



## Gemeinsam Essen – Abschlussbericht

- ◆ Modellprojekt Gemeinsam Essen
- ◆ Auftraggeber: Gesundheitsfonds Steiermark
- ◆ Projektumsetzung: Styria vitalis
- ◆ Das Angebot war für die teilnehmenden Betriebe kostenlos, allerdings mussten die notwendigen zeitlichen und personellen Ressourcen zur Verfügung gestellt werden.
- ◆ Ziel war es, das Angebot in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen hinsichtlich der ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Aspekte bei zumindest gleichbleibender KundInnenzufriedenheit zu verbessern.

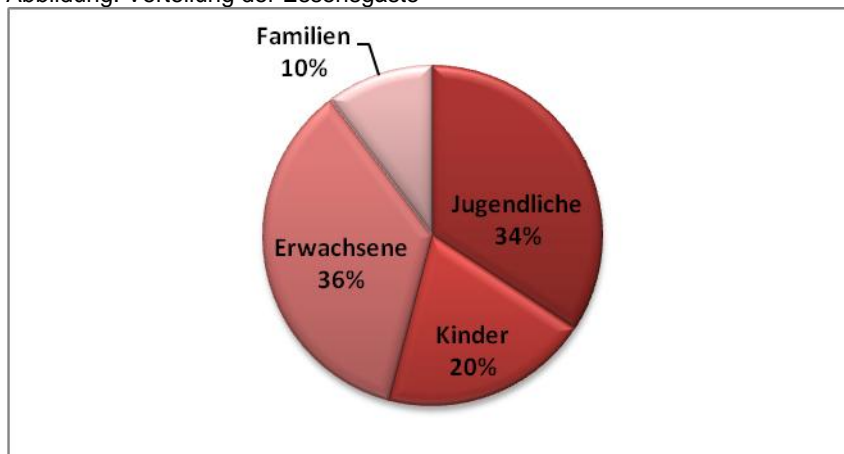
### Projektlaufzeit und Zyklen

- ◆ April 2008 - Dezember 2012 (45 Monate)
- ◆ Insgesamt wurden in 7 Zyklen 74 Settings begleitet

### Reichweite

- ◆ Insgesamt konnten 459 KüchenmitarbeiterInnen und 12.606 Essensgäste erreicht werden.
- ◆ In den 74 Settings wurden Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Familien verpflegt. Die meisten Settings verpflegen mehrere Altersgruppen. Die größte Teilgruppe bilden die Erwachsene, die von 52 Einrichtungen verpflegt werden. 50 der insgesamt 74 Settings verpflegen Jugendliche, die Zielgruppe Kinder wurde von 29 und die Zielgruppe Familie von 15 Einrichtungen verpflegt.

Abbildung: Verteilung der Essensgäste





#### Anzahl an Interventionen im Projekt

- ◆ In Summe wurden in Gemeinsam Essen 578 Interventionen gesetzt.
- ◆ Die Prozessbegleitung mit 469 Terminen umfasste Erstinformationen, Diagnose-Workshops, Zielvereinbarungen und Rückmeldungen an die Projektgruppen.
- ◆ Zusätzlich wurden 109 Kochworkshops und Exkursionen mit KüchenmitarbeiterInnen und KundInnen umgesetzt.

#### Veränderungen durch das Projekt

Insgesamt wurden 909 Ziele formuliert, davon entfielen 71 % auf ernährungsphysiologische, 18 % auf soziale und 11 % auf ökologische Zielbereiche.

Von den 648 ernährungsphysiologischen Zielen wurden 562 (87 %) umgesetzt, am häufigsten in den Kategorien „ernährungsphysiologische Ausgewogenheit“ und „Teilnahme an Kochkursen/Vernetzung“. Von 95 ökologischen Zielen wurden 74 umgesetzt. Von 166 sozialen Zielen wurden 139 umgesetzt.

Die Auswertung der Ergebnisse von Gemeinsam Essen erfolgt hier küchen- und zyklusübergreifend. Dazu wurden Einrichtungen, deren Küchen sich ähnlich sind, zu Clustern zusammengefasst. Für die Bildung der Cluster waren vor allem die gepflegten Zielgruppen sowie die Rahmenbedingungen (Voll-/Teilverpflegung; Küchengröße) ausschlaggebend.

#### Cluster 1: Verpflegungseinrichtungen für Kinder

- ◆ 6 Einrichtungen, die Kinder im Alter von drei bis zehn Jahren verpflegen.
- ◆ Von 65 Zielen wurden 49 umgesetzt.

##### *Ernährungsphysiologisch:*

- ◆ Der Gemüseanteil konnte um 5 % gesteigert werden
- ◆ Der Vollkornanteil konnte um 4 % gesteigert werden

##### *Ökologisch:*

- ◆ 7 ökologische Ziele, die zu 100 % umgesetzt wurden. Am häufigsten erfolgten Zielsetzungen in der Kategorie Bioprodukte, wie z.B. das Bereitstellen von Biomarmelade, -vollkornbrot oder -joghurt oder der Umstieg von konventionellen Produkten auf Bioprodukte.

##### *Sozial:*

- ◆ 16 Ziele, von denen 88 % umgesetzt werden konnten. Am häufigsten wurden Ziele im Bereich Bewusstseinsbildung bei KundInnen gesetzt, wobei es sich hier überwiegend um Workshops (z.B. Kinderkochkurse) und Vorträge (z.B. Elterninformationen im Rahmen eines Elternsprechtags) handelte.



Gemeinsam  
Essen



### Cluster 2: Verpflegungseinrichtungen für Jugendliche

- ◆ 19 Einrichtungen, die SchülerInnen zwischen zehn und 19 Jahren verpflegen.
- ◆ Von 192 wurden 173 Ziele umgesetzt.

#### *Ernährungsphysiologisch:*

- ◆ Mit einer Steigerung von 10 % ist es gut gelungen, Vollkorn in den Speiseplan einzubauen.
- ◆ Der Gemüseanteil konnte um 3 % gesteigert werden
- ◆ Der Anteil an saisonalen Produkten und Gerichten konnte um 15 % gesteigert werden.

#### *Ökologisch:*

- ◆ 10 ökologische Ziele, von denen 70 % umgesetzt werden konnten. Am häufigsten wurden Ziele im Bereich Mülltrennung definiert.

#### *Sozial:*

- ◆ 51 Ziele, von denen 94 % umgesetzt werden konnten. Mit 30 Zielsetzungen am häufigsten definiert wurden Ziele im Bereich Bewusstseinsbildung bei KundInnen, gefolgt von der Aktivierung zur Mitarbeit und Kommunikation mit KundInnen.

### Cluster 3: Jugend am Werk

- ◆ 12 Einrichtungen von Jugend am Werk, die überwiegend Jugendliche mit geistigen und/oder körperlichen Beeinträchtigungen zwischen 15 und 25 Jahren verpflegen.
- ◆ Von 168 Zielen wurden 143 umgesetzt.

#### *Ernährungsphysiologisch:*

- ◆ Der Gemüseanteil hat sich um 3 % erhöht
- ◆ Der Vollkornanteil konnte um 4 % erhöht werden
- ◆ Darüber hinaus ist es mit einer Steigerung von 17 % gut gelungen, saisonale Produkte und Gerichte einzuführen.

#### *Ökologisch:*

- ◆ 23 Ziele festgelegt, davon konnten 78 % umgesetzt werden. Mit 9 Zielsetzungen wurde Mülltrennung am häufigsten als Ziel festgelegt, gefolgt von Regionalität, wie z.B. Steigerung eines regionalen Einkaufs, Selbstanbau von Gemüse, Verwendung von Kräutern und Pilzen.

#### *Sozial:*

- ◆ 34 soziale Ziele, die zu 82 % realisiert werden konnten. Am häufigsten wurden Ziele im Bereich Aktivierung zur Mitarbeit festgelegt, gefolgt von Zielsetzungen zu Bewusstseinsbildung bei KundInnen und Atmosphäre im Speisesaal.

### Cluster 4: Jugend- und Familiengästehäuser (JUFA)

- ◆ 24 Settings, alle Altersgruppen (besondere Herausforderung für die Küchen)
- ◆ Von 366 Zielen wurden 312 umgesetzt.

#### *Ernährungsphysiologisch:*



Gemeinsam  
Essen



- ◆ Mit 16 % ist es besonders gut gelungen, den Anteil an Vollkorn zu steigern.
- ◆ Gemüse konnte hier nur um 1 % gesteigert werden.
- ◆ Der Anteil an Hülsenfrüchten konnte um 5 % erhöht werden.

*Ökologisch:*

- ◆ 40 Ziele, wovon 75 % umgesetzt werden konnten. Am häufigsten wurden die Kategorien Regionalität und Mülltrennung adressiert. Diese Ziele umfassten z.B. den vermehrten Einkauf von regionalen Produkten (Brot, Gemüse, Kernöl, Käse, Butter, Milch, Honig, Fleisch, Eier, Käferbohnen), das Anlegen von eigenen Kräutergärten und den vermehrten Einsatz von eigenen Kräutern in der Küche.

*Sozial:*

- ◆ 40 Ziele gesetzt, von denen 78 % umgesetzt werden konnten. Die Kategorien „Aktivierung zur Mitarbeit“ und „Tischgestaltung/Speisenpräsentation“ wurden am häufigsten adressiert.

#### Cluster 5: Betriebskantinen

- ◆ 7 Einrichtungen, die überwiegend berufstätige Erwachsene verpflegen.
- ◆ Von 54 Zielen wurden 47 umgesetzt.

*Ernährungsphysiologisch:*

- ◆ Der Gemüseanteil konnte um 5 % gesteigert werden.
- ◆ Der Anteil an Hülsenfrüchten konnte um 7 % gesteigert werden.
- ◆ Darüber hinaus ist es mit 7 % gut gelungen, den Anteil an saisonalen Produkten und Gerichten zu erhöhen.

*Ökologisch:*

- ◆ 9 Ziele formuliert, wovon im Projektverlauf alle umgesetzt werden konnten. Am häufigsten wurden Ziele in der Kategorie Regionalität gesetzt.

*Sozial:*

- ◆ 17 Ziele definiert, wovon 71 % auch umgesetzt werden konnten. Am häufigsten wurde die Kategorie „Atmosphäre im Speisesaal“ adressiert, gefolgt von „Kommunikation mit KundInnen“ sowie „Bewusstseinsbildung bei KundInnen“.

#### Cluster 6: Verpflegungseinrichtungen für Kranke, Pflegebedürftige und SeniorInnen

- ◆ 6 Settings einbezogen: 5 Krankenhäuser (ein Krankenhaus vorzeitig ausgestiegen) und 1 Pflegeheim
- ◆ Von 64 Zielen wurden 51 umgesetzt.

*Ernährungsphysiologisch:*

- ◆ Der Anteil an süßen Mehlspeisen konnte um 4 % gesenkt werden.
- ◆ Der Anteil an saisonalen Produkten und Gerichten konnte um 4 % gesteigert werden.

*Ökologisch:*



Gemeinsam  
Essen



- ◆ 6 Ziele gesetzt, wovon 50 % umgesetzt werden konnten. Am häufigsten wurden Ziele in der Kategorie Regionalität, wie z.B. der vermehrte Einkauf von Produkten (Fleisch) aus der Region, gesetzt.

Sozial:

- ◆ 8 Ziele gesetzt, wovon 75 % umgesetzt werden konnten. Am häufigsten wurde die Kategorie „Bewusstseinsbildung bei KundInnen“ adressiert

#### Veränderungen kurz zusammengefasst:

##### Ernährungsphysiologisch

- ◆ Der Gemüseanteil konnte gesteigert werden.
- ◆ Der Vollkornanteil konnte gesteigert werden.
- ◆ Der Anteil an saisonalen Produkten und Gerichten konnte gesteigert werden.
- ◆ Der Anteil an Hülsenfrüchten konnte erhöht werden.
- ◆ Der Anteil an süßen Mehlspeisen konnte gesenkt werden.

##### Ökologisch

- ◆ Steigerung von Bioprodukten, wie z.B. das Bereitstellen von Biomarmelade, -vollkornbrot oder -joghurt oder der Umstieg von konventionellen Produkten auf Bioprodukte.
- ◆ Umsetzung von Zielen im Bereich Mülltrennung.
- ◆ Steigerung der Regionalität, wie z.B. Steigerung eines regionalen Einkaufs bei Brot, Gemüse, Kernöl, Käse, Butter, Milch, Honig, Fleisch, Eier, Käferbohnen, Selbstanbau von Gemüse, Anlegen von eigenen Kräutergärten und vermehrter Einsatz von eigenen Kräutern in der Küche

##### Sozial

- ◆ Steigerung der Bewusstseinsbildung bei KundInnen, zum Beispiel durch Workshops (Kinderkochkurse, ...) und Vorträge (Elterninformationen im Rahmen eines Elternsprechtags, ...).
- ◆ Aktivierung zur Mitarbeit.
- ◆ Veränderung in der Kommunikation zwischen Küche und KundInnen.
- ◆ Veränderung von Tischgestaltung/Speisenpräsentation und der Atmosphäre im Speisesaal.