

Training & Wissenszuwachs Küchenteams

Fokus auf nachhaltige Menüs und nachhaltiges Kochen - mehr pflanzliche, weniger tierische Nahrungsmittel

Schulmensen werden mit ihrem nachhaltigen, gesundheits- und umweltfreundlichen Essensangebot zu einem Ort einer progressiven Erziehung zu gesunder und nachhaltiger Ernährung.

- SF4C vertieft Bewusstsein für Wichtigkeit der Zutatenauswahl für ein schmackhaftes umweltfreundliches Essen
- Köchinnen & Köche erhalten ab dem 2. Projektjahr Training von Köchinnen & Köchen mit Erfahrung in der geforderten Transformation von Schulmahlzeiten
- Training beinhaltet Lösungen für die gesamte Nahrungsmittelkette

Die im Training entwickelten Kriterien & Prinzipien für eine gesunde und nachhaltige Schulentwicklung sind die Basis für das Rezept- und Menüdesign.



Die gesamte **Nahrungsmittelbereitstellung soll nachhaltig sein und die Diversität in unserer Stadt beachten** – von der Beschaffung unter Berücksichtigung der Regionalität, der nachhaltigen und ökologischen Landwirtschaft über den Transport, die Logistik, die Lagerung, die Kühlung, die Bearbeitung und Erwärmung bis hin zur Abfallentsorgung.

Das möchte die Stadt Nürnberg für die Nürnberger Schulen erreichen:

Wir möchten an allen Schulen

- ein zukunftsähiges, gesundes und nachhaltiges Ernährungsangebot für unsere Schülerinnen und Schüler.
- ein regional (und biologisch) ausgerichtetes Schulessen, das so auch die regionale (und ökologisch innovativen) Akteure stärkt und Anlieferungswege von Waren minimiert und sich in den Kreislauf des Ökosystems einfügt.
- ein Schulessen, das in der Herkunft der Waren und der Produktionsweise für die gesamte Schulfamilie transparent ist.
- ein Ernährungssystem an den Schulen schaffen, das die Achtsamkeit und Wertschätzung für Lebensmittel stärkt und Wissen um gesunde Ernährung weitergibt und so die Handlungskompetenzen der Schülerinnen und Schüler in Ernährungsfragen steigert.

Beteiligung der Nürnberger Schulen

- Jahr 1: 5 Schulen
Jahr 2: 10 Schulen
Jahr 4: 30 Schulen

Ansprechpartnerin:

Dorothee Everding
Projektleitung SchoolFood4Change
Stadt Nürnberg

Amt für Allgemeinbildende Schulen
Hauptmarkt 18 | 90403 Nürnberg | Fon +49 911 231 78 317
Mail: SF4C@stadt.nuernberg.de

Die alleinige Verantwortung für den Inhalt liegt bei den Autorinnen und Autoren. 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.



Schulmahlzeiten neu gedacht



mit dem Schulessen von heute an die Welt von MORGEN denken

Das Projekt steht in Nürnberg unter der Schirmherrschaft von Marlène Mortler, Mitglied des Europäischen Parlaments



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

Forderung an die Schulverpflegung



gesund ☀ ökologisch ☀
nachhaltig ☀ regional ☀ lecker
☀ bezahlbar ☀ kinderfreundlich
☀ wirtschaftlich ☀ personell
stemmbar ☀ zufriedenstellend
für alle Beteiligten ☀ in den
schulischen Alltag eingepasst ☀
gute Zusammenarbeit



SchoolFood4Change
hat das Ziel,
diesen Anforderungen gerecht zu werden.

Zielsetzung des Projekts

Sensibilisierung für das Thema „Ernährung“ im Rahmen der Schulverpflegung an 3.000 Schulen mit insgesamt 600.000 Schülerinnen und Schülern in 12 Ländern der Europäischen Union

- Erreichung einer breiten gesellschaftlichen Akzeptanz für nachhaltige und gesunde Ernährung
- Schaffung einer Basis für gesunde Ernährung in Europa
- Präventionsmaßnahmen für das öffentliche Gesundheitswesen und unseren Planeten
- Vermeidung von Fettleibigkeit und Wohlstandserkrankungen
- Fokus auf vulnerable Gruppen (benachteiligte Gesellschaftsschichten)

Wer ist in den SF4C-Prozess involviert?



**Schulen sind der Katalysator
für einen
systemischen, interdisziplinären Wandel
in Sachen Ernährung**

Zielerreichung durch den SF4C-Triple Approach



Whole School Food Approach im Schulleben

Das Thema „gesunde und nachhaltige Ernährung“ ist im Bewusstsein der Schule, ihren Werten und ihrem Programm verankert. Es umfasst die Schulmahlzeiten, die Mensagestaltung und das weitere Schulumfeld und zeigt sich in gemeinschaftlichen pädagogischen Aktivitäten.

Der Ansatz umfasst sowohl bildende als auch praktische Lerneinheiten.

**Heranwachsende sind „Botschafterinnen & Botschafter“ in diesem Konzept;
sie tragen ihr Wissen
in die Familien und die breite Gesellschaft.**



Der Whole School Food Approach und die Landwirtschaft

Im Projekt entstehen „Schule-Hof-Partnerschaften“.

- Kontakt junger Menschen mit der Herkunft der Nahrungsmittel
- Steigerung des Verständnisses und der Wertschätzung für Nahrungsmittel

Jahr 2: eine Schule-Bauernhof-Partnerschaft
Jahr 3: drei Schule-Bauernhof-Partnerschaften
Jahr 4: fünf Schule-Bauernhof-Partnerschaften



Beschaffung

Die Ausschreibungen legen Wert auf eine innovative, nachhaltige und gesunde Nahrungsmittelbeschaffung.