



© jchizhe, stock.adobe.com

SchoolFood4Change für ein soziales und innovatives Europa

Ein Projekt in Essen gefördert mit Mitteln des EU-Forschungsprogramms (Horizont 2020)

Hintergrund

Die heutigen Lebensmittelsysteme sind verantwortlich für 21–37% der gesamten Treibhausgasemissionen und Mit-Ursache für Umweltzerstörung, soziale und ökologische Probleme. Lebensmittelauswahl und Essgewohnheiten sind andererseits ein wichtiger Baustein für unsere Gesundheit. SchoolFood4Change (SF4C) möchte daher ein nachhaltiges und gesundes Lebensmittelangebot an Schulen entwickeln und einführen, Köch*innen sowie städtische Lebensmittelproduzent*innen ausbilden und befähigen, dass in und um Schulen eine gesunde Ernährungskultur entsteht. Eine wissenschaftliche Begleitung sichert die Ergebnisse.

Zielsetzung

Ziel von SF4C ist, einen innovativen systemischen Wandel zu einer nachhaltigen und gesunden Schulverpflegung herbeizuführen. Mehr als 600.000 Schulkinder und über 3.000 Schulen in 12 EU-Ländern sollen erreicht werden. Das Projekt setzt auf verschiedenen Ebenen und bei unterschiedlichen Zielgruppen an. Es werden sowohl kommunale Entscheidungsträger*innen, Schulleitungen, pädagogische Fach- und Lehrkräfte sowie Kantinen-Teams adressiert. Auf kommunaler Ebene geht es darum, Entscheidungsträger*innen weiterzubilden, zu beraten und Handlungspotentiale für die Zukunft aufzuzeigen. Gleichzeitig ist das Projekt stark umsetzungsorientiert konzipiert und es werden Pilotschulen betreut, die in ihrer Einrichtung eine ganzheitliche Umstellung der Verpflegung und Ernährungsbildung anstreben.

Umsetzung

Die Umsetzung in Essen erfolgt durch die Grüne Hauptstadt Agentur, die Zukunftsküche / Ernährungsrat Essen, das Schulverwaltungs- und das Jugendamt. Erster Schwerpunkt ist die Ganzheitliche Ernährungsbildung („Whole School Food Approach“). Dies ist ein gesamtschulischer Ansatz, der Ernährung und Verpflegung in alle Aktivitäten der Schule integriert und die Schulakteur*innen in der Umsetzung partizipativ beteiligt. Dazu werden 20–30 Pilotschulen gesucht. Zweiter Schwerpunkt ist die Verbesserung und Aufwertung von Schulmahlzeiten durch Motivation und Weiterbildung von Köch*innen und Kantinen-Teams im Rahmen von Trainings nach dem train-the-trainer-Prinzip. Die Entwicklung attraktiver altersgerechter Speisepläne und die Vermeidung von Überschüssen sind Teil der Fortbildungen. Daneben fördert die Zukunftsküche die Vernetzung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung untereinander und Kontakte mit regionalen Erzeuger*innen und Weiterverarbeiter*innen von nachhaltigen Lebensmitteln.

Förderung

Bei einem Gesamtbudget von ca. 12,33 Millionen Euro wird SF4C mit ca. 12,19 Millionen Euro aus dem EU-Rahmenprogramm für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ gefördert. Rund 371.000 Euro entfallen auf die Stadt Essen.

Projekttitle:	SchoolFood4Change (SF4C)
Projektpartner:	ICLEI – Local Governments for Sustainability (Koordination), Stadt Essen und 31 weitere Partner aus 13 europäischen Ländern
Projektlaufzeit:	2022–2025
EU-Förderung:	12,2 Mio. Euro (Horizont 2020, davon 371.000 Euro nach Essen)
Projekt im Internet:	www.essen.de/leben/umwelt/nachhaltigkeit/schoolfood4change.de.html