Mehr Biss für die Schulverpflegung

Best Practice in Gemeinschaftsverpflegung & Ernährungskompetenz

Dialogveranstaltung von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN
in Kooperation mit der Bildungsdirektion Steiermark

17. November 2026

09:00–16:00 Uhr

Schloss St. Martin · Graz & online

Warum gibt es diese Tagung?

Ein Unterricht, der begeistert, und ein Essen, das schmeckt und Energie für den Tag liefert!

Mit unserer Tagung möchten wir den direkten Dialog zwischen allen Verantwortlichen stärken. Denn eine gelungene Schulverpflegung entsteht dort, wo alle an einem Strang ziehen.

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN unterstützt steirische Schulen seit 2011 bei der Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebots. Mit Erfolg: Bereits 69 Schulen profitierten von Förderungen rund um den Mittagstisch, weitere 73 Standorte erhielten maßgeschneiderte Beratung für ihr Schulbuffet.

Unsere Ziele bei dieser Tagung:

- Qualität auf dem Teller: Die Schulverpflegung gemeinsam noch besser und attraktiver gestalten.
- Ernährung im Fokus: Mehr Raum für Ernährungsthemen direkt im Schulalltag.

Unser Qualitätsversprechen für die teilnehmenden Personen:

Jeder Beitrag ist praxisnah und bietet Aha-Erlebnisse / Inspiration.

Wer ist eingeladen?

- Schulleitungen von Schulen, die Mittagsverpflegung anbieten bzw. Jausenverpflegung (inkl. Automaten)
- Verpflegungsbetriebe von Schulen
- Nachmittagsbetreuung / Verpflegungsverantwortliche Personen
- Fachpersonen sowie Fachkräfte im Bereich Ernährung
- Vertretungsorganisationen von Schülerinnen und Schülern sowie von Eltern
- Stakeholder und Organisationen, die Schulen unterstützen

Die wichtigsten Informationen:

- Beginn: 09:00 (Einlass und Registrierung: ab 08:30) - Ende: 16:00
- Kosten: kostenfrei
- schulbezogene Veranstaltung
- Teilnahmebestätigung vor Ort oder online
- Anmeldung und Information zur Anreise zum Schloss St. Martin

Fragen zur Tagung richten Sie bitte an:
Gesundheitsfonds Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung, Martina Steiner, 0316 / 877-5521,
martina.steiner@gfstmk.at

GESUNDHEITSFONDS STEIERMARK

Mehr Biss für die Schulverpflegung

PROGRAMM · Vormittag

Ab 08:30 Uhr	**Come together** Ankommen, vernetzen, informieren
09:00 Uhr	**Begrüßung:** Sonja Krause, *Gesundheitsjournalistin* (Moderation) **Grußworte:** Elisabeth Meixner, *Bildungsdirektorin Bildungsdirektion Steiermark* Michael Koren, *Geschäftsführer Gesundheitsfonds Steiermark*
09:30 Uhr	**Keynote: Mehr als satt – Nutzen wir die soziale Kraft des Essens!** Wie Ernährungsnormen wirken und wie Speisepläne, Budgets und Organisation so gestaltet werden können, dass alle Kinder profitieren. Referentin: Lisa Mittischek, *Wissenschaftlerin und Referentin zu Gender- und Vielfaltsthemen sowie Obfrau Verein Modellschule, einer Schule mit Mittagsverpflegung*
10:15 Uhr	**Diskussionsimpulse für die Pause: Teller-Frust oder Lieblingsspeise?** Was schmeckt den Kids & praktische Tools für den Schulspeiseplan, Ergebnisse einer steirischen Befragung und Angebote des Gesundheitsfonds Steiermark Referentin: Martina Karla Steiner, *Leiterin Fach- und Koordinationsstelle Ernährung Gesundheitsfonds Steiermark*
10:40–11:00 Uhr	PAUSE
11:00 Uhr	**Next Level Gemeinschaftsverpflegung: Gute Betriebe und Schulen zeigen, wie SIE eine gute Verpflegung schaffen** ✦ Styria vitalis mit betreuten Einrichtungen ✦ Martina Ehrenhöfler mit ihren gesunden Schulbuffets und Frischküchen in der ganzen Steiermark ✦ SASt SchulBuffets | Gesunde Jause mit sozialem Mehrwert ✦ Weitere Schulen und betreuende Institutionen angefragt
12:00 Uhr	**Zeit für Veränderung – aber wie geht man es an, sodass alle mitgehen?** Einblick Change-Management mit Fokus auf die Praxis Referent: Felix Münster, *Berater und Change Agent mit Fokus auf Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelproduktion*
12:30–13:30 Uhr	**MITTAGESSEN · vegan & vegetarisch** Vernetzen bei Diskussions- und Info-Inseln (hier liegen schulspezifische Unterlagen zur Mitnahme bereit)

Mehr Biss für die Schulverpflegung

PROGRAMM · Nachmittag: Zwei parallele Themenblöcke

	Block A: Wissen als Werkzeug (wird auch gestreamt) Ernährungskompetenz: Lehrgänge · Angebote	**Block B: Praxis Schulessen** (nur vor Ort möglich) Workshops für die Küche
13:30 Uhr	**Pionierin für nachhaltigen Genuss: Die HLW Hartberg** Von der Grünen Küche bis zu diversen Zusatzqualifikationen – gelebter Ernährungsschwerpunkt im Schulalltag. Referentin: Line Pittino *Fachvorständin, KV-Stv., Leitung Betriebsküche*	**Gemeinsam weiter: Ideenbörse & Erfahrungsaustausch zu Change im Verpflegungsalltag** Vom Frustabladen bis zum Erfolgsrezept: Hier ist alles erlaubt! Wir diskutieren auf Augenhöhe, was wirklich funktioniert – und was nicht. Moderator: Felix Münster, *Berater und Change Agent mit Fokus auf Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelproduktion*
13:55 Uhr	**Gewusst wie!** Was GET, Feel ok und HUB-Schule für den Unterricht leisten und wie Styria vitalis unterstützt. Referentin: Silvia Marchl, *Ernährungswissenschafterin, Leitung Ernährungskompetenz und Lebensstil*	
14:20–14:30 Uhr	**PAUSE**	
14:30 Uhr	**Wirksame Gesundheitsförderung leicht gemacht!** Wasserschule, Videos und Materialien der Initiative „Kinder essen gesund“ Referentin: Rita Kichler, *Gesundheitsreferentin für Ernährung, Kinder- und Jugendgesundheitsförderung*	**Workshop & Diskussion** Erfolgreich vegetarisch kochen – mit **österreichischen** Sojaprodukten Referentin: Elisabeth Fischer, *Kulinarikexpertin & Kochbuchautorin, Verein Soja aus Österreich*
15:00 Uhr	**Mitmachquiz – Gamification selbst erleben!** Speisepläne & Ernährungsmythen & Etiketten-Schmäh	
15:15 Uhr	**Blitzlichter für mehr Ernährungskompetenz** ✦ Pädagogische Hochschule Steiermark ✦ Umweltbildungszentrum Steiermark ✦ Landwirtschaftskammer Steiermark ✦ Bio Ernte Steiermark ✦ youngCaritas – Leben(smittel)retten	
15:50 Uhr	**Take-home-Messages & Verabschiedung**	

„Eine Änderung unserer Essgewohnheiten wird aber nur stattfinden, wenn das „neue Essen“ **hervorragend schmeckt**, Genuss und Gesundheit verbindet. Wir brauchen neue Leibspeisen mit Tofu & Co.“

Mehr zu den Referentinnen und Referenten:
Auszug

Lisa Mittischek; *Soziologie, Geschlechterforschung, Doktorat Erwachsenen- und Weiterbildung mit Schwerpunkt gender- und vielfaltssensibler Didaktik im Kontext Social Media/Konsum- und Ernährungsbildung. Mitarbeiterin TU Graz, selbstständige Workshop-Leiterin und Referentin, Obfrau des Vereins Modellschule Graz (Ganztagesschule mit gesundem Mittagessen)*
Web: https://www.mittischek.com

Martina Karla Steiner; *Seit 2011 im Bereich Gesundheitsförderung/Public Health beim Gesundheitsfonds Steiermark tätig. Sie ist Ernährungswissenschaftlerin und leitet die Fach- und Koordinationsstelle Ernährung sowie die Initiative „GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN" beim Gesundheitsfonds Steiermark. Im Rahmen dieser Initiative initiiert sie Beratungs- und Förderungsprogramme, setzt Projekte im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung um und entwickelt Werkzeuge. Darüber hinaus betreut sie beispielsweise den Instagram-Kanal der Initiative und lehrt zum Thema Gemeinschaftsverpflegung bzw. steirische Mindeststandards.*
Web: www.gemeinsam-geniessen.at
Instagram: gemeinsamgsundgeniessen

Felix Münster; *Berater und Change Agent mit Fokus auf Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelproduktion Beratung und Begleitung von Transformationsprozessen entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette Fachliche Schwerpunkte: Nachhaltige öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln, Gastronomie und Großküche, kleinstrukturierte Landwirtschaft in Europa, Japan und Südkorea*
Aktuelle Projekte: LEADER-Projekt zu zukunftsorientierter Schulverpflegung (NÖ), Zivilgesellschaftliche Plattform für Ernährungspolitik Food Policy Alliance (Wien + AT)

Line Pittino; *Ernährungs- und Gesundheitspädagogin, Fachvorständin für den ernährungswirtschaftlichen und haushaltsökonomischen Fachunterricht und Leiterin der Betriebsküche an der HLW Hartberg. Sie lehrt an der Pädagogischen Hochschule Salzburg und ist Mitautorin einer wissenschaftlichen Publikation zur Fachdidaktik Ernährung. Als TCM-Ernährungsberaterin, vegan-vegetarische Köchin und langjährige Referentin liegen ihre Schwerpunkte auf Ernährungsbildung im Kinder- und Jugendbereich, pflanzenbasierter Ernährung, Lebensmittelsensorik und nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung.*
Web: https://www.hlw-hartberg.at/verwaltung/

Silvia Marchl; *Studium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien sowie Public Health an der MedUni Graz, seit 2007 bei Styria vitalis im Bereich Ernährung tätig. Aktuelle Aufgabenbereiche: Leitung der Bereiche Ernährungskompetenz und Lebensstil, Koordination „Grüner Teller" und „Leichter leben".*
Web: *https://styriavitalis.at/person/silvia-marchl/*
Facebook: Styria vitalis

Rita Kichler; *Die Ernährungswissenschaftlerin ist seit 1998 im Fonds Gesundes Österreich tätig. Ihre Zuständigkeit umfasst dort die Themenbereiche Ernährung und Lebensstil, Gemeinschaftsverpflegung, schulische und außerschulische Gesundheitsförderung, Setting arbeitsmarktbezogener Einrichtungen, die Kinder- und Jugendhilfe sowie die Initiative „Kinder essen gesund". Ihre Aufgaben reichen von der fachlichen Begutachtung von Projektanträgen über die Begleitung von Förderprojekten und die Betreuung von* Kooperationsmaßnahmen bis zur Entwicklung und Umsetzung von Schwerpunktprogrammen und Initiativen.
Web: https://goeg.at/rita_kichler

Elisabeth Fischer; *Köchin, Autorin von über 50 Koch- und Ernährungsratgebern leitet das Projekt „Soja zum Genießen" des Vereins Soja aus Österreich und veranstaltet in diesem Rahmen auch Workshops für die Gastronomie. Wenig verarbeitete österreichische Sojaprodukte können einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung leisten, haben großes kulinarisches Potential und eignen sich für die Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung.*
Web: https://soja-aus-oesterreich.at,
Instagram: soja_aus_oesterreich

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft
WIR leben Land – Gemeinsame Agrarpolitik Österreich
Kofinanziert von der Europäischen Union