

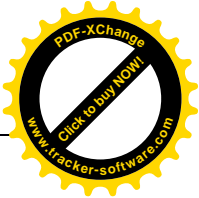
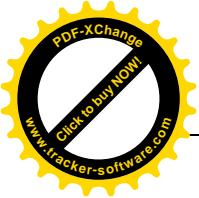


# Endbericht zur Verbreitung der Projekterfahrungen und Ergebnisse

Der Endbericht ist als kurzes zusammenfassendes Projektprodukt für den Transfer der Lernerfahrungen zu sehen. Er dient dem FGÖ einerseits zur abschließenden Bewertung des Projekts. Vor allem aber richtet sich der Bericht **an Umsetzer/innen zukünftiger Projekte** und dient dazu, Projekterfahrungen und bewährte Aktivitäten und Methoden weiter zu verbreiten. Da in Fehlern zumeist das höchste Lernpotenzial steckt, ist es wichtig auch Dinge zu beschreiben, die sich nicht bewährt haben und Änderungen zwischen ursprünglichen Plänen und der realen Umsetzung nachvollziehbar zu machen.

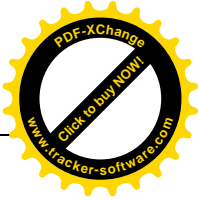
Der Endbericht ist – nach Freigabe durch Fördernehmer/in und FGÖ – zur Veröffentlichung bestimmt und kann über die Website des FGÖ von allen interessierten Personen abgerufen werden.

Projektnummer	2782
Projekttitle	Mimi isst- Mittagsverpflegung im Kindergarten und Schule als politikfeldübergreifende Strategie
Projektträger/in	Styria vitalis
Projektlaufzeit, Projektdauer in Monaten	01.09.2016-31.12.2018 28 Monate
Schwerpunktzielgruppe/n	Erhalter, Einrichtungen und Verpflegungsanbieter
Erreichte Zielgruppengröße	2006
Zentrale Kooperationspartner/innen	Gemeinde Übelbach, Gemeinde Wundschuh, GiP (Gemeinnützige Projekt GmbH)
Autoren/Autorinnen	Karin Sindler, Silvia Marchl
Emailadresse/n Ansprechpartner/innen	<a href="mailto:karin.sindler@styriavitalis.at">karin.sindler@styriavitalis.at</a>
Weblink/Homepage	<a href="https://styriavitalis.at/entwicklung-innovation/mimi-isst/">https://styriavitalis.at/entwicklung-innovation/mimi-isst/</a>
Datum	30.01.2019



## Inhalt

1. Kurzzusammenfassung .....	3
1.1. Projektbeschreibung .....	3
2. Projektkonzept .....	3
2.1. Vorüberlegungen .....	3
2.2. Gesundheitsdeterminanten .....	4
2.3. Settings und Ausgangslage .....	4
2.4. Zielgruppen.....	4
2.5. Ziele des Projekts.....	5
3. Projektdurchführung .....	6
3.1. Vorbereitungsphase .....	6
3.2. Diagnosephase.....	6
3.3. Umsetzungsphase I und II.....	6
3.3.1. Übelbach .....	6
3.3.2. Wundschuh.....	7
3.3.3. GiP.....	7
3.4. Abschlussphase .....	8
3.5. Abschlussreflexion in Übelbach .....	8
3.6. Abschlussreflexion in Wundschuh.....	8
3.7. Abschlussreflexion bei der GiP.....	9
3.8. Entwicklung des Handbuchs.....	9
3.9. Entwicklung Capacity Building Tool (CBT) .....	9
3.10. Projektgremien/-strukturen und Rollenverteilung.....	10
3.11. Vernetzung und Kooperationen.....	11
3.12. Veränderungen/Anpassungen des Projektkonzeptes, der Projektstruktur und des Projektablaufes inkl. Begründung .....	11
4. Evaluationskonzept.....	12
5. Projekt- und Evaluationsergebnisse.....	15
6. Zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen.....	16
7. Anhang.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.



## 1. Kurzzusammenfassung

### 1.1. Projektbeschreibung

Ganztägige Betreuungsangebote für Kinder und Jugendliche werden immer stärker nachgefragt und weiter ausgebaut. Aus dieser Veränderung heraus ergibt sich u.a. der Bedarf, vermehrt in Kinderbildungs- und -betreuungsseinrichtungen sowie Schulen eine Mittagsverpflegung anzubieten. Ziel des vorliegenden Projekts war deshalb die Entwicklung und Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungskonzepts zusammen mit den Erhaltern und den Einrichtungen sowie mit regionalen Verpflegungsanbietern. Dabei wurden in der Diagnosephase die Bedürfnisse der Erhalter und der Einrichtungen erhoben und anschließend gemeinsam Adaptierungsmaßnahmen entwickelt. Gleichzeitig wurde mittels Recherche Information zu unterschiedlichen Verpflegungskonzepten erarbeitet. Diese inkludierten auch betriebswirtschaftliche Aspekte in der Anschaffung der Infrastruktur und der laufenden Kosten in der Umsetzung.

In der Umsetzungsphase wurden begleitende Maßnahmen gesetzt, um die Qualität im Bereich der Logistik und der Kommunikation zwischen dem Verpflegungsanbieter und der Einrichtung bzw. den Einrichtungen langfristig zu sichern und die ernährungsphysiologische Qualität zu adaptieren. Runde Tische, bedarfsgerechte Workshops und Fortbildungen, pädagogisches Kochen sowie andere bedarfsgerechte Maßnahmen wurden durchgeführt.

Abschließend wurde ein Handbuch zur Implementierung eines lokalen/regionalen Verpflegungskonzepts für Erhalter erstellt, um diese bei der Einführung bzw. Optimierung einer Mittagsverpflegung in Einrichtungen zu unterstützen. Ergänzend zum Handbuch wurden auch noch Arbeitshilfen entwickelt, die eine Beurteilung der Mittagsverpflegung aus Sicht des Erhalters (Bewertungsbogen für Erhalter) sowie aus Sicht der Einrichtungen bzw. des Verpflegungsanbieters (Checklisten für Einrichtungen und Verpflegungsanbieter) ermöglichen.

Das Projekt dauerte von September 2016 bis Dezember 2018 (28 Monate) und wurde in zwei steirischen Gemeinden und mit einem privaten Träger von Kinderbildungs- und -betreuungsseinrichtungen durchgeführt.

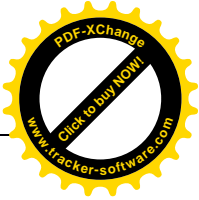
## 2. Projektkonzept

### 2.1. Vorüberlegungen

Aus vorangegangenen Projekten wie anders essen, Gemeinsam Essen, Schulbuffet OK oder Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung, die Styria vitalis in diesem Bereich durchführte, wissen wir, dass die Gemeinschaftsverpflegung ein brisantes Thema ist. Aufgrund der oben erwähnten politischen und gesellschaftlichen Entwicklungen werden nun Bildungs- und Betreuungseinrichtungen damit konfrontiert, eine adäquate Mittagsverpflegung für Kinder bzw. SchülerInnen anbieten zu müssen, häufig ohne Erfahrung im Bereich der Vergabe der Mittagsverpflegung.

Bis dato wurden in Österreich Projekte durchgeführt, um mit Verpflegungsanbietern oder Caterern das Angebot aus ernährungsphysiologischer und ökologischer Sicht zu verbessern. Es gab jedoch noch keine lokalen/regionalen Projekte, die auf eine systematische Abstimmung der unterschiedlichen Akteure im Verpflegungs-dreieck (Erhalter, Verpflegungsanbieter, Einrichtungen) fokussiert haben.

Die Suche nach vergleichbaren Projekten im deutschsprachigen Raum verlief nahezu erfolglos, da Projekte in diesem Bereich sich hauptsächlich mit Kinderernährung an sich oder der Optimierung von Speiseplänen beschäftigten. Eine Prozessoptimierung in Bezug auf Kommunikationsstrukturen und Nahtstellen war praktisch kaum Thema. Lediglich Arbeitshilfen zur Kita- und Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung wurden gefunden. Diese orientierten sich naturgemäß an deutschen Rahmenbedingungen und gesetzlichen Vorgaben.



Als Partner wurde die AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Fachbereich Integrative Risikobewertung, Daten und Statistik, Zentrum Ernährung & Prävention mit der externen Evaluation beauftragt.

## 2.2. Gesundheitsdeterminanten

Das Projekt „Mimi isst!“ setzte ganz im Sinne von Gesundheitsförderung auf mehreren Ebenen von Gesundheitsdeterminanten an. Erstens wurden Faktoren individueller Lebensweisen beeinflusst, weil das Projekt sich mit dem Thema Essen und Trinken beschäftigte. Zweitens fokussierte das Projekt auf soziale Faktoren, da das, was ein Mensch isst, ganz wesentlich von seiner sozialen Umwelt, wie der Familie, den Betreuungspersonen, den Peergroups beeinflusst wird. Drittens wurden schließlich Einflussfaktoren auf der Ebene der Lebens- und Arbeitsbedingungen angesprochen, so sind Kinderbildungs- und Betreuungseinrichtungen für Kinder ein Lebensraum, in dem sie mitunter einen Großteil ihres Tages verbringen und so großen Einfluss auf ihre gesundheitliche Entwicklung haben. Über dies hinaus sind Kinderbildungs- und Betreuungseinrichtungen auch Arbeitsplatz für viele Menschen. Das Angebot eines gesundheitsförderlichen Mittagessens wirkt verhältnispräventiv und ermöglicht es, dass die gesunde Wahl zur leichteren Wahl wird.

## 2.3. Settings und Ausgangslage

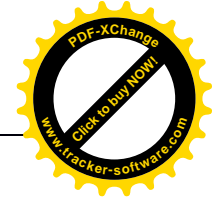
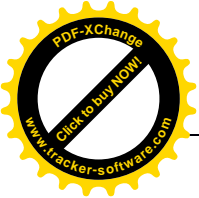
Übelbach als ein Setting im Projekt „Mimi isst!“, ist eine Marktgemeinde mit 2007 Einwohnern in der Steiermark nordwestlich von Graz im Bezirk Graz Umgebung. Übelbach verfügt über eine Kinderkrippe, einen zweigruppigen Kindergarten und eine Volksschule. Im Hort werden die Kinder der Volksschule und der NMS (in Deutschfeistritz) nach dem Schulunterricht betreut. Träger der Einrichtungen ist WIKI, eine gemeinnützige Sozialorganisation im Eigentum des Vereines Österreichisches Kinderrettungswerk, Landesverband Steiermark. Das Mittagessen wurde von einem regionalen Gasthaus geliefert, die Zufriedenheit mit dem Essen war nicht sehr hoch. Das Ziel in diesem Setting war, eine neue Mittagsverpflegung in Form einer Frischküche (Küche im Kindergarten) zu organisieren.

Wundschuh ist eine Gemeinde südlich von Graz mit 1539 Einwohnern und einem Kindergarten und einer Volksschule. Das Mittagessen der Kinder (insgesamt ca. 30 EsserInnen) wurden zu Beginn des Projektes von einem Tiefkühlkost-Lieferanten zur Verfügung gestellt. Der Gemeinde war eine frische und gesunde Küche ein Anliegen. Zu Beginn hatte die Gemeinde die Vision, eine eigene Küche zu installieren, in der für die betreuten Kinder frisch gekocht wird. Leider erwies sich diese Vision bald als zu kostenintensiv und insofern wurde im Rahmen des Projektes ein neuer Verpflegungsanbieter mit Warmverpflegung recherchiert und beauftragt und mit diesem folglich das Angebot ernährungsphysiologisch adaptiert.

Generationen in Partnerschaft (GiP), als dritter Projektpartner im Projekt, ist ein gemeinnütziges und überparteiliches Unternehmen, das Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen hauptsächlich in Graz führt. Derzeit werden 64 Einrichtungen in der Stadt Graz von diesem Träger betreut, insgesamt werden täglich ca. 1600 Mittagessen von einem Verpflegungsanbieter (nicht der Küche Graz) zur Verfügung gestellt. Die Zufriedenheit mit dem Verpflegungsanbieter ist unzureichend. Ziel des Projektes ist es die Qualität des Mittagessens sowie die Prozesse und Abläufe hinsichtlich der Mittagsverpflegung zu verbessern.

## 2.4. Zielgruppen

Zur primären Zielgruppe gehörten die Erhalter (Gemeinde, Pfarre, private Träger) von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie die Kinderkrippen, -gärten und Schulen selbst mit ihren Leitungen und dem Personal (KindergartenpädagogInnen, -betreuerInnen, LehrerInnen). Verpflegungsanbieter, die ein betriebswirtschaftlich sinnvolles und ernährungsphysiologisch

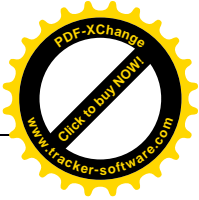


ausgewogenes Angebot zur Verfügung stellen und die Einrichtungen der Projektpartner beliefern, zählten ebenfalls zur primären Zielgruppe.

Zur sekundären oder indirekten Zielgruppe zählten alle NutznießerInnen einer verbesserten Mittagsverpflegung, wie z.B. Kinder, Jugendliche und Eltern.

### 2.5. Ziele des Projekts

Ziele	Maßnahmen	Indikator/en
Lokales Capacity Building für die partizipative Entwicklung und Umsetzung eines gesundheitsförderlichen, einrichtungsübergreifenden Verpflegungskonzepts* durch Erhalter von Kinderbildungs- und Kinderbetreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen mit diesen und potenziellen Verpflegern	<ul style="list-style-type: none"> <li>Systematische Erfassung des Bedarfs von Erhaltern und belieferten Einrichtungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bedarfsanalysen liegen vor</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Bedarf: Entwicklung von Ausschreibungs- und Vergabekriterien mit Erhaltern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Musterausschreibung mit Mustervergabekriterien liegen vor</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Bedarf: Unterstützung der Erhalter in der Akquise geeigneter Anbieter und in der Vergabe der Mittagsverpflegung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erhalter haben Auftrag für Mittagsverpflegung vergeben</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erarbeitung von Infomaterial zu Vor- und Nachteilen unterschiedlicher Verpflegungssysteme für Erhalter, Einrichtungen und Eltern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informationsmaterial liegt vor</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unterstützung potenzieller Verpfleger beim Angebot eines gesundheitsförderlichen und betriebswirtschaftlich sinnvollen Speisenangebots</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material zu gesundheitsförderlichem und betriebswirtschaftlich sinnvollem Speisenangebot liegt vor</li> <li>Gesundheitsförderliches Speisenangebot besteht</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schulung des Personals in der Küche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schulung mit Küchenpersonal ist umgesetzt</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schulung des Personals in den Einrichtungen zum Finalisieren der Speisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schulung mit zuständigem Personal ist umgesetzt</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Angebotes für BestellerInnen/KundInnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empfehlenswerte Gerichte bzw. optimale Menülinie sind gekennzeichnet</li> </ul>
Transferziel: Entwicklung eines Handbuchs zur Implementierung eines lokalen Verpflegungskonzepts durch Erhalter für die Erfüllung ihrer Aufgabe im Sinne von HiAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erarbeitung von Checklisten, welche die Implementierung eines Verpflegungskonzeptes unterstützen, z.B. mit Qualitätskriterien für die Vergabe der Mittagsverpflegung, mit betriebswirtschaftlichen Hinweisen für potenzielle Verpfleger</li> <li>Erarbeitung eines Capacity Building Tools für die Mittagsverpflegung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Handbuch inklusive Capacity Building Tool liegt vor</li> </ul>



### 3. Projektdurchführung

Das Projekt gliederte sich in eine Vorbereitungsphase, eine Diagnosephase, die Umsetzungsphasen I und II und die Abschlussphase.

#### 3.1. Vorbereitungsphase

Die Vorbereitungsphase (September 2016 bis Oktober 2017) inkludierte das Einsetzen des Projektteams, die Vergabe der Evaluation, die Bildung eines Fachbeirates (Mai 2017) und die schriftliche Information für die im Projekt beteiligten Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen. Zusätzlich dazu wurden Recherchetätigkeiten zu unterschiedlichen Verpflegungssystemen und derer betriebswirtschaftliche Umsetzbarkeit durchgeführt.

#### 3.2. Diagnosephase

Die Diagnosephase (September 2016 bis März 2017) beinhaltete Diagnosegespräche in den drei Partnereinrichtungen (GIP, Wundschuh und Übelbach), wobei jeweils ein Diagnosegespräch in der Einrichtung selbst und zusätzlich dazu auch noch ein einrichtungsübergreifendes Diagnosegespräch durchgeführt wurde. Das einrichtungsübergreifende Diagnosegespräch inkludierte alle in der Gemeinde bzw. in der Einrichtung für die Mittagsverpflegung zuständigen Personen (Einrichtung, Verpflegungsanbieter, Gemeindevertreter) um ein möglichst breites Bild zum Ist-Zustand in der Gemeinde zu bekommen. Dabei wurde ein vorläufiger Projektablauf und erste Aktivitäten und deren Umsetzung definiert.

Allen drei Projektpartnern wurde die Kooperationsvereinbarung zwischen Styria vitalis, dem Erhalter, den Einrichtungen und den Verpflegungsanbietern ausgehändigt und nachfolgend von allen unterzeichnet. Das Informationsblatt mit Informationen über das Projekt wurde den Einrichtungen und deren Kooperationspartnern ausgehändigt.

#### 3.3. Umsetzungsphase I und II

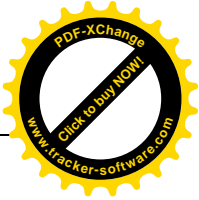
Um den Bericht übersichtlicher zu gestalten, werden im Endbericht die Umsetzungsphase I und II zusammengefasst.

##### 3.3.1. Übelbach

In Übelbach wurden zwei Planungsgespräche durchgeführt. Einerseits um die Kooperation mit der Essbaren Gemeinde und das neue Verpflegungskonzept zu besprechen, andererseits um die Neuanstellung der Köchin zu planen. Dies gelang im April 2017 ebenso wie die notwendigen Umbauarbeiten in der Kindergartenküche. Ein Vernetzungstermin mit einem anderen Kindergarten, der ebenfalls selber kocht, konnte zum Erfahrungsaustausch sowie zur Erlangung von praktischen Tipps vereinbart werden. Zusätzlich dazu wurden vier Module Kindergarteln in der Kinderkrippe, dem Kindergarten und dem Hort durchgeführt. Neben dem Samen säen, Pflanzen vorziehen und dem „Gärtnern“ vor Ort wurden die verschiedenen Themen von Geschichten untermalt und durch Experimente wie das Basteln von Saatkugeln oder die Erstellung von Seifen bzw. Ölen begleitet. Im letzten Modul wurden durch die Verwendung von verschiedenen Kräutern kulinarischen Schmankerln wie Aufstriche und Säfte gemeinsam mit den Kindern zubereitet und verkostet. Zusätzlich wurde für PädagogInnen und BetreuerInnen eine Fortbildungsreihe von Seiten des Vereins Wildniskultur angeboten. Bis Ende April 2017 waren Planungsgespräche hinsichtlich der Kücheneröffnung im Vordergrund.

Zur Einbeziehung der Eltern wurden zwei Elternabende inklusive einer kleinen Verkostung von zwei Speisen durchgeführt. Styria vitalis stand dabei für Fragen zur Mittagsverpflegung beratend zur Verfügung. Die Köchin wurde telefonisch hinsichtlich der Erstellung von Arbeits- und Zeitplänen laufend





beraten und zusätzlich dazu gab es eine teilnehmende Beobachtung um den Ablauf des Mittagessens zu optimieren. Dennoch blieb es für die Verpflegerin, als ungelernte Köchin schwierig, den Tagesablauf und den Einkauf gut zu planen. Ein einmalig durchgeführter Qualitätszirkel mit der Köchin und den Leiterinnen blieb leider ohne erfolgsversprechendem Ergebnis.

### 3.3.2. Wundschuh

Um den Ist-Stand der Mittagsverpflegung im Kindergarten und der Nachmittagsbetreuung in Wundschuh zu erheben, wurden teilnehmende Beobachtungen in den Einrichtungen vor Ort durchgeführt. Es wurde eine Menükomponentenanalyse des Speisenangebotes des Verpflegungsanbieters durchgeführt und den zuständigen Personen ein Feedback zu den teilnehmenden Beobachtungen sowie zum Speiseplancheck mitgeteilt. Auch Rezepte für Suppen und Dips sowie Variationen von Salaten wurden den zuständigen Personen bereitgestellt.

Aufgrund der Unzufriedenheit mit dem bisherigen Verpflegungsanbieter hinsichtlich Speisenangebot und Geschmack, wurde Styria vitalis gebeten, einen regionalen Verpflegungsanbieter zu recherchieren, welcher sich auf die Gemeinschaftsverpflegung und Versorgung von Kindern spezialisiert hat. Mit diesem wurden nicht nur Gespräche geführt, sondern auch die zubereiteten Speisen mehrmals verkostet und die Menüpläne einer Menükomponentenanalyse unterzogen. Bezogen auf die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung kann der Speiseplan dieses Verpflegungsanbieters als sehr ausgewogen und zudem kindgerecht bewertet werden. Verbesserungspotenzial gab es insbesondere bei der Verwendung von Vollkorn und Getreidealternativen sowie beim Einsatz von Hülsenfrüchten. Diese Anmerkungen wurden in kürzester Zeit in das Speisenangebot eingearbeitet.

Bei einem runden Tisch mit Vertretern aus der Gemeinde sowie aus den Einrichtungen wurde einem Testlauf mit dem potentiellen Verpflegungsanbieter im September 2017 zugestimmt. Wünschenswerte Maßnahmen für das kommende Kindergarten- bzw. Schuljahr wurden definiert und festgehalten.

Nach einem Testdurchlauf wurde der Verpflegungsanbieter mit der Verpflegung des Kindergartens und der Schule beauftragt. Der Kindergarten Wundschuh setzte pädagogische und künstlerische Maßnahmen um die Mittagsverpflegung zum Thema zu machen (z.B. Tischset gestalten, Gestaltung des Speiseraumes und die Gestaltung einer Magnettafel für eine Veranschaulichung des Mittagmenüs durch Symbole).

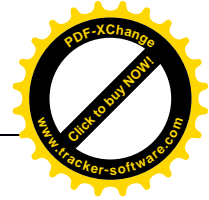
### 3.3.3. GiP

Die Ergebnisse der beiden Diagnoseworkshops wurden dem Geschäftsführer der GiP im Detail rückgemeldet und unterstützend durch Styria vitalis konnten erste Maßnahmen zur Umsetzung mit dem Verpflegungsanbieter sowie den Einrichtungen definiert werden.

Der Verpflegungsanbieter hat Styria vitalis 4 Wochenspeisepläne zur Durchführung einer Menükomponentenanalyse zur Verfügung gestellt. Bezogen auf die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung hat der Verpflegungsanbieter einen relativ ausgewogenen, kindgerechten Speiseplan angeboten. Verbesserungspotenzial gab es insbesondere bei der Verwendung von Vollkorn und Getreidealternativen sowie beim Einsatz von Hülsenfrüchten. Beim Salat sollte mehr Vielfalt angeboten werden und Gemüse vermehrt – insbesondere in Suppen und als Beilage – zum Einsatz kommen.

Zusammenfassend wurden dem Verpflegungsanbieter die Ergebnisse aus den Diagnoseworkshops und der Menükomponentenanalyse präsentiert. Ein Kritikpunkt aus den Einrichtungen war die fehlende Transparenz hinsichtlich des Anteils an konventionellen und biologischen Lebensmitteln. Der Verpflegungsanbieter nahm Tipps zu Verbesserungs- bzw. Optimierungsprozessen dankend an.

Um den Ablauf der Speisenausgabe beurteilen zu können wurden insgesamt 5 teilnehmende Beobachtungen in den GiP-Einrichtungen durchgeführt. Im Anschluss an jede Beobachtung wurde in einem kurzen Gespräch den für die Mittagsverpflegung zuständigen Personen rückgemeldet, welche Prozesse als gelungen und welche als optimierungswürdig angesehen werden. Tipps und Tricks für den



Alltag wurden ebenso mitgeteilt und ins Protokoll aufgenommen. Damit alle GiP-Einrichtungen von den teilnehmenden Beobachtungen profitieren und anhand des Protokolls reflektieren können, wie die Prozesse in ihren Einrichtungen gestaltet sind, wurde ein zusammenfassendes Protokoll aller teilnehmenden Beobachtungen an alle Einrichtungen ausgesendet.

Ab Herbst 2017 wurde eine andere Kontaktperson bei der GiP genannt. Von da an waren vor allem die Rückmeldungen aus den teilnehmenden Beobachtungen sowie die graphische Gestaltung des Speiseplans Inhalte der Gespräche und Ziele von weiterführenden Maßnahmen. Weiters stand ein Informationsblatt für die Eltern zu Diskussion. Einerseits soll dieses über das Projekt „Mimi isst!“ informieren, andererseits Neuerungen vom Verpflegungsanbieter beinhalten. Das Informationsblatt wird auf Wunsch vom Geschäftsführer der GiP von Styria vitalis erstellt. Auch eine Broschüre mit neuen Gerichten aus der Küche und Informationen über Optimierungsprozesse wurden angedacht. Eine Küchenbesichtigung durch Verantwortliche für das Mittagessen in den Einrichtungen wurde ebenfalls vorgeschlagen. Außerdem wurde thematisiert, wie der Austausch zwischen Verpflegungsanbieter und Einrichtungen gestaltet werden kann, um Beschwerden und Rückmeldungen zu kommunizieren.

### **3.4. Abschlussphase**

Das Speisenangebot in den Einrichtungen in Übelbach sowie das des Verpflegungsanbieters in den Einrichtungen in Wundschuh wurden auch in der Abschlussphase evaluiert. Bei beiden Projektpartnern entspricht das Speisenangebot einem gesundheitsförderlichen Angebot sowie auch den „Grüner Teller“ Kriterien. Die Speisepläne sind auch vom Verpflegungsanbieter der GiP per Mail angefordert worden, allerdings hat er diese nie übermittelt um eine Evaluation des Speisenangebotes durchzuführen.

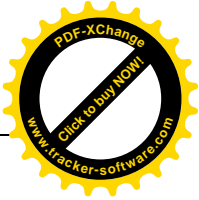
### **3.5. Abschlussreflexion in Übelbach**

Das Projekt Mimi isst war in Übelbach ein voller Erfolg. Die Rückmeldung zu den gelungenen Faktoren waren z.B. folgende: bessere Qualität des Essens, mehr Gemüse und Obst am Teller, Kinder zeigen Interesse daran was gekocht wird, Kinder probieren die Speisen öfters, kindgerechte Speisen werden zubereitet, Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten, täglich frisches Essen, die Köchin ist für die Kinder sichtbar, Einkauf der Lebensmittel im Ort. Der Start war ein wenig holprig wie z.B. die Gestaltung der Speisepläne, fehlende Rezepte und Speisepläne, viel Müll, Chaos in der Küche. Gegen Ende des Projektes haben sich die meisten Startschwierigkeiten in Luft aufgelöst. Die MitarbeiterInnen von Styria vitalis haben die Köchin tatkräftig unterstützt und gut begleitet, die Zusammenarbeit war hilfreich, notwendig und professionell. Zum „Tun“ anleiten sowie notwendige Feedbackrunden waren erfolgreich. Den Kindern hat die Umsetzung der Maßnahmen Spaß gemacht, die Workshops sind gut angekommen.

### **3.6. Abschlussreflexion in Wundschuh**

Die teilnehmenden Personen waren sehr zufrieden mit der Projektumsetzung und der Optimierung der Mittagsverpflegung. Genannt wurde z.B. die rasche und reibungslose Umstellung der Verpflegungsanbieter, die Arbeitserleichterung beim Ablauf des Mittagessens vor Ort, das frischere und saisonalere Essen, der neue, kooperative Verpflegungsanbieter, und die gute Betreuung durch Styria vitalis. Die Elternschulungen könnten laut Projektpartner noch mehr forciert werden sowie auch die Öffentlichkeitsarbeit, da oft Verbesserungen bzw. das Engagement zur Selbstverständlichkeit werden. Eine Vision des Verpflegungsanbieters ist es, auch die gesunde Jause in die Einrichtungen zu liefern. Die Zusammenarbeit mit Styria vitalis hat laut Rückmeldungen Spaß gemacht und war sehr angenehm.





### 3.7. Abschlussreflexion bei der GiP

Laut GiP hat die Zusammenarbeit mit Styria vitalis sehr gut geklappt, es wurde immer sehr klar und transparent kommuniziert. Die Ergebnisse wurden nach den Besprechungen meist rasch und zeitnah übermittelt. Von Seiten der Leiterinnen der Einrichtungen hat es ein großes Interesse an den Inhalten des Projektes gegeben. Aufgrund einer hohen Fluktuation beim Personal ist gewonnenes Wissen aber leider rasch wieder weg, das Interesse an Mimi isst hat durch den zeitlichen Abstand der Maßnahmen abgenommen. In der Kommunikation mit dem Verpflegungsanbieter hat es leider immer wieder Schwierigkeiten gegeben. In Bezug auf die Einrichtungen wurden die Ziele in einem hohen Ausmaß erreicht (Bewusstseinsbildung zum Thema Mittagessen), die gewünschten Veränderungen/Optimierungen beim Verpflegungsanbieter sind leider zu einem großen Teil ausgeblieben. Auch die Kommunikation und der Austausch mit diesem hat sich meist schwierig gestaltet (nicht erreichbar, nicht verlässlich). Die Leiterinnen der Einrichtungen waren stets bemüht Auskunft zu geben und klar zu kommunizieren. Auch GiP intern funktioniert die Kommunikation zwischen Geschäftsführer bzw. den Zuständigen und dem Personal aus den Einrichtungen gut. Durch Umstrukturierungen bei der GiP (Umzug, Organisation) hat sich die Bedeutung und Wichtigkeit von „Mimi isst!“ ein wenig verlagert und an Gewichtung abgenommen. Aus diesen Gründen gab es von Februar 2018 – September 2018 keinen Austausch und keine Kommunikation zwischen GiP und Styria vitalis. Jedoch soll 2019 eine von der GiP finanzierte Workshopreihe zum Thema Gesunde Ernährung stattfinden um das Thema dennoch in den Einrichtungen zu verankern.

### 3.8. Entwicklung des Handbuches

Im Zuge der Projektumsetzung von „Mimi isst!“ wurde auch ein Handbuch für eine gelingende Mittagsverpflegung erstellt. Dieses soll Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen bereitstellen um eine bedarfsgerechte Mittagsverpflegung zu organisieren. Um auch die Kostenstrukturen einer Gemeinschaftsverpflegungsküche aufzeigen zu können und auch hygienerechtliche Anforderungen berücksichtigen zu können, wurde ein externer Berater beauftragt, diese Inhalte zu liefern. Für die Festlegung der Inhalte des Handbuches und eine Abstimmung über offene Fragen waren einige wenige Treffen mit der Kontaktperson nötig.

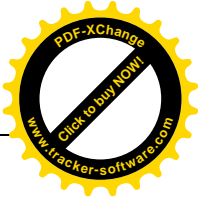
Für die Handbucherstellung notwendig war vor allen Dingen die Zusammenstellung der Kosten für einzelne Verpflegungssysteme. Einige Daten und Kostenstrukturen wurden vom Auftragnehmer geliefert, allerdings blieben einige Punkte offen und bei weiteren Rückfragen und zusätzlichen Ergänzungsanfragen gab es leider keine Kontaktmöglichkeit mehr. Dadurch musste leider ein anderes technisches Büro mit der Fertigstellung der Unterlagen zusätzlich beauftragt werden. Dieses lieferte dann fristgerecht alle offenen Unterlagen.

Gleichzeitig wurde in enger Abstimmung mit dem Evaluatorenteam die Inhalte des Handbuches ausgearbeitet. Im Dezember 2018 wurde das Handbuch von einer Grafikerin gelayoutet und anschließend gedruckt.

Seit Jänner 2019 ist das Handbuch Mittagsverpflegung als Printversion und online auf der Styria vitalis Homepage verfügbar (siehe Anhang). Das Handbuch soll Erhaltern von Kindergärten, -krippen und Pflichtschulen (Gemeinden, kirchlichen und privaten Trägern) Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen bei der Umsetzung einer Mittagsverpflegung bieten. Der Aufbau des Handbuches orientiert sich am Capacity Building Tool.

### 3.9. Entwicklung Capacity Building Tool (CBT)

Ein Ziel des Projektes war es auch ein Instrument zu entwickeln, welches Erhalter dabei unterstützt, den Ist-Zustand der Mittagsverpflegung abzuschätzen um ein gesundheitsförderliches Verpflegungskonzept in Pflichtschulen, Kindergärten, Krippen und Hort anzubieten. Die Entwicklung des Capacity Building Tools wird im folgenden Abschnitt beschrieben (vgl. auch Evaluationsendbericht).



Im Oktober 2016 wurde in einem ersten Evaluationsworkshop mit der AGES grundlegende Fragen zu den fünf Dimensionen (der Grundstruktur des Capacity Building Tools) diskutiert. Inkludiert wurde auch eine vorangegangene Literaturrecherche. Aufbauend auf diesen Workshop wurden die Fragen zum Capacity Building Tool entwickelt und in einem weiteren Abstimmungsprozess weiter ausgearbeitet.

Mit der ersten Version des CBT wurde hausintern bei Styria vitalis ein interner Pretest durchgeführt, um vorwiegend inhaltliche Unklarheiten zu identifizieren. Anschließend wurden die einzelnen Kriterien teilweise neu definiert. Die Ratingskala wurde von 4 Antwortmöglichkeiten auf 5 ausgedehnt.

Anschließend wurde zur Bewertung der gegenwärtigen Mittagsverpflegung den Erhaltern der Projektpartner der Bewertungsbogen zugeschickt, mit der Bitte diesen zu beantworten und hinsichtlich Verständlichkeit zu kommentieren.

Das Evaluationsteam und das Projektteam haben sich auf die Durchführung eines kognitiven Pretests geeinigt. Mittels diesem wird versucht, Messfehler festzustellen, um diese später vermeiden zu können bzw. so gering wie möglich zu halten. Dieser Pretest wurde mit je 2 Personen aus vier unterschiedlichen Gemeinden, die nicht mit dem Projekt „Mimi isst!“ in Verbindung stehen, durchgeführt. Die Ergebnisse des Pretests wurden in das Tool eingearbeitet.

Zusätzlich wurden einige Fragestellungen aufgrund der Erfahrungen und Rückmeldungen aus der Praxis adaptiert. Das Capacity Building Tool wurde auf das Handbuch Mittagsverpflegung abgestimmt und an das Wording adaptiert. Die Auswertung der Ergebnisse anhand des Spinnennetzdiagramms mit Ampelfarbensystem wurde eingefügt.

Im Herbst 2018 wurden die 2. Messzeitpunkte bei den Projektpartnern erhoben. Die Anmerkungen von den Projektpartnern und bis dahin noch unverständliche Formulierungen wurden noch einmal eingearbeitet. Abschließend wurde das Dokument von einer Grafikerin gelayoutet und online zum direkten Ausfüllen konzipiert.

### **3.10. Projektgremien/-strukturen und Rollenverteilung**

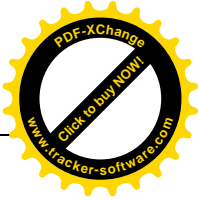
Das Projektteam von Styria vitalis hat sich in der Umsetzungsphase I verändert. Mit 21.03.2017 ist die Projektleiterin Mag. Katharina Schradt in den Mutterschutz gegangen. Die Projektleitung hat mit 01.03.2017 Karin Sindler, MPH übernommen und Natalie Walter, MSc hat mit 15.02.2017 den Platz der Projektmitarbeiterin eingenommen. Bis Mai 2017 hat Manuela Reiter, MSc das Projektteam tatkräftig unterstützt und die neuen Mitarbeiterinnen in das Projekt eingearbeitet. Mit Ende Mai 2018 beendete Natalie Walter das Beschäftigungsverhältnis bei Styria vitalis. Mit Anfang Oktober 2018 unterstützte Mag. Silvia Marchl, MPH das Projekt in der Abschlussphase.

Bei den Projektressourcen kam es ebenso zu einer Änderung. Mag. Christine Gelbmann hat sich mit 9.5.2017 in den Mutterschutz und in die darauffolgende Karenz verabschiedet.

Der Fachbeirat wurde erst mit Mai 2017 aufgestellt, da bis zu diesem Zeitpunkt nicht klar war, welche Personen sich inhaltlich sowie durch ihre persönlichen und beruflichen Kompetenzen dafür eignen würden. Im zweiten Fachbeirat (Oktober 2018) wurden Rückmeldungen zum Handbuch für eine gelingende Mittagsverpflegung eingeholt.

Das Evaluationsteam der AGES hat sich ebenso geändert: Mag. Ulrike Aldrian und Mag. Kathrin Seper sind in Mutterschutz und Karenz gegangen, dafür arbeitet nun Irene Wallisch, MSc neben Dr. Alexandra Wolf im Evaluationsteam mit.

Personelle Änderungen gab es auch hinsichtlich der Ansprechpartner von den jeweiligen Projektpartnern. Monika Jantscher-Kresse (einrichtungsübergreifende Leiterin Kinderkrippe, Kindergarten, Hort Übelbach) ging mit Oktober 2017 in Mutterschutz und Karenz und nannte Julia Jantscher (Leiterin der Kinderkrippe) als ihre Vertreterin. Bernhard Seidler zog sich im Herbst 2017 als unmittelbarer Ansprechpartner der GiP zurück und übergab an Sabrina Jörgler (Leiterin der Eltern-Kind Servicestelle GiP). Beide bisherigen Ansprechpartner wollten weiter über die wichtigsten Schritte im Projekt auf aktuellem Stand gehalten werden und waren gegen Ende des Projektes wieder die unmittelbaren Ansprechpersonen für das Projektteam.



### **3.11. Vernetzung und Kooperationen**

In den einzelnen Gemeinden konnten Kooperationen mit unterschiedlichen Stakeholdern aufgebaut werden. Zum einen wurde in der Gemeinde Übelbach eine Kooperation mit der Essbaren Gemeinde umgesetzt. Für die Kinderkrippe, den Kindergarten und den Hort wird jetzt frisch gekocht. Auch hier gab es Vernetzungsgespräche um die Wünsche und Bedürfnisse der einzelnen Einrichtungen zu erfassen und in der Speiseplangestaltung zu berücksichtigen.

Zum anderen wurde in der Gemeinde Wundschuh ein Verpflegungsanbieter ausgewählt, der neben der Gemeinde Wundschuh 20 weitere Einrichtungen beliefert. Diese profitieren automatisch von dem Essen, das von Styria vitalis mit dem Grünen Teller ausgezeichnet wurde.

Vernetzung fand auch in den GiP Einrichtungen, wenn auch nur im kleinen Rahmen, statt. Die fünf teilnehmenden Beobachtungen bei der Essensausgabe und beim Mittagessen wurden zusammengefasst und diese Lernerfahrungen wurden an alle Einrichtungen ausgesendet.

Im Rahmen des 2. Fachbeirates wurde das Handbuch Mittagsverpflegung diskutiert. Im Zuge dessen, wurde auch die Verteilung des Handbuchs diskutiert um dieses in der Steiermark und auch in Österreich möglichst publik zu machen. Die Verteilung wird einerseits über die Netzwerke von Styria vitalis erfolgen, andererseits auch österreichweit über den FGÖ und die AGES. Zusätzlich dazu wird dem aks austria Netzwerk beim Vernetzungstreffen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung das Handbuch Mittagsverpflegung vorgestellt.

### **3.12. Veränderungen/Anpassungen des Projektkonzeptes, der Projektstruktur und des Projektablaufes inkl. Begründung**

Im Großen und Ganzen wurde das ursprünglich geplante Projektkonzept auch durchgeführt.

Allerdings konnten in der GiP nicht wie ursprünglich vorgesehen, weitere geplante Maßnahmen umgesetzt werden da durch Umstrukturierungen bei der GiP (Umzug, Organisation) die Bedeutung und Wichtigkeit von „Mimi isst!“ ein wenig verlagert und an Gewichtung abgenommen haben. Aus diesen Gründen gab es von Februar 2018 – September 2018 keinen Austausch und keine Kommunikation zwischen GiP und Styria vitalis. Erst im November 2018 wurden abschließend 2 Workshops für Kinderbetreuerinnen zu gesunder Kinderernährung angeboten. Allerdings soll weiterführend auch nach Projektende eine Fortbildungsreihe für Kinderbetreuerinnen entstehen um in allen Einrichtungen gesundes Essen und Trinken zum Thema zu machen.

Bei der Entwicklung des Handbuchs für eine gelingende Mittagsverpflegung wurde als Unterstützung ein Planungsbüro für (Groß-)Küchen und Erfahrung mit der Gemeinschaftsverpflegung mit der Zusammenstellung der Kosten für einzelne Verpflegungssysteme beauftragt. Allerdings gab es bei weiteren Rückfragen und zusätzlichen Ergänzungsanfragen keine Kontaktmöglichkeit mehr mit dem Büro, wodurch ein anderes technisches Büro mit der Fertigstellung der Unterlagen zusätzlich beauftragt werden musste. Dieses lieferte dann fristgerecht alle offenen Unterlagen.

Nachdem das Projekt beteiligungsorientiert mit den Projektpartnern durchgeführt wurde, ergab sich im Laufe der Projektumsetzung keinerlei Möglichkeit eine Einrichtung bei der Ausschreibung und der Vergabe eines neuen Verpflegungsanbieters zu unterstützen. Jedoch ergab sich im November 2018 im Zuge einer externen Anfrage einer Volksschule die Möglichkeit hinsichtlich einer möglichen Ausschreibung der Mittagsverpflegung beratend und unterstützend tätig zu sein. Diese Beratung wurde in einem Factsheet zusammengefasst und steht nun anderen Erhaltern ebenfalls zur Verfügung.



#### 4. Evaluationskonzept

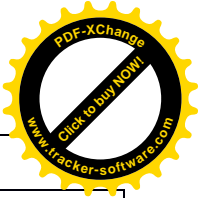
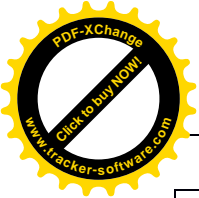
Aufgrund der Vorgaben des FGÖ und der Projektgröße wurde eine externe Evaluation gewählt. Außerdem hat es sich als hilfreich erwiesen, einen Blick von außen auf das Projekt und die Umsetzung zuzulassen um möglichst viele Lernerfahrungen aus dem Projekt zu erhalten.

Um in der Projektumsetzung eine zeitnahe Rückmeldung zu bekommen, wurde eine Prozess- und Ergebnisevaluation mit der AGES vereinbart.

Ziel der Evaluation des Projekts „Mimi isst!“ war einerseits die Überprüfung der Wirksamkeit der Maßnahmen und die Sichtbarmachung der Veränderung des lokalen Capacity Buildings in den Settings (Ergebnisevaluation). Zentrales Ziel hierbei war auch die gemeinsame Entwicklung eines Instruments, welches Erhalter dabei unterstützt, die eigenen Möglichkeiten abzuschätzen um ein gesundheitsförderliches Verpflegungskonzept in Pflichtschulen, Kindergärten, Krippen und Hort anzubieten. Damit soll zum einen die Operationalisierung des lokalen Capacity Buildings und zum anderen die Beschreibung der Veränderung in Bezug auf die lokale Lösungskompetenz in Fragen der Gemeinschaftsverpflegung beleuchtet werden. Andererseits sollte die Prozessqualität während der Umsetzung durch laufende Beobachtung und Reflexion der gesetzten Maßnahmen gesichert und gegebenenfalls Adaptierungen vorgenommen werden (Prozessevaluation). Die Prozessevaluation erfolgte prinzipiell durch Styria vitalis projekt-intern. Der Projektfortschrittschritt wurde jedoch laufend von Styria vitalis dokumentiert und durch ein regelmäßiges Update an das Evaluationsteam übermittelt. Regelmäßige Reflexions- und Feedbackprozesse sollten des Weiteren das Projektteam bei der Erarbeitung von Prozessen und Inhalten (z. B. Handbuch, Checklisten, sonstige Transferdokumente) unterstützen.

Um eine höhere Validität der Forschungsergebnisse zu erzielen und vielfältige Perspektiven auf den Forschungsgegenstand zu bekommen wurde eine Kombination qualitativer und quantitativer Forschungsmethoden angewandt (vgl. Evaluationsendbericht).

Evaluationsmethoden	Wesentliche Inhalte
Analyse der Projektunterlagen (projektbegleitend)	<u>Durchsicht folgender Dokumente:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Projektunterlagen im Hinblick auf den Projektfortschritt (Projektstrukturplan inkl. Zeit- und Meilensteinplan), auf Vernetzungsarbeit und Strukturveränderungen sowie auf Planungsqualität</li><li>• Besprechungsprotokolle (Workshops, Telefonkonferenzen etc.)</li><li>• Interne Reflexions- und Feedbackschleifen</li><li>• Pressespiegel</li></ul>
Beschreibung Entwicklung & Ergebnis des Capacity Building Tools	<u>Beschreibung</u> der Vorgehensweise bei der Entwicklung – insbesondere der Feldtests und des kognitiven Pre-Tests. Aufbereitung der Ergebnisse in Form von Spinnennetzdiagrammen, in denen die Ausprägung des lokalen Capacity Buildings bezogen auf unterschiedliche Dimensionen dargestellt ist.
Analyse der Gesprächs-/Diskussionsprotokolle mit Gemeinden/Regionalverbänden, einrichtungsübergreifende Gespräche)	<u>Durchsicht der Gesprächsprotokolle</u> nach spezifischen Fragestellungen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Entwicklung Evaluations-Tool für das lokale Capacity Building</li><li>• Reflexion von Informationsmaterialien und Transferinstrumenten gemeinsam mit Projektteam</li></ul>
Qualitatives Interview mit der Projektleitung	<u>Reflexion</u> von: <ul style="list-style-type: none"><li>• Zielerreichung</li><li>• Zufriedenheit mit dem Projekt</li><li>• Zusammenarbeit</li><li>• Ausblicke</li></ul>



	<p><u>Entwicklung des lokalen Capacity Buildings</u> bezogen auf:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• förderliche und hinderliche Rahmenbedingungen</li><li>• Planungsqualität und Umsetzung im Hinblick auf Berücksichtigung der Grundprinzipien der Gesundheitsförderung</li><li>• Schaffung von Strukturen und Netzwerken in Bezug auf Nachhaltigkeit von Veränderungen</li><li>• Identifikation zentraler Lernerfahrungen</li></ul>
--	---

Im Rahmen der Evaluation wurden unter anderem folgende zentrale Fragestellungen beantwortet (vgl. Evaluationsendbericht):

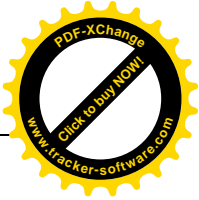
Inwieweit entwickelte sich das Capacity Building im Bereich Gemeinschaftsverpflegung in den teilnehmenden Gemeinden?

Grundsätzlich war in allen Settings bereits von Anfang an die Bereitschaft und das Engagement gegeben, Veränderungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung durchzuführen. Ergebnisse aus der Diagnosephase haben bestätigt, dass teilweise in den für die Kapazitätsentwicklung relevanten Dimensionen eine gute Ausgangslage vorherrschte. Es gab jedoch auch viele Punkte, an denen das Projektteam ansetzen und spezifisch auf die jeweilige Situation zugeschnittene Maßnahmen entwickeln konnte. Vor allem im Bereich der Kommunikation und Vernetzung konnten sowohl innerhalb und als auch außerhalb der Gemeinde gute Voraussetzungen für einen regelmäßigen Austausch untereinander oder zumindest eine Sensibilisierung dafür geschaffen werden. Auch in der Bereitstellung von Ressourcen und der Übernahme von Verantwortung waren aus Erhalterperspektive Verbesserungen im Zuge der Reflexion erkennbar. Voraussetzung für die Weiterentwicklung von Kapazitäten ist nicht nur die Bereitschaft zur Veränderung, sondern auch eine intensivere Auseinandersetzung mit dem Thema Mittagessen. So konnten in einem Setting aufgrund unzureichender zeitlicher und/oder persönlicher Ressourcen der relevanten Akteurinnen und Akteure nur sehr wenige Maßnahmen umgesetzt und somit keine Kapazitätsentwicklung im engeren Sinne erreicht werden. Schulungsmaßnahmen des Projektteams konnten durchwegs zu Entwicklung von Fähigkeiten beitragen, wurden aber in unterschiedlichen Ausmaß von den Beteiligten angenommen.

Welche Dimensionen des Capacity Buildings waren dabei von besonderer Bedeutung?

Im Zuge des Projektes wurden fünf wesentliche Dimensionen, die für ein ganzheitliches Capacity Building essentiell sind, definiert. So bildeten die Themenbereiche Einstellungen und Werte, Verantwortung, Ressourcen, Kommunikation und Vernetzung grundlegende Voraussetzungen, sodass Verantwortliche eigenständig und selbstbestimmt zu einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung beitragen können. Basierend auf den Ergebnissen der Evaluation hat sich gezeigt, dass vor allem ein regelmäßiger und wertschätzender Umgang der Beteiligten untereinander und die Vernetzung sowohl innerhalb als auch außerhalb des Settings sehr ausschlaggebend sind. Nicht nur die Beteiligung der Hauptakteurinnen und -akteure (Erhalter, Einrichtung, Verpflegungsanbieter), sondern auch der Kinder und deren Eltern sind für das Gelingen einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung wichtig. Vor allem die Miteinbeziehung von bereits bestehenden Initiativen oder Aktionen (z. B. Gesunde Gemeinde, Essen auf Rädern etc.) stellt ein wesentliches Kriterium zur Entwicklung von Kapazitäten im regionalen Setting da, da hier auf bereits vorhandene Expertise und Auseinandersetzung zurückgegriffen werden kann und dadurch Synergieeffekte entstehen können.





Inwieweit konnten Strukturen und Netzwerke geschaffen werden, die die Umsetzung eines gesundheitsförderlichen, einrichtungsübergreifenden Verpflegungskonzepts erleichtern?

Im Rahmen des Projektes konnten durch Styria vitalis einige Aktivitäten zur Vernetzung gesetzt werden. Vor allem die Vernetzung und der Austausch mit anderen Einrichtungen oder die Kooperation mit bestehenden Initiativen (z. B. Essbare Gemeinde) erwiesen sich hierbei als sehr förderlich. So konnten z. B. Kompetenzen des pädagogischen Personals im Gemüseanbau gestärkt werden, wodurch die Umsetzung eines eigenen Gemüsegartens in der Einrichtung erleichtert wurde.

Weiters konnten durch die Unterstützung des Projektteams neue Verpflegungssituationen hergestellt werden, wobei vor allem auf die reibungslose Kommunikation und die Stärkung von Kompetenzen im Sinne eines gesundheitsförderlichen Verpflegungskonzepts (Feedback bzw. Kommunikation mit Verpflegungsanbieter/Küche, Schulung des Personals etc.) Wert gelegt wurde. Das Setting mit dem größten Potenzial für einen einrichtungsübergreifenden Handlungsrahmen konnte leider nicht in dem geplanten Ausmaß erreicht werden. Dennoch wurde hier in der Abschlussphase ein Prozess initiiert, der auf ein nachhaltiges, einrichtungsübergreifendes Verpflegungskonzept (Erstellung Leitfaden für Leiterinnen/Leiter) abzielt. Außerdem ist eventuell das Engagement von Einzelpersonen – wie zum Beispiel einer Einrichtungsleiterin – manchmal ausreichend, um anderen Einrichtungen einen Einblick in das tägliche Geschehen der Mittagsverpflegung zu geben und mit Auskünften bzw. Ratschlägen zur Seite zu stehen. Vernetzung könnte somit auch ausgehend von einem kleinen Kreis in weiterer Folge größere Kreise ziehen, wenn individuelle Erfahrungen persönlich weitergegeben werden. Zusätzlich liefert das durch vom Projektteam eigens entwickelte Handbuch allen Erhaltern von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen Informationen, warum Vernetzung so wichtig ist und was zum Gelingen dieser beitragen kann. Tipps und weiterführende Links im Handbuch bieten hierfür ebenso wertvolle Unterstützung an.

Konnte ein gesundheitsförderliches, einrichtungsübergreifendes Verpflegungskonzept in den teilnehmenden Gemeinden entwickelt und umgesetzt werden? Welche Aspekte wurden dabei berücksichtigt?

Im Zuge der Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungskonzepts wurden neben den Aspekten für eine ernährungsphysiologisch optimale Speisenzusammenstellung vor allem auch Rahmenbedingungen, die Abläufe rund um das Mittagessen betreffen, analysiert. Hier wurden Prozesse bei der Bestellung und Rückmeldung, der Anlieferung, der Portionierung bzw. Ausgabe und die Atmosphäre während dem Mittagessen in die Projektmaßnahmen miteinbezogen. In den Settings wurden anschließend Ziele und Maßnahmen in folgenden Bereichen ausgearbeitet und festgelegt:

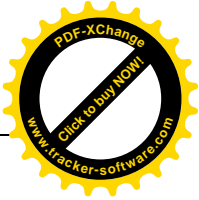
- Ernährungsbildung
- Kommunikation & Transparenz
- Speiseplan
- Wissenstransfer
- Rahmenbedingungen

Mittels Speiseplanchecks, Feedbackgesprächen und Verkostungen vor Ort konnte sich das Projektteam von „Mimi isst!“ einen guten Überblick über die Ausgangslage in den Settings verschaffen und durch interne Expertise im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zur einem gesundheitsförderlichen und einrichtungsübergreifenden Verpflegungskonzept maßgeblich beitragen. Vor allem die Gemeinde-Settings in Übelbach und Wundschuh können nach individuellen Maßnahmen und der Prozessbegleitung durch Styria vitalis letztendlich ein Qualitätssiegel der steirischen Gemeinschaftsverpflegung – i. e. „Grüner Teller<sup>1</sup> – aufweisen. Des Weiteren muss hier erwähnt werden, dass der Verpflegungsanbieter, der für die Gemeinde Wundschuh das Mittagessen zubereitet, insgesamt 20 Standorte beliefert, die nun ebenfalls von der Grünen Teller-Auszeichnung des Betriebs

---

<sup>1</sup> **Grüner Teller:** Hierbei wird eine Menüzusammenstellung der ganzen Woche mit einem Label gekennzeichnet, das eine ausgewogene und gesunde Auswahl im Wochenverlauf erleichtern soll (Styria vitalis, 2018).





profitieren. Außerdem hat der Verpflegungsanbieter seit der letzten Projektphase (Sommer 2018) auch die Belieferung von „Essen auf Rädern“ in der Gemeinde Wundschuh übernommen, wodurch das Projektergebnis nutzbringend erweitert wurde. Der Verpflegungsanbieter der Einrichtungen des privaten Trägers (GiP) konnte die im Zuge des Speiseplanchecks analysierten Potenziale kaum umsetzen. Daher konnte in diesem Setting kein zufriedenstellendes Ergebnis aus Evaluationsicht erzielt werden.

Alles in allem konnten wichtige positive Ergebnisse erzielt werden, auch wenn nach wie vor in den Projekt-Settings der eine oder andere Handlungsbedarf weiter bestehen bleibt.

Wie wird der Ergebnistransfer sichergestellt?

Die Transferierbarkeit der Projektergebnisse wurde vom Projektteam auf mehreren Ebenen gesichert. Zum einen wurden unterschiedliche Transferinstrumente bzw. -dokumente erstellt, die sowohl zur Analyse, aber auch zur Messung von Veränderungen bzw. Weiterentwicklungen und als Nachschlagewerk von allen relevanten Akteurinnen und Akteuren hinsichtlich der Mittagsverpflegung in regionalen Settings verwendet werden können (Bewertungsbogen, Checklisten, Handlungsleitfaden). Zum anderen wurden in einzelnen Settings Kapazitäten aufgebaut, die durch persönliches Engagement ihren gewonnenen Erfahrungsschatz anderen interessierten Beteiligten weitergeben möchten. Durch die Bestellung eines Fachbeirates konnte darüber hinaus die Übertragung von Projektergebnissen in weitere Gremien stattfinden.

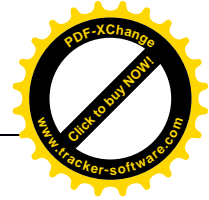
Aus Projektsicht hat sich die externe Evaluation sehr bewährt. Mit dem Projektteam der AGES gab es eine enge Zusammenarbeit in Form von Workshops, Telefonkonferenzen und monatlichen E-Mailupdates zum Projektfortschritt. Durch diese Zusammenarbeit konnte das Evaluationsteam sehr zeitnahe ihre Projektsicht dem Projektteam von Styria vitalis rückmelden. Sie unterstützten das Projektteam mit zahlreichen guten wissenschaftlichen als auch praxisnahen Tipps bei der Erstellung des Handbuchs und auch in der laufenden Projektdurchführung. Bei der Entwicklung des CBT waren mehr Ressourcen notwendig, als ursprünglich kalkuliert waren, dennoch war die Weiterentwicklung überaus gut gegeben.

## 5. Projekt- und Evaluationsergebnisse

Die Mittagsverpflegung hat sich in zwei der drei Settings verbessert, was überaus positive Projektergebnisse sind. Diese beiden Projektpartner haben im Zuge des Projektes auch strukturelle Veränderungen durchgeführt. Einerseits wurde in einem Setting die Küche so adaptiert, dass sie für das Kochen und die Ausspeisung zugelassen wurde und nun somit vor Ort für die Kinder frisch gekocht werden kann, andererseits wurde in einem anderen Setting ein neuer Verpflegungsanbieter beauftragt die Verpflegung der Kinder zu übernehmen. Diese Angebote entsprechen nun den steirischen Mindeststandards für Gemeinschaftsverpflegung und berücksichtigen zusätzlich die Wünsche und Bedürfnisse vor Ort. Diese beiden strukturellen Veränderungen werden auch nach Projektende weiterbestehen und nachhaltig eine qualitativ ansprechende Mittagsverpflegung gewährleisten. Zudem wurde mit dem verliehenen Label „Grüner Teller“ eine langfristige Qualitätssicherung sichergestellt.

Im dritten Setting konnten leider aufgrund von organisatorischen Umstrukturierungen nicht die geplanten Projektergebnisse erzielt werden. Dort wäre es hilfreich gewesen, schon vor Projektbeginn klar den Einsatz zeitlicher Ressourcen auf Seiten des Projektpartners für das Projekt zu vereinbaren um sicher zu stellen, dass diese im Projektverlauf auch tatsächlich vorhanden sind.

Die Projektziele und auch die Zielgruppen wurden insgesamt gut erreicht. Das Capacity Building Tool wurde im Projektverlauf entwickelt und kam bei den Projektpartnern auch zum Einsatz. Nachdem sich die Kriterien und auch die Skalierung im Laufe der Entwicklung jedoch noch veränderten, konnte nicht wie geplant eine Vorher-Nachher Analyse stattfinden. Trotzdem sind generelle, positive Veränderungen anhand des Capacity Building Tools im Projektverlauf sichtbar geworden.



Als Methoden und Projektaktivitäten gut bewährt haben sich der intensive Austausch mit den Projektpartnern vor Ort und auch mit dem Evaluationsteam. Dadurch konnte auf aktuelle Fragestellungen zeitnahe eingegangen werden und wenn erforderlich Adaptierungen durchgeführt werden.

Geplant war im Projektkonzept auch die Ausarbeitung eines Handbuches zur Mittagsverpflegung. Dies wurde auch wie geplant umgesetzt. Es bietet Erhaltern von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen umfangreiche Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für das Implementieren einer neuen Mittagsverpflegung oder das Umstrukturieren einer schon bestehenden Mittagsverpflegung. Das Handbuch inklusive des Capacity Building Tools und diverser Checklisten steht als print-Version zur Verfügung und ist auch österreichweit online auf der Homepage von Styria vitalis abrufbar. Es soll nachhaltig in der Beratung von Erhaltern von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen unterstützen. Styria vitalis ist bemüht, zusätzlich zum Handbuch Beratungen für Erhalter, Verpflegungsanbieter und Einrichtungen in der Steiermark anzubieten.

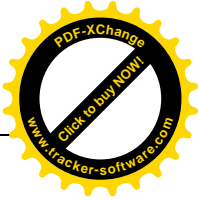
## 6. Zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen

### Förderliche Faktoren:

- Regelmäßiger Austausch (z.B. Runder Tisch, Telefonate) und wertschätzende Kommunikation im Verpflegungsdreieck (Erhalter, Verpflegungsanbieter, Einrichtung)
- Motivierte Einrichtungsleitungen, die das Projekt umsetzen wollen
- Abstimmung im Verpflegungsdreieck über die durchzuführenden Aktivitäten aufgrund des Bedarfs und der gemeinsamen Ziele
- Weitergabe von Informationen über durchgeführte Aktivitäten und Optimierungsprozesse an Einrichtungen und Eltern sowie Öffentlichkeitsarbeit
- Regelmäßiger Austausch und enge Zusammenarbeit mit dem Evaluationsteam der AGES und interne Besprechungen im Projektteam
- Einbindung von externen Experten für Großküchenplanung und der Lebensmittelaufsicht etc.
- Anpassen der Optimierungen an die Gegebenheiten vor Ort
- Gut aufbereitete Informationen

### Hinderliche Faktoren:

- Fehlendes Engagement bzw. anhaltende Beratungsresistenz vom Küchenpersonal
- Fehlendes Knowhow und wenig zeitliche Ressourcen bei den Verpflegungsanbietern
- fehlender Austausch zwischen Projektpartner und Projektteam, daraus resultierend keine Umsetzung von Maßnahmen
- teilweise begrenztes Ressourcenmanagement im Projektteam
- Unzuverlässige Experten sowie das Nichteinhalten von Terminen
- Erschwerte Terminkoordination mit den Erhaltern (Bürgermeister der Gemeinden)



## Zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen

### Lernerfahrung 1 – Bedarf erfassen

Die Ausgangssituation und der Bedarf muss zu Projektbeginn umfassend und systematisch erfasst werden um anschließend mit dem Projektpartner vor Ort Ziele zu formulieren. Dabei sollten individuelle Gegebenheiten berücksichtigt werden (z.B. Ausstattung der Küche, örtliche Gegebenheiten, Bedürfnisse der Zielgruppe sowie personelle und zeitliche Kapazitäten des Verpflegungsbetriebs)

### Lernerfahrung 2 - Vernetzung

Förderliche Faktoren welche sich in der Praxis bewährt haben wie die runden Tische, der regelmäßige Austausch und eine wertschätzende Kommunikation zwischen den Verantwortlichen sowie die Weitergabe von Informationen sollen unbedingt beibehalten werden. Diese Erfahrungen aus der Praxis werden auch im Handbuch Mittagsverpflegung als Tipp hervorgehoben.

### Lernerfahrung 3 – Readiness sicherstellen

Zukünftige Projekte sollen schon zu Projektbeginn die Bereitschaft zu Veränderungen und Optimierungen insbesondere beim Küchenpersonal abfragen sowie auch zeitliche Ressourcen grob aufzeigen.

### Lernerfahrung 4 – verbindliche Angebote einholen

Bei Bedarf auf externe Berater zurückgreifen und mit diesen Zielvereinbarungen inklusive Abgabefristen und dem dafür notwendigen Arbeitsaufwand schriftlich festhalten (ausführliche Angebotslegung und Beauftragung).

### Lernerfahrung 5 – Rahmenbedingungen und Limitierungen erkennen

Limitationen von Großküchen oder Grenzen von Optimierungen (z.B. zusätzliches Budget) sind in der Zielsetzung zu berücksichtigen und auch klar im Projekt zu kommunizieren. Auf erfahrenes Fachpersonal sollte, wenn möglich zurückgegriffen werden.

### Lernerfahrung 6 - Öffentlichkeitsarbeit

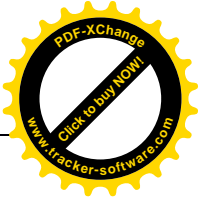
Erreichte Ziele sollten für alle Projektbeteiligten im jeweiligen Setting sichtbar gemacht werden, um eine positive Wahrnehmung zu bewirken u.a. Öffentlichkeitsarbeit.

### Lernerfahrung 7 - Leadership übernehmen

Für eine erfolgreiche Projektumsetzung ist es wichtig, dass im Setting für das Projekt Leadership übernommen wird damit auch kontinuierlich Maßnahmen durchgeführt und somit Veränderungen stattfinden können.

### Lernerfahrung 8 – Vernetzung

Von anderen lernen wird immer wieder als sehr erfolgreiche Strategie wahrgenommen. Die Vernetzung mit anderen Erhaltern oder Einrichtungen, die schon zu dem gleichen oder ähnlichen Thema gearbeitet haben, wird als sehr wertvoll erlebt.



### Lernerfahrung 9 – Ressourcen

Ausreichend zeitliche, personelle und finanzielle Ressourcen müssen vorhanden sein, um das Projekt erfolgreich umsetzen zu können. Vor allem der persönliche Kontakt ist zwar relativ zeitaufwendig, jedoch auch sehr erfolgreich.