

# Neue Wege in der Schulverpflegung

**DI Anna Strobach**

**HGV Symposium  
17. Mai 2022**



**ZUKUNFT:  
essen**



Wie viele von Ihnen sind  
in der Schulverpflegung tätig?



© Daniel Sostaric

**Anna Strobach**

**Beraterin**

**Agrarökologin**

**ehem. Buffetbetreiberin**



*Gutes  
Schulessen*

FÜR ALLE!

*Gut?*

**schmeckt :)**

**gesund**

**nachhaltig**

**leistbar**



© imgorthand Getty Images

# Warum?

Die Welt braucht  
Menschen, die wissen,  
wie sie mit ihrer  
Ernährung  
ihren eigenen Körper  
und die Umwelt gesund  
erhalten!



© privat

# Warum?

Was Hänschen nicht lernt,  
lernt Hans nimmer mehr.

Ein Kind, das heute in der  
Krabbelgruppe ist, lebt  
und isst bis

# 2110



© Kemter Getty Images

# ” Status Quo

Von 1,5 Mio. Kids & Teens  
in Betreuung essen  
derzeit 380.000 in  
Schule oder  
Kindergarten.

Quelle:

land schafft leben



© dieHeiden

# *Die Vision*

**1 Million Kinder  
essen bis 2030  
gut zu Mittag.**



© imgorthand Getty Images

# 3 Nadelöhre

Personal

naBe

Infrastruktur



© imgorthand Getty Images

*Personal*

”  
*Lehrlinge im  
Tourismus*

1990: 14.000

2021: 7.000

tausende Köche gesucht

Quelle:



WKO



© jobmitaussicht.at

*Frisch gekocht an  
allen Schulen*

**Vollprofis in den  
Großküchen!**



© Monkey Business Images

# Kids & Teens fürs Kochen begeistern

Was können Sie  
dazu beitragen?



© Monkey Business Images

Nachhaltige Beschaffung  
Preis-Leistung

”

# naBe Aktionsplan

2023: Herkunftskennz.

2023: Bio-Zert.pflicht

2025: 30% Bio-Anteil

2030: 55% Bio-Anteil

+ Tierwohl

+ Klimateller

Quelle:



naBe Plattform



© Elmar Gubisch

*Ist Ihre Küche  
Bio-zertifiziert?*

# Bio-Anteil

Je nach Quelle zwischen  
7 und 30 Prozent in der  
österreichischen GV.

informell, BIOCAST, FIBL

Quelle:



© BLQ

Ist Ihre Küche für das  
gesundheitsfördernde Angebot  
ausgezeichnet?

# Gesund?

Nur 27% der Schulen mit Mittagstisch haben eine Auszeichnung für ein gesundes Angebot.

Quelle:

Kolonovits & SIPCAN, 2022



© meinbezirk.at, KK

Wie viel kostet ein Mittagessen  
für Volksschüler:innen?

# Leistung?

große Preisspanne  
kaum Unterstützung für  
Armutsgefährdete und -  
betroffene

Quelle:



MOMENT.at



© meinbezirk.at, KK

”

## Bio ist leistbar

Kopenhagen stellte von 2006 bis 2022 von 0% auf 90% Bio-Anteil um. Und zwar ohne Steigerung beim Wareneinsatz.

Voraussetzung:

Ein angemessenes Budget

Quelle:



Eating City

Meals Copenhagen Public Food Services	Material
Kindergartens - Breakfast - Lunch - Snacks	1,88 Euro
Schools - Lunch	1,61 Euro
Nursing homes - Breakfast - Lunch - Dinner	6,00 Euro
City hall restaurant	Varies

© Eating City

# Kopenhagen

- weniger Fleisch
- das ganze Tier (Nose to Tail)
- saisonales Obst und Gemüse
- mehr Beilagen
- wenig verarbeitete Zutaten
- weniger Lebensmittelabfälle



*Infrastruktur*



**Wir werden das  
komplette Schulsystem  
von Halbtags- auf  
Ganztagsinfrastruktur  
umrüsten müssen.**



# „ Ausbau

Bis Ende 2023 sollen  
88.760 zusätzliche  
Ganztags-  
Betreuungsplätze  
geschaffen werden.

Quelle:



Bildungsministerium

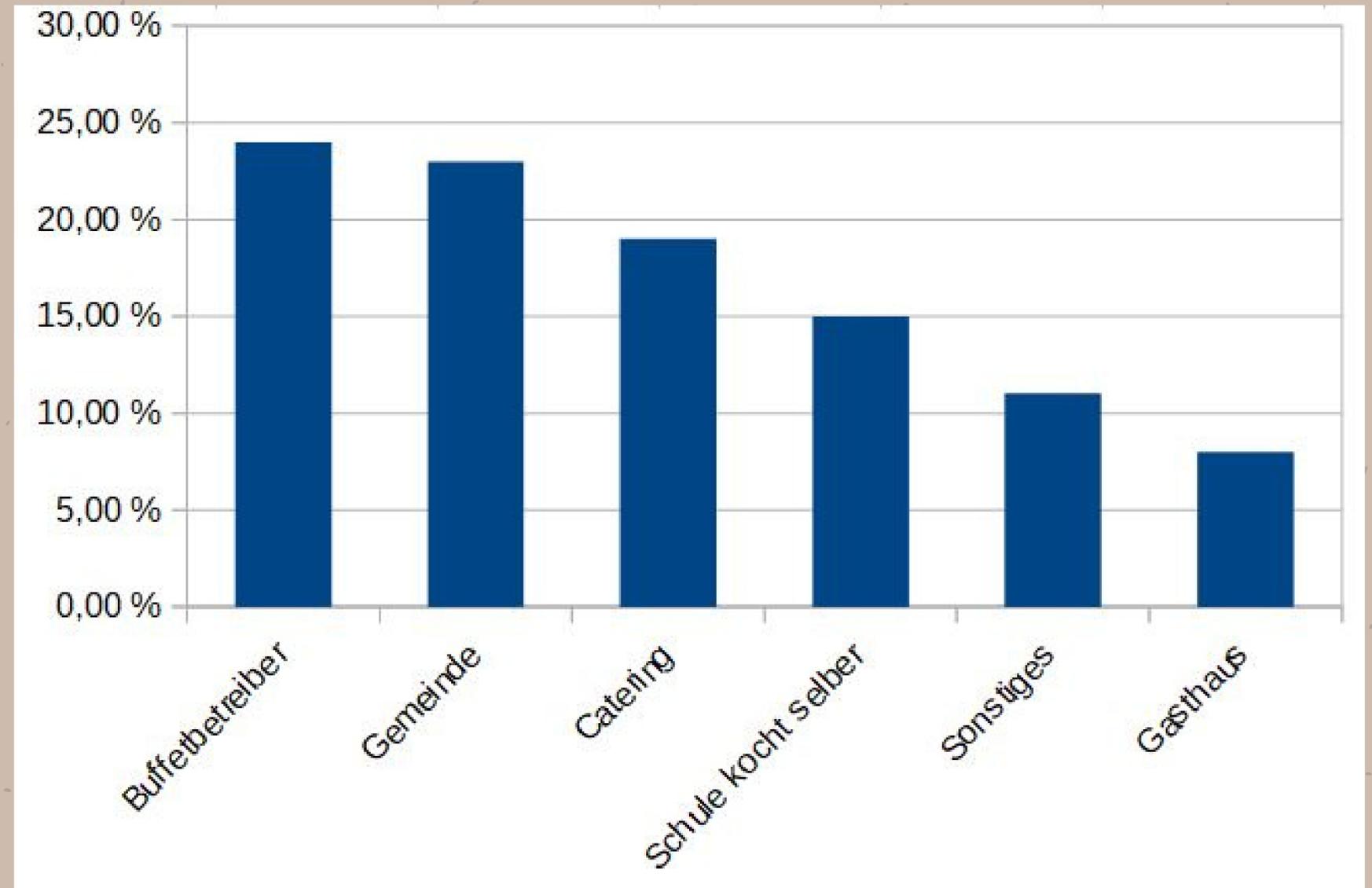


© nicexray Getty Images

”

# Wer kocht?

In jeder 3. Schule in Österreich gibt es keinen Mittagstisch.



Quelle:

Kolonovits & SIPCAN, 2022



© eigene Darstellung nach Kolonovits & SIPCAN

”

## Was braucht's?

- Investitionen in Infrastruktur in Schulen und in Küchen
- Fortbildungen für Küchenpersonal
- Beratung für Gastronomie & GV
- Guten Großhandel

Quelle:

Organic Denmark



© økonu.dk

# Unser Beitrag

- gemeinnütziger Verein  
ZUKUNFT ESSEN
- Schnittstelle für  
Schulverpflegung in Ö.
- Forschung, Beratung,  
Netzwerke, Lobbying



© Anna Strobach

# Unser FFG-Projekt

- Juli 2022 bis Juni 2023
- Wie kommt die Infrastruktur in die Schulen?
- Wie kann die naBe so umgesetzt werden, dass alle profitieren?



# Was wir tun

- 40 Interviews mit Akteur:innen aus Praxis, Schule, Verwaltung, Politik
- 2-tägiger Stakeholder-Rat mit 60 Teilnehmer:innen
- Best Practice Reise in Ö und DK
- Entwicklung eines Online-Tools



# Was dabei rauskommt

- Bericht 1: Status Quo in der Schulverpflegung
- Bericht 2: Ziel Schulessen 2030 und Lösungsansätze
- Bericht 3: Lernen von den Besten
- Online-Tool, das Akteur:innen unterstützt auf dem Weg zu guter Schulverpflegung



# Interessiert?

- Sie wollen uns unterstützen?
- Sie wollen interviewt werden?
- Sie wollen beim Stakeholder Rat dabei sein?
- Sie wollen besucht werden als Best Practice Betrieb?



Sprechen Sie  
mich an! 😊



# DI Anna Strobach

anna@nachhaltig-essen.at

0664 34 60 424

fb: ZUKUNFT ESSEN

LinkedIn®

