



Kostenfaktor Essen und Trinken -

Ist Gesundes teurer?

Die Adaption bzw. Umstellung des Angebotes in der Gemeinschaftsverpflegung auf ein Angebot, das ernährungsphysiologische und am besten auch ökologische und soziale Aspekte berücksichtigt, ist aus vielen Gründen erstrebenswert. So wird mit einem vermehrten Angebot an Gemüse, Obst und Vollkornprodukten die Gesundheit und das Wohlbefinden der Gäste unterstützt und der Einkauf von regionalen & saisonalen Lebensmitteln schont das Klima und erhält Arbeitsplätze in der Region.

Oftmals wird einer Umstellung bzw. Adaption jedoch mit Skepsis begegnet, da Mehrkosten für das Unternehmen befürchtet werden. Dass dies jedoch bei einer gut geplanten Umstellung bzw. Adaption nicht der Fall sein muss, zeigen die gesammelten Daten in diesem Dokument.

Haben auch Sie diesbezügliche Studien oder persönliche Erfahrungen, die Sie uns zur Verfügung stellen möchten, dann schicken Sie uns bitte ein E-Mail unter www.gemeinsam-genieessen.at → Kontakt/Mitmachen. Wir freuen uns über Ihre Unterstützung!

Hinweis:

Für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen finden sich umfangreiche Informationen auf der Website www.gemeinsam-genieessen.at → Gemeinsam essen, die sie bei ihrem gesundheitsförderlichen Angebot unterstützen sollen. So findet sich beispielsweise auch die Publikation „Tipps und Tricks für gesundes Essen mit Genuss in der Gemeinschaftsverpflegung“ auf der Website, die viele gute Informationen – auch hinsichtlich Kosten(ersparnis) – liefert.



anders essen in steirischen Lehrlingshäusern (2005-2009)

In der Steiermark gibt es 15 Lehrlingshäuser. Das Speisenangebot umfasst ein Frühstücksbüffet, ein Mittagessen, welches aus zwei Menüs und einem Salatbüffet besteht und einem Abendessen. Teilweise wird noch zusätzlich eine Nachtjause angeboten. Pro Tag stehen durchschnittlich € 2,80 pro Lehrling für den Wareneinsatz der Speisen zur Verfügung.

Beim Projekt *anders essen* wurde eine Erhöhung der Qualität des Speisenangebotes in Berufsschulinternaten unter ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Aspekten bei gleichzeitiger Erhaltung bzw. Erhöhung der KundInnen-Zufriedenheit bei Kostenneutralität angestrebt. Im Zuge der Projektimplementierung wurden vom Geschäftsführer der Lehrlingshäuserbetriebsges. m. b. H. die Kosten für den Wareneinsatz der Lebensmittel in den Häusern kontinuierlich überwacht, um die Kostenneutralität des Wareneinsatzes zu gewährleisten. Trotz des generellen Anstiegs der Lebensmittelpreise im Jahr 2008, stiegen die aufgewendeten Kosten in den Lehrlingshäusern nicht an. Dies konnte vor allem durch den Einkauf regionaler und saisonaler Lebensmittel und den vermehrten Verzicht von Fertigprodukten erreicht werden. Das Ziel der Kostenneutralität konnte also erreicht werden.

Endbericht unter: www.styriavitalis.at/cms/download/anders_essen_endbericht.pdf

Gemeinsam Essen (2008-2012)

Aufgrund des Erfolges von *anders essen* wurde Styria vitalis vom Gesundheitsfonds Steiermark beauftragt, das Konzept von *anders essen* auch auf andere Einrichtungen anzuwenden. So wurde das Projekt „Gemeinsam Essen“ durchgeführt. Wiederum wurde das Ziel des Projektes, das Angebot in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen hinsichtlich der ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Aspekte bei zumindest gleichbleibender KundInnenzufriedenheit zu verbessern, erreicht. Die Kostenneutralität konnte aufgrund der Heterogenität der Einrichtungen jedoch nicht exakt beobachtet werden, deshalb wurden im Zuge der internen Evaluation 10 ausgewählte Einrichtungen nach der Veränderung ihres Wareneinsatzes durch das Projekt Gemeinsam Essen befragt. Die Ergebnisse:

- ◆ Bei drei der befragten Einrichtungen ist der Wareneinsatz – im Vergleich zum Wareneinsatz zu Projektbeginn – gleich geblieben.
- ◆ Bei fünf Einrichtungen ist der Wareneinsatz gestiegen. Meist wurde betont, dass die Steigerung unabhängig vom Projekt erfolgte. Als Gründe für die Verteuerung wurden Inflation, Lebensmittelverteuerungen und verbesserte Aufzeichnungen (Kostenwahrheit wird nun besser dargestellt) genannt. Bei einer Einrichtung kam es aufgrund von einem verstärkten Einsatz von Bioprodukten zu einer Steigerung des Wareneinsatzes.
- ◆ Bei zwei befragten Einrichtungen ist der Wareneinsatz durch das Projekt gesunken. Als ein Grund wurde hier der verminderte Einsatz von Fertigprodukten genannt.

Mehr zum Projekt Gemeinsam Essen können Sie hier erfahren: <http://www.gemeinsam-geniesSEN.at/Seiten/Modellprojekt.aspx?NavTermId=243869a2-aaf0-73b6-c326-70edcd8ed088>

Weiters findet sich im Jahresbericht 2012 des Gesundheitsfonds Steiermark ein Report zum Projekt Gemeinsam essen: <http://www.gesundheitsfonds-steiermark.at/Documents/Jahresbericht-1/Jahresbericht%202012.pdf>

BIOFAIR II –

IST-Standserhebung und Potentialanalyse in Großküchen der Stadt Wien (2005)

Bei der Studie stand der Kostenvergleich von konventionell hergestellten Fertigprodukten mit Zutaten aus konventionellem Anbau mit selbst gefertigten Frischprodukten mit Zutaten aus biologischem Anbau im Mittelpunkt. Die anteiligen Betriebs-, Personal- und Lebensmittelkosten, die bei der Zubereitung der Speisen mit frischen BIO-Lebensmitteln anfielen wurden bewertet und mit Einkaufskosten der Fertigprodukte gegenübergestellt. Es zeigte sich, dass der Ersatz von Fertigprodukten durch frische BIO-Lebensmittel durchaus lohnt. So führten frisch gemachte BIO-Topfenknödel im Vergleich zum konventionellen Fertigprodukt zu einer Ersparnis von 63%. Aus den Studiendaten wurde gefolgert, dass eine Erhöhung des BIO-Anteils von bis zu 37% im Großküchenbereich möglich ist, ohne das Lebensmittelbudget insgesamt zu belasten.

Endbericht unter: www.rma.at/sites/new.rma.at/files/BIOFAIR%20II%20Endbericht.pdf

Unser Schulbuffet (2012-2014)

Im Rahmen der Initiative „Unser Schulbuffet“ werden Buffetbetrieben umfassende Beratung und Unterstützung bei der Gestaltung eines gesundheitsförderlichen Speisen- und Getränkeangebots angeboten. Ziel der Initiative „Unser Schulbuffet“ ist es, das Verpflegungsangebot im Setting Schule zu verbessern, die Leitlinie „Schulbuffet“ umzusetzen sowie die Akzeptanz und Nutzung des optimierten Verpflegungsangebots zu fördern. Damit sollen, trotz Veränderungsprozess, die KundInnenzufriedenheit und die Wirtschaftlichkeit erhalten bleiben. Der Erhalt der Wirtschaftlichkeit ist somit ein wesentlicher Faktor beim Projekt. Dies wurde auch bei der Evaluierung berücksichtigt (bundesweit nahmen im Evaluierungszeitraum 273 Buffetbetriebe an der Initiative „Unser Schulbuffet“ teil). Die Evaluierung zeigte, dass nachteilige Auswirkungen auf die Wirtschaftlichkeit der Betriebe durch die Optimierung des Warenangebots von den BuffetbetreiberInnen kaum wahrgenommen wurden. Die Beobachtungen vor Ort haben gezeigt, dass großteils Verschiebungen innerhalb des Sortiments stattgefunden haben; wurde bei den Süßigkeiten weniger eingenommen, nahm beispielsweise der Umsatz bei Obst, Studentenfutter, selbstgemachten Mehlspeisen, Müsli, frisch gepressten Säften, Smoothies etc. zu. BuffetbetreiberInnen wie auch Stakeholder glauben, dass ein Schulbuffet, das den Empfehlungen der Leitlinie „Schulbuffet“ entspricht vom wirtschaftlichen Standpunkt aus gesehen langfristig umsetzbar sei.

Evaluierungsbericht unter: unerschulbuffet.at/wp-content/uploads/2014/07/Evaluierung-Initiative-Unser-Schulbuffet-Gesamtbericht.pdf

Lebensmittelkosten bei verschiedenen Ernährungsweisen (2007)

Auch für den privaten Bereich gibt es Studien zu den Lebensmittelkosten. Eine deutsche Studie ging der häufig geäußerten Vermutung nach, dass eine Ernährung, die den präventiven Ernährungsempfehlungen entspricht (also einer Ernährung mit reichlich frischem Obst und Gemüse, gering verarbeiteten Lebensmitteln, Vollkornprodukten und – wenn überhaupt – geringen Mengen an Fleisch/Fleischprodukten) teurer sein muss als die üblicherweise praktizierte Ernährung. Dies wurde zumindest für Deutschland nicht bestätigt. Der Vergleich der verbrauchten und mit Preisen bewerteten Lebensmittelmenge von Vollwertköstlerinnen und Mischköstlerinnen mittleren Alters ergab, dass die Vollwert-Ernährung um 12,3 % geringere Lebensmittelkosten verursacht als Mischkost.

Studie unter: www.ernaehrungs-umschau.de/media/pdf/pdf_2008/03_08/EU03_139_148.qxd.pdf

Literaturtipps für den Privathaushalt:

- ♦ Wie schaffe ich es, preisbewusst einzukaufen und gesund zu essen? Sind XXL-Packungen wirklich so günstig? Warum kaufe ich immer mehr ein als ich brauche? Die AK-Broschüre "Ausgewogen essen auch mit wenig Geld" deckt die tägliche Verführung im Supermarkt auf und liefert Tricks für den Einkauf und die Essenszubereitung.

Im Internet unter:

http://media.arbeiterkammer.at/noe/pdfs/broschueren/Ausgewogen_Essen_2014_web.pdf

- ♦ Gesund essen und Geld sparen. Richtige Ernährung muss nicht teuer sein
Der Beitrag aus Medizin populär zeigt: Wer sich an die Ernährungsempfehlungen hält, kann sogar Geld sparen.

Im Internet unter: www.medizinpopulaer.at/archiv/seele-sein/details/article/gesund-essen-und-geld-sparen.html