



Endbericht zur Verbreitung der Projekterfahrungen und Ergebnisse

Projektnummer	2724
Projekttitel	MEHRWERT FÜR ALLE
Projekträger/in	Gemeinnütziger Verein zur Förderung von Regionalität und Gesundheit in Gastronomie, Tourismus- und Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben (VRG)
Projektlaufzeit, Projektdauer in Monaten	30
Schwerpunktzielgruppe/n	KöchInnen und GastronomInnen, LandwirtInnen sowie PädagogInnen
Erreichte Zielgruppengröße	> 5000
Zentrale Kooperationspartner/innen	Land Vorarlberg Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum „Ökolandstrategie 2020“ und Abteilung allgemeine Wirtschaftsangelegenheiten (Tourismusstrategie 2020), LBS Lochau, PartnerInnen aus den Bereichen Gemeinschaftsgastronomie, Tourismus, Landwirtschaft und Bildung (Projektentwicklung mit 35 PartnerInnen).
Autoren/Autorinnen	Mag. Angelika Stöckler MPH
Emailadresse/n Ansprechpartner/innen	a.stoeckler@aon.at
Weblink/Homepage	www.mehrwert-fuer-alle.at
Datum	31.7.2019

1. Kurzzusammenfassung

MEHRWERT FÜR ALLE

Projektbeschreibung

Steigende Essenszahlen und begrenzte finanzielle und personelle Ressourcen führten zu vermehrtem Einsatz industriell gefertigter Lebensmittel in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (GV). Ziel des Projektes MEHRWERT war es daher, im Sinne von Health in All Policies und Klimaschutz, ein gesundes, regionales und saisonales Speisenangebot zu fördern sowie die Wertschätzung heimischer Qualitätslebensmittel zu steigern.

Umgesetzt wurde das Projekt von Nov. 2016 bis Apr. 2019 in ganz Vorarlberg. Es richtete sich an KöchInnen und GastronomInnen, LandwirtInnen sowie PädagogInnen. Zentrale Inhalte waren die Vernetzung von Küche und Landwirtschaft, Rezept- und Produktentwicklung, Praxis-Beratung in der Gemeinschaftsverpflegung, Kochworkshops und Schaukochen.

Entwickelt wurde das beim Verein VRG angesiedelte Projekt in einem Beteiligungsprozess mit 35 PartnerInnen aus Landwirtschaft, Küche, Tourismus, Bildung und Gesundheit. Maßgebliche Unterstützung erfuhr es vom Land Vorarlberg im Rahmen der Ökoland- und Tourismusstrategie 2020 und der Landesberufsschule Lochau.

Ergebnisse, Lernerfahrungen und Empfehlungen

Die Umsetzung überstieg die Pläne bei Weitem. Es wurden über 400% der geplanten TeilnehmerInnen erreicht. Besonders bewährten sich Kochworkshops, Vernetzungsveranstaltungen und Genuss-Messen. Beratungen in Gemeinschaftsküchen unterstützten die V5-Zertifizierung. Es entstand eine Plattform mit 50 regionalen Anbietern und ein Netzwerk mit über 1200 PartnerInnen.

Türöffner waren der Beteiligungsprozess, ein Bürgermeisterkochen, engagierte Medienarbeit sowie über 50 MEHRWERT-Präsentationen bei Partner-Veranstaltungen. MEHRWERT mündete in Absatzpartnerschaften und brachte mehr frische Lebensmittel in Gastronomie und GV, trug zu Knowhow-Transfer und gesteigerter Wertschätzung bei und hielt in Ausbildungen Einzug. Das Projektteam ist als Anlaufstelle für Praxis-Beratung für Küchen und landwirtschaftliche Betriebe gefragt.

Wir freuen uns, dass im Land Vorarlberg nun ein Business-Plan für ein Kompetenzzentrum erstellt wird, in das die bewährten MEHRWERT-Themen einfließen und weiter ausgebaut werden sollen.

www.mehrwert-fuer-alle.at

2. Projektkonzept

Was hat zum Projekt MEHRWERT geführt?

Anlass für das Projekt MEHRWERT FÜR ALLE waren einerseits die rasante Zunahme in der Außer-Haus-Verpflegung¹ und das damit verbundene gesundheitsfördernde Potential im Bereich der Prägung von Essgewohnheiten und andererseits der durch Kostendruck und Personalknappheit mitbedingte steigende Einsatz von industriell gefertigten Lebensmitteln und Billigprodukten aus aller Welt in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Neben gesundheitsförderlichen Aspekten standen auch Klimaschutz und nachhaltige Regionalentwicklung durch vermehrten Einsatz von pflanzlichen Lebensmitteln und lokalen Qualitätsprodukten sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Zentrum der Betrachtungen. Und ausschlaggebend waren schließlich auch Aussagen von KöchInnen „*bei mir war noch nie ein Landwirt, der mir seine Waren angeboten hat*“ und von LandwirtInnen „*bei mir war noch nie ein Koch, der sich für meine Waren oder meine landwirtschaftlichen Tätigkeiten interessiert hat*“, die uns zu einem Beteiligungsprozess motivierten, der in der Planung dieses Gesundheitsförderungs-, Vernetzungs-, Weiterbildungs- und Nachhaltigkeitsprojektes mündete.

Flossen Erfahrungen aus einem Vorläuferprojekt ein?

Dass in einer Großküche gesunde Mahlzeiten ohne salz-, fett- und zuckerreiche Fertigprodukte ohne nennenswerte Mehrkosten realisierbar sind, zeigte Gerhard Kerber, Internatskitchenleiter in der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau (LBS) im Zuge des Projektes **MehrWERT für Körper und Geist**². Dieses Schulprojekt hatte sich hinsichtlich der Vernetzung mit regionalen Anbietern, der Entwicklung von gesunden Rezepten mit verringertem Anteil an tierischen Lebensmitteln, der gemeinsamen Produktentwicklung mit Landwirten, dem Einsatz von heimischen Lebensmitteln und der Vermeidung von Abfällen zu einem Vorzeigemodell entwickelt.

Wie wurde MEHRWERT FÜR ALLE entwickelt?

Nach der Projektentwicklung im Kernteam mit Hans-Peter Metzler (damals Obmann der Fachgruppe Tourismus und Freizeitwirtschaft, heute Wirtschaftskammerpräsident), Andrea McGowan (Leiterin der LBS Lochau), Gerhard Kerber (damals Internatskitchenleiter der LBS), Angelika Walser (Landesschulrat), Bertram Martin (Martinshof), Ernst Schwald (Bodensee Akademie) und Angelika Stöckler (Stöckler-Consulting) beteiligten sich 35 Vertreterinnen und Vertreter aus den Bereichen Tourismus, Gemeinschaftsgastronomie, Landwirtschaft, Bildung und Gesundheit in vier Workshops an der Konkretisierung der Projektziele und -inhalte. Diese wurden von Gerhard Kerber, Ernst Schwald und Angelika Stöckler in Form eines Ziel- und Maßnahmenplans ausformuliert und im Projektteam nochmals ergänzt und einstimmig befürwortet.

¹ Siehe auch *Österreichischer Ernährungsbericht 2017*, S. XV

² Durchgeführt in der Landesberufsschule Lochau im Zeitraum von 2008 bis 2012. Projektkonzept: Wolfgang Ponier, Angelika Stöckler. Evaluation: ph7. Finanzierung aus Mitteln des Fonds Gesundes Österreich und des Fonds Gesundes Vorarlberg. Auszeichnungen: IBK-Preis 2010, Österreichischer Vorsorgepreis 2010, Viktualia Award 2015.

Veröffentlichungen: MEHR WERT - Frischer Wind in der Betriebsküche und VOLL VIEL WERT – Frischer Wind in jede Küche (Gerhard Kerber & Wolfgang Ponier).

Auf welche Probleme zielte MEHRWERT ab?

- **Herausforderungen aufgrund der stark steigenden Nachfrage in der Außer-Haus-Verpflegung** v.a. bei Kindern- und Jugendlichen in Städten, Gemeinden und Schulen³.
- **Nachteilige Entwicklungen für Gesundheit und Klima** durch fleischbetontes Angebot mit einem stattlichen Anteil an Fertigprodukten und Billiglebensmitteln aus aller Welt sowie beachtliche Mengen an Lebensmittelabfällen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Maßgeblich sind Stärkung der Ernährungskompetenz, Bewusstseinsbildung und Transparenz im Angebot, denn sehr viele Menschen sind durch das Überangebot an Lebensmitteln und lebensmittelbezogene Werbung überfordert und sich des gesundheitlichen Vorteils einer Ernährungsweise aus pflanzenbasierten und wenig verarbeiteten Gerichten nicht bewusst.
- **Fehlende Vernetzung von Küche und Landwirtschaft.** Die Vernetzung von Küche (GastronomInnen, KöchInnen, PädagogInnen), Landwirtschaft und Gesundheit ist Basis für eine gesunde Ernährung der Bevölkerung sowie für ein fundiertes und für Gäste transparentes Angebot, das die Zukunftsthemen im Tourismus „Gesundheit, Nachhaltigkeit und Regionalität im kulinarischen Bereich“ verknüpft.
- **Bedarf an Knowhow, Küchenfertigkeiten und Rezepturen** (v.a. für vegetarische und gemüsebetonte Küche, gesunde Kinderküche sowie Ganztierverwertung) in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und im Bildungsbereich. Im Bereich der Gemeinschaftsküchen fehlen küchentechnische Betreuung, Weiterbildungsangebote, Qualitätssicherung und sowie eine Anlaufstelle für Fachfragen und die Vernetzung mit regionalen Anbietern, die erforderlich sind, um Empfehlungen aus Leitlinien^{4 5} sowie Erfahrungen der ARGE Küchenleiter (Vereinigung der Seniorenheimköchinnen und -köche) in die Praxis zu bringen. Gleichermäßen entscheidend ist die Weiterbildung von PädagogInnen zur Vermittlung von Küchenfertigkeiten und zur Bewusstseinsbildung, denn Kenntnisse und praktische Fertigkeiten fehlen in immer mehr Familien. was u.a. mit steigendem Konsum an Fertigprodukten und Junk-Food einhergeht.

³ Laut der Erhebung „Gesundheitsförderung in den Bereichen Ernährung und Bewegung in Vorarlberger Kindergärten und Schulen“ (Land Vorarlberg, 2013) wird in 38% der 247 Kindergärten, 47% der 166 Volksschulen (Grundstufe I und II) und 79% der 81 Schulen der Sekundarstufe I ein Mittagessen für Kinder angeboten. In Vorarlberg ging im Schuljahr 2014/15 rund ein Drittel der Schülerinnen und Schüler (über 9600 Kinder) ganztägig in die Schule und nahm an den Gemeinschaftsmahlzeiten teil - Tendenz aufgrund der Zunahme an Ganztagsklassen stark steigend. Dazu kommen die Schülerinnen und Schüler der acht Berufsschulen sowie jene der 35 mittleren und höheren Schulen, die regelmäßig das Verpflegungsangebot ihrer Schule nutzen. Genauere Zahlen der Nutzung liegen nicht vor.

⁴ Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung: <https://www.aks.or.at/downloads/leitlinie-gemeinschaftsverpflegung-2/>

⁵ Wegweiser Gemeinschaftsverpflegung: <http://stoeckler-consulting.at/wegweiser/>

An welchen Gesundheitsdeterminanten setzte MEHRWERT an?

- Individuelle Lebensweisen: **MEHRWERT setzte beim außerfamiliären Essen an, das maßgeblich zu gesundheitsförderlicher Ernährung beiträgt und hinsichtlich der Prägung von Essgewohnheiten immer mehr an gesundheitlicher Bedeutung gewinnt.** Bis zu 1,8 Millionen Gerichte werden täglich in Österreichs Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – für Klein-, Kindergarten- und Schulkinder, Jugendliche, Berufstätige, Wehrdiener, Häftlinge, Kranke und Pflegebedürftige und Senioren – zubereitet.^{6,7} Jede/r Dritte nimmt in Österreich zumindest eine Mahlzeit außer Haus ein. Stark steigend ist vor allem die Zahl der jungen Essensgäste in der Gemeinschaftsgastronomie. Etwa 100.000 Kinder werden täglich im Kindergarten verpflegt.⁸ Viele von ihnen nehmen – z.T. bereits ab dem Alter von einem Jahr – an fünf Tagen pro Woche am gemeinsamen Mittagstisch teil, was mit steigenden Ansprüchen der Essensgäste und ihrer Eltern hinsichtlich Essensqualität (Sensorik und Nährstoffgehalt) und Wohlfühlatmosphäre in den Speiseräumen einhergeht.⁹

Lebens- und Arbeitsbedingungen: **MEHRWERT setzte bei der Vernetzung von Landwirtschaft und Küche an und förderte die Wertschätzung heimischer Qualitätslebensmittel, eines guten Essensangebotes in der Gemeinschaftsgastronomie sowie der Menschen, die dahinterstehen.** Im Vorläuferprojekt „Mehrwert für Körper und Geist“¹⁰ haben wir mehrfach von KöchInnen gehört *„bei mir war noch nie ein Bauer, der mir seine Waren angeboten hat“* und von LandwirtInnen *„bei mir war noch nie ein Koch, der sich für meine Waren oder meine landwirtschaftlichen Tätigkeiten interessiert hat“*. Außerdem beklagten sich sowohl LandwirtInnen als auch KöchInnen häufig über fehlende Wertschätzung.

- Allgemeine Bedingungen der sozioökonomischen, kulturellen und physischen Umwelt: **MEHRWERT setzte sich für die Förderung der kleinstrukturierten und der biologischen Landwirtschaft ein, um eine natürliche Umwelt und Kulturlandschaft zu erhalten, um gemeinsam mit Landwirten und Gastronomen wirtschaftlich interessante Zukunftsperspektiven abseits vom Mainstream aufzuspüren sowie das Klima zu schützen.** Vorarlberg hat einen Eigenversorgungsgrad von 147 % bei Käse, 60% bei Rind- und Kalbfleisch und lediglich 7 % bei Gemüse.¹¹ Vor allem junge LandwirtInnen suchen nach Nischen, Veredelungstechniken und Absatzwegen für ihre Erzeugnisse und sind an Vernetzung und Zusammenarbeit interessiert. Gesellschaftliche und wirtschaftliche Transformation tragen zum Gasthaussterben bei.¹² Gastronomen sind u.a. mit speziellen Herausforderungen im personellen Bereich konfrontiert und suchen nach rationellen Möglichkeiten, sich durch Individualität und mit Spezialitäten aus lokalen Grundzutaten von der Masse abzuheben.

⁶ <http://orf.at/stories/2439695/2439694/> (Zugriff: 30.4.2019)

⁷ <https://www.bio-austria.at/gemeinschaftsverpflegung-bewusstsein-fuer-qualitaetslebensmittel-vorhanden-einsatz-aus-baufaehig/> (letzter Zugriff: 30.4.2019)

⁸ <https://www.landschafttleben.at/hintergruende/gemeinschaftsverpflegung#beispiele>, Ingrid Kiefer AGES (letzter Zugriff: 18.12.2018)

⁹ Wegweiser Gemeinschaftsverpflegung: <http://stoeckler-consulting.at/wegweiser/>

¹⁰ Mehrwert für Körper und Geist, durchgeführt in der Landesberufsschule Lochau im Zeitraum von 2008 bis 2012.

¹¹ Tätigkeitsbericht 2016 der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH

¹² https://www.leader-vwb.at/downloads/ap6_studie_strukturwandel_gastronomie.pdf

In welchem Setting wurde MEHRWRT abgewickelt?

MEHRWERT wurde im Bundesland Vorarlberg umgesetzt.

Welche Ausgangslage bestand?

Aufgrund der rasant steigenden Nachfrage in der Außer-Haus-Verpflegung und begrenzten personellen und finanziellen Kapazitäten bestanden und bestehen auch weiterhin große Herausforderungen, die unter Berücksichtigung von Gesundheitsförderung und Klimaschutz guter gemeinsamer Lösungen bedürfen.

An welche Zielgruppen richtete sich MEHRWERT?

Das Projekt richtete sich in erster Linie an MultiplikatorInnen:

- KöchInnen und GastronomInnen
- LandwirtInnen
- PädagogInnen, Kinder- und MittagsbetreuerInnen

Im Zuge der Öffentlichkeitsarbeit richtete es sich mit bewusstseinsbildender Information an die gesamte Bevölkerung.

Was hatte MEHRWERT für eine Zielsetzung?

Projektziel war die Verwirklichung eines gesunden, regionalen und saisonalen Speisenangebotes in Gemeinschaftsgastronomie und Tourismus sowie gesteigerte Wertschätzung regionaler Qualitätslebensmittel.

Es sollte ein Leuchtturmprojekt mit zukunftsweisender Orientierung durch Verbindung des Angebotes in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie mit Regionalität und Gesundheit geschaffen werden, um die Gesundheitsziele im Sinne von Health in all Policies praktisch umzusetzen.

Detailziele (*wurden weiter präzisiert – siehe Seite 25*):

- Ein leistbares, gesundes, regionales und saisonales Speisenangebot in der Gemeinschaftsgastronomie.
- Im Sinne einer Verschränkung der Landwirtschaftsstrategie 2020 "Ökoland Vorarlberg - regional und fair", der Vorarlberger Tourismusstrategie 2020 und der Gesundheitsförderungsstrategie Vorarlberg sollen anstelle von (Halb-)Fertigprodukten mehr regionale Qualitätslebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie zum Einsatz kommen.
- Es soll eine vertrauensvolle Beziehung zwischen den Anbietern regionaler landwirtschaftlicher Lebensmittel und den Verantwortungsträgern der Küchen aufgebaut werden.
- Etablierung einer Anlaufstelle für Praxis-Beratung für Gemeinschaftsküchen, Gastronomie- und landwirtschaftliche Betriebe (zur gemeinsamen Produktenwicklung).
- Entwicklung von gesunden Rezepturen für die rationelle Verwendung heimischer Qualitätsprodukte in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.
- Zusammenarbeit mit dem Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum in Hohenems, mit dem Ziel, MEHRWERT-Aspekte in Unterricht und Küchenpraxis zu berücksichtigen.
- Stärkung der Ernährungskompetenz und des salutogenetischen Ansatzes in Vorarlberg.
- Vernetzung und Weiterbildung von VerantwortungsträgerInnen sowie Multiplikatoren.

3. Projektdurchführung

Welche Aktivitäten und Methoden wurden in welchem zeitlichen Ablauf umgesetzt?

- Kulinarische **Vernetzungsveranstaltungen** für LandwirtInnen, GastronomInnen und KöchInnen
- Vernetzung, Austausch und gemeinsame Weiterentwicklung mit Partner-Initiativen
- Beratung zur Erweiterung des **regionalen Verpflegungsangebotes** in Gemeinschaftsküchen und Gastronomie
- Vermittlung von Knowhow und küchentechnischen Fertigkeiten zur fachgerechten **Verarbeitung und Präsentation heimischer Lebensmittel**
- Entwicklung von Rezepten zur rationellen Verarbeitung und **Zubereitung heimischer Lebensmittel**
- Information über Vorarlberger Qualitätslebensmittel

Die MEHRWERT-Veranstaltungen im Überblick

	Kochworkshops, Vernetzungs- und Regionalentwicklungsveranstaltungen	Datum
1	Kochworkshop und Genussstraining für KinderbetreuerInnen und Tageseltern	26.11.2016
2	Kochworkshop für OGV-Obleute „S'Ländle im Glas“	30.11.2016
3	MEHRWERT-Auftaktveranstaltung	23.01.2017
4	Kochworkshop „Gesundes und Regionales für Naschkatzen“	22.02.2017
5	Kreativstammtisch	23.02.2017
6	Kochworkshop „Coole Kindergerichte“	15.03.2017
7	Kochworkshop „Frische, freche, pikante Snacks“	25.03.2017
8	Kochworkshop „Frische, freche, pikante Snacks“	01.04.2017
9	Bürgermeister kochen für MA der Sozialzentren, Gemeinschaftsküchen und Gemeinden	06.04.2017
10	Kochworkshop „Kochen ist kinderleicht“	22.04.2017
11	Koch- und Vernetzungsworkshop „Freches aus Sennerei-Spezialitäten und Blüten“	04.05.2017
12	Kochworkshop „Alles Käse“	10.05.2017
13	Kochworkshop „Poly-Landeswettbewerb“	16.05.2017
14	Kochworkshop „Kuchen und süße Imbisse“	17.05.2017
15	Kochworkshop „Leichter, gesünder, moderner kochen“	19.05.2017
16	Kochworkshop „Fermentieren & Haltbarmachen“	31.05.2017
17	Kochworkshop „Vegetarisches und Veganes für Kinder“	10.06.2017
18	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft am Eichenberg“	27.06.2017
19	Kochworkshop „Breikost regional	04.07.2017
20	Kreativstammtisch Bildung & GV	05.07.2017
21	Kreativstammtisch	11.07.2017
22	Kochworkshop „Von der Erde auf den Teller	04.09.2017

Endbericht Projekt Nr. 2774

	Kochworkshops, Vernetzungs- und Regionalentwicklungsveranstaltungen	Datum
23	MEHRWERT/Bienen machen Schule/BSBZ	7.-9.9-2017
24	Kochworkshop „Vegetarisches und Veganes für Kinder	16.09.2017
25	Kochworkshop „Vegetarisches und Veganes für Gastro und Gemeinschaftsgastronomie“	27.09.2017
26	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Bio-Landwirtschaft in Doren“	10.10.2017
27	Kochworkshop „Kreatives aus Kürbis und Kohlköpfen	14.10.2017
28	Kreativstammtisch	08.11.2017
29	Kochworkshop für Tageseltern und KinderbetreuerInnen	11.11.2017
30	Alles Käse - Exkursion Vorarlberg Milch	16.11.2017
31	Impulsstammtisch für Gemeinschaftsköche	21.11.2017
32	Kochworkshop „Wintergemüse und Wintersalate	10.01.2018
33	Kochworkshop „Althergebrachtes neu entdecken: Wintergemüse und Wintersalate“	24.01.2018
34	Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft: Vielfalt der Bodenseefische“	30.01.2018
35	Kreativstammtisch	14.02.2018
36	Vortrag „Lust auf gutes Essen“ im ORF in Kooperation mit der Bodenseeakademie	15.03.2018
37	Kochworkshop zur Vorbereitung auf den Poly Landesbewerb	28.02.2018
38	Kochworkshop „Schuljause: cool, gesund & regional“	13.03.2018
39	Kochworkshop „Die flippige Jause to go – schnell – einfach – nahrhaft“	17.03.2018
40	Kreativstammtisch	28.03.2018
41	Kochworkshop „Regional, saisonal, kreativ und preiswert“ für KochlehrerInnen	04.04.2018
42	Kreativstammtisch	18.04.2018
43	Kochworkshop „frisch- gesund- regional kochen“	26.04.2018
44	Kochworkshop „Nose to Tail“	07.05.2018
45	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft: Yak & Spargel“	22.05.2018
46	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft: Alpe Buchen“	04.06.2018
47	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft: Freiburger Hütte“	27.06.2018
48	Kochworkshop „Natürlich konservieren“ - Gasthof Mohren/OGV	16.07.2018
49	Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft: Bio Berg Vielfalt am Dünserberg“	18.09.2018
50	Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft: Wasserbüffel und Kräuter im Rheindelta“	24.09.2018
51	Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft: Wildes Vergnügen Kleinwalsertal“	15.10.2018
52	Regional-Genuss-Messe Rankweil	23.10.2018
53	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft: Vorderwald“	07.11.2018
54	Kochworkshop „Vegetarisches und Veganes für Kinder“	10.11.2018
55	Kreativstammtisch	18.04.2018
56	Kochworkshop „Schuljause - schnell - einfach – gesund“	28.11.2018
57	Vortrag Gemeinschaftsverpflegung für Kinder in VlbG: „Was gibt's zu essen?“ - Inatura	23.01.2019
58	„Küche trifft Landwirtschaft: Knackig frisch durch die Winterzeit I“	29.01.2019
59	„Küche trifft Landwirtschaft: Knackig frisch durch die Winterzeit II“	30.01.2019
60	Abschlussveranstaltung	13.03.2019
61	Kochworkshop „Vegetarische Küche - kindgerecht gekocht“	30.03.2019
	TEILNEHMER gesamt	

MEHRWERT-Präsentationen / Mitwirkung bei Veranstaltungen von Kooperationspartnern

	Veranstaltung
1	Konferenz der Gentechnikfreien Regionen am Bodensee, 10./11.11.2016
2	MEHRWERT-Präsentation in der LBS Lochau, 25. und 26.1.2017
3	ARGE Küchenleitung Impulsstammtisch Sozialzentrum Hörbranz, 24.1.2017
4	MEHRWERT bei der Veranstaltung der Bodenseeakademie „Landwirtschaft verstehen“, 26.1.2017
5	MEHRWERT- Info in der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg, Feldkirch, 7.2.2017
6	MEHRWERT bei der Talentebörse, 2.3.2017
7	MEHRWERT- Info im Kompetenztraining Schülerbetreuung an der VHS Hohenems, 22.4.2017
8	MEHRWERT bei Rotary, 11.5.2017
9	MEHRWERT beim Thementag „Regionalität & Nachhaltigkeit“ in Lech am Arlberg 1.7.2017
10	MEHRWERT bei „Koch sucht Bauer“ 30.7.2017
11	MEHRWERT bei Workshop „Vertragslandwirtschaft“, 13.9.2017
12	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 20.9.2017
13	Impulsstammtisch ARGE Küchenleitung, 29.9.2017
14	MEHRWERT-Präsentation beim FGÖ-Bürgermeisterseminar, 20.10.2017
15	ARGE Küchenleitung „Kochsession“, 7.11.2017
16	ARGE Küchenleitung „Kochsession“, Sulz-Röthis, 21.11.2017
17	MEHRWERT-Impuls bei Tiroler Tourismustag, 22.11.2017
18	MEHRWERT beim ARGE Impulsstammtisch, 21.11.2017
19	MEHRWERT trifft Sozialzentren der Regio ImWalgau, 29.11.2017
20	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, VHS Götzis, 20.2.2018
21	ARGE-Küchenleitung „Tag der Gemeinschaftsverpflegung“, 22.2.2018
22	MEHRWERT bei der Kost.Bar, 6.3.2018
23	MEHRWERT bei Gastgeben auf Vorarlberger Art, 12.3.2018
24	MEHRWERT für Elternvereinsobleute, 13.3.2018
25	MEHRWERT- Info in der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg, Feldkirch, 20.3.2018
26	MEHRWERT bei JHV des Vereins vom LändleBur, 22.3.2018
27	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 5.5.2018
28	MEHRWERT beim Stammtisch der ARGE Küchenleitung, 15.5.2018
29	Genusskrone, 25.5.2018
30	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen , Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 26.5.2018
31	Tourismusform Vorarlberg, 12.6.2018
32	BOCCA – Austausch und Weiterbildung für Küchenexperten, 19.6.2018
33	Gastgeben auf Vorarlberger Art, Treffen am 21.6.2018
34	GVA: Offenes ERFA-Treffen, Bregenz, 9.10.2018
35	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Ludesch, 17.10.2018
36	Besichtigung Transgourmet Schwarzach, 25.6.2018
37	Diskussion Vertragslandwirtschaft & Schlachthof, 27.6.2018
38	MEHRWERT bei der Delegiertenversammlung der Regio im Walgau, 28.6.2018
39	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 10.9.2018
40	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Ludesch, 17.10.2018
41	MEHRWERT-Info im Kompetenztraining Schülerbetreuung, Hohenems, 20.10.2018

Veranstaltung	
42	MEHRWERT beim Apfel-Kartoffel-Fest der Regio im Walgau, 26.10.2018
43	Konferenz der gentechnikfreien Bodenseeregion, 21-23.11.2018
44	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 29.1.2019
45	Bundestagung der Genuss Region Österreich, 31.1. – 1.2.2019
46	MEHRWERT-Präsentation e5-Gemeinden, 5.2.2019
47	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie, Kolpinghaus Dornbirn, 9.3.2019
48	MEHRWERT bei „GVA zu Gast“ im Hörnlingen, Rankweil, 11.3.2019
49	Bürgermeisterseminar FGÖ, 20.- 22.3.2019
50	MEHRWERT- Info in der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg, Feldkirch, 26.3.2019
51	Netzwerk Kulinarik, Landeskongress Vorarlberg, 29.3.2019
52	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Freihof Sulz, 6.4.2019
53	Impulsvortrag, Veranstaltung der Bodenseeakademie „Ernährungssouveränität“ in der Inatura, 25.4.2019
54	Kompetenztraining Schülerbetreuung, VHS Hohenems, 26.4.2019

Beratung in Gemeinschaftsküchen, Gemeinden, Schulen

MEHRWERT Beratung in Gemeinschaftsküchen		
1	VorderlandHUS, Sulz Röthis	13.- 15.12.2016
2	Sozialzentrum Josefsheim, Hörbranz	20.-21.12.2016
3	Landhausrestaurant	01.03.2017
4	Küche des Krankenhauses Dornbirn	16.03.2017
5	Sozialzentrum Haus Nenzing	25.04.2017
6	Borg Lauterach	11.5.2017/7.6.2017
7	Erholungsheim Maria Hilf, St. Gallenkirch: http://www.mariahilf-montafon.at/	12.-13.6.2017
8	Mittelschule & Sportmittelschule Nüziders	19./22.6.2017
9	Sozialzentrum Frastanz	16.-17.10.2017
10	Schulheim Mäder	18.-19.10.2017
11	Betriebsküche der HLW Marienberg	11.- 13.11.2017
12	Kantine BG Bludenz	30.11.2017
13	Oberst Bilgeri Kaserne Bregenz	10.-11.4. 2018
14	Schulzentrum Vandans	28.5.2018, 2.10.-29.11.2018
15	Regio-Walgau, Beratung für Angebotsgestaltung Apfel-Kartoffel-Fest am 26.10.	05.09.2018
16	Beratung zur Gestaltung der Schülerverpflegung Gemeinde Satteins	19.7., 23.7. bis Nov. 2018

Wie waren die Projektgremien/-strukturen und die Rollenverteilung im Projekt?

Die Projektleitung

Mag. Angelika Stöckler MPH, Pädagogin, Gesundheits- und Ernährungswissenschaftlerin, Stöckler-Consulting. www.stoeckler-consulting.at

Das MEHRWERT-Team (Kernteam)

Mag. Angelika Stöckler MPH

MEHRWERT-Beauftragter: Alexander Kowarc, Koch, Diätkoch mit internationaler Praxiserfahrung

Projektassistentz: Sylvia Hiebeler (Nov. 2016 bis Jul. 2017), **Juliane Feurstein** (ab Aug. 2017)

Der Projektträger

Gemeinn. Verein zur Förderung von Regionalität und Gesundheit in Gastronomie, Tourismus und Gemeinschaftsverpflegung (VRG)

Etabliert, um die positiven Erfahrungen aus „Mehrwert für Körper und Geist“ im Sinne von „Health in all Policies“ in ganz Vorarlberg zu multiplizieren und die Gesundheit der Allgemeinheit durch ein gesundes, saisonales, regionales und pflanzenbetontes Essensangebot in der Außer-Haus-Verpflegung zu fördern.

Vorstand:

Obmann: Bürgermeister Walter Rauch (Regio IM WALGAU)

Stellvertreter: Elmar Herburger (Spartenobmann Tourismus)

Schriftführerin: Dir. Andrea Mc Gowan (Schulleitung LBS Lochau)

Kassier: Bertram Martin (Martinshof)

Andrea Schwarzmann (Bundesbäurin, Vizepräsidentin Landwirtschaftskammer Vorarlberg)

Steuerungsgruppe:

Mit VertreterInnen des Landes, des Bildungs- und Gesundheitsbereiches sowie der Bodenseeakademie

Erweitertes Projektteam

Mit VertreterInnen der Landwirtschaftskammer und der Wirtschaftskammer/Sparte Tourismus, des Umweltverbandes, der Ländle-Qualitätsmarketing GmbH, des Bäuerlichen Bildungszentrums und des Ländlichen Fortbildungsinstitutes, der touristischen Ausbildung, der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg, des Landesverbandes der Elternvereine, des Gesundheitsbereiches, der ARGE Küchenleitung, der GemeinschaftsköchInnen und der Regios.

Welche Vernetzungen und Kooperationen gab es?

Das MEHRWERT-Team pflegte regen Austausch mit Partnerinstitutionen, traf sich zu gemeinsamen Planungs- und Abstimmungsbesprechungen und führte 61 MEHRWERT-Veranstaltungen in Zusammenarbeit mit PartnerInnen durch. Weiters wirkte das MEHRWERT-Team bei 54 Veranstaltungen von Partnerorganisationen mit und unterstützte diese bei der Gestaltung des Verpflegungsangebotes nach MEHRWERT-Aspekten (regional – saisonal – gesund – gut) und/oder präsentierte das Projekt.

Beispiele von Partnerschaften im landwirtschaftlichen Bereich

Bodenseeakademie: Gemeinsame Projektentwicklung und laufende Begleitung, gemeinsame Durchführung von Veranstaltungen, Information und Öffentlichkeitsarbeit.

Landwirtschaftskammer: Mitwirkung bei der Projektentwicklung, Abstimmung MEHRWERT-Umsetzung im Juli 2017, Info über MEHRWERT-Veranstaltungen via LFI an BäurInnen, Einladungen zu Vernetzungsworkshops.

Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH: Austausch und Zusammenarbeit.

Bio Vorarlberg/Bio Austria Vorarlberg: Zusammenarbeit bei Vernetzungsworkshops „Küche trifft Landwirtschaft“, Kooperation bei Vernetzung von LandwirtInnen und GemeinschaftsverpflegerInnen, gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit.

Obst- und Gartenbauverein: Gemeinsame Planungen und Umsetzung von Veranstaltungen.

Vorarlberg Milch: MEHRWERT-Veranstaltung „Alles Käse“ und gemeinsame Veranstaltung mit Betriebsbesichtigung bei der Vorarlberg Milch.

Sennerei Schnifis: Gemeinsames MEHRWERT-SCHAU-Kochen in den Räumlichkeiten der Sennerei inkl. Betriebsbesichtigung.

Martinshof Buch: Gemeinsame Projektentwicklung und MEHRWERT-Veranstaltungen, Bertram Martin ist Kassier im MEHRWERT-Trägerverein VRG.

Biohof Lingenhel: Gemeinsame Veranstaltungen „Küche trifft Landwirtschaft“.

Metzler Molke: Planung einer Zusammenarbeit „Küche trifft Landwirtschaft“

Bäurinnen Leiblachtal: Zusammenarbeit im Rahmen von „Küche trifft Landwirtschaft“.

Landesfischereizentrum/ Berufsfischer: Gemeinsame Veranstaltung im Fischereizentrum.

Flötzerhof Wolfurt, Mathishof Laterns, Bio Ziegenhof Berlinger und viele andere: Zusammenarbeit bei „Regional-Genuss-Messe“ und „Küche trifft Landwirtschaft“

Ziegenzuchtverein: Mitwirkung bei diversen Veranstaltungen

Landgenossen: Zusammenarbeit zur Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen für Kinder und Jugendlichen mit heimischen Bio-Lebensmitteln.

Regionalmarkt Vorderland-Walgau-Bludenz: Gemeinsame Umsetzung der Regional-Genuss-Messe, Vermittlung an GemeinschaftsverpflegerInnen und GastronomInnen.

Gstach Schweinemast: Gemeinsame Umsetzung der Regional-Genuss-Messe.

Verein vom Ländle Bur: Regional-Genuss-Messe und div. Veranstaltungen.

Gertruds Garten, Dornbirn: Zusammenarbeit bei der Veranstaltung Wintergemüse.

Vetterhof Lustenau: Gemeinsame Veranstaltung zum Thema Wintergemüse.

Dietrichs Kostbarkeiten: Gemeinsame Entwicklung eines vegetarischen Burgers „Riebel-Burger“ für Veranstaltungen.

Metzgerei Beck, Kleinwalsertal: Gemeinsame Veranstaltung „Nose to Tail“.

Beispiele von Partnerschaften mit Gemeinschaftsgastronomie

ARGE Küchenleitung: Informierte via Newsletter und Website die Heimköche über MEHRWERT-Veranstaltungen und es wurden Veranstaltungen mit MEHRWERT-Beteiligung ausgerichtet, darunter ein Gemeinschaftsverpflegungstag.

V5-Zertifizierung: Mitwirkung bei der Entwicklung, Vermittlung von Küchen-Knowhow und Rezeptentwicklung für Betriebe, die sich zertifizieren lassen wollten.

Aqua Mühle: Zusammenarbeit bei KOCH-Workshops in der Küche der Aqua Mühle und im Aqua Garten. Aqua Mühle hat in Kooperation mit MEHRWERT und den Landgenossen auf heimisches Bio-Fleisch umgestellt.

Ländle Gastronomie: Zusammenarbeit bei vegetarischen Tagen im Landhaus.

Vorderlandhus, Sulz Röthis: Mitwirkung bei der Projektentwicklung, Zusammenarbeit, Planungen und Erfahrungsaustausch.

Sozialzentrum Frastanz: Austausch und Zusammenarbeit zur Rezeptentwicklung.

Sozialzentrum Josefsheim, Leiblachtal: Gemeinsame Veranstaltung im Sozialzentrum.

Sozialzentrum Haus Nenzing: Durchführung eines gemeinsamen Workshops.

Sozialzentrum Schützengarten Lustenau: Gemeinsamer Kochworkshop für Gemeinschaftsgastronomen.

Benevit Sozialzentrum Alberschwende: Küchenleiter beteiligte sich regelmäßig an MEHRWERT-Weiterbildungen.

Kantine L: Kooperation bei MEHRWERT-Veranstaltungen und Kantine L hat – unterstützt durch MEHRWERT und die Landgenossen – auf heimisches Bio-Fleisch umgestellt.

Caritas: Gemeinsamer Koch-Workshop in der Caritasküche Bludenz.

BSBZ Hohenems: Gemeinsame Planungen mit Schul- und Küchenleitung, Zusammenarbeit in der Küche und bei der Veranstaltung „Bienen machen Schule“ sowie beim Tag der Gemeinschaftsverpflegung.

Kindercampus Höchst: Gemeinsame Planungen und MEHRWERT-Weiterbildungen.

Mama bringt's in Dornbirn: Gemeinsame Projektentwicklung, Planungen und MEHRWERT-Vernetzungstreffen. Mama bringt's hat in Kooperation mit MEHRWERT und den Landgenossen auf heimisches Bio-Fleisch umgestellt.

Schulheim Mäder: Gemeinsamer Workshop zum Thema „regionale Breikost“.

Marienberger Schulen Bregenz: Beratung zur Angebotsgestaltung in der Betriebsküche, PädagogInnen beteiligten sich an MEHRWERT-Veranstaltungen.

Krankenhaus Dornbirn: Hospitation, Erfahrungsaustausch und regelmäßige Teilnahme an MEHRWERT-Veranstaltungen.

Arbogast: Planung von gemeinsamen Veranstaltungen.

Borg Lauterach: MEHRWERT-Beauftragter begleitete Küchenteam zur Gestaltung eines gesünderen und attraktiveren Angebotes.

Sportmittelschule Nüziders/Gemeinde Nüziders: Köchinnen erhielten Unterstützung für die Speiseplanung und Zubereitung des Mittagessens für 90 SchülerInnen als Alternative zu TK-Fertigmenüs. Beratung des Bürgermeisters und von GemeindemitarbeiterInnen.

Hard (Gemeinde, VS, MS): In Kooperation mit den Landgenossen organisierte MEHRWERT, dass die Kantine L in Hard und an all ihren weiteren Standorten der Schülerversorgung Rind- und Kalbfleisch und vorhandene Feldfrüchte zu 100 % aus Vorarlberg und in Bio-Qualität einkauft.

LBS Lochau: Der neue Internatsküchenleiter erklärte Mittwoch zum MEHRWERT-Tag, kocht regional, informiert seine Essensgäste darüber und ließ die Küche VS-zertifizieren.

Vandans (Gemeinde, KG, VS, Schulzentrum): Beratung erfolgte anlässlich des Umbaus des Gemeinschaftsverpflegungsbereiches für rund 60 Kinder und Jugendliche. Pläne wurden adaptiert. Menügestaltung und Abläufe wurden optimiert. Regionaler Einkauf hat neuen Stellenwert erhalten.

Kasernen Bregenz und Walgau: Beratungen mündeten in mehr regionalen Einkauf und Speisenzubereitung aus frischen Zutaten anstelle von Fertigprodukten.

Beispiele von Partnerschaften mit Tourismus

Wirtschaftskammer/Sparte Tourismus: Unterstützten uns bei der Veranstaltungsbewerbung und auch finanziell zur Durchführung der Regionalgenussmesse.

Bodensee Vorarlberg Tourismus (BVT): Organisierte mit uns gemeinsame MEHRWERT-Veranstaltungen für Mitglieder des Bodensee Vorarlberg Tourismus. GastronomInnen wurden auf Bauernhöfe geführt und eingeladen, sich beim kulinarischen Austausch mit LandwirtInnen zu vernetzen.

Vorarlberg Tourismus GmbH: Betreut derzeit knapp 30 Betriebe als Gastgeber auf Vorarlberger Art, stimmte sich mit uns zur Vernetzung von Gastwirten und Landwirten ab und unterstützte die Bewerbung von Veranstaltungen.

Naturschutzrat: Kooperation beim Vernetzungstreffen „Vertragslandwirtschaft“.

Bewusst Montafon: Vernetzung und gemeinsame Veranstaltungsbewerbung.

BODENSEE PURE: Partner bei MEHRWERT-Veranstaltungen „Nose to Tail“ im Kleinwalsertal, „Yak&Spargel“ in Lochau sowie bei weiteren Veranstaltungen.

Pleifers Engel, Hard: Vernetzte sich - angeregt durch den MEHRWERT-Auftakt - mit regionalen Partnern und organisierte Veranstaltungsreihe „Vom Hof auf den Teller“ Gemeinsame MEHRWERT-Veranstaltung „Vielfalt der Bodenseefische“ in seinem Betrieb.

Hotel Schönblick, Eichenberg: Gemeinsame Veranstaltung „Küche trifft Landwirtschaft“.

Walser Bura und Wirtshaus Hoheneck, Mittelberg: Mehrere gemeinsame Veranstaltungen „Küche trifft Landwirtschaft“ und „Genuss-Messen“.

Mohren Rankweil: Küchenleiter beteiligten sich an MEHRWERT-Veranstaltungen und standen als Partner für ORF-Aufnahmen zur Verfügung. Sommerschulung des Obst- und Gartenbauvereins in Zusammenarbeit mit MEHRWERT FÜR ALLE wurde im Mohren ausgerichtet.

Pier 69, Bregenz: Küchenteam suchte bei MEHRWERT-Veranstaltungen Partner/Lieferanten aus der heimischen Landwirtschaft.

Stift Maria Hilf, St. Gallenkirch: Beratung hinsichtlich Ausrichtung und Speiseplanung, Vernetzung mit KooperationspartnerInnen aus der Gastronomie und Landwirtschaft.

Restaurant Walserstube, Riezlern: Gemeinsame Veranstaltung „Nose to Tail“.

Gasthof Taube Alberschwende: Teilnahme an vielen MEHRWERT-Veranstaltungen, Beratung zur Vernetzung und einer nachhaltigen Weiterentwicklung.

Beispiele von Partnerschaften mit dem Bildungsbereich

LBS-Lochau: Zusammenarbeit mit Lehrpersonen und Internatsküche im Rahmen diverser MEHRWERT-Veranstaltungen.

Landesverband der Elternvereine: Weiterbildungsveranstaltung für Obleute der Elternvereine mit dem Ziel: Mehr regionale Lebensmittel ins Jausenangebot in Schulen zu bringen. Geschäftsführerin ist Kassaprüferin im MEHRWERT-Trägerverein.

PH-Vorarlberg: Zusammenarbeit PädagogInnen. Lehrende und Studierende der PH nahmen gemeinsam an MEHRWERT-Workshops teil.

Polytechnische Schulen: Weiterbildung im Sinne von MEHRWERT für PädagogInnen der polytechnischen Schulen. Unterstützung für Lehrpersonen und SchülerInnen zur Vorbereitung auf den Landesbewerb nach MEHRWERT-Aspekten.

Riedenburger Schulen: Zusammenarbeit bei der Veranstaltung „Küche trifft Bio-Landwirtschaft“ und Durchführung eines gemeinsamen Kochworkshops zum Thema „althergebrachtes Wintergemüse neu entdecken“.

Marienberger Schulen: PädagogInnen der Schulen nahmen regelmäßig an MEHRWERT-Veranstaltungen teil und holten MEHRWERT-Beratung für ihre Schulküche ein.

Tourismusschulen Bludenz: Zusammenarbeit mit Lehrpersonen und SchülerInnen im Rahmen des Bürgermeisterkochens, bei weiteren MEHRWERT-Veranstaltungen und der Regional-Genuss-Messe. SchülerInnen haben Filme mit Interviews von LandwirtInnen gedreht und beim Bürgermeisterkochen präsentiert.

GASCHT: Besucht regelmäßig landwirtschaftliche Betriebe mit ihren SchülerInnen, praktiziert eine frische Küche und kauft regional & saisonal ein.

Fachwirtschaftsschule Dornbirn: Gemeinsame MEHRWERT-Workshops wurden an der Schule ausgerichtet.

Verein der Tagesmütter Feldkirch: MEHRWERT-Kochveranstaltungen für Tageselstern.

Verwaltungsakademie Schloss Hofen: MEHRWERT-Kochworkshops für KinderbetreuerInnen.

Familypoint: Gab Informationen an alle KinderbetreuerInnen des Landes weiter und nahm sie in den Veranstaltungskalender des Familypoints auf.

VS Unterfeld und Gemeinde Lauterach: MEHRWERT-Kochworkshop für MittagsbetreuerInnen.

Schulzentrum Schendlingen Bregenz: Zusammenarbeit bei MEHRWERT-Veranstaltungen und gemeinsame Präsentationen, Aufzeigen des Potentials im Bereich Abfallvermeidung.

Beispiele regionaler und überregionaler Partnerschaften

Gemeindeverband/Umweltverband: Machte MEHRWERT-Veranstaltungen über den Veranstaltungskalender des Gemeindeverbandes publik und beriet MEHRWERT im Bereich Abfallvermeidung, Geschirr und Verpackung nicht verzehrter Mahlzeiten.

Umweltinstitut: Gemeinsame MEHRWERT-Veranstaltung zum Thema Gemeinschaftsverpflegung. Beratung im Bereich der erforderlichen Hygiene zur Weitergabe nicht verzehrter Mahlzeiten.

Energieinstitut Vorarlberg: Modellregionsmanagerin der Energieregion Vorderwald organisierte mit uns gemeinsam eine MEHRWERT-Veranstaltung im Vorderwald und MEHRWERT-Präsentationen für Bürgermeister und Manager weiterer Energieregionen.

Regio IM WALGAU: Vernetzung mit Regio, mehrere gemeinsame MEHRWERT-Veranstaltungen, darunter Kochevent mit Bürgermeistern aus 13 Gemeinden und Angebotsgestaltung beim „Apfel-Kartoffel-Fest“ nach MEHRWERT-Aspekten.

Regionalmarkt Vorderland Walgau Bludenz: Gemeinsame Planung und Umsetzung der Regional-Genuss-Messe in Rankweil.

Region Brandnertal, Alpenstadt Bludenz, Klostertal und Biosphärenpark Großes Walsertal: Zusammenarbeit und Unterstützung bei MEHRWERT-Veranstaltung auf der Freiburger Hütte.

Naturpark Nagelfluhkette: Gemeinsame Durchführung der Veranstaltung „Küche trifft Landwirtschaft“ im Hotel Krone und in der Naturpark-Metzgerei in Doren.

Gab es Veränderungen/Anpassungen des Projektkonzeptes, der Projektstruktur und des Projektablaufes?

Das ursprüngliche Projektkonzept blieb im Projektverlauf im Wesentlichen unverändert.

- Abstriche mussten wir aufgrund der Streichung der Mittel für die Öffentlichkeitsarbeit vornehmen bzw. Notwendiges durch interne Mehrarbeit erbringen.
- Da uns die Küche der LBS Lochau nicht im geplanten Ausmaß zur Verfügung stand, führten wir die Veranstaltungen landesweit durch, was zwar mit Mehraufwand verbunden, doch im Endeffekt für die Zielgruppenerreichung durchaus vorteilhaft war.
- Anpassungen wurden in der Schwerpunktsetzung „Küche trifft Landwirtschaft“ in Abstimmung mit dem externen Evaluationsteam getroffen, um die Zielgruppe der Gastronomie noch besser zu erreichen.

Veränderungen im Bereich der Projektrollen gab es bei der Projektassistenz und in der Leitung des Trägervereins – persönlich bedingt - und durch berufliche Veränderungen einzelner Personen im erweiterten Projektteam.

4. Evaluationskonzept

Welche Evaluationsform wurde gewählt?

Externe Evaluation

Wir haben eine externe, prozessbegleitende Evaluation gewählt, um in diesem komplexen Projekt eine unabhängige und objektive Einschätzung des Projektverlaufes und der Zielerreichung zu erhalten. Durchgeführt wurde die Evaluation von MMag. Cornelia Bauer und Mag. Alexandra Wucher MPH von der Sinnfabrik – Praxis für Arbeitspsychologie und Gesundheitsmanagement.

Eigene Dokumentation und Reflexion

Begleitend dazu haben wir die im Projektzeitraum durchgeführten MEHRWERT-Veranstaltungen sorgfältig dokumentiert und im Projektteam unter Einbezug der jeweiligen UmsetzungspartnerInnen nachbesprochen. Um VeranstaltungsteilnehmerInnen nicht übermäßig zu strapazieren, haben wir bereits nach einigen Veranstaltungen von eigenen schriftlichen Evaluationen Abstand genommen. Der Reflexion dienten neben den laufenden Teambesprechungen auch die neun Kreativstammtische, die wir mit unseren EntwicklungspartnerInnen, dem Trägerverein und VertreterInnen von Partnerinitiativen durchführten.

Wie wurde das Evaluationskonzept gestaltet?

Die Evaluation war ein äußerst herausforderndes Unterfangen, zumal belastbares Datenmaterial als Ausgangsbasis fehlte. Doch es ist den beiden versierten Evaluatorinnen gut gelungen, sich rasch in die Thematik einzuarbeiten und mit einer Kombination an Methoden und Interviews an für die Projektsteuerung wichtige Information zu kommen und sich ein Gesamtbild zu verschaffen.

Konzept und Ablauf



Wie hat sich die Evaluation aus Projektsicht bewährt?

Regelmäßige Rückmeldungen und Diskussionen mit den EvaluatorInnen waren für uns sehr hilfreich und führten u.a. dazu, Projektschwerpunkte kurzfristig anzupassen, um beispielsweise die Zielgruppen aus Küche und Gastronomie mit adaptierten und neuen Formaten besser zu erreichen.

Ein kleiner Nachteil war, dass die EvaluatorInnen bei mehreren – aus unserer Sicht richtungsweisenden – Veranstaltungen verhindert waren und auch an keiner einzigen der 54 Veranstaltungen von Partnerorganisation, bei denen MEHRWERT mitwirkte, teilgenommen haben. Somit fehlten ihnen Erfahrungen, die für die Schärfung des Gesamtbildes hilfreich gewesen wären. Dies ist möglicherweise Grund dafür, dass aus den Berichten nicht hervorgeht, dass Dank MEHRWERT tonnenweise saisonale, heimische Lebensmittel – viele davon in Bio-Qualität – in die Gemeinschaftsgastronomie gehen und daraus frisch gekocht wird und in ihrem Resümee die Vernetzung als „Versuch“ bezeichnet wird.

Die Evaluatorinnen präsentierten zum Abschluss interessierten ProjektpartnerInnen und dem Trägerverein ihren spannenden Ergebnisbericht und zeigten damit, dass die geplanten MEHRWERT-Maßnahmen gut geeignet waren, die gesteckten Ziele zu erreichen.

5. Projekt- und Evaluationsergebnisse

Wirkungen

Maßnahmen	Geplant für 30 Monate	Erreicht im Projektzeitraum
Zielgruppenerreichung	600 TN in MEHRWERT-Veranstaltungen 50	2450 (>400%) TeilnehmerInnen
MEHRWERT-Auftaktveranstaltung MEHRWET-Abschlussfeier		23.1.2017 13.3.2019
Koch-Veranstaltungen für Fachleute aus Tourismus, Gastronomie, Küchen, Bildung und Landwirtschaft	20 Kochkurse pro Jahr (50 im gesamten Projektverlauf)	38 Kochworkshops 14 „Küche trifft Landwirtschaft“
Kreativstammtische	2-3 Stammtische im Projektzeitraum	9 Kreativstammtische
Beratungsangebot für Gemeinden und Schulen, Gemeinschaftsgastronomie und Landwirtschaft	80 Tage/Jahr (MEHRWERT-Beauftragter)	22 Beratungen in Gemeinschaftsküchen
MEHRWERT-Präsentationen und Mitwirkung bei Veranstaltungen von Partnerorganisationen	5 Veranstaltungen	54 Veranstaltungen Ca. 3000 TeilnehmerInnen unserer Zielgruppen
Kommunikation: Win-Win-Effekt durch gesteigerte Verwendung heimischer Lebensmittel, Kommunikationsstrukturen vom Erzeuger zum Gast, Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung.	30 Tage/Jahr (MEHRWERT-Beauftragter) 8 Tage/Jahr Projektleitung	50 Anbieter landwirtschaftlicher Produkte präsentieren ihr Sortiment auf der MEHRWERT-Website, Leuchttürme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen präsentiert
Auszeichnung von Bewährtem und Neuem im Rahmen eines bestehenden Formates	2 Veranstaltungen im Projektzeitraum	Mitwirkung bei Konzept und Umsetzung der V5-Zertifizierung; Zertifizierung wird seit 2017 durchgeführt. Auszeichnungen sind in zwei Veranstaltungen erfolgt.
Austausch und Vernetzung mit Partnerorganisationen	15 Tage/Jahr MEHRWERT-Beauftragter	100% umgesetzt
Öffentlichkeitsarbeit	7 Tage pro Jahr Projektleitung, Budget für Öffentlichkeitsarbeit wurde von Fördergebern gestrichen.	Website, Veranstaltungen, Neues bei Neustätter, Medienberichte ... > 50 Medienberichte
Website mit MEHRWERT-Veranstaltungen, Berichten und Rezepten und Veranstaltungsmanagement	von Fördergebern gestrichen	War für die Projektumsetzung (Veranstaltungsausschreibungen, Anmeldemanagement, Berichte ...) zwingend und wurde daher installiert und laufend betreut.

Maßnahmen	Geplant für 30 Monate	Erreicht im Projektzeitraum
Netzwerk mit Fachleuten aus Küche, Landwirtschaft, Pädagogik und Politik, das laufend über MEHRWERT informiert wird.		Netzwerk mit über 1200 PartnerInnen
Partnerschaften mit Institutionen und Betrieben	Entwicklung mit 35 Partnerinstitutionen	Vernetzung/gemeinsame Umsetzung mit Partnern: 27 Gemeinschaftsgastronomie 21 Landwirtschaft 12 Bildung 14 Tourismus 6 Regionalpartnern

Positiv und von Anfang an geplant waren:

- Kochworkshops und Erfahrungsaustausch,
- Beratungen von Gemeinschaftsküchen in Schulen und Gemeinden,
- Vernetzung mit Partnerorganisationen,
- bewusstseinsbildende Maßnahmen zur Steigerung der Wertschätzung heimischer Lebensmittel,
- Rezeptentwicklungen,
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung/Resteverwertung,
- Mitwirkung an der Auszeichnung von Bewährtem und Neuem.

Positiv, doch ursprünglich nicht geplant waren:

- das Bürgermeisterkochen, das durch das Engagement des Obmannes unseres Trägervereins und der Regio im Walgau initiiert wurde,
- die Mitwirkung an 54 Veranstaltungen von Partnerorganisationen – geplant waren lediglich 5 Veranstaltungen,
- die Regional-Genuss-Messen, die wir auf Drängen aus dem landwirtschaftlichen und gastronomischen Bereich veranstalteten bzw. mitveranstalteten,
- 9 Kreativstammtische mit Projektpartnern anstelle von 3 geplanten,
- das Format „Küche trifft Landwirtschaft“ anstelle von Kochkursen und Workshops, mit dem wir KöchInnen und GastronomInnen besser erreichten,
- das Vertrauen und die vielen Angebote zur Zusammenarbeit, die uns PartnerInnen aus allen Bereichen von Beginn an entgegenbrachten.

Negativ und nicht in diesem Ausmaß erwartet:

- Skepsis, mühsamer Weg der Vertrauensbildung und wenig Kooperationsbereitschaft einzelner etablierter Organisationen/Personen.
- wenig Interesse/Engagement aus dem Gesundheitsbereich am Thema.

Verdichtungen aus der externen Evaluation

Das Projekt hat ein großes Potenzial für Nachhaltigkeit. Es gelang nach relativ kurzer Projektlaufzeit von zweieinhalb Jahren Vernetzungs- und Kommunikationsstrukturen zwischen Gastronomie und Tourismus, Gemeinschaftsküchen sowie Landwirtschaft aufzubauen und Partner-Initiativen zu fördern. Dies gelang insbesondere nach der Zwischenevaluation, als im zweiten Drittel des Projekts neue Formate mit dem Titel "Küche trifft Landwirtschaft" zur Erreichung der Gastronomie und Tourismus sowie der Landwirtschaft entwickelt wurden.

Wichtige Überlegungen im Sinne der Weiterführung sehen die Evaluatoreninnen darin, geeignete Zugänge zu Gastronomiebetrieben und Gemeinschaftsküchenanbietern zu finden, deren Bewusstsein zum Thema noch geschärft werden kann. Dies auch im Sinne der Chancengerechtigkeit für gesunde Ernährung für alle.

Was hat MEHRWERT für die Bevölkerung/fürs Land gebracht?

- Mehrwert ist eine konkrete Umsetzungsmaßnahme im Rahmen der Ökolandstrategie
- Initiierung starker Impulse ist geglückt u.a. auch durch mediale Auftritte (Abfallvermeidung, Vertragslandwirtschaft in kleinem Rahmen – Schulkantinen, Anbietermesse, ...)
- Schaffung eines höheren Bewusstseins für regionale und saisonale Lebensmittel
- Bildung einer Plattform für Vernetzungsaktivitäten zwischen Zielgruppen wie Landwirtschaft, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Was hat MEHRWERT für Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie/Tourismus und Landwirtschaft sowie den Bildungsbereich gebracht?

- Schaffung eines höheren Bewusstseins für regionale und saisonale Lebensmittel
- Sensibilisierung zu regionaler, saisonaler Ernährung
- Verwendung von regionalen Lebensmitteln für einen Teil der Gastronomie und der Landwirte bereits verankert — Logistik als thematische Herausforderung
- Konkrete Angebote, wie Kochkurse, Rezeptentwicklung, Praxisberatung
- Vernetzung, Austauschtreffen und Kreativstammtische mit den Zielgruppen
- Anbieterplattform auf Homepage, Vertragslandwirtschaft
- Aufzeigen bereits erfolgreicher Projektinitiativen
- Versuch der Vernetzung mit anderen Projektinitiativen
- Zielgruppen sprechen von vorbildhafter Öffentlichkeitsarbeit
- Gastronomie betont die Nähe zu den Köchen und Landwirten
- Landwirte heben die Praxisnähe durch die Kochworkshops und die Vermittlung neuer Möglichkeiten jeweiliger Produkte hervor
- Beim Thema Vertragslandwirtschaft konnten wichtige und vorbildhafte Impulse gesetzt werden

Beitrag zur Förderung gesundheitlicher Chancengerechtigkeit

Ein gesundes Verpflegungsangebot leistet einen maßgeblichen Beitrag zur Förderung der gesundheitlichen Chancengerechtigkeit. Die MEHRWERT-Schulungen/-Workshops für Küchenfachleute förderten die Bewusstseinsbildung, die Auswahl wertvoller Lebensmittel, die Wahl gesunder Zubereitungstechniken und einer ansprechenden Präsentation. Außerdem trugen sie zu einer kleinstrukturierten, vielfältigen und nachhaltigen Regionalentwicklung bei, von der u.a. bäuerliche Familien profitieren. Ein gesundheitsförderliches Angebot – sei es in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung - kommt infolge des steigenden Außer-Haus-Konsums der Allgemeinheit zugute und fördert eine gute Ernährungspraxis.

Bewährte Aktivitäten und Methoden

Bürgermeisterkochen - Türöffner für Beratungen in Schulen und Gemeinden

12 Bürgermeister der Regio IM WALGAU kochten ein pfiffiges MEHRWERT-Menü für 180 geladene Gäste der Sozialzentren und der Krankenpflegevereine des Walgaus sowie die LandwirtInnen der Region. Unterstützt wurden sie vom MEHRWERT-Team und SchülerInnen sowie Lehrpersonen der Tourismusschule Bludenz.

Dass sich BürgermeisterInnen hautnah mit dem Thema „regional, frisch und gesund kochen“ auseinandersetzen und ausschließlich Zutaten verwendeten, die in ihren eigenen Gemeinden hergestellt wurden, gab maßgeblichen An Schub für die Projektumsetzung.

Kochworkshops & Rezeptentwicklung

Knowhow-Transfer unter Fachleuten zu vegetarischer Küche, „Nose to Tail“, rationellen Methoden, attraktivem Finish und der perfekten Präsentation waren zentrale Anliegen der Kochworkshops für GemeinschaftsverpflegerInnen, KöchInnen, PädagogInnen, MittagstreuerInnen und LandwirtInnen, um mehr frisch Gekochtes aus der Region auf unsere Teller zu bringen.

„Küche trifft Landwirtschaft“

Ein bis zwei landwirtschaftliche Betriebe besichtigen, die Philosophie der Landwirte verstehen und zu köstlichen MEHRWERT-Gerichten verarbeiteten Lebensmittel zu genießen, sprach GastronomInnen, KöchInnen, PädagogInnen und LandwirtInnen gleichermaßen an. Beim moderierten Austausch präsentierten alle Teilnehmenden sich, ihren Tätigkeitsbereich und ihre besonderen Anliegen. Dieses Format bewährte sich sehr, um Landwirte und Gastwirte auf kurzem Wege zusammenzubringen und unterstrich die Bedeutung von gesundheitsförderlicher Qualität und Diversität für die heimische Landwirtschaft und die Gastronomie gleichermaßen.

Regional-Genuss-Messen & Anbieterplattform

Die Regional-Genuss-Messen in Rankweil und im Kleinwalsertal fanden beim Fachpublikum begeisterten Anklang. 38 Aussteller aus den Bereichen Landwirtschaft, Gärtnerei, Molkerei, Fischerei, Bäckerei, Metzgerei und der Veredelung landwirtschaftlicher Lebensmittel präsentierten ihr eindrucksvolles Sortiment an heimischen Waren. Rund 500 Gäste – viele von ihnen aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, gastronomischer Ausbildung, Landwirtschaft, Bildung und Politik – informierten sich bei den Ausstellern. Begleitet wurden die Genussmessen von Küchenteams der umliegenden Gastronomiebetriebe, die aus den Lebensmitteln der Aussteller feinste Gerichte zubereiteten und zum Genießen mit allen Sinnen einluden. Aus den Regional-Genuss-Messen entstand eine digitale Anbieterplattform, auf der 50 heimische Produzenten ihr Sortiment präsentieren (www.mehrwert-fuer-alle.at).

Informations- und Genussveranstaltungen

Gemeinsam mit vielen KooperationspartnerInnen des Landes führten wir die unterschiedlichsten Informations- und Genussveranstaltungen durch. U.a. durften wir den ersten Fachvortrag im Rahmen der INATURA-Sonderausstellung „Wir essen die Welt“ halten. 150 Fachleute aus Gemeinschaftsgastronomie, Schulen, Mittagsbetreuung, Gemeinden und Organisationen folgten unserer Einladung zum Thema „Was gibt’s zu essen?“. Schwerpunkt war „gemeinsamen Essens als Teil des Bildungskonzeptes“, der „Wegweiser Gemeinschaftsverpflegung“ (www.stoeckler-consulting.at) und die Präsentation von 11 Vorarlberger Verpflegungsanbietern, die wöchentlich über 10 Tonnen Lebensmittel zu 25.000 Mittagmahlzeiten für Kinder und Jugendliche verarbeiten.

Kooperationen, Kommunikation & Öffentlichkeitsarbeit

Persönliche Kontakte, Website und Medienarbeit waren unumgänglich für die Projektumsetzung. Leider konnten wir unsere Pläne der Kommunikation vom Produzenten bis zum Gast aufgrund der gestrichenen Fördermittel nicht umsetzen. Um Gastronomen den Win-Win-Effekt eines gesunden, regionsspezifischen Essensangebotes noch stärker ins Bewusstsein zu rufen, gilt es hier zukünftig verstärkt anzusetzen.

Nicht bewährte Methoden

Gemeinsame Kochworkshops mit GemeinschaftsköchInnen und PädagogInnen bewährten sich aufgrund der unterschiedlichen Interessen und Anforderungen nicht. Wir haben sie daher nach zwei Versuchen eingestellt.

Beteiligung von Schwerpunktzielgruppen

- Die Schwerpunktzielgruppen waren schon bei der Projektentwicklung beteiligt und wir tauschen uns laufend in diversen Besprechungen und bei den Veranstaltungen aus.
- Die Zielgruppen wurden immer wieder aufgefordert, sich mit ihren Wünschen, Ideen und Bedürfnissen an uns zu wenden und wir suchten gemeinsam Lösungen oder organisierten mit den unterschiedlichsten PartnerInnen auf die jeweiligen Themen abgestimmte Veranstaltungen. Erfreulich war, dass wir sehr viele Ideengeber hatten und diese sich auch immer selbst aktiv in die Umsetzung einbrachten.
- Wir stimmten uns in der Projektumsetzung laufend mit PartnerInnen zur Ausrichtung ab.
- VertreterInnen der Zielgruppen brachten sich an den Kreativstammtischen aktiv ein und gaben wertvolle Impulse für die laufende Projektumsetzung.
- Unser Evaluationsteam der Sinnfabrik gab uns Rückmeldungen, die auf Interviews und Befragungen der TeilnehmerInnen basierten, und trug so zur Projektsteuerung bei.

Beteiligung der EntscheidungsträgerInnen

- EntscheidungsträgerInnen wurden Controllingberichte, ein Halbzeitbericht und kurze Zwischenberichte zugesandt und teilweise persönlich präsentiert. Die weitere Projektumsetzung wurde gemeinsam diskutiert und fallweise adaptiert.
- Der Vorstand des Trägervereins und unser Projektberater Ernst Schwald von der Bodenseeakademie wurden auch abseits der offiziellen Berichte auf dem Laufenden gehalten. Der Austausch fand laufend digital und persönlich statt.
- Bei Besprechungen und Kreativstammtischen haben sich die genannten PartnerInnen als äußerst wertvolle Mitdenker und Mitentwickler aktiv in die Ausrichtung des Projektes eingebracht und auch organisatorisch mitgewirkt und damit den Projekterfolg gesichert.

Förderlich waren das allgemeine Interesse am Thema und die Begeisterung zur Mitwirkung. Weiters war der laufende Einbezug des Vorstandes des Trägervereins und auch der politischen VertreterInnen entscheidend für die Projektumsetzung.

Hinderlich war die fast unüberschaubare Zahl an PartnerInnen und das damit verbundene Risiko, jemanden versehentlich nicht zu informieren und dass schriftliche Information häufig nicht gelesen wird.

Erreichung der Projektziele

Ein leistbares, gesundes, regionales und saisonales Speisenangebot in der Gemeinschaftsgastronomie.

Zielgruppenorientierte, gesunde und regionale Verpflegung vom Kleinkind- bis zum Seniorenalter.

Im Zuge des Projektes konnten wir viele positive Entwicklungen mitinitiieren. Zur Erreichung dieses Ziels trugen insbesondere die Kochworkshops („Vegetarische Küche“, bewährte vegetarische Rezepte), die Beratungen und der Erfahrungsaustausch, die Reduktion von Lebensmittelabfällen, direkte Absatzpartnerschaften zwischen Landwirten und Küchen sowie die Kooperation mit den Landgenossen, der Stiftung „Üsa Boda“ und Bio-Austria-Vorarlberg bei.

Öffentliche Hand soll im Bereich der Gemeinschaftsküchen vorbildlich mit Lebensmitteln umgehen und Abfälle minimieren.

Die Vermeidung unnötiger Lebensmittelabfälle ist ein zentraler Hebel für ein leistbares, gesundes und regionales Verpflegungsangebot sowie Klimaschutz. Wir freuen uns über das steigende Bewusstsein in diesem Bereich. Bei mehreren Veranstaltungen konnten wir bewährte Beispiele – wie jenes vom Schulcampus Schendlingen – präsentieren, wo eine Reduktion der Lebensmittelabfälle um 80 g pro Kind und Mahlzeit gelungen ist und damit die Lebensmittelabfälle um zwei Tonnen pro Schuljahr reduziert werden konnten, was mit Einsparungen von 4000 - 5000 Euro einhergeht.

Im Sinne einer Verschränkung der Landwirtschaftsstrategie 2020 "Ökoland Vorarlberg - regional und fair", der Vorarlberger Tourismusstrategie 2020 und der Gesundheitsförderungsstrategie Vorarlberg sollen anstelle von (Halb-)Fertigprodukten mehr regionale Qualitätslebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie zum Einsatz kommen.

Steigerung des Anteils gesunder, regionaler Qualitätsprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung durch praktische Beratung.

Wir konnten viele Impulse setzen, die vor allem im letzten Projektjahr auch zu zahlreichen messbaren Ergebnissen führten. Beispielsweise gehen Dank MEHRWERT jährlich 75 Bio-Rinder und 66 Bio-Kälber in drei Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe, die für Kinder und Jugendliche kochen. Auch bei Bio-Gemüse und Bio-Obst ist es zu einer Steigerung gekommen, die jedoch je nach vorhandenem Angebot – das dringend ausgebaut werden sollte – stark schwankt und sich aktuell noch nicht in Zahlen ausdrücken lässt.

Angebotene Lebensmittel sollen den Ansprüchen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich Qualität, Darbietungsform, Verpackung usw. gerecht werden.

Die Veranstaltungen „Küche trifft Landwirtschaft“ trugen in idealer Form zur Vernetzung, zu mehr Verständnis füreinander und zur Ausrichtung des zukünftigen landwirtschaftlichen Angebotes bei. LandwirtInnen und GastronomInnen fanden auf direktem Weg zusammen und stimmten die Angebote auf den Bedarf ab oder wecken den Bedarf, indem sie tolle Produkte mit MEHRWERT präsentieren, die den Ansprüchen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung gerecht werden.

Entwicklung eines bedarfsorientierten, gesunden Angebotes zur Steigerung des MEHRWERT-Bewusstseins in der Gastronomie.

MEHRWERT ist in einzelnen Gastronomiebetrieben sehr gut angekommen und hat einen Veränderungsprozess eingeleitet bzw. mitbewirkt. Wir freuen uns über Vorzeigebetriebe. Zahlreiche von ihnen gaben Einblick in ihre Arbeitsweise und motivierten andere mit konkreten Beispielen zur Nachahmung.

Multiplikation von bewährten Maßnahmen in Gemeinschaftsküchen und Gastronomie.

Vernetzung und Austausch in gemeinsamen Veranstaltungen trugen zur Zielerreichung bei. Es war höchst erfreulich, mit wie viel Bereitschaft und Stolz KöchInnen und GastronomInnen Bewährtes in den MEHRWERT-Veranstaltungen weitergaben. Nennenswert ist u.a. die Veranstaltung „Was gibt's zu essen?“ in der Inatura, bei der 11 Vorarlberger Verpflegungsanbieter vor 150 Fachleuten präsentierten, wie sie wöchentlich über 10 Tonnen Lebensmittel zu 25.000 Mittag Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche verarbeiten. Beeindruckend war auch die Exkursion mit 35 Fachleuten auf die Freiburger Hütte, wo gezeigt wurde, dass selbst auf 2000 Metern Höhe eine frische, regionale Küche – ohne Cola, Pommes und Ketchup – finanziell erfolgreich umsetzbar ist und bei den Gästen enormen Anklang findet.

Es soll eine vertrauensvolle Beziehung zwischen den Anbietern regionaler landwirtschaftlicher Lebensmittel und den Verantwortungsträgern der Küchen aufgebaut werden.

Brücke zwischen Landwirtschaft und (Gemeinschafts-) Gastronomie schlagen.

Veranstaltungen „Küche trifft Landwirtschaft“ wurden von LandwirtInnen gezielt genutzt, um AbnehmerInnen in der Gastronomie zu finden. Im Projektzeitraum ist es zusehendes mehr gelungen, die Gastronomie für das Thema zu begeistern. Besondere Wirkung zeigten die Regionalgenussmessen. In deren Folge wurde auch in der gastronomischen Ausbildung bei Direktvermarktern statt alles beim Großhändler eingekauft.

Sehr geschätzt und gut von beiden Seiten genutzt wurde die Anbieterplattform unter www.mehrwert-fuer-alle.at, auf der über 50 heimische Anbieter ihr Sortiment präsentieren.

Angebot und Nachfrage treffen sich.

Die Vernetzung konnte mit „Küche trifft Landwirtschaft“, den Regionalgenussmessen, den gemeinsamen Kochworkshops und der digitalen Anbieterplattform für alle Interessierten sehr gut realisiert werden.

Bewährt hat sich auch die Zusammenarbeit mit anderen Initiativen wie dem Regionalmarkt Vorderland-Walgau-Bludenz oder den Landgenossen und Bio-Austria-Vorarlberg, die sich professionell um die Umsetzung und Zustellung kümmern.

Partnerschaftliche Weiterentwicklung für mehr Gesundheit und Regionalität.

Die Vernetzung übersteigt die Erwartungen wesentlich. U.a. durften wir MEHRWERT bei 54 Veranstaltungen von Partnerorganisationen und -initiativen präsentieren und/oder uns bei der Gestaltung eines gesundheitsförderlichen regionalen Verpflegungsangebotes einbringen.

Etablierung einer Anlaufstelle für Praxis-Beratung für Gemeinschaftsküchen, Gastronomie- und landwirtschaftliche Betriebe (zur gemeinsamen Produktenwicklung).

Vernetzung und Beziehungen pflegen, Einblick in Arbeitsbedingungen bekommen, Bewährtes im Dominoeffekt weitertragen, zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung motivieren.

MEHRWERT-Beratungen und -Veranstaltungen fanden im ganzen Land statt. Das Interesse, das Angebot in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie hinsichtlich Gesundheit und Regionalität zu verbessern, zog Kreise. Gleiches galt für landwirtschaftliche Lebensmittel. MEHRWERT bot LandwirtInnen und GastronomInnen bzw. KöchInnen eine Plattform, um sich, ihre Arbeit und ihre hochwertigen Lebensmittel bzw. Gerichte zu präsentieren.

Bei der Planung (Umbauten, Neubauten von Verpflegungseinrichtungen in Betreuungseinrichtungen und Schulen) sollen praktische Erfahrungen berücksichtigt werden, um rationelles Arbeiten zu ermöglichen und den Anforderungen durch steigende Zahlen an Essensgästen gewachsen zu sein. Das MEHRWERT-Team konnte in mehreren Fällen, wie beispielsweise in den Gemeinden Vandans und Nüziders, beratend aktiv werden und zu zielgruppen-gerechten baulichen Lösungen und rationellen Abläufen beitragen.

Entwicklung von gesunden Rezepturen für die rationelle Verwendung heimischer Qualitätsprodukte in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Gesunde, regionale Rezepte für (Gemeinschafts-)Gastronomie stehen zur Verfügung. Gesundheitlicher Wert der regionalen Küche ist bekannt. Rezepte wurden laufend entwickelt, in Kochworkshops weitergegeben und eine Auswahl wird unter www.mehrwert-fuer-alle.at präsentiert und liegt diesem Bericht bei.

Kinderbetreuer/innen, Pädagoginnen bzw. Pädagogen und Studierende des Bereiches Ernährung und Haushalt an der PHV sollen schnelle, gesunde, regionale Speisen zubereiten, attraktiv anrichten und präsentieren können.

Ein knappes Drittel (31%) unserer WorkshopteilnehmerInnen waren MultiplikatorInnen aus dem pädagogischen Bereich. Über 80% der TeilnehmerInnen bestätigten, dass sie ihre Kenntnisse über regionale Lebensmittel und rationelle Zubereitungsmethoden erweitern konnten und gelernt haben, gesunde Speisen attraktiv anzurichten und zu präsentieren. 90 % stuften die Rezepturen als sehr gut umsetzbar und praxistauglich ein.

Zusammenarbeit mit dem Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum in Hohenems (BSBZ) und den Touristischen Ausbildungen, mit dem Ziel, MEHRWERT-Aspekte in Unterricht und Küchenpraxis zu berücksichtigen.

Gemeinsam mit dem BSBZ Hohenems wurde die Veranstaltung „Bienen machen Schule“ als kulinarischer MEHRWERT-Event höchst erfolgreich umgesetzt. Weiters schärften gemeinsame Veranstaltungen unter Mitwirkung von PädagogInnen und SchülerInnen das Bewusstsein für den Einsatz heimischer Waren, mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel und gesundheitsförderliche Zubereitungstechniken.

Gesundheit und die MEHRWERT-Thematik sollen in der zukünftigen, modular aufgebauten touristischen Aus- und Weiterbildung einen fixen Stellenwert haben.

Es ist gelungen, die MEHRWERT-Thematik in der touristischen Ausbildung sehr gut zu verankern. Regelmäßige Exkursionen und Workshops in landwirtschaftlichen Betrieben sind in allen Ausbildungsstätten etabliert. Einen besonderen Impuls für den regionalen Einkauf gab die Regionalgenussmesse in Rankweil, bei der 120 junge Leute aus der gastronomischen Ausbildung dabei waren.

Mit den MEHRWERT-Veranstaltungen wurden bewährte Formate zur Vernetzung, zum Erfahrungsaustausch und zur Weiterbildung entwickelt. Die Impulse wurden beispielsweise von PädagogInnen der GASCHT aufgenommen und mit ihren SchülerInnen weiterentwickelt.

Stärkung der Ernährungskompetenz und des salutogenetischen Ansatzes in Vorarlberg.

Öffentlichkeitsarbeit, Diskussion des Themas als Studiogäste in Radiosendungen ... und die Präsentation sowie die kulinarische Praxis bei 61 eigenen Veranstaltungen sowie durch Mitwirkung bei 54 Veranstaltungen von Partnerorganisationen rückte das Thema auch sensorisch/emotional ins Bewusstsein.

Anteil gesundheitlich wertvoller, regionaler Lebensmittel soll sichtbar sein.

Zahlreiche GastronomInnen und GemeinschaftsverpflegerInnen sind sich dessen bewusst und präsentieren gesunde heimische Lebensmittel und deren landwirtschaftliche Produzenten auf ihren Speisekarten und in ihren Lokalen. Es war höchst erfreulich, dass wir viele dieser Leuchttürme bei gemeinsamen Veranstaltungen präsentieren durften.

Funktionierende Kommunikation und Wertschätzung der Lebensmittel und der geleisteten Arbeit vom Erzeuger bis zum Gast.

Kommunikation als der Schlüssel zum Erfolg ist zentrales Thema bei der Gestaltung eines gesundheitsförderlichen und leistbaren Essens. „Küche trifft Landwirtschaft“, Kochworkshops und viele Beratungen, Gespräche und Diskussionsrunden leisteten wertvolle Beiträge. Die entscheidende Kommunikation bis zum Gast kommt in den meisten Fällen noch viel zu kurz. Leider wurden die Projektmittel für die geplanten Auszeichnungen am Point of Consumption gestrichen, wodurch wir dieses Ziel nicht umfassend verfolgen konnten.

Vernetzung und Weiterbildung von VerantwortungsträgerInnen sowie Multiplikatoren.

ElternvertreterInnen sollen über die Kriterien einer gesunden, regionalen Verpflegung für Kinder und Jugendliche Bescheid wissen und durch ihr Engagement die Umsetzung vorantreiben.

Zur Erreichung dieses Ziels richteten wir eigens einen Workshop in Zusammenarbeit mit dem Landesverband der Elternvereine für Elternvereinsobleute aus und pflegten laufenden Austausch mit dem Landesverband.

EntscheidungsträgerInnen sind sich der Bedeutung einer gesunden und regionalen Gemeinschaftsverpflegung bewusst und berücksichtigen dies bei ihren Entscheidungen.

MEHRWERT rückte das Thema ins Blickfeld und trug zur Bewusstseinsbildung bei. Verstärktes öffentliches Interesse fällt auf und erfreulich ist, dass sich immer mehr Entscheidungsträger aktiv mit der Gestaltung eines gesundheitsförderlichen Angebots befassen und an regionalen Kooperationen zwischen Küche und Landwirtschaft interessiert sind.

Weiterentwicklung, Vernetzung, Einbezug sozialer Aspekte.

Die Vernetzung von MEHRWERT mit PartnerInnen und Institutionen aller Bereiche (darunter Caritas, Lebenshilfe, Aqua Mühle, Integra) entwickelte sich weit über die Erwartungen hinaus. Die Nachfrage nach Beratungen, gemeinsamen Veranstaltungen und gemeinsamer Weiterentwicklung blieb ungebrochen hoch. Einen besonderen Impuls gab u.a. die Ausstellung der Inatura „Wir essen die Welt.“

Erreichung der Zielgruppen

Plan: 600 PartnerInnen/MultiplikatorInnen aus den Bereichen Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie, Landwirtschaft, Gesundheit und Bildung (geplant: 60 Schulungen mit durchschnittlich 10 TeilnehmerInnen im Projektzeitraum)

Das Projekt hat sich aufgrund des enormen Interesses weit größer entwickelt als geplant. Trotz der Kürzung des Projektzeitraumes von 3 auf 2,5 Jahre haben wir im Zuge der Umsetzung nicht 600, sondern 2450 Personen mit unseren 60 MEHRWERT-Veranstaltungen erreicht. Das entspricht über 400%. Dazu kommen weitere 54 Veranstaltungen (geplant waren 5 Veranstaltungen), die wir mit Partnerorganisationen umgesetzt haben und MEHRWERT präsentiert und/oder ein gesundes, regionales Verpflegungsangebot mitgestaltet haben. Somit haben wir schätzungsweise weitere 3000 Personen aus unseren Zielgruppen erreicht.

Plan: Bevölkerung durch Information und Öffentlichkeitsarbeit (ca. 2/3 der Bevölkerung (250.000 Personen sollen erreicht werden mit Beteiligung auf Messen, durch Projektwebsite, regionale Medien usw.)

Da das Projektbudget für die Öffentlichkeit gestrichen wurde, konnten wir uns leider weder bei Messen präsentieren noch am „Point of Consumption“ (bei den Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie) den Wert eines gesunden, zielgruppengerechten und regionalen Angebotes sichtbar machen. Dennoch ist es uns mit viel Engagement und guter Zusammenarbeit mit den Vorarlberger Nachrichten und ORF gelungen, die MEHRWERT-Information in die Breite zu bringen. Beispiele sind die MEHRWERT-Website, Newsletter an 1200 PartnerInnen, drei Sendungen „Neues bei Neustätter“ und rund 50 Medienberichte.

Plan: Als Essensgäste profitieren schätzungsweise 150.000 Personen, die das Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung in Betreuungseinrichtungen, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen usw. sowie in der Gastronomie regelmäßig nutzen.

Wir sind überzeugt, dass die Essensgäste beim Außer-Haus-Konsum von der MEHRWERT-Initiative profitieren.

Teilnehmerstatistik nach Berufsgruppen

Von 1254 VeranstaltungsteilnehmerInnen ist die Berufszugehörigkeit bekannt und ergibt folgende Aufteilung:

Fachleute/Auszubildende aus den Bereichen	Absolut	%
Pädagogik	395	31
Landwirtschaft	217	17
SchülerInnen GASCHT, LBS, HLW, BSBZ	214	17
Tourismus/Gastronomie	159	13
Gemeinschaftsküchen	153	12
Sonstiges	46	4
Handel/Metzgerei	42	3
Politik	23	2
Gesundheit	5	0
	1254	100

Werden aus jetziger Sicht im Zuge des Projektes etablierte Strukturen, Prozesse und Aktivitäten sowie erzielte Wirkungen weiterbestehen?

Wirkungen bestehen zweifelsfrei weiter. Unter anderem geben die geschulten MultiplikatorInnen ihr Knowhow im Unterricht weiter bzw. bringen es tagtäglich in Restaurants- und Gemeinschaftsküchen zum Nutzen tausender Essensgäste in die Praxis. Vernetzungen und Abnahmepartnerschaften bestehen weiter und werden infolge gesteigerter Bewusstseinsbildung weiter ausgebaut. Die Vernetzung zwischen der gastronomischen Ausbildung und der heimischen Landwirtschaft wird im Alltag gelebt ...

Laufend werden weitere Anfragen für Vernetzungen und Weiterbildungen an uns herangebracht und wir freuen uns, dass im Land Vorarlberg nun ein Business-Plan für ein Kompetenzzentrum erstellt wird, in das die bewährten MEHRWERT-Themen einfließen und weiter ausgebaut werden sollen.

Transferierbarkeit

MEHRWERT lässt sich jederzeit auch an anderen Orten umsetzen. Wir haben uns über das Interesse aus anderen Bundesländern und aus Nachbarländern gefreut – speziell auch darüber, dass es nun auch im Allgäu „Küche trifft Landwirtschaft“-Veranstaltungen gibt.

Auch in Vorarlberg gibt es bereits konkrete Pläne für die Zukunft. So soll beispielsweise die erfolgreich durchgeführte Regionalgenussmesse im Kleinwalsertal im Jahr 2020 gemeinsam im Großwalsertal durchgeführt werden, um die guten Erfahrungen in die Partnerregion zu transferieren.

Die Projekterfahrungen und -ergebnisse werden anderen Zielgruppen und Settings in einem umfangreichen Projektbericht und einem Transferbericht zur Verfügung gestellt. Siehe www.mehrwert-fuer-alle.at

Nachhaltigkeit

Folgende Maßnahmen zur Sicherung der Nachhaltigkeit scheinen aus jetziger Sicht erfolgversprechend:

- **Öffentlichkeitsarbeit und Bewusstseinsbildung:** Gesundes, regionales Essen ist stärker ins Blickfeld des öffentlichen Interesses gerückt. Heimische Qualitätslebensmittel und die Menschen, die dahinterstehen, werden mehr wertgeschätzt.
- **Rezeptentwicklung:** Gesunde Rezepte aus regionalen Zutaten wurden ausgearbeitet und VeranstaltungsteilnehmerInnen sowie Interessierten via Website zur Verfügung gestellt. Rückmeldungen zufolge sind sie auch rege im Einsatz. Gesundheitliche Aspekte finden bei der Speiseplangestaltung in vielen Einrichtungen mehr Beachtung als bisher.
- **Beratungen:** Durch die Beratung von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen wurden Einrichtungen Zielgruppengerecht ausgestattet und Abläufe optimiert.
- **Vernetzungen:** Es hat sich ein Netzwerk von LandwirtInnen und GastronomInnen/GemeinschaftsgastronomInnen entwickelt und damit ist die Basis für weitere geschäftliche Beziehungen grundgelegt. Weiters sind Initiativen und engagierte Akteure, die sich für eine Weiterentwicklung eines gesunden, guten und regionsspezifischen Angebotes interessieren bekannt und vernetzt. Dank MEHRWERT-Impulsen ist das Kleinwalsertal mit vielen weiteren LandwirtInnen aus Vorarlberg vernetzt und Logistik funktioniert.
- **Anbieterplattform:** Sie ist zur Vernetzung von Land- und Gastwirtschaft eingerichtet, muss jedoch über das Projektende hinaus weiter gewartet werden, um eine nachhaltige Wirkung zu entfalten.
- **MEHRWERT in der Ausbildung:** Mehr frisch und gesund zubereitete Speisen aus heimischen Lebensmitteln sind zentraler Bestandteil der touristischen Ausbildungen geworden und Einkaufen auf Hof ist fix etabliert. Auch PädagogInnen anderer Schulen, die sich an den MEHRWERT-Workshops beteiligten, geben ihre Erfahrungen, Rezepte (darunter viele vegetarische Gerichte) und Fertigkeiten an ihre SchülerInnen weiter, haben ihr Netzwerk ebenfalls erweitert, kaufen bei LandwirtInnen in ihrer Region ein und organisieren Exkursionen zu landwirtschaftlichen Betrieben.
- **Abfallvermeidung:** Kosteneinsparung durch Vermeidung unnötiger Lebensmittelabfälle ist in vielen Einrichtungen zu einem zentralen Thema geworden.
- **Heimische Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung:** Schülerverpflegungseinrichtungen werden – initiiert durch das Projekt – mit vielen Tonnen heimischen Bio-Lebensmitteln beliefert und schriftliche Vereinbarungen dafür sind für den Zeitraum von sechs Jahren getroffen.

6. Zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen

Förderliche Faktoren für die Erreichung der Projektziele

Förderlich waren

- die Einbettung des Projektes in übergeordnete Strategien: Gesundheitsziele Österreich, Nationaler Aktionsplan Ernährung, Ökoland-/Landwirtschaftsstrategie 2020, Tourismusstrategie 2020, Netzwerk Zukunftsraum Land LE 14-20, Österreichischer Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung, V5-Zertifizierung ...
- die detaillierte Abstimmung und Projektplanung in Form eines Beteiligungsprozesses mit den 35 PartnerInnen,
- das Engagement und die Vernetzung des Trägervereins mit starken Persönlichkeiten, die das Projekt von Anfang bis zum Ende mitgetragen und in ihrem Wirkungsfeld verankert haben,
- die fachkundige Unterstützung durch Ernst Schwald von der Bodenseeakademie, der das Projekt mitentwickelt und in schwierigen Phasen mitgetragen hat,
- die Begeisterung, die Professionalität, das Engagement, die Kreativität und das Netzwerk des Projektteams.
- das allgemein große Interesse und der Schulungsbedarf aufgrund enormer Herausforderungen in der Gemeinschaftsgastronomie durch steigende Essenszahlen im Bereich der Kinder- und Jugendverpflegung,
- das allgemeine Interesse am Thema „gesund und gut essen unter Aspekten der Regionalität und des Klimaschutzes“,
- die gute Unterstützung durch VerantwortungsträgerInnen in den Bereichen Politik, Landwirtschaft, Tourismus und Bildung,
- die Auftaktveranstaltung und das „Bürgermeisterkochen“ als maßgebliche Impulsgeber,
- die Umsetzung in Zusammenarbeit mit über 70 Partnerbetrieben und Partnerinitiativen,
- die Prozessbegleitung durch unser externes Evaluationsteam von der Sinnfabrik,
- die engagierte Öffentlichkeitsarbeit mit klassischen und neuen Medien.

Hinderliche Faktoren für die Erreichung der Projektziele

Hemmnisse waren

- die verkürzte Projektzeit und die Streichung geplanter Maßnahmen/Mittel durch die Fördergeber, wodurch das Budget für Öffentlichkeitsarbeit zur Erreichung der Gesamtbevölkerung und der Essensgäste in Gemeinschaftsgastronomie und Tourismus fehlte.
- der Ausfall des Projektinitiators und designierten MEHRWERT-Beauftragten Gerhard Kerber und die damit verbundene Einarbeitungsphase des neuen MEHRWERT-Beauftragten Alexander Kowarc,
- der Wechsel im Bereich der Projektassistenz und die damit verbundene neuerliche Einarbeitungsphase,
- Rahmenbedingungen in der LBS Lochau und der mit fehlenden Räumlichkeiten verbundene Mehraufwand,
- die generell schwierige personelle Situation in der Gastronomie,
- die unterschiedlichen Tagesstrukturen und saisonalen Arbeitsschwerpunkte von Landwirtschaft und Gastronomie, die die Terminfindung für gemeinsame Veranstaltungen erschwerten.

Lernerfahrungen und Empfehlungen

Mit MEHRWERT haben wir ein gesellschaftlich höchst relevantes Thema bearbeitet und die Positionierung des Projektes ist sehr gut gelungen, wie die weit über den Erwartungen liegende Beteiligung und die nachhaltigen Wirkungen zeigen. Ich freue mich, dass es in Vorarlberg aktive Bestrebungen gibt, ein Kompetenzzentrum zu gründen und die positiven MEHRWERT-Erfahrungen einfließen zu lassen und weiterzuentwickeln.

Empfehlungen der Projektleitung

Im Zuge des Projektes konnten wir hinsichtlich einer zielgruppenorientierten, gesunden und regionalen Außer-Haus-Verpflegung vom Kleinkind- bis zum Seniorenalter viele positive Entwicklungen mitinitiieren, doch es besteht generell noch viel Optimierungspotential.

Zur weiteren Zielerreichung müssten wir

- übertriebene Spargedanken beim Einkauf ablegen – denn was wir billig einkaufen, bezahlen wir doppelt in Form von Reparaturkosten für Gesundheit und Umwelt,
- Personalknappheit in Küchen wirksam begegnen,
- Abläufe rationeller gestalten,
- Lebensmittelabfälle auf allen Ebenen reduzieren,
- in den Bereichen Obst und Gemüse und bei biologischen Waren das regionale Angebot ausbauen und die Logistik verbessern,
- die Kommunikation zwischen Küche, Mitarbeitenden der Essensausgabe und Essensgästen verbessern,
- verpflichtende Weiterbildungen für GemeinschaftsköchInnen im öffentlichen Bereich einführen, um speziell die Kenntnisse und Fertigkeiten für die Zubereitung frischer vegetarischer Gerichte zu verbessern,
- einschlägige Weiterbildungen und Unterstützung für PädagogInnen und Betreuungspersonen anbieten,
- Speisepläne an Richtlinien einer gesunden Ernährung orientieren,
- Fachberatung bei Um- und Neubauten von Küchen und Verpflegungseinheiten in der Planungsphase und nicht erst kurz vor der Eröffnung einholen,
- den Bedarf und die Entwicklungen im Land mit Experten abschätzen und zukunftstaugliche regionale Lösungen entwickeln,
- eine Anlaufstelle etablieren für Beratungen, zur weiteren Vernetzung von Landwirtschaft und Küche sowie von bestehenden Initiativen, zur Pflege und Weiterentwicklung der Anbieterplattform ...

Empfehlungen der EvaluatorInnen – an die Politik gerichtet

- Klare Positionierung der Politik erforderlich und Vorgabe sowie Schaffung notwendiger Strukturen,
- Analyse, Bündelung und Koordination aller bestehenden Initiativen, um teure Überschneidungen zu vermeiden (z.B. Vorarlberg auf dem Teller, Gastgeben in Vorarlberg, Mehrwert für alle, ...),
- Intensivere Zusammenarbeit und noch bessere Vernetzung bestehender Initiativen bzw. vorhandener Strukturen sollte gezielt gefördert und umgesetzt werden,
- V5-Zertifizierungen ausbauen und Ökolandstrategie kontinuierlich umsetzen,
- Weiterhin geeignete systematische Zugänge zu Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (auch Bildungsbereich) finden, damit Bewusstsein zum Thema auch bei denjenigen geschärft wird, die noch nicht erreicht werden konnten,
- Thema Regionalität noch breiter diskutieren (Müllvermeidung, kurze Wege, soziale Aspekte, ...),
- Stärkere Verankerung des Themas in der Ausbildung (LBS und BSZB, GASCHT, Tourismusschulen).

Was würden Sie wieder gleich oder auch anders machen, wenn Sie ein solches Projekt neu starten würden?

Ich würde wieder mit einem Beteiligungsprozess starten und starke, gut vernetzte PartnerInnen als Projektträger und für das Projektteam gewinnen. Allerdings würde ich kein Projekt mehr leiten, bei dem – nach gut überlegter und allgemein abgestimmter Planung – der Umsetzungszeitraum und die Mittel derart gekürzt werden, denn zur erfolgreichen Realisierung war zu viel unentgeltliche Leistung erforderlich.

Anhang

- MEHRWERT-Wirkungsbericht
- MEHRWERT-Management-Summary
- MEHRWERT-Transferbericht
- MEHRWERT-Evaluationsbericht
- MEHRWERT-Evaluationsergebnisse an die Politik gerichtet
- MEHRWERT-Projekt auf einen Blick
- MEHRWERT-Rezepte für Kinderküche
- MEHRWERT-Rezepte für Gastronomie