



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

Förderung des Ernährungsbewusstseins
Schülerinnen und Schülern der Zillertaler
Tourismusschulen unter Berücksichtigung
regionaler und saisonaler Lebensmittelproduktion

Kurzfassung

ID 1465

Lukas Mölk

Hansjörg Eberharter, Richard Thallmann, Erler Engelbert, Manuela Taibinger

Zillertaler Tourismusschulen

Zell, Mai, 2015

Projekttitlel

„Förderung des Ernährungsbewusstseins von Schüler/innen der Zillertaler Tourismusschulen unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Lebensmittelproduktion“

Projektbeschreibung

Am Schülerbuffet der Zillertaler Tourismusschulen, welches innerhalb des Unterrichtsfaches „Betriebspraktikum“ organisiert wird, wurden im Laufe des Wintersemesters des Schuljahres 2014/15 vier Schwerpunkttage zu vier verschiedenen Themenschwerpunkten/Lebensmittelgruppen durchgeführt. Die vier Lebensmittelgruppen sind Gemüse, Fleisch, Milch, Geflügel. Besonderes Augenmerk wurde hierbei auf Saisonalität und Regionalität gelegt. Das bietet Schülern und Schülerinnen einen Verknüpfungspunkt zwischen regionaler, kleinstrukturierter Lebensmittelproduktion und fördert gleichzeitig die Wertschätzung gegenüber regional produzierten Lebensmitteln. Hierbei wird die Möglichkeit geboten, sich verstärkt mit Lebensmitteln und deren Beschaffenheit aus direkter Umgebung auseinanderzusetzen.

Ziele auf SchülerInnenebene

- Eine Verbesserung des Ernährungsbewusstseins.

Schüler und Schülerinnen sollen durch das vermehrte Angebot an „gesünderen“ regional produzierten Speisen ihr Ernährungsbewusstsein ändern und dadurch das Konsumverhalten am Schülerbuffet verbessern.

Ziele auf LehrerInnenebene

- Anstoß zur Verbesserung des Lebensmitteleinkaufs an der Schule
- Das Projekt als Anreiz für weitere Projekte in diese Richtung

Verbreitung

- Vorstellung im Rahmen verschiedener Konferenzen an der Schule
- Projekt-booklet
- Homepage der Schule
- Jahresendbericht der Schule

Ergebnis

- ein vermehrtes Angebot von regionalen Gerichten an der Schule hat einen positiven Einfluss auf das Ernährungsbewusstsein von Schüler/innen . Schüler/innen ändern aufgrund des regionalen Angebotes das Konsumverhalten, sind aber nicht bereit dafür mehr Geld auszugeben.

- Keine Erweiterung der Lieferantenliste an der Schule aufgrund mangelnder Investitionsmöglichkeiten auf Lieferantenseite sowie gesetzlichen Vorlagen der Schule (e-Rechnung)

Ausblick

Aus der Arbeit geht hervor, dass Jugendliche der Zillertaler Tourismusschulen nicht bereit sind, für ein vermehrt regionales Angebot mehr Geld auszugeben. Diese Tatsache und das mangelnde Interesse kleinstrukturierter Betriebe eine Umstellung auf e-Rechnung durchzuführen, wird wohl in Zukunft vorerst keine Veränderung in diesem Bereich zulassen. Die bisherigen Lieferanten, die zu einem Großteil bereits aus der Umgebung stammen, werden weiterhin die Zillertaler Tourismusschulen beliefern. Was bestehen bleibt, sind die Eindrücke des vermehrt regionalen Angebotes. Hierbei war während der Projektzeit eine positive Gesinnung von Schüler/innen und Lehrer/innen erkennbar und dies lässt darauf schließen, dass zukünftig in diese Richtung weiter gearbeitet werden wird.