



# Empfehlungen und Umsetzungshilfen zur Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Europa mit Blick auf Österreich

Dialog Kinder- und Jugendverpflegung

*Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann*

*Wien, 10. März 2020*

# Kurzinfo zum Joint Research Centre (JRC)

**3000 Mitarbeiter**

Knapp **75%** sind Wissenschaftler  
und Forscher.

Hauptquartier in Brüssel und  
Forschungseinrichtungen in **5**  
Mitgliedsstaaten.

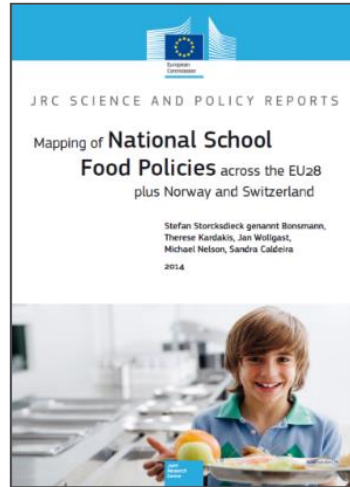


# Ernährung zählt. Kinder zählen. Schulen zählen.



- (Fast) alle Kinder in der EU gehen in die Schule (50 Millionen 5-14-Jährige in der EU)
- Viele Schulkinder essen mindestens eine Hauptmahlzeit in der Schule (Mittagessen 35% der täglichen Energiezufuhr + Snack?  $\geq 50\%$ !)
- In der Schule gelernte Botschaften, Verhalten und Vorlieben können auch zuhause zum Tragen kommen
- Schulen sind ein geschütztes Umfeld

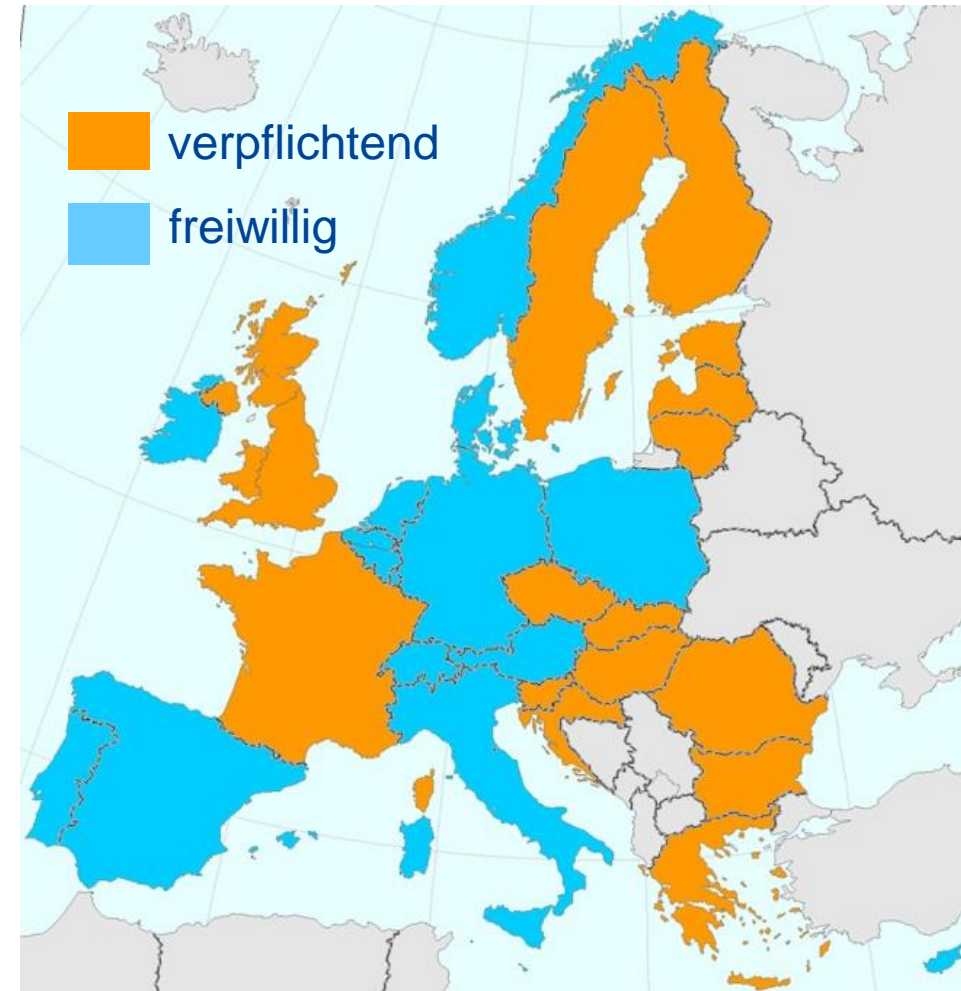
# Schulverpflegungsstandards & öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln



# Schulverpflegungsstandards in der EU\*

- Daten von 2014 -

- Alle MS haben Schulverpflegungsstandards oder -richtlinien
- Verpflichtende Vorgaben in 18 von 34 Standards



\*EU27, Großbritannien<sup>1</sup>, Norwegen und Schweiz

<http://dx.doi.org/10.2788/8214>

<sup>1</sup> Großbritannien ist zum 01.02.2020 aus der EU ausgetreten

# Gesundheitsorientierte Lebensmittelbeschaffung



<http://dx.doi.org/10.2760/269508>

## Warum?

- Plädoyer zur Berücksichtigung von Gesundheitsaspekten bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln

## Was?

- Praktische Anleitung zur Umsetzung existierender Richtlinien für gesunde Schulverpflegung in entsprechende Vertragssprache

# Toolkits – Warum und Was?

## Warum?

- Schulen als geschütztes Umfeld nutzen
- “Alle” Kinder ansprechen
- Gesunde Ernährung und Lebensstil lehren
- Gute Ernährung für optimale Leistungsfähigkeit fördern

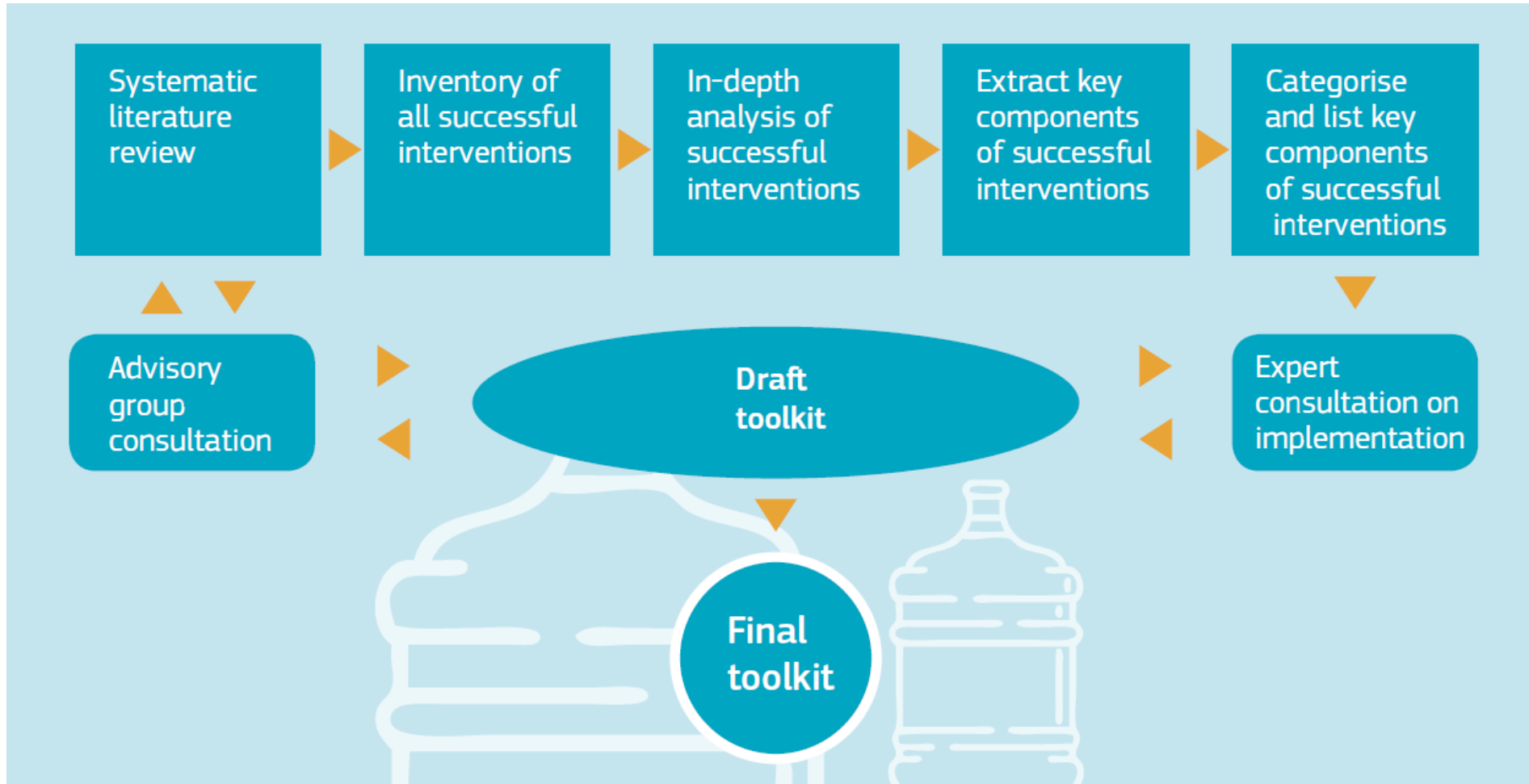
## Was?

- Schlüsselkomponenten effektiver schul-basierter Interventionen zur Förderung der Aufnahme von Obst & Gemüse und Wasser
- Mit derartigen Interventionen verbundene Implementationsprobleme
- Gedanken zur Evaluierung während der Planung und Umsetzung der Interventionen

<http://dx.doi.org/10.2788/33817>  
<http://dx.doi.org/10.2788/95048>



# Vorgehensweise





# Kategorisierung der Interventionskomponenten

## - Lernbereich -

Classroom-based learning	Experiential learning	Games and competitions (± rewards and incentives)	Behaviour change approaches
<p><b>Dedicated lessons</b> Explicitly teaching children about nutrition, healthy eating and the importance of FV</p> <p><b>Cross curricular</b> Embedding healthy eating topics when teaching other subjects</p> <p><b>Homework</b> Reinforcing healthy eating messages from lessons</p> <p><b>Videos/movies/DVDs</b> Delivering healthy eating messages using multimedia</p> <p><b>Printed materials</b></p>	<p><b>School gardens</b> Learning about FV through planting seeds and plants, maintaining school gardens</p> <p><b>FV tasting sessions</b> Encouraging children to try new FV by tasting variety of FV</p> <p><b>Food preparation/creating recipes</b> Learning to prepare snacks and meals with FV</p> <p><b>Food shopping</b> Learning to shop for healthy foods, including FV and reading food labels</p>	<p><b>Board and computer games</b> Interactive games to learn about healthy eating</p> <p><b>Quizzes</b> Testing children's knowledge on healthy eating/FV learned from lessons</p> <p><b>Music</b> Singing, rapping and song writing competitions</p> <p><b>Shopping games</b></p>	<p><b>Role models</b> Including peers and cartoon characters</p> <p><b>Goal setting</b> Targets set by children/teachers/parents to improve FV intake</p> <p><b>Individual feedback</b> Receiving feedback on FV eating behaviour using web-tools or diary</p>

<http://dx.doi.org/10.2788/33817>

# Kategorisierung der Interventionskomponenten

## - Lernumfeld -

Availability of FV	Education of school staff	Changes at point of purchase (POP) or consumption (POC)
<p><b>Free distribution of FV</b> At lunch or break</p> <p><b>Subscription to FV</b> Paid for by parents</p> <p><b>Increase variety, choice and attractiveness of FV offered</b> Provide wide range of options; include unusual FV to stimulate children's curiosity; FV cut up and served in age-appropriate portion sizes</p> <p><b>Modification of school meals</b> Increase FV content of meals</p>	<p><b>Teachers</b> Training teachers to deliver lessons on healthy eating to children through seminars, workshops (train the trainer model); encouraging teachers to promote a healthy eating environment for children beyond the lessons and continue lessons post intervention</p> <p><b>Catering staff</b> Educating catering staff on the importance of healthy eating and ways to incorporate more FV into school meals and to engage children</p>	<p><b>Additional information at POP and POC</b> To raise awareness of healthfulness of meals/food products</p> <p><b>Audit and evaluation of food/catering services</b> For example on nutritional quality of meals and snacks provided to children</p> <p><b>Content modification of vending machines and tuck shops</b> To reduce or eliminate snacks high in fat, salt and sugar and include (more) FV or foods made thereof</p> <p><b>Architectural changes</b> Modify the display of products to enforce positive behaviour</p>

<http://dx.doi.org/10.2788/33817>

# Interessengruppen - Lernbereich -

Stakeholders	Resistance/issues	Gaining their support
Kindergarten and school staff: including teachers and headmasters	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>School staff role is not to teach nutrition or healthy eating habits to children and may lack basic training on nutrition</b></li> <li>• <b>Lack of time and resources</b></li> <li>• <b>May not see the importance of teaching kids healthy eating over e.g. maths, reading and writing</b></li> <li>• Sometimes <b>moral dilemma</b> of talking about <b>healthy food</b> and knowing children have little access to it or not being able to provide it</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provide time and competence by having <b>externals to educate both the teachers and children, and allow them to do fun activities together</b>. Barrier is starting such an initiative, but once over the first hurdle it will become easier</li> <li>• <b>Administrative burden needs to be low</b></li> <li>• <b>Communication strategy between project leader (e.g. nutritionist) and teachers</b></li> </ul>
Ministry of Education/ School Education Board	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Challenge of introducing additional information in an already overcrowded curriculum</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Best thing would be for national education authorities to run intervention; they have best channels and dialogue with schools</b></li> <li>• <b>Use other subjects (e.g. languages, mathematics, etc.) to integrate FV education</b></li> <li>• <b>Programme details need to link with school and national education priorities</b></li> <li>• <b>Financing staff and school facilities</b></li> </ul>
Health professionals: including school doctors, nurses, nutritionists and	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lack of time</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>School nurses could deliver education sessions on healthy eating and nutrition to children</b> (with agreement between Minis-</li> </ul>

# Interessengruppen & Implementierungsprobleme

Stakeholders	Resistance/issues	Gaining their support						
School masters, teachers, other school staff	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Schools are very busy</b>, may need convincing to participate in programmes to increase water intake in children</li> <li>• <b>Activity not well prepared and agreed with the school in advance</b> (individual school working plan is prepared on annual basis, any activity has to fit in time) or posing <b>additional administrative burden</b></li> <li>• <b>Schools try to preserve core business of education</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cost for schools should be low (ideally none)</b></li> <li>• <b>Offer them freely downloadable materials</b>, e.g. posters and leaflets from websites can be helpful for schools. Printing cost borne/subsidised by authority will help</li> <li>• Use <b>incentives</b> such as media coverage, awards</li> <li>• Use evaluation, e.g. questionnaire at start and end of intervention to show achievements</li> </ul>	Feasibility issues: limiting factors	Feasibility issues: leverage points	Intervention sustainability issues	Equity issues	Potential positive side effects	Potential negative side effects
			Need agreement and support from education authority, particularly if adding more content to the curriculum and involving multiple subjects	Demonstrate to the schools and teachers that the intervention works and benefits the children (e.g. learning process) as well as the teachers (e.g. teaching approach, or school)	Water provision limited by insufficient number of companies to cover all schools. Not all schools receive free water in some countries	There are few socioeconomic (SE) issues related to water intake in schools; unclear if observation is genuine or due to lack of data/evaluation on water projects to state otherwise. However, problem	Increased water intake can lead to decrease in SSBs intake	Administration-heavy projects burden schools and may compromise performance of schools regarding core curriculum
			Administrative burden and		Environment issues regarding use of bottled		Children will learn about health, environmental and economic issues that are very closely linked to water	Case of shifting from sweetened tea to alcoholic

# Prozess- und Ergebnisevaluation

RE-AIM components	Description <sup>7</sup>	Example(s) in a lesson-based education programme	Additional Comments
<b>REACH</b>	The absolute number, proportion, and representativeness of <b>individuals</b> who are willing to participate in a given initiative, intervention or programme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Number and percentage of schools receiving water stations and bottles</li> <li>• Number and percentage of children receiving a bottle</li> <li>• Characteristics and representativeness of schools and children taking part in the programme</li> </ul>	Some studies look at dose delivered, dose received and reasons if dose not received
<b>EFFECTIVENESS</b>	The impact of an intervention on <b>important outcomes</b> , including potential negative effects, quality of life, and economic outcomes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A measure of water intake (e.g. objective measure of consumption of water)</li> <li>• Change in water consumption before and after intervention, and difference between intervention and control group</li> </ul>	Children's knowledge about location and function of water stations in this case will be important and should be looked at in the implementation evaluation
<b>ADOPTION</b>	The absolute number, proportion, and representativeness of <b>settings and</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Number and percentage of schools/teachers/classes adopting the programme</li> </ul>	Participation rate and characteristics of adopters vs non adopters can provide useful

# Merkmale effektiver Interventionen zur Förderung der Zufuhr von Obst, Gemüse und Wasser bei Kindern

- **Agieren in mehreren Bereichen**
  - Lernbereich, Lernumfeld, Eltern
- **Verbinden mehrere Komponenten**
  - Klassenunterricht, Spiele, Erfahrungslernen, Änderungen am POS/POC, Verhaltenstheorie, Aktivitäten mit der gesamten Familie
- **Benennen Interessengruppen und beziehen diese ein**
  - Verständnis von Bedarf, Stärken und Interaktionen
- **Antizipieren Barrieren und Strategien, diese zu überwinden**
  - Einschließlich unerwünschter Nebeneffekte und Fairnessproblemen
- **Überwachen und bewerten Prozesse und Ergebnisse**
  - Um Auswirkungen und Verbesserungspotential zu erfassen

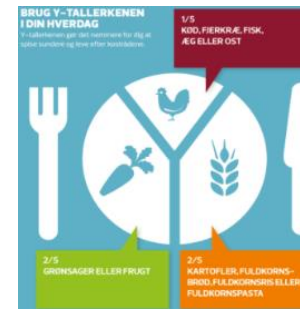
# Lebensmittelbasierte Ernährungsrichtlinien (FBDGs)

- JRC-Übersicht der **Empfehlungen aus nationalen FBDGs** in der EU-27 sowie Großbritannien<sup>1</sup>, Norwegen, Island, und Schweiz
- **Validiert** durch Mitgliedsstaaten
- In **Englisch**

<sup>1</sup> Großbritannien ist zum 01.02.2020 aus der EU ausgetreten

# Die Rolle von FBDGs

- Einfachsprachliche Formulierung von Prinzipien der Ernährungsbildung, vorwiegend als Lebensmittel, zur Nutzung durch die Allgemeinbevölkerung
- Wichtiges Werkzeug zur Umsetzung der Ernährungspolitik in allen Bereichen



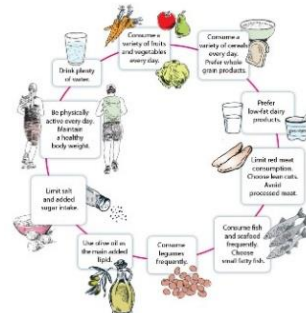
**MORE**  
Vegetables, fruit and berries  
fish and shellfish  
nuts and seeds  
exercise



**SWITCH TO**  
wholegrain  
healthy fats  
low-fat dairy products



**LESS**  
red and processed meat  
salt  
sugar  
alcohol





# Nachhaltigkeitsüberlegungen in FBDGs

- 23 von 32 FBDGs (72%) berücksichtigen Nachhaltigkeit im weiteren Sinne
  - Lokale, saisonale Produkte
- 8 explizite Nennungen (25% aller FBDGs)
  - Abwechslungsreiche, biodiverse Kost
  - Pflanzenbasiert, weniger Fleisch
  - Fisch aus nachhaltigen Quellen
  - Verringerung von Lebensmittelabfällen

NB: diese 8 FBDGs datieren von 2014 und jünger

# FBDG-Datenbank im Knowledge Gateway



<https://ec.europa.eu/jrc/en/health-knowledge-gateway/promotion-prevention/nutrition/food-based-dietary-guidelines>

- strukturierte und aktuelle Information (peer-reviewed)
- Vorrangige Themen zu Ernährung, körperlicher Aktivität, alkoholbedingten Schäden
- Weitere Themen im Bereich Prävention nicht-übertragbarer Krankheiten in Arbeit

# Access-Datenbank mit Länderdaten

## DATABASE Food Based Dietary Guidelines



### General information

General\_population  Children

Country **Austria**

Graphic **Food pyramid**

if there is one, add it here



Please include information for the main aspects of the guidelines. If one aspect is not covered, please type n/a

Category	Are there quantitative recommendations? If so, tick the box and then describe.	Add here the qualitative recommendations	Add here the portion sizes
Grains	<input checked="" type="checkbox"/> 4 portions per day	Prefer whole grain products	ca. 50-70 g (whole grain) bread and bakery ware, ca. 50-60 g (or
Fruit	<input checked="" type="checkbox"/> 2 portion/day	Eat partly raw and regional/seasonal	125-150g of fruit, 200ml of fruit juice
Vegetables	<input checked="" type="checkbox"/> 3 portions/day	Eat a part of the vegetables raw and consider regional/seasonal produce in your selection.	cooked (200-300g), raw (100-200g), salad (75-100g), legumes
Potatoes	<input type="checkbox"/>		ca. 200-250 g (3-4 mid-size, or 2 fists) potatoes
Legumes	<input type="checkbox"/>		legumes raw (approx. 70-100g), legumes cooked (approx. 150-
Milk and dairy products	<input checked="" type="checkbox"/> 3 portions/day. Ideally 2 servings "white" (e.g. yoghurt, cottage cheese.	Prefer low-fat products.	milk (200ml), yogurt (180-250ml), buttermilk (200ml)
Meat	<input checked="" type="checkbox"/> Max 3 portions/week of lean meat or lean sausage (up to 3 palm-sized thin	Eat red meat (e.g. beef, pork, lamb) and sausages rather rarely.	100-150g, 1 palm-sized finger-thick piece of meat, up to 3
Fish	<input type="checkbox"/> 1-2 portions/week.		150 g
Eggs	<input checked="" type="checkbox"/> Up to 3/week		1 egg
Oils and fats	<input checked="" type="checkbox"/> 1-2 tablespoons/day of vegetable oils, nuts or seeds.	Prefer high-quality oils: olive, rapeseed, walnut, soybean, linseed, sesame, maize, sunflower.	1 tablespoon oil, 1 tablespoon butter, margarine, 2
Nuts and seeds	<input type="checkbox"/>	NOTES included in oils and fats	2 tablespoons
Sweets and desserts	<input checked="" type="checkbox"/> Max 1 serving/day of foods high in fat, sugar, or salt and energy-rich	Consume sparingly, but then with pleasure and without a guilty conscience.	

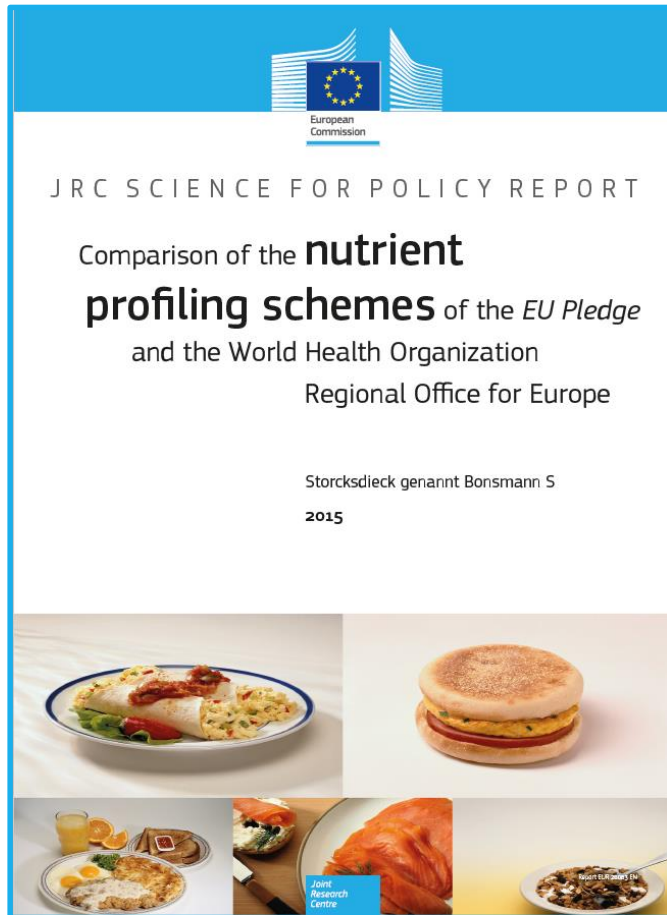
Are the following aspects included in the guidelines? If yes, describe what the recommendation is:

Water	<input checked="" type="checkbox"/> at least 1.5L/day. Moderate consumption of coffee, tea, and other caffeinated beverages (3-250ml) Prefer low-energy beverages such as (mineral) water, unsweetened fruit and herbal teas.
Alcohol	<input type="checkbox"/> Acceptable intake according to DACH 2008: 10g/day for women, 20g/day for men.
Sugars	<input checked="" type="checkbox"/> max. 50g sugar Eat rarely. Reduce the consumption of sugar gra
Salt	<input checked="" type="checkbox"/> max 6g/day Limit consumption of high-salt foods. Use herbs
Physical activity	<input checked="" type="checkbox"/> Ca. 150 minutes per week of intermediate inten: Move as much as possible in the course of the d
BMI	<input checked="" type="checkbox"/> Maintain a healthy weight
Varied diet	<input checked="" type="checkbox"/> Balanced and varied diet.
Lifestyle habits	<input checked="" type="checkbox"/> Cooked particularly gently

### Citation information

Reference	The Austrian food pyramid – 7 steps to health (German: Die österreichische Ernährungspyramide – 7 Stufen zur Gesundheit) - by the Ministry of Health (2016)
URL_Link	<a href="http://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/7/3/0/CH1046/CMS1290513144661/folder_erypr_web.pdf">http://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/7/3/0/CH1046/CMS1290513144661/folder_erypr_web.pdf</a> <a href="http://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/Die_Ernaehrungspyramide_im_Detail_7_Stufen_zur_Gesundhe">http://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/Die_Ernaehrungspyramide_im_Detail_7_Stufen_zur_Gesundhe</a>

# Nutrient profiling



<http://dx.doi.org/10.2787/24358>



RESEARCH ARTICLE

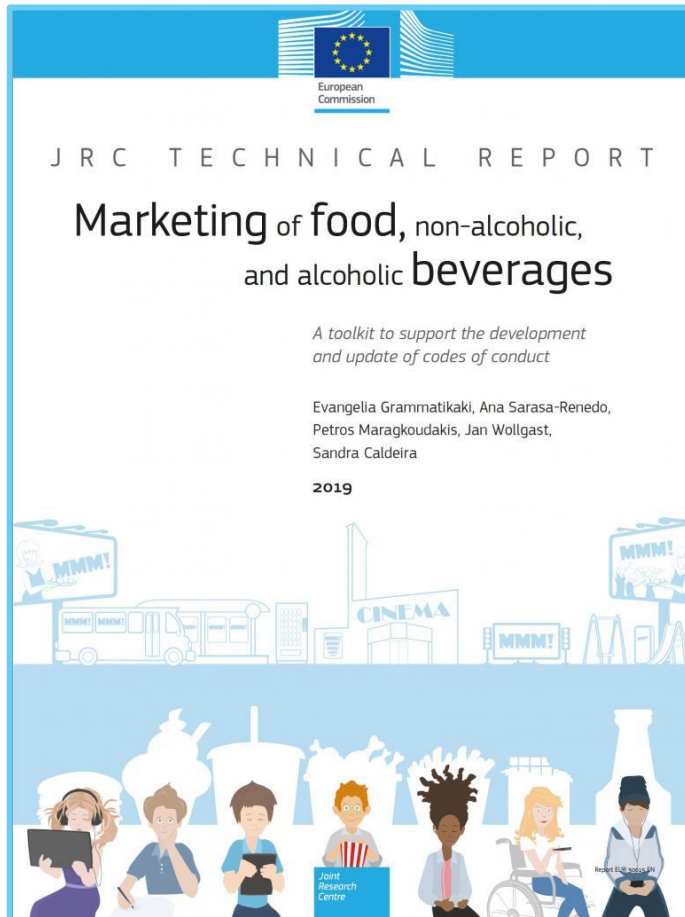
## The ineligibility of food products from across the EU for marketing to children according to two EU-level nutrient profile models

**Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann** \*, **Marguerite Robinson**, **Jan Wollgast**, **Sandra Caldeira** 

European Commission, Joint Research Centre (JRC), Ispra, Italy

<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0213512>

# Marketing-Toolkit – Warum und was?



<http://dx.doi.org/10.2760/20329>

## Warum?

- Schutz von Verbrauchern, besonders Minderjährigen, vor Lebensmittel und Alkohol-Werbung und daraus resultierenden gesundheitlichen Problemen

## Was?

- Checkliste wesentlicher Aspekte, die ein Marketing-Code enthalten sollte
- Praktische Anleitung – in der Form eines Inventars spezifischer Maßnahmen aus existierenden Marketing-Codes – für jeden der Aspekte in der Checkliste
- Herausforderungen durch digitales Marketing und mögliche Lösungen

basierend auf einer gründlichen Analyse verschiedenster Marketing-Codes in der EU und darüber hinaus

# Verknüpfen der Werkzeuge



# EC Best Practice-Portal

[Support](#) [Logout](#)



## PUBLIC HEALTH Best Practice Portal

European Commission > DG Health & Food Safety > Public health > BP Portal

[Back](#)

### Repository of best practices

Origin	Country	Title (EN)	Type of practice	Health area/topic	Year of selection
CHRODIS	NL	<a href="#">Dutch Obesity Interventions in Teenagers (DOIT)</a>	School Based Intervention	Nutrition and Physical activity	2017
JANPA	BE, DE, ES, HU, IT	<a href="#">Identification and prevention of Dietary- and lifestyle-induced health Effects In Children and infantS</a>	Intervention, School Based Intervention	Nutrition and Physical activity	2016

In this repository you can search for a best practice using the search criteria displayed below. You can use one or several search criteria at the same time.

Nothing selected

Area/Topic of interest (General health topic)

<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/bp-portal/index.cfm>

# Österreichische Empfehlungen für Kinder und Jugendliche

© AdobeStock



# WISSENSCHAFTLICH

## fundierte Ernährungsempfehlungen\*

### für Ein- bis Dreijährige



ExpertInnen



Eltern

### für Vier- bis Zehnjährige



ExpertInnen



Eltern

\* erarbeitet mit ExpertInnen für Kinderernährung und der Nationalen Ernährungskommission

# EMPFEHLUNGEN

## für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

### zur Kindergartenverpflegung



 Bundesministerium  
Soziales, Gesundheit, Pflege  
und Konsumentenschutz

### Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission

Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung

Österreichische Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten

Beschlossen in der Plenarsitzung am 16.03.2017

einstimmige Annahme

### zur Schulverpflegung



 Bundesministerium  
Soziales, Gesundheit, Pflege  
und Konsumentenschutz

### Leitlinie Schulbuffet

Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen-  
und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets



 Bundesministerium  
Soziales, Gesundheit, Pflege  
und Konsumentenschutz

### Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission

Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung


Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule

einstimmige Annahme

# CHECKLISTE und Begleitinformationen für die Schulverpflegung

## Checkliste

- Tool zur Selbsteinschätzung:  
Sichtbarmachen von Ist-Situation und  
Verbesserungsmöglichkeiten

 **Richtig**essen  
von **Anfang** an!

**Checkliste mit Anforderungen für die Umsetzung einer  
gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen**

*Trifft in Ihrer Schule eine der folgenden Anforderungen zu, setzen Sie in der Spalte „Check“ ein Häkchen (-)*

**1 GRUNDSÄTZLICHES ZUR SCHULVERPFLEGUNG**

**1.1 Verpflegungsangebote allgemein**

Anforderung	Check
Es gibt Mittagsverpflegung an der Schule bzw. die Möglichkeit in der näheren Umgebung in einer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung Mittag zu essen.	
Die Mittagsverpflegung richtet sich nach den in Österreich vorhandenen Empfehlungen ( <i>Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule</i> <sup>2</sup> bzw. Empfehlung des Bundeslandes, falls vorhanden und umfassender).	
Das Jausenangebot orientiert sich an der <i>Leitlinie Schulbuffet</i> <sup>3</sup> .	
Etwaig vorhandene Getränke- und Snackautomaten sind nach den Kriterien der <i>Leitlinie Schulbuffet</i> <sup>3</sup> befüllt.	
Entnahmestellen für Trinkwasser sind vorhanden (z. B. Waschbecken in der Klasse und Bereitstellung von Trinkbehältern, Trinkbrunnen in Speiseräumen oder Aula).	
Erlaubnis und Motivation im Unterricht Wasser zu trinken.	

## Begleitinformationen

- Infos zu den Checklisten-Kriterien
- Praxisbeispiele, -tipps
- Umfassende Linksammlung (inkl. regionale Anlaufstellen)



# 2016 erste österreichweite repräsentative Erhebung zur...



## **VERPFLEGUNGSSITUATION an Betreuungseinrichtungen für Kinder von 2,5 bis 6 Jahren**

© AdobeStock

durchgeführt von: „Richtig essen von Anfang an!“

# QUALITÄTSSTANDARDS

**bzw. Leitlinien sind nur teilweise bekannt**

Orientiert sich das Mittagessen  
an Qualitätsstandards /  
Leitlinien?

**42 % ja**

16 % nein

42 % keine Angabe

davon

An welchem bzw. an welcher?

**22 % Bundesländerleitlinie**

**6 % Programmleitlinie**

26 % Zertifizierung

27 % keine spezifische Angabe

19 % keine Angabe

**Befragungszeitraum:** 2016

**Befragt wurden:** MitarbeiterInnen von Kinderbetreuungseinrichtungen (z.B. Leitung), Gemeinde-/  
MagistratsmitarbeiterInnen, MitarbeiterInnen des Einrichtungsbetreibers

Weitere Informationen unter  
[www.richtigessenvonanfangan.at](http://www.richtigessenvonanfangan.at)  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)



 **Bundesministerium**  
Soziales, Gesundheit, Pflege  
und Konsumentenschutz



**Dachverband der**  
österreichischen  
Sozialversicherungen

# Health Promotion and Disease Prevention Knowledge Gateway



## Danksagung

- Ehemalige und aktuelle JRC-Kollegen
- Mitglieder der Hochrangigen Gruppe für Ernährung und Bewegung
- Kollegen von DG SANTE C4
- Maltesisches EU-Ratspräsidentschafts-Team
- Workshop-Teilnehmer und externe Experten

# Keep in touch



EU Science Hub: [ec.europa.eu/jrc](https://ec.europa.eu/jrc)



@EU\_ScienceHub



EU Science Hub – Joint Research Centre



EU Science, Research and Innovation



Eu Science Hub



# Vielen Dank!



© European Union 2020

Unless otherwise noted the reuse of this presentation is authorised under the [CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license. For any use or reproduction of elements that are not owned by the EU, permission may need to be sought directly from the respective right holders.