



Der Verein

ZUKUNFT ESSEN

- gemeinnützig & unabhängig
- gegründet 2021
- Kompetenzzentrum für gute Schulverpflegung
- Forschung, Beratung,
 Netzwerke, Lobbying



Gründer:innen & Team





Agrarökologin





Dr. Manuel Schätzer Ernährungswissenschaftler





Vision

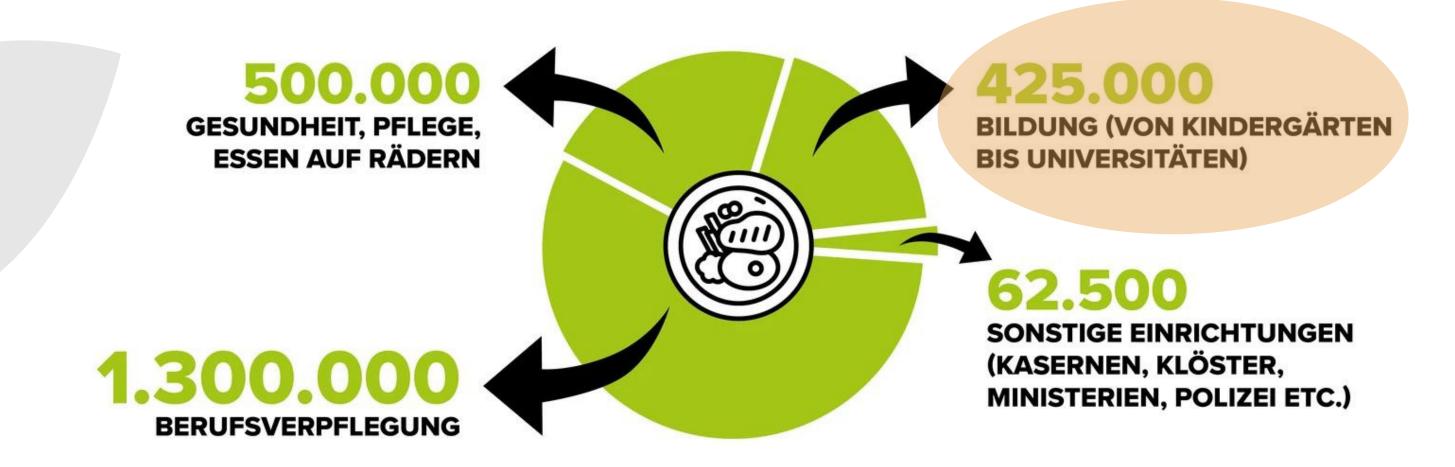
Gesunde Menschen & gesunde Umwelt dank nachhaltiger Ernährung.



© Anna Strobach

Nachsrage

CA. 2,2 MIO.* MAHLZEITEN TÄGLICH IN GROSSKÜCHEN UND KANTINEN

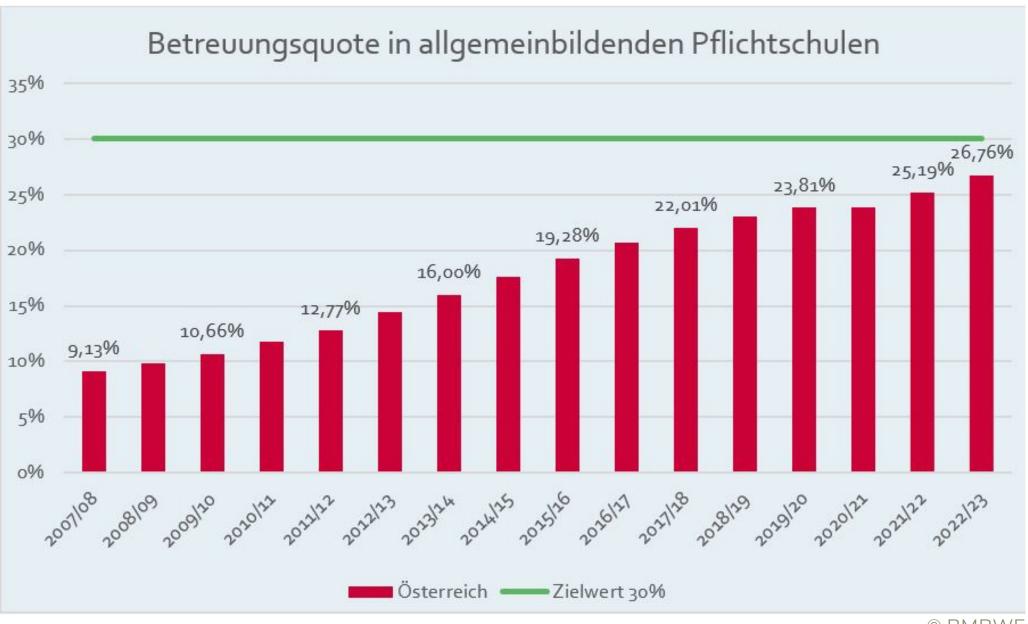


Infografik © Land schafft Leben 2023

*Summe auf Basis ungerundeter Werte; Hinweis: teilweise inkl. Frühstück, Mittag- und Abendessen; Quelle: GV Austria, Dachverband der Österreichischen Gemeinschaftsverpfleger (2022)

Nachsrage

Verdoppelung inerhalb von 11 Jahren

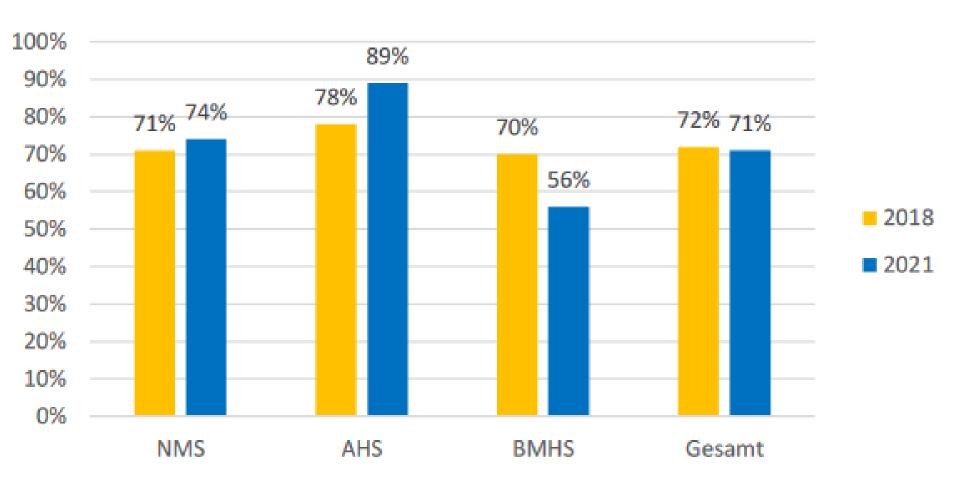


© BMBWF

Angebot

Jede 3. Schule ohne Mittagstisch

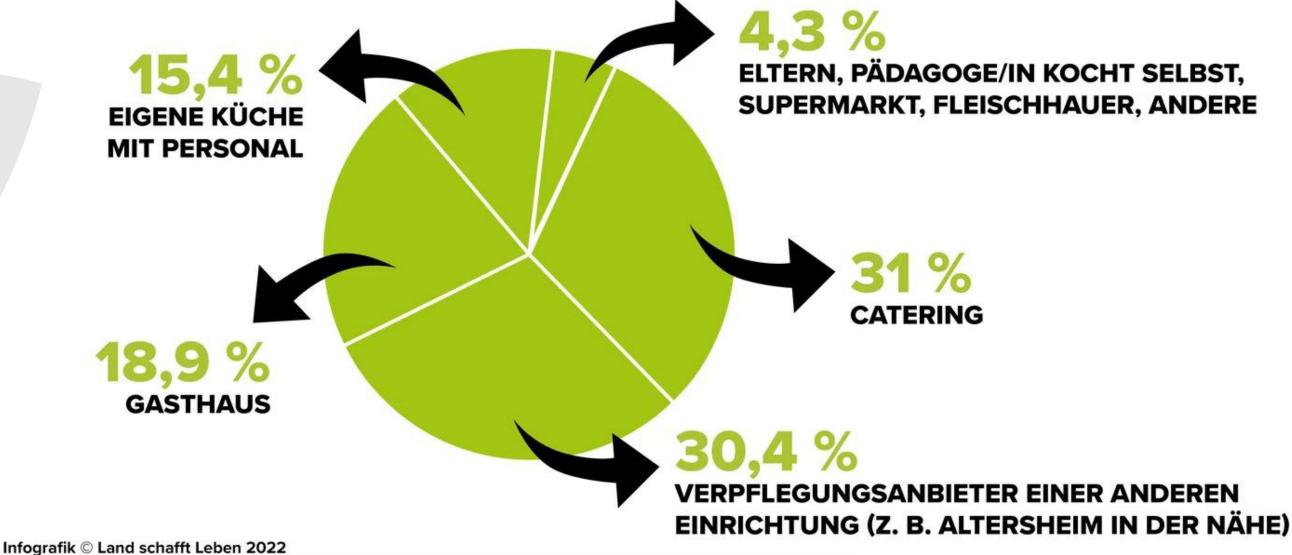
Abbildung 2 Vorliegen Mittagstisch 2018 und 2021 nach Schultypen (n(2018 = 331, n(2021 = 331)



© Kolonovits, 2021

Angebot

WER STELLT DAS MITTAGESSEN IM KINDERGARTEN BEREIT?



Quelle: REVAN 2016: Erhebung zur Verpflegungssituation in österreichischen Kindergärten; eigene Prozentrechnung

Gutes Essen

schmeckt
gesund
nachhaltig
leistbar



© bit245

www.gutes-schulessen.at +43 664 34 60 424 hallo@zukunft-essen.at

Stellt euch vor...

Im Jahr 2030...

- ...stürmen eine Million Kinder vorfreudig in den gemütlichen Speisesaal in Schule oder Kindergarten.
- ...fördert das Schulessen die Gesundheit der Jüngsten.
- …ist das Essen an Schulen und Kindergärten zu 55% biologisch.
- ...kommen die Zutaten zu 75% aus Österreich.
- ...können am Mittagstisch alle Kinder teilhaben, egal ob arm oder reich.



© Roland Dutzler

Unsere Mission

1 Million Kinder essen in Österreichs Schulen & Kindergärten täglich gut zu Mittag.



www.gutes-schulessen.at +43 664 34 60 424 hallo@zukunft-essen.at

Schmeckt?

Ruf des Schulessens oft nicht besonders gut

Wie ist das bei euch?



Gesund?

Nur 27% des Essens an Schulen ist ausgezeichnet

Kolonovits, 2021

In jeder 2. Schulbank sitzt ein übergewichtiges Kind.

In jeder Klasse sind 2 adipöse Kinder

COSI Studie, Ernährungsbericht 2017

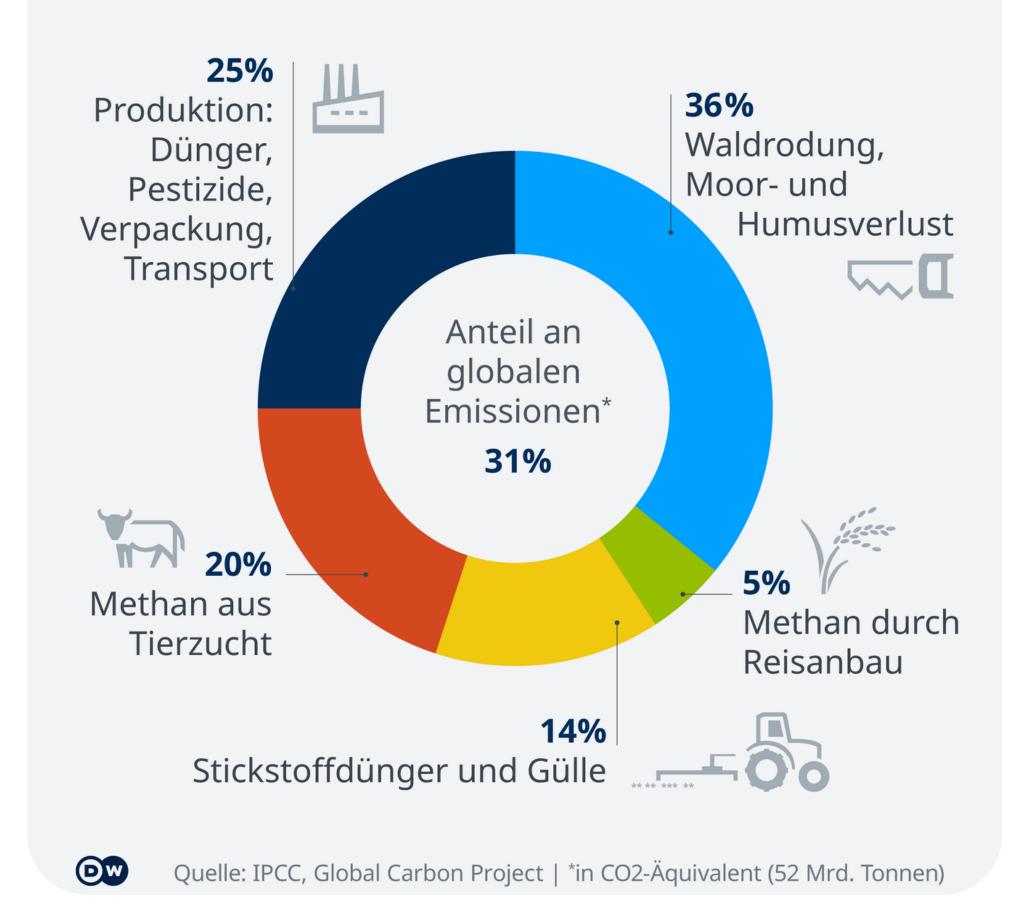


Machhaltig!

31% der globalen Treibhausgase werden von der Landwirtschaft verursacht.

IPCC, Global Carbon Project

Klimagase durch Landwirtschaft



www.gutes-schulessen.at +43 664 34 60 424 hallo@zukunft-essen.at

Nachhaltig?

Fleischkonsum in Österreich drei Mal so hoch wie empfohlen.

Statistik Austria, AGES

Nur jedes 3. Kind isst täglich Gemüse.

Ernährungsbericht 2017

Bio-Anteil regional sehr unterschiedlich.
(0 bis 100 Prozent)



© Yaroslav Danylchenko

Leistbar?

Jedes 4. Kind ist armutsgefährdet

Preis für Schulessen regional unterschiedlich. (zwischen 2,50 und 7 Euro)









Partizipation

- Ein Anfangsimpuls viele weitere Ideen
- Bedürfnisse und Widerstände hören
- gemeinsam Lösungen finden und Entscheidungen treffen
- erste Schritte gemeinsam setzen



D Luca Priller

Kommunikation

- Annahme: Jede:r gibt sein / ihr Bestes.
- Wie geht's euch? Perspektiven und Probleme des anderen wahrnehmen.
- Unsere Idee in die Mitte legen.
- Einladung zu einem gemeinsamen Gespräch über nächste Schritte.



🗅 Luca Priller

Faire Preise

Wer trägt welche Kosten? Wer verdient am Mittagessen?

- Pacht / Miete
- Betriebskosten
- Lebensmittel, Lebensmittelabfall, Schwund
- Personal Zubereitung
- Personal Ausgabe
- Personal Verwaltung
- Lieferung / Logistik
- Geschirrreinigung
- Reinigung Speisesaal / Küche
- Müllgebühren
- Investition in Gebäude & Geräte



Küche & Speisesaal

- 1. Schule / Gemeinde baut um / aus
- 2. Planer:in (z.B. GTA) an Bord holen
- 3. Portionszahlen in 5-10 Jahren schätzen
- 4. Verpflegungssystem wählen
- 5. Regelmäßige Treffen mit Planer:in, Koch / Köchin, Architekt:in, Bauherren, etc. bereits in Planungsphase
- 6. Investitionssumme festlegen
- 7. Finanzierung sichern
- 8. Bauen & ausstatten
- 9. Abnahme, loslegen



Umsetzung

- Effiziente Verwaltung (Anmeldung, Bestellung, Abmeldung, Bezahlung)
- VERBINDLICHKEIT!
- Das richtige Verpflegungssystem
- Korrektes Regenerieren, Hygiene
- freundliche, rasche Ausgabe
- genug Zeit zum Essen
- wohlige Atmosphäre im Speisesaal
- Möglichkeit, Feedback zu geben & zu bekommen



© Andrey Popov

Zutaten

- Bio oder regional? BEIDES.
- Bäuerlich oder Großhandel? BEIDES.
- Gesund oder ungesund? BEIDES.
- Vegetarisch oder Fleisch? BEIDES.
- Zölliakie, Diabetes, Allergien?
 Lösungen finden.
- Abfall vermeiden!



© Andrey Popov

Attraktiver Speiseplan

- Logo / Name der Küche
- Foto eines Kochs / einer Köchin
- Bilder der Speisen (v.a. im Kindergarten)
- Kindgerechte Illustrationen
- Logo Gesunde Küche / ÖGE
- Bio-Zertifizierungsstelle
- Auslobung der Bio-Zutaten
- Herkunft Fleisch, Milch, Eier
- Allergene, Schweinefleisch, vegetarisch



© DiversifySketch

Kompetente Jugend

- Unterreicht und P\u00e4dagog:innen als Vorbilder und Bezugspersonen
- Gelerntes in die Tat umsetzen
- Wertschätzung zu Natur,
 Lebensmitteln und Genuss erlernen
- Esskultur, Tischkultur, Geselligkeit
- Persönliche Werte in Einkaufsverhalten übersetzen



© Andrey Popov

Online Plattform

www.gutes-schulessen.at für Gemeinden, Städte, Verpfleger

- regelmäßig Rückenwind bekommen
- Selbstcheck machen
- vernetzen und informieren
- Ansprechpartner finden
- dranbeiben



Wo ansangen?

Gemeinden:



Schulen / Kindergärten & Küchen:





© olia danilevich

