

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Aktionsfeld: Bildung und Beteiligung

"Mehr als gutes Essen – From farm to fork aus Stuttgart und Umland"

Aktionsfeld:
Bildung und Beteiligung

Zielgruppen:
Schüler/innen, Eltern,
Erziehungsberechtigte,
gesamte Schulgemeinschaft
und Partner

Inhalt



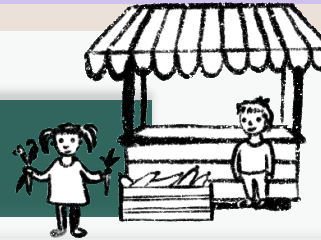
- Projektkurzbeschreibung
- Vision bis 2035
- Nutzen für die Schule
- Ablauf an der Schule
- Aufwand und Rollenverteilung
- Module, Themen und Inhalte





Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Was ist mit den Pilotschulen
gemeint?
Worauf lassen wir uns dabei
ein?



Projektkurzbeschreibung

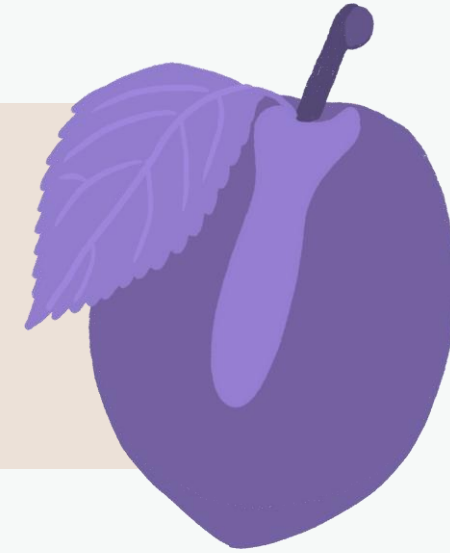
Pilotschulen in Stuttgart testen ein ganzheitliches, inklusives Konzept zur Schulernährung und Ernährungsbildung. Schulernährung wird dabei als fester Bestandteil von Schulentwicklung verstanden. Der Weg dorthin soll in kleinen Schritten von den Pilotschulen erprobt werden mit dem Ziel einer strukturellen Verankerung guter Ernährung an Stuttgarter Schulen.

Mit den Pilotschulen soll ein Masterplan entstehen, der verschiedene Ebenen berücksichtigt:

- Erlebnisreiche Exkursionen, Praktika sowie Aktivitäten in der Schule im Unterricht.
- Schulküche/-verpflegung, Qualifizierung und Professionalisierung, Ernährungsumgebung und Beschaffung.
- Zeit, Raum und Alltagsgestaltung.
- Medien, Akteure, Vernetzung und Governance.

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Worauf läuft das hinaus?



Vision bis 2035

Bis 2035 testen Pilotschulen der Stadt Stuttgart ein ganzheitliches, inklusives Konzept, das Schulernährung und Ernährungsbildung beinhaltet. Das Konzept ist dabei fester Bestandteil der Schulentwicklung. Die Pilotschulen werden als zentrale Lern- und Lebensorte für nachhaltige Ernährung verstanden.

Schulträger, insbesondere die Landeshauptstadt Stuttgart nehmen hierfür Verantwortung wahr. Durch die enge Kooperation zwischen Stadtverwaltung, Schulen, Schulverpflegung, Zivilgesellschaft und Wissenschaft wird Nachhaltige Ernährung als Querschnittsthema bearbeitet, von der Lehrkräftebildung über die Schulverpflegung bis zur Partizipation von Schüler/innen und Eltern sowie einer nachhaltigen öffentlichen Beschaffung.



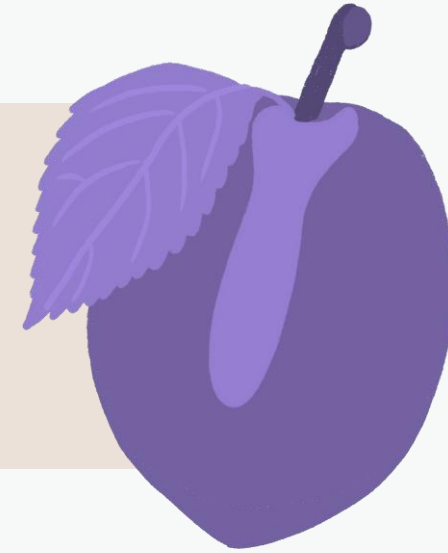
Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Warum sollte unsere Schule
mitmachen?



Nutzen für die Schule

- **Profilierung der Schule:** Als „Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart“ leistet sie einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz, zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung, mit dem sich die Schule profilieren kann und als Vorbild wirkt.
- **Aufbau langfristiger Strukturen:** Etablierung einer Ernährungsbildung an Schulen, die funktioniert und Spaß macht.
- **Schüler/innen für den Wandel:** Kinder und Jugendliche von heute prägen die Ernährungskultur von morgen. Schon heute kann ihnen Selbstwirksamkeit vermittelt werden und sie bringen Ernährungsbewusstsein mit nach Hause.
- **Von der Schule zum Beruf:** Es wird ein Zugang zur und Verständnis für Berufe in der Ernährungswirtschaft wie auch in der Landwirtschaft gestärkt. Grüne Berufe können wieder an Attraktivität gewinnen.
- **Externe Unterstützung:** Ihre Schule setzt sich ein für eine nachhaltige und gesunde Ernährung und nebenbei betreiben Sie Bewusstseinsbildung bei Schüler/innen, Lehrkräften, Eltern und der Schulverwaltung. Dabei begleiten und unterstützen wir von außen.



Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

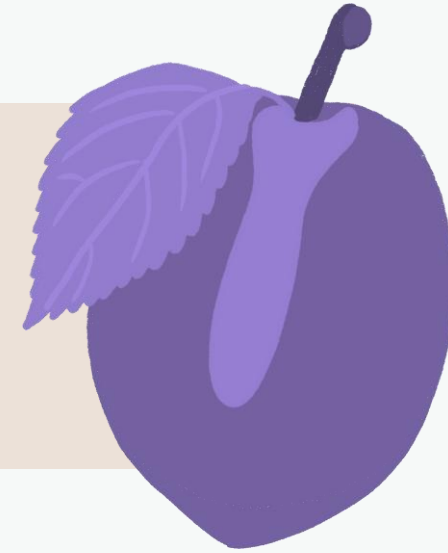
Was passiert wann?
Wie können wir mitmachen?



Ablauf an der Schule

Zeitraum: zunächst ein Schuljahr

Erstes Schulhalbjahr	Zweites Schulhalbjahr
<ul style="list-style-type: none">• Auftaktgespräch (1 Stunde)• Aktionsteam Nachhaltige Ernährung gründen• Vision (Workshop)• Bestandsaufnahme und Roadmap (Workshop)	<ul style="list-style-type: none">• Umsetzung 2 bis 3 weiterer Module• Reflexion & Auswertung



Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Wie können wir das stemmen?
Wie groß ist der Aufwand?



Aufwand und Rollenverteilung

Aufwand: Die Auswahl der Module erfolgt passend zu den Ressourcen der Schule und zu bestehenden oder geplanten Aktivitäten. So kann mit einer schulinternen Ansprechperson und wenig zusätzlichem Aufwand, mit einzelnen Workshops und Teamtreffen im ersten Schuljahr (ca. 3 bis 5 Termine), die Umsetzung starten und in den Folgejahren vertieft werden.

Rollenverteilung		
Schule	Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart	Universität Hohenheim
Die Schule erklärt sich damit einverstanden, sich für eine nachhaltige Ernährungskultur im Rahmen eines ganzheitlichen, inklusiven Konzepts nach ihren Möglichkeiten einzusetzen. Damit trägt sie als Pilotschule zur Schulentwicklung bei.	Wir begleiten die Umsetzung der hier beschriebenen Module an der Schule, geben Impulse, vermitteln zu Partnern und zu strukturelevanten Akteuren, wie z.B. dem Schulverwaltungsamt. Je nach Kapazität führen wir Aktivitäten vor Ort mit durch und setzen uns für die Replikation an weiteren Schulen ein.	Die Uni Hohenheim begleitet das Projekt in der Rolle der Evaluation und Förderung forschenden Lernens.

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Was hat es mit den Modulen
auf sich?



Module, Themen und Inhalte

Module: Die Module mit dem Kennzeichen „Basismodul“ erachten wir (Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart) als Aktivitäten, die es mindestens braucht, um strukturell, ganzheitlich und mit ersten Aktionen als Pilotschule loszulegen.

Kriterien: Anhand der Kriterien kann die Umsetzung des Moduls evaluiert werden.

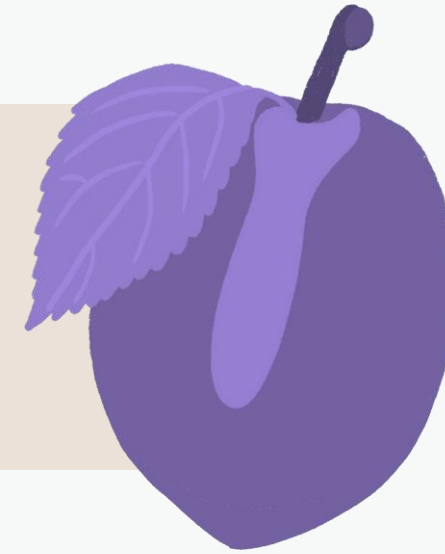
Modul-Anhang: Im Anhang gibt es Hinweise, Ideen und weitere Informationen zu den Modulen.

Hintergrund: Die Module sind angelehnt an den Whole School Food Approach (WSFA). Die hier aufgeführten Module sind ein erster Schritt zur Erreichung des WSFA-Bronzestatus oder höherer Auszeichnungen. Der WSFA ist ein Ansatz zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährungskultur in und um Schulen herum. Der WSFA entstand im Rahmen eines EU-weiten Forschungsprojektes und bietet eine solide Basis für die Umsetzung der Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart.

Dies ist auch für uns ein Lernprozess, daher kommen Sie gerne ins Gespräch mit uns!

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Welche Module gibt es?



Module, Themen und Inhalte - Überblick

Modul 1
Aktionsteam Nachhaltige Ernährung

BASISMODUL

Modul 2
Vision nachhaltige Ernährungskultur

BASISMODUL

Modul 3
Roadmap für die Schule

BASISMODUL

Modul 4
Monitoring der Lebensmittelabfälle

BASISMODUL

Modul 5
Praktisches Lernen

BASISMODUL

Modul 6
Kommunikation

**1. Schuljahr:
OPTIONAL**

Modul 7
Beteiligung von Schüler/innen

**1. Schuljahr:
OPTIONAL**

Modul 8
Informationen zum Speisenangebot

**1. Schuljahr:
OPTIONAL**

Modul 9
Ernährung in der Bildungsarbeit

**1. Schuljahr:
OPTIONAL**

Modul 10
Weiterbildung

**1. Schuljahr:
OPTIONAL**

Modul 11
Beteiligung von Eltern und
Erziehungsberechtigten

**1. Schuljahr:
OPTIONAL**

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

BASISMODUL

Modul 1
Aktionsteam Nachhaltige Ernährung



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipp:
Sollte die Schule über einen Mensarat verfügen, kann dieser Teil des Aktionsteams werden.

Die Etablierung einer ganzheitlichen nachhaltigen Ernährungskultur ist ein längerer Prozess, der durch eine feste Arbeitsgruppe erfolgreich geplant, gesteuert, überwacht und weiterentwickelt werden kann.

Darum geht's:
Einrichten eines Teams, bestehend aus Lehrer/innen, Schüler/innen, Küchenpersonal sowie der Schulleitung. Zudem können Eltern, Erziehungsberechtigte und weitere interessierte Personen aus der Schulgemeinschaft mitwirken. Es gibt eine verantwortliche Person u. A. für den Kontakt nach außen. Optional: eine separate Arbeitsgruppe für Schüler/innen.

Kriterien:
Aktionsteam gegründet und aktiv: ja/nein
Treffen im Schuljahr: mind. 2

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

BASISMODUL

Modul 2 Vision nachhaltige Ernährungskultur



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipp:
Das bereits vorhandene Leitbild der Schule nimmt nachhaltige Ernährung als Zielbereich auf.
Workshop zur Ernährungsvision z.B. an den Projekttagen.

Die Mitglieder des Aktionsteams sollten eine gemeinsame Vision haben zu einer „gesunden, nachhaltigen Ernährung in der Schule“. Auf welche Aspekte einer gesunden, ausgewogenen Ernährung möchten Sie besonders achten? Was sind die Ziele der Schule, und haben Sie eine klare Vorstellung von ökologischen und sozialen Aspekten, die Sie einbeziehen können?

Darum geht's:

Formulieren Sie Ihre Ziele in Bezug auf Ernährung und insbesondere die Vision auf verständliche Weise. Beziehen Sie die verschiedenen Akteure Ihres Aktionsteams dabei ein. Versuchen Sie auch, die Schulleitung von Anfang an einzubeziehen.

Berücksichtigen Sie die Bereiche Klassenzimmer, Kantine, restlicher Schulbereich und das schulische Umfeld.

Kriterien:

Die Schule verfolgt Ziele, die auf einer Ernährungsvision basieren: ja/nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Modul 3 Roadmap für die Schule

BASISMODUL



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipp:
Eigene Schulverpflegung analysieren mit
[Qualitätsmanagementtool – Unser Schulessen](#).
Enthaltene Befragungen zum Schulessen nutzen.

Um die Vision umzusetzen, braucht es einen Plan sowie eine genaue Kenntnis der Ausgangslage an der Schule. Die Umsetzung orientiert sich an einer solchen Bestandsaufnahme sowie dem Umsetzungsplan, der Roadmap.

Darum geht's:

Durchführung einer Bestandsaufnahme und Erarbeitung einer darauf aufbauenden schulweiten Roadmap durch das Aktionsteam. Das Aktionsteam überprüft und aktualisiert ihren Aktionsplan jährlich, formuliert Erkenntnisse und Empfehlungen, dokumentiert die Erfolge usw.

Berücksichtigt werden der spezifische schulische Kontext für das betreffende Schuljahr, die Ressourcen der verfügbaren Personen und die Gesamtplanung der Schule, um Synergien zu nutzen und Ressourcen zu sparen.

Kriterien:

Das Aktionsteam führt jährlich eine Überprüfung durch und führt die Roadmap schriftlich weiter: Ja/Nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

BASISMODUL

Modul 4 Monitoring der Lebensmittelabfälle



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipp:
Messwoche in der Schulmensa, Anleitung und Material: [Tellerreste messen.](#)

Um Lebensmittelverschwendung zu überwachen und zu minimieren ist eine Zusammenarbeit des Schulpersonal mit dem Catering-Team, den Betreuern/Eltern und den Schülern wichtig. Es geht um Fragen wie: Essen die Schüler ihr mitgebrachtes Mittagessen? Werfen sie in den Pausen oder zur Mittagszeit in der Kantine Essen weg?

Darum geht's:

Erfassen Sie die Lebensmittelverschwendung, indem Sie die Abfälle auf Verbraucherebene messen und prüfen Sie, ob und wie diese Verschwendung vermieden werden kann. Finden Sie heraus, warum Kinder Essen wegwerfen: Schmeckt es nicht? Haben sie nicht genug Zeit zum Essen? Oder sind die Portionen vielleicht zu groß? Klären Sie mit dem Küchenteam, dem Caterer und den Betreuern/Eltern, ob die Portionen in Zusammensetzung und Größe angepasst werden müssen.

Halten Sie die Analyse schriftlich fest und teilen Sie die Ergebnisse mit dem Schulteam, den Schülern, Eltern/Betreuern usw.

Kriterien:

Die verschiedenen Anteile an Lebensmittelabfällen auf den Tellern werden mindestens einmal im Jahr über einen Zeitraum von einer Woche gemessen: Ja/Nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

BASISMODUL

Modul 5 Praktisches Lernen



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipps:
Exkursion, Bsp. [Lernort Bauernhof](#)
Führung durch die [LErn BW Lehrschau](#) mit praktischem Unterricht
Projekttag der Schule nutzen.

Ausflüge, Exkursionen und praktische Projekte fördern ein erlebnisreiches Lernen über Aktivitäten wie Gärtnern und Kochen oder Ausflüge zu lokalen Lebensmittelproduzent/innen und -verarbeiter/innen.

Darum geht's:

Geben Sie den Schüler/innen die Möglichkeit, einen Schulgemüsegarten zu pflegen, Kompost herzustellen; Kräuter, verschiedene Keimlinge, Gemüse wie Kirschtomaten oder Obst wie Erdbeeren im Klassenzimmer anzubauen; oder gemeinsam mit dem Koch / der Köchin und dem Küchenpersonal zu lernen, Suppe oder andere gesunde, leckere Gerichte zuzubereiten.

Bestimmen Sie innerhalb des Schulteams immer eine verantwortliche Person für das jeweilige Projekt. Dies sichert Kontinuität und kann die Motivation der Schüler aufrechterhalten.

Kriterien:

Praktische Projekte rund um das Anbauen, Ernten, Kochen oder Kompostieren:
Ja/Nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Modul 6 Kommunikation

1. Schuljahr:
OPTIONAL



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipps:
Interessante Informationen zum Thema nachhaltige Ernährung im Lehrerzimmer platzieren.
Schüler/innen erstellen Plakat zu Erfolgen.

Damit alle an einem Strang ziehen, ist es entscheidend, die gesamte Schulgemeinschaft einzubeziehen über die Kommunikation zur Vision und den Plänen. Holen Sie das gesamte Schulteam (einschließlich des hauseigenen Kantinen-/Küchenteams), die Schüler/innen, die Erziehungsberechtigten/Eltern mit ins Boot.

Darum geht's:

Regelmäßige Information an Schüler/innen, Schulteam Verpflegungsteam über die Roadmap, Ziele, Ergebnisse der Überprüfung und die Fortschritte.

Z. B. online, über Schulteambesprechungen, über Aushänge im Lehrerzimmer, über einen (News-)Letter oder bei einer Live-Veranstaltung in der Mittagspause.

Kriterien:

Die Vision/Ziele der Schule in Bezug auf eine nachhaltige Ernährung werden intern sowie gegenüber Betreuungspersonen/Eltern und der gesamten Schulgemeinschaft kommuniziert: Ja/Nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Modul 7 Beteiligung von Schüler/innen

1. Schuljahr:
OPTIONAL



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipps:
Teilnahme am [Schülermentorenprogramm „Nachhaltig essen“](#).
Projekttag für z. B. Besuch des Caterers.
Schüler-AG gründen für Zusammenarbeit mit dem Aktionsteam.

Die Einbeziehung der Schüler in Entscheidungen zur Schulverpflegung ebnet den Weg für eine nachhaltige Veränderung der Essgewohnheiten. Außerdem stärkt sie das Selbstvertrauen und die Führungsqualitäten der Schüler und macht sie zu Akteuren des Wandels und zu bewussten Konsument/innen.

Darum geht's:

Beziehen Sie Schüler/innen ein, indem sie Teil des Aktionsteams sind. Oder indem sie ein eigenes Schüler/innen-Aktionsteam bilden, das parallel und in Abstimmung arbeitet.

Führen Sie Umfragen z. B. zur Verpflegung und zu möglichen Änderungen durch.

Geben Sie Schüler/innen die Möglichkeit, Verantwortung für Projekte und Aktionen zu übernehmen.

Kriterien:

Eine Gruppe von Schüler/innen bzw. mehrere Schüler/innen engagieren sich für eine gesunde und nachhaltige Ernährung: Ja/Nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Modul 8 Informationen zum Speisenangebot

1. Schuljahr:
OPTIONAL



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipp:
Durchführung des [Stuttgarter Bohnentages](#) mit Infomaterialien
wie Tischaufstellern.

Bereits im aktuellen Speiseplan sind sicherlich gesunde und nachhaltige Aspekte enthalten. Vielleicht verwendet der Koch oder der Caterer bereits frische, wenig verarbeitete Produkte ohne unnötige Zusatzstoffe sowie regionales, saisonales Obst und Gemüse oder Produkte aus fairem oder biologischem Anbau? Über diese bestehenden Bemühungen kann die Schule die Schüler/innen und Erziehungsberechtigte/Eltern informieren.

Darum geht's:

Kontaktieren Sie Ihre Lieferanten oder Ihren externen Caterer für diese Informationen und um diese zu nachhaltigeren Optionen zu ermutigen.

Bitte weisen Sie, wenn möglich, auf dem gedruckten Speiseplan oder auf der Schulwebsite farblich oder durch Fettdruck darauf hin, damit jeder diese bestehenden Bemühungen besser erkennen kann.

Kriterien:

Die Speisekarten heben bestehende gesunde und nachhaltige Aspekte hervor:
Ja/Nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Modul 9 Ernährung in der Bildungsarbeit

1. Schuljahr:
OPTIONAL



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tip: Poster-Ausstellung: [Plakat 1](#), [Plakat 2](#), [Plakat 3](#).

Das Thema Ernährung wird als fester Bestandteil in die Bildungsarbeit der Einrichtung integriert. Eine einmalige Unterrichtsstunde zu einem Gesundheitsthema zeigt kaum Wirkung. Am besten werden die Schüler während ihrer Schulzeit in verschiedenen Lernbereichen an das Thema gesunde Ernährung und deren nachhaltige Aspekte herangeführt. Die Schule ermutigt ihre Schüler/innen, an solchen Aktivitäten teilzunehmen. Dies kann durch spielerische Aktionen im Rahmen bestimmter Unterrichtsstunden, in den Pausen oder als fächerübergreifende Projekte erfolgen.

Darum geht's:

Integrieren Sie das Thema Ernährung in die Schulfächer. Es sollte zumindest Teil der Lehrveranstaltungen sein, die alle Schüler/innen besuchen. Dazu können Lehrplaninhalte zu den Themen Zubereitung von Speisen und Ernährung, Biologie, Naturwissenschaften, Mathematik, Sozialkunde, Geschichte, Sport sowie Gastronomie und Hotellerie gehören.

Kriterien:

Das Thema gesunde, nachhaltige Ernährung wird in verschiedene Unterrichtsstunden und/oder fachübergreifende Projekte integriert:
Ja/Nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Modul 10 Weiterbildung

1. Schuljahr:
OPTIONAL



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipp:
Bio kann jeder: Schritte hin zu einer nachhaltigeren Kita- und Schulverpflegung.

Um eine nachhaltige Ernährung qualifiziert und auf allen Ebenen vom Lernen bis hin zur Schulverpflegung umzusetzen sollte sich das Schulpersonal entsprechend weiterbilden.

Darum geht's:
Die Schule bietet Lehrkräften thematische Workshops und Fortbildungen an. Die Schule kann zusätzliche Workshops und Hilfsmittel bereitstellen, die Lehrkräfte bei ihrer Rolle bei der Umsetzung der Pilotschule unterstützen. So kann beispielsweise im Lehrerzimmer eine spezielle „Ernährung-Ecke“ eingerichtet werden, welche die Ernährungsrichtlinien der Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und allerlei interessante Fachliteratur zum Thema enthält.

Kriterien:
Lehrkräfte haben Zugang zu Unterrichtsmaterialien: Ja/Nein
Die Schule organisiert Fortbildungen für Lehrkräfte und anderes Schulpersonal: Ja/Nein

Pilotschule Ernährungskultur für Stuttgart

Modul 11

Beteiligung von Eltern und Erziehungsberechtigten

1. Schuljahr:
OPTIONAL



Module, Themen und Inhalte – im Einzelnen

Tipp:
Laden Sie Betreuende/Eltern in den Speiseraum ein, wo sie sich über die Vision/Ziele informieren und das Schulessen probieren können.

Als Teil der Schulgemeinschaft prägen auch Eltern und Erziehungsberechtigte die Schule, die Inhalte und Aktivitäten. Um diese Kraft zu nutzen, sollten sie möglichst frühzeitig in die Planungen zur Pilotschule einbezogen werden.

Darum geht's:

Eltern und Erziehungsberechtigte werden über die Ernährungsvision der Einrichtung informiert. Darüber hinaus haben sie die Möglichkeit, Ideen für eine ganzheitliche Ernährungskultur in der Einrichtung einzubringen, an damit verbundenen Aktionen, beispielsweise bei der Pflege des Schulgartens, teilzunehmen sowie das Aktionsteam Nachhaltige Ernährung zu besuchen und von Anfang an an der Entwicklung einer neuen Vision und Strategie für die Schulverpflegung mitzuwirken.

Kriterien:

Betreuende/Eltern werden zu bestimmten Veranstaltungen/Treffen eingeladen, um bei der Umsetzung einer nachhaltigen Schulernährung sowie bei allen damit verbundenen Aktivitäten mitzuwirken: Ja/Nein

"Mehr als gutes Essen –
From farm to fork
aus Stuttgart und Umland"



Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart e.V.
Hasenstr. 31, 70199 Stuttgart
E-Mail-Adresse: info@ernaehrungsrat-stuttgart.de
Website: <https://www.ernaehrungsrat-stuttgart.de/>
Vorstand: Bettina Lutterbeck, Christina Pittelkow-
Abele, Ingo Plessing, Nuray Duman

Illustrationen: Sarah Chand, M.A. Illustration & Design

Ernährungsrat
StadtRegion Stuttgart



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM

*Dieses Projekt wurde in Zusammenarbeit des
Ernährungsrats StadtRegion Stuttgart mit der
Universität Hohenheim entwickelt.*