

Begleittext

Praxisschulung „Nachhaltig kochen – wir sind dabei!“

Information für Lehrkräfte:

Im Rahmen der Schulung sind u.a. Abstimmungen bzw. Fragen an Schüler:innen vorgesehen. Diese können – je nach Möglichkeiten vor Ort - digital durchgeführt werden. Dafür gibt es verschiedene Anbieter, z.B. [Mentimeter](#).

Folie 2:**Vorgehen:**

- Übersicht über Ablauf geben

Folie 3:**Vorgehen:**

- anhand der Antworten die vier Aspekte der Nachhaltigkeit erklären
- dabei die von den Schüler:innen (SuS) genannten Begriffe den Aspekten zuordnen

Hintergrundinformation:

- Ökologie (Umwelt): Es wird kein „Raubbau“ an der Natur betrieben. Das Ökosystem wird in seiner Vielfalt und Funktion geschützt, so dass dieses weiterhin stabil funktioniert.
- Ökonomie (Wirtschaft): Eine Wirtschaftsweise sollte dauerhaft betrieben werden können. Sie sollte nicht zu Lasten späterer Generation gehen. Es wird nur so viel verbraucht, wie auch wieder nachwachsen kann (regenerative Energie).
- Soziales (Gesellschaft): Es sollte kein Mensch benachteiligt werden. Produkte sollten unter fairen Bedingungen erzeugt werden.
- Gesundheit: Die Ernährung sollte gesundheitsförderlich und nicht gesundheitsschädlich sein. Hierbei spielt ebenfalls ausreichende Bewegung eine wichtige Rolle.

Weiterführende Informationen:

- https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014_Lit.pdf
- Ziele des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz auf Grundlage verschiedener Definitionen von nachhaltiger Ernährung: <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/nachhaltigkeit/>

• Folie 4:

Vorgehen:

- Ergebnis mit SuS besprechen

Hintergrundinformation:

Alle Aspekte sind gleichwertig und sollten als Handlungsprinzip verfolgt werden. Die verschiedenen Bereiche hängen zusammen. Ernährt sich ein Mensch z.B. gesundheitsförderlich, so wirkt sich dies auch auf die Ökologie aus.

• Folie 5:

Vorgehen:

- Öko-Landbau anhand des Schaubildes erklären

Hintergrundinformation:

Der Landbau wird als Kreislauf betrieben, so dass möglichst wenige Nährstoffe und andere Hilfsmittel, z.B. Dünger hinzugefügt werden müssen. Somit wird dem Boden nicht mehr an Nährstoffen entzogen, als wieder zurückgeführt werden. Dadurch wird gewährleistet, dass z.B. nicht zu viel gedüngt wird und Nitrat ins Grundwasser gelangt. Außerdem sind chemisch-synthetische Dünger verboten, genauso wie Pestizide. Auf Bio-Betrieben werden Pflanzen in vielfältigen Fruchtfolgen angebaut. Somit wechseln sich Pflanzen ab, die dem Boden viele Nährstoffe entziehen, z.B. Mais, und Pflanzen, die dem Boden wieder Nährstoffe (Stickstoff) zurückgeben, z.B. Klee gras und Luzerne. Neben Gemüse und Getreide werden auch Futtermittel, z.B. Klee gras für die gehaltenen Tiere angebaut und verfüttert.

Die Tiere liefern einerseits Lebensmittel (Eier, Milch, Fleisch) und andererseits Jauche und Mist, was wiederum als organischer Dünger auf dem Acker landet. Dem Boden werden so die Nährstoffe z.T. wieder zurückgeführt (Kreislauf) und die Grundlage für den Anbau weiterer Pflanzen erhalten. Hierfür ist es wichtig, dass es eine flächengebundene Tierhaltung gibt. Das bedeutet, es dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie der Betrieb mit den eigenen Flächen ernähren kann. Somit wird auch die Menge an Gülle, Jauche und Mist limitiert, die wieder auf den Acker ausgebracht wird. Das ganze System bildet dadurch einen nahezu geschlossenen Kreislauf und läuft nicht Gefahr, dem Boden zu viel zu entziehen oder zu viel zuzuführen, was nicht aufgenommen werden kann und dann im Grundwasser landet.

Des Weiteren dürfen im ökologischen Landbau keine gentechnisch veränderten Pflanzen angebaut oder verfüttert werden. Somit ist sichergestellt, dass sich auch in verarbeiteten Bio-Produkten keine Gentechnik befindet.

Die Bio-Bauern verzichten bei den Tieren auf eine präventive Antibiotikagabe. Tiere werden nur medikamentös behandelt, wenn dies wirklich notwendig ist. Außerdem bekommen die Tiere auf ökologischen Betrieben mehr Raufutter und weniger Kraftfutter, für welches die Mägen von z.B. Wiederkäuern nicht ausgelegt sind. Auch mehr Auslauf und Kontakt zum Außenklima ist ein Grund für die höheren Tierwohlstandards im ökologischen Landbau.

Dieser Kreislauf kann auch über zwei Betriebe verteilt werden. Zum Beispiel in einer Kooperation von einem Milchvieh- und einem Ackerbau-Betrieb.

Weiterführende Informationen/Lehrmaterialien:

- <https://www.oekolandbau.de/bildung-und-beratung/lehrrmaterialien/allgemein-bildende-schulen/sekundarstufe/>
- Pflanzenschutz im Ökolandbau: <https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-fuer-die-umwelt/pflanzenbau/wie-funktioniert-der-pflanzenschutz-im-biolandbau/>
- Bodenschutz und Biodiversität: <https://www.oekolandbau.de/bildung-und-beratung/lehrrmaterialien/allgemein-bildende-schulen/sekundarstufe/boden-mehr-als-schutz-am-schuh/>
- Biosiegel: <https://www.oekolandbau.de/bildung-und-beratung/lehrrmaterialien/allgemein-bildende-schulen/sekundarstufe/wo-bio-drauf-steht/>
- Bio-Quiz: <https://www.oekolandbau.de/bildung-und-beratung/lehrrmaterialien/allgemein-bildende-schulen/das-bio-quiz/>

Folie 6:

Vorgehen:

- Besonderheiten des Öko-Landbaus erläutern (Zusammenfassung)

Hintergrundinformation:

- Im Gegensatz zur herkömmlichen Landwirtschaft werden keine chemisch-synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmittel verwendet, wie beispielsweise Glyphosat. Diese sog. Pflanzenschutzmittel führen zur Vernichtung jeglicher Mikroorganismen im Boden.
- Es werden verschiedene Pflanzen nacheinander angebaut, um den Boden nicht auszulaugen und die Bodenqualität sogar zu verbessern. Auch wird dadurch gezielt Kohlendioxid im Boden gebunden.
- Die Pflanzen werden durch natürliche Auslese gezüchtet und nicht durch Genveränderung. So bleiben die Landwirte unabhängig von großen Saatgut-Konzernen.
- Die Anzahl der Tiere, die gehalten werden dürfen, ist an die Anbaufläche des Hofes gekoppelt. So wird verhindert, dass etwa Gülle-Überschüsse in großen Mengen auf die Felder ausgebracht werden. Auch werden die Tiere ihrem artspezifischen Verhalten entsprechend gehalten. Sie haben mehr Platz, Licht und Luft. Beispielsweise werden Ferkeln die Ringelschwänze nicht gekürzt und Hühnern die Schnäbel nicht abgeschnitten.
- Den Tieren werden keine Antibiotika vorbeugend verabreicht. Dies geschieht lediglich im Notfall, wenn ein Tier tatsächlich erkrankt.

Weiterführende Informationen/Lehrmaterialien:

- Bio-FAQ - Fragen und Antworten zur Ökologischen Lebensmittelwirtschaft: <https://www.boelw.de/service/bio-faq/>

Folie 7:

Anmerkung:

Die Rezepte sind für die Saison März-Mai gedacht! Wird die Präsentation zu einem anderen Zeitpunkt eingesetzt, muss der Austausch einzelner Zutaten thematisiert werden (siehe dazu auch Austauschtipps in den Rezepten).

Vorgehen:

- Speisen kurz vorstellen
- zum Thema Saisonalität überleiten

Folie 8:

Anmerkung:

Anhand der drei Rezepte werden im weiteren Verlauf der Präsentation die Themen Saisonalität, Regionalität und gesundheitsförderliche Ernährung behandelt. Ziel ist es, diese Themen anhand der Zutaten konkreter Rezepte darzustellen und mit den SuS gemeinsam zu erarbeiten. Anschließend wird jedes Thema anhand von ein bis zwei Folien dargestellt und erläutert.

Vorgehen:

- Auftrag an die SuS: Nennt Zutaten in den drei Rezepten, die aktuell bei uns Saison haben. (Hinweis zur Saison bei Folie 7 beachten!)
- Die einzelnen Zutaten werden unter Einbeziehung der SuS analysiert.

Folie 9:

Vorgehen:

- Ergebnis zeigen: orange markierte Zutaten haben aktuell Saison bzw. sind reichhaltig aus der Region, zum großen Teil aus regionaler Lagerware vorhanden.
- genauere Erklärung Saisonalität in folgenden Folien

Hintergrundinformation:

- Saisonalität bezieht sich größtenteils auf Gemüse und Obst.
- Milchprodukte, Fleisch und Trockenwaren werden das ganze Jahr über produziert bzw. sind leicht zu bevorraten.

Folien 10-21:

Vorgehen:

- Wissenstand der SuS anhand „Saison-Quiz“ spielerisch ermitteln
- dabei nach der Saison ausgewählter Obst- und Gemüsesorten fragen

Hintergrundinformation:

Besonders interessant sind Tomaten, die erst ab Juli Saison haben, was häufig nicht bekannt ist.

Weiterführende Informationen/Lehrmaterialien:

- Saisonkalender:
https://www.bzfe.de/_data/files/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf
- <https://www.oekolandbau.de/bildung-und-beratung/lehrrmaterialien/allgemein-bildende-schulen/grundschule/wann-ist-saison-und-wo-liegt-region/>

Folie 22:

Vorgehen:

- zum Abschluss des Themas Vorteile der Saisonalität aufzeigen

Hintergrundinformation:

- Preis: Es können beispielhaft Blaubeeren, Spargel, Erdbeeren oder Kirschen genannt werden. Deren Preis ist in der Saison durch das hohe Angebot wesentlich günstiger.
- Klima: Gemüse und Obst, das außerhalb der Saison angebaut wird, wächst oft im beheizten Treibhaus (z.B. Tomaten). Die Energie für Beheizung verursacht Emissionen, die bei saisonaler Ernährung vermieden werden könnten.
- Frische: Gemüse und Obst kann in der Saison direkt nach der Ernte ver-/gekauft werden, z.B. Erdbeer-Hütten und Spargel-Stände am Straßenrand.

Folie 23:

Vorgehen:

- Auftrag an die SuS: Nennt Zutaten in den drei Rezepten, die man aus der Region kaufen kann.
- einzelne Zutaten mit Einbeziehung der SuS analysieren

Folie 24:

Vorgehen:

- Ergebnis zeigen: grün markierte Zutaten können aus der Region gekauft werden
- weitere Begriffserklärung „Regionalität“ in folgenden Folien

Hintergrundinformation:

Regionalität kann sich auf alle Produkte beziehen, also nicht nur auf Obst oder Gemüse, sondern auch auf Fleisch, Milch und Milchprodukte oder Getreide.

Das Ergebnis zeigt, dass ein Großteil der Produkte regional verfügbar ist. Manche Produkte allerdings nicht, wie z.B. Zitronen oder Gewürze.

Folie 25:

Vorgehen:

- anhand der Folie erarbeiten, dass es keine Definition für Regionalität gibt

Hintergrundinformation:

Jeder definiert Regionalität anders. Als Beispiel wird die Märkische Kiste (Lieferant einer Abokiste) genannt. Sie beziehen einen Großteil der gehandelten Produkte aus Brandenburg, aber auch aus

Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen und Sachsen-Anhalt. Die Schlussfolgerung ist erneut, dass nicht alle Produkte regional verfügbar sind. Auch ist es wichtig, den Produktionsort der Lebensmittel zu beachten. Werden beispielsweise Mangos bei der Märkischen Kiste (lokaler Händler) gekauft, so kommen diese trotzdem nicht aus der Region.

Weiterführende Informationen/Lehrmaterialien:

- <https://www.oekolandbau.de/bildung-und-beratung/lehrrmaterialien/allgemein-bildende-schulen/grundschule/wann-ist-saison-und-wo-liegt-region/>
- <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/regional-einkaufen/>

Folie 26:

Vorgehen:

- Vorteile der Regionalität erläutern

Hintergrundinformation:

- Transportwege: Produkte müssen nicht weit transportiert werden. Dadurch werden weniger Emissionen verursacht.
- Arbeitsplätze: Durch den Kauf werden Bauernhöfe und Erzeuger:innen vor Ort unterstützt und wertvolle Arbeitsplätze in der regionalen Landwirtschaft erhalten.
- Wertschöpfungskette: Vom Anbau bis zum fertigen Produkt gibt es oft mehrere Produktionsschritte. Bei jedem Verarbeitungsprozess wird der Wert erhöht. Verarbeitete Produkte haben höhere Preise als das Grundprodukt, aus dem sie hergestellt wurden. Dieser Mehrwert wird durch regionalen Kauf vor Ort behalten. Als sehr extremes Beispiel kann die Kaffee-Herstellung genannt werden: Anbauer (Südhalbkugel) erhalten einen niedrigen Preis, während die Kaffee-Röster (Nordhalbkugel) einen wesentlich höheren Preis erhalten.
- Persönlicher Bezug: Es wird nicht von anonymen Unternehmen gekauft, die oft in viele Sub-Firmen gegliedert sind. Erzeuger:innen vor Ort sind bekannt und können Auskunft zu den Produkten geben (Transparenz).
- Bezug Saisonalität: Würden beispielsweise Tomaten in der Region im Winter angebaut und gekauft werden, so wäre der positive Klimaeffekt wieder negiert. Daher sollte Regionalität stets im Einklang mit der Saison stehen.

Folie 27:

Vorgehen:

- Auftrag an die SuS: Welche Zutaten fallen Euch im Zusammenhang mit gesundheitsförderlicher Ernährung in den Rezepten auf?
- evtl. zusätzlich: Und was ist daran aus Eurer Sicht gesundheitsförderlich?
- einzelne Zutaten unter Einbeziehung der SuS analysieren

Folie 28:

Vorgehen:

- Ergebnis zeigen und nach „Gruppen“ (Farben) oder gewünschten Themenschwerpunkten besprechen

Hintergrundinformation:

Es handelt sich um vegetarische Rezepte mit einem hohen Anteil an pflanzlichen Produkten und vielseitiger Lebensmittelauswahl (je breiter das Spektrum, desto besser die Versorgung mit allen lebenswichtigen Nährstoffen).

LILA/Vollkorngetreideprodukte verwenden:

- sättigen durch den höheren Ballaststoffgehalt länger und besser (geringere Schwankungen des Blutzuckerspiegels, weniger Heißhunger)
- enthalten mehr Vitamine und Mineralstoffe als Weißmehlprodukte
- Ballaststoffe aus Vollkorn senken das Risiko für bestimmte Krankheiten, z.B. Diabetes mellitus Typ 2, Dickdarmkrebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen

GRÜN/Gemüse, Obst, Kräuter & Nüsse etc.:

- Gemüse und Obst (Empfehlung täglich mehr Gemüse als Obst!) stellen die mengenmäßig größte Lebensmittelgruppe in einer vollwertigen Ernährung dar und liefern bei wenig Kalorien reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe (Schutzstoffe)
- Nüsse, Kerne und Ölsaaten punkten ebenfalls durch wertvolle Inhaltsstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, sekundäre Pflanzenstoffe, Ballaststoffe und Proteine); aufgrund des hohen Fettgehalts sparsam einsetzen
- frische Kräuter haben nicht nur Heilwirkungen, sondern liefern geschmackliche und optische Abwechslung und helfen, Salz einzusparen

TÜRKIS/pflanzliche Öle bevorzugt einsetzen:

- liefern lebensnotwendige Fettsäuren, die der Körper z.T. nicht selbst produzieren kann
- vor allem Rapsöl zeichnet sich durch eine günstige Kombination aus: geringer Anteil gesättigte Fettsäuren, hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren (z.B. auch in Olivenöl) und der lebensnotwendigen ungesättigten Omega-3-Fettsäure „alpha-Linolensäure“ sowie günstiges Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6
- wie alle Fette, haben auch pflanzliche Öle einen hohen Kaloriengehalt, daher sparsam und bewusst einsetzen (z.B. auch prüfen, ob das Öl zum Erhitzen geeignet ist oder nur in der kalten Küche verwendet werden sollte)

ROT/Zucker und Salz nur sparsam verwenden:

- auch wenn Honig im Vergleich zum Haushaltszucker Vitamine, Mineralstoffe, entzündungshemmende Stoffe und andere Schutzstoffe (Antioxidantien) enthält, sollte er – wie alle Süßungsmittel – sparsam eingesetzt werden
- Salz wird in Deutschland im Schnitt deutlich mehr als empfohlen verzehrt (v.a. versteckt über Fertiggerichte und verarbeitete Produkte), was das Risiko für Bluthochdruck erhöhen kann; statt viel Salz lieber mit frischen Kräutern, anderen Gewürzen und guten/aromatischen Ausgangsprodukten für einen abwechslungsreichen und intensiven Geschmack sorgen

- die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt den (sparsamen) Einsatz von Jodsalz
GELB/Milchprodukte:
- je nach Einsatzzweck und weiteren Zutaten (Gesamtfettgehalt eines Rezeptes), ist ein mittlerer Fettgehalt (1,5 oder 1,8 %) bei Milch/-produkten, z.B. Joghurt oder Magerstufe bzw. bis 20 % Fett i. Tr. bei Quark geschmacklich kaum zu unterscheiden und kann – neben vielen weiteren Aspekten – zur Einsparung von Kalorien ohne geschmackliche Einbußen beitragen; besondere Inhaltsstoffe dieser Lebensmittelgruppe (z.B. Eiweiß, Calcium) sind dennoch in vergleichbaren Mengen enthalten (im Rahmen der Neuauflage des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung Ende 2020 ist u.U. mit einer Lockerung der bisherigen Fettstufen-Empfehlungen zu rechnen)
- Austausch mit pflanzlichen Alternativen möglich, da z.B. die „Planetary Health Diet“ aus Gründen des Klimaschutzes eine geringere Menge an Milch und Milchprodukten empfiehlt als die DGE; hierbei ist besonders auf ungesüßte Produkte und den Calciumgehalt zu achten.

Weiterführende Informationen:

- 10 Regeln der DGE: <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge/>
- DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung: <https://www.schuleplusessen.de/startseite/>
- Informationen zu vielen Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen auch unter: <https://www.bzfe.de/lebensmittel-16.html>

Folie 29:

Vorgehen:

- mit 10 Regeln der DGE gesundheitsförderliche (nachhaltige) Ernährung erklären (sofern nicht schon im Rahmen des Rezeptes ausreichend erläutert)
- je nach Regel, ggfs. Bezug auf Ernährungspyramide (Folie 30) nehmen

Hintergrundinformation:

1. Lebensmittelvielfalt genießen

- Lebensmittel-Vielfalt nutzen und abwechslungsreich essen (kein Lebensmittel allein enthält alle nötigen Nährstoffe)
- überwiegend pflanzliche Lebensmittel wählen (Bezug zur Ernährungspyramide)

2. Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“

- tägl. mind. 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Obst
- auch Hülsenfrüchte und (ungesalzene) Nüsse gehören dazu

3. Vollkorn wählen

- bei Getreideprodukten Vollkornvariante bevorzugen, da mehr Nährstoffe, v.a. Ballaststoffe
- längere Sättigung

4. Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen

- Milch und Milchprodukte täglich (Eiweiß, B2, Calcium)
- Fisch ein- bis zweimal pro Woche (Jod und Omega-3-Fettsäuren in fettreichen Fischarten)

- Fleisch und Wurst selten essen: nicht mehr als 300-600 g/Woche (Eisen, Selen, Zink), da auch ungünstige Inhaltsstoffe enthalten sind
- ab und zu Eier: aktuell (anders als noch vor einigen Jahren) keine Obergrenze für den Verzehr, jedoch im Rahmen einer pflanzenbetonten Ernährung dennoch maßvoll einsetzen

5. Gesundheitsfördernde Fette nutzen

- pflanzliche Öle bevorzugen, da sie mehr lebensnotwendige Fettsäuren enthalten (günstige Zusammensetzung z.B. Rapsöl)
- auf versteckte Fette, z.B. in Wurst- und Backwaren, Fast-Food und Fertigprodukten achten

6. Zucker und Salz einsparen

- Zucker und mit Zucker gesüßte Lebensmittel oder Getränke nur sehr sparsam einsetzen
- Salz sparen und salzreiche LM reduzieren; statt Salz Kräuter und andere Gewürze verwenden

7. Am besten Wasser trinken

- ausreichend trinken (rund 1,5 Liter/Tag) plus Aufschläge für Hitze, Sport etc.
- „natürlich“ kalorienfrei trinken, z.B. Wasser oder ungesüßten Tee

8. Schonend zubereiten

- Garzeit: so lange wie nötig und so kurz wie möglich
- beim Garen nur wenig Wasser oder Fett verwenden
- Verbrennen von Lebensmitteln vermeiden
- schonende Zubereitung erhält den natürlichen Geschmack und schont die Nährstoffe

9. Achtsam essen und genießen

- langsames und bewusstes Essen fördern Genuss und Sättigungsempfinden (Sättigungsgefühl erst nach ca. 15-20 Min.)
- gut kauen

10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

- Ernährung und Bewegung gehören zusammen
- nicht nur regelmäßiger Sport ist gesundheitsförderlich, sondern auch ein aktiver Alltag, z.B. Treppen steigen statt Fahrstuhl fahren oder den Bus gegen das Fahrrad tauschen

Weiterführende Informationen:

<https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge/>

Folie 30:

Vorgehen:

- grundlegenden Aufbau einer gesundheitsförderlichen Ernährung anhand Pyramide erklären

Weiterführende Information:

<https://www.bzfe.de/inhalt/die-aid-ernaehrungspyramide-640.html>

Folie 31-32:

Vorgehen:

- Rezept-Quiz mit SuS (Wissensvertiefung)
- Auftrag an die SuS: Nennt Lebensmittel, die ihr austauschen würdet, um das Rezept regionaler, saisonaler und gesundheitsförderlicher zu gestalten.
- danach Auflösung zeigen und besprechen

Hintergrundinformation:

Bei der Herkunft der Eier wird noch der Vorteil der Mobilstallhaltung kurz erläutert. Die Hühner haben viel Freigang und wechselnde Grasflächen. Dies wird dadurch erreicht, dass die Mobilställe immer wieder versetzt werden.

Weiterführende Informationen:

<https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/tier/spezielle-tierhaltung/gefluegel/legehennen/haltung/stall-und-haltungssysteme/mobile-huehnerhaltung/>

Folie 33:

Vorgehen:

- Gruppen bilden und Gerichte aufteilen
- ausgedruckte Rezepte an SuS verteilen

Folie 34:

Vorgehen:

- allgemeinen Hinweis auf Küchenhygiene geben

Folie 35:

Vorgehen:

Speisen zubereiten und anschließend verkosten

Folie 36:

Vorgehen:

- Abstimmung und Befragung durchführen und Ergebnisse besprechen

Über IN FORM

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.

Weitere Informationen unter www.in-form.de.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages