolitik bekennt sich klar zur guten, gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung und zur Ernährungsbildung in allen Tiroler Bildungseinrichtungen.
2. Ein Kooperationsvertrag von starken Partnern zur gemeinsamen Umsetzung von guter, gesunder und nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung in Tirol wurde unterzeichnet.
3. Eine kooperative Struktur zur strategischen Entwicklung, Umsetzung und laufenden Weiterentwicklung ist etabliert und ein Projektbüro zur Koordination der Gemeinschaftsverpflegung wurde vom Land Tirol eingerichtet.
4. Eine Ist - Analyse über die aktuelle Situation der Gemeinschaftsverpflegung in Tirol liegt vor.
5. Relevante, praxistaugliche und verbindliche Leitlinien zur guten, gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung (Raum, Angebot, geschultes Personal...) liegen in Tirol vor.
6. Ein Beratungskonzept für individuelle Lösungen zur Gemeinschaftsverpflegung am Schulstandort liegt vor.
7. Es gibt ein gemeinsames Verständnis darüber, welche Personengruppen in welcher Weise vom Thema "Gut, gesund und nachhaltig essen in Tirols Bildungseinrichtungen" betroffen sind.
8. Es wurden Maßnahmen entwickelt, die betroffene Personengruppen zu Beteiligten machen.
9. Ernährungs- und Gesundheitsbildung ist im Bildungsrahmenplan und in den Lehrplänen verankert und wird im Rahmen der Schulautonomie bestmöglich umgesetzt.
10. Ein Ziele- und Maßnahmenkatalog auf Basis der IST-Analyse wurde erstellt und die Zuständigkeiten für dessen Umsetzung inklusive Zeitschiene wurden geklärt.



#### 4 Bausteine für die Umsetzung

Baustein	Maßnahmen	Expertise
Lobbying	Starke Partner gewinnen, Patenschaften initiieren, Vernetzung fördern	Initiatorinnengruppe
Projektbüro – Kooperationsplattform	Kooperative Strukturen aufbauen und verankern	interimistisch Initiatorinnengruppe, langfristig: Land
Ist-Analyse	Stakeholder analysieren Befragung planen, durchführen und auswerten Ziele und Maßnahmen ableiten	Experten/innen der Initiative
Qualitätsrichtlinien	Richtlinien (auf Basis bestehender Richtlinien z.B. D – A – CH Leitlinien zur Schulverpflegung, Bundes AG Gemeinschaftsverpflegung, Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung in Vorarlberg...) anpassen, Zertifizierungen andenken, Beratung und Coaching konzipieren und aufbauen	avomed, fhg, ISD, PHT

#### Prinzipien der Zusammenarbeit

Bei der ersten Veranstaltung der Initiative wurden partizipativ Prinzipien festgelegt, die die Zusammenarbeit leiten.

**Mutig sein** ist eines dieser Prinzipien und soll die entschlossene Verfolgung der einzelnen Ziele ermöglichen. Zudem werden Inhalte **praxistauglich** angegangen und Stakeholder an ihrem jeweiligen Standpunkt abgeholt, damit gutes, gesundes und nachhaltiges Essen in Tirols Bildungseinrichtungen zur Selbstverständlichkeit wird. Darüber hinaus wird auf allen Ebenen **transparent** zusammengearbeitet und das Wissen geteilt. **Hartnäckig** dran zu bleiben und sich nicht entmutigen zu lassen, sei als leitendes Prinzip beherzigt.

## Appell

---

Die beteiligten Institutionen der Initiative machen einen **Schulterschluss** und sind als multiprofessionelles Team bereit, das **gesellschafts- und zukunftsrelevante Thema** – „Gut, gesund und nachhaltig“ - mit der vorliegenden Strategie 2020 zu forcieren.

Wir müssen uns aufgrund der multikomplexen Esskultur und der gesellschaftlichen **Entwicklungen dem Essen-Lernen** in Bildungseinrichtungen **als Querschnitts- und Zukunftsthema widmen, um das** Essen-Lernen als Basis für die Bildung von Ernährungskompetenzen zu ermöglichen.

**Die Chancen dafür sind im Land Tirol groß**, da das Bewusstsein bei allen Beteiligten und die Unterstützung der politischen Entscheidungsträger (Regierungsprogramm alt, Strategie der Abteilung Gesundheit) vorhanden sind. Viele **good practice Maßnahmen** sind in Tirol auf allen Ebenen bereits implementiert. Eine Fokussierung auf gemeinsame Ziele ermöglicht eine nachhaltige Wirksamkeit.

**Das Experten/Expertinnenwissen und die bereits geleisteten Vorarbeiten** in den Institutionen werden in die **Entwicklung von einheitlichen Qualitätsstandards** eingebunden. **So können ressourcenorientiert** Leitlinien für alle Bildungseinrichtungen in Tirol zu „Gut, gesund und nachhaltig essen“ entstehen, die von den Prinzipien *mutig, praxistauglich, hartnäckig* und *transparent* geleitet werden.

## Literaturverzeichnis

---

- Abarca-Gómez, L., Abdeen, Z. A., Hamid, Z. A., Abu-Rmeileh, N. M., Acosta-Cazares, B., Acuin, C. & Agyemang, C. (2017). Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128·9 million children, adolescents, and adults. *The Lancet*, 390(10113), 2627-2642.
- Afshin, A., Sur, P. J., Fay, K. A., Cornaby, L., Ferrara, G., Salama, J. S., & Afarideh, M. (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *The Lancet*, 393(10184), 1958-1972.
- avomed. (2019). Ernährungsprogramm. Zugriff am: 26.07.2019. Verfügbar unter: <http://www.avomed.at/page.cfm?vpath=angebote/ernaehrungsprogramme>.
- Bartsch, S., Büning-Fesel, M., Cremer, M., Heindl, I., Lambeck, A., Lührmann, P., ... & Schulz-Greve, S. (2013). Ernährungsbildung–Standort und Perspektiven. *Ernährungs Umschau*, 61(2), M84-95.
- Beer, S., Hesecker, H. (2004). Ernährung und ernährungsbezogener Unterricht in der Schule. *Bundesgesundheitsblatt* (3), 240- 245.
- Berufsverband der Kinder und Jugendärzte. (2018). Übergewicht (Fettsucht/Adipositas) - Auswirkungen. Zugriff am 24.07.2019. Verfügbar unter: <https://www.kinderaerzte-im-netz.de/krankheiten/uebergewicht-fettsuchtadipositas/auswirkungen/>.
- Bio Austria. (2019). Gemeinschaftsverpflegung könnte Bio- Landwirtschaft ordentlich ankurbeln. Zugriff am 26.07.2019. Verfügbar unter: <https://www.bio-austria.at/studie-zeigt-gemeinschaftsverpflegung-koennte-bio-landwirtschaft-deutlich-ankurbeln/>.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). (2019). Ernährungsreport 2019: Essen soll gut schmecken und gesund sein. Zugriff am 25.07.2019. Verfügbar unter: <https://www.inform.de/wissen/der-bmel-ernaehrungsreport-2019/>.
- Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus. (2019). Projekt Schmatzi. Zugriff am: 26.07.2019. Verfügbar unter: <http://www.schmatzi.at/>.
- Einböcker, M., Fenninger, E., Proyer, M., (2015). Lebensbedingungen und Sichtweisen von Kindern und Jugendlichen und über Armut. Ergebnisse aus einer Erhebung zu Lebenswelten und Netzwerken armutsbetroffener, armutsgefährdeter und nicht armutsgefährdeter Kinder und Jugendliche in zwei österreichischen Regionen. In *Volkshilfe*. Zugriff am 25.07.2019. Verfügbar unter: [https://www.volkshilfe.at/fileadmin/user\\_upload/Media\\_Library/PDFs/Ratgeber\\_Broschueren/Kurzstudie\\_Kinderarmut.pdf](https://www.volkshilfe.at/fileadmin/user_upload/Media_Library/PDFs/Ratgeber_Broschueren/Kurzstudie_Kinderarmut.pdf).
- Felder-Puig et al. (2018). Gesundheit und Gesundheitsverhalten von österreichischen Schülerinnen und Schülern. Ergebnisse des WHO- HBSC- Survey 2018. In *Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz*.
- FIBL (2018): 100% Biolandbau in Österreich –Machbarkeit und Auswirkungen einer kompletten Umstellung auf biologische Landwirtschaft in Österreich auf die Ernährungssituation, sowie auf ökologische und volkswirtschaftliche Aspekte. Wien
- Gesunde Schule Tirol. (2019). Projekte. Zugriff am: 26.07.2019. Verfügbar unter: <https://www.gesundeschule.tsn.at/content/projekt>.
- GIVE - Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen. (2019). Essen und Trinken in der Schule. Zugriff am: 25.07.2019. Verfügbar unter: <http://www.give.or.at/angebote/themen/essen-trinken-in-der-schule/>.
- Global Burden of Disease Obesity Collaborators. (2017). Health effects of overweight and obesity in 195 countries over 25 years. *New England Journal of Medicine*, 377(1), 13-27.

- Gusenbauer, I. (2018). Gemeinschaftsverpflegung als Motor für die österreichische biologische Landwirtschaft. *Fibl*. Zugriff am 25.07.2019, Verfügbar unter: [https://www.gusenbau.org/fileadmin/documents/de/oesterreich/arbeitschwerpunkte/Nachhaltigkeit/Endbericht\\_gemeinschaftsverpflegung\\_1807.pdf](https://www.gusenbau.org/fileadmin/documents/de/oesterreich/arbeitschwerpunkte/Nachhaltigkeit/Endbericht_gemeinschaftsverpflegung_1807.pdf).
- Klein et.al. (2015). Handlungsempfehlungen zur Chancengerechtigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Praxisleitfaden. In *Gesundes Österreich GmbH*. Im Auftrag der Bundesgesundheitsagentur.
- Kleinert, S., & Horton, R. (2015). Rethinking and reframing obesity. *The Lancet*, 385(9985), 2326-2328.
- Lampert, T., Hoebel, J., Kuntz, B., & Waldhauer, J. (2019). Soziale Ungleichheit und Gesundheit. *Gesundheitswissenschaften*, 1-10.
- Lobstein, T., Jackson-Leach, R., Moodie, M. L., Hall, K. D., Gortmaker, S. L., Swinburn, B. A., & McPherson, K. (2015). Child and adolescent obesity: part of a bigger picture. *The Lancet*, 385(9986), 2510-2520.
- Mahlke, S. (Hrsg.). (2019). Atlas der Globalisierung. Le Monde diplomatique.
- Meier, T. (2017). Planetary boundaries of agriculture and nutrition—an Anthropocene approach. *SCIENCE MEETS COMICS*, 67.
- Nössler, C., Schneider, M. (2015). Die Bedeutung der Ernährung im Kindes – und Jugendalter. *Sportunterricht*, 64(6), 163-167.
- Öffentliches Gesundheitsportal Österreich. 2019. Gesunde Pause. Zugriff am 01.09.2019. Verfügbar unter: <https://www.gesundheit.gv.at/leben/lebenswelt/schule/gesunde-jause/inhalt>.
- Pudel, V. (2006). Verhältnisprävention muss Verhaltensprävention ergänzen. *Ernährungsumschau* 53(3), 95-85. Zugriff am: 06.09.2019. Verfügbar unter: [https://www.ernaehrungsumschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf\\_2006/03\\_06/EU03\\_94\\_98.pdf](https://www.ernaehrungsumschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2006/03_06/EU03_94_98.pdf)
- SIPCAN. (2016). Neue Studie: Jeder Dritte Jugendliche in Tirol übergewichtig. Zugriff am 23.07.2019. Verfügbar unter: <https://www.sipcan.at/neue-studie-jeder-dritte-jugendliche-in-tirol-uumlbergewichtig.html>.
- Tilman, D., & Clark, M. (2014). Global diets link environmental sustainability and human health. *Nature*, 515(7528), 518.
- WHO. (2018). Senkung der Krankheitslast aufgrund nichtübertragender Krankheiten in der Europäischen Region. *Public Health Panorama* (4) 3. Zugriff am 25.07.2019. Verfügbar unter: <http://www.euro.who.int/de/health-topics/noncommunicable-diseases/pages/news/news/2018/09/new-issue-of-panorama-reducing-the-burden-of-ncds-in-europe>.
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... & Jonell, M. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492.