

## **Projektbeschreibung „Gemeinsam Essen“ (2012-2012)**

Das Modellprojekt „Gemeinsam essen“ will die vorhandenen Angebote in Hinblick auf ernährungsphysiologische, ökosoziale und soziale Aspekte optimieren.

### **Hintergrund**

Laut Österreichischem Lebensmittelbericht nehmen an Werktagen täglich 1,8 Millionen ÖsterreicherInnen die verschiedenen Angebote von Gemeinschaftsverpflegung Anspruch. In der Steiermark gibt es insgesamt 518 Küchen für Gemeinschaftsverpflegung (123 private Betriebsküchen, 31 Betriebe für Catering und 364 Betriebe mit öffentlich-institutionelle Betriebsküchen, das sind Küchen für die MitarbeiterInnen in den Behörden, der Verwaltung, den Justizanstalten, Krankenhäusern, Kuranstalten, Rehab-Zentren, Senioren-, Pensionisten- und Pflegeheimen, Kindergärten, Schulen, Jugendheimen, Internate, Mensen und Bundesheer-Kasernen).

Waren früher in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen vor allem körperlich hart arbeitende Männer zu versorgen, so sind es heute Personen, die ihre Tätigkeiten hauptsächlich sitzend und unter weniger körperlicher Anstrengung ausüben. Zudem wächst das Spannungsfeld zwischen Kostendruck und Erwartungshaltung der Gäste:

Das Angebot sollte eine hohe Qualität und Frische aufweisen, appetitlich aussehen und gut schmecken und zusätzlich zu einem günstigen Preis erhältlich sein. Dazu kommt, dass an die Küchen entsprechende Anforderungen hinsichtlich Hygiene gestellt werden.

### **Projektziele**

Das Modellprojekt „Gemeinsam essen“ will die vorhandenen Angebote in Hinblick auf ernährungsphysiologische, ökosoziale und soziale Aspekte optimieren. Denn das Bedürfnis gesund und ausgewogen zu essen ist vorhanden, allerdings nicht immer leicht in den Alltag zu integrieren. Oft ist das Speisenangebot in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zu fett, enthält zu viel Zucker oder der Salzgehalt ist viel zu hoch. Auch ökologische Aspekte wie Regionalität, saisonale und biologische Produkte werden kaum mit einbezogen und einer angenehmen Atmosphäre in den Essensräumen wird selten Bedeutung beigemessen.

Durch „Gemeinsam essen“ sollen Gemeinschaftsverpflegungen zukünftig gesünderes Essen anbieten - also mehr Obst, Gemüse und Vollkornprodukte, dafür weniger fettreiche Speisen und auch auf ein gesünderes Angebot an Getränken wird geachtet. Ein weiteres Ziel des Projektes ist es, beim Einkauf möglichst auf biologische, regionale und saisonale Lebensmittel zurück zu greifen. Essen hat auch immer eine soziale Komponente und auch dieser Aspekt wird im Rahmen von „Gemeinsam essen“ beachtet und eine höhere soziale Qualität angestrebt.

Das kann die Gestaltung der Speisesäle genauso betreffen wie die Arbeitsabläufe in der Küche selbst. Denn letztendlich schmeckt Essen meist nur dann, wenn auch das Küchenpersonal gute Arbeitsbedingungen vorfindet und gerne kocht. Dass dabei die Zufriedenheit der KundInnen zumindest gleich bleiben muss und die Kosten für den Wareneinsatz nicht steigen dürfen ist selbstverständlich.

## **Projekthinhalte**

Ein Projektzyklus dauert insgesamt eineinhalb Jahre und gliedert sich in vier Arbeitsschritte: Diagnose und Zielformulierung, Planung der Maßnahmen und Arbeitsschritte, Durchführung von Interventionen und Zielkontrolle und Reflexion. In dieser letzten Phase wird also das Speisenangebot zu Projektbeginn und – ende verglichen, es werden die Veränderungen erhoben und kontrolliert, ob die zu Beginn gesetzten Ziele tatsächlich auch erreicht werden.

Die Ergebnisse, die in den eineinhalb Jahren Projektlaufzeit erzielt wurden, und die Veränderungen und Verbesserungen, die in dieser Zeit umgesetzt wurden, werden in einer Abschlussveranstaltung präsentiert. „Gemeinsam essen“ wird von Styria vitalis im Auftrag des Steirischen Gesundheitsfonds durchgeführt, das Angebot ist für die teilnehmenden Betriebe kostenlos, allerdings müssen die notwendigen zeitlichen und personellen Ressourcen zur Verfügung gestellt werden.

Für die Umsetzung sind zwei Projektgruppen relevant: Die primäre Arbeitsgruppe ist die sogenannte „Projektgruppe Küche“ und sie besteht aus dem gesamten Küchenpersonal. Die Projektgruppe „Stakeholder“ setzt sich beispielsweise aus Betriebsrat, den jeweiligen Leitern des Settings (also z.B. PflegeheimleiterInnen oder SchuldirektorInnen), der Geschäftsführung sowie KundInnenvertreterInnen zusammen und soll das Gesamtprojekt begleiten und die Verankerung im jeweiligen Setting unterstützen.

## **Projektphasen**

Das Modellprojekt gliedert sich in die vier Projektphasen Diagnose, Implementierung, Nachbereitung und Abschluss.

### **1. Diagnosephase:**

Zu Beginn des Projekts, während der Diagnosephase, wird der Ist-Zustand der Projektgruppe Küche und der Projektgruppe Stakeholder auf vier Ebenen erfasst:

- Menü-Komponentenanalyse I des Speiseplans unterteilt in Sommer- und Winterspeisepläne

- Erstellung einer Ist-Analyse mit dem Küchenpersonal (Moderierter Workshop)

- Erstellung einer Ist-Analyse mit den Stakeholdern im Setting (Moderierter Workshop)

- Befragung KundInnen-Zufriedenheit

Nach erfolgter Rückmeldung der Ergebnisse aus der Diagnosephase an beide Projektgruppen erfolgt die Erarbeitung von spezifischen, messbaren und erreichbaren Zielsetzungen in beiden Gruppen und die Einigung auf Prioritäten für das Projektjahr.

### **2. Implementierungsphase:**

Während der Implementierungsphase werden Küche und Stakeholder unterstützt, angestrebte Zielsetzungen durch Veränderungsprozesse und Maßnahmen mit Hilfe einer kontinuierlichen Prozessbegleitung zu erreichen. Maßnahmen können z.B. Schulungen des Küchenpersonals, Durchführung von Workshops mit KundInnen, Recherche von alternativen Einkaufsmöglichkeiten, Umgestaltung des Speisesaals oder Veränderungen logistischer Abläufe sein.

### **3. Nachbereitungsphase:**

In der Nachbereitungsphase erfolgt zusammen mit den Projektgruppen Küche und Stakeholder

eine Evaluation der Zielsetzungen und Aufbereitung der Erfahrungen aus dem Projektjahr. Gleichzeitig werden der erste Teil der Menükomponentenanalyse II und eine Befragung der KundInnenzufriedenheit durchgeführt. Der zweite Teil der Menükomponentenanalyse II erfolgt saisonal ein halbes Jahr versetzt.

#### **4. Abschluss:**

In einer Abschlussveranstaltung werden die Ergebnisse aus den Menükomponentenanalysen und der Erhebung der KundInnen-Zufriedenheit an die Projektgruppen rückgemeldet.

**Einrichtungen, die sich am Projekt beteiligen finden Sie hier: [Settings.pdf](#)**

Direkter Link zu Einrichtungen:

- ◆ [HBLA für Forstwirtschaft Bruck/Mur](#)
- ◆ [Jugend- und Familiengästehaus Pöllau](#)
- ◆ [Jugend- und Familiengästehaus Graz](#)
- ◆ [Landwehrkaserne St. Michael](#)
- ◆ [Pädagogische Hochschule Steiermark](#)
- ◆ [HSRS Heiligenkreuz am Waasen](#)
- ◆ [Jugend- und Familiengästehaus Bad Aussee](#)
- ◆ [TU Graz – Cafe Galileo](#)
- ◆ [Jugendsporthaus Schladming](#)
- ◆ [Jugendhaus Graz- Schießstattgasse](#)
- ◆ [Bischöfliches Seminar/Graz](#)
- ◆ [Land- und forstwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen](#)
- ◆ [Diakonissen Krankenhaus Schladming](#)
- ◆ [www.magna.com](#)
- ◆ [Marienkrankenhaus Voralpe](#)
- ◆ [Krankenhaus Barmherzige Brüder Graz-Eggenberg](#)
- ◆ [Krankenhaus Barmherzige Brüder Graz](#)
- ◆ [Krankenhaus der Elisabethinen](#)
- ◆ [Barmherzige Brüder Kainbach](#)
- ◆ [Finanzamt Graz Stadt](#)
- ◆ [Landesbediensteten-Betriebskantine \(LUV\)](#)
- ◆ [Kantine der ÖBB-Postbus GmbH](#)
- ◆ [Tourismusschulen Bad Gleichenberg](#)
- ◆ [Jugendhaus Arnfels](#)
- ◆ [Jugendhaus Bad Aussee](#)
- ◆ [Jugendsporthaus Eisenerz](#)
- ◆ [Jugendhaus Plüddemanngasse – Graz](#)
- ◆ [Jugend- und Familiengästehäuser Steiermark](#)
- ◆ [Jugend am Werk Steiermark](#)