

Einführung

Whole School Food Approach

**Eine Methode zur Etablierung einer ganzheitlichen
Ernährungskultur in Schulen**



Impressum

Herausgeber

Rikolto

Leuven, Belgien

Im englischen erschienen 07/2022

Übersetzung und fachlich redaktionelle Anpassungen

Speiseräume – Büro für angewandte Ernährungspolitik

Berlin, 07/2023

Inhaltsverzeichnis

Einführung.....	4
Teil 1: Whole School Food Approach.....	6
1.1 Säule A: Strategie und Führung.....	7
1.2 Säule B: Ernährung & Nachhaltigkeit.....	8
1.3 Säule C: Bildung & Lernen.....	11
1.4 Säule D: Gemeinschaft & Kooperation.....	12
Teil 2: Umsetzung des Whole School Food Approach.....	14
2.1 Whole School Food Approach Strategie.....	14
2.2 Schritt für Schritt zur Whole School Food Approach Strategie.....	15
2.3 Rolle von Stakeholdern.....	17
Teil 3: Rolle kommunaler Politik und Verwaltung.....	19
3.1 Säule A: Strategie & Führung.....	20
3.2 Säule B: Ernährung & Nachhaltigkeit.....	21
3.3 Säule C: Bildung & Lernen.....	21
3.4 Säule D: Gemeinschaft & Kooperation.....	22
Teil 4: Auszeichnung.....	23

Anmerkung:

Dieses Dokument wurde im Rahmen des Projekts SchoolFood4Change erarbeitet und wird im Laufe der Projektlaufzeit bis Ende 2025 auf Basis der Praxiserfahrungen weiterentwickelt.

Einführung

Im Rahmen von Nachhaltigkeits- und Gesundheitsdebatten ist Ernährung ein Schlüsselthema. Immer mehr Städte und Kommunen erkennen ihre Rolle für die Transformation des Ernährungssystems und setzen das Thema auf die politische Agenda. Ein wichtiger Hebel ist dabei die Gemeinschaftsgastronomie und die mit ihr eng verknüpfte öffentliche (Lebensmittel-)Beschaffung. Schulen – als Teil öffentlicher Verpflegungsstrukturen, aber auch als Lernorte und Orte des Zusammenlebens – nehmen einen zentralen Stellenwert ein. Sie können auf der einen Seite durch ein gesundes und nachhaltiges Essensangebot zu einer guten Versorgung junger Menschen beitragen und die Nachfrage nach nachhaltig produzierten Lebensmitteln steigern. Auf der anderen Seite können sie durch die Integration von Ernährungsbildung auf mehreren Ebenen – im Klassenzimmer, auf dem Schulhof und in der Mensa – das Konsumverhalten sowie die Essgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen nachhaltig prägen. Damit nehmen Schulen nicht nur eine wichtige Vorreiterrolle bei gesellschaftlichen Veränderungen ein, sondern sind auch wichtig für deren langfristige Etablierung. Eine Veränderung der Schulernährungskultur kann über den schulischen Kontext hinaus auch auf das gesamte Ernährungssystem wirken.

An dieser Stelle knüpft der *Whole School Food Approach* an. Er ist Methode und Werkzeug für Schulen zugleich, um das Thema Ernährung ganzheitlich in der Schule zu denken und zu integrieren. Der *Whole School Food Approach* unterstützt dabei, Handlungsfelder zu erkennen und eine konkrete Strategie für eine Ernährungskultur an der Schule zu entwickeln. Er beschreibt zudem die Rolle von verschiedenen Akteur:innen in der Schule sowie im Schulumfeld und macht deutlich, wie politische Entscheidungsträger:innen und Verwaltungen den Veränderungsprozess begleiten und unterstützen können. Um die Methode in die Praxis umzusetzen, bedarf es dabei der Zusammenarbeit von Schulleitungen, pädagogischen Lehr- und Fachkräften, Köch:innen, Caterern, Schüler:innen und Kommunen.

Das Konzept des *Whole School Food Approach* wurde im Rahmen des EU-Projekts *School-Food4Change* von Expert:innen aus unterschiedlichen Fachrichtungen erarbeitet. Ziel ist es, die Erfahrungen aus unterschiedlichen EU-Ländern in einem gemeinsamen europäischen Standard für eine ganzheitliche Ernährungskultur zusammenzuführen. In die vorliegende Methode flossen somit Erkenntnisse aus zahlreichen europäischen Projekten und Bildungskonzepten ein, wie zum Beispiel der britischen Initiative *Food for Life*, den deutschen *Fair-Trade Schools*, der belgischen Initiative *GoodFood@School* oder dem tschechischen Bildungsprogramm von *Skutečně zdravá škola*.

Diese Einführung richtet sich an Schulleitungen, politische Entscheidungsträger:innen sowie kommunale Verwaltungen, die sich für eine nachhaltige und gesunde Schulernährungskultur einsetzen wollen. Der *Whole School Food Approach* gibt diesen Akteur:innen ein Instrument an die Hand, das

bei der Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur unterstützt und Handlungsfelder sowie Aktionsbereiche aufzeigt.

Im Folgenden werden zunächst die vier Handlungsfelder, die sogenannten vier Säulen des *Whole School Food Approach* vorgestellt. Das darauffolgende Kapitel widmet sich der konkreten, praktischen Umsetzung sowie der Rolle von Stakeholdern. Kapitel 3 beleuchtet die Rolle von politischen Entscheidungsträger:innen und Verwaltungsakteur:innen für eine ganzheitliche Ernährungskultur. Schulen, die diese Veränderungen anstoßen, können sich im Rahmen des Projektes *School-Food4Change* auszeichnen lassen. Die drei Auszeichnungsstufen werden im letzten Kapitel vorgestellt.

Ergänzend zu der vorliegenden Einführung gibt es ein detailliertes und praxisorientiertes Handbuch, welches den Schulen mit Ideen und Inspiration für die praktische Umsetzung als Hilfestellung zur Verfügung steht. Beide Dokumente sind auf der deutschen [SchoolFood4Change Website](#) unter der Rubrik Materialien zu finden.

Teil 1: Whole School Food Approach

ÜBER DEN WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

Der *Whole School Food Approach* (WSFA) ist eine Methode zur Entwicklung einer gesunden und nachhaltigen Ernährungskultur in Schulen. Die Methode nimmt dabei nicht nur die Qualität von Schulmahlzeiten oder der Zwischenverpflegung in den Blick, sondern umfasst auch praktische Ernährungsbildung, außerschulische Bildungsaktivitäten und die aktive Beteiligung von Schüler:innen und Lehrer:innen. Der *Whole School Food Approach* nimmt dabei nicht nur die Bereiche Gesundheit, Nachhaltigkeit und Bildung in den Blick, sondern wirkt gleichzeitig positiv auf soziale Handlungsfelder, wie zum Beispiel Ernährungsgerechtigkeit sowie gesellschaftliche Teilhabe von Kindern und Jugendlichen.

DIE VIER SÄULEN

Der *Whole School Food Approach* besteht aus vier Säulen. Diese zeigen die Handlungsfelder auf, in denen eine Schule für die Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur aktiv werden muss. Im folgenden Kapitel werden die einzelnen Säulen vorgestellt sowie ein kurzer Überblick über die dazugehörigen Aktionsbereiche gegeben.

- (A) Strategie & Führung
- (B) Ernährung & Nachhaltigkeit
- (C) Bildung & Lernen
- (D) Gemeinschaft & Kooperation



1.1 Säule A: Strategie und Führung

Ziel dieses Handlungsfeldes ist es, Strategien und Visionen zu entwickeln, die Ernährung als festen Bestandteil des Schullebens auf unterschiedlichen Ebenen verankern. Hierfür sollen Lehrer:innen, pädagogische Fachkräfte, Eltern und Erziehungsberechtigte sowie weitere relevante Akteur:innen der Schulfamilie am Prozess beteiligt werden. Eine zentrale Rolle spielt dabei auch die Partizipation der Schüler:innen am Strategieprozess. Perspektivisch können die entwickelten Visionen und Maßnahmen für eine ganzheitliche Schulernährungskultur im Schulentwicklungsplan sowie den Lehrplänen aufgenommen und das Thema somit langfristig in der Schule verankert werden.



STEUERUNGSGRUPPE – AKTIONSTEAM ERNÄHRUNG

Die Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur ist ein längerer Prozess, der durch eine feste Arbeitsgruppe geplant, gesteuert, überwacht und weiterentwickelt werden sollte. Der erste Schritt sollte somit das Einrichten einer Steuerungsgruppe, einem sogenannten *Aktionsteam Ernährung*, sein. Wenn an der Schule bereits ein Mensarat existiert, kann dieser auch Teil des Aktionsteams werden. Um möglichst viele Perspektiven in den Konzeptionsprozess miteinzubeziehen, sollte das Aktionsteam aus Lehrer:innen, Schüler:innen, Küchenpersonal sowie der Schulleitung bestehen. Zudem können auch Eltern und Erziehungsberechtigte oder weitere interessierte Personen aus der Schulfamilie mit einbezogen werden.

PLANUNG, MONITORING, EVALUATION UND WEITERENTWICKLUNG

Zur Entwicklung einer Strategie für eine ganzheitliche Ernährungskultur sollte zunächst der Status-Quo der jeweiligen Schule erhoben werden. Hierfür prüft das *Aktionsteam Ernährung* zunächst, welche Aktivitäten die Schule im Bereich Ernährung unternimmt. Wichtige Leitfrage(n) für die Bestandsaufnahme finden Sie in Kapitel 2.2. Zudem können Sie die [Checkliste Ernährungskultur](#) auf der *SchoolFood4Change* Website für die Analyse nutzen. Auf Basis der Ergebnisse wird eine *Whole School Food Approach* Strategie erarbeitet, die einen konkreten Aktionsplan beinhaltet und als Leitfaden für die spätere Umsetzung dient. Der Stand des Aktionsplans sollte jedes Jahr durch das *Aktionsteam Ernährung* begutachtet und evaluiert werden. Empfehlungen und Erfahrungen können dann die Grundlage für die Pläne des nächsten Jahres bilden.

KOMMUNIKATION

Eine gute Kommunikation kann Begeisterung für das Thema wecken und Unterstützer:innen für die Begleitung und Umsetzung des Veränderungsprozess gewinnen. Zudem gibt die Schule dem Thema Ernährung durch eine regelmäßige Kommunikation der Veränderungen ein größeres Gewicht und

macht die gesamtgesellschaftliche Bedeutung auch nach außen sichtbar. Hierfür können bestehende Kommunikationskanäle wie zum Beispiel die Homepage, der Newsletter, die Schüler:innen-Zeitung, Aushänge im Schulgebäude und der Mensa oder Elternbriefe usw. genutzt werden. Zudem erhöht die Zusammenarbeit mit lokalen Medien die öffentliche Präsenz. Wichtig ist, dass verschiedene Kanäle genutzt werden, um möglichst alle Zielgruppen der Schulfamilie zu erreichen.

PARTIZIPATION DER SCHÜLER:INNEN

Die Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur ist nur erfolgreich, wenn Kinder und Jugendliche wirklich für das Thema Ernährung begeistert werden können. Daher ist es besonders wichtig Schüler:innen ernsthaft in Entscheidungsprozesse einzubeziehen, zum Beispiel durch die Beteiligung im *Aktionsteam Ernährung*, bei der Auswahl von Caterern oder der Planung von Projekttagen zum Thema Ernährung. Dies fördert das Verantwortungsgefühl sowie die Eigenverantwortung der Kinder und Jugendlichen. Je größer die Identifikation der Schüler:innen ist, desto mehr unterstützen und nehmen sie die Veränderungen an. Die Einbindung von Schüler:innen in Entscheidungen über die Schulverpflegung ebnet zudem den Weg für eine nachhaltige Veränderung der Ess- sowie Konsumgewohnheiten.

1.2 Säule B: Ernährung & Nachhaltigkeit

Die Säule B Ernährung & Nachhaltigkeit zielt auf die Veränderung des Essenangebots an der Schule ab. Dabei geht es nicht nur darum, nachhaltige und gesunde Mahlzeiten anzubieten, sondern auch die Essbereiche – ob in der Schulmensa, dem Pausenhof oder den Klassenzimmern – in Lernumfelder und attraktive Aufenthaltsräume zu verwandeln. Ziel ist es, eine gesunde und nachhaltige Ernährung in verschiedenen Bereichen zu etablieren. Ein abwechslungsreiches, gesundes und leckeres Schulessen schafft die Möglichkeit, Schüler:innen für die Vielfalt von Lebensmitteln zu begeistern. Wichtig ist hier auch die Vermittlung von Wissen zu Lebensmittelvielfalt, Saisonalität, Regionalität und einer ausgewogenen Ernährung. Zu den konkreten Handlungsfelder der Säule gehören eine nachhaltige Lebensmittelbeschaffung, eine Qualitätssteigerung der Verpflegungsangebots, Ernährungssicherheit, Gestaltung der Essumgebungen und Reduktion von Lebensmittelabfällen.



NACHHALTIGE LEBENSMITTELBESCHAFFUNG

Eine nachhaltige (Lebensmittel-)Beschaffung ist ein wichtiger Hebel für die Transformation lokaler Ernährungssysteme. Als öffentliche Auftraggeber:innen sind kommunale Schulträger:innen an die

Vorgaben der „Vergabe und Vertragsordnung für öffentliche Leistungen“ (VOL) gebunden. Die Integration von Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen bietet eine wichtige Grundlage für nachhaltige Lebensmittelbeschaffungen. Im Rahmen von Ausschreibungen kann beispielsweise festgelegt werden, wie viele Convenience Produkte in der Küche eingesetzt werden dürfen, wie die Gestaltung der Speisepläne aussieht und ob die DGE-Qualitätsstandards beachtet werden muss. Die Anfertigung einer detaillierten Leistungsbeschreibung für die Schulverpflegung ist somit wichtig, stellt jedoch auch eine große Herausforderung dar. Neben fachlichem Wissen zum Vergaberecht, das beim Schulträger vorhanden ist, sind Kenntnisse aus dem Verpflegungsmanagement, ernährungsphysiologisches Know-how und Nachhaltigkeitswissen erforderlich. Hier bieten zum Beispiel die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den jeweiligen Bundesländern, den Kommunen und Schulen vielfältige Hilfen an. Zudem werden im Rahmen von SchoolFood4Change Ausschreibungskriterien entwickelt, die Ausschreibungen unterstützen können.

GESUNDE, NACHHALTIGE UND LECKERE VERPFLEGUNGSANGEBOTE

Essen ist in Schulen in unterschiedlichen Kontexten und an verschiedenen Orten verfügbar. So gibt es Automaten oder Kioske, eine Schulkantine oder selbst mitgebrachte Pausenverpflegung. Schüler:innen greifen auch auf nahegelegene Supermärkte oder Imbisse zurück. Die Einflussmöglichkeiten der Schulen und Schulträger:innen sind bei den verschiedenen Verpflegungssystemen unterschiedlich groß. Daher ist ihre zentrale Aufgabe ein gesundes, leckeres und attraktives Speisenangebot in der Schule zu schaffen. Ein besonderer Fokus sollte dabei auf die Schulmensen, Kioske sowie das Angebot in Essensautomaten gelegt werden. Auch gemeinsame Schulfrühstücke und die Verpflegung auf Schulfesten sollte in den Blick genommen werden. Eine enge Zusammenarbeit zwischen Kommune, Schule und Caterern ist hier von zentraler Bedeutung. Mögliche Ansatzpunkte für eine gesunde und nachhaltige Verpflegungsangebot können die Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards beim Essensangebot der Mensa, Einbindung der Schüler:innen in die Weiterentwicklung von Speiseplänen sowie in die Veränderung der Pausenverpflegung sein.

ERNÄHRUNGSSICHERHEIT

Eine qualitativ hochwertige und gesundheitsförderliche Schulverpflegung ist nicht nur ernährungs- und gesundheitspolitisch relevant, sondern auch als sozialpolitisches Instrument zu verstehen. Eine Studie¹ des Robert-Koch-Instituts zum Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen in Deutschland hat gezeigt, dass insbesondere Kinder aus Familien mit niedrigem sozio-ökonomischen Status ein überproportional größeres Defizit an frischem Obst und Gemüse aufweisen. So ist

¹ RKI (2021): EsKiMo II: Befragung zum Ernährungsverhalten. https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Studien/Kiggs/kiggs_2/Eskimo_2/eskimo_2_node.html (21.06.2023).

eine gesunde und nachhaltige Lebensstile sind nicht nur eine Frage der „freien Wahl“, sondern das Ergebnis von Möglichkeiten, die für einen Menschen verfügbar sind. Hinzu kommt, dass jedes fünfte Kind bzw. Jugendliche:r in Deutschland armutsgefährdet ist². Die Schulverpflegung spielt demnach – insbesondere für vulnerable Gruppen – eine wichtige Rolle, wenn es um den Zugang zu gesundem Essen geht. Ziel sollte es sein, dass Schulen ihr Verpflegungsangebot so gestalten, dass alle Schüler:innen daran teilhaben können. Gerade Familien mit geringem Einkommen profitieren von einem kostenlosen bzw. vergünstigten Essensangebot für Kinder. Insgesamt sollte darauf geachtet werden, eine kulinarische Vielfalt anzubieten sowie ein breites Spektrum an Ernährungsbedürfnissen zu berücksichtigen.

GESTALTUNG DER ESSUMGEBUNG UND ESSATMOSPHÄRE

Die Schulmensa dient nicht nur zur Nahrungsaufnahme, sondern ist auch ein Ort zur Erholung, für sozialen Austausch und für den kulinarischen Genuss. Sie trägt zudem zur Strukturierung und Entschleunigung des Schulalltags bei. Dabei ist die Essatmosphäre – neben einer ausgewogenen Mahlzeit aus frischen und nachhaltigen Lebensmitteln – einer der prägendsten Faktoren für das Ernährungsverhalten. Hierfür ist die Gestaltung der Essumgebung von großer Bedeutung. Denn eine gute Essatmosphäre bietet Schüler:innen genügend Zeit, um die Mahlzeiten zu genießen sowie einen Raum für gemeinsame Gespräche zu haben. Zu kurze Pausen, Hektik, aber auch ein hoher Geräuschpegel und ein wenig ansprechendes Ambiente (zum Beispiel Licht, Temperatur, Geruch) können verhindern, dass Schulmensen ein Ort des Genusses und der Erholung sind. Die Gestaltung einer guten Essumgebung trägt somit maßgeblich zu einer guten Schulernährungskultur im Sinne des *Whole School Food Approach* bei.

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Das Thema Lebensmittelverschwendung ist sehr komplex und betrifft unterschiedliche Ebenen: vom Acker bis zum Teller. Schulen können diesem Thema in zwei verschiedenen Bereichen begegnen. Auf der einen Seite kann eine direkte Reduzierung von Lebensmittelverschwendung durch eine enge Zusammenarbeit mit Caterern, Küchenteams sowie Lieferant:innen angegangen werden. Hier ist es zunächst wichtig zu erheben, wie viele Lebensmittel am Schulkiosk und/oder in der Mensa weggeworfen werden, um daraufhin konkrete Maßnahmen zu entwickeln. Auf der anderen Seite können Schulen Lehrer:innen, Schüler:innen sowie Eltern und Erziehungsberechtigte für das Thema sensibilisieren und ein größeres Bewusstsein für die Auswirkungen von

² Bertelsmann Stiftung (2023): Factsheet – Kinder und Jugendarmut in Deutschland. <https://www.bertelsmann-stiftung.de/de/publikationen/publikation/did/factsheet-kinder-und-jugendarmut-in-deutschland> (06.07.2023).

Lebensmittelverschwendung schaffen. So könnte das Thema zum Beispiel im Rahmen einer Projektwoche thematisiert werden, die Schüler:innen, Lehrer:innen, Caterer, Eltern und Erziehungsbeauftragte miteinbezieht.

1.3 Säule C: Bildung & Lernen

Ziel dieser Säule ist es Ernährungsbildung für Kinder und Jugendliche in verschiedenen Kontexten der Schule zu vermitteln. Das Thema Ernährung kann im Lehrplan der unterschiedlichen Unterrichtsfächer, an Projekttagen, in der Schulmensa, auf Schulausflügen und -festen sowie in AGs eingebracht werden. Es ist wichtig, Kindern und Jugendlichen zu vermitteln, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie sie verarbeitet und zubereitet werden und welche Auswirkungen Produktion, Einkauf und Zubereitung auf unsere Umwelt haben. Schüler:innen erhalten so die Fähigkeit und das Wissen, fundierte (Konsum-)Entscheidungen zu treffen – nicht nur in Bezug auf ihre eigene Gesundheit, sondern auch für die Zukunft unseres Planeten. Wissensvermittlung zu nachhaltigen Ernährungssystemen spielt eine wichtige Rolle bei der Bildung für nachhaltige Entwicklung und deckt dabei alle drei Dimensionen – ökologisch, sozial und wirtschaftlich – ab.



ERNÄHRUNG IM LEHRPLAN

Es ist wichtig, dass Thema Ernährung in unterschiedlichen Unterrichtsfächern und für verschiedenen Alters- und Entwicklungsstufen in der Schule zu behandeln. Ein wichtiger Ansatzpunkt ist es, das Thema in das schulinterne Curriculum bzw. in schulischen Rahmenlehrpläne aufzunehmen und zu verankern. Ernährung kann in zahlreiche Fächer integriert werden – von Kunst und Religion über Biologie bis hin zu Geografie. Zudem besteht die Möglichkeit, fächerübergreifend zusammenzuarbeiten und beispielsweise im Rahmen einer Projektwoche das Thema aus verschiedenen Perspektiven zu betrachten. Auch können Ernährungsthemen außerhalb des Unterrichts aufgegriffen werden, zum Beispiel in AGs, bei Schulausflügen oder bei einer Kantinenparty. Eine breite Auswahl an Unterrichtsmaterialien sowie Inspirationen für Projektstage finden Sie sowohl auf der [School-Food4Change Website](#) unter der Rubrik Materialien als auch im [Praxishandbuch Whole School Food Approach](#).

WEITERBILDUNG

Es ist wichtig, verschiedene Akteur:innen im Themenbereich Ernährung weiterzubilden, um Veränderungsprozesse zu gestalten. Lehrer:innen und pädagogische Fachkräfte können durch Fortbildungen dazu inspiriert werden, wie sie das Thema ganzheitliche Ernährung im Unterricht aufgreifen.

Zudem können sie gezielt für die Essensbegleitung pädagogisch geschult werden. In Deutschland bieten verschiedene Vereine und Organisationen wie *Acker e. V.*, die *Sarah Wiener Stiftung* sowie das Bundesprogramm *Bio kann jeder* Weiterbildungsprogramme für Pädagog:innen an.

Das Küchenteam beziehungsweise die Schulcaterer spielen außerdem eine wichtige Rolle für die Versorgung sowie Ernährungsbildung von Schüler:innen. Auch in diesem Bereich gibt es Fortbildungsmöglichkeiten, die Köch:innen der Gemeinschaftsgastronomie bei einer nachhaltigen Weiterentwicklung ihres Speisenangebots begleiten und weiterbilden. Angebote für Köch:innen und Caterer machen unter anderem das Programm *Bio kann jeder* oder die *Kantine Zukunft* in Berlin. Im Rahmen von *SchoolFood4Change* werden außerdem Kochworkshops für Schulcaterer in den teilnehmenden Städten Essen und Nürnberg angeboten, die auf die Weiterentwicklung der Speisenangebote in der Schulverpflegung abzielen.

PRAXISORIENTIERTES LERNEN

Theoretisches Lernen in den einzelnen Schulfächern sollte durch ein praktisches Lernen ergänzt werden. Beispiele hierfür sind: Besuche auf Bauernhöfen, Zusammenarbeit mit lokalen Lebensmittelunternehmen, Anbau von Obst- und Gemüse in der Schule oder gemeinsame Kochaktivitäten. Praktisches Lernen verbessert das Verständnis der Schüler:innen für das Ernährungssystem und trägt neben einem wachsenden Verständnis für das Thema dazu bei, dass sie gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu einem wichtigen Bestandteil ihres Lebens machen. Praktische sollten fächer- oder klassenübergreifend sein und Akteur:innen aus dem Umfeld (siehe 1.4 Säule D: Gemeinschaft & Kooperation) der Schule mit einbeziehen.

1.4 Säule D: Gemeinschaft & Kooperation

Die Säule Gemeinschaft & Kooperation zielt darauf ab, ein möglichst breites Spektrum an Perspektiven für die Umsetzung des *Whole School Food Approach* zu gewinnen und vom Wissen und den Kompetenzen außerschulischer Akteur:innen zu profitieren. Zudem kann der Einbezug von Eltern und Erziehungsberechtigten dazu führen, dass das Thema neben dem schulischen Kontext auch zu Hause aufgegriffen wird. Eine ganzheitliche Ernährungskultur an der Schule profitiert von der Unterstützung möglichst vieler verschiedener Akteur:innen.



EINBINDUNG VON ELTERN UND ERZIEHUNGSBERECHTIGTEN

Eltern und Erziehungsberechtigte nehmen eine wichtige Rolle für die Ernährungsbildung und -erziehung ihrer Kinder ein. Wenn Schulen und Familien zusammen an einem Strang ziehen, gemeinsame

Ziele verfolgen und kooperieren, erhöht dies die Wirkung einer ganzheitlichen Ernährungsbildung. Eltern sollten somit über die Arbeit der Schule bezüglich einer ganzheitlichen Ernährungskultur informiert und in diese aktiv einbezogen werden. Sie können bei gemeinsamen Kochaktionen, Projekttagen, Schulfesten oder AGs mitwirken und so eine umfassende Ernährungsbildung ihrer Kinder begleiten und unterstützen. Die Arbeit von Schulen und Eltern für eine nachhaltige und gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen greifen somit ineinander, verstärken sich gegenseitig und entfalten so eine ganzheitliche Wirkung.

ZUSAMMENARBEIT MIT LOKALEN AKTEUR:INNEN

Im schulischen Umfeld gibt es viele Akteur:innen, die mit dem Thema nachhaltige Ernährung verknüpft sind und Schulen mit ihrem Wissen und ihren Erfahrungen bei der Umsetzung einer ganzheitlichen Ernährungskultur unterstützen können. Eine möglichst breite Allianz und Kooperation mit verschiedenen Akteur:innen im Ernährungskontext vermittelt den Schüler:innen viele verschiedene Perspektiven auf das Thema und lässt sie in unterschiedlichen Kontext damit in Kontakt treten. Interessante Akteur:innen für eine Kooperation können sein:

- Lokale Lebensmittelgeschäfte
- Lebensmittelverarbeiter:innen wie zum Beispiel Metzgereien, Käsereien, Bäckereien, Imkereien usw.
- Landwirtschaftliche Betriebe
- Lebensmittelrettung wie Food Sharing und Tafeln
- Lokale Vereine, NGOs und Initiativen wie Slow Food, Eine Welt/Fair-Trade Initiativen, Mundraub, Ernährungsräte usw.
- Alternative Versorgungsnetzwerke wie Solidarische Landwirtschaft, Marktschwärmer und Lebensmittelkooperative
- Nachbarschaftsküchen
- Soziale Initiativen wie Urban Gardening Projekte, Nachbarschaftsinitiativen, Initiativen von geflüchteten Menschen, interkulturelle Vereine usw.

Die verschiedenen Akteur:innen können beispielsweise Anlaufstelle für Schulausflüge und Exkursionen sein, die Schule für bestimmte Anlässe mit Lebensmitteln beliefern oder Kooperationspartner:innen für Projekttag oder bei Schulfesten bilden.

Teil 2: Umsetzung des Whole School Food Approach

Um das Thema Ernährung ganzheitlich in der Schule zu etablieren und umzusetzen, ist es wichtig, eine Strategie zu entwickeln, an deren Konzeption und Umsetzung möglichst viele Akteur:innen aus der Schulfamilie beteiligt werden. Dies schafft eine breite Verankerung des Themas in den unterschiedlichen Bereichen der Schule sowie eine große Akzeptanz für Veränderungen. Im Folgenden wird daher erklärt, wie Sie eine eigene *Whole School Food Approach* Strategie für Ihre Schule entwickeln können und welche Rolle beziehungsweise Aufgabe dabei einzelnen Stakeholdern zukommt.

2.1 Whole School Food Approach Strategie

Der *Whole School Food Approach* ist eine Methode, die die zentralen Handlungsfelder für ein nachhaltiges und gesundes Essen an Schulen aufzeigt. Sie gibt Schulen, Verwaltungen und politischen Entscheidungsträger:innen ein Werkzeug an die Hand, um eine konkrete Strategie für eine nachhaltige Ernährungskultur an Schulen zu entwickeln. Diese nimmt neben der Verpflegung in der Mensa auch den Bildungsaspekt in den Blick.

Säule A Strategie & Führung schafft dabei den Rahmen und zielt auf die Entwicklung einer konkreten Strategie ab, bei der die Rollen aller beteiligten Akteur:innen festgelegt sowie Ziele und konkrete Handlungsfelder für die jeweilige Schule definiert werden. Eine *Whole School Food Approach* Strategie ist für jede Schule individuell festzulegen. Wichtig ist dabei, dass in allen Bereichen – Ernährung & Nachhaltigkeit, Bildung & Lernen sowie Gemeinschaft & Kooperation – Aktionsfelder identifiziert und Maßnahmen festgehalten werden. Konkrete Ideen für die Umsetzung der einzelnen Säulen bietet dabei das [Praxishandbuch Whole School Food Approach](#), das auf der *SchoolFood4Change* Website zu finden ist.

ZIELE DER WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH STRATEGIE

1. Leckerer, gesunder und nachhaltiger Essen an Schulen für alle Schüler:innen
 - In der Schulkantine, am Schulkiosk, bei Schulfrühstücken sowie bei schulischen Veranstaltungen
 - Schaffung einer guten Essumgebung und Essatmosphäre
2. Ernährungsbildung auf allen Ebenen der Bildungsarbeit
 - Verankerung in den Lehrplänen beziehungsweise im Unterricht
 - Praktische inner- und außerschulische Aktivitäten (zum Beispiel Kochen und Gärtnern)
 - Veranstaltungen, Feste und Ausflüge
 - Vernetzung mit Ernährungsakteur:innen im Schulumfeld

2.2 Schritt für Schritt zur Whole School Food Approach Strategie

Im ersten Schritt ist es wichtig, die Ausgangssituation der Schule zu analysieren. Unterstützen kann Sie dabei die [Checkliste Ernährungskultur](#). Wichtige Fragen können zudem sein:

- In welchen Bereichen an Ihrer Schule spielt das Thema Ernährung eine Rolle?
- Welche Herausforderungen und Probleme gibt es an Ihrer Schule in Bezug auf die Ernährung?
- Welche Speisen und Getränke werden aktuell angeboten?
- Wie und wo werden diese verzehrt?
- Spielt Verpflegung im pädagogischen Konzept der Schule eine Rolle?
- Wie ist das Thema nachhaltige Ernährung in den offiziellen Lehrplänen verankert?
- Wie wird ganzheitliche Ernährungsbildung bei außerschulischen Veranstaltungen behandelt?
- Gibt es bereits Personen oder Arbeitsgruppen, die sich mit dem Thema nachhaltige Ernährung beschäftigen? Welche sind das?
- Wie werden Eltern und Erziehungsberechtigte sowie Schüler:innen an Ihrer Schule in die Gestaltung des Schulessens und der Ernährungsumgebung einbezogen?
- Welche Kommunikationsstrukturen und -kanäle gibt es an Ihrer Schule, die für die Kommunikation des Schulessens genutzt werden?

In einem zweiten Schritt wird auf Basis der gewonnen Erkenntnisse eine individuelle *Whole School Food Approach* Strategie entwickelt. Hierbei ist es wichtig, dass alle Beteiligten der Schulfamilie einbezogen werden: Schüler:innen, Lehrer:innen, pädagogische Fachkräfte, Köch:innen und Küchenfachkräfte, Schulleitung, Eltern und Erziehungsberechtigte, Mensa- oder Fördervereine sowie Akteur:innen aus der kommunalen Verwaltung. Für die Erarbeitung, Umsetzung, Steuerung und das Monitoring der *Whole School Food Approach* Strategie sollte eine zentrale Arbeitsgruppe eingerichtet werden: das sogenannte *Aktionsteam Ernährung*. Das Aktionsteam koordiniert die Erarbeitung der Strategie und ist auch für ihre spätere Umsetzung verantwortlich.

Die Erarbeitung einer *Whole School Food Approach* Strategie ist ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg hin zu einer ganzheitlichen Ernährungskultur. Der Strategieprozess macht das Thema Ernährung an der Schule sichtbar, schafft Transparenz und zeigt Handlungsfelder sowie Potenziale auf. Nach der Fertigstellung der Strategie kann mit der Umsetzung von gezielten und koordinierten Maßnahmen begonnen werden. Nachfolgend finden Sie eine Übersicht mit einer Schritt-für-Schritt Anleitung für die Entwicklung und Etablierung einer *Whole School Food Approach* Strategie.

1. ANFANGEN

- Bilden Sie eine Steuerungsgruppe (*Aktionsteam Ernährung*), bestehend aus Lehrer:innen, Schulleitung, Köch:innen und Küchenfachkräften, Schüler:innen und weiteren wichtigen Akteur:innen Ihrer Schulfamilie.
- Ermitteln und diskutieren Sie die Potentiale eines *Whole School Food Approach* für Ihre Schule sowie die damit verbundenen Herausforderungen.
- Formulieren Sie eine Vision, die die Schule im Handlungsfeld Schulernährung erreichen möchte.

2. BESTANDSAUFNAHME

- Ernennen Sie eine verantwortliche Person, die die Durchführung der Bestandsaufnahme koordiniert und begleitet.
- Überprüfen Sie die Ernährungskultur an Ihrer Schule anhand der [Checkliste Ernährungskultur](#), die Sie auf der *SchoolFood4Change* Website unter der Rubrik Materialien finden. Diese Status-Quo Analyse dient als Grundlage für Ihre WSFA-Strategie und für das spätere Monitoring der Fortschritte.
- Analysieren Sie die Ergebnisse der Bestandsaufnahme: Was läuft gut, was könnte die Schule noch besser machen?
- Teilen Sie die Ergebnisse mit allen Beteiligten in relevanten Gremien der Schule und ermöglichen Sie einen gegenseitigen Austausch zum Thema Ernährung.

3. AUSARBEITUNG EINER WSFA-STRATEGIE

- Bestimmen Sie mit dem *Aktionsteam Ernährung* die Bedürfnisse und Prioritäten der Schule.
- Formulieren Sie die Ziele der Strategie unter Berücksichtigung dieser Prioritäten.
- Verfassen Sie einen vorläufigen Entwurf auf Basis der Ergebnisse der Bestandsaufnahme sowie der Vision der Schule. Der Strategie Entwurf enthält einen Aktionsplan mit konkreten Maßnahmen in den einzelnen Säulen des WSFA.
- Legen Sie Erfolgskriterien, einen Zeitplan und Verantwortlichkeiten fest.
- Geben Sie Möglichkeiten für Feedback und Diskussionen zum Beispiel im Rahmen einer Informationsveranstaltung, schulischen Gremiensitzungen oder Team-Besprechungen.
- Der endgültigen Fassung stimmt das *Aktionsteam Ernährung* zu.
- Veröffentlichen Sie die Strategie an Ihrer Schule über verschiedene Kommunikationskanäle (zum Beispiel über Aushänge, E-Mails, Newsletter, Schüler:innen-Zeitung, Elternbrief usw.)

4. UMSETZUNG WSFA-STRATEGIE

- Informieren Sie die verschiedenen Interessengruppen darüber, was von ihnen erwartet wird und arbeiten Sie mit ihnen zusammen.
- Setzen sie die im Aktionsplan festgelegten Maßnahmen um
- Kommunizieren Sie in regelmäßigen Abständen die Fortschritte der umgesetzten Maßnahmen (z.B. in den verschiedenen schulischen Gremien)

5. MONITORING, BERWERTUNG UND ANPASSUNG DER STRATEGIE

- Machen Sie die *Whole School Food Approach* Strategie zu einem festen Tagesordnungspunkt im Rahmen von Sitzungen und Besprechungen.
- Dokumentieren Sie alle ergriffenen Maßnahmen für die regelmäßige Berichterstattung.
- Feiern und kommunizieren Sie Ihre Erfolge und kommunizieren Sie diese an die verschiedenen Zielgruppen.
- Passen Sie die Strategie (falls erforderlich) nach Ablauf eines Jahres an und teilen Sie sie mit allen Beteiligten.
- Bewerben Sie sich für eine Bronze-, Silber- oder Gold-Auszeichnung im Rahmen von *SchoolFood4Change*.

2.3 Rolle von Stakeholdern

SCHULLEITUNGEN UND SCHULISCHE GREMIEN

Die zentrale Aufgabe von Schulleitungen ist es, einen Rahmen für die Etablierung einer nachhaltigen Ernährungskultur zu schaffen. Dies bedeutet, dass sie bei der Erarbeitung einer *Whole School Food Approach* Strategie eine führende Rolle einnehmen und diese perspektivisch in Schulentwicklungsstrategien integrieren. Die Schulleitung behält einen Überblick über die verschiedenen Handlungsfelder und Maßnahmen der *Whole School Food Approach* Strategie und stellt entsprechende Ressourcen bereit, um diese umzusetzen. Schulleitungen müssen demnach verstärkt in Säule A Strategie & Führung aktiv werden und schaffen somit die Rahmenbedingungen für die Umsetzung der drei weiteren Säulen.

PÄDAGOGISCHE LEHR- UND FACHKRÄFTE

Im Rahmen einer ganzheitlichen Ernährungskultur an Schulen haben pädagogische Lehr- und Fachkräfte die zentrale Aufgabe, das Thema Ernährung in den verschiedenen Lernbereichen der Schule zu integrieren. Dies schließt sowohl die Ernährungsbildung im Unterricht in unterschiedlichen Fächern, Aktivitäten außerhalb des Klassenzimmers (wie zum Beispiel Ausflüge) die Begleitung von AGs (zum Beispiel Schulgarten oder Schüler:innenCafé) als auch die Unterstützung bei ernährungsbezogenen Projekten mit ein. Demnach sind pädagogische Lehr- und Fachkräfte verstärkt in Säule C Bildung & Lernen aktiv.

CATERER UND KÜCHENTEAMS

Caterer und Köch:innen tragen im Rahmen einer ganzheitlichen Ernährungskultur die Verantwortung für die Weiterentwicklung ihres Speisenangebots hinsichtlich Nachhaltigkeit, Geschmack und Gesundheit. Wichtig ist hierbei auch die Kommunikation des Essensangebots (zum Beispiel über Plakate, Aushänge, Newsletter oder die Website der Schule) sowie bei der Essensausgabe und die Präsentation der Speisen. Caterer und Küchenteams sind somit verstärkt in Säule B Ernährung & Nachhaltigkeit aktiv.

SCHÜLER:INNEN

Um eine nachhaltige Ernährungskultur erfolgreich zu etablieren, sollten Schüler:innen in allen vier Säule aktiv beteiligt und einbezogen werden. Wichtig ist es, ihre Ideen in die Gestaltung und Umsetzung für eine ganzheitliche Ernährungskultur einzubeziehen: von Projekttagen, AGs, Gestaltung der Mensa bis hin zur Planung von Schulausflügen oder -festen. Kindern und Jugendlichen wird so die Möglichkeit gegeben, Verantwortung zu übernehmen und ihren Schullalltag aktiv mitzugestalten. Dies schafft nicht nur eine Akzeptanz für die Veränderungen, sondern auch eine größere Identifikation mit dem Thema sowie Spaß am Lernen.

ELTERN UND ERZIEHUNGSBERECHTIGTE

Für eine gute Ernährungsbildung für Kinder und Jugendliche greift die Arbeit von Eltern und Erziehungsberechtigten sowie Schulen ineinander. Eltern haben die Rolle, Schulen aktiv bei der Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur zu unterstützen. Dies kann bei Aktionen und Projekten im Themenbereich Ernährung sein sowie beim Aufbau von Kooperationen und Netzwerken. Eltern werden somit verstärkt in Säule B Bildung & Lernen sowie Säule D Gemeinschaft & Kooperation aktiv.

WEITERE LOKALE AKTEUR:INNEN

Lokale Akteur:innen wie Landwirt:innen, Lebensmittelproduzent:innen, Einzelhändler:innen, Vereine und NGOs unterstützen Schulen mit ihrem Fachwissen und unterschiedlichen Kompetenzen bei der Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur. Dies kann im Rahmen von Exkursionen, Projekten oder Schulfesten sowie beim Aufbau von Netzwerken sein. Lokale Akteur:innen aus dem Schulumfeld sind demnach primär in Säule D Gemeinschaft & Kooperation aktiv.

Teil 3: Rolle kommunaler Politik und Verwaltung

WARUM LOKALE VERWALTUNGEN SCHULEN UNTERSTÜTZEN SOLLTEN

Städte können gesellschaftlichen Wandel aktiv mitgestalten und positive Veränderungen für die öffentliche Gesundheit, die Gesellschaft und die Umwelt bewirken. Sie spielen eine wichtige Rolle im Bildungswesen und bei der Förderung einer nachhaltigen öffentlichen Beschaffungspolitik für Lebensmittel. Da Kommunen in Kontakt mit allen wichtigen Stakeholdern sind, können sie bei der Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur in Schulen unterstützen und sind maßgeblich für eine erfolgreiche Umsetzung verantwortlich. Kommunen geben somit dem äußeren Rahmen für einen Wandel der Ernährungskultur an Schulen und sind dafür verantwortlich, dass Prozesse langfristig verankert werden.

WIE LOKALE VERWALTUNGEN SCHULEN UNTERSTÜTZEN KÖNNEN

Eine wichtige Rolle der Kommune ist es, die Akteur:innen im Bereich Bildung, (Schul-)Ernährung und -Verpflegung innerhalb und außerhalb der Verwaltung zu identifizieren und miteinander zu vernetzen. Da kommunale Strukturen und Zuständigkeiten sich von Kommune zu Kommune unterscheiden, wird auch das Vorgehen für eine nachhaltige Schulverpflegung jeder Stadt unterschiedlich ablaufen. Ein guter erster Schritt besteht darin, eine Arbeitsgruppe mit engagierten Kolleg:innen aus verschiedenen städtischen Abteilungen (zum Beispiel Ernährung, Bildung, Umwelt/Nachhaltigkeit) zu bilden. Politische Entscheidungsträger:innen und engagierte Lehrer:innen oder Schulleiter:innen aus der Kommune können sich der Arbeitsgruppe ebenfalls anschließen.

Als nächstes ist es hilfreich zu untersuchen, was auf lokaler Ebene bereits getan wird, über welche Fachkenntnisse und Ressourcen die verschiedenen Abteilungen verfügen und ob in bestimmten Bereichen schnelle Erfolge erzielt werden können. Zu Beginn ist es am besten, sich auf eine begrenzte Anzahl von Schulen zu konzentrieren, die bereits motiviert und bereit sind, einen *Whole School Food Approach* einzuführen. Ein langfristiges Ziel kann es sein, innerhalb der Kommune eine Schulernährungsstrategie zu entwickeln, um das Thema langfristig auch auf der Verwaltungsebene zu verankern.

KONKRETE BEISPIELE FÜR UNTERSTÜTZUNGSMÖGLICHKEITEN

Im Folgenden werden Beispiele für die Unterstützung von Schulen durch Kommunen aufgeführt, die sich an den vier Säulen des *Whole School Food Approach* orientieren.

3.1 Säule A: Strategie & Führung

- Finanzielle Unterstützung und Förderung von Schulen, die eine ganzheitliche Ernährungskultur etablieren wollen.
- Initiierung von Arbeitsgruppen zum Thema Schulverpflegung in verschiedenen Schulen, zum Beispiel durch die Organisation eines Informationsabends
- (Mit-)Organisation eines jährlichen Evaluierungs- und Planungstreffens mit den Schulen
- Bewerbung des *Whole School Food Approach* in den eigenen kommunalen Kommunikationskanälen und in den lokalen/nationalen Medien, um die Erfolge der Schulen in der Region beziehungsweise Stadt hervorzuheben.
- Ausweitung des WSFA und Gewinnung weiterer Schulen für das Projekt.
- Förderung und Koordination des *Whole School Food Approach*-Auszeichnungsprogramm
- (Mit-)Organisation einer jährlichen *Whole School Food Approach*-Veranstaltung: Vernetzung von interessierten Schulen mit Good-Practice Schulen, Organisation von interessanten Fachinputs (z.B. Gestaltung von Pausenräumen oder gute Pausenverpflegung), Auszeichnung von Erfolgen.
- Austausch von Erfahrungen mit anderen Städten und Regionen.



3.2 Säule B: Ernährung & Nachhaltigkeit

- Integration von Nachhaltigkeitskriterien in das öffentliche Beschaffungswesen der Kommune oder der Schulen.
- Ausarbeitung einer Ausschreibungs- und Vertragsvorlage, die Schulen für neue Ausschreibungen und Verpflegungsverträge verwenden können.
- Verstärkung der Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen für das öffentliche Beschaffungswesen in Schulen.
- Elternbeitragsfreies Schulessen anbieten
- Erleichterung der Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Schulen beim Lebensmitteleinkauf (zum Beispiel für den Pausenverkauf), bei der Erstellung von Catering-Verträgen und bei der Bereitstellung gesunder und nachhaltiger Lebensmittel durch Verkaufsautomaten oder Kioske.
- Unterstützung von Schulen bei der Umgestaltung ihrer Speiseräume und Küchen, um diese Bereiche pädagogisch aufzuwerten.



3.3 Säule C: Bildung & Lernen

- Organisation von Schulungen für pädagogische Lehr- und Fachkräfte zum *Whole School Food Approach* und zum nachhaltigen Ernährungssystem (einschließlich der Einrichtung von lokalen Projekten).
- Unterstützung von Schulen bei der Integration des Themas gesunde und nachhaltige Ernährung in verschiedenen Schulfächern für unterschiedliche Altersgruppen (zum Beispiel pädagogische Beratung, Kurse und Austausch von Materialien und Erkenntnissen zwischen Schulen, Anregungen von anderen Schulen).
- Lobbyarbeit, um dem Thema Ernährung in den Lehrplänen der Bundesländer einen höheren Stellenwert einzuräumen.



3.4 Säule D: Gemeinschaft & Kooperation

- Auflistung und Identifikation von lokalen Ernährungsakteur:innen für eine mögliche Zusammenarbeit.
- Organisation von Netzwerktreffen zwischen den Schulen.
- Vernetzung mit dem lokalen Ernährungsrat zu möglichen Partnerschaften zwischen Schulen und anderen lokalen Interessenvertreter:innen, wie Geschäften, Caterern, Bauernhöfen, Lebensmittelunternehmen, Nachbarschaftsgemeinschaften, Altenheimen oder anderen Gruppen.
- Direkte Kontaktaufnahme mit lokalen Akteur:innen und Ermutigung zur Zusammenarbeit mit den Schulen im Rahmen eines *Whole School Food Approach*.
- Organisation konkreter Projekte vor Ort (zum Beispiel Besuche von Bauernhöfen), zusammen mit dem weiteren schulischen Umfeld.



Teil 4: Auszeichnung

Schulen, die am Projekt *SchoolFood4Change* teilnehmen und den *Whole School Food Approach* umsetzen, haben die Möglichkeit, sich mit dem Bronze-, Silber- oder Goldstatus auszeichnen zu lassen. Die Auszeichnung ist für die teilnehmenden Schulen nicht verpflichtend. Sie ermöglicht jedoch, die Arbeit der Schulen und Kommunen für eine ganzheitliche Ernährungskultur nach außen sichtbar zu machen.

Im Rahmen des Projekts wurden Kriterien erarbeitet, die die Arbeit der Schulen an den vier Säulen Strategie & Führung, Ernährung & Nachhaltigkeit, Bildung & Lernen und Gemeinschaft & Kooperation des *Whole School Food Approach* messbar machen. Der Bronze-Statuts stellt dabei das Minimum für die Implementierung einer ganzheitlichen Ernährungskultur auf Basis *des Whole School Food Approach* dar. Darüber hinausreichende Leistungen werden mit Silber beziehungsweise Gold ausgezeichnet. Die Kriterien mit konkreten Indikatoren sowie Praxisbeispiele zur Anregung für die Implementierung des *Whole School Food Approach* finden Sie im weiterführenden [Praxishandbuch Whole School Food Approach](#).



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101036763.



Dieses Projekt wird im Rahmen des europäischen Forschungs- und Innovationsprogramms Horizon 2020 unter der Fördervertragsnummer 101036763 gefördert.

Die alleinige Verantwortung für den Inhalt liegt bei den Autor*innen. Der Inhalt spiegelt nicht unbedingt die Meinung oder Haltung der Europäischen Kommission wider. Die Europäische Kommission übernimmt keine Verantwortung für jegliche Verwendung der darin enthaltenen Informationen.