



Teamleitung:

Maria Lerchbaumer

Marianne Schreiber

Teamkürzel: **EK**

Das Team **Ernährung und Konsum** bietet Fort- und Weiterbildungen für die Schul- und Unterrichtsentwicklung mit Methodenkompetenz für die Bereiche Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Verbraucherbildung, Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation, Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement bzw. Wirtschaftswerkstatt an.

Schwerpunktt Themen:

- Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Verbraucherbildung, (Schwerpunkt NMS, PTS, HUM, Berufsschulen, Tourismusschulen)
- Ernährungsbildung für die Elementar- und Primarpädagogik (z. B. Ernährungsführerschein, Schmatzi, Schule am Bauernhof, ...)
- Professionalisierung im Küchen- und Restaurantmanagement
- Betriebsorganisation, Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement, Wirtschaftswerkstatt (HUM, Berufs- und Tourismusschulen)
- Vernetzung, Aktualisierung und Austausch in den Fachbereichen
- Reflexion und Update der fachrelevanten praktischen und mündlichen Prüfungen

Zugehörige Arbeitsgemeinschaften:

ARGE BMHS Ernährung (HUM)

LLAG, LAG Ernährung und Haushalt

Ernährung und Konsum

Unterrichtsentwicklung

7FOTEK1A01

Methodische Vielfalt zum Kompetenzerwerb in EH

Ranetbauer Maria

Methodenvielfalt führt zu größerer Motivation, erfordert aber eine gute Unterrichtsplanung. Sie lernen Beispiele kennen, wie Schüler:innen durch abwechslungsreiches und selbständiges Arbeiten die Basiskompetenzen in EH erwerben.

Zielgruppe: **NMS**

Termin: Mo 09.11.20, 09:00-16:30 Uhr

Veranstaltungsort: Steinach am Brenner

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1A01](#)

7FOTEK1A03

LLAG Ernährung und Haushalt (Ernährungsbildung an der NMS)

Grünerbl Bernadette

Erfahrungsaustausch und Planung der Fort- und Weiterbildung für das Fach Ernährung und Haushalt.

Zielgruppen: **NMS, PTS**

Termin: Fr 06.11.20, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Gries am Brenner

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1A03](#)

7FOTEK1A04

LLAG Ernährung und Haushalt (Ernährungsbildung an der NMS)

Grünerbl Bernadette

LAG in die Zukunft gedacht. Aktuelle Entwicklungen und Fortbildungsmöglichkeiten an der PHT für das Fach EH.

Zielgruppen: **NMS, PTS**

Termin: Do 04.03.21, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Steinach am Brenner

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1A04](#)

7FOTEK1A05

Brainfood - eine lernunterstützende Maßnahme im Schulalltag

Ranetbauer Maria

Erleben Sie, wie die Empfehlungen für Brainfood in der Schule gelehrt und im Alltag umgesetzt werden können - um die Konzentrations- und Merkfähigkeit bei Kindern zu steigern.

Zielgruppe: **NMS**

Termin: Mi 14.10.20, 09:00-16:30 Uhr

Veranstaltungsort: Kirchbichl

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1A05](#)

7FOTEK1A06

Brainfood - eine lernunterstützende Maßnahme im Schulalltag

Ranetbauer Maria

Erleben Sie, wie die Empfehlungen für Brainfood in der Schule gelehrt und im Alltag umgesetzt werden können - um die Konzentrations- und Merkfähigkeit bei Kindern zu steigern.

Zielgruppe: **NMS**

Termin: Di 20.10.20, 09:00-16:30 Uhr

Veranstaltungsort: Steinach am Brenner

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1A06](#)

7FOTGV5A01

Ernährungsbildung in die Zukunft gedacht

Ladstätter Andrea, Kirchmaier Angelika, Schwarzmann Andrea

Bei dieser Tagung soll das Profil der Ernährungsbildung geschärft und der Fokus auf den notwendigen Transfer bezüglich der Lernwelten und Bildungsorte gelegt werden. In einer fachkundigen Runde versuchen Verantwortliche verbindliche Zukunftsperspektiven einer modernen Ernährungsbildung aufzuzeigen.

Zielgruppe: **alle Schularten**

Termin: Do 11.03.21, 09:00-16:30 Uhr

Veranstaltungsort: Strass im Zillertal

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTGV5A01](#)

Ernährung und Verbraucherbildung**7FOTEK5B01****Gesundheit und Sensorik - Prävention durch Genuss****Aufschneider Anna Lena, Hörmann-Wallner Marlies**

Unsere Sinne sind unser wichtigstes Werkzeug, um nicht nur gut sondern auch gesund zu essen. Wir lernen und lehren Ernährungskompetenz durch Genuss, setzen uns aktiv und praxisorientiert mit unseren Sinnen auseinander, verkosten, genießen und sammeln eine Vielzahl an Eindrücken.

Zielgruppen: **SEK 1, AHS-O, HUM**

Termin: Fr 20.11.20, 09:00-16:45 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B01

7FOTEK5B02**Die Vielfalt am Feld (Nutzung von Ungenutztem)****Paulmichl Maria Rosa**

Eine Veranstaltung für Lehrpersonen, Erzieher:innen und Freizeitpädagog:innen, die Lernenden die Vielfalt der Natur am Feld und am Teller zeigen wollen. Jetzt anmelden und die regionalen und saisonalen kulinarischen Highlights des Herbstes erleben!

Zielgruppen: **EL, VS, SEK 1**

Termin: Fr 06.11.20, 14:00-17:15 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B02

7FOTEK5B03**Lebensmittel WERTschätzen (Nutzung von Ungenutztem)****Paulmichl Maria Rosa**

Lebensmittel sind KEIN Abfall! Aber warum landen sie tonnenweise im Müll? Welche Konsequenzen daraus und Möglichkeiten im Umgang mit Lebensmittel-ABFÄLLEN gibt es? Wir erleben methodenreich und vielfältig, was wir selbst aktiv dagegen tun können.

Zielgruppen: **VS, SEK 1**

Termin: Sa 16.01.21, 09:00-12:15 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B03

7FOTEK5B04**klasse!forschung - Wir werden Pilzzüchter:innen (Wissenswertes aus dem Reich der Pilze)****Stüttler Mark Anton**

Können Pilze die Welt retten? Erfahren Sie Wissenswertes aus diesem geheimnisvollen Reich. Lernen Sie, unter Anleitung eines Experten, Pilze zu züchten - für einen spannenden und fächerübergreifenden Unterricht! Besuchen Sie auch das Seminar 7FOTEK5D01 „Pilzköpfe haben immer Saison - Welcher ist der Champion in der Küche?“

Zielgruppe: **alle**

Termin: Do 14.01.21, 13:00-17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B04

7FOTEK5B05**Vom Feld bis in die Küche (Nutzung von Ungenutztem)****Sacher Claudia**

Eine Veranstaltung für Lehrpersonen, Erzieher:innen und Freizeitpädagog:innen, die Lernenden den Weg vom Feld über die Ernte bis in die Küche mit spielerischen Methoden zeigen wollen und erleben, wie schmackhaft zweite Klasse is(s)t.

Zielgruppen: **VS, NMS**

Termin: Fr 26.03.21, 14:00-17:15 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B05

Das könnte Sie auch interessieren:

7FOTBB2A02 Professionalisierung im Lebensmittelhandel

7FOTDI5B10 Iss dich schlau! Leistungssteigerung mit der richtigen Ernährung

7FOTGU5E25 Regional aufgetischt (Lokale Initiativen für globale Herausforderungen)

7FOTNA5A02 Kunststoffe - Fluch und Segen

7FOTNA5B08 Experimente rund um Mikroplastik aus Haushalt und Umgebung (klasse!forschung - Institut für Zoologie, Universität Innsbruck)

7FOTNA5B24 Ökobilanzierung - Wie, Was, Wozu?

7FOTEK5B06**Sporternährung Basics (Das beste Essen vor, während und nach dem Sport)****Grabner-Wollek Isabella**

Kein sportlicher Erfolg ohne die richtige Ernährung. Wir lernen die wichtigsten Ernährungsrichtlinien im Ausdauer-, Kraft- und Spilsport sowie beim Gewichtsmanagement besser kennen und wenden die Ernährungsempfehlungen rund um das Training praktisch an - für privat und beruflich Interessierte an Sport und Ernährung.

Zielgruppen: **SEK 1, SEK 2**

Termine: Fr 16.10.20, 09:00-16:15 Uhr

Sa 17.10.20, 09:00-12:15 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B06

7FOTEK5B07**Sporternährung - Von der Theorie in die Praxis****Schett Christine**

Von der Theorie in die Praxis - Wann werden Sportgetränke und Nahrungsergänzungsmittel in der Sporternährung richtig eingesetzt? Wie kann ich die Regeneration durch die richtige Ernährung beeinflussen? Wie mache ich mir selbst ein isotonisches Getränk? Gemeinsam erstellen wir mit einem bunten Nahrungsmittelkorb einen individuellen Tagesspeiseplan für Sportler:innen.

Zielgruppen: **SEK 1, AHS-O, HUM**

Termin: Fr 12.03.21, 14:00-17:15 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B07



Bild: CC0, pixabay

7FOTEK5B10**Ernährung 3.0 - Vlogs, Blogs, Influencer und Co.***Mehrere Vortragende*

Blogs, Vlogs, Videos, Apps, Facebook, Instagram - das Internet und soziale Medien gelten inzwischen als erweiterte Lebensumgebung und sind aus dem Alltag unserer Schüler:innen nicht mehr wegzudenken. Gemeinsam stellen wir uns der Frage, wie, wo, wann und wieviel Einsatz dieser Medien im Ernährungsunterricht Sinn machen. Für digitale Profis und Anfänger!

Zielgruppen: **SEK 1, SEK 2**

Termin: Fr 07.05.21, 09:00-16:15 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B10

7FOTEK5B12**Woher kommt mein T-Shirt?
(Soziale und ökologische Hintergründe der Modeindustrie)***Sommeregger Caroline, Sturn Vanessa*

Globales Lernen ganz konkret: Im Seminar beleuchten wir vom Baumwollanbau über die Herstellungsbedingungen bis hin zu, wo wir faire und ökologische Bekleidung kaufen können. Fair Fashion, Clean Clothes, Second-Hand-Mode und Labels, sowie die konkrete Umsetzung im Unterricht werden gemeinsam erarbeitet und diskutiert. Sicher ist: modisch und fair sind kein Widerspruch!

Zielgruppen: **SEK 1, SEK 2**

Termin: Do 18.03.21, 14:00-17:15 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5B12

„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche,
nicht durch die Apotheke.“

Sebastian Kneipp
deutscher Hydrotherapeut und Naturheilkundler (1821-1897)

Ernährung in der Volksschule**7FOTEK1C01****Eintauchen in die Welt heimischer Lebensmittel -
Arbeitsmaterial „Schmatzi“ für die VS (Teil 1/2)***Helbling Laura Anna*

Lernen Sie die Unterrichtsmaterialien „Schmatzi für die Volksschule“ kennen, probieren Sie den variantenreichen Einsatz der Unterlagen und Lernspiele aus oder frischen Sie Ihr Wissen um die vielen Anwendungsmöglichkeiten der Schmatzi-Kiste auf.

Zielgruppen: **VS, SO**

Termin: Di 10.11.20, 15:00-17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C01

7FOTEK1C02**Eintauchen in die Welt heimischer Lebensmittel -
Arbeitsmaterial „Schmatzi“ für die VS (Teil 2/2)***Helbling Laura Anna*

Inhalt und Zielgruppen siehe oben

Termin: Do 12.11.20, 15:00-17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C02

7FOTEK1C10**Eintauchen in die Welt heimischer Lebensmittel -
Arbeitsmaterial „Schmatzi“ für die VS (Teil 1/2)***Helbling Laura Anna*

Lernen Sie die Unterrichtsmaterialien „Schmatzi für die Volksschule“ kennen, probieren Sie den variantenreichen Einsatz der Unterlagen und Lernspiele aus oder frischen Sie Ihr Wissen um die vielen Anwendungsmöglichkeiten der Schmatzi-Kiste auf.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Di 27.04.21, 15:00-17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C10

7FOTEK1C11**Eintauchen in die Welt heimischer Lebensmittel -
Arbeitsmaterial „Schmatzi“ für die VS (Teil 2/2)***Helbling Laura Anna*

Inhalt und Zielgruppen siehe oben

Termin: Do 29.04.21, 15:00-17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C11

7FOTEK1C12**Regional durch's Jahr -
gekonnte Lebensmittelauswahl im Angebotsüberfluss
(„Kost“-barkeit und Qualität regionaler Produkte)***Helbling Laura Anna*

Regional & nachhaltig soll er sein, unser Einkaufskorb. Doch wie gelingt eine gezielte Lebensmittelauswahl im Angebotsüberfluss? Was sagt uns das Mindesthaltbarkeitsdatum? Mit diesen und vielen weiteren Fragen zu unseren Lebensmitteln befassen wir uns in diesem Seminar.

Zielgruppen: **EL, VS, SO, SEK 1**

Termin: Do 26.11.20, 15:00-17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C12

7FOTEK1C13**Regional durch's Jahr -
gekonnte Lebensmittelauswahl im Angebotsüberfluss
(„Kost“-barkeit und Qualität regionaler Produkte)***Helbling Laura Anna*

Regional & nachhaltig soll er sein, unser Einkaufskorb. Doch wie gelingt eine gezielte Lebensmittelauswahl im Angebotsüberfluss? Was sagt uns das Mindesthaltbarkeitsdatum? Mit diesen und vielen weiteren Fragen rund um unsere Lebensmittel befassen wir uns in diesem Seminar.

Zielgruppen: **EL, VS, SO, SEK 1**

Termin: Di 09.03.21, 15:00-17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C13

7FOTEK1C03**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer:innen - Nahrungsinhaltsstoffe (Seminarreihe Teil 1/7)***Reiter Susanne, Ranetbauer Maria*

In dieser Seminarreihe (7-teilig) erwerben die Teilnehmer:innen die Kompetenz und Qualifikation zur praktischen Durchführung des Ernährungsführerscheins im Volksschulunterricht. Melden Sie sich auch gleich für die weiteren Seminartermine (Teil 2-7) an.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 14.11.20, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C03](#)**7FOTEK1C04****Ernährungskompetenz für VS-Lehrer:innen - Speisenzubereitung (Seminarreihe Teil 2/7)***Reiter Susanne, Ranetbauer Maria*

Das regelmäßige Anbieten von Mahlzeiten ist für Kinder besonders wichtig. Wie Speisen rationell und optimal zubereitet werden, erfahren Sie in diesem Seminar.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 28.11.20, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C04](#)**7FOTEK1C05****Ernährungskompetenz für VS-Lehrer:innen - Ernährungspyramide (Seminarreihe Teil 3/7)***Reiter Susanne, Ranetbauer Maria*

Die Ernährungspyramide gibt wichtige Empfehlungen für den Konsum von Lebensmitteln. Wie diese zu genussvollen Speisen verwandelt werden können, erleben Sie in diesem Seminar.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 12.12.20, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C05](#)**7FOTEK1C06****Ernährungskompetenz für VS-Lehrer:innen - Einkauf von Lebensmitteln (Seminarreihe Teil 4/7)***Reiter Susanne, Ranetbauer Maria*

Bereits beim Einkauf der Lebensmittel sollten viele ernährungsphysiologische und ökologische Aspekte beachtet werden. Wie nachhaltiges Handeln berücksichtigt werden kann, erfahren Sie in diesem Seminar.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 16.01.21, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C06](#)**7FOTEK1C07****Ernährungskompetenz für VS-Lehrer:innen - Sinnesschulung (Seminarreihe Teil 5/7)***Reiter Susanne, Ranetbauer Maria*

Die Sinnesschulung ist für Kinder besonders wichtig. Welche Möglichkeiten sich zur intensiveren Sinneswahrnehmung für Kinder anbieten, ist Teil des Seminars.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 20.02.21, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C07](#)**7FOTEK1C08****Ernährungskompetenz für VS-Lehrer:innen - Ernährungsbildung (Seminarreihe Teil 6/7)***Reiter Susanne, Ranetbauer Maria*

Die Ernährungsbildung sollte im Kindesalter so früh wie möglich beginnen. Welche Grundsätze bei der Ernährungserziehung in der VS eingehalten werden sollten und wie die Umsetzung optimal erfolgen kann, erfahren die Teilnehmer:innen in diesem Seminar.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 06.03.21, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C08](#)**7FOTEK1C09****Ernährungskompetenz für VS-Lehrer:innen - Abschluss (Seminarreihe Teil 7/7)***Reiter Susanne, Ranetbauer Maria*

Die Seminarteilnehmer:innen bereiten selbständig kindgerechte Speisen zu und erklären die ernährungsphysiologische Bedeutung der Zutaten. Die Speisen werden am Buffet präsentiert und anschließend genossen.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 20.03.21, 09:00-16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK1C09](#)**Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation****7FOTEK4D01****Kochen der Zukunft - Aufbruch zu neuen Garmethoden (Kompetenzerweiterung im Küchenmanagement)***Osl Herbert*

Lernen Sie moderne Methoden der Speisenzubereitung kennen und perfektionieren Sie das kleine und große Einmaleins der Garmethoden.

Zielgruppe: **SEK 2**

Termin: Sa 14.11.20, 09:00-14:30 Uhr

Veranstaltungsort: Landeck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK4D01](#)**7FOTEK4D02****Jungsommelier:e Österreich (Info-Abend zur Seminarreihe)***Wachter Barbara*

Erfahren Sie alles über Inhalt, Ablauf, Umfang und Möglichkeiten der Ausbildung zur Jungsommeliere/zum Jungsommelier Österreich - dem Einstieg in die österreichische Weinkultur.

Zielgruppen: **TFBS, HUM**

Termin: Mo 05.10.20, 18:30-20:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung bis 05.09. unter der LV-Nr. 7FOTEK4D02](#)

7FOTEK5D01

**Pilzköpfe haben immer Saison!
(Welcher ist der Champion in der Küche?)**

Mitterer Peter

Sie lieben Pilze und möchten diese abwechslungsreich verarbeiten und zubereiten? Dann zaubern Sie mit uns kulinarische Köstlichkeiten aus Austernpilzen, Shitake, Champignons & Co. Besuchen Sie auch das Seminar 7FOTEK5B04 „klasse:forschung - Wir werden Pilzzüchter:innen“.

Zielgruppe: **alle Schularten**

Termin: Fr 15.01.21, 09:00-14:30 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5D01](#)

7FOTEK5D02

**Cookies, Whoopies und Cupcakes
(Die moderne Art, Kuchen zu backen)**

Moschen Marian

Es müssen nicht immer die Klassiker der Kuchenbäckerei sein. Mit Whoopies, Cookies und Cupcakes erleben Sie die Kreativität der modernen Backkunst. Lassen Sie sich inspirieren und kreieren Sie Ihre eigenen Backwerke!

Zielgruppe: **alle**

Termin: Fr 26.02.21, 14:30-19:00 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5D02](#)

7FOTEK5D03

**Alles Bio oder was? (Biologische Lebensmittel
in der Gemeinschaftsverpflegung)**

Lienhart Tobias

Essen aus der Großküche und dann auch noch Bio und zu einem akzeptablen Preis? Ja, es geht! Mit Hilfe von Tipps und Tricks aus der Praxis für die Praxis, gehen wir mit einem Koffer voller Ideen raus, um die biologische Landwirtschaft in unsere (Lehr)Küchen zu holen.

Zielgruppen: **NMS, SEK 2**

Termin: Fr 11.12.20, 14:00-17:15 Uhr

Veranstaltungsort: Innsbruck

[Anmeldung unter der LV-Nr. 7FOTEK5D03](#)

Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung

Im September 2015 wurde beim Gipfeltreffen der Vereinten Nationen die **Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung** beschlossen. Die Agenda widmet sich insbesondere 5 Kernanliegen: **Menschen, Planet, Wohlstand, Frieden und Partnerschaft.**

Die nachhaltigen Entwicklungsziele – Sustainable Development Goals (SDGs):

Ziel 1: **Keine Armut**

Armut in allen ihren Formen und überall beenden.

Ziel 2: **Kein Hunger**

Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.

Ziel 3: **Gesundheit und Wohlergehen**

Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern.

Ziel 4: **Hochwertige Bildung**

Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern.

Ziel 5: **Geschlechtergleichstellung**

Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen.

Ziel 6: **Sauberes Wasser und Sanitärversorgung**

Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten.

Ziel 7: **Bezahlbare und saubere Energie**

Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern.

Ziel 8: **Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum**

Dauerhaftes, inklusives und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern.

Ziel 9: **Industrie, Innovation und Infrastruktur**

Eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, inklusive und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen.



Ziel 10: **Weniger Ungleichheiten**

Ungleichheit in und zwischen Ländern verringern.

Ziel 11: **Nachhaltige Städte und Gemeinden**

Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig gestalten.

Ziel 12: **Verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster**

Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen.

Ziel 13: **Maßnahmen zum Klimaschutz**

Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen.

Ziel 14: **Leben unter Wasser**

Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen.

Ziel 15: **Leben an Land**

Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende setzen.

Ziel 16: **Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen**

Friedliche und inklusive Gesellschaften für eine nachhaltige Entwicklung fördern, allen Menschen Zugang zur Justiz ermöglichen und leistungsfähige, rechenschaftspflichtige und inklusive Institutionen auf allen Ebenen aufbauen.

Ziel 17: **Partnerschaften zur Erreichung der Ziele**

Umsetzungsmittel stärken und die Globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung mit neuem Leben erfüllen.

Quelle: www.wir-leben-nachhaltig.at

Weitere Informationen:

<http://www.netzwerkbinetiroel.tsn.at>

<https://bildung2030.at>