



EVALUATIONSBERICHT

HERAUSFORDERUNG GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Gesund Essen als Produkt komplexer Prozesse in Logistik, Kommunikation und Küche

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

EVALUATIONSTEAM

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Fachbereich Integrative Risikobewertung, Daten und Statistik

Ulrike Aldrian, MA

Mag.^a Tanja Tripolt, BSc

Abteilung: Statistik und Analytische Epidemiologie
Zinzendorfsgasse 27/1, 8010 Graz

Mag.^a Katrin Seper

Irene Wallisch, MSc

Dr.ⁱⁿ Alexandra Wolf

Abteilung: Zentrum Ernährung & Prävention
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

Kontakt:

Dr.ⁱⁿ Alexandra Wolf

Leitung Zentrum Ernährung & Prävention
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien
Tel.: +43 (0)5 0555-25730 | mobil: +43 (0)664-88607581
E-Mail: alexandra.wolf@ages.at

Homepage: www.ages.at

Zitierweise: Wallisch I., Aldrian U., Tripolt T., Seper K., Wolf A.: Evaluationsbericht „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung – Gesund Essen als Produkt komplexer Prozesse in Logistik, Kommunikation und Küche“ – ein Projekt durchgeführt von Styria vitalis, evaluiert von der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, 2017.

Ein Projekt durchgeführt von Styria vitalis, Marburger Kai 51, 8010 Graz, <https://styriavitalis.at/>
Gefördert vom Fonds Gesundes Österreich, der Stadt Graz und dem Land Steiermark.
In Kooperation mit der Küche Graz.



Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich



Geschäftsbereich



INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS.....	I
ABBILDUNGSVERZEICHNIS	III
TABELLENVERZEICHNIS	IV
1 EXECUTIVE SUMMARY	1
2 EINLEITUNG	3
2.1 Kurzbeschreibung des evaluierten Projekts	3
2.2 Zielbeschreibung der Evaluation.....	3
3 EVALUATIONSDESIGN	4
3.2 Qualitative Instrumente	8
3.2.1 Literaturrecherche	8
3.2.2 Projektvorstellung	8
3.2.3 Halbstrukturierte Leitfadenterviews	8
3.2.4 Teilnehmende Beobachtung	9
3.2.5 Runde Tische	10
3.3 Quantitative Instrumente.....	11
3.3.1 Baseline-Erhebung	11
3.3.2 Follow-up-Erhebung.....	11
3.3.3 Speiseplanchecks	11
3.3.4 Feedbackformulare	12
3.4 Auswertung.....	12
3.5 Maßnahmen zur Qualitätssicherung.....	12
4 RESULTATE.....	14
4.1 Eckdaten der Befragungen.....	14
4.2 Grenzen und Limitierungen	15
4.3 Ausgangslage und Hintergrundinformationen	16
4.3.1 Speisenangebot und Prozesse im Rahmen der Mittagsverpflegung.....	16
4.3.2 KundInnenzufriedenheit	20
4.3.3 Sonstige Rahmenbedingungen.....	23
4.3.4 Informations- und Wissenstransfer.....	24
4.4 Herausforderungen, Optimierungsbedarf und Erwartungen an das Projekt	25
4.5 Handlungsfelder, Entwicklungsprozesse und Maßnahmenumsetzung	26
4.5.1 Maßnahmen und Evaluierung zu Ziel 1: Gesundheitsförderliches Speisenangebot verbessern	27
4.5.1.1 Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots.....	27
4.5.1.2 Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots	30
4.5.1.3 Wie kommt die Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots an?	32
4.5.1.4 Quintessenz.....	34
4.5.2 Maßnahmen und Evaluierung zu Ziel 2: KundInnenzufriedenheit erhöhen	34
4.5.2.1 Optimierung des Regenerierens/Erhöhung der Ernährungskompetenz in den ER	35
4.5.2.2 Erhöhung der Akzeptanz bei verpflegten Kindern und ihren Eltern	36
4.5.2.3 Küche Graz und ihre MitarbeiterInnen sichtbar bzw. erlebbar machen	38
4.5.2.4 Optimierung der Kommunikationsstruktur	40

4.5.2.5	Quintessenz	43
4.5.3	Maßnahmen und Evaluierung zu Ziel 3: Bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickeln/erproben .	46
4.5.3.1	Handlungsfelder	48
4.5.3.2	Quintessenz	49
4.5.4	Maßnahmen und Evaluierung zu Ziel 4: Ergebnistransfer sichern.....	50
4.5.4.1	Austausch und Vernetzung mit projektrelevanten PartnerInnen	50
4.5.4.2	Transferprodukte entwickeln und bereitstellen	51
4.5.4.3	Quintessenz	52
5	DISKUSSION UND SCHLUSSFOLGERUNGEN	54
5.1	Ergebnisperspektive	54
5.2	Prozessperspektive.....	59
5.3	Strategieperspektive	60
6	LESSONS LEARNED	61
6.1	Speisenangebot	61
6.2	Erstellung und Bewertung eines gesundheitsförderlichen Speisenangebots	61
6.3	KundInnenzufriedenheit.....	62
6.4	Logistik und Kommunikation	63
6.5	Ergebnistransfer	64
6.6	Sonstiges	64
7	FAZIT UND AUSBLICKE	65
8	QUELLENVERZEICHNIS	66
9	ANHANG	67
9.1	Fragebogen Baseline- und Follow-up-Erhebung.....	67

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1 Vergleich teilnehmende Einrichtungen Baseline-/Follow-up-Erhebung	15
Abbildung 2 Baseline Bewertung Cook & Chill-Verfahren	17
Abbildung 3 Baseline Bewertung Handhabung Regenerierofen	18
Abbildung 4 Baseline Interesse Fortbildungsangebote für Regenerierprozess	18
Abbildung 5 Baseline Beurteilung Gestaltung des Speiseplans	19
Abbildung 6 Baseline Zufriedenheits-Kriterien für die Mittagsverpflegung	20
Abbildung 7 Baseline Bewertung Kommunikation bei Problemen	22
Abbildung 8 Baseline Bewertung Zufriedenheit mit Kommunikation	23
Abbildung 9 Baseline Beurteilung Speiseraum-Atmosphäre	24
Abbildung 10 Baseline Herausforderungen hinsichtlich Mittagsverpflegung	25
Abbildung 11 Follow-up Kriterienerfüllung aus Sicht der Einrichtungen	33
Abbildung 12 Veränderungen hinsichtlich Speisenangebot	33
Abbildung 13 Vergleich Einbringung in die Gestaltung der Mittagsverpflegung Baseline/Follow-up	37
Abbildung 14 Vergleich gemeinsames Mittagessen Baseline/Follow-up	38
Abbildung 15 Follow-up Veränderungen hinsichtlich Informationen	40
Abbildung 16 Vergleich Bemühung der Küche Graz Wünsche aufzunehmen Baseline/Follow-up	41
Abbildung 17 Vergleich Zufriedenheit mit der Kommunikation Baseline/Follow-up	42
Abbildung 18 Follow-up Veränderungen hinsichtlich Rückmeldungen	42
Abbildung 19 Vergleich Zufriedenheit mit dem Speisenangebot Baseline/Follow-up	43
Abbildung 20 Vergleich Beurteilung Mittagsverpflegung Baseline/Follow-up	44
Abbildung 21 Vergleich Bewertung Cook & Chill-Verfahren Baseline/Follow-up	45
Abbildung 22 Vergleich Herausforderungen hinsichtlich Mittagsverpflegung Baseline/Follow-up	50

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1 Übersicht Evaluationsdesign inkl. Projektphasen	5
Tabelle 2 Evaluationsmethoden.....	6
Tabelle 3 Rücklauf Baseline nach Einrichtungstyp (2015).....	14
Tabelle 4 Rücklauf Follow-up nach Einrichtungstyp (2017)	14
Tabelle 5 Zuständigkeiten für die Mittagsverpflegung in den Einrichtungen	19
Tabelle 6 Lob, Kritik und Verbesserungsvorschläge hinsichtlich Speisenangebot	21
Tabelle 7 Zielsetzungen nach Diagnosephase	26
Tabelle 8 Überblick Maßnahmen zu Ziel 1	27
Tabelle 9 Übersicht Speiseplan-Adaptierungen	28
Tabelle 10 Beispiele Speisen-Adaptierungen inkl. Optimierungsmerkmal	28
Tabelle 11 Beispiele neue Rezepturen	29
Tabelle 12 Ergebnis Testlauf Puten-Gemüse-Curry und Polenta-Gemüse-Auflauf.....	29
Tabelle 13 Ergebnis Echtbetrieb Rückmeldung Puten-Gemüse-Curry und Polenta-Gemüse-Auflauf	29
Tabelle 14 Bestellmengen Puten-Gemüse-Curry	30
Tabelle 15 Bestellmengen Polenta-Gemüse-Auflauf	30
Tabelle 16 Änderung von Speisenbezeichnungen - Beispiele	31
Tabelle 17 Tipps und Tricks zur Speisenbenennung	31
Tabelle 18 Bewerbung neuer Speisen inkl. Ergebnis der Rückmeldungen	32
Tabelle 19 Überblick Maßnahmen zu Ziel 2	34
Tabelle 20 Workshops für Einrichtungen inkl. TeilnehmerInnenanzahl	35
Tabelle 21 Überblick zu Maßnahmen, um der Küche Graz ein Gesicht zu geben	38
Tabelle 22 Überblick einrichtungsspezifische Maßnahmen.....	46
Tabelle 23 Einrichtungsspezifische Maßnahmen im Detail - Beispiele	47
Tabelle 24 Gliederung Projektergebnisse im Reflexions-Workshop	48
Tabelle 25 Überblick Aktivitäten Austausch und Vernetzung	51
Tabelle 26 Transferprodukte im Überblick	52
Tabelle 27 Ziele, Maßnahmen und Ergebnisse im Überblick	57

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

ABI	Abteilung für Bildung und Integration der Stadt Graz
AG	Arbeitsgruppe
AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Aks	Arbeitskreis für Vorsorge- und Sozialmedizin
BMGF	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
ER	Einrichtungen
FGÖ	Fonds Gesundes Österreich
GBG	Gebäude- und Baumanagement Graz
GiP	Generationen in Partnerschaft
GTS	Ganztagsschule
GV	Gemeinschaftsverpflegung
KiGa	Kindergarten
KiKri	Kinderkrippe
MD	Median
MW	Mittelwert
NEK	Nationalen Ernährungskommission
NMS	Neue Mittelschule
VS	Volksschule
w.n./k.A.	weiß nicht/keine Angabe

1 EXECUTIVE SUMMARY

Das von Styria vitalis durchgeführte Pilotprojekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ war eine Maßnahme zur Stärkung des gesundheitsförderlichen Speiseangebots der Küche Graz und der KundInnenzufriedenheit bei den belieferten Einrichtungen. Darüber hinaus wurde gemeinsam mit 15 Einrichtungen (Subsample) bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickelt und erprobt. Um die Projektaktivitäten zu evaluieren, wurde das Zentrum Ernährung & Prävention der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Fachbereich Integrative Risikobewertung, Daten und Statistik) mit der externen Evaluation beauftragt.

Das Ziel der Evaluation war es, die Wirksamkeit der Maßnahmen in Bezug auf ein gesundheitsförderliches Speiseangebot und die KundInnenzufriedenheit zu überprüfen (**Ergebnisevaluation**). Weiters hat die Evaluation die Qualität des Maßnahmen-Roll-Outs während der Planung und der Durchführung reflektiert sowie den Projektfortschritt im Sinne der Zielerreichung überwacht (**Prozess- und Strategieevaluation**).

Als methodischer Ansatz für die Evaluation des Pilotprojektes wurde eine Kombination aus qualitativen und quantitativen Forschungsmethoden gewählt und im Zuge von 4 Phasen (Vorbereitungs-, Diagnose-, Umsetzungs-, Abschlussphase) erhoben. Die **quantitative Evaluation** umfasste ein Vollerheben der belieferten Einrichtungen und wurde vor bzw. nach der Umsetzungsphase durchgeführt. Darüber hinaus wurden weitere Dokumente (z. B. Speiseplanchecks, Feedbackbögen etc.) in die quantitative Evaluation miteinbezogen. Im Laufe der **qualitativen Evaluation** wurden Protokolle von Diagnosegesprächen, Interviews, teilnehmenden Beobachtungen, Runden Tischen und sonstigen Gesprächen analysiert und ausgewertet. Die qualitative Evaluation war fixer Bestandteil der Prozessevaluation, um die Qualität während der Umsetzung sowie die prozessorientierte Weiterentwicklung des Pilotprojektes sicherzustellen.

Die Ergebnisse der Evaluation haben gezeigt, dass das **gesundheitsförderliche Speisenangebot** der Küche Graz zu Projektbeginn bereits viele der Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten erfüllt hat. Dennoch konnten einige Komponenten (z. B. mehr vegetarische Speisen, mehr Obst, mehr Vollkorn) weiter optimiert werden. Das zeigen sowohl die von Styria vitalis durchgeführten Speiseplanchecks, aber auch die Fragebogenerhebungen innerhalb der Einrichtungen. Auch die **Akzeptanz** und **KundInnenzufriedenheit** konnte deutlich durch Projektaktivitäten (wie z. B. Erhöhung der Ernährungskompetenz, Optimierung der Kommunikationsstruktur oder durch die Sichtbarmachung der Küche Graz) gesteigert werden. Die Mittagsverpflegung wird zu Projektende abwechslungsreicher, altersgerechter, geschmacklich besser und ansprechender von den belieferten Einrichtungen beurteilt. Workshops zur optimierten Speisenauswahl bzw. zum Regenerierprozess haben des Weiteren das Verständnis für das angewendete Cook & Chill-Verfahren im positiven Sinne beeinflusst. Waren einige Einrichtungen zu Beginn des Projektes gegenüber den geplanten Maßnahmen teilweise noch skeptisch, so wurde letztendlich das Projektgeschehen als Prozess verstanden, der zu einem verbesserten Bewusstsein und Verständnis nicht nur gegenüber der Küche Graz, sondern auch innerhalb der Einrichtungen beigetragen hat.

Laut Projektleitung war im Laufe des Projekts vor allem bei den 15 Projekteinrichtungen ein deutlicher Sinneswandel zu spüren. Durch die intensive Auseinandersetzung mit dem Thema „Mittagessen“ und mit den dazugehörigen Prozessabfolgen wurde klar, dass es auch vor Ort in den Einrichtungen Verbesserungspotenziale gibt. So wurden durch das Projekt Abläufe hinterfragt, neue Prioritäten gesetzt und das Mittagessen anders gedacht. Eine Verankerung bedarfsgerechter **Lösungsansätze** war auf allen vier Handlungsfeldern (Kommunikation & Transparenz, Auswahl der Speisen, Zubereitung der Speisen, Rahmenbedingungen) in den Einrichtungen erkennbar.

Die ursprüngliche Idee im Rahmen der Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speiseangebots, eine Kennzeichnung des gesundheitsförderlichen Speiseangebots durchzuführen, wurde im Projektverlauf durch das Projektteam revidiert. Hier wurde vielmehr Augenmerk auf die Kompetenzstärkung der für Auswahl bzw. für Regenerieren verantwortlichen Personals gelegt. Optimierungspotenzial besteht weiterhin hinsichtlich eines strukturierten Rückmeldesystems, welches durch das Projekt zwar initiiert, aber noch nicht durchgängig implementiert werden konnte.

Sämtliche gelungene Projektaktivitäten und förderliche Faktoren wurden im Sinne eines nachhaltigen **Ergebnistransfers** als Transferprodukte von Styria vitalis zu „Empfehlungen für Entscheidungsträger und Projektmacher“ zusammengefasst. Unterschiedliche Informations- bzw. Bildungsformate stehen fortan sowohl für Mitarbeite-

rInnen der Einrichtungen, interessierten Eltern, aber auch ExpertInnen im Bereich der Gesundheitsförderung als Hilfestellung zu Verfügung.

Das Projekt hat erfolgreich demonstriert, dass es möglich ist, ein gesundheitsförderliches Speisenangebot innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung anzubieten und die KundInnenzufriedenheit in den Einrichtungen erheblich zu steigern. Interviews und Ergebnisse der Reflexionsgespräche veranschaulichten, wie wichtig es dabei ist, auf Augenhöhe zu kommunizieren. Infolgedessen konnte bei beteiligten Personen ein Umdenken stattfinden, welches sich auf den Arbeitsalltag und künftige Prozesse auswirkt. Wurde früher überlegt „...was Kinder mögen...“, so konnte durch das Projekt die Sichtweise auf „...was Kinder brauchen...“ gerichtet werden. Die Einbindung der Zielgruppen und flankierende Maßnahmen in den Einrichtungen haben darüber hinaus zum Gelingen einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung beigetragen. Auch auf politischer und administrativer Ebene konnte das Thema „Mittagessen“ verstärkt an Bedeutung gewinnen. Dementsprechend zeigte sich zu Projektende seitens Politik und Verwaltung großes Interesse, Projektaktivitäten fortzuführen und Maßnahmen weiter umzusetzen. Für eine nachhaltige Aufrechterhaltung der erzielten Wirkungen sind vermutlich erneute Anreize (z. B. Speiseplanchecks, Workshops, Infomails, Feedbackbögen etc.) künftig erforderlich. Dies könnte die Motivation positiv beeinflussen und dazu beitragen, dass das Thema regelmäßig im Arbeitsalltag reflektiert und integriert wird. Um die Nachhaltigkeit der Maßnahmen zu überprüfen, ist eine neuerliche Evaluation in ein bis drei Jahren empfehlenswert.

2 EINLEITUNG

2.1 Kurzbeschreibung des evaluierten Projekts

Das Pilotprojekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ war eine Maßnahme zur Stärkung des gesundheitsförderlichen Speiseangebots und der KundInnenzufriedenheit der dem Sozialamt der Stadt Graz zugeordneten Küche Graz. Im Rahmen des Projektes sollten Spannungsfelder in der Interaktion von Küche Graz und Einrichtungen identifiziert, bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickelt und der Ergebnistransfer in andere vergleichbare Settings sichergestellt werden. Das Pilotprojekt wurde von Styria vitalis in Kooperation mit der Küche Graz und dem Sozialamt Graz im Zeitraum Jänner 2015–September 2017 durchgeführt. Das Projekt richtete sich an die Küche Graz, wo täglich 8.000 Portionen zubereitet werden, sowie an die von ihr belieferten Einrichtungen (n=150). Nach einer Ist-Analyse und Bedarfserhebung (Projektphase 1), erfolgte in 15 belieferten Einrichtungen ein Subzyklus (*Subsample*) von Diagnose, Planung, Umsetzung und Bewertung rund um das Essensangebot (Projektphase 2). In der letzten Phase wurden neben Abschlussreflexion mit allen Projektpartnern Transferprodukte entwickelt, die u. a. Anleitungen und Anregungen zu einer gelingenden Mittagsverpflegung für bereits belieferte Einrichtungen oder Neueinsteiger liefern (Projektphase 3).

Die Finanzierung erfolgte aus Mitteln des Fonds Gesundes Österreich (FGÖ), der Stadt Graz und dem Land Steiermark. Gemäß den Vergabekriterien des FGÖ war eine begleitende Evaluation des Pilotprojektes vorgesehen. Mit der externen Evaluation wurde das Zentrum Ernährung & Prävention der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Fachbereich Integrative Risikobewertung, Daten und Statistik) betraut.

2.2 Zielbeschreibung der Evaluation

Das Ziel der Evaluation des Pilotprojekts ist es, die Wirksamkeit der Maßnahmen in Bezug auf ein gesundheitsförderliches Speiseangebot und die KundInnenzufriedenheit zu überprüfen (**Ergebnisevaluation**). Die Evaluation soll die Qualität des Maßnahmen-Roll-Outs während der Planung und der Durchführung – unter anderem im Hinblick auf die Grundprinzipien der Gesundheitsförderung – reflektieren sowie den Projektfortschritt im Sinne der Zielerreichung überprüfen (**Prozess- und Strategieevaluation**). Daneben soll der Wissensgewinn über förderliche bzw. hinderliche Faktoren zur Kommunikation an verschiedene Interessensgruppen als Entscheidungsgrundlage dienen.

Im Rahmen der Evaluation werden unter anderem folgende **zentrale Fragestellungen** beantwortet:

- a. Inwieweit konnte das Pilotprojekt zur Stärkung des gesundheitsförderlichen Speiseangebots beitragen?
 - War eine Angebotsoptimierung erkennbar?
 - Konnte die Angebotsoptimierung für die Zielgruppe sichtbar gemacht werden?
- b. Konnte die Akzeptanz bzw. die Zufriedenheit hinsichtlich eines gesundheitsförderlichen Speiseangebots bei den belieferten Einrichtungen und deren KundInnen erhöht werden?
 - Welche Rolle spielten dabei Kommunikations- und Logistikprozesse?
- c. Inwieweit konnten Spannungsfelder in der Interaktion von Küche Graz und den belieferten Einrichtungen identifiziert und bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickelt werden?
- d. Was waren die wesentlichen förderlichen und hinderlichen Faktoren für die Erreichung der Projektziele?
- e. Wie wird der Ergebnistransfer sichergestellt?
- f. Inwieweit lassen sich die Ergebnisse (Empfehlungen) auf andere Regenerierverfahren zur Speisenzubereitung übertragen?
- g. Inwieweit hat das Pilotprojekt zur Schaffung von Strukturen und Netzwerken beigetragen um das optimierte Speiseangebot nachhaltig zu verankern?

Um eine höhere inhaltliche Validität der Forschungsergebnisse zu erzielen und vielfältige Perspektiven auf den komplexen Forschungsgegenstand zu bekommen, wurde eine Kombination qualitativer und quantitativer Forschungsmethoden angewandt (Details siehe [Evaluationsdesign](#)). Diese Erkenntnisse dienen als Basis zur Ableitung von Praxisempfehlungen, welche die Umsetzung dieser oder ähnlicher Maßnahmen in Zukunft erleichtern sollen.

3 EVALUATIONSDESIGN

Als methodischer Ansatz für die Evaluation des Pilotprojektes wurde eine Kombination aus qualitativen und quantitativen Forschungsmethoden gewählt. Es wurden außerdem unterschiedliche Methoden und Datenquellen verwendet, um möglichst vielfältige Perspektiven auf den Forschungsgegenstand zu bekommen und damit die Aussagekraft der Daten zu erhöhen. Außerdem wurden verschiedene ForscherInnen und BeobachterInnen im Evaluationsprozess beteiligt.

Die **quantitative Evaluation** umfasst ein Vollerheben der belieferten Einrichtungen, um die Herausforderungen in der Mittagsverpflegung, die Wahrnehmung des Speisenangebots der Küche Graz und die KundInnenzufriedenheit der belieferten Einrichtungen zu ermitteln. Die Erhebung wurde als Vorher-Nachher-Erhebung konzipiert und wurde vor bzw. nach der Umsetzungsphase durchgeführt. Während der Umsetzungsphase wurden regelmäßig Speiseplanchecks in der Küche Graz durch Styria vitalis durchgeführt. Bei der Einführung von neuen Speisen wurden Feedback-Formulare in den Einrichtungen ausgefüllt. Diese Dokumente wurden ebenfalls für die quantitative Evaluation von Styria vitalis zur Verfügung gestellt.

Die **qualitative Evaluation** gab vor allem Aufschluss über Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung aus verschiedensten Perspektiven (wie beispielsweise aus Sicht der Küche Graz, von EntscheidungsträgerInnen sowie von externen ExpertInnen) und lieferte wichtige Informationen um bedarfsgerechte Lösungsansätze zu entwickeln. Die qualitative Evaluation diente auch der laufenden Beobachtung, Dokumentation und Reflexion der Maßnahmenumsetzung in ausgewählten Einrichtungen (Umsetzung von einrichtungsspezifischen Maßnahmenplänen). Im Rahmen der qualitativen Evaluation wurden die Protokolle von Diagnosegesprächen, Interviews, teilnehmenden Beobachtungen, Runden Tischen und sonstigen Gesprächsprotokollen analysiert und ausgewertet.

Die qualitative Evaluation war fixer Bestandteil der Prozessevaluation, um die Qualität während der Umsetzung sowie die prozessorientierte Weiterentwicklung des Pilotprojektes sicherzustellen. Die entsprechenden Dokumente wurden von Styria vitalis für die Evaluation regelmäßig ans das Evaluationsteam übermittelt. Durch die qualitative Evaluation konnten förderliche und hinderliche Faktoren und Rahmenbedingungen für die Maßnahmenumsetzung identifiziert werden und wesentliche Erkenntnisse wieder in die Weiterentwicklung des Projektes einfließen.

Chronologie der Evaluation

Vorbereitungsphase

Im Rahmen des halbstrukturierenden Leitfadeninterviews mit dem Küchenleiter der Küche Graz wurden vorab Informationen für die inhaltliche Konstruktion der Baseline-Erhebung gesammelt.

Diagnosephase

Mit den zentralen Schritten der Ergebnisevaluation wurde bereits in der Diagnosephase (Baseline-Befragung, qualitative Analyse der ersten Projektdokumente) begonnen. Parallel zur Durchführung der Baseline-Erhebung wurden teilnehmende Beobachtungen (in der Küche der Küche Graz, bei der Auslieferung, in den belieferten Einrichtungen), Einzelinterviews in Politik und Verwaltung, ExpertInneninterviews in der Großküche/Gemeinschaftsverpflegung und Gespräche mit der Küche Graz zum weiteren Erkenntnisgewinn durchgeführt.

Umsetzungsphase

Wesentlich für die Evaluation waren die Ergebnisse der Follow-up-Erhebung und damit die quantitative Bewertung der KundInnenzufriedenheit nach Durchführung der Optimierungsmaßnahmen. Die Ergebnisse aus der Diagnosephase wurden in den Runden Tischen vertiefend behandelt, um die Stärken und Schwächen der Mittagsverpflegung noch besser zu verstehen (erweitertes Verständnis) und Maßnahmen im Umsetzungssetting entwickeln zu können.

Abschlussphase

Weitere Interviews gaben Aufschluss über die Zufriedenheit und die Probleme mit dem Projekt sowie über die Zusammenarbeit der Projektpartner. Veränderungen wurden mit der Follow-up-Erhebung sichtbar gemacht. Die Zielerreichung und Lernerfahrungen wurden im Rahmen von Reflexionsinterviews mit den Projektverantwortlichen reflektiert.

Das Evaluationsdesign ist in nachfolgender Tabelle zusammenfassend dargestellt.

Tabelle 1 Übersicht Evaluationsdesign inkl. Projektphasen

		Evaluationschritte					Projektphasen	
							Methodenmix	
							QUALITATIV	QUANTITATIV
Durchsicht der Projektdokumentation		Dokumentenanalyse						
		Literaturrecherche	Projektvorstellung Küche Graz		Leitfadeninterviews Küche Graz			
		Dokumentenanalyse						
		Literaturrecherche	Teilnehmende Beobachtungen	Einzelinterviews Politik & Verwaltung	ExpertInnen-Interviews Großküche/GV	Sonstige Diagnosegespräche	Baseline-Erhebung	
		Dokumentenanalyse						
		Evaluations-interviews mit Küche Graz	Sonstige Gespräche	"Runde Tische" mit ER (1. Zyklus)	"Runde Tische" und Coaching-Gespräche mit Küche Graz	Kennzahlen durchgeführter Maßnahmen und TeilnehmerInnen-statistik (z. B. Speiseplanchecks, Feedbackformulare der ER zu neuen Speisen)		
				"Runde Tische" mit ER (2. Zyklus)				
				"Runde Tische" mit ER (Reflexion)				
		Dokumentenanalyse						
		Literaturrecherche	Transferprodukte	Evaluationsinterview Projektleitung, Reflexionsinterviews Küche Graz, ABI		Follow-up-Erhebung		
								Abschluss (März bis September 2017)

Tabelle 2 Evaluationsmethoden

Evaluationsmethoden	Wesentliche Inhalte
Analyse der Projektunterlagen (projektbegleitend)	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse der Projektunterlagen im Hinblick auf den Projektfortschritt (Projektstrukturplan inkl. Zeit- und Meilensteinplan), auf Vernetzungsarbeit und Strukturveränderungen sowie auf die Planungsqualität (Berücksichtigung der Grundprinzipien der Gesundheitsförderung) - Besprechungsprotokolle (Workshops, Telefonkonferenzen etc.) - Gesprächsprotokolle (weiterführende Gespräche mit Küche Graz, sonstigen AkteurInnen im Projektumfeld) - Protokolle der Steuergruppe - Protokolle der Transfergruppe - Pressespiegel
Literaturrecherche (n=3)	<ul style="list-style-type: none"> - Qualitätsaspekte und zielgruppenspezifische Handlungsempfehlungen bezogen auf Cook & Chill und anderen Verpflegungstypen
Analyse der Protokolle von halbstrukturierten Leitfadeninterviews Küche Graz (n=4) Politik und Verwaltung (n=7) Experte GV (n=2)	<ul style="list-style-type: none"> - Herausforderung der Gemeinschaftsverpflegung bzw. Küche Graz - Erwartungen an das Projekt - sonstige Hintergrundinformation (bisherige Erfahrungen etc.)
Analyse des Protokolls Projektvorstellung und Präsentation der Ergebnisse (n=2)	<ul style="list-style-type: none"> - Projektvorstellung und Diskussion - Herausforderungen und Veränderungswünsche aus Sicht der Küche Graz-MitarbeiterInnen - Präsentation der Ergebnisse und Zielerreichung
Analyse der Protokolle von teilnehmenden Beobachtungen in der Küche Graz, bei Auslieferung und in ausgewählten ER (n=9)	<ul style="list-style-type: none"> - Beobachtung der Abläufe der Mittagsverpflegung (Zubereitung der Speisen, Auslieferung und Regenerierung bzw. Ausgabe in den Einrichtungen) - Identifikation von Stärken und Schwächen - hinderliche und förderliche Faktoren im Hinblick auf das Gelingen des komplexen Verpflegungsprozesses - Herausforderungen und Veränderungswünsche
Durchführung und Auswertung der (Online-)Befragung der LeiterInnen beliefert ER (Baseline-Erhebung) (n=107)	<ul style="list-style-type: none"> - KundInnenzufriedenheit - Status quo in Bezug auf Logistik und Kommunikationsprozesse - Erwartungen und Herausforderungen bei der Mittagsverpflegung - Probleme und (Veränderungs-)Bedarf
Analyse der Unterlagen zu den Speiseplanchecks (n=10)	<ul style="list-style-type: none"> - Kriterien der „Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten“ (Leitfaden der Nationalen Ernährungskommission für die Erstellung von Speiseplänen, der Auswahl von Mahlzeiten und für die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen) - Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen in 20 Tagen
Analyse der Gesprächs-/Diskussionsprotokolle (Runde Tische in der Küche Graz) (n=5)	<ul style="list-style-type: none"> - Erwartungen an das Projekt und die Zusammenarbeit - Entwicklung von gemeinsamen Zielen und Maßnahmen - Festlegung von Verantwortlichkeiten, Besprechungsintervallen etc. - Reflexion von Zielerreichung, Zusammenarbeit und Zukunftsplänen
Analyse der Gesprächs-/Diskussionsprotokolle (Runde Tische in ER) (n=26)	<ul style="list-style-type: none"> Runde Tische in ca. 10 % der belieferten Einrichtungen (15 Einrichtungen an 13 Standorten) - Stärken-/Schwächenanalyse der Mittagsverpflegung aus Sicht der ER - Veränderungswünsche und -potenziale in den Einrichtungen - Entwicklung von gemeinsamen Zielen und einrichtungsspezifischen Maßnahmenplänen - Reflexion von Zielerreichung, Lernerfahrung und Ableitung von Transferergebnissen
Durchsicht der Feedbackformulare (n=11)	<ul style="list-style-type: none"> Bei der Erprobung neuer Speisen bzw. Adaptierung von Rezepturen - Geschmack und Aussehen - Regenerationszeit - Eignung für Kinder - Wiederbestellung

Evaluationsmethoden	Wesentliche Inhalte
<p>Durchführung und Auswertung der (Online-)Befragung der LeiterInnen belieferteter ER (Follow-up Erhebung) (n=85)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Veränderungsmessung in Bezug auf die KundInnenzufriedenheit - Wahrnehmung Küche Graz, Mittagsverpflegung und Kommunikationsmaßnahmen - bereits erfolgte Veränderungen und weiterer Bedarf - Lob, Kritik und Anregungen
<p>Analyse der Reflexions-/ bzw. Evaluationsinterviews Projektleitung (n=1) Küche Graz (n=4) Politik und Verwaltung (n=1)</p>	<p><u>Reflexion</u> von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zielerreichung - Zufriedenheit mit dem Projekt - zentralen Lernerfahrungen, förderlichen und hinderlichen Faktoren - Zusammenarbeit - Ausblicke
<p>Durchsicht sonstiger Gesprächs-/ Diskussionsprotokolle (n=6)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Umfeldanalyse - Vernetzung - Kooperationspartnerschaft - Wissensgenerierung
<p>Durchsicht der Dokumente zur Reflexion der Ergebnistransfers Transfergruppenprotokolle (n=3) Dokument Transferprodukte (n=1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgehensweise bzw. Umfang von Austausch & Vernetzung - Methode zur Entwicklung von Transferprodukten - Transferierbarkeit der Ergebnisse und Produkte - Beschreibungen der Transferprodukte

3.2 Qualitative Instrumente

Die qualitative Evaluation umfasst im Wesentlichen Protokolle aus den teilnehmenden Beobachtungen, halbstrukturierte Leitfadeninterviews sowie sonstige Gesprächs- und Diskussionsprotokolle. Durch den qualitativen Ansatz konnten Wünsche, Erwartungen und Herausforderungen vertiefend beschrieben und Entwicklungs- bzw. Veränderungsprozesse sichtbar gemacht werden.

3.2.1 Literaturrecherche

Zur Berücksichtigung der aktuellen wissenschaftlichen Literatur wurden in der Vorbereitungs-, Diagnose- und Abschlussphase Kurzrecherchen zu den qualitativen Aspekten des Cook & Chill-Verfahrens und anderer Regenerierverfahren durchgeführt. Dabei wurde insbesondere nach Handlungsempfehlungen bezogen auf die Verpflegungstypen gesucht, um Grundlagen für die Entwicklung von geeigneten Transferprodukten (z. B. Leitfaden für die Einrichtungen) schaffen zu können. Die Literaturrecherchen wurden in der Vorbereitungsphase von Styria vitalis durchgeführt und durch das Evaluationsteam im Projektverlauf ergänzt. Entsprechende zielgruppenspezifische, evidenzbasierte Empfehlungen konnten jedoch zu keinem Recherchezeitpunkt identifiziert werden.

3.2.2 Projektvorstellung

Die Projektvorstellung durch das Projektteam von Styria vitalis fand im **Mitarbeiterraum der Küche Graz** unter Anwesenheit vom Küchenleiter und ca. 30 MitarbeiterInnen der Küche Graz statt. Die Projektvorstellung wurde von Styria vitalis zusammenfassend protokolliert und im Nachhinein gedächtnisbasiert ergänzt.

3.2.3 Halbstrukturierte Leitfadeninterviews

Halbstrukturierte Leitfadeninterviews wurden mit den relevanten Akteuren der Küche Graz (Küchenleiter, Küchenchef und Stellvertreter) sowie mit den Verantwortlichen aus Politik und Verwaltung geführt. Die Gespräche wurden nicht wortwörtlich transkribiert, sondern bereits während des Gesprächs vom Projektteam zusammenfassend protokolliert und im Nachhinein gedächtnisbasiert ergänzt.

Leitfadeninterview mit dem Küchenleiter der Küche Graz

Das Leitfadeninterview mit dem **Küchenleiter** – der die wirtschaftliche Verantwortung inne hat – wurde vom Projektteam mit dem Ziel durchgeführt, Informationen zu bestehenden Prozessen in der Küche Graz, den beliebtesten Einrichtungen und den dazwischenliegenden Prozessen zu sammeln und das gemeinsame Projektmanagement zu diskutieren. Weiterführende leitfadengestützte Gespräche wurden mit dem zuständigen **Küchenchef** – der die operative Verantwortung trägt – und seinem **Stellvertreter** geführt:

Einzelinterviews Politik und Verwaltung

Einzelinterviews machen unterschiedliche Perspektiven und Interessen bezogen auf die Küche Graz sichtbar. Mögliche Kooperationen und Synergien sowie die Bereitschaft zur Beteiligung und für Veränderungsprozesse wurden thematisiert. Die leitfadengestützten Einzelinterviews wurden im Bereich Politik und Verwaltung von Styria vitalis durchgeführt. Den InterviewpartnerInnen aus Politik und Verwaltung wurde der Interviewleitfaden zur Vorbereitung im Vorhinein übermittelt.

- **Schulärztin** beim ärztlichen Dienst der Stadt Graz (inkl. Betreuung von städtischen Einrichtungen der Abteilung für Bildung und Integration (ABI))
- **Sozialstadträtin** bzw. **Bürgermeister-Stellvertreterin** und die **Büroreferentin**
- **Stadträtin** für Umwelt, Gesundheit und Kultur
- **Stadtrat** für Bildung, Integration und Sport und die **Büroleitung** (Bereich Bildung, Kinderkrippen, Kindergärten, Horte und Schulen)
- **Gebäude- und Baumanagement Graz (GBG)** – **Teamleiterin** für den Bereich „Reinigung inkl. Service“, die **Vorarbeiterin** im Bereich Service und ihre **Stellvertretung**
- Zwei **Abteilungsleiter** Sozialamt Stadt Graz
- Drei **Vorarbeiterinnen** im Bereich Reinigung und Service bei der GBG

ExpertInneninterview Großküche und Gemeinschaftsverpflegung

Um weiteres Wissen zu generieren, welches in der Literatur nicht recherchiert werden kann, wurden weitere Interviews mit ExpertInnen der Großküche bzw. der Gemeinschaftsverpflegung geführt.

Dabei wurde einerseits Erfahrungswissen für die Umsetzung von Optimierungsmaßnahmen in Großküchen gewonnen. Andererseits konnten die entwickelten Transferprodukte im Hinblick auf die Verständlichkeit und Praktikabilität für die Zielgruppe sowie im Hinblick auf die Transferierbarkeit in Bezug auf verschiedene Regenerierverfahren nochmals aus Expertensicht reflektiert werden.

- Experte für Großküchen beim Österreichischen Bundesheer
- Expertin im Bereich Gemeinschaftsverpflegung beim Gesundheitsfonds Steiermark

Evaluationsinterview mit dem Küchenleiter und dem Küchenchef der Küche Graz

Es wurde ein Interview mit Mitarbeitern der Küche Graz vom Evaluationsteam durchgeführt. Hierbei lag einerseits der Fokus auf Projektidentifikation und der wahrgenommenen Rolle im Projekt (Interview mit **Küchenleiter** und **Küchenchef**). Das Interview wurde aufgenommen und sinngemäß transkribiert.

Reflexionsgespräche mit der Stadt Graz

Das Reflexionsinterview mit Schwerpunkt Umsetzung und Zielerreichung wurde aus Sicht der Abteilung für Bildung und Integration der Stadt Graz von Styria vitalis selbst durchgeführt. Hierbei wurden die Wirksamkeit der Projektmaßnahmen, wahrgenommene Veränderungen bzw. hinderliche und förderliche Faktoren aus Verwaltungsperspektive hinterfragt.

- Referatsleitung Schulorganisation und Schulische Tagesbetreuung, Städtische Schulen
- Pädagogische Fachsteuerung, Städtische Kinderbildung und -betreuung

Evaluationsinterview und Reflexionsgespräche mit der Projektleitung

Die Projektleitung wurde vom Evaluationsteam zur Zielerreichung sowie zu den Themenbereichen der Planungsqualität und Maßnahmenumsetzung befragt. Dies beinhaltete unter anderem die Berücksichtigung der Grundprinzipien der Gesundheitsförderung wie gesundheitliche Chancengerechtigkeit, Partizipation, Zielerreichung und Nachhaltigkeit bei der Planung und Umsetzung des Pilotprojektes. Weiters wurde erfragt, inwieweit Struktur und Netzwerke geschaffen werden konnten, um Veränderungen nachhaltig zu verankern. Das Interview diente zudem zur Veranschaulichung der Zusammenarbeit innerhalb des Projektteams, zur Identifikation von zentralen Lernerfahrungen bzw. Handlungsempfehlungen für künftige Projekte.

Sonstige Gespräche

Darüber hinaus wurden sonstige Gespräche mit Personen aus Handel, Gemeinschaftsverpflegung und Arbeitskreisen (Gesunde Ernährung) etc. von Styria vitalis durchgeführt. Die Inhalte wurden gemeinsam mit der Analyse der projektrelevanten Dokumente in die Endberichterstattung im Rahmen der Strategie- und Prozessevaluation eingearbeitet.

3.2.4 Teilnehmende Beobachtung

Die teilnehmenden Beobachtungen wurden vom Projektteam Styria vitalis durchgeführt und lieferten qualitative Daten zu den bestehenden Kommunikations- und Logistikprozessen: von der Zubereitung der Speisen, der Auslieferung und Regenerierung bis hin zur Ausgabe in den Einrichtungen selbst. Anhand der teilnehmenden Beobachtungen wurden die Stärken und Schwächen der Mittagsverpflegung sowie Veränderungswünsche aufgezeigt.

Die teilnehmenden Beobachtungen fanden in der **Küche der Küche Graz**, bei der **Auslieferung** der Speisen der Küche Graz an die Einrichtungen und in **5 belieferten Einrichtungen** (NMS, VS, KiGa, KiKri, Hort) mit dem Ziel statt, Informationen zum praktischen Ablauf zu gewinnen und die Hauptfragen zu Kommunikation und Logistik zu beantworten. Ein Leitfaden diente hierbei als Orientierungshilfe zur Dokumentation der Beobachtung. Da die Stichprobe klein war, wurde neutral nachgefragt (z. B. „Ist es üblich, dass ...?“). Die Beobachtungen wurden zusammenfassend hinsichtlich der Bereiche Beschreibung, Interpretation und Interaktion protokolliert und im Nachhinein gedächtnisbasiert ergänzt.

3.2.5 Runde Tische

Die „Runden Tische“ wurden von Styria vitalis jeweils mit dem Projektteam der Küche Graz sowie mit ausgewählten Einrichtungen durchgeführt, zusammenfassend dokumentiert, protokolliert und im Nachhinein gedächtnisbasiert ergänzt.

Runde Tische mit dem Projektteam Küche Graz

Die „Runden Tische“ mit einer Dauer von ein bis zwei Stunden dienten dazu, gemeinsame Ziele zu vereinbaren, aber auch Wünsche und Erwartungen betreffend das Projekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ zu klären. Die Hauptthemen sind aus der Diagnosephase (Fragebogenerhebung, Gespräche, Besuche vor Ort) entstanden und wurden im Laufe des Projektes gemeinsam bearbeitet. Zu Projektabschluss wurden die Projektziele gemeinsam mit dem Projektteam reflektiert und über eine mögliche weitere Zusammenarbeit angedacht.

Runde Tische in den Einrichtungen

In ausgewählten Einrichtungen (etwa 12 % der belieferten Einrichtungen, Auswahl orientierte sich nach dem Bedarf) wurden vom Projektteam Styria vitalis „Runde Tische“ im Umfang von zwei bis drei Stunden abgehalten, um Stärken und Schwächen der Mittagsverpflegung zu analysieren, Veränderungswünsche und Potenziale zu identifizieren und daraus partizipativ spezifische Ziele bzw. Maßnahmen ableiten zu können. In der Abschlussphase wurden die Runden Tische zur Reflexion bedarfsgerechter Lösungsansätze und zur individuellen Zielerreichung genutzt.

Kriterien zur Auswahl der Einrichtungen:

- Einrichtungstyp: Kinderkrippe, Kindergarten, Hort, Volksschule, Neue Mittelschule
- Einrichtungsgröße
- Lage der Einrichtung

Ziel war es, ein möglichst vollständiges Bild zur Mittagsverpflegung zu erhalten.

3.3 Quantitative Instrumente

Die quantitative Evaluation umfasste im Wesentlichen eine Vorher-Nachher-Erhebung zu den Themenbereichen des Speiseangebots und der KundInnenzufriedenheit inkl. Logistik- und Kommunikationsprozesse. Vor allem in der Baseline-Erhebung sollten hinderliche und förderliche Faktoren des Verpflegungsprozesses und der Veränderungsbedarf erhoben werden. Eine Follow-up-Erhebung nach 22 Monaten sollte aufzeigen, inwieweit Veränderungen durch die Maßnahmenumsetzung im Rahmen des Projektes merkbar waren. Da der Zufriedenheitsbegriff weit gefasst ist, wurde dieser ausdifferenziert und anhand unterschiedlicher Aspekte abgefragt. Die Konzeption des Fragebogens erfolgte in Zusammenarbeit mit dem Projektteam von Styria vitalis. Die Durchführung wurde vom Evaluationsteam gesteuert. Die Ergebnisse dienten als Basis für potenzielle Handlungsfelder. Die Konzeption des Follow-up-Fragebogens basierte auf der Baseline-Erhebung und beinhaltete die in Zusammenarbeit mit dem Projektteam formulierten Zusatzfragen. Bei beiden Erhebungen wurden vorab Pretests durchgeführt.

3.3.1 Baseline-Erhebung

Die Baseline-Erhebung wurde als Vollerhebung der von der Küche Graz im Jahr 2015 belieferten Kinderbildungs- und Betreuungseinrichtungen geplant und durchgeführt. Der Vollständigkeit halber wurde darüber hinaus eine gekürzte und adaptierte Version des Fragebogens an 14 sonstige und soziale Einrichtungen (z. B. Mittagstisch für Obdachlose) gesendet, welche mehrheitlich erwachsene Personen verpflegten. Für die Auswertung war jedoch nur die Zielgruppe Kinder und Jugendliche relevant.

Laufzeit der Befragung: Montag, 08. Mai bis Montag, 08. Juni 2015 (31 Tage)

Erinnerungsmail: 1. Erinnerungsmail 2 Wochen vor Ablauf der Befragung (25.05.2015)

3.3.2 Follow-up-Erhebung

Die Follow-up-Erhebung der LeiterInnen der belieferten Einrichtungen diente vor allem der Wirkungs- und Veränderungsmessung in Bezug auf die Angebotsoptimierung, der KundInnenzufriedenheit und Akzeptanz, sowie der Darstellung von erfolgten Veränderungen bzw. der Identifikation von weiterem (Veränderungs-)Bedarf.

Laufzeit der Befragung: Dienstag, 21. März bis Dienstag, 02. Mai 2017 (42 Tage)

Erinnerungsmails: 1. Erinnerungsmail 2 Wochen nach Start der Befragung (05.04.2017)

2. Erinnerungsmail ca. 4 Wochen nach Start der Befragung (20.04.2017)

3.3.3 Speiseplanchecks

Hintergrundinformation: Seitens des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen (BMGF) und der Arbeitsgruppe (AG) „Gemeinschaftsverpflegung“ der Nationalen Ernährungscommission (NEK) wurden „Österreichische Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten“ entwickelt. In Zusammenarbeit mit ExpertInnen aus den Bundesländern wurden Kriterien bzw. Mindestanforderungen an das Mittagessen im Kindergarten erarbeitet. Sie definieren, welche Lebensmittelgruppen in welcher Häufigkeit angeboten werden sollen. Die Empfehlung kann als Leitfaden zur Erstellung von Speiseplänen, die Auswahl von Mahlzeiten oder für die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen verwendet werden und richtet sich an alle, die für die Bereitstellung des Mittagessens im Kindergarten verantwortlich sind. Der Speiseplan der Küche Graz soll sich bis 2017 an diesen Kriterien orientieren. Anzumerken ist hierbei, dass die Empfehlungen parallel zum Projektverlauf erstellt wurden. So wurde im Vorfeld mit prospektiven Kriterien gearbeitet.

Mit März 2017 wurden die Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten in der Nationalen Ernährungscommission (NEK) beschlossen.

Die Speiseplanchecks wurden im Rahmen der Speiseplanbesprechungen mit dem Küchenchef der Küche Graz durchgeführt. Die Analyse der geplanten Menüs erfolgte vorab von Styria vitalis anhand der (prospektiven) Kriterien der „Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten“. Diese wurde gemeinsam mit dem Küchenchef besprochen und adaptiert. Es wurden sowohl vor als auch nach der Besprechung die jeweiligen Kriterien der Empfehlungen überprüft und an das Evaluationsteam übermittelt.

Für die Evaluation wurden sowohl Vorher-Nachher-Vergleiche als auch Veränderungen von Speiseplänen im Projektverlauf zu unterschiedlichen Messzeitpunkten herangezogen.

3.3.4 Feedbackformulare

Veränderungen von Rezepturen oder die Einführung von neuen Speisen wurden vom Styria vitalis-Projektteam kommunikativ begleitet. Einerseits wurden Informationen zur Neuerung gegeben, andererseits wurde mittels eines kurzen Feedbackbogens Rückmeldungen von den Einrichtungen eingeholt. Die Kommunikation erfolgte direkt von den Einrichtungen an die Küche Graz, wo die Informationen zusammenliefen und die Daten eingegeben wurden. Die Auswertung der Feedbacks wurde von Styria vitalis durchgeführt und an die Küche Graz rückgemeldet. Für die Evaluation wurden sämtliche Rückmeldungen gegenübergestellt und einzelne Speisen exemplarisch im Verlauf mit Ergebnissen aus Angaben zu Bestellmengen etc. verglichen.

3.4 Auswertung

Die qualitativ erhobenen Daten (in Form von zusammenfassenden Protokollen) wurden im Rahmen der inhaltlich strukturierenden qualitativen Inhaltsanalyse¹ vom Evaluationsteam kategorienbasiert (beschreibe, vergleiche und setze in Beziehung) mit maxQDA 11 ausgewertet. Die erste Kategorienbildung erfolgte deduktiv anhand der Forschungsfragen/Kernelemente.

Die mittels Online-Befragung quantitativ erhobenen Daten wurden vom Evaluationsteam deskriptiv mit Excel sowie mit IBM SPSS Statistics 22 ausgewertet. Offene Antworten wurden zusammenfassend wiedergegeben.

Aufgrund des Designs der Vollerhebung liegen alle statistischen Informationen vor und müssen nicht durch Wahrscheinlichkeitsrechnungen abgeschätzt werden. Die Datenauswertung erfolgt deskriptiv anhand von Häufigkeiten und Mittelwerten.

Die gekürzte Befragung an 14 soziale und sonstige Einrichtungen wurde aufgrund der geringen Rücklaufquote von 43 % (sechs teilnehmende Einrichtungen) nicht im Detail ausgewertet, die Ergebnisse jedoch der Küche Graz übermittelt.

3.5 Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Folgende Maßnahmen zur Qualitätssicherung wurden bei der Durchführung der einzelnen Arbeitspakete der Evaluation berücksichtigt:

PLANUNGSPHASE

- Wissenschaftlich fundierte inhaltliche und methodische Konzeption
- Enge Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber in allen Phasen der Evaluation

PROZESSBEGLEITUNG

- Systematische, prozessbegleitende Evaluation
- Regelmäßige Kommunikation und Reflexion
- Strukturierte Dokumentation zur lückenlosen Nachvollziehbarkeit
- Transparente Vorgehensweise

DURCHFÜHRUNG VON BEFRAGUNGEN

- Wissenschaftlich fundierte inhaltliche und methodische Konzeption
- Erstellung des Fragebogens in Kooperation mit dem Projektteam von Styria vitalis
- Systematische, standardisierte Durchführung der Befragung durch eine erfahrene Person
- Bestmögliche Kontrolle von *Confoundern* (Störfaktoren)
- Verwendung von geeigneten Online-Tools
- Durchführung von Plausibilitätsüberprüfungen und standardisiertem *Datencleaning*
- Analyse mithilfe geeigneter statistischer Instrumente

DURCHFÜHRUNG VON INTERVIEWS

- Verwendung eines thematisch strukturierten Interviewleitfadens und Durchführung durch eine/n erfahrene/n und geschulte/n InterviewerIn

¹ Vgl. Kuckartz (2012)

- Instruktion der befragten Person vor Interviewbeginn zur Erläuterung der Ziele und Inhalte

DOKUMENTENANALYSE UND INTERPRETATION

- Zielorientiertes und hypothesengeleitetes Analysieren
- Objektivität und Validität bilden die Grundlage der Ergebnisinterpretation

BERICHTERSTATTUNG

- Leicht verständliche Ergebnisaufbereitung (tabellarische und grafische Darstellung)
- Darstellung von Lessons Learned bzw. Identifikation von Handlungsfeldern

4 RESULTATE

4.1 Eckdaten der Befragungen

Von insgesamt 128 ausgesendeten Fragebögen an die städtischen Kinderbildungs- und Betreuungseinrichtungen² (Horte³, KiGa, KiKri, NMS, VS) nahmen 107 Einrichtungen an der **Baseline-Umfrage** teil (Rücklaufquote=84 %). Die durchschnittliche Teilnahmezeit betrug ca. 39 Minuten.

Tabelle 3 Rücklauf Baseline nach Einrichtungstyp (2015)

Rücklauf Baseline	ausgeschickt	Rücklauf	Rücklaufquote	non response
Hort	24	22	92 %	2 (8 %)
Kindergarten (KiGa)	46	40	87 %	6 (13 %)
Kinderkrippe (KiKri)	16	13	81 %	3 (19 %)
Neue Mittelschule (NMS)	12	10	83 %	2 (17 %)
Volksschule (VS)	30	22	73 %	8 (27 %)
Gesamt	128	107	84 %	21 (16 %)

Von insgesamt 127 ausgesendeten Fragebögen an die städtischen Kinderbildungs- und Betreuungseinrichtungen (Horte, KiGa, KiKri, NMS, VS, Sonstige Einrichtungen) nahmen 85 Einrichtungen an der **Follow-up-Umfrage** teil (Rücklaufquote=67%). Die durchschnittliche Teilnahmezeit betrug ca. 33 Minuten.

Tabelle 4 Rücklauf Follow-up nach Einrichtungstyp (2017)

Rücklauf Follow-up	ausgeschickt	Rücklauf	Rücklaufquote	non response
Hort	22	12	55 %	10 (45 %)
Kindergarten (KiGa)	43	25	58 %	18 (42 %)
Kinderkrippe (KiKri)	17	10	59 %	7 (41 %)
Neue Mittelschule (NMS)	12	10	83 %	2 (17 %)
Volksschule (VS)	32	27	84 %	5 (16 %)
Sonstige Einrichtung	1	1	100 %	0 (0 %)
Gesamt	127	85	67 %	42 (33 %)

Bei der Baseline- und Follow-up-Erhebung waren die teilnehmenden Einrichtungen zum Großteil Kindergärten, Volksschulen und Horte. Kinderkrippen, Neue Mittelschulen und Sonstige Einrichtungen sind nur zu einem geringen Anteil vertreten.

² Die Küche Graz belieferte Anfang 2015 147 Einrichtungen mit ca. 6.900 Portionen täglich; zu Projektende September 2017 waren es 150 Einrichtungen mit ca. 8.000 Portionen täglich. Der Schwerpunkt des Projektes wurde auf die Zielgruppe Kinder und Jugendliche gelegt. Deshalb wurden im Rahmen der Online-Erhebung nur Kinderbildungs- und Betreuungseinrichtungen bzw. Schulen befragt. Bei der Erhebung wurden daher Sozialeinrichtungen mit vorwiegend erwachsenen EsserInnen, die ebenfalls Speisen von der Küche Graz erhalten, nicht berücksichtigt.

³ davon 1 privater Hort

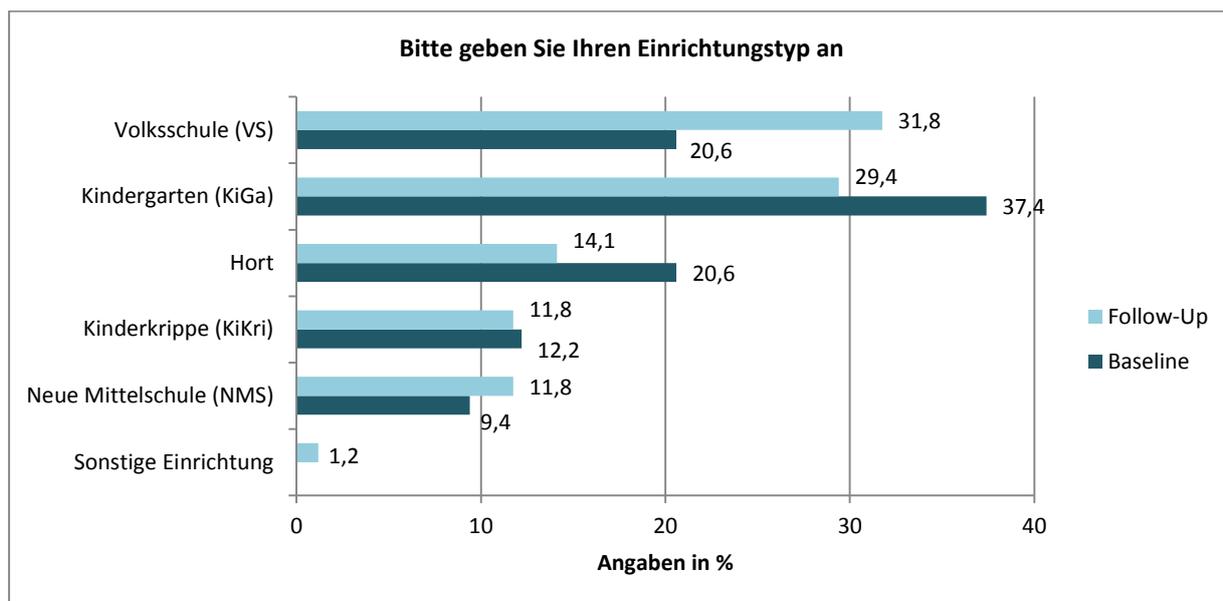


Abbildung 1 Vergleich teilnehmende Einrichtungen Baseline-/Follow-up-Erhebung

Die Baseline-Erhebung hat gezeigt, dass die Einrichtungen sehr heterogen sind, was die Größe und Struktur betrifft. Die Einrichtungen umfassen mindestens elf und maximal 278 Kinder/Jugendliche (MW=83,4, MD=63,0), sowie mindestens zwei und maximal 45 MitarbeiterInnen (MW=12,8, MD=10,0). Durchschnittlich (arithmetische Mittel) nehmen 56 Kinder/Jugendliche (MD=48,0) und vier Erwachsene (MD=4) am Mittagessen in den Einrichtungen teil.⁴

Die teilnehmenden Einrichtungen wurden im Mittel seit 15 Jahren (n=60) an hauptsächlich fünf Tagen die Woche von der Küche Graz beliefert. In den Kinderkrippen (92,3%) und Kindergärten (72,5 %) wird hauptsächlich ein Menü angeboten. Insgesamt überwiegen Einrichtungen, welche ein Menü anbieten (62,6%); etwa 35,5 % der Einrichtungen bieten zwei Menüs an. Lediglich zwei Horte (1,9 %) gaben an über eine freie Auswahl am Buffet zu verfügen. Die Länge der Mittagspause (pro Schicht) wurde am häufigsten mit 21 bis 30 Minuten (31,8 %) und 31 bis 45 Minuten (46,7 %) angegeben. Die Hälfte der Einrichtungen berichtete (51,4 %), dass das Betreuungspersonal in der Regel gemeinsam mit den Kindern bzw. Jugendlichen die Speisen der Küche Graz isst; darunter am häufigsten Kindergärten und Volksschulen.

4.2 Grenzen und Limitierungen

Die quantitative Evaluation wurde jeweils als Vollerhebung (LeiterInnen der belieferten Einrichtungen) angesetzt. Ein **limitierender Faktor** für die Verallgemeinerbarkeit der Ergebnisse kann dabei eine zu geringe Rücklaufquote sein. Um eine möglichst große TeilnehmerInnenanzahl an der Befragung zu erzielen, wurde die Online-Befragung in einem Schreiben mit der Bitte um Teilnahme durch die Zuständigen der Stadt Graz vorangekündigt. Somit konnte bei der Baseline-Erhebung eine Rücklaufquote von 84 % bzw. 67 % bei der Follow-up-Erhebung erzielt werden. Auch bei den 15 im **Subsample** teilnehmenden Einrichtungen, in denen einrichtungs-spezifische Maßnahmen umgesetzt wurden, wurde eine Vollerhebung durchgeführt. Die Einrichtungen wurden vom Projektteam vorab kontaktiert und um Teilnahme an der Befragung gebeten. Allerdings erfolgte teilweise keine Eingabe der ID-Nummer, sodass nicht alle Einrichtungen identifiziert werden konnten. Eine Gegenüberstellung der quantitativen Ergebnisse beider Gruppen (Einrichtungen ohne zusätzliche Maßnahmen vs. Einrichtungen mit einrichtungsspezifischen Maßnahmenplan) wurde aufgrund der geringen Anzahl als statistisch nicht aussagekräftig erachtet.

Dienstleistungen der Küche Graz werden von den Einrichtungen generell mit Start eines neuen Schuljahres in Anspruch genommen. Veränderungsprozesse, die sich aufgrund des Projektes ergeben, können am ehesten von Einrichtungen beurteilt werden, die bereits vorher bzw. spätestens bei Projektstart von der Küche Graz beliefert wurden.

⁴ Der Median (MD) ist gegenüber Ausreißern (extrem abweichenden Werten) robuster als der Mittelwert (MW).

So wurde im Zuge der Follow-up-Erhebung nach dem **Belieferungszeitrahmen** gefragt, damit ein etwaig geändertes Antwortverhalten von Einrichtungen, die erst während der Umsetzungsmaßnahmen Speisen von der Küche Graz erhalten haben, berücksichtigt werden kann. Die Ergebnisse haben gezeigt, dass 89,4 % der befragten Einrichtungen bereits vor 2015 von der Küche Graz beliefert wurden. Die Einrichtungen, die erst nach September 2015 beliefert wurden, zeigten teilweise ein anderes Antwortverhalten bei einzelnen Fragen. Bezogen auf die Gesamtheit aller Befragten weichen die Antworten der Gruppe der vor 2015 belieferten Einrichtungen jedoch nur geringfügig ab.

4.3 Ausgangslage und Hintergrundinformationen

Zur Beschreibung von Ausgangslage, Herausforderungen und Erwartungen an das Projekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ wurden die sehr umfassenden Ergebnisse aus der Diagnosephase zusammengefasst.

Die hier dargestellten Inhalte basieren auf der Analyse der Protokolle aus den Diagnosegesprächen mit der Küche Graz (n=6; inkl. weiterführende Gespräche mit Küchenleiter, Wirtschaftsleiter, Küchenchef, Küchenchefstellvertreter und Evaluationsinterview mit Küchenleiter und Küchenchef), den teilnehmenden Beobachtungen (n=9 Küche Graz, Auslieferung und Einrichtungen), den Interviews mit ExpertInnen aus der Gemeinschaftsverpflegung, Gesundheit, Politik und Verwaltung (n=9), den Runden Tischen in den Einrichtungen und in der Küche Graz (n=10; aus dem ersten Zyklus), sowie aus der Literaturrecherche und der Durchsicht sonstiger Projektunterlagen (z. B. Projektantrag, Projektbeschreibungen). Durch die Baseline-Erhebung in den Einrichtungen konnten relevante Fragestellungen quantifiziert und weitere qualitative Ergebnisse ergänzt werden.

Die **Küche Graz** ist eine der größten GemeinschaftsverpflegerInnen in Österreich, in der rund 8.000 Portionen täglich in 150 Einrichtungen der Stadt Graz geliefert werden. Träger ist das Sozialamt der Stadt Graz. Beliefert werden hauptsächlich Magistratseinrichtungen und nur wenige private Einrichtungen.

4.3.1 Speisenangebot und Prozesse im Rahmen der Mittagsverpflegung

Der **Speisenplan** wird unter Berücksichtigung von z. B. Personalressourcen, Geräteauslastung, Platzkapazität in Thermoporten, LKWs etc. zusammengestellt. Die Ausgewogenheit der Menülinien folgt einem Zehn-Wochen-Rhythmus (2x5 Wochen). Dabei wird darauf geachtet, dass sich die Hauptspeisen innerhalb von zehn Wochen nicht wiederholen. Es werden zwei Menülinien angeboten; davon täglich ein vegetarisches Menü. Die Küchenleitung gibt an, dass die Küche Graz dabei auf die Ausgewogenheit der Zusammenstellung der Speisekomponenten innerhalb einer Menülinie achtet. Die Küche Graz sei bemüht, das Lager klein zu halten und möglichst frisch zu kochen. Es wird versucht, so wenig wie möglich auf Fertigprodukte zurückzugreifen. Zusätzlich können von den städtischen Einrichtungen täglich Brot und einmal pro Woche Äpfel kostenlos mitbestellt werden.

Die Küche Graz stellt die Speisen für die zu beliefernden Einrichtungen im **Cook & Chill**-Verfahren⁵ her.

Cook & Chill ist laut Expertenmeinung sehr gut für große Kapazitäten sowie für eine nährstoffschonende Zubereitung geeignet. Der Geschmack der Speisen kann durch Abwechslung beim Würzen und Ergänzung von frischen Menükomponenten, wie beispielsweise Kräutern, variiert werden. Laut Ärztlichem Dienst sei Cook & Chill in den Einrichtungen der Stadt Graz und bei den Eltern mangels Wissen eher negativ behaftet. Die Baseline-Erhebung in den Einrichtungen bestätigte diese Annahme und zeigte, dass jeder Vierte das Cook & Chill-Verfahren als „weniger gut“ bzw. „gar nicht gut“ beurteilte. Vor allem in Kindergärten und Volksschulen wurde das Cook & Chill-Verfahren weniger gut bewertet.

⁵ Cook & Chill heißt übersetzt Kochen & Kühlen. Koch- und Ausspeisungsprozess können durch Cook & Chill getrennt werden, was ein flexibleres Eingehen auf die Kundenanforderungen und einen kontinuierlichen Produktionsprozess sicherstellt. Das Grundprinzip gestaltet sich folgendermaßen: Die Speisen werden fertig gekocht und sofort danach im Schnellkühler („Chiller“) schockgekühlt – dieser Prozess dauert rund 90 Minuten bis eine Kerntemperatur von +2 bis +4 Grad Celsius erreicht ist. Die Speisen sind dadurch für eine kurze hygienisch streng überwachte Zeitdauer lagerfähig. Wichtig ist, dass die Speisen nicht gefroren, sondern lediglich gekühlt werden, sodass der volle Geschmack erhalten bleibt. In Thermoporten (i. e. vorgekühlte Transportboxen) werden die Speisen zum Zielort transportiert und dort ca. 40 Minuten mit Heißluft regeneriert und endgegart. (Auszug aus „Information zur Bestellung“ der Küche Graz).

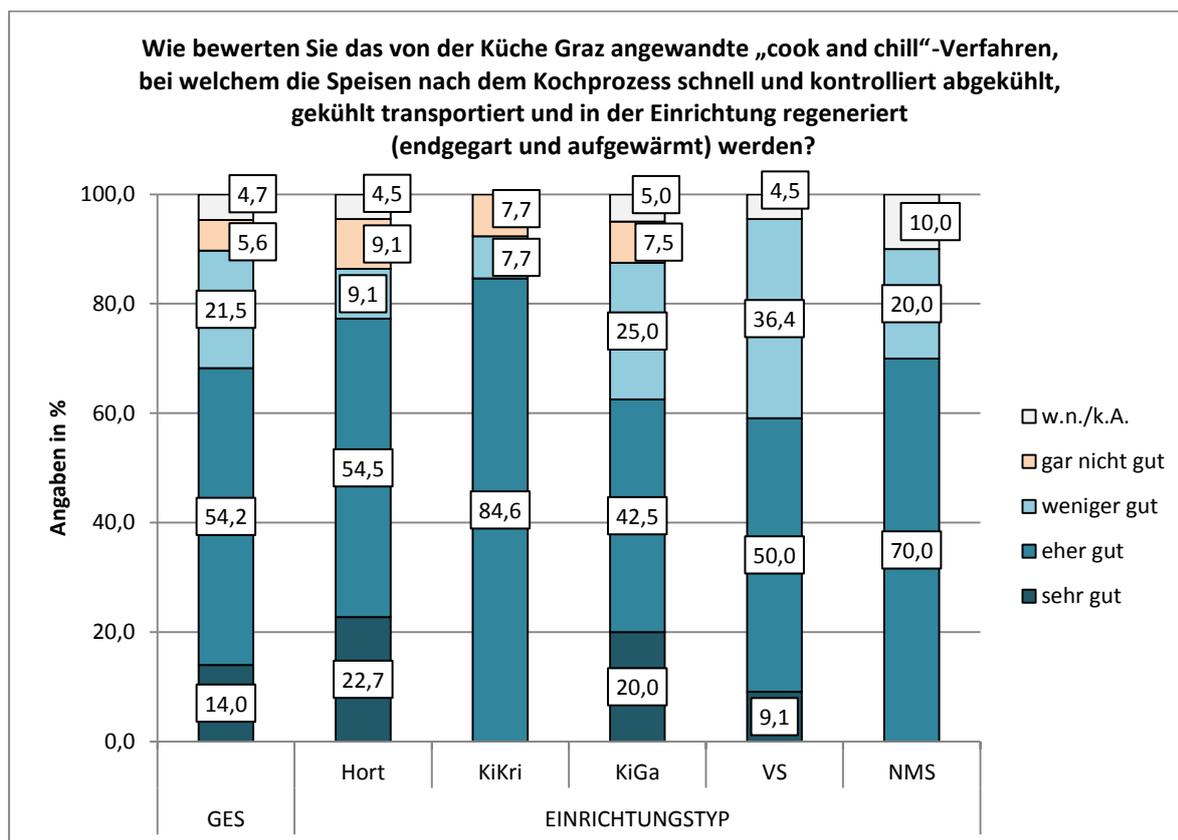


Abbildung 2 Baseline Bewertung Cook & Chill-Verfahren

Neue Einrichtungen werden anhand eines Informationsblattes zum Bestellvorgang und zur Bedienung der Regenerieröfen eingeschult. Am Lieferschein der Speisen sind neben Lieferumfang auch die jeweils empfohlenen Richtwerte für Regenerierzeiten (Vorheizen, Temperatur, Regenerierzeit, mit oder ohne Deckel, mit oder ohne Wasser etc.) angegeben. Zusätzliche Einschulungen vor Ort durch einen Techniker oder Koch werden zwar angeboten, würden jedoch selten in Anspruch genommen werden. Die Regenerieröfen sind laut Küchenleiter leicht zu bedienen, allerdings spielen die Erfahrung beim Regenerieren eine große Rolle, da der Prozess von Speise zu Speise verschieden sei. Mangelnde Erfahrung beim Regenerieren und Probleme bei der Informationsweitergabe in den Einrichtungen seien insbesondere bei Vertretungen oder Personalwechsel anhand der Rückfragen erkennbar. Häufig fehle auch der Bezug zum Thema „Essen und Kochen“ in den Einrichtungen, so der Eindruck der Küchenleitung.

Laut Auskunft der Verantwortlichen in den Einrichtungen wurde hingegen kritisiert, dass die von der Küche Graz empfohlenen Regenerierzeiten nicht immer passend wären, da auch die Auslastung des Ofens mitberücksichtigt werden müsse. Im Rahmen der teilnehmenden Beobachtung wurde sichtbar, dass es im Sinne einer Qualitätssicherung förderlich wäre, wenn die Verantwortlichen diese Erfahrungen in einem Erfahrungsprotokoll verschriftlichen. Dadurch könnte garantiert werden, dass dieses Wissen auch bei einem Wechsel von Verantwortlichkeiten weitergegeben werden kann.

Die Baseline-Erhebung ergab, dass die Einrichtungen grundsätzlich gut mit der Handhabung des Regenerierofens zurechtkommen. Besonders gut bewertet wurde die Handhabung von den Horten (95,5 % sehr gut oder eher gut). Die Horte, ebenso wie die Volksschulen und Neue Mittelschulen gaben ausschließlich positive Bewertungen (sehr gut oder eher gut). Es hat sich gezeigt, dass in den Schulen hauptsächlich das eigene Küchenpersonal für das Regenerieren der Speisen verantwortlich ist. Eher schlechter bewertet wurde die Handhabung der Regenerieröfen von Kindergärten und Kinderkrippen, wo BetreuerInnen neben ihrer eigentlichen pädagogischen Funktion auch Küchentätigkeiten übernehmen.

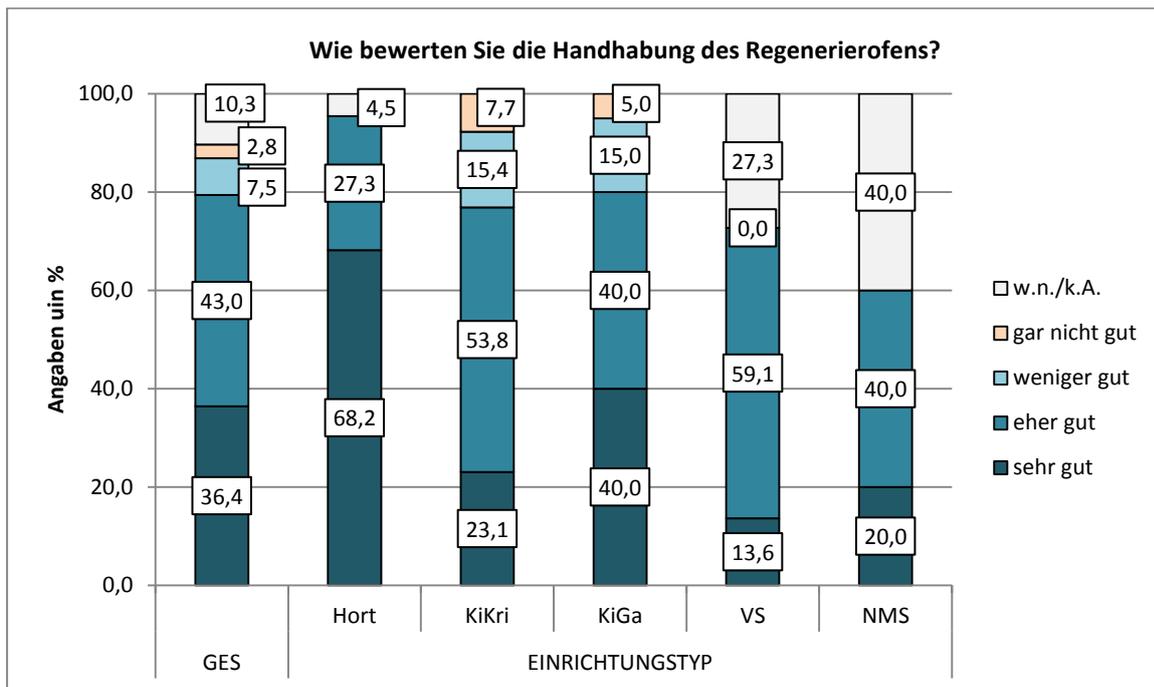


Abbildung 3 Baseline Bewertung Handhabung Regenerierofen

Jene Einrichtungen, welche die Handhabung des Regenerierofens als eher, weniger oder gar nicht gut bewerteten, beschrieben Probleme einerseits bei den Garzeiten; andererseits in technischer/gerätschaftlicher Hinsicht (Verbrennungsgefahr, schwieriges Handling der großen, schweren Geräte). Daher wünschten sich mehr als ein Drittel (36,4 %) der Befragten Fortbildungsangebote zum Thema „Regenerieren“ für das hauptverantwortliche Personal. Besonders hoch war die Nachfrage in Kinderkrippen (69,2 %) und Kindergärten (50 %).

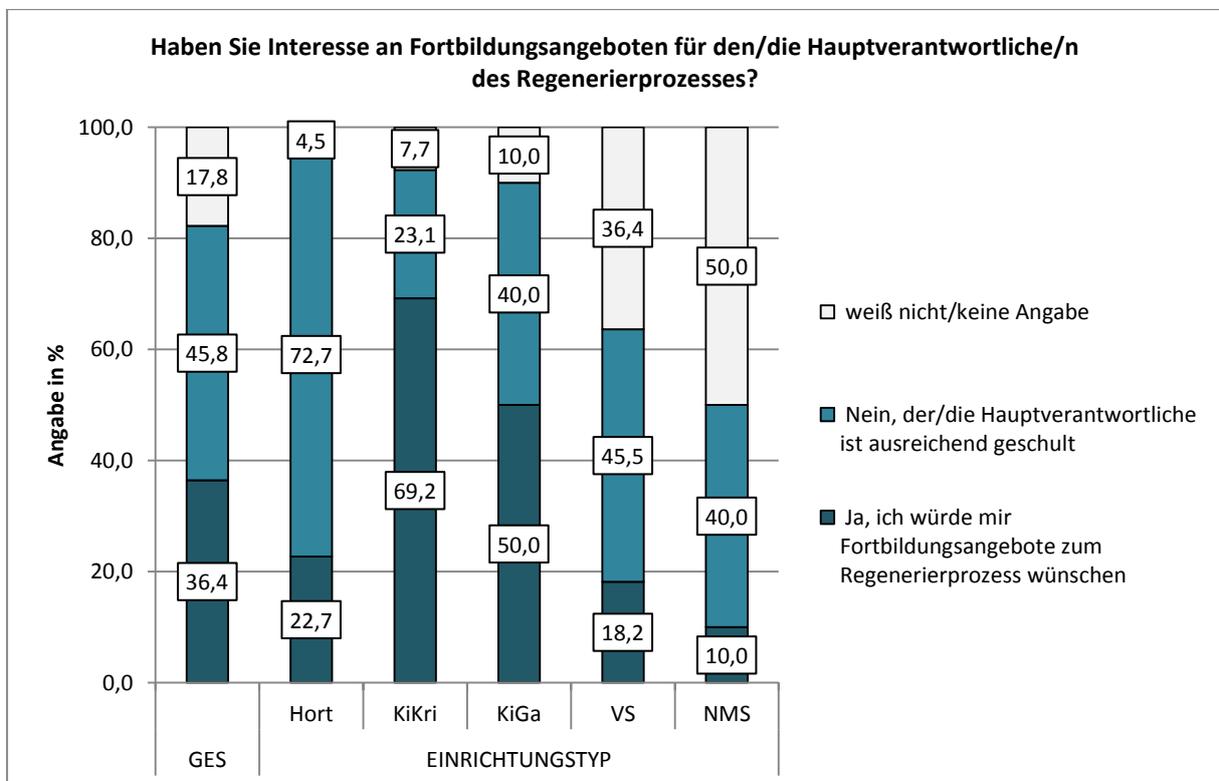


Abbildung 4 Baseline Interesse Fortbildungsangebote für Regenerierprozess

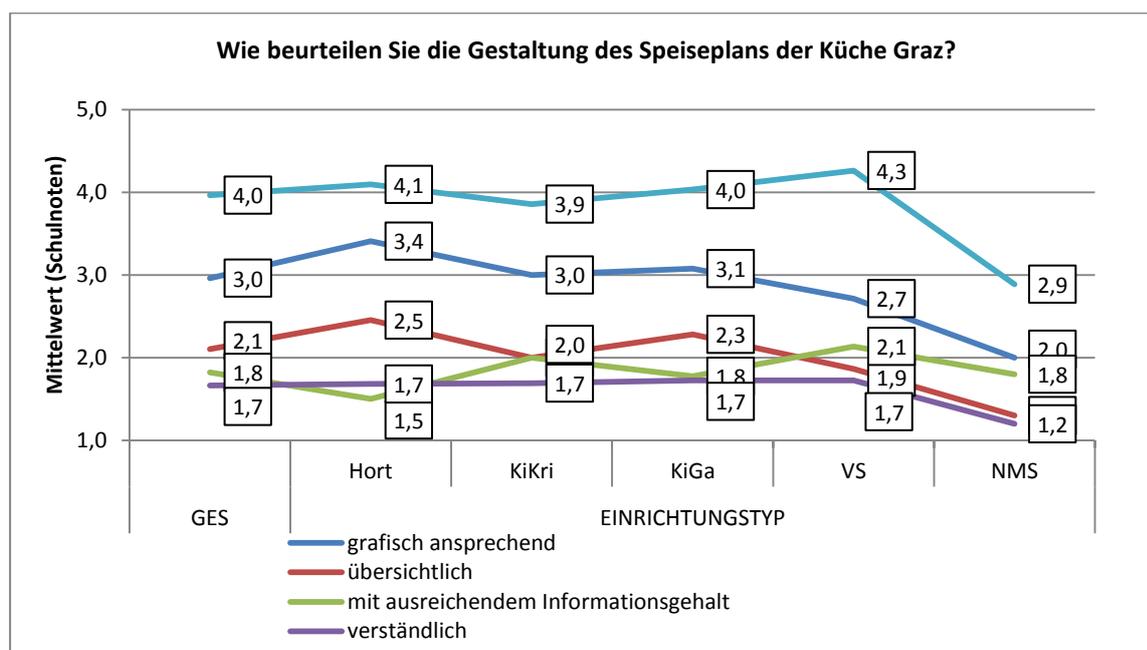
In den Einrichtungen sind vor allem Hort-/GTS-Personal/BetreuerInnen/AssistentInnen und PädagogInnen mit den Prozessen der Mittagsverpflegung wie Speisenauswahl, Bestellung, Ausgabe der Speisen und Betreuung der Kinder und Jugendlichen betraut. Das Küchenpersonal spielt zudem beim Regenerieren und der Speisenausgabe eine wesentliche Rolle. Jede vierte Leitung ist für die Auswahl der Speisen verantwortlich; jede fünfte für die Bestellung. All diese Personengruppen wurden im Rahmen der Diagnosephase als Zielgruppen für mögliche Fortbildungsmaßnahmen im Bereich „Kinderernährung“, „Speisenauswahl“ und „Regenerieren“ identifiziert. Eltern/Elternverein wurde in keinem dieser Prozesse als hauptverantwortlich genannt. Laut Projektleitung war „...den Beteiligten sowohl das Ausmaß ihrer Verantwortung und ihres Einflussbereiches nicht bewusst“. Daher machte die Stärkung der Rollen und des Selbstverständnisses dieser Personengruppe „...einen großen Teil der Projektarbeit aus.“ Die Änderung der Einstellung, dass Speisenauswahl, Regenerieren, Finalisieren bzw. Ausgabe der Speisen nebenbei erledigt werden kann, lag daher im Fokus bei der Zielerreichung vieler Maßnahmen.

Tabelle 5 Zuständigkeiten für die Mittagsverpflegung in den Einrichtungen

Mehrfachnennungen möglich	Leitung/Direktion	GTS-Leitung/Leitung der Nachmittagsbetreuung	Hort-/GTS-Personal, BetreuerInnen, AssistentInnen	PädagogInnen	Küchenpersonal	Andere (Reinigungskraft, Hauswart, etc.)	w.n./k.A.
Angaben in %							
a) Auswahl der Speisen	26,2	24,3	46,7	41,1	20,6	0,0	0,9
b) Bestellung der Speisen	19,6	23,4	36,5	33,6	11,2	0,0	0,0
c) Regenerieren der Speisen	0,0	0,0	60,8	2,8	40,2	0,9	0,0
d) Ausgabe der Speisen	4,7	1,9	55,1	42,1	38,3	0,9	0,0
e) Betreuung/Beaufsichtigung des Mittagssessens	6,5	15,0	66,4	71,0	10,3	0,0	0,0

Anmerkung: Eltern/Elternverein nicht abgebildet, da keine Nennung.

Die **Speisenauswahl** erfolgt vorwiegend durch Hort-/GTS-Personal/BetreuerInnen/AssistentInnen, PädagogInnen und LeiterInnen. Der **Speiseplan** ist laut den befragten Einrichtungen verständlich, bietet ausreichend Informationsgehalt und ist übersichtlich. Hingegen finden die Einrichtungen den Speiseplan für Kinder und Jugendliche weniger ansprechend. Die Neuen Mittelschulen beurteilen die Gestaltung des Speiseplans allgemein besser.



(Anmerkung: Die Beurteilung entspricht Schulnoten von 1 bis 5, wobei 1 „stimme sehr zu“ und 5 „stimme gar nicht zu“ bedeutet)

Abbildung 5 Baseline Beurteilung Gestaltung des Speiseplans

Der **Bestellprozess** erfolgt zum Großteil über das Intranet, seltener per Telefon oder E-Mail.

In den Einrichtungen wird hauptsächlich zeitgleich in einer Schicht (38,3 %), aber auch in zwei Schichten (23,4 %) oder drei Schichten (19,6 %) gegessen. In den Einrichtungen mit Schichtbetrieb wird der Regenerierprozess unterschiedlich gehandhabt: in 29,5 % der Einrichtungen erfolgt das Regenerieren vor jeder Schicht. Die **Speisenausgabe** erfolgt in knapp der Hälfte der Einrichtungen (47,7 %) teilweise durch Personal und durch Selbstbedienung, 29,9 % der Einrichtungen geben Speisen tellerweise aus (Portionierung durch das Personal) und 16,8 % bieten Selbstbedienung (Kinder stellen ihr Menü selbst zusammen, z. B. Buffet) (Sonstiges: 5,6 %). Zur **Ausspeisung** in den Einrichtungen (portionsweise oder Buffet) gibt die Küche Graz keine Empfehlung.

4.3.2 KundInnenzufriedenheit

Die wichtigsten Bereiche der **KundInnenzufriedenheit** betreffen nach Meinung des Gemeinschaftsverpflegungs-Experten den Preis, den Geschmack und die Auswahl. Die Baseline-Erhebung bestätigte diese Einschätzung und zeigte, dass für **die Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung** vor allem **qualitative Aspekte des Speisenangebots** (Einsatz von regionalen/saisonalen und Bio-Produkten, guter Geschmack der Speisen, Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen und Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten) wesentlich sind. Aspekte im Bereich der Kommunikation und Logistik spielen dabei eine eher untergeordnete Rolle.

Knapp die Hälfte der Einrichtungen gab jedoch an, dass sie einige diese qualitativen Aspekte von der Küche Graz als nicht erfüllt sehen. Dazu gehörte vor allem der **Geschmack**, der Einsatz von **regionalen/saisonalen Produkten**, die **Auswahl** an Speisen sowie das **gesundheitsförderliche Angebot**.

Laut einzelner Rückmeldungen des Küchenpersonals in den Einrichtungen fehle es bei der Küche Graz an einer **Speisen-Vielfalt**. Es könne ihrer Meinung nach bei gleichen Speisen ebenso mehr **Abwechslung** geschaffen werden (z. B. Alternativen zum Fisch mit Kräuterpanade). Weiters wurde von den Einrichtungen rückgemeldet, dass es innerhalb gleicher Speisen große Qualitätsunterschiede in Bezug auf **Geschmack** und **Konsistenz** gäbe.

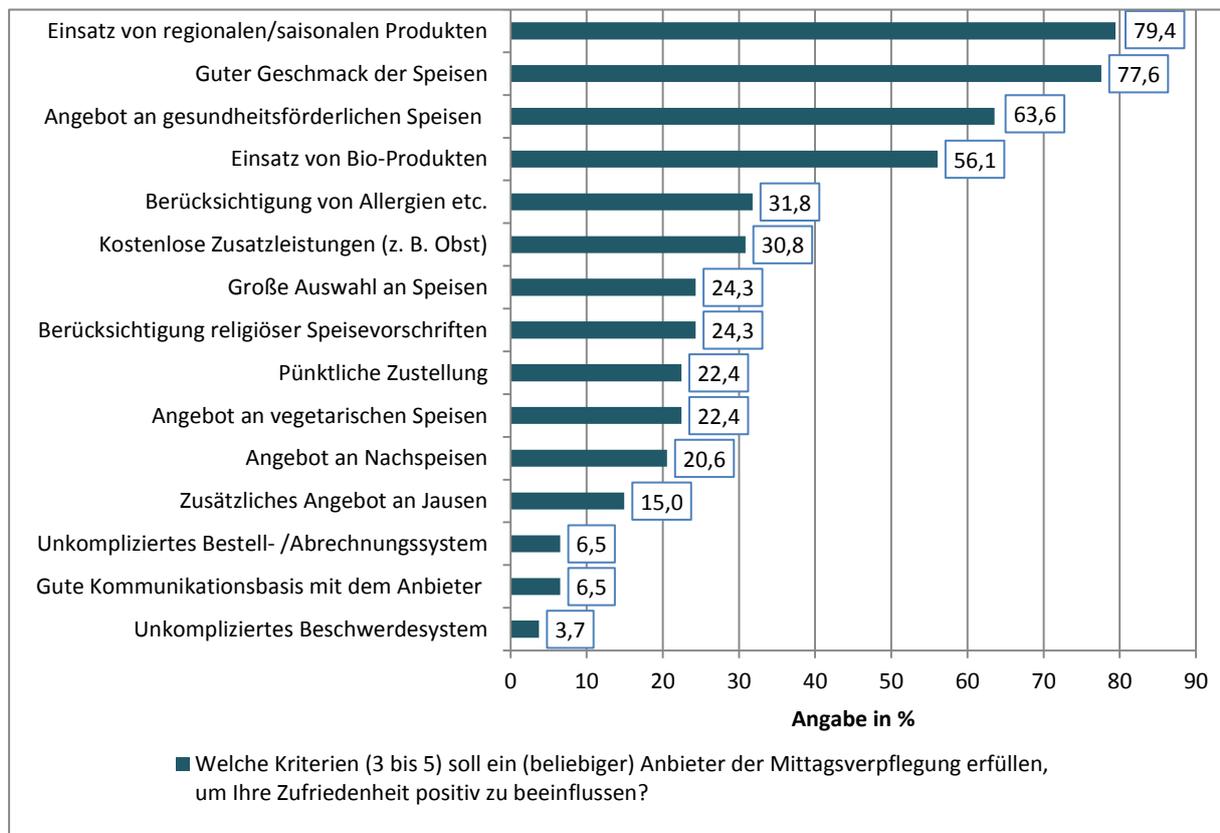


Abbildung 6 Baseline Zufriedenheits-Kriterien für die Mittagsverpflegung

Insgesamt waren 61,7 % der Einrichtungen **mit dem Speisenangebot der Küche Graz wenig bis gar nicht zufrieden** (56,1 % „weniger zufrieden“ und 5,6 % „gar nicht zufrieden“). Lediglich zwei Neue Mittelschulen gaben an, mit dem Speisenangebot sehr zufrieden zu sein. Die anteilmäßig größte Unzufriedenheit ließ sich bei den Kindergärten identifizieren (72,5 % der Kindergärten waren wenig bis gar nicht zufrieden).

Die Anmerkungen der Einrichtungen im Bereich „**Lob, Kritik und Verbesserungsvorschläge**“ bezogen sich hauptsächlich auf das Speisenangebot der Küche Graz, vor allem im Hinblick auf kindgerechte Speisen, die Qualität, Zubereitungsart und Abwechslung. Es wurde mehrmals angemerkt, dass sich die Qualität der Speisen bereits verbessert hätte. Auch von der Küche Graz neu eingeführte Speisen wurden positiv hervorgehoben. Laut Ärztlichem Dienst wurden schon vor einigen Jahren die Speisepläne in Anlehnung an den Richtlinien der DGE überprüft; seither habe sich vieles verbessert (z. B. Erhöhung des Frischgemüseanteils).

Dennoch wurde häufig auch der Wunsch geäußert, weniger Fertigprodukte (weniger Geschmacksverstärker) und Salz sparsam zu verwenden, dafür Gewürze stärker einzusetzen. Die Auswahl könnte vielfältiger (alternative Getreidesorten zu Reis und Nudeln) und abwechslungsreicher sein (zwei Menüs die sich stärker unterscheiden, abwechslungsreiches Jausen-Angebot, mehr Rohkost). Die Portionsgrößen sollten der Einrichtung entsprechend angepasst werden (zum Teil bliebe zu viel übrig, zum Teil sei die Portionsgröße zu klein).

Die Einrichtungen hatten zum Teil sehr konkrete Vorschläge, welche Speisen von der Küche Graz angeboten werden sollten und wie die Menüzusammenstellung aussehen könnte. Dies beruht vor allem auf den Erfahrungen der Einrichtungen hinsichtlich dessen, was Kinder bzw. Jugendliche gerne bzw. nicht essen. Es wurden Speisen genannt, die unter anderem bei den Kindern gut ankämen und daher gelobt wurden. Aus Sicht der Projektleitung war jedoch ein „*Speiseplan der Lieblingsspeisen*“ nicht Ziel des Projektes. *„Gerade in jungen Jahren, wo sich Essverhalten und Geschmacksvorlieben manifestieren, ist es wichtig, eine große Vielfalt an Gerichten wiederholt anzubieten. Dazu gehören auch Speisen, die keine Klassiker bei Kindern sind. Wenn 3 von 5 Mahlzeiten außer Haus eingenommen werden, hat das Mittagsangebot einen wesentlichen Einfluss auf die individuelle Essbiografie der jungen EsserInnen.“* Laut Projektleitung sei *„Essen lernen harte Arbeit und braucht viel Geduld von den Betreuungspersonen und vom Elternhaus.“* Demnach sei gut geschultes Personal für die Auswahl eines altersgerechten Speiseplans erforderlich. Der Einfluss von *gesundheitsförderlichen* Komponenten auf den Entwicklungsprozess der Kinder spiele dabei eine wichtige Rolle und sollte von den BetreuerInnen durchwegs verstanden werden. Nach Meinung der Projektleitung fänden *„...ab und zu ein Cordon Bleu oder Fischnuggets genauso Platz...und müssen nicht verteufelt werden.“*

Für das Projektteam war es wichtig, einen bodenständigen Ansatz von gesunder Ernährung zu vermitteln, das Betreuungspersonal an die Thematik heranzuführen und bei der täglichen Arbeit zu entlasten. Nach dem Motto: *„...am Teller landet nicht nur das was Kinder wollen, sondern auch das, was sie brauchen“*. Tabelle 6 zeigt eine Auflistung mit Lob, Kritik und Verbesserungsvorschlägen hinsichtlich des Speisenangebots aus Sicht der Einrichtungen.

Tabelle 6 Lob, Kritik und Verbesserungsvorschläge hinsichtlich Speisenangebot

<ul style="list-style-type: none"> ☺ Äpfel (als Nachspeise) ☺ Bio-Joghurt, Natur-Joghurt (mit Früchten verfeinert) ☺ Blechkuchen ☺ Buchteln mit Vanillesoße ☺ Cordon Bleu vom Huhn ☺ gebackener Fisch ☺ Gemüse als Rohkost ☺ Grießschmarren, Grießkoch ☺ Hühnerfleisch, Hühnernuggets ☺ Kartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelsalat ☺ Käsespätzle (auch ohne Schinken) ☺ Kostenloses Angebot an Brot und Äpfel ☺ Milchreis ☺ Naturschnitzel ☺ Palatschinken (mit Marillenmarmelade) 	<ul style="list-style-type: none"> ☹ Aufläufe zu matschig ☹ Zartweizen ☹ Fertigprodukte ☹ Fischsoßen, Fischpaella ☹ Fruchtojoghurt, Erdbeermilch (zu chemisch im Geschmack) ☹ Gemüse-Schupfnudeln ☹ Gersten-Risotto ☹ Glutamat ☹ Kombination Suppe und Hauptspeise (Nudelsuppe und Nudeln als Hauptspeise/Beilage) ☹ Kombination Suppe und Süßspeise (Gemüsesuppe und Milchgrieß, Gulasch und Joghurt). ☹ Obst und Rohkost zu kalt geliebert ☹ Rosinen ☹ Schwammerlsoße 	<ul style="list-style-type: none"> ! Alternativen zu Schweinefleisch anbieten ! Essig und Öl, Joghurt und Kräuter statt fertigen Dressings ! Essig, Öl und Salz extra anliefern ! Fleisch dünner schneiden ! Gemüse in Soßen verstecken, (z. B. in einer Gemüse-Lasagne) ! Gemüse kleiner schneiden ! Häufiger Desserts anbieten ! Kräuterbutter extra liefern ! Mehr Auswahl bei den Jausen (Hartkäse, Schinken) ! Obst/Gemüse sollte regional/saisonal sein ! Rundkornreis (statt Langkorn) ! Soßen dünner kochen ! Speisen auf Kleinkinder abstimmen ! Suppeneinlagen wie Nudeln, Grieß-
---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> ☺ Pizza (keine Gemüse-Pizza) ☺ Putenwiener ☺ Rinderfaschiertes ☺ selbstgemachte Cremesuppen ☺ Serviettenknödel ☺ Soße vom Geschnetzelten ☺ Spaghetti Bolognese/ Tomatensoße ☺ Süße Schupfnudeln (Brösel- oder Mohnnudel) 	<ul style="list-style-type: none"> ☹ Speisenauswahl wiederholt sich stark ☹ übersalzen ☹ Verdickungsmittel ☹ Zu ähnliche Gerichte (z. B. beide auf gleicher Gemüse-/Schwammerlbasis, mit gleicher Beilage) 	<ul style="list-style-type: none"> nockerl, etc. extra anliefern ! weniger Zwiebel in den Tomatensalat ! weniger Lauch in die Suppen ! weniger Salz in die Suppe ! weniger Weizen-Produkte
---	--	---

Genannt wurden im offenen Fragebogenteil der Baseline-Erhebung auch der Wunsch nach einem individuell gestaltbaren Speiseplan (zum Aushängen in der Einrichtung) und nach der Einschulung neuer MitarbeiterInnen in den Regenerierprozess durch die Küche Graz. Die Speisen würden durch den Regenerierprozess oft zu weich bzw. zerkocht werden.

Eine hohe KundInnenzufriedenheit war im Hinblick auf die **Kommunikation** mit der Küche Graz und in Bezug auf die Bestellfristen erkennbar. Die Bereiche Kommunikation, Kooperation, Essenszustellung, Pünktlichkeit, Logistik und Service sowie das Engagement der Küche Graz wurden auch in den offenen Fragestellungen positiv hervorgehoben. Im Rahmen der teilnehmenden Beobachtungen wurden ebenfalls gut funktionierende Abläufe im Bereich der Logistik sowie eine hohe Flexibilität, insbesondere bei der Auslieferung, festgestellt.

Probleme im Hinblick auf die Mittagsverpflegung werden laut Einrichtungen zum Großteil vom Betreuungspersonal rückgemeldet (84,1 %).

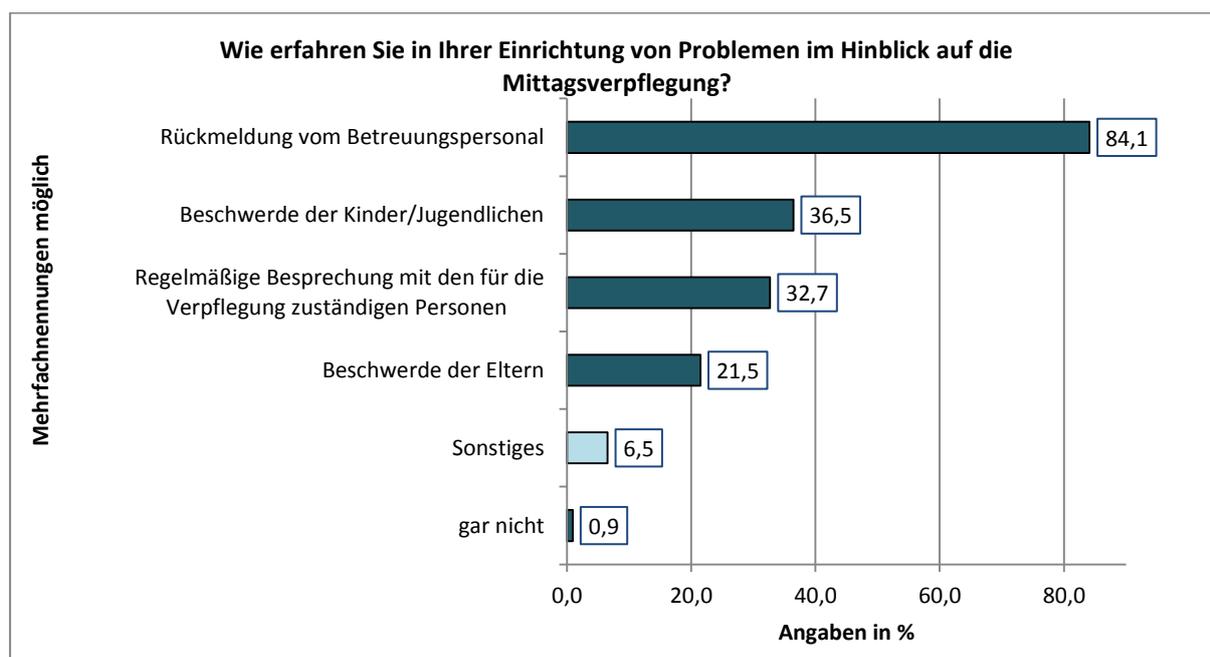


Abbildung 7 Baseline Bewertung Kommunikation bei Problemen

Der Küche Graz werden Probleme im Hinblick auf die Mittagsverpflegung meist telefonisch (72,9 %) oder per E-Mail (57,0 %) rückgemeldet. Lediglich 6,5 % der Einrichtungen gaben an, dass Probleme überhaupt nicht rückgemeldet werden. Der Großteil der Einrichtungen (60,8 %) sieht die Küche Graz sehr oder eher bemüht, ihre Wünsche aufzunehmen und Maßnahmen für Verbesserungen einzuleiten. Knapp ein Fünftel (18,7 %) fand die Küche Graz hierbei weniger oder gar nicht bemüht. Mit der Kommunikation bei Problemen beim Bestellprozess war der Großteil der Einrichtungen (91,6 %) zufrieden. Bei Problemen mit dem Ablauf der Regenerierung und mit dem Umgang bei Beschwerden und individuellen Wünschen waren mehr als zwei Drittel der Befragten zufrieden.

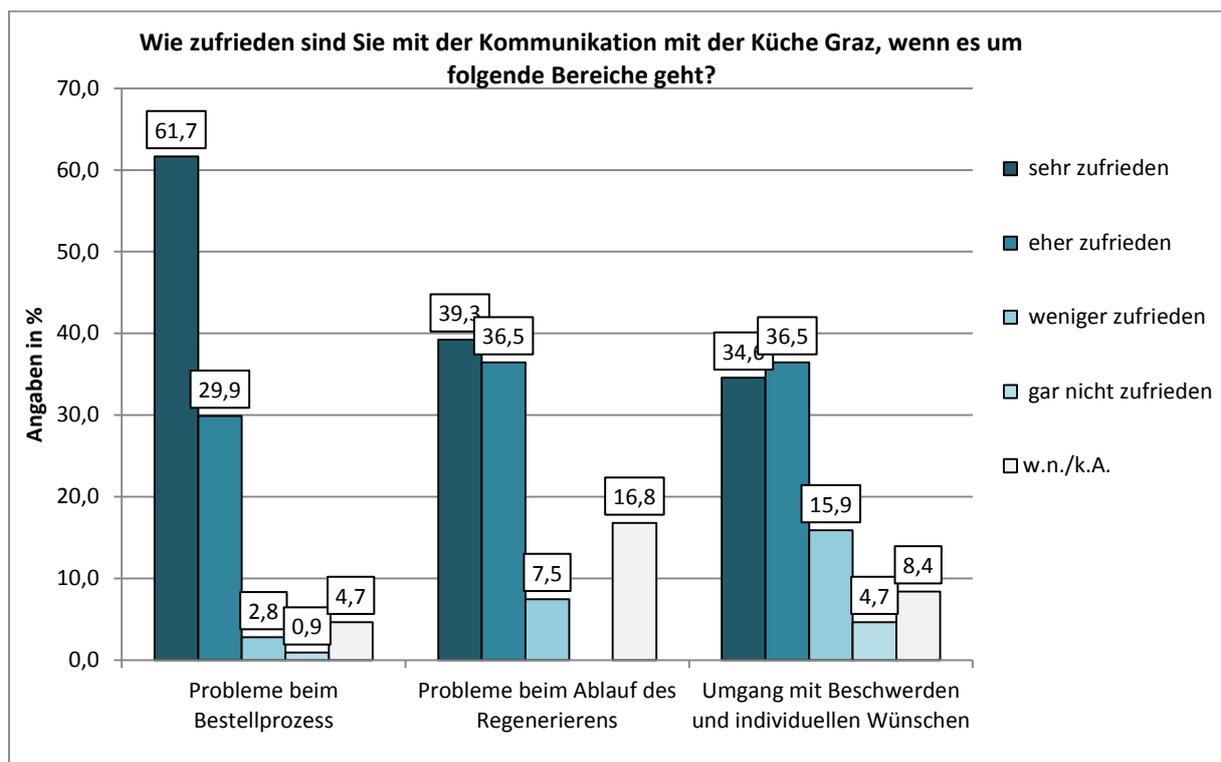


Abbildung 8 Baseline Bewertung Zufriedenheit mit Kommunikation

Laut Küchenleitung hat die Küche Graz ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Baseline-Erhebung bestätigte, dass die Kosten als eher günstig von den Einrichtungen eingestuft wurden.

4.3.3 Sonstige Rahmenbedingungen

Die Beobachtungen und Gespräche der Diagnosephase haben gezeigt, dass auch die Einstellungen der Verantwortlichen und MitarbeiterInnen sowie Rahmenbedingungen in den Einrichtungen für eine gelungene Mittagsverpflegung mitentscheidend sind.

Mehr als die Hälfte der befragten Einrichtungen verfügt über keinen eigenen **Speiseraum** für das Mittagessen (55,1 %). Vor allem Kinderkrippen und Kindergärten gaben mehrheitlich an, dass in ihrer Einrichtung kein eigener Speiseraum für das Mittagessen zur Verfügung steht.

Die Atmosphäre im Raum, in dem in der Einrichtung gegessen wird, wurde tendenziell als laut bzw. mit unangenehmer Geräuschkulisse und eng, jedoch als hell (gut beleuchtet) beschrieben (siehe nachfolgende Abbildung).

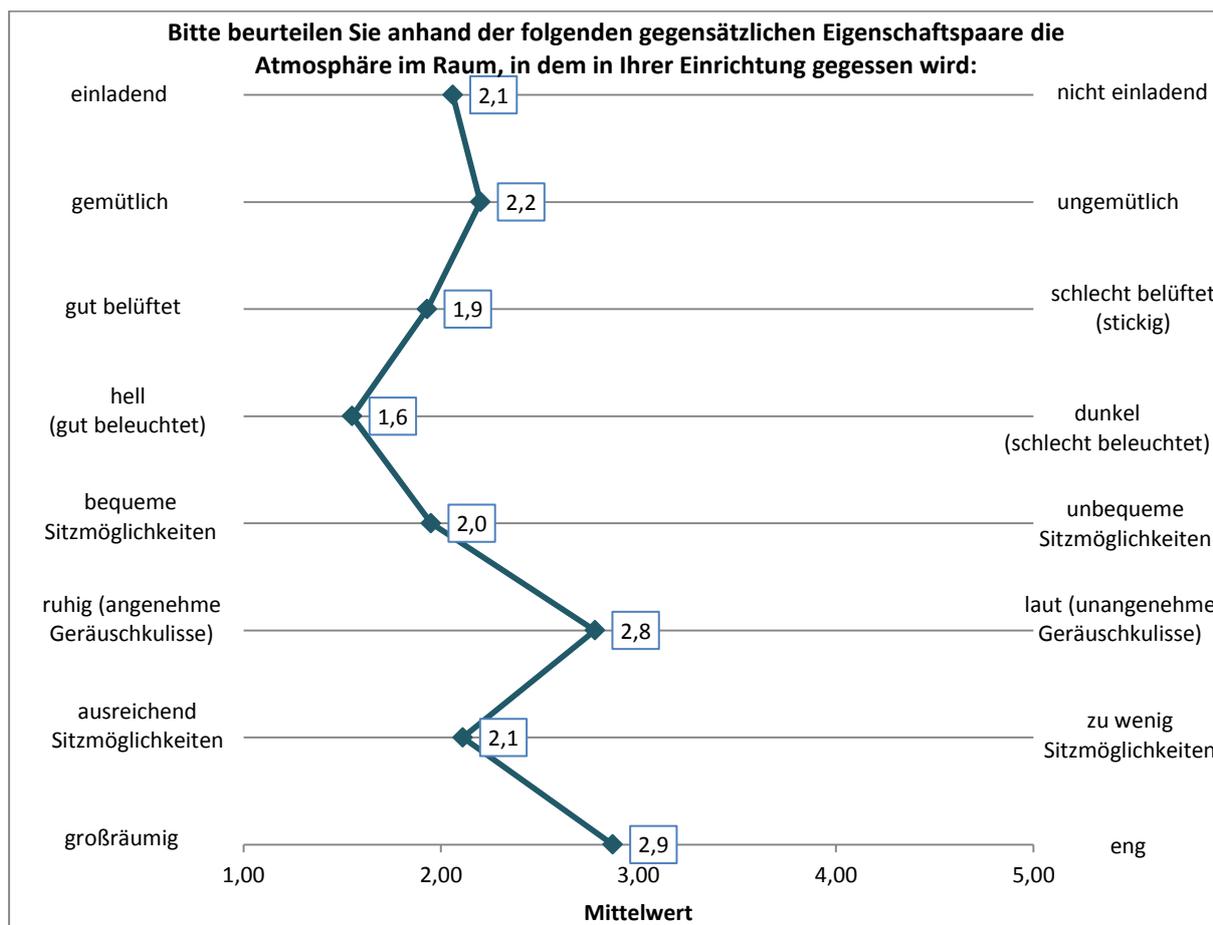


Abbildung 9 Baseline Beurteilung Speiseraum-Atmosphäre

In den teilnehmenden Beobachtungen wurde deutlich, dass ein ausreichendes **Platzangebot** und die Einbeziehung der Kinder bzw. Jugendlichen in die Verpflegung förderlich sind (auch wenn die Hygienevorschriften die Einbeziehung der Kinder bzw. Jugendlichen oft einschränkt). Das Einbeziehen aller MitarbeiterInnen in die Prozesse der Mittagsverpflegung sowie Flexibilität und **Arbeitsteilung** mit klaren Aufgabenbeschreibungen und festgelegten Abläufen rund um das Mittagessen tragen ebenfalls zum Gelingen des Mittagessens bei. Außerdem wurde der Bedarf an **Weiterbildungen** im Bereich Mittagsverpflegung bzw. kindgerechtes Essen und Küchenwissen in den Einrichtungen wiederholt geäußert.

Basierend auf diesen Erkenntnissen wurden daher bedarfsgerechte Lösungsansätze einrichtungsspezifisch entwickelt und erprobt (siehe [Bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickeln und erproben](#)).

4.3.4 Informations- und Wissenstransfer

Die Diagnosephase zeigte auf, dass es im Bereich Informations- und Wissensweitergabe Defizite gab. Zum Teil fehlte das Wissen darüber, wer in der Küche Graz bzw. auch in den Einrichtungen wofür zuständig ist. In den Einrichtungen mangelte es vor allem an Hintergrundwissen zum Thema Cook & Chill und damit am Verständnis für die Prozesse in der Mittagsverpflegung. Außerdem fehlten klare Arbeitsanweisungen (z. B. beim Regenerieren), die auf die spezifischen Situationen in den Einrichtungen angepasst sind und auf bisheriges Erfahrungswissen aufbauen. Der Bedarf an Weiterbildungen im Bereich Mittagsverpflegung bzw. kindgerechtes Essen, Speisenauswahl und Regenerieren wurde von allen relevanten AkteurInnen genannt.

4.4 Herausforderungen, Optimierungsbedarf und Erwartungen an das Projekt

Laut ExpertInnen ist gerade die Gemeinschaftsverpflegung „*unheimlich anspruchsvoll*“, da diese wirtschaftlich herausfordernd sei und die zu verpflegenden Personen über lange Zeiträume täglich bekocht werden müssen. Eine Großküche stößt bei unterschiedlichen Geschmäckern und Altersstufen schnell an ihre Grenzen. Dennoch müssen auf allen Ebenen Maßnahmen gesetzt werden, um die Mittagsverpflegung in den Einrichtungen weiter zu verbessern. Die **Potenziale in der Gemeinschaftsverpflegung** liegen im Hinblick auf ein gesundheitsförderliches Speisenangebot vor allem

- bei der Erstellung des Speiseplans
- bei den verwendeten Rohstoffen (frische Zutaten)
- bei Prozessen der Küche (Zubereitung, Abläufe) bis hin zur Speisen-Finalisierung und -Präsentation

Aus **Sicht der Einrichtungen** stellten Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen, Angebotsvielfalt und Erhaltung der Speisen-Qualität (Geschmack, Geruch, Konsistenz etc.) beim Regenerieren die größten Herausforderungen dar. Die Einrichtungen sahen eher Handlungsbedarf bei der Küche Graz und weniger innerhalb ihrer Einrichtung.

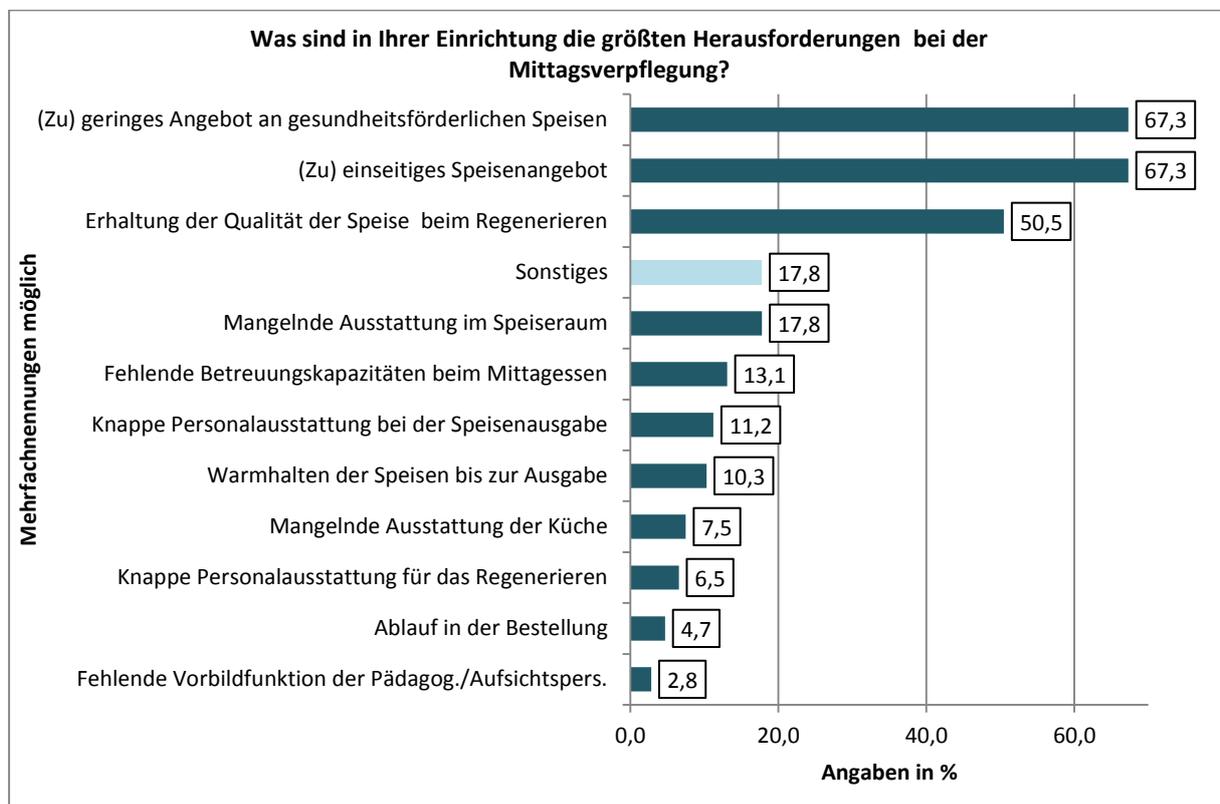


Abbildung 10 Baseline Herausforderungen hinsichtlich Mittagsverpflegung

Optimierungsbedarf gab es basierend auf allen Ergebnissen der Diagnosephase daher bei folgenden Punkten:

- Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen
- Speisen-Vielfalt und -Abwechslung unter Berücksichtigung der Nahrungspräferenzen und Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen
- Neue Speisen-Rezepturen
- Gestaltung des Speiseplans und Benennung der Speisen
- Transparenz der Küche Graz
- Verständnis in den Einrichtungen für Cook & Chill sowie für die Prozesse, Möglichkeiten und Grenzen der Küche Graz
- Kompetenzen innerhalb der Einrichtungen v. a. hinsichtlich Regenerieren, Speisenauswahl und Basiswissen zur Kinderernährung
- Zuständigkeiten innerhalb der Einrichtungen zur Erleichterung der Informationsweitergabe
- Identifikation von einrichtungsspezifischen Faktoren, die das Mittagessen beeinflussen
- Kommunikation zwischen Küche Graz, Einrichtungen, Eltern und EsserInnen
- Einbindung der EsserInnen (Kinder und Jugendliche) und deren Eltern
- Informationsweitergabe und Erfahrungsaustausch

Logistische Themen haben sich bis auf die Entwicklung eines effizienten Rückmeldesystems bzw. eines leicht bedienbaren, einheitlichen Beschwerdemanagements als bereits zufriedenstellend erfüllt herausgestellt und waren für den weiteren Projektverlauf daher nicht mehr relevant.

4.5 Handlungsfelder, Entwicklungsprozesse und Maßnahmenumsetzung

Anhand der Ergebnisse der Diagnosephase konnten vier Handlungsfelder identifiziert werden. Dementsprechend wurden die Projektziele für die Maßnahmenumsetzung den Herausforderungen bzw. Erwartungen an das Projekt angepasst. Die vier Handlungsfelder bildeten auch die Kernelemente der Evaluation.

Tabelle 7 Zielsetzungen nach Diagnosephase

1. Gesundheitsförderliches Speisenangebot verbessern
1.1. Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots
1.2. Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots
2. KundInnenzufriedenheit erhöhen
2.1. Optimierung des Regenerierens/Erhöhung der Ernährungskompetenz bei den Einrichtungen
2.2. Erhöhung der Akzeptanz bei den verpflegten Kindern und ihren Eltern
2.3. Küche Graz und ihre MA sichtbar bzw. erlebbar machen
2.4. Optimierung der Kommunikationsstruktur
3. Bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickeln und erproben
3.1. Einrichtungsspezifische Maßnahmen umsetzen
4. Ergebnistransfer sichern
4.1. Austausch und Vernetzung mit relevanten Partnern/Öffentlichkeitsarbeit
4.2. Transferprodukte entwickeln und bereitstellen

Im Folgenden werden Entwicklungen und Ergebnisse der Maßnahmenumsetzung mit Fokus auf das **gesundheitsförderliche Speisenangebot**, die **KundInnenzufriedenheit**, die Entwicklung bzw. Erprobung **bedarfsgerechter Lösungsansätze** und den **Ergebnistransfer** beschrieben.

4.5.1 Maßnahmen und Evaluierung zu Ziel 1: Gesundheitsförderliches Speisenangebot verbessern

In der Diagnosephase hat sich gezeigt, dass einige Einrichtungen die für sie wesentlichen Zufriedenheitskriterien (Einsatz von regionalen/saisonalen Produkten, guter Geschmack der Speisen, Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen etc.) von der Küche Graz als nicht erfüllt sehen.

Zur Beurteilung der Bestrebungen zur Verbesserung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots und deren Effekte wurden folgende Maßnahmen bzw. Kriterien herangezogen (siehe nachfolgende Tabelle).

Tabelle 8 Überblick Maßnahmen zu Ziel 1

1. Gesundheitsförderliches Speisenangebot verbessern
1.1. Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots
<ul style="list-style-type: none">• Speiseplanadaptierungen und Speiseplanchecks• Erprobung neuer Rezepturen bzw. Speisen-Adaptierungen• Partizipation und Coaching des Personals der Küche Graz
1.2. Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots
<ul style="list-style-type: none">• Änderung von Speisenbezeichnungen• Bewerbung neuer Speisen

Darüber hinaus wurde evaluiert, wie das gesundheitsförderliche Speisenangebot in den Einrichtungen angenommen wurde.

4.5.1.1 Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots

Die Verbesserung des Speisenangebots der Küche Graz erfolgte auf Basis gesundheitsförderlicher Empfehlungen und wurde hinsichtlich drei verschiedener Kriterien (Speiseplan-Adaptierungen, Erprobung neuer Rezepturen, Partizipation und Coaching des Personals der Küche Graz) evaluiert.

a) **Speiseplan-Adaptierungen und Speiseplanchecks**

Die Küche Graz erstellt im Zehn-Wochen-Rhythmus (2x5 Wochen) ihre Speisepläne. In Zusammenarbeit mit dem Projektteam, wurden im Zeitraum Jänner 2015 bis August 2017 Speisepläne besprochen und bei Bedarf adaptiert. Die **Speiseplanchecks** erfolgten anhand der Kriterien, die im Rahmen der „Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten“ festgelegt wurden. Insgesamt haben 13 Speiseplanbesprechungen stattgefunden, an denen gemeinsam an der Verbesserung des gesundheitsförderlichen Angebots der Küche Graz gearbeitet wurde.

Evaluert wurden einerseits die Veränderungen der Komponenten im Speiseplan; andererseits wurde die Entwicklung des Speiseplans im Projektverlauf hinsichtlich des gesundheitsförderlichen Speiseangebots reflektiert. Insgesamt konnten **zehn Speisepläne** im Zeitraum von **50 Wochen** bewertet werden. Infolge von Engpässen in der Küche Graz (z. B. Ausfall Rührwerke) oder vorgezogenen Bestellfristen aufgrund der (Semester-)Ferien, konnten neun Wochen nicht in der Speiseplan-Adaptierung berücksichtigt werden.

Es hat sich gezeigt, dass bereits zu **Projektbeginn** die **Kriterien überwiegend** von der Küche Graz **erfüllt** wurden. Nachholbedarf bestand bei den Komponenten „Vollkorn“, „Gemüse & Salate“, „Hülsenfrüchte“, „Milch & Milchprodukte“ und „Nüsse & Samen“.

Im direkten Vorher-Nachher-Vergleich aller Speisepläne (50 Wochen) wurden Adaptierungen vor allem hinsichtlich der Komponente „**Gemüse & Salate**“ (inkl. Rohkost) ersichtlich (28 Adaptierungen). An zweiter Stelle wurden Adaptierungen wie z. B. Rezeptur-Änderungen, ausgewogene Lebensmittel-Kombinationen etc. durchgeführt, die zur Steigerung der **Lebensmittelvielfalt** und zu einer **abwechslungsreicheren Kost** beigetragen haben (26 Adaptierungen). Am dritthäufigsten wurden Optimierungen der Komponente „**Vollkorn**“ umgesetzt, die in einer Erhöhung des Vollkornanteils im Speisenangebot resultierten. Des Weiteren wurden Verbesserungen beim **geringeren Einsatz von Fertigprodukten** bzw. **frittierten Speisen** und bei der **vermehrten Verwendung** von **Hülsenfrüchten, Milchprodukten** und **vegetarischen Gerichten** erzielt.

Tabelle 9 Übersicht Speiseplan-Adaptierungen

Speiseplan-Adaptierung	Anzahl
Gemüse/Salat/Rohkost	28
Diverse Adaptierungen	26
Vollkorn	10
Fertigprodukt	8
Hülsenfrüchte	7
Milchprodukt	3
Vegetarisches Gericht	3
Paniertes & Frittiertes	1
Gesamt	86

Tabelle 10 Beispiele Speisen-Adaptierungen inkl. Optimierungsmerkmal

VORHER	NACHHER	OPTIMIERUNG
Käseravioli mit Kräuterbutter	Vollkorn-Krautfleckerl	<ul style="list-style-type: none"> • Weniger Convenience-Produkte • Erhöhung Gemüseanteil (Kraut) • Erhöhung Vollkornanteil
Fleckerlsuppe	Gemüsecremesuppe	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung Gemüseanteil • Mehr Vielfalt bei Suppen
Pikanter Nudelaufbau	Gemüse gratiniert mit Schafkäse	<ul style="list-style-type: none"> • Bessere Speisenkombination • Erhöhung Gemüseanteil • Mehr Vielfalt vegetarischer Speisen
Putengeschnetzeltes mit Curry, Knöpfli-Nockerl, Roter Rübensalat	Puten-Gemüse-Curry, Basmatireis, Chinakohlsalat, Kernöldressing	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung Gemüseanteil • Mehr Vielfalt (neue Speise) • Bessere Speisenkombination
Röllchensuppe	Kartoffelrahmsuppe mit Karottenwürfel	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung Gemüseanteil • Bessere Speisenkombination
Seelachsfilet gebacken	Seelachs Müllerinnen Art	<ul style="list-style-type: none"> • Weniger gebackene Speisen • Mehr Vielfalt im Wochenverlauf
Butterreis	Erbсенreis	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung Hülsenfrüchte
Topfengrießaufbau	Topfen-Dinkelgrießaufbau	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung Vollkornanteil
Grüner Salat	Roter Rübensalat	<ul style="list-style-type: none"> • Mehr Vielfalt bei Salaten

b) Erprobung neuer Rezepturen bzw. Speisen-Adaptierungen

Zusätzlich zu den Speiseplanchecks bzw. Speiseplan-Adaptierungen wurden neue Speisen und/oder Rezeptur-Änderungen zur Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots durchgeführt. Insgesamt wurden **45 neue** Rezepturen bzw. wieder **neu** in den Speiseplan **aufgenommene Gerichte** erprobt. Seitens der Küche Graz wurden während des Projektes immer wieder Produkte getestet und auch mit Herstellern Rücksprache bzgl. der getesteten Lebensmittel gehalten (z. B. Vollkorn-Dinkelspiralen, Dinkelvollkorngrieß). Des Weiteren wurde der Einsatz von eher selten eingesetzten Lebensmitteln (z. B. Hirse, Couscous etc.) vorab in der Küche ausprobiert um neue Gerichte auf den Speiseplan zu setzen. Auch Rückmeldungen der Einrichtungen wurden im Rahmen der regelmäßigen Projektbesprechungen (z. B. Lauch nur klein geschnitten einsetzen und nicht mehr in Streifen, überschüssiges Öl bei Gemüse oder Petersilkkartoffeln unten aus der Wanne lassen etc.) angesprochen und adaptiert.

Tabelle 11 Beispiele neue Rezepturen

Beispiele für neue Rezepturen
Maiscremesuppe
Linsensuppe
Vollkorn-Spiralen
Karotten-Erbesen-Gemüse
Rotkraut
Kohlrabi-Erbesen-Kartoffelgemüse
Puten-Gemüse-Curry
Polenta-Gemüse-Auflauf
Vollkorn-Pizza
Bohnengulasch
Buntes Gerstlrisotto
Grillgemüse mit Schafkäse
Kartoffel-Paprika-Karotten-Auflauf

Einige dieser Speisenänderungen wurden kommunikativ von Styria vitalis begleitet (siehe [Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots](#)). Die Einrichtungen erhielten Informationen per E-Mail und die Möglichkeit, Feedback zu den neuen Rezepturen zu geben. Nach Auswertung der Rückmeldungen durch Styria vitalis, wurden die Ergebnisse an die Küche Graz weitergeleitet und etwaige Adaptierungen vorgenommen.

Die Einführung von neuen Speisen ist herausfordernd. Vor allem ist es schwierig abzuschätzen, ob eine Speise auch langfristig bei den EsserInnen ankommt, wie an folgenden Beispielen deutlich wird:

Beispiel: Puten-Gemüse-Curry & Polenta-Gemüse-Auflauf

Bevor die beiden Gerichte fix in den Speiseplan integriert wurden, wurde vorab jeweils ein **Testlauf⁶** durchgeführt. Im Zuge dieses Testlaufes, wurden an alle Projekteinrichtungen Informationen zur Speise inkl. Kostproben und Rückmeldemöglichkeit versendet. Mehrere Einrichtungen gaben im Rahmen der Runden Tische zur Reflexion an, dass die Teilnahmen an Testläufen bzw. die Einbeziehung der Einrichtungen bzw. auch der Kinder sehr positiv angenommen wurden.

Tabelle 12 Ergebnis Testlauf Puten-Gemüse-Curry und Polenta-Gemüse-Auflauf

Feedback zu Testlauf der Speise	Puten-Gemüse-Curry	Polenta-Gemüse-Auflauf
Geschmack	66,7 % sehr gut bzw. gut	83,3 % sehr gut bzw. gut
Aussehen	66,7 % sehr gut bzw. gut	66,7 % sehr gut bzw. gut
Würden Sie wieder bestellen?	58,3 % JA	83,3 % JA
Für Kinder geeignet?	41,7 % JA	83,3 % JA

Die Ergebnisse der Testläufe zeigen, dass beide Speisen vom Großteil der Befragten gut angenommen wurden. Im Echtbetrieb kamen die Speisen jedoch unterschiedlich in den Einrichtungen an.

Tabelle 13 Ergebnis Echtbetrieb Rückmeldung Puten-Gemüse-Curry und Polenta-Gemüse-Auflauf

Feedback zur beworbenen Speise	Puten-Gemüse-Curry	Polenta-Gemüse-Auflauf
Geschmack	89,9 % sehr gut bzw. gut	46,5 % sehr gut bzw. gut
Aussehen	86,0 % sehr gut bzw. gut	28,0 % sehr gut bzw. gut
Würden Sie wieder bestellen?	80 % JA	21 % JA

Werden die Bestellmengen der beiden Speisen betrachtet, so spiegeln sich die Ergebnisse sowohl aus den Rückmeldungen der Einrichtungen, als auch der Resonanz der Küche Graz wieder.

⁶ Hinweis: Die Testläufe wurden nur innerhalb der 15 im Subsample teilnehmenden Projekteinrichtungen durchgeführt und daher nur in geringer Portionsanzahl zubereitet. Die Zubereitung von einem hohen Portionsausmaß hatte grundlegende Auswirkungen auf die Rückmeldungen.

Tabelle 14 Bestellmengen Puten-Gemüse-Curry

Puten-Gemüse-Curry	Datum	Bestellmenge Curry	Gesamtbestellmenge	rel. Anteil
Erstbestellung	11.2016	5321	7350	72,4 %
Folgebefestellung	02.2017	4978	7229	68,9 %
Folgebefestellung	06.2017	4955	7284	68,0 %

Tabelle 15 Bestellmengen Polenta-Gemüse-Auflauf

Polenta-Gemüse-Auflauf	Datum	Bestellmenge Auflauf	Gesamtbestellmenge	rel. Anteil
Erstbestellung	05.2016	3951	7094	55,7 %
Folgebefestellung	03.2017	1743	7665	22,7 %
Folgebefestellung	05.2017	907	7654	11,9 %

Allerdings ist anzumerken, dass die Bestellmenge für den Erfolg einer gesundheitsförderlichen Speise als alleiniger Indikator nicht aussagekräftig ist. Es gibt unterschiedliche Faktoren, die die Bestellmenge beeinflussen und berücksichtigt werden müssen. Hier zeigte sich im Projektleiterinterview, dass vor allem auch Tagesangebote relevant sind, da diese letztendlich in Konkurrenz zur neuen Speise stehen. Darüber hinaus stellen sämtliche Kapazitäten, wie Personal, Zeitaufwand, Geräteauslastung, Thermoport (,,fahrbare Kühlschränke“) oder LKW-Verfügbarkeit Herausforderungen in jeder Gemeinschaftsverpflegung dar. Es liegt laut Projektleitung im Planungsgeschick des Verpflegers, die Küchenkapazitäten bei der Auswahl der verschiedenen Tagesmenüs mit zu berücksichtigen und auf diesem Wege zu steuern.

c) Partizipation und Coaching des Personals der Küche Graz

Während der gesamten Projektlaufzeit erfolgten Zusammenkünfte mit dem Management bzw. den MitarbeiterInnen der Küche Graz, die – je nach Anforderung und Zusammensetzung der teilnehmenden Gruppe – auf **Beratungs-, Motivations- und Informationscharakter** aufgebaut waren. In Summe fanden über **37 Termine** statt, an denen teilnehmende Beobachtungen, Projektgruppentreffen, Coachingeinheiten mit MitarbeiterInnen der Küche Graz, Exkursionen (z. B. Nudelproduktion, Heereslogistikzentrum) oder auch Treffen mit FachexpertInnen (z. B. Zöliakie-Gesellschaft) durchgeführt wurden. Durch verschiedene Projektaktivitäten (Projektvorstellung, Präsentation der Projektergebnisse etc.) und Veranstaltungen konnten die MitarbeiterInnen der Küche Graz (42 MitarbeiterInnen) sehr gut erreicht werden. Die Termine mit dem Projektteam der Küche Graz (acht Mitglieder) erfolgten in regelmäßigen Abständen – verstärkt während der Diagnosephase und zu Beginn der Umsetzungsphase, gefolgt von den Speiseplanbesprechungen mit dem Küchenchef der Küche Graz. Daneben berichtete die Projektleitung, dass „...es immer wieder auch wichtig war, spontan in der Küche Graz vorbeizuschauen.“ Hier zeigte sich, dass vor allem der persönliche Kontakt und die Kommunikation auf Augenhöhe ein förderlicher Faktor zur positiven Einstellung gegenüber den Projektmaßnahmen und -beteiligten beitragen kann.

4.5.1.2 Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots

Für die Stärkung eines gesundheitsförderlichen Speisenangebots ist nicht nur das Vorhandensein entsprechender Speisen per se wesentlich, sondern vor allem auch ein ausreichender Bekanntheitsgrad innerhalb der Zielgruppe. Für die Evaluation waren daher bestimmte Vermarktungskriterien von Bedeutung (Änderung von Speisenbezeichnungen, Bewerbung neuer Speisen). Darüber hinaus wurden Maßnahmen gesetzt, um Küchenteam, Küche und Kochprozesse für die Einrichtungen sichtbar bzw. erlebbar zu machen (siehe [Küche Graz und ihre MitarbeiterInnen sichtbar bzw. erlebbar machen](#)).

a) Änderung von Speisenbezeichnungen

Laut Projektleitung ist „...der Speiseplan die Visitenkarte der Küche“. Die Speisenbezeichnung soll nachvollziehbar sein und Aufschluss über die (Haupt-)Komponenten bzw. Zubereitungsart geben. „Zum einen können hier Informationen auch z. B. über Saisonalität der Zutaten vermittelt werden; zum anderen können etwaige Geschmacksvorlieben der Kinder bei der Speisenauswahl berücksichtigt werden“. Darüber hinaus lässt eine entsprechende Speisen-Benennung Rückschlüsse auf den Regenerierprozess zu. So gibt zum Beispiel das Wort „gratiniert“ in der Speisenbezeichnung Hinweis darauf, dass das Regenerieren der Speise ohne Deckel stattfinden soll.

Die Speisenbezeichnung ist demnach ein wesentlicher Faktor zur Wahrnehmung des Speisenangebots und wurde bereits in der Diagnosephase von Styria vitalis als Ansatzpunkt erkannt. Aus diesem Grund wurden die Speisenbezeichnungen mit dem Projektteam überprüft und ggf. angepasst.

Insgesamt wurden **35 Änderungen von Speisenbezeichnungen** durchgeführt. Der Großteil umfasste Adaptierungen hinsichtlich der **besseren Nachvollziehbarkeit** und **Verständlichkeit** der Speisen – vor allem der Nennung von **Speisenkomponenten** wie z. B. Gemüse.

Tabelle 16 Änderung von Speisenbezeichnungen - Beispiele

Speisenbezeichnung VORHER	Speisenbezeichnung NACHHER
Dipsauce	Kräuterdip
Vitalpfanne	Gemüsepfanne mit Ebly
Goldtalersuppe	Polentatalersuppe
Kartoffeleintopf	Kartoffel-Gemüse-Eintopf
Kartoffelauflauf pikant	Gemüse-Kartoffelauflauf
Gurkensalat	Gurken-Kartoffelsalat
Rotkraut	Apfel-Rotkraut
Kartoffelsalat-pikant	Kartoffel-Paprikasalat
Kürbispüree	Kartoffel-Kürbispüree
Bunte Gemüsepfanne mit Kalbfleisch	Gemüse-Nudelpfanne mit Kalbfleisch

Laut Küchenchef war die Arbeit am Speiseplan sehr wichtig. Seiner Meinung nach kam die Umbenennung der Speisen sehr positiv in den Einrichtungen an, „...weil Kinder, Eltern und Betreuer so viel besser wissen, was drinnen ist...“ und es dadurch zu weniger Rückfragen kommt.

Tabelle 17 Tipps und Tricks zur Speisenbenennung

Folgende Tipps und Tricks wurden hinsichtlich der Speisenbenennung der Küche Graz gegeben:
• Gemüse möglichst oft benennen – auch wenn es sich um eine Beilage handelt (z. B. Kürbisgemüse, Erbsen-Karotten-Reis)
• Hauptkomponenten bei vegetarischen Gerichten nennen (z. B. Getreide/Gemüse, Kartoffel/Gemüse)
• nicht eindeutige Bezeichnungen näher erläutern (z. B. „Jägerart“/mit Pilzen in Rahmsauce)
• Hinweise auf die Zubereitungsart geben (z. B. gratinierter Kartoffelauflauf)
• Bezeichnung „ hausgemacht “ weglassen

Laut Projektleitung wurde prinzipiell auf den Zusatz „hausgemacht“ verzichtet, da dieser nicht durchgängig bei allen Speisen vermerkt wurde, obwohl der Großteil der Speisen im eigentlichen Sinn *hausgemacht* war. Zusätzlich wird der Begriff laut Projektleitung erfahrungsgemäß in Österreich oft missbräuchlich verwendet und von Gästen als *nicht vertrauenswürdig* eingestuft. Aus diesem Grund wurde festgelegt, dass der Begriff nicht verwendet wird und über andere Kommunikationsstrategien Informationen und Hintergründe zur Speisenzubereitung vermittelt werden.

b) Bewerbung neuer Speisen

Mittels Infomail „**Neues aus der Küche**“ wurden Adaptierungen der Rezepturen bzw. neu eingeführte Speisen an alle Einrichtungen kommuniziert, um eine erfolgreiche Implementierung sicherzustellen. Styria vitalis begleitete insgesamt **15 Speisenadaptionen bzw. Neueinführungen** (inkl. 2 Testläufen) per E-Mail bzw. in Papierform mit der Speisen-Auslieferung. Die Information erfolgte inkl. Beschreibung der Speisen-Neuheit und etwaigen Tipps, wie z. B. das Verkosten einer neuen Speise bei Kindern und Jugendlichen gut gelingen kann. Im Zuge der Bewerbung wurde auch um Feedback zur neuen Speise bzw. zur geänderten Rezeptur gebeten.

Für zwei neue Speisen (Puten-Gemüse-Curry, Polenta-Gemüse-Auflauf) wurden vorab auch Testläufe durchgeführt, wo die 15 im Subsample teilnehmenden Projekt-Einrichtungen Kostproben zur neuen Speise erhielten und Rückmeldung dazu geben konnten (siehe [Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots](#)).

Die Erfassung der Rückmeldungen erfolgte mit Hilfe eines **systematischen Feedback-Bogens**. Einerseits wurden mittels Skala (Schulnotensystem 1–5) **Geschmack** und **Aussehen** der neuen bzw. adaptierten Speise erhoben. Andererseits wurden Fragen, z. B. zum **Bestell-/Regenerier-Prozess**, **Speisenausgabe** etc., gestellt. Auch die Angabe von zusätzlichen Anmerkungen war möglich.

Untenstehende Tabelle gibt einen Überblick, welche Speisen von Styria vitalis kommunikativ begleitet und evaluiert wurden. Weiters zeigt die Tabelle, wie viel Prozent der befragten Einrichtungen die neue Speise mit „sehr gut“ bzw. „gut“ bewerteten bzw. sich für eine Wiederbestellung der Speise aussprachen.

Tabelle 18 Bewerbung neuer Speisen inkl. Ergebnis der Rückmeldungen

Bewerbung neuer Speisen bzw. Änderungen	Geschmack (Note 1+2) [%]	Aussehen (Note 1+2) [%]	Wiederbestellung „Ja“ [%]
Kräuterbutter in extra Behälter	-	-	67,6
Fisch am Speiseplan auch donnerstags ⁷	-	-	-
Veränderung des Pizzateiges (25 % Vollkornmehl)	96,2	93,8	-
Einführung Puten-Gemüse-Curry	89,9	86	79,7
Einführung Topfen-Dinkelgrießauflauf	87,5	90,7	84,4
Veränderung der Sugo-Rezeptur (weniger Fleisch, mehr Gemüse)	86,5	85,2	-
Einführung Apfelnockerl	82,9	89,3	87,2
Einführung Dinkel-Vollkorn-Spiralen	82,3	88,2	-
Veränderung der Suppenrezeptur (frische Gemüsewürfel anstatt Suppenpulver)	66,7	73,8	-
Kartoffelpüree mit Erbsen	58,1	54,8	-
Einführung Gemüse gratiniert mit Schafkäse	50	39,3	32,1
Einführung Polenta-Gemüse-Auflauf	46,5	28	20,9
Einführung Linsensuppe	45,1	15,9	-

Im Rahmen der Follow-up-Erhebung wurden seitens der Einrichtungen auch Rückmeldungen zu den neuen Speisen gegeben: *„Die neuen Gerichte kommen sehr gut an! Bitte weiter so!“*. Manche sehen noch weiteren Verbesserungsbedarf: *„Kindgerechtere Gerichte und mehr Abwechslung wären toll (zu oft Wiederholungen im Speiseplan“* oder *„...die Gewürze sollten jedoch bei manchen Suppen und Saucen noch besser auf Kinder abgestimmt werden...“*.

4.5.1.3 **Wie kommt die Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots an?**

Die Vorher-Nachher-Erhebung (siehe [KundInnenzufriedenheit erhöhen](#)) zeigt, dass die **Zufriedenheit mit dem Speisenangebot** der Küche Graz generell **massiv gestiegen** ist. Nach der Maßnahmenumsetzung durch Styria vitalis und dem Projektteam der Küche Graz geben doppelt so viele Einrichtungen an, dass sie mit dem Speisenangebot zufrieden sind. Kommentare aus der Follow-up-Erhebung sehen ebenfalls die positive Entwicklung: *„Man kann die Verbesserung der Qualität jeden Tag spüren...“* oder *„...Mit kleinen einfachen Schritten wurden viele Gerichte sehr verbessert! Man merkt es an den Kindern, dass es schmeckt.“* Dennoch gibt es einige, die mit dem Speisenangebot noch nicht zufrieden sind und sich mehr Abwechslung wünschen: *„Speiseplan wiederholt sich zu oft!“* oder *„Kindgerechte Gerichte und mehr Abwechslung wäre toll (zu oft Wiederholungen im Speiseplan!)“* Für den Küchenleiter war vor allem die Kommunikation ein förderlicher Faktor um zur Zielerreichung beizutragen: *„...der Speiseplan war eine gute Basis; es ging darum mehr darüber zu reden und dies zu verbreiten...“*. Der Küchenchef empfand das Ausprobieren als sehr positiv, da das Team motiviert war, um Veränderungsprozesse zu meistern und auch weiter daran zu arbeiten. Für ihn seien die Änderungen am Speiseplan gut durchführbar und die positiven Rückmeldungen aus den Einrichtungen spürbar.

⁷ Bei der Änderung, dass Fisch nicht nur freitags, sondern auch donnerstags angeboten wird, wurde kein eigenes Feedback eingeholt.

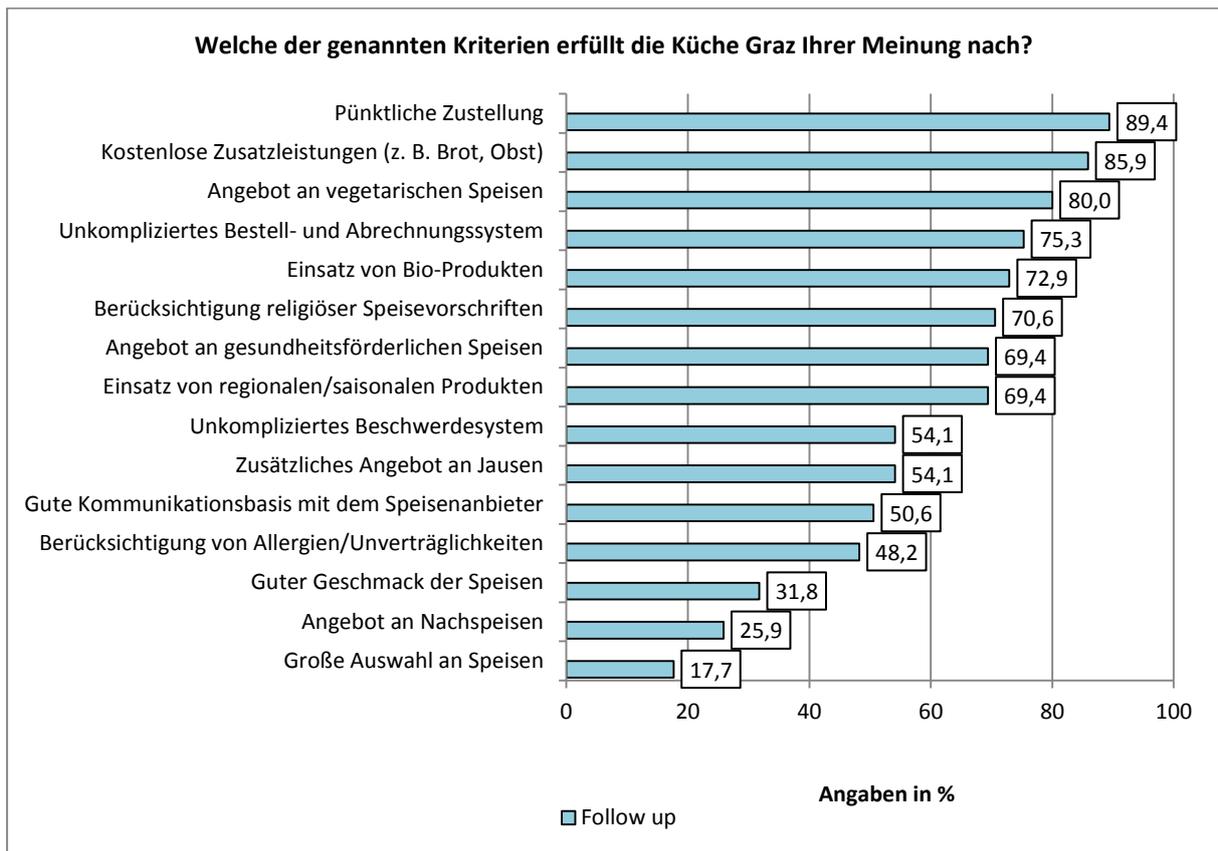


Abbildung 11 Follow-up Kriterienerfüllung aus Sicht der Einrichtungen

Die Küche Graz hat damit auf die Bedürfnisse der Einrichtungen reagiert, die sich in der Baseline-Erhebung vor allem ein vielfältigeres, geschmackvolleres und **gesundheitsförderliches Speisenangebot** gewünscht haben. Dass die Verbesserungen des Speisenangebots in den Einrichtungen merkbar angekommen sind, zeigen die Ergebnisse der Follow-up Erhebung. Mehr als drei Viertel der Befragten gaben im Rahmen der Follow-up-Erhebung an, dass ihnen **mehr Vollkorn, mehr Gemüse und Hülsenfrüchte** und ein generell **vielfältiger Speiseplan** (inkl. neuer Rezepturen) **positiv** aufgefallen sind. Der Küchenleiter der Küche Graz sieht auch die Anhaltspunkte für die Zielerreichung „*gesünderes Angebot, weniger Gebackenes, weniger Fertiggerichte...*“ mehr als erreicht. Seiner Meinung nach „*besteht jetzt die Herausforderung darin, nachhaltig die erreichten Ziele zu verankern und den erreichten Stand zu halten...*“. Aus der Sicht von Politik/Verwaltung „*zeigen die Rückmeldungen aus den Einrichtungen, dass die Veränderungen am Speiseplan gesehen werden.*“ Die Küchenleitung bemerkt am Projektende: „*...es werden mehr gesündere Speisen bestellt...aber erst in zwei bis drei Jahren wird der Effekt überprüfbar sein.*“

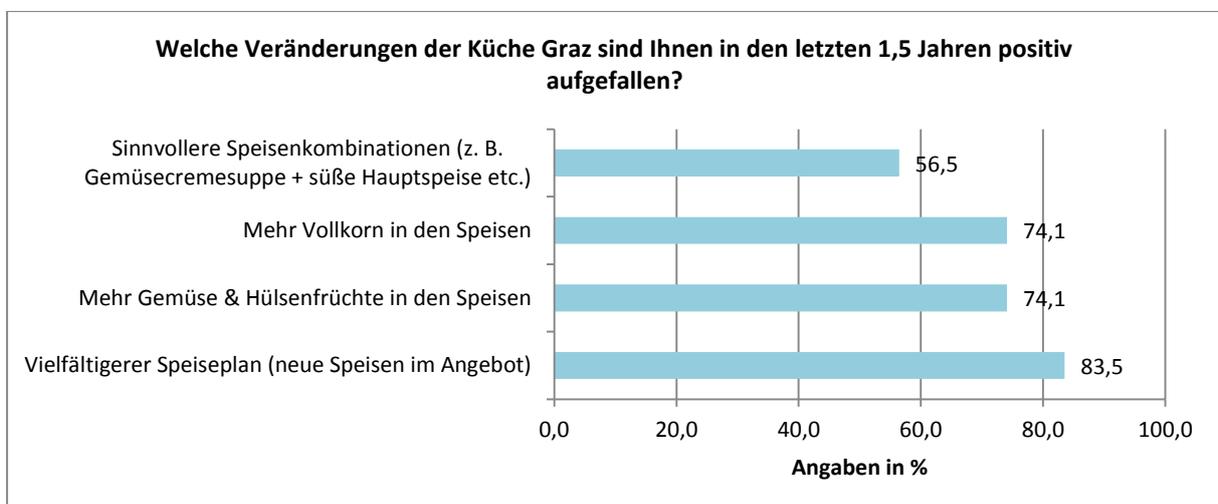


Abbildung 12 Veränderungen hinsichtlich Speisenangebot

4.5.1.4 Quintessenz

Die Baseline-Erhebung zeigt, dass vor allem der Einsatz von regionalen/saisonalen Produkten, der gute Geschmack der Speisen, das Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen (hoher Gemüseanteil bei den Speisen etc.) sowie der Einsatz von Bio-Produkten den Einrichtungen wichtig sind, aber von der Küche Graz nicht ausreichend erfüllt wurden.

Werden die Veränderungen der Speisepläne bezogen auf die Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten im Projektverlauf betrachtet, können positive Veränderungen vor allem im Hinblick von **weniger süßen Hauptgerichten, mehr vegetarischen Hauptspeisen, mehr Vollkornprodukten** und auch **mehr Gemüse, Obst** und **Hülsenfrüchten** beobachtet werden. In der Endphase des Projektes (August 2017) konnten von der Küche Graz nahezu alle Kriterien der Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten erfüllt werden. Größere Schwankungsbreiten sind noch beim Anteil von Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten und Milchprodukten erkennbar. Die Projektleitung gibt dabei zu bedenken, dass neben dem Geschmack vor allem auch die Vielfalt der Speisen nur bedingt anhand solcher Richtwerte abgebildet werden kann.

Die Umsetzung der Empfehlung der Komponente „Nüsse & Samen“ bedarf noch weiterer Überlegungen, da diese im Rahmen des Projektes kaum erreicht werden konnte. Für die Projektleitung scheint dieses Kriterium im Fall der Küche Graz nicht praxistauglich zu sein: *„Nüsse & Samen z. B. als Topping auf Salat zu verwenden, ist in der Portionierung und Auslieferung zu aufwendig. Vielmehr müssten hier in diesem Bereich die belieferten Einrichtungen die Küche unterstützen und das Jausenangebot durch Nüsse & Samen ergänzen.“*

Weiters konnte die Empfehlung für die Kategorie der Getränke nicht evaluiert werden, da dies im Verantwortungsbereich der Einrichtungen und nicht im Einflussbereich der Küche Graz liegt.

Die Vorher-Nachher-Erhebung (siehe [KundInnenzufriedenheit erhöhen](#)) zeigt, dass die Zufriedenheit mit dem Speisenangebot der Küche Graz generell massiv gestiegen ist. Auch jene Kriterien, die in der Baseline-Erhebung von der Küche Graz weniger erfüllt gesehen wurden, konnten bei der erneuten Befragung verbessert werden. So sehen demnach fast drei Viertel (69,4 %) der Befragten den Einsatz von regionalen/saisonalen Produkten und das Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen von der Küche Graz als erfüllt. Nachholbedarf gibt es laut Follow-up-Erhebung beim guten Geschmack der Speisen; hier ist lediglich ein Drittel der Befragten zufrieden.

4.5.2 **Maßnahmen und Evaluierung zu Ziel 2: KundInnenzufriedenheit erhöhen**

Zur Erhöhung von Akzeptanz und KundInnenzufriedenheit sind verschiedenste Ansätze ausschlaggebend, um einerseits die Zielgruppe einzubinden, andererseits Verständnis für Prozesse in der Küche Graz zu verstärken. Ein ganz wesentliches Kriterium ist es dabei, die Küche Graz und ihre MitarbeiterInnen sichtbar bzw. erlebbar zu machen – der Küche Graz quasi „ein Gesicht“ zu geben.

Tabelle 19 Überblick Maßnahmen zu Ziel 2

2. KundInnenzufriedenheit erhöhen
2.1. Optimierung des Regenerierens/Erhöhung der Ernährungskompetenz in den ER
<ul style="list-style-type: none">• Schulung des für Auswahl und Regenerieren verantwortlichen Personals• Entwicklung von Empfehlungen für ProjektmacherInnen und EntscheidungsträgerInnen
2.2. Erhöhung der Akzeptanz bei den gepflegten Kindern und ihren Eltern
<ul style="list-style-type: none">• Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Infoblätter etc.
2.3. Küche Graz und ihre MA sichtbar bzw. erlebbar machen
<ul style="list-style-type: none">• Infoblatt, Newsletter, Infomails, Testläufe, Imagebroschüre etc.
2.4. Optimierung der Kommunikationsstruktur
<ul style="list-style-type: none">• Feedbackmöglichkeiten, Verpflegungsbeauftragte, Rückmeldeprozesse etc.

4.5.2.1 Optimierung des Regenerierens/Erhöhung der Ernährungskompetenz in den ER

Für ein gesundheitsförderliches Mittagessen ist nicht nur das Speisenangebot der Küche Graz entscheidend, sondern auch die Auswahl bzw. Bestellung der Speisen in den Einrichtungen. Durch die Optimierung der Speisepläne der Küche Graz ist die Einhaltung der „Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten“ theoretisch möglich. Damit die Kriterien für die Mittagsverpflegung in der Praxis umgesetzt werden, ist es notwendig, die Speisen innerhalb eines Monats richtig auszuwählen und zu kombinieren. So kann gut informiertes und geschultes Personal sowohl verstärktes Verständnis als auch höhere Akzeptanz gegenüber einer optimierten Speisenauswahl oder der fachgerechten Finalisierung der gelieferten Speisen entgegenbringen.

Aus diesem Grund war die Schulung der für die Mittagsverpflegung zuständigen Personen in den Einrichtungen für die Evaluation von Bedeutung und wird im Anschluss näher erläutert. Zusätzlich wurde gemeinsam mit den Beteiligten ein Leitfaden zur gelungenen Mittagsverpflegung entwickelt und steht somit zur Sicherung des Ergebnistransfers anderen Einrichtungen als Hilfestellung zur Verfügung.

a) Schulung des für Auswahl und Regenerieren verantwortlichen Personals

Zur Steigerung der Ernährungskompetenz wurden einerseits **Workshops zur optimierten Speisenauswahl**, andererseits Workshops zum Erfahrungsaustausch rund um den **Regenerierprozess** angeboten. Die Themenschwerpunkte wurden basierend auf den Ergebnissen der Diagnosephase festgelegt. Mehr als ein Drittel (36,5 %) der befragten Einrichtungen wünschte sich in der Diagnosephase Schulungsangebote in Bezug auf das Regenerieren. Knapp die Hälfte (45,8 %) gab an, dass die für Regenerieren verantwortliche Person ausreichend geschult sei. Außerdem wurden die von der Küche Graz empfohlenen Regenerierzeiten von den Einrichtungen in der Diagnosephase kritisch hinterfragt.

Um diesem Bedarf gerecht zu werden, wurden Workshops mit dem Namen **„Frisch - knackig - steirisch**. So kommt das frisch gekochte Essen der Küche Graz knackig auf den Teller. Erfahrungsaustausch rund um die Themen Regenerieren & Speisenausgabe“ angeboten. Im Rahmen der Workshops **„Ene mene mu und raus bist du...so gelingt ein ausgewogener Speiseplan im Wochenverlauf“** wurden die Einrichtungen dahingehend unterrichtet, die von der Küche Graz angebotenen Speisen optimal und ausgewogenen für die Kinder auszuwählen. Bei den Runden Tischen mit der Küche Graz wurden Fragestellungen angesprochen und Informationen für die Einrichtungen aufbereitet (z. B. dass die Bestellung eines ganzen Salatkopfes Vorteile hinsichtlich Regionalität und Sortenvielfalt bringt; wohingegen vorgeschnittener Salat meist aus dem Ausland und nur als Eisbergsalat verfügbar sei).

Insgesamt wurden von Styria vitalis vier Workshops zur **optimierten Speisenauswahl** für Personal aus Kinderkrippen, Horten, Kindergärten und Schulen abgehalten, an denen in Summe **55 Personen** teilgenommen haben. Der Workshop zum Erfahrungsaustausch hinsichtlich des **Regenerierens** wurde in Summe fünf Mal mit insgesamt **126 TeilnehmerInnen** durchgeführt.

Tabelle 20 Workshops für Einrichtungen inkl. TeilnehmerInnenanzahl

Schulungstitel	Anzahl	TeilnehmerInnenanzahl
Workshop optimierte Speisenauswahl „ Frisch – knackig – steirisch . So kommt das frisch gekochte Essen der Küche Graz knackig auf den Teller. Erfahrungsaustausch rund um die Themen Regenerieren & Speisenausgabe“	4	126
Workshop Regenerieren „ Ene mene mu und raus bist du...so gelingt ein ausgewogener Speiseplan im Wochenverlauf “	5	55
Workshop Pädagogisches Kochen " Kids Kitchen "	1	7
Gesamt	10	188

In der Follow-up-Erhebung gaben 58,8 % der Einrichtungen an, dass in den letzten 1,5 Jahren MitarbeiterInnen an einer Fortbildung teilgenommen haben. Mehr als drei Viertel haben an der Schulung zum Erfahrungsaustausch rund um die Themen Regenerieren & Speisenausgabe teilgenommen; 44 % beim Workshop zur Speisenauswahl und kindgerechten Ernährung.

Gemäß Aussagen aus Politik und Verwaltung „...sind Fortbildungen im Kinderbildungs- und Betreuungsbereich sehr gut angenommen worden...“.

Auf die Frage welche **weiteren Fortbildungen** sich die Einrichtungen wünschen, äußerte ein Großteil in der Follow-up-Erhebung ein Interesse hinsichtlich empfohlener Speisenauswahl für Kinder (51,8 %) und pädagogischem Kochen (45,9 %). Mehr als ein Viertel (27,1) ist an einer Weiterbildung mit Grundlagen zu einer ausgewogenen Ernährung und ein Fünftel (21,2 %) an einer Weiterbildung hinsichtlich Steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung bzw. am Regenerieren/Finalisieren von Speisen (18,8 %) interessiert. Wohingegen sich aus Perspektive der Projektleitung vor allem das Interesse nach einem Erfahrungsaustausch bezüglich Regenerieren und Finalisieren zeigte: *„Die dafür angebotenen Fortbildungen waren sofort ausgebucht und die Wartelisten immer gut gefüllt. Es mussten Zusatztermine organisiert werden, damit auf den großen Bedarf an Schulungen zu diesem Thema reagiert werden konnte.“*

Im Zuge der Runden Tische zur Reflexion wurde die Teilnahme an den Workshops als *Schatz* (= nachhaltige Verankerung gelungener Maßnahmen; siehe [Bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickeln und erproben](#)) bezeichnet. Auch Personen aus Politik und Verwaltung sehen das Fortbildungsangebot als wesentliches Kriterium zur Zielerreichung und sprechen sich für weitere Schulungen aus. Die Projektleitung unterstreicht diese Aussage und erachtet dies als wichtig und erstrebenswert. So wurden lt. Projektleitung *„...bei weitem noch nicht alle BetreuerInnen und Köchendamen erreicht und es kommen auch regelmäßig neue MitarbeiterInnen hinzu.“*

b) Entwicklung von Empfehlungen für Projektmacher und Entscheidungsträger (Transferprodukte)

Neben dem Schulungsangebot wurde ein Leitfaden für ProjektmacherInnen und EntscheidungsträgerInnen entwickelt. Darin werden im Besonderen die entscheidende Rolle der Einrichtungsleitung und die des mit dem Mittagessen betrauten Personals näher beleuchtet. Außerdem befasst sich dieser Leitfaden mit einem Thema, welches oft nebensächliche oder kaum Berücksichtigung findet: die Kommunikation mit bzw. in der Küche.

Laut Projektleitung *„...haben sich die Inhalte für diese Empfehlungen im Laufe des Projekts herauskristallisiert.“* Der Leitfaden *„...soll Projektmachern und Entscheidungsträgern aufzeigen, wo in Gesundheitsförderungsprojekten in der Gemeinschaftsverpflegung genauer hingeschaut werden soll“*. Außerdem soll er durch viele anschauliche Praxisbeispiele konkret bei der Umsetzung unterstützen.

4.5.2.2 Erhöhung der Akzeptanz bei verpflegten Kindern und ihren Eltern

Für die Akzeptanz der Einrichtungen ist die Zufriedenheit der KundInnen, i. e. die verpflegten Kinder und deren Eltern, wesentlich. Aus der Diagnosephase hat sich Optimierungsbedarf vor allem hinsichtlich einer verbesserten Kommunikation zwischen Einrichtungen und Eltern ergeben. Aus diesem Grund wurden von Styria vitalis **Informationsveranstaltungen** für Eltern abgehalten. Im Zuge dessen wurden teilweise auch Verkostungen mit Speisen der Küche Graz durchgeführt. Bei diesen Veranstaltungen konnten **persönliche Gespräche** stattfinden und Informationen über das Mittagessen und über die Küche Graz gegeben werden.

Insgesamt wurden 13 **Eltern-Informations-Veranstaltungen** durchgeführt, an denen in Summe 300 Personen teilgenommen haben. Bei den **Verkostungen** konnten die Eltern z. B. Karottencremesuppe, Buntes Gerstlrisotto oder Puten-Gemüse-Curry ausprobieren. *„Elternabende sind ein tolles Medium...“*, so Meinungen aus Politik und Verwaltung.

Im Rahmen der Entwicklung und Erprobung bedarfsgerechter Lösungsansätze wurde Kindern in den Einrichtungen verstärkt das Thema Mittagessen nähergebracht. Kinder durften abstimmen, wie gut ihnen das Essen geschmeckt hat, gestalteten Plakate mit ihren Lieblingsspeisen, übernahmen die Gestaltung einer Tafel, wo der Wochenspeiseplan ersichtlich war oder erarbeiteten im Kinderparlament Themen rund ums Mittagessen (z. B. Gewürze).

Bei der Baseline-Erhebung gab ein Fünftel der Einrichtungen an, dass sich die Kinder und Jugendlichen bzw. deren Eltern in die **Gestaltung der Mittagsverpflegung** (Auswahl der Menüs etc.) einbringen können. Nach Maßnahmenumsetzung gab bereits ein Drittel der belieferten Einrichtungen an, dass sich Kinder bzw. Eltern bei der Gestaltung des Speiseplans beteiligen können.

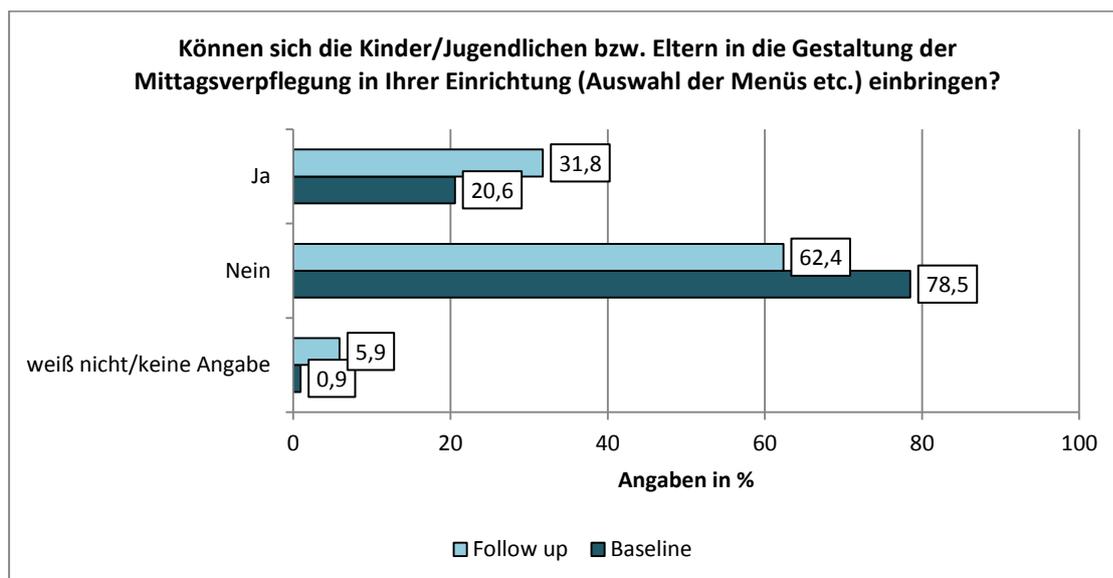


Abbildung 13 Vergleich Einbringung in die Gestaltung der Mittagsverpflegung Baseline/Follow-up

Anmerkung: In Schulen ist das gemeinsame Mittagessen mit dem Betreuungspersonal anders geregelt und wird daher nicht extra dargestellt.

Laut Meinung der Einrichtungen (Angaben Runden Tische zur Reflexion) konnte durch die Bereitstellung von Infoblättern für Eltern und die Einbindung der Kinder bzw. Jugendlichen bei der Verkostung bzw. Bewertung von Speisenadaptierungen die Akzeptanz verbessert werden.

Ein gesundheitsförderliches Essverhalten im Kindes- und Jugendalter legt den Grundstein für späteres Ernährungsmuster.⁸ Eltern und das soziale Umfeld wirken sich vielfältig auf das Essverhalten von Kindern aus. Vor allem Vorbildwirkung, Verfügbarkeit von Lebensmitteln, Mahlzeitenstruktur und Esserziehungsverhalten spielen hierbei eine wesentliche Rolle.⁹

Bei der Baseline-Erhebung gab die Hälfte (50,6 %) der Horte, Kinderkrippen und Kindergärten an, dass gemeinsam mit den Kindern gegessen wird. Nach Maßnahmenumsetzung waren es knapp drei Viertel (70,9 %) dieser Einrichtungen, die am gemeinsamen Mittagstisch mit den Kindern sitzen. Personen aus Politik und Verwaltung sehen Unsicherheiten der BetreuerInnen gegenüber einem gemeinsamen Mittagessen, aber „die Vorbildwirkung dürfe hierbei nicht unterschätzt werden“.

⁸ vgl. Krønler et al., 2011

⁹ vgl. Birch, 2006

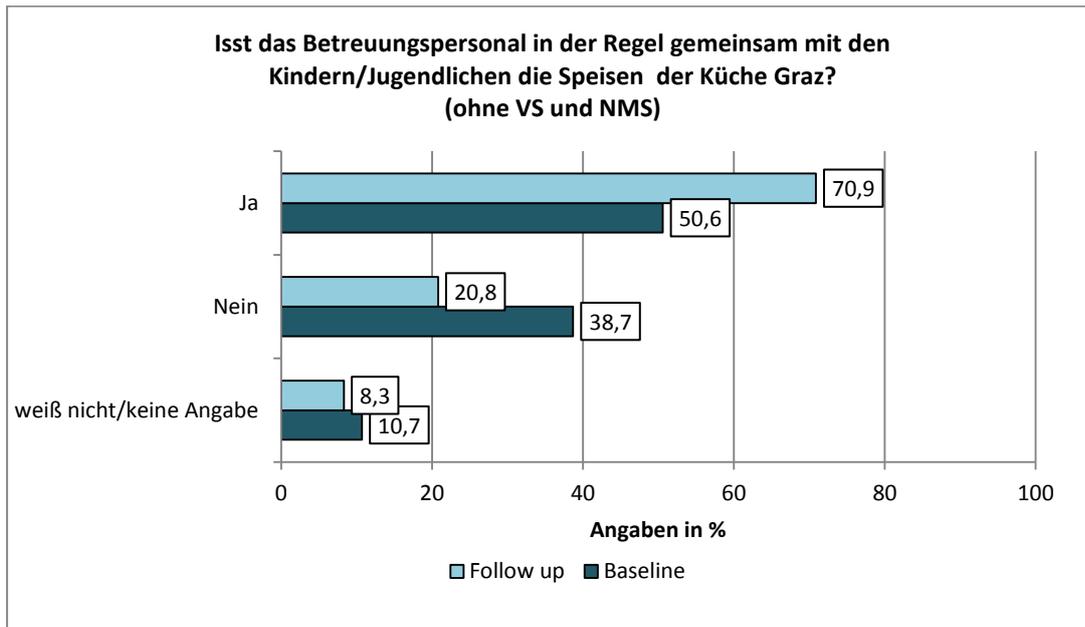


Abbildung 14 Vergleich gemeinsames Mittagessen Baseline/Follow-up

4.5.2.3 Küche Graz und ihre MitarbeiterInnen sichtbar bzw. erlebbar machen

In der Diagnosephase wurde seitens der Einrichtungen festgestellt, dass das Image der Küche Graz in den letzten Jahren zwar besser geworden ist, aber dennoch dahingehend weitergearbeitet werden müsste. Auch laut Expertenmeinung müsste das Image verbessert werden, um Assoziationen mit dem „geschichtlichen Hintergrund der Armenküche und der Packerlsuppe“ loszuwerden. Einrichtungen fanden den Ruf der Küche Graz (noch immer) unberechtigt schlecht, da es verabsäumt wurde, die positiven Veränderungen öffentlich zu kommunizieren. Darüber hinaus herrschte in den Einrichtungen noch viel Unwissenheit über die Küche Graz und ihre Kochprozesse. Durch entsprechende Maßnahmen sollte somit sowohl das gesundheitsförderliche Speisenangebot (siehe [Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots](#)) als auch Küchenteam, Küche und Kochprozesse sichtbar gemacht werden.

Styria vitalis unterstützte die Küche Graz dahingehend auf verschiedenen Kanälen und Kommunikationswegen. Alle gesetzten Aktivitäten zielten darauf ab, Transparenz bzw. Verständnis zu schaffen und das Image der Küche Graz zu verbessern. Darauf aufbauend wurden folgende Ideen entwickelt und umgesetzt:

Tabelle 21 Überblick zu Maßnahmen, um der Küche Graz ein Gesicht zu geben

Bezeichnung der Maßnahme zur Sichtbarmachung	
1	Infoblatt der Küche Graz per Mail (1)
2	Newsletter „Gruß aus der Küche“ (4) per Post
3	Infomail „Neues aus der Küche“ (13) per Mail bzw. in Papierform
4	Testlauf (Puten-Gemüse-Curry/Polenta-Gemüse-Auflauf) in Projekteinrichtungen (2)
5	Exkursion in die Küche Graz für Projekteinrichtungen (4)
6	Visual (Imagefolder) über die Küche Graz
7	Infomaterial/Info-Veranstaltungen für Eltern

Die Runden Tische in den Einrichtungen haben gezeigt, dass oft nicht bekannt ist, wer in der Küche Graz wofür zuständig ist. Die Küche Graz verfügte bereits über ein **Informationsblatt**. Dieses wurde aktualisiert und den Einrichtungen mit Information zur Verfügung gestellt. Zusätzlich zu den Telefonnummern aller zuständigen Ansprechpersonen für unterschiedliche Anfragen (z. B. Küche, Technik) erfolgten auch Hinweise zu Bestellablauf, Bestellfristen etc.

Um Projektverlauf bzw. -aktivitäten an die Einrichtungen zu kommunizieren und Maßnahmen in der Küche Graz sichtbar zu machen, wurde der **Newsletter „Gruß aus der Küche“** vier Mal durch die Abteilung für Bildung und Integration an alle Einrichtungen versendet. Wurden neue Rezepturen bzw. Speisen von der Küche Graz angeboten, erfolgten **Informationen** unter der Bezeichnung **„Neues aus der Küche“**, um einerseits Auskunft über die Rezepturänderungen zu geben, andererseits die Möglichkeit auf Feedback zu den neuen bzw. geänderten Speisen von den Einrichtungen einzuholen.

Im Rahmen von **Testläufen** wurden Kostproben neuer Speisen an die Einrichtungen geliefert. Es erfolgten zwei Testläufe (Puten-Gemüse-Curry, Polenta-Gemüse-Auflauf), wo gänzlich neue Speisen von den Kindern probiert werden konnten (siehe [Erprobung neuer Rezepturen bzw. Speisen-Adaptierungen](#)). Die Rückmeldungen wurden von der Küche Graz gesammelt und seitens Styria vitalis ausgewertet.

Im Projektverlauf wurde sehr häufig der Wunsch nach einer Besichtigung der Küche Graz geäußert. Aufgrund bestimmter Vorgaben (z. B. hygienische Richtlinien) können betriebsfremde Personen nur unter besonderen Voraussetzungen die Küche Graz besichtigen. So wurde eine begrenzte Anzahl an *Tickets* für eine **Exkursion** in die Küche Graz für teilnehmende Projekteinrichtungen als Belohnung im Zuge der Reflexions-Workshop überreicht. Vier Exkursionen in die Küche Graz wurden umgesetzt, wo insgesamt 32 MitarbeiterInnen (Küchenpersonal, BetreuerInnen, PädagogInnen etc.) teilgenommen haben.

Die Küche Graz und ihre MitarbeiterInnen sichtbar bzw. erlebbar auch für andere interessierte Personen und Institutionen zu machen, erfolgte in der Projektabschlussphase gemeinsam mit der Küche Graz und der Stadt Graz die Erstellung eines **Visuals**. Dieser Folder soll künftig EntscheidungsträgerInnen, MitarbeiterInnen der Einrichtungen und Eltern einen Überblick über die Arbeit der Küche Graz liefern. Die Broschüre wird auch in Informationsstellen zu Bildungs- und Betreuungsangeboten der Stadt Graz für Eltern aufliegen. Auch Erziehungsberechtigte, deren Kinder neu in einer Magistratseinrichtung aufgenommen werden, und medizinische Versorger (z. B. SchulärztInnen, Schulzahnambulatorien) sollen künftig das Visual erhalten.

Um die Zielgruppe Eltern besser über die Küche Graz zu informieren und in das Projekt einzubinden, wurde bereits während des Projekts **Infomaterial** über die Küche Graz für Eltern erstellt. Auch die Durchführung von **Eltern-Informationsveranstaltungen** (z. B. Elternabend, Infostand etc.; siehe [Erhöhung der Akzeptanz bei gepflegten Kindern und ihren Eltern](#)) von Styria vitalis hat zu Umsetzung der Sichtbarmachung wesentlich beigetragen. Daneben wurden auch **Speisepläne graphisch überarbeitet** und sichtbar in den Projekt-Einrichtungen platziert. Laut Projektleitung war es besonders wichtig, vor allem die *Dimensionen* der Küche sichtbar zu machen. *„Zur Standardausrüstung bei Infoveranstaltungen zählten immer Fotos aus der Küche Graz und ein großer Schöpfer oder Schneebesen.“* Außerdem sei die Zusammenfassung aller Infos rund um die Küche Graz kompakt im Imagefolder wichtig gewesen. *„In den Dialog mit Kritikern und Zweiflern zu treten, baute Vorurteile ab und half Wissenslücken zu schließen.“*

Bei der Follow-up-Erhebung wurden die Einrichtungen nach Veränderungen gefragt, die ihnen in den letzten 1,5 Jahren positiv aufgefallen sind. Etwa drei Viertel der Befragten gaben an, dass ihnen das **Infoblatt** mit wichtigen Ansprechpersonen und der Newsletter **„Gruß aus der Küche“** **positiv aufgefallen** sind. Mehr als die Hälfte fand ebenso das **Infomaterial für Eltern** über die Küche Graz sehr positiv. Rund einem Fünftel aller befragten Einrichtungen sind Eltern-Informations-Veranstaltungen über das (Mittag-)Essen der Küche Graz (auf Wunsch mit Verkostung) positiv aufgefallen.

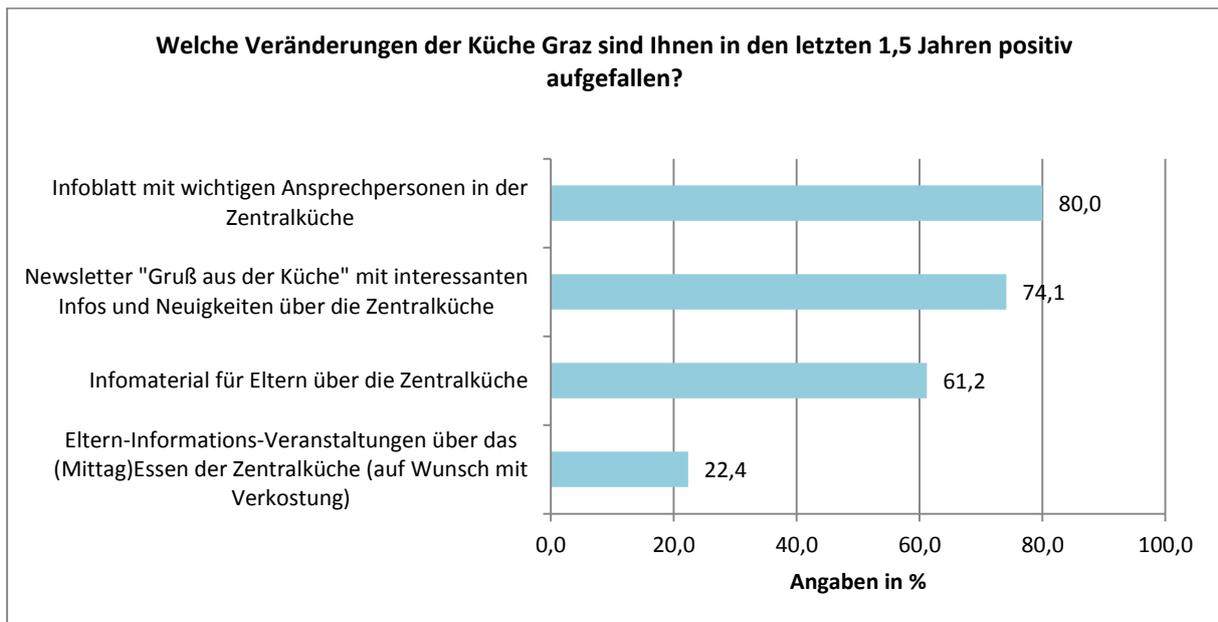


Abbildung 15 Follow-up Veränderungen hinsichtlich Informationen

Infoblätter, Feedbackmöglichkeit und Elterninformationen wurden auch im Zuge der Runden Tischen zur Reflexion innerhalb der Einrichtungen positiv hervorgehoben. „Das Projekt war eine Bereicherung für das Team, da das Thema Mittagessen in den Fokus gerückt wurde und viele Informationen über die Küche Graz bis dahin nicht bekannt waren, aber im Rahmen der Zusammenarbeit mit Styria vitalis genau unter die Lupe genommen wurden.“

Dennoch sollte laut Ergebnissen weiterhin an einer verstärkten Elterninformation gearbeitet werden (z. B. Eltern-Infoveranstaltungen inkl. Verkostungen würden viele Projekt-Einrichtungen künftig gerne wieder umsetzen): „...es braucht mehr Zeit um bestimmte Umstellungen zu erproben und Gelingendes nachhaltig zu verankern.“ und „...es hat sich so viel getan und es wäre wünschenswert, wenn man dieses Niveau hält.“ Einige Einrichtungen wünschen sich mehr Hintergrundinformationen zu regionalen und saisonalen Produkten oder die Kennzeichnung von schweinefleischfreien Speisen im Intranet.

4.5.2.4 Optimierung der Kommunikationsstruktur

Ergebnisse der Diagnosephase haben gezeigt, dass sowohl seitens der Küche Graz, als auch seitens der Einrichtungen eine direkte Kommunikation gewünscht wird. Die Einrichtungen wünschten sich einerseits verstärkte Information bei Neuigkeiten oder Qualitätsproblemen; die Küche Graz hingegen kann besser auf Erwartungen und Bedürfnisse reagieren, wenn diese entsprechend rückgemeldet werden. Eine gute Kommunikationsstruktur und ein funktionierendes Rückmeldesystem können so zur Erhöhung der Zufriedenheit aller Beteiligten in den belieferten Einrichtungen mit dem Essensangebot beitragen. Styria vitalis hat daher auf unterschiedlichen Ebenen eine Optimierung der Kommunikation initiiert.

Laut Projektleitung kamen Rückmeldungen über unterschiedliche Kanäle (z. B. Intranet, Fahrer etc.) und wurden an verschiedene Stellen adressiert (z. B. Küche Graz, politisches Büro der Stadt Graz etc.). Um **Rückmeldungen der Einrichtungen** zu erfassen und zu dokumentieren (was auch seitens der Stadt Graz vorgeschrieben wird), wurde von Styria vitalis ein zentral zugängliches Excel-Dokument in der Küche Graz eingerichtet. Gemäß Küche Graz wurde dieses anfänglich eher sporadisch ausgefüllt. Beschwerden sind jedoch rückläufig und werden zur direkten Bearbeitung an die zuständigen Personen weitergeleitet. Rückmeldungen zu Allergien und Unverträglichkeiten werden gesondert dokumentiert.

Ein wesentliches Kriterium für die Verbesserung der Kommunikation ist die Miteinbeziehung aller relevanten Beteiligten. So wurde im Zuge des Projektes vor allem mit den Projekt-Einrichtungen innerhalb diverser Workshops oder Runden Tische die Mitwirkung und Gestaltung von **Rückmeldeprozessen** verdeutlicht. In einigen Einrichtungen wurden sogenannte **Verpflegungsbeauftragte** ernannt, die als Ansprechperson rund um das Thema Mittagessen innerhalb der Einrichtung zur Verfügung stehen. Auch die Sichtbarmachung der Küche Graz und ihrer MitarbeiterInnen (siehe [Küche Graz und ihre MitarbeiterInnen sichtbar bzw. erlebbar machen](#)) war Teil der Kommunikationsstrategie. Das gesundheitsförderliche Speisenangebot wurde mittels neuer Speisen

bzw. Rezepturen auch mit Feedback-Möglichkeit begleitet (siehe [Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Angebots](#)), wo Rückmeldungen zentral erfasst und von Styria vitalis ausgewertet wurden. Auch Kommentare aus der Follow-up-Befragung spiegeln eine positive Entwicklung wider: „Es gab sehr, sehr viele merkbare Weiterentwicklungen in den letzten Monaten. Die Kommunikation funktionierte immer ausgezeichnet und auf wertschätzender Basis. Danke.“ oder „...Die Kommunikation...funktioniert bestens. Bitte macht so weiter.“

Die Einrichtungen wurden vor der Maßnahmenumsetzung befragt, wie bemüht die Küche Graz ist, Wünsche aufzunehmen und Maßnahmen für Verbesserungen einzuleiten. Knapp ein Fünftel (18,7 %) findet in der Baseline-Erhebung die Küche Graz hierbei weniger oder gar nicht bemüht auf Wünsche einzugehen. So geben in der Follow-up-Erhebung nur mehr 3,6 % an, dass die Küche Graz weniger bzw. gar nicht bemüht sei.

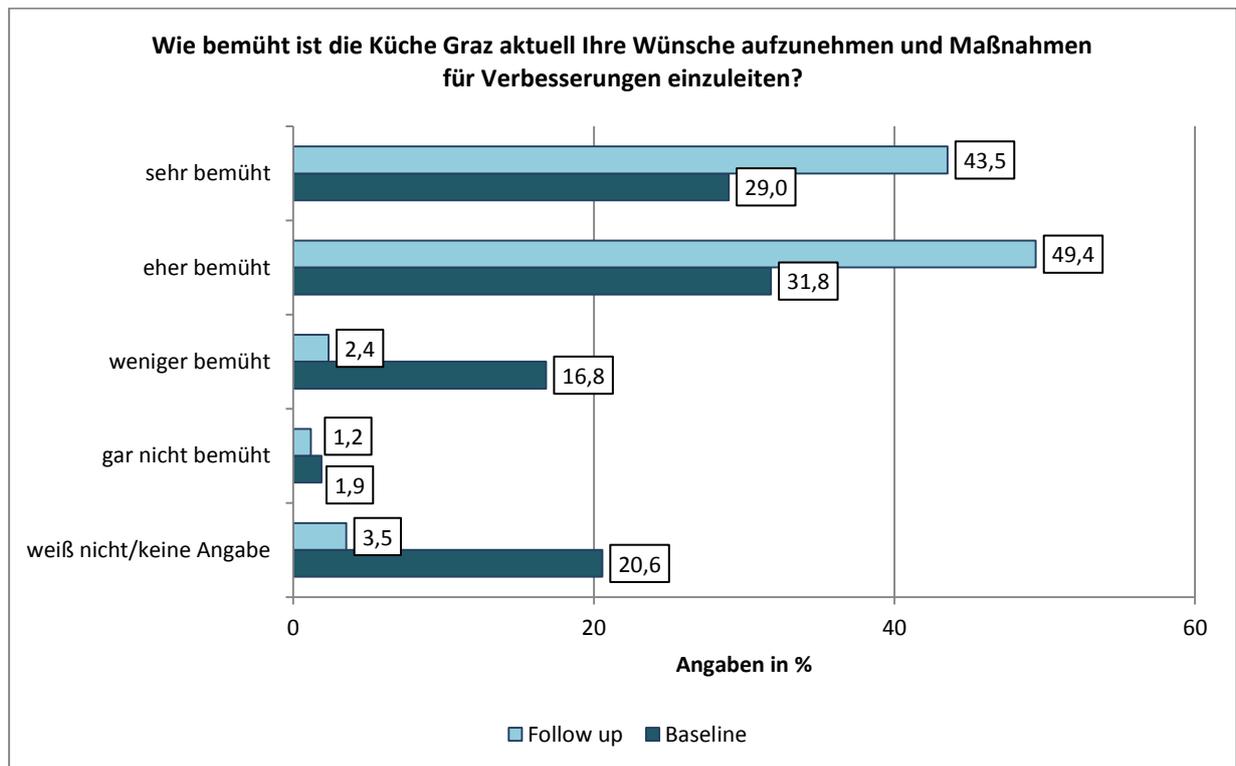


Abbildung 16 Vergleich Bemühung der Küche Graz Wünsche aufzunehmen Baseline/Follow-up

Des Weiteren wurde sowohl bei der Baseline- als auch bei der Follow-up-Befragung die **Zufriedenheit** bzgl. **Kommunikation** innerhalb verschiedener Prozesse (**Bestellprozess, Ablauf des Regenerierens, Umgang mit Beschwerden und individuellen Wünschen**) erhoben. Die befragten Einrichtungen waren sowohl vor als auch nach den Maßnahmenumsetzungen mit der Kommunikation hinsichtlich Probleme beim Bestellprozess zu über 90 % zufrieden. Auch mit der Kommunikation betreffend Regenerierprozess waren anfänglich bereits drei Viertel der belieferten Einrichtungen zufrieden. Bei der Follow-up-Erhebung gaben 84,7% an, mit den Kommunikationsprozessen zu Regenerierabläufen zufrieden zu sein. Der Umgang mit Beschwerden und individuellen Wünschen wurde von den Einrichtungen überwiegend zufriedenstellend bewertet.

Anhand des Diagrammes lassen sich durchwegs weitere Verbesserungen zwischen Baseline- und Follow-up-Erhebung erkennen.

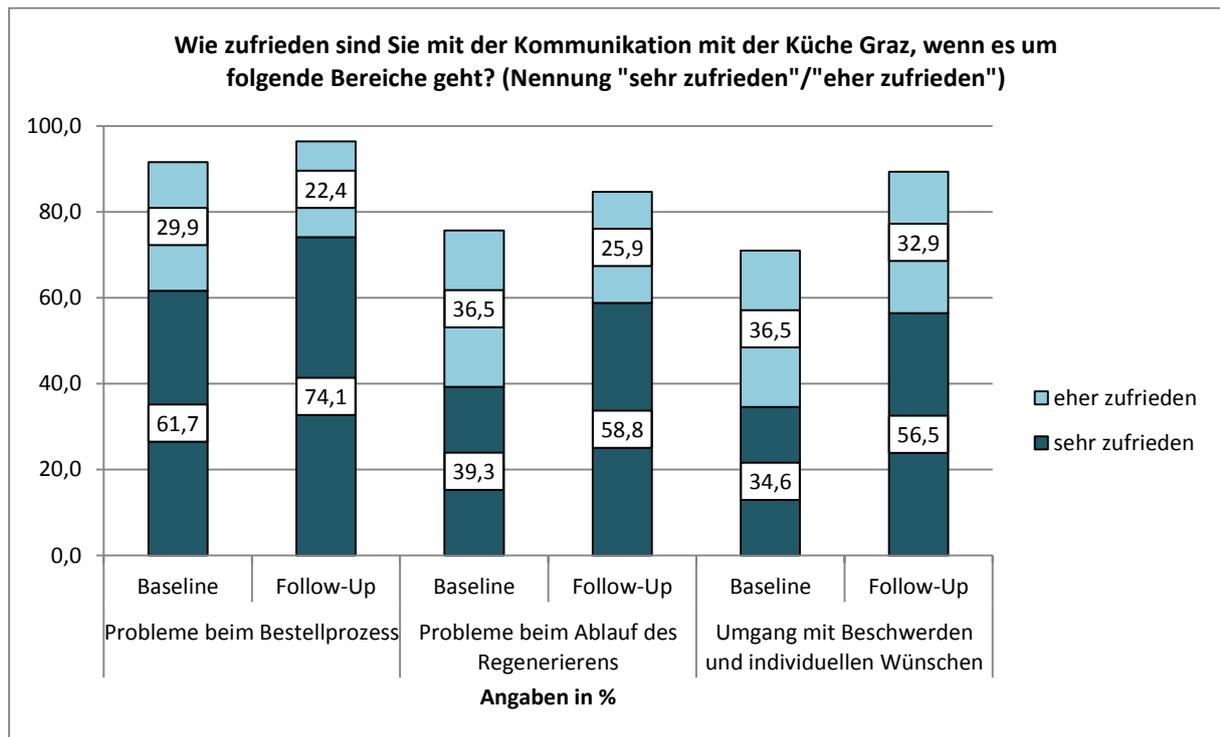


Abbildung 17 Vergleich Zufriedenheit mit der Kommunikation Baseline/Follow-up

Welche Veränderungen den Einrichtungen in den letzten 1,5 Jahren positiv aufgefallen sind, wurde ebenfalls in der Follow-up-Erhebung abgefragt. Demnach wurden von über drei Viertel der Einrichtungen die Feedbackmöglichkeiten zu neuen/veränderten Speisen und Rezepturen positiv wahrgenommen. Knapp 40 % sahen die Vorgehensweise der Küche Graz auf Lob, Kritik etc. als eine positive Entwicklung.

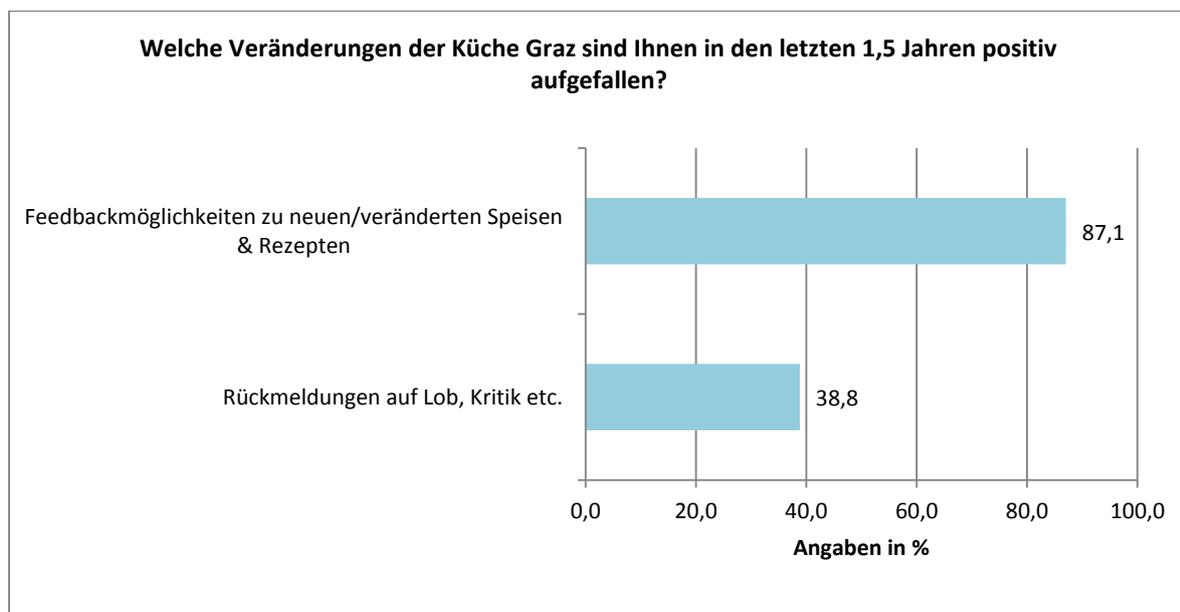


Abbildung 18 Follow-up Veränderungen hinsichtlich Rückmeldungen

4.5.2.5 Quintessenz

Die Zufriedenheit der Einrichtungen mit dem Speisenangebot wurde sowohl vor als auch nach der Maßnahmenumsetzung erhoben. Zu Beginn des Projektes waren lediglich 38,4 % der Einrichtungen mit dem Speisenangebot der Küche Graz zufrieden. Nach 1,5 Jahren erhöhte sich dieser Anteil auf 88,3 % und zeigt somit eine **deutliche Steigerung der KundInnenzufriedenheit**. Gleichmaßen hat sich somit auch der Anteil an weniger bzw. nicht zufriedenen Einrichtungen von 61,7 % auf 9,4 % reduziert.

Für den Küchenleiter wurde auch das Ziel zur KundInnenzufriedenheit „...mehr als...vorgestellt...erreicht“. Dies sei vor allem auf die „...vielen Kommunikationswege...“ und „...die Kommunikation des Angebots bzw. der Leistungen...“ zurückzuführen. Verantwortliche in Politik und Verwaltung sehen als förderlichen Faktor, „...dass über Dinge gesprochen wurde, das hat sehr viel bewirkt.“

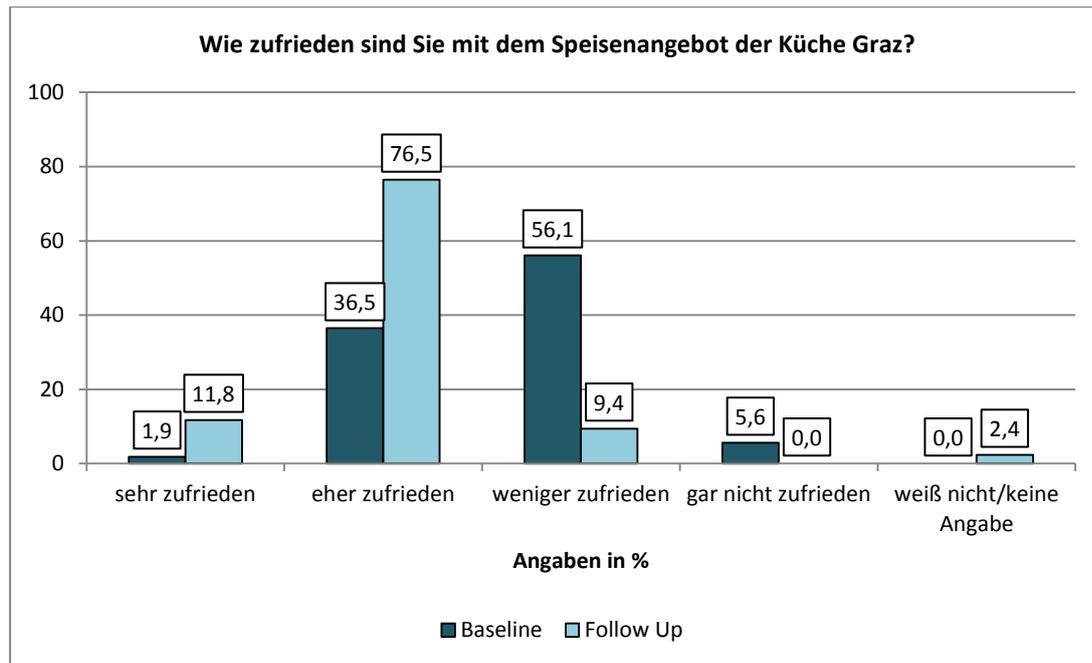


Abbildung 19 Vergleich Zufriedenheit mit dem Speisenangebot Baseline/Follow-up

Auch hinsichtlich der Beurteilung der Mittagsverpflegung mit Hilfe von Eigenschaftspaaren wurden die Einrichtungen vor und nach der Maßnahmenumsetzung befragt. Die Ergebnisse zeigen, dass die **Mittagsverpflegung** von den Einrichtungen im Vorher-Nachher-Vergleich u. a. **abwechslungsreicher, altersgerechter, geschmacklich besser** und **ansprechender** beurteilt wurden. Lediglich bei den Bestellfristen gaben die befragten Einrichtungen eine geringfügig schlechtere Bewertung als in der Baseline-Erhebung ab.

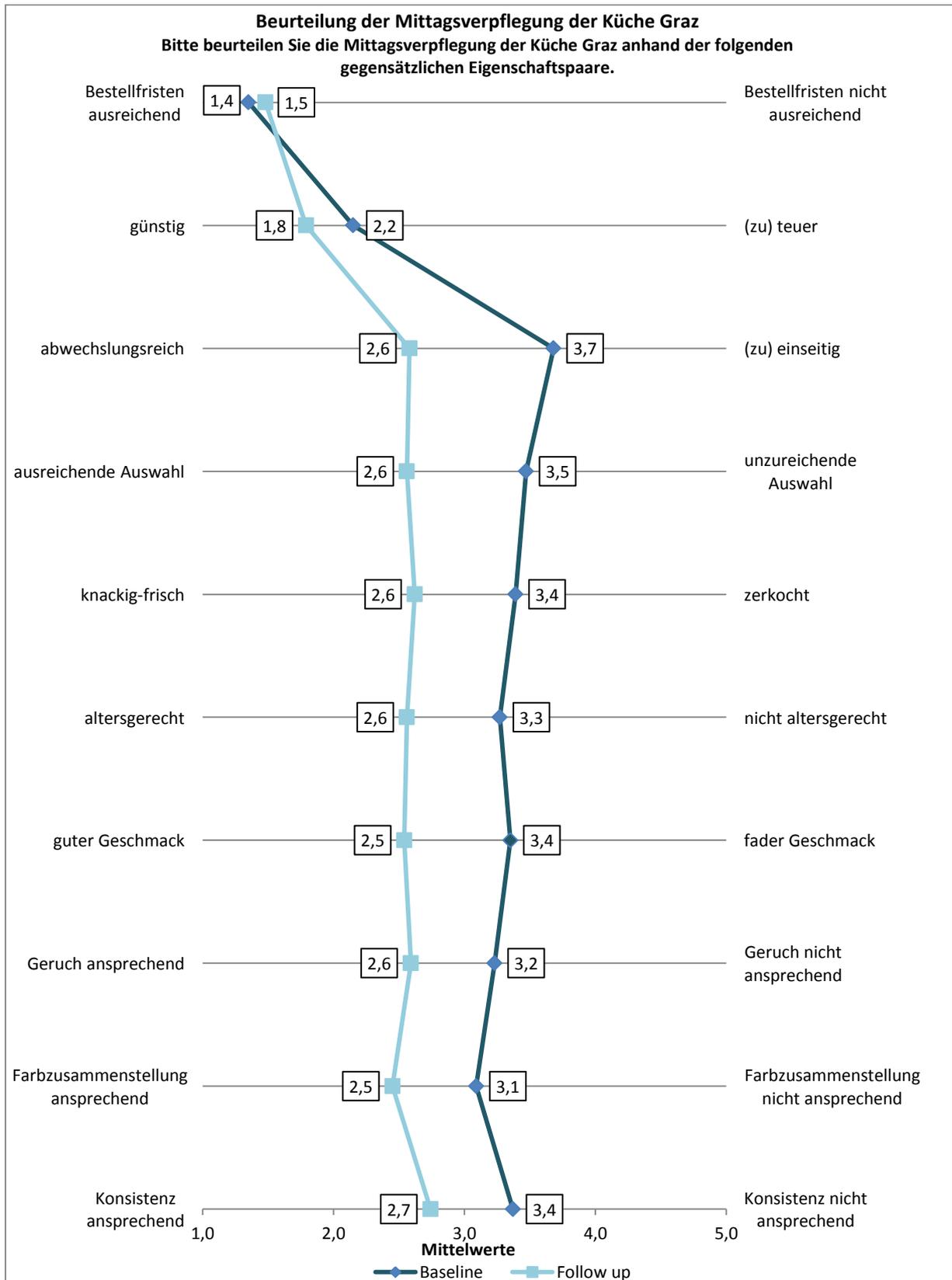


Abbildung 20 Vergleich Beurteilung Mittagsverpflegung Baseline/Follow-up

Zur Zufriedenheit mit dem Speisenangebot haben nicht nur die **Optimierungsprozesse** bei der Speiseplanentwicklung und der **Kommunikationsprozesse** beigetragen. Durch die **Schulungen des Einrichtungspersonals** und durch den **Erfahrungsaustausch** bezüglich des Regenerierens wurde ein Verständnis für die Prozesse geschaffen.

Diese Maßnahmen sollten einerseits die Qualität (z. B. Geschmack, Konsistenz und Aussehen) der Speisen bei den EndkundInnen verbessern und andererseits zur positiveren Wahrnehmung (z. B. des Cook & Chill-Verfahrens) beitragen.

Wie die Follow-up-Erhebung zeigt, hat der Großteil der befragten Einrichtungen das **Cook & Chill-Verfahren positiv bewertet** („sehr gut“ und „gut“). Die Gegenüberstellung mit der Baseline-Erhebung zeigt eine Steigerung der positiven Bewertungen des Cook & Chill-Verfahrens von 68,2 % auf 90,6 %.

Im Zuge der Workshops wurden u. a. auch Hintergründe zum angewendeten **Cook & Chill-Verfahren** vermittelt. Jeder Fünfte (27,1 %) bewertete das Verfahren in der Baseline weniger (21,5 %) bzw. gar nicht gut (5,6 %). Um diesbezügliche Änderungen zu erheben, wurden die Einrichtungen erneut im Rahmen der Follow-up-Erhebung befragt. Hier antwortete keine Einrichtung mehr mit „gar nicht gut“; auch der Anteil der Einrichtungen, die das Cook & Chill-Verfahren als „weniger gut“ angesehen haben, belief sich nur mehr auf 7,1 %. So konnte insgesamt die positive Bewertung des Cook & Chill-Verfahrens von 68,2 % auf 90,6 % gesteigert werden. Werden die Einrichtungen nach Belieferungszeitraum (Belieferung vor bzw. nach September 2015) getrennt betrachtet, sagen 92,1 % der vor September 2015 belieferten Einrichtungen, dass sie mit dem angewandten Verfahren sehr (27,6 %) bzw. eher zufrieden (64,5 %) sind. Projekteinrichtungen waren zu 100 % mit Cook & Chill zufrieden.

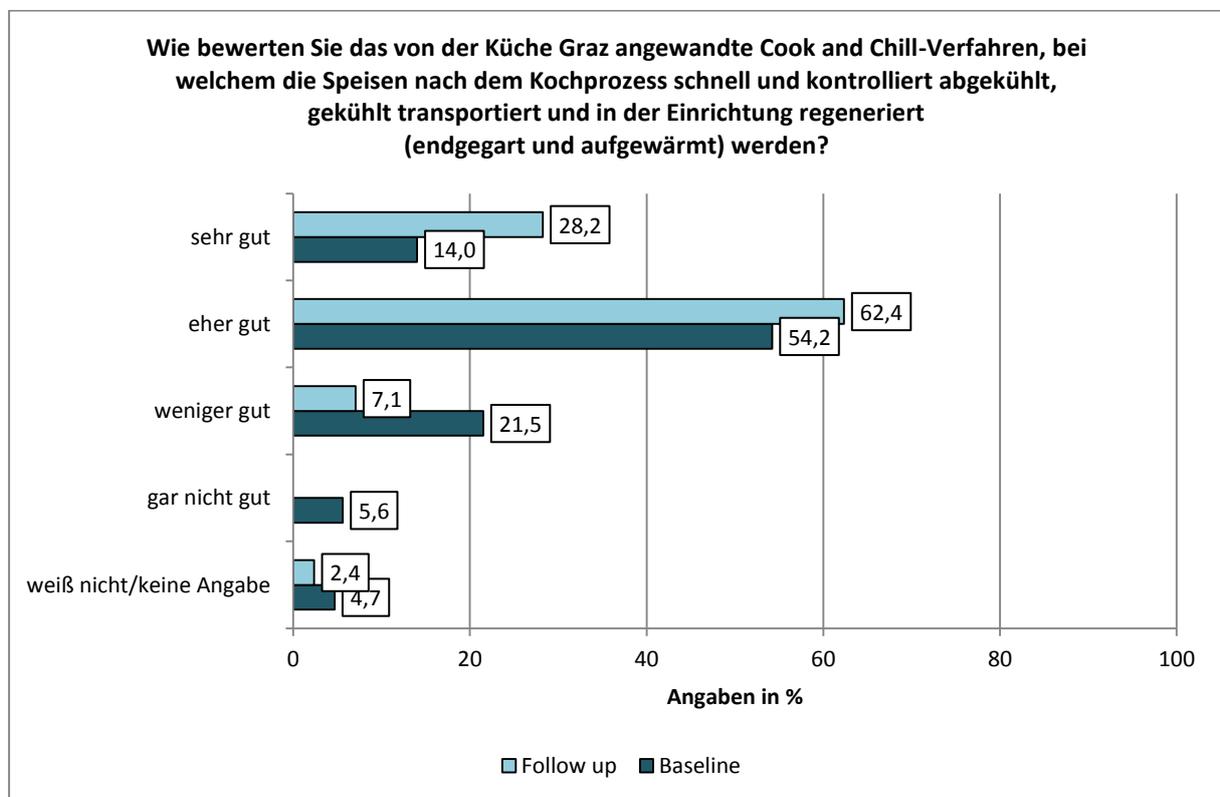


Abbildung 21 Vergleich Bewertung Cook & Chill-Verfahren Baseline/Follow-up

Auch im Rahmen der Runden Tische wurden die Veränderungen thematisiert: „So viel und so schnell, wie in den letzten Jahren Aktivitäten nachhaltig umgesetzt wurden, hab ich in meinen gesamten Dienstjahren noch nicht erlebt.“ Laut Personen aus Politik/Verwaltung zeigen die positiven Rückmeldungen aus den Einrichtungen, „...dass sich etwas verbessert hat...obwohl weitergearbeitet werden muss, weil es noch immer Skeptiker gibt und immer wieder neue MitarbeiterInnen, Kindern und Eltern nachkommen.“ Auch „...die Einstellung der Menschen zur Küche habe sich spürbar verändert...“ und „...es werde ein Dialog übers Essen geführt...“. Weiters dürfe die Leitungsfunktion in den Einrichtungen „...nicht unterschätzt...“ werden, da diese einen großen Einfluss auf die Einstellung der Eltern nimmt: „...wenn Eltern negative Rückmeldung geben und die Leitung zurückhaltend ist...stimmt sie den Eltern zu...wenn die Leitung informierter...ist, kann man viel im Keim ersticken.“ Das bestätigt auch die Aussage einer Leitung in der Follow-up-Erhebung: „Ich freue mich sehr über die konzentrierten Bemühungen und Verbesserungen in den letzten Jahren und stehe mit einem anderen Selbstbewusstsein vor den Eltern da, wenn sie nach der Mittagsverpflegung...fragen“.

Auch die Küchenleitung sieht eine deutliche Veränderung, da „...aus Beschwerden Fragen geworden sind und nun auf Augenhöhe kommuniziert wird...“. Dem stimmt auch der Küchenchef zu: „Die Kommunikation, die mit den Einrichtungen betrieben wurde...“ war für die Zielerreichung förderlich. Seiner Meinung nach war die zentralste Veränderung, dass „...die Kommunikation in den Mittelpunkt gerückt ist und Styria vitalis viel mit den Einrichtungen gearbeitet hat.“

Die Evaluation der Ergebnisse hat somit gezeigt, dass die durchgeführten Projektmaßnahmen positiv in den Einrichtungen angekommen sind und die KundInnenzufriedenheit gesteigert werden konnte.

4.5.3 Maßnahmen und Evaluierung zu Ziel 3: Bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickeln/erproben

Als die drei größten Herausforderungen bei der Mittagsverpflegung wurden bei der Baseline-Erhebung seitens der Einrichtungen ein **(zu) geringes Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen**, ein **(zu) einseitiges Speisenangebot** und die **Erhaltung der Qualität** der Speise (Geschmack, Geruch, Konsistenz etc.) **beim Regenerieren** genannt. Aus der Diagnosephase wurden des Weiteren Herausforderungen hinsichtlich **Kommunikation und Transparenz** bzw. von individuellen **Rahmenbedingungen** festgestellt.

Aus diesem Grund wurden zusammen mit den ausgewählten Projekteinrichtungen bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickelt und erprobt. Für die Evaluation dieser einrichtungsspezifischen Maßnahmen wurden vordergründig qualitative Ergebnisse aus den Runden Tischen herangezogen bzw. Wirkungen mittels Follow-up-Erhebung überprüft.

Umsetzung einrichtungsspezifischer Maßnahmenpläne

In Zusammenarbeit mit den Projekteinrichtungen wurden im Rahmen der Runden Tische bedarfsgerechte Lösungsansätze erarbeitet. Mit allen 15 im Subsample teilnehmenden Projekt-Einrichtungen wurden gemeinsam **Ziele, Maßnahmen, Indikatoren** und **Zeitpläne** entwickelt und für die Umsetzung verantwortliche Personen festgelegt. Die Maßnahmen gliederten sich dabei in vier verschiedene Handlungsfelder: **Kommunikation & Transparenz, Auswahl der Speisen, Zubereitung der Speisen** und **Rahmenbedingungen**. Weiters gab es auch eine Maßnahme, die mehrere Handlungsfelder adressierte. Insgesamt wurden an den 13 Projekt-Standorten¹⁰ (15 Projekteinrichtungen) **53 Maßnahmen** definiert.

Nachfolgende Tabelle zeigt einen Überblick über Umfang bzw. Inhalt der nach Handlungsfeldern gegliederten Ziele und Maßnahmen der Projekt-Einrichtungen.

Tabelle 22 Überblick einrichtungsspezifische Maßnahmen

	Handlungsfeld	Anzahl
1	Kommunikation & Transparenz	22
2	Auswahl der Speisen	14
3	Zubereitung der Speisen	11
4	Rahmenbedingungen	5
	Handlungsfeldübergreifend	1
	Gesamt	53

Im Zuge der Maßnahmenumsetzung wurden noch zusätzliche Ziele definiert, die sich im Laufe des Projektes als förderliche Faktoren ergeben haben. So beteiligten sich z. B. weitere Einrichtungen an den Testläufen, einige überdachten die Gestaltung des Speiseraumes bzw. reflektierten Abläufe von Tischritualen etc.

¹⁰ In 15 Einrichtungen erfolgte ein Subzyklus (Subsample), wo u. a. einrichtungsspezifische Maßnahmenpläne umgesetzt wurden. An zwei Standorten war sowohl eine Kinderkrippe als auch ein Kindergarten untergebracht, die auf dieselben Ressourcen hinsichtlich Mittagsverpflegung Zugriff hatten. Daher erfolgte die Umsetzung der Maßnahmen an 13 unterschiedlichen Standorten.

Tabelle 23 Einrichtungsspezifische Maßnahmen im Detail - Beispiele

Handlungsfeld	Ziele	Maßnahmen
1. Kommunikation & Transparenz	<ul style="list-style-type: none"> • Verbesserung Image der Küche Graz bei Eltern/in Einrichtungen • Verbesserung Austausch/Vernetzung mit anderen Einrichtungen • Schaffung erhöhter Transparenz • Optimierung Kommunikationsabläufe • Verbesserung interne Kommunikation/Eltern/Küche Graz • Sichtbarmachung Aktivitäten Speisenauswahl SchülerInnen • Bewusstseinsbildung für Ernährung bei Kindern schärfen • Verbesserung Informationsstand Lehrkörper • Schaffung Feedbackmöglichkeit für Kinder an Küche Graz 	<ul style="list-style-type: none"> • Infoveranstaltungen (Elterninfoabend, Einschreibungstag etc.) • Teilnahme an Projekt-Workshops • Infoblätter (auch mehrsprachig) • Exkursion in die Küche Graz • Verpflegungsbeauftragte/Stellvertreter ernennen • Mittagessen auf Tagesordnung Team-Besprechungen • Verbesserung Dokumentation von Rückmeldungen • Information Elternverein • Information LehrerInnen-Konferenz • Information auf Schulhomepage • Verstärkte Rückmeldung an Küche Graz (Intranet/E-Mail) • Kinder beteiligen sich an Gestaltung von Speiseplänen (z. B. Plakate) • Infosammlung
2. Auswahl der Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • Erprobung/Kennenlernen neuer Speisen • Kompetenzsteigerung zur kindgerechten Speisenauswahl • Einbeziehung SchülerInnen bei Speisenauswahl • Speise-Bestellungen sichtbar machen 	<ul style="list-style-type: none"> • Beteiligung an Testläufen • Teilnahme an Projekt-Workshops/-Erfahrungsaustausch • SchülerInnen wählen Wochenspeiseplan aus • Besprechung Speisen-Bestellung im Team • Bestellung auch von weniger beliebten Speisen
3. Zubereitung der Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • Optimierung von Prozessen zum Regenerieren und Finalisieren • Erprobung und Dokumentation eigener Finalisierungsmaßnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Teilnahme an Projekt-Workshops/-Erfahrungsaustausch • Verwendung von eigenen Kräutern etc.
4. Rahmenbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> • Änderung Ablauf Mittagessen (3 Gruppen statt 2) • Ruhigere Atmosphäre im Speiseraum bewirken • Vereinfachung/Verbesserung bei Speisenbestellung • Ernennung einer/eines Bestellverantwortlichen 	<ul style="list-style-type: none"> • Stundenplan für nächstes Schuljahr berücksichtigen • Prozess Speisenausgabe adaptieren • Speisenbestellung online durchführen • Ablauf Mittagessen anpassen
Handlungsfeldübergreifend	<ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung eines Leitfadens zur erfolgreichen Mittagsverpflegung 	<ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung bei Erstellung des Leitfadens durch Styria vitalis

Die im ersten Runden Tisch festgelegten Maßnahmen wurden im Rahmen des zweiten Runden Tisches zur Reflexion gemeinsam mit den verantwortlichen Personen in den Einrichtungen analysiert und reflektiert. Die Reflexion der Projektergebnisse wurde in vier Rubriken (Schatz, Baustelle, Black Box, Sternenhimmel) unterteilt, die bildlich mittels Flipchart und Moderationskarten vom Projektteam abgebildet wurden.

Tabelle 24 Gliederung Projektergebnisse im Reflexions-Workshop

Projektergebnis		Beschreibung
1	Schatz	Nachhaltige Verankerung gelungener Maßnahmen
2	Baustelle mit Umleitung	Was tun mit weniger gelungenen Maßnahmen? Anderer Versuch?
3	Black Box	Wo fehlt noch was? (Wissen) Wo Bedarf?
4	Sternenhimmel	Neue Ideen für die Zukunft

4.5.3.1 Handlungsfelder

Im Rahmen der **qualitativen Evaluierung** wurden die Projektergebnisse den vier Handlungsfeldern (Kommunikation & Transparenz, Auswahl der Speisen, Zubereitung der Speisen, Rahmenbedingungen) zugeordnet. Darüber hinaus erfolgte eine Zuordnung zu handlungsfeldübergreifenden Maßnahmen.

a) **Kommunikation & Transparenz**

Im Handlungsfeld „Kommunikation & Transparenz“ wurden vor allem **Elterninfo-Veranstaltungen**, interne **Besprechungen**, die Ernennung von Bestellverantwortlichen/**Verpflegungsbeauftragten** und die **partizipative Mitwirkung** der sekundären Zielgruppe Kinder (z. B. Gestaltung von Plakaten mit Speisebewertungen oder Lieblingsspeisen) positiv festgehalten. Eltern-Infoveranstaltungen inkl. Verkostungen sollten auch in Zukunft angeboten werden. Dennoch wurden auch von einigen Einrichtungen eine **verstärkte Information** der Erziehungsberechtigten (z. B. in Hinblick auf religiöse Aspekte des Mittagessens) und ein **besserer Austausch** zur Organisation von Elternveranstaltungen (z. B. Eltern-Nachmittag anstatt Elternabend) als **Baustelle** gesehen. Auch der **Austausch** mit Verantwortlichen aus anderen Einrichtungen konnte den Stellenwert des Mittagessens heben. Ein zunehmendes Bemühen, die **Kinder zum Probieren** neuer Speisen zu animieren war seitens der Einrichtungen ein Anliegen, dass vermehrt berücksichtigt werden müsste. Bedarf sehen einzelne Einrichtungen in einer **höheren Rückmelderate** an die Küche Graz und an einer weiterreichenden **Information über die Küche Graz** – eventuell in Form von mehrsprachigen Infoblättern oder Imageflyern.

b) **Auswahl der Speisen**

Die erfolgreiche Maßnahmenumsetzung im Handlungsfeld „Auswahl der Speisen“ konnte besonders durch die Teilnahme an der angebotenen **Fortbildung** „Ene mene mu und raus bist du...so gelingt ein ausgewogener Speiseplan im Wochenverlauf“ verwirklicht werden. Zusätzlich leisteten **Testläufe**, **adaptierte Bestellmengen** und die **Miteinbeziehung der Kinder** bei der Speisenauswahl in den Einrichtungen einen wesentlichen Beitrag zu einer gelungenen Realisierung. Die Einrichtungen würden auch künftig **Fortbildungsangebote** in Anspruch nehmen und an Testläufen zu neuen bzw. geänderten Rezepturen teilnehmen. Im **internen** als auch **externen Austausch** sehen die Einrichtungen in diesem Handlungsfeld weiteres Entwicklungspotenzial.

c) **Zubereitung der Speisen**

Das Handlungsfeld „Zubereitung der Speisen“ konnte aufgrund der Teilnahme an der angebotenen **Fortbildung** „Frisch – knackig - steirisch. So kommt das frisch gekochte Essen der Küche Graz knackig auf den Teller. Erfahrungsaustausch rund um die Themen Regenerieren & Speisenausgabe“ erfolgreich umgesetzt werden. Daneben konnte sich laut Einrichtungen die **Optimierung von Abläufen**, die **Finalisierung der Speisen** bzw. **Beteiligung der Kinder** bei der Zubereitung (z. B. von Salat) und die **Dokumentation** von Informationen positiv auf die Speisenzubereitung bzw. -ausgabe auswirken. Handlungsbedarf sehen einige noch hinsichtlich organisatorischer Maßnahmen, wie z. B. die systematische **Dokumentation** von Finalisierungsmaßnahmen oder die **Koordination** mehrerer Gruppen, die zu unterschiedlichen Zeiten zum Essen kommen (in der Diagnosephase wurde festgestellt, dass in manchen Einrichtungen in mehreren Schichten gegessen wird; das Regenerieren erfolgte unterschiedlich). Zusätzlich könnte ein verstärkter **interner** und **externer Austausch** zu einem gelungenen Mittagessen künftig beitragen.

d) Rahmenbedingungen

Auch Rahmenbedingungen, die Einfluss auf eine gelungene Mittagsverpflegung nehmen, wurden im Zuge der Reflexion sichtbar realisiert. Gemäß Ergebnissen aus der Diagnosephase erfolgte z. B. die Speisenausgabe zum Teil durch Personal, zum Teil durch Selbstbedienung. Dies wurde bei der Findung von bedarfsgerechten Lösungsansätzen hinterfragt. So konnte die **Gestaltung von Speiseräumen**, eine **adaptierte Speisenausgabe** (z. B. eigener Salat-/Desserttisch, Wasserkrug und Servietten für Kinder bereitgestellt) und **optimierte Abläufe** (z. B. Einführung von Ritualen, Rücksichtnahme auf *Langsam-EsserInnen*) zu einer angenehmeren Atmosphäre während des Mittagessens beitragen. Laut einer Einrichtung habe *„...es im Haus im letzten Jahr sehr viele Veränderungen gegeben durch den Neubau...und der Adaptierung eines Gruppenraumes zu einem Speiseraum und somit zur Entlastung der Küche, die früher auch als Speiseraum genutzt wurde...“* beigetragen und *„...es gab viele Umstellungsprozesse und das Team war sehr gefordert. Langsam aber pendelt es sich ein und die Abläufe werden zur Routine“*. Vereinzelt wurden geplante Maßnahmen – infolge von Sicherheitsbedenken oder Zeitmangel – wieder revidiert bzw. nicht umgesetzt.

e) Handlungsfeldübergreifende Maßnahmen

Als handlungsfeldübergreifende Maßnahmen wurden vor allem die **Vernetzung** mit anderen Einrichtungen, die Teilnahme an **Transfergruppentreffen** und die **gegenseitige Wertschätzung** als wesentliche Punkte hervorgehoben. In einer Einrichtung wurde die Ausweitung des Mittagessens auch für *Nicht-Ganztageskinder* angesprochen, die als noch unbekannter Faktor weiterer Klärung bedarf und gegebenenfalls Auswirkungen auf die Mittagsverpflegung haben könnte.

4.5.3.2 Quintessenz

Laut Einrichtungen wurde *„das Projekt zu Beginn skeptisch gesehen. Im Rahmen der intensiven Beschäftigung mit dem Thema...wurde immer deutlicher, dass bereits vieles gelingt und an herausfordernden Punkten gemeinsam in kleinen Schritten in die richtige Richtung gearbeitet werden kann und soll. Dies ist im letzten Jahr sehr gut – mit Hilfe externer Unterstützung – gelungen.“* oder *„Wir haben beim Projekt Gemeinschaftsverpflegung mitgemacht, das hat unserem Team sehr geholfen eine gute Struktur rund ums Essen zu erwerben, die wir auch beibehalten werden und immer weiter ausbauen. Danke...“*. Die nachhaltige Verankerung gelungener Maßnahmen (*Schatz*) wurde auf allen vier Handlungsfeldern deutlich sichtbar.

Dies ist auch beim Vergleich der Ergebnisse zwischen Baseline- und Follow-up-Erhebung erkennbar. Lagen zu Projektbeginn noch Herausforderungen wie ein zu geringes gesundheitsförderliches oder zu einseitiges Speisenangebot an erster Stelle, so kam es bei der Befragung während der Umsetzungsphase zu erheblichen Änderungen aus Sicht der Einrichtungen. Vor allem Herausforderungen wie knappe Personalausstattung bei der Speisenausgabe, fehlende Betreuungskapazitäten beim Mittagessen oder knappe Personalausstattung beim Regenerieren wurden nun häufiger als in der Baseline angegeben und richteten den Fokus eher auf Personalkapazitäten innerhalb der Einrichtung.

„Das Projekt war eine Bereicherung für das Team, da dabei auch verstärkt die Aufgaben der unterschiedlichen Beteiligten gesehen wurden: nicht nur der Küche Graz, sondern auch intern im Team untereinander...“ so eine Meinung im Rahmen der Reflexions-Workshops.

Diese Entwicklung sehen auch Beteiligte aus Politik und Verwaltung: *„...es ist in den letzten 2,5 Jahren sehr viel passiert...“, „...das Projekt darf nicht einfach zu Ende gehen...“, „...es ist überaus wichtig, dass es in irgendeiner Form weitergeht, sonst kämpfen wir in 10 Jahren mit den gleichen Problemen.“*

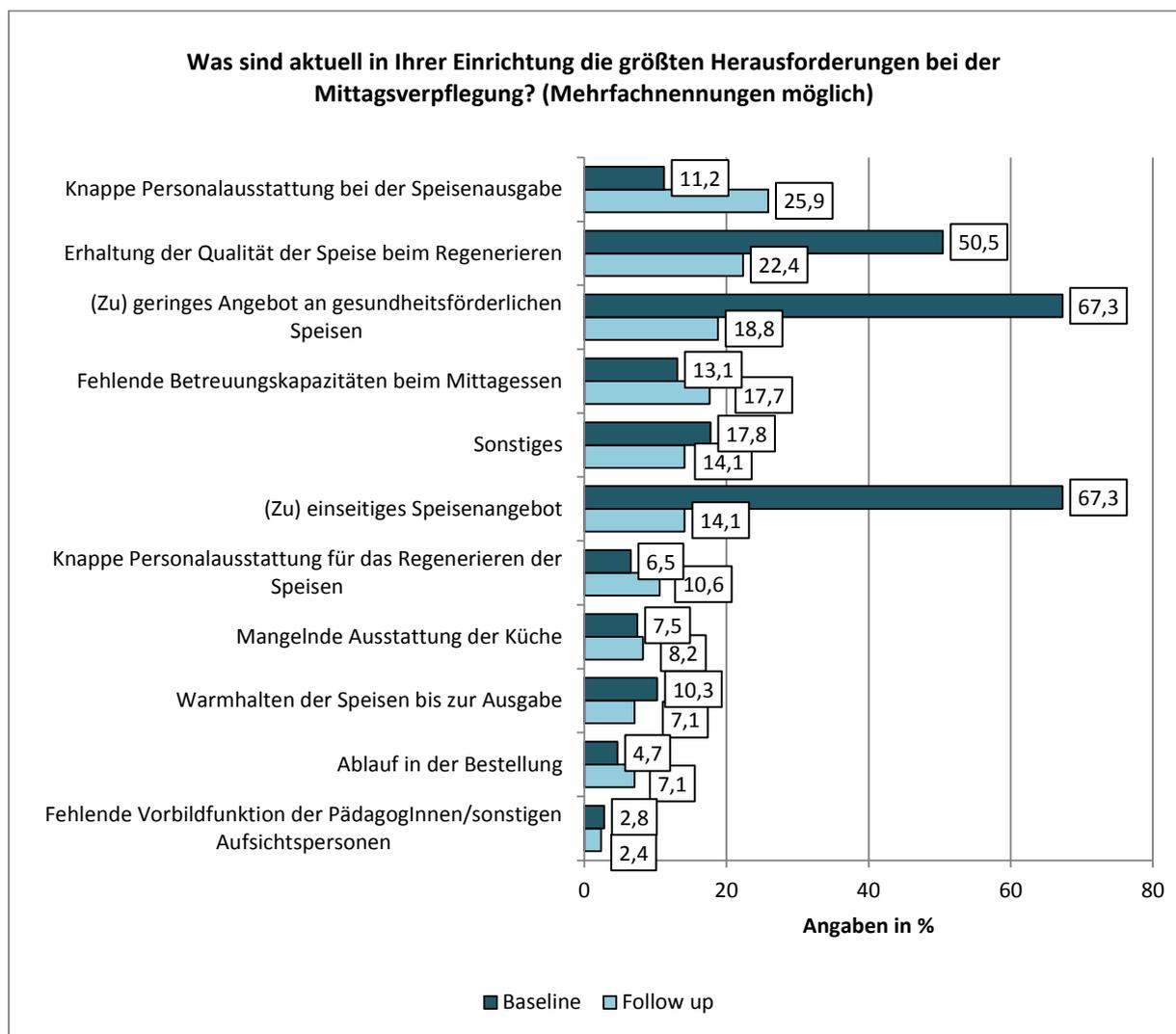


Abbildung 22 Vergleich Herausforderungen hinsichtlich Mittagsverpflegung Baseline/Follow-up

4.5.4 Maßnahmen und Evaluierung zu Ziel 4: Ergebnistransfer sichern

Projektergebnisse können einen wesentlichen Beitrag leisten, indem sie die Nachhaltigkeit von implementierten Strukturen sichern bzw. Einfluss auf (Folge-)Projekte in der Gesundheitsförderung nehmen. Daher ist eine zielgerichtete Dissemination von Projektergebnissen – auch für nachhaltige (Projekt-)Wirkungen – maßgeblich. Im Zuge des Projektes wurde während der gesamten Projektlaufzeit einerseits die Vernetzung mit projektrelevanten PartnerInnen angestrebt, andererseits öffentlichkeitswirksame Maßnahmen gesetzt. Darüber hinaus erfolgte die Entwicklung von Transferprodukten, die EntscheidungsträgerInnen und im Verpflegungsumfeld tätigen Personen nach Projektende zur Verfügung stehen und von diesen genutzt werden können.

4.5.4.1 Austausch und Vernetzung mit projektrelevanten PartnerInnen

Die Vernetzung mit projektrelevanten PartnerInnen bildete einen zentralen Bestandteil des Projektes. Dafür wurden unterschiedliche Gremien gebildet bzw. angesprochen. Regelmäßige Transfergruppen-Treffen sollten einerseits dazu beitragen über das Projekt zu informieren und Ergebnisse breit zu streuen. Andererseits waren vernetzte Kommunikationswege notwendig, um Überzeugungsarbeit und Bewusstseinsbildung für die langfristige Erhaltung von Cook & Chill-Küchen am Beispiel der Küche Graz leisten zu können. Weiters wurde die Anknüpfung an bestehende Foren und ein Austausch mit (inter-)nationalen FachexpertInnen forciert. Umgesetzte Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit rundeten persönliche Vernetzungsaktivitäten ab, um Informationen einem breiterem Publikum zugänglich zu machen.

Nachfolgende Tabelle zeigt einen Überblick über die gesetzten Kommunikations- und Vernetzungsaktivitäten.

Tabelle 25 Überblick Aktivitäten Austausch und Vernetzung

Aktivität	Beschreibung
Transfergruppe	Installation einer Transfergruppe mit EntscheidungsträgerInnen aus Politik und Verwaltung, (Fach-) ExpertInnen, Zielgruppen-VertreterInnen (Küche Graz, Einrichtungen) und Styria vitalis 3 Transfergruppentreffen
Steuergruppe	Installation einer Steuergruppe mit VertreterInnen aus Politik und Verwaltung, der Küche Graz und Styria vitalis 3 Steuergruppentreffen
Vernetzungsgespräche	Ärztlicher Dienst, Projektpräsentation Schulärztlicher Dienst, DGE-Kongress Fulda, Sozialamt Stadt Graz, Abteilung Bildung und Integration Stadt Graz, Kritische Freunde gesundheitsfördernder Schulen, Schuldirektor, aks-Vernetzungstreffen etc. 11 Vernetzungsgespräche/Termine
Öffentlichkeitsarbeit	Gespräche bzw. Briefings mit Stadt Graz, Werbeagentur, Führen eines Pressespiegels, Verfassen von Artikeln bzw. (Fach-)Beiträgen in Zeitschriften und diversen digitalen Medien 11 Termine 25 Beiträge in Print-/Online-Medien

Vor allem aus den Transfergruppen-Treffen konnten viele Erfahrungen gesammelt werden, die den Ergebnistransfer positiv beeinflussen können. So war es laut Transfergruppe „...durch die intensive Vorbereitungs- und Diagnosephase möglich, Lösungsansätze zu finden, die im Feld Wirkung zeigen und schlussendlich auch transferierbar sind.“ Die persönlichen Treffen und Erfahrungsberichte waren für die TeilnehmerInnen „informativ und erfrischend“ und durch den direkten Kontakt war „...ein ganzheitlicher Einblick ins Projektgeschehen...“ möglich. Durch die Installation dieser Transfergruppe können laut TeilnehmerInnen „...auch kleinere Gemeinschaftsverpfleger von den Erfahrungen anderer Großküchen profitieren“.

4.5.4.2 Transferprodukte entwickeln und bereitstellen

Die Entwicklung von Transferprodukten erfolgte während der gesamten Projektlaufzeit parallel zu den gesetzten Aktivitäten. Sämtliche Erfahrungswerte und gewonnen Erkenntnisse konnten dadurch direkt in die verschiedenen Formate eingebaut werden. So wurden im Rahmen des Projektes z. B. Workshops zum Thema „Regenerieren & Speisenausgabe“ angeboten, die im Zuge dessen weiterentwickelt wurden und somit an die Zielgruppe noch besser angepasst werden konnten. Weiters wurden Broschüren für die Zielgruppe Eltern bzw. LeiterInnen der Einrichtungen aufbereitet, wo zum einen Informationen z. B. über die Küche Graz und das Verpflegungssystem Cook & Chill, zum anderen aber auch die Bedeutung der Mittagsverpflegung im Einrichtungskontext und Potenziale der Gemeinschaftsverpflegung näher erläutert werden.

Auch das neu entwickelte Visual (siehe auch [Küche Graz und ihre MitarbeiterInnen sichtbar bzw. erlebbar machen](#)) liefert einen guten Überblick über die Arbeit der Küche Graz bzw. deren Aufgabengebiet und kann nach Projektende als Transferprodukt für unterschiedliche Interessensgruppen zur Verfügung gestellt werden. Die entwickelten Produkte wurden von Styria vitalis kompakt und übersichtlich zu „**Empfehlungen für Entscheidungsträger und Projektmacher**“ zusammengefasst und sollen u. a. auch ExpertInnen im Bereich der Gesundheitsförderung als Hilfestellung zur Projektentwicklung in ähnlichen Settings dienen. Nachfolgende Tabelle zeigt einen Überblick über die Inhalte gemäß dieser von Styria vitalis erarbeiteten Empfehlungen. Weitere Details sind dem Projektbericht zu entnehmen.

Tabelle 26 Transferprodukte im Überblick

Bezeichnung	Leitsatz inkl. Transferprodukte
Essen ist Chefsache: Die Funktion der Einrichtungsleitung	Leitsatz: <i>„Auch wenn das Mittagessen in den Kindergarten oder die Schule geliefert wird, trägt die Einrichtung entscheidend zur Qualität des Essensangebots bei.“</i>
	Transferprodukt: <ul style="list-style-type: none"> • LeiterInnenbrief
Essen will gelernt sein: Die Rolle der mit dem Mittagessen betrauten MitarbeiterInnen in den Einrichtungen	Leitsatz: <i>„Das Personal, das den Verpflegungsprozess vor Ort organisiert, bekommt selten die Aufmerksamkeit, die es verdient und braucht.“</i>
	Transferprodukte: <ul style="list-style-type: none"> • Praxisworkshop „Regenerieren & Speisenausgabe“ • Praxisworkshop „Altersgerechte Speisenauswahl“ • Praxisworkshop „Pädagogisches Kochen“ • Sammlung von Praxistipps zum Regenerieren
Essen ist Kommunikation: Worüber Küchen sprechen sollten	Leitsatz: <i>„Sich mit seinen KundInnen auseinanderzusetzen und nicht nur ein gutes Angebot zu machen, sondern auch darüber zu sprechen, hilft, mit Vorurteilen gegenüber Großküchen aufzuräumen.“</i>
	Transferprodukte: <ul style="list-style-type: none"> • Übersichtsblatt der Ansprechpersonen in der Küche • Rückmeldebogen für neue bzw. adaptierte Speisen • Elternabende mit Verkostung

Während der Maßnahmenumsetzung entstand seitens Styria vitalis die Idee, einen **Lehrgang** betreffend Verpflegungsmanagement zu entwickeln. Unabhängig und abgekoppelt vom Projektgeschehen wurde im Zuge von Produktentwicklungsmaßnahmen dieser Lehrgang zur bzw. zum sogenannten „**VerpflegungsmanagerIn**“ konzipiert. Diese Ausbildung ist an den Bedarf von MitarbeiterInnen aus Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen bzw. Schulen, welche für Bestellung und Ausgabe des Mittagessens verantwortlich sind, angepasst. Projektergebnisse und Erfahrungswerte haben demnach bereits kurz nach Projektende eine weiterführende Anwendung auf dem Sektor der Gesundheitsförderung gefunden und tragen somit zu einem positiven Ergebnistransfer bei.

4.5.4.3 Quintessenz

Innerhalb des fachspezifischen Austauschs konnte durch die gemeinsame Auseinandersetzung mit dem Thema ein Verständnis für die Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung erzeugt werden. Die Küche Graz hatte damit auch Gelegenheit, ihre Bemühungen und Erfolge für eine breitere Zielgruppe, z. B. über die ElternvertreterInnen, sichtbar zu machen. Durch Vernetzung mit externen ExpertInnen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung konnten einzelne Prozesse hinterfragt und neue Aspekte herausgearbeitet werden. Ein wichtiger Input kam dabei von einem externen Experten der Gemeinschaftsverpflegung, nämlich „...*der Küche Graz ein Gesicht zu geben.*“ Dieses Vorhaben wurde von vielen im Netzwerk mitgetragen und hat schlussendlich auch zum Erfolg des Projektes beigetragen.

Die Entwicklung von unterschiedlichsten Informations- bzw. Weiterbildungsformaten hat das Fundament für eine nachhaltige und wirksame Weiterentwicklung der Projektergebnisse geliefert. So stehen allen relevanten AkteurInnen – sei es EntscheidungsträgerInnen aus Politik und Verwaltung, MitarbeiterInnen der Einrichtungen, interessierten Eltern aber auch FachexpertInnen – Möglichkeiten zur Verfügung, sich Wissen und Fertigkeiten rund um das Thema der Mittagsverpflegung anzueignen, weiter zu optimieren oder die Erkenntnisse für die Konzeption von ähnlichen Projekten zu verwenden.

Die Sicherung des Ergebnistransfers wurde somit durch vielschichtige Aktivitäten zum Austausch und zur Vernetzung eingeleitet. Andererseits hat die intensive Zusammenarbeit mit AkteurInnen unterschiedlichster Ebenen zur Entwicklung von Transferprodukten geführt, die auch nach Projektende relevanten Personen der Mittagsverpflegung zur Verfügung stehen, nachhaltig Projektergebnisse fortsetzen und bestenfalls zum Erfolg anderer Projekte in ähnlichen Settings beitragen.

5 DISKUSSION UND SCHLUSSFOLGERUNGEN

5.1 Ergebnisperspektive

Das Ziel der Ergebnisevaluation war es, die Wirksamkeit der Maßnahmen, die im Rahmen des Pilotprojets „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ umgesetzt wurden, zu bewerten und die Rahmenbedingungen für die Wirksamkeit zu beschreiben. Die Ergebnisse der Evaluation werden anhand der zentralen Fragestellungen dargestellt.

INWIEWEIT KONNTE DAS PILOTPROJEKT ZUR STÄRKUNG DES GESUNDHEITSFÖRDERLICHEN SPEISE-ANGEBOTS BEITRAGEN?

- **War eine Angebotsoptimierung erkennbar?**

Folgende Maßnahmen wurden zur Zielerreichung umgesetzt:

- Speiseplan-Adaptierungen und Speiseplanchecks
- Erprobung neuer Rezepturen bzw. Speisen-Adaptierungen
- Partizipation und Coaching des Personals der Küche Graz
- Änderung von Speisenbezeichnungen
- Bewerbung neuer Speisen

Durch die im Pilotprojekt durchgeführten Maßnahmen konnte das Speisenangebot der Küche Graz in vielen Bereichen weiter optimiert werden. Es werden vor allem mehr vegetarische Hauptspeisen, mehr Vollkornprodukte, mehr Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte im Speiseplan angeboten. Das zeigen einerseits die Ergebnisse der von Styria vitalis regelmäßig durchgeführten Speiseplanchecks. Andererseits wird das Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen von einem Großteil (ca. 70 % der Befragten) der belieferten Einrichtungen wahrgenommen. Auch Rückmeldungen aus Politik und Verwaltung bestätigen, dass die Veränderungen am Speiseplan bei den MitarbeiterInnen der Einrichtungen angekommen sind. Durch die Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots einerseits und dessen Sichtbarmachung andererseits konnten die in der Diagnosephase festgestellten Herausforderungen in der Mittagsverpflegung weitestgehend verbessert werden.

- **Konnte die Angebotsoptimierung für die Zielgruppe sichtbar gemacht werden?**

Die sichtbare Kennzeichnung einer „optimalen“ Menülinie hat sich laut Projektleitung als nicht praktikabel erwiesen. So spielen Faktoren wie persönliche Vorlieben, religiöse Richtlinien oder praktikable Gründe (z. B. Vorhandensein von Wärmebehältern) für die Speisenauswahl eine wesentliche Rolle. Das Projektteam hat sich daher dazu entschieden, in speziellen Workshop-Formaten darauf aufmerksam zu machen, wie ein ausgewogener, altersgerechter Speiseplan aussehen kann und welche Komponenten in welcher Häufigkeit im Wochenverlauf eingesetzt werden sollen. Mit diesen Kompetenzen ausgestattet soll es den MitarbeiterInnen vor Ort möglich sein, aus dem reichhaltigen Angebot der Küche Graz das Mittagessen so auszuwählen, damit es den Bedürfnissen der Kinder und den Rahmenbedingungen in der Einrichtung gerecht wird.

KONNTE DIE AKZEPTANZ BZW. DIE ZUFRIEDENHEIT HINSICHTLICH DES GESUNDHEITSFÖRDERLICHEN SPEISE-ANGEBOTS BEI DEN BELIEFERTEN EINRICHTUNGEN UND DEREN KUNDINNEN ERHÖHT WERDEN?

Folgende Maßnahmen wurden zur Zielerreichung umgesetzt:

- Schulung des für Auswahl und Regenerieren verantwortlichen Personals
- Entwicklung eines Leitfadens
- Miteinbeziehung von verpflegten Kindern und ihren Eltern
- Kommunikationsmaßnahmen um die Küche Graz und ihre MitarbeiterInnen sichtbar zu machen
- Optimierung von Kommunikationsprozessen

Maßnahmen wie die Erhöhung der Ernährungskompetenz (z. B. Schulung des Personals in den Einrichtungen), Erhöhung der Akzeptanz bei verpflegten Kindern und ihren Eltern (z. B. Veranstaltung von Elternabenden mit Verkostungen), Sichtbarmachung der Küche Graz und Optimierung der Kommunikationsstruktur trugen dazu bei, dass sich die KundInnenzufriedenheit deutlich gesteigert hat. Lag die KundInnenzufriedenheit der belieferten Einrichtungen zu Beginn des Pilotprojektes bei lediglich 38,4 %, so konnte nach den gesetzten Maßnahmen die Zufriedenheit innerhalb der Einrichtungen auf 88,3 % gesteigert werden.

Auch die Mittagsverpflegung wird von den Einrichtungen als abwechslungsreicher, altersgerechter, geschmacklich besser und ansprechender beurteilt. Durch die abgehaltenen Workshops zur optimierten Speisenauswahl bzw. zum Regenerierprozess konnte das Verständnis für das angewendete Cook & Chill-Verfahren erhöht werden. Aus Sicht der Küchenleitung konnte die Kommunikationsbasis zur Zufriedenheit aller Beteiligten wesentlich verbessert werden. Anmerkungen aus Politik und Verwaltung bestätigen die positiven Rückmeldungen aus den Einrichtungen.

- **Welche Rolle spielten dabei Kommunikations- und Logistikprozesse?**

Aufgrund der hohen KundInnenzufriedenheit im Bereich **Logistik**, gab es keinen weiteren Optimierungsbedarf. Vielmehr hat sich gezeigt, dass **Kommunikationsprozesse** verstärkt in den Fokus gerückt sind und daher in allen Handlungsfeldern Berücksichtigung fanden (siehe [Lessons Learned](#)). In der Diagnosephase zeigte sich bei allen Beteiligten ein verstärkter Bedarf nach optimierten Kommunikationsprozessen (z. B. Informationsweitergabe, Rückmeldung zu Speisen etc.). Daher erfolgte die Miteinbeziehung aller relevanten Beteiligten um jene Kommunikationswege zu optimieren, die für eine gelingende Mittagsverpflegung zwischen Verpfleger und KundInnen von Bedeutung sind. Die Optimierung von Kommunikationsstrukturen wurde daher als eigenes Ziel adressiert und konnte – wie sowohl qualitative als auch quantitative Ergebnisse zeigen – erfolgreich umgesetzt werden.

INWIEWEIT KONNTEN SPANNUNGSFELDER IN DER INTERAKTION VON KÜCHE GRAZ UND DEN BELIEFERTEN EINRICHTUNGEN IDENTIFIZIERT UND BEDARFSGERECHTE LÖSUNGSANSÄTZE ENTWICKELT WERDEN?

Folgende Handlungsfelder wurden zur Zielerreichung bearbeitet:

- Kommunikation & Transparenz
- Auswahl der Speisen
- Zubereitung der Speisen
- Rahmenbedingungen

Im Rahmen der Runden Tische wurden gemeinsam mit den verantwortlichen Personen in den Einrichtungen die Stärken und Schwächen der Mittagsverpflegung identifiziert und einrichtungsspezifische Lösungsansätze entwickelt bzw. umgesetzt. Waren die Einrichtungen zu Beginn teilweise noch skeptisch, so hat sich im Laufe des Projektes gezeigt, dass sich die Herausforderungen hinsichtlich Mittagsverpflegung in den Einrichtungen verschoben haben. Wurden anfänglich Bereiche wie geringes gesundheitsförderliches Angebot oder zu einseitiges Speisenangebot genannt, so waren nach Umsetzung der Projektaktivitäten vor allem einrichtungsspezifische Rahmenbedingungen wie beispielsweise knappe Personalausstattung oder fehlende Betreuungskapazitäten relevant. Die Beteiligten sehen im Projektgeschehen einen Prozess, der zum verbesserten Bewusstsein und Verständnis nicht nur gegenüber der Küche Graz, sondern auch innerhalb der Einrichtungen beigetragen hat.

WAS WAREN DIE WESENTLICHEN FÖRDERLICHEN UND HINDERLICHEN FAKTOREN FÜR DIE ERREICHUNG DER PROJEKTZIELE?

Förderliche Faktoren wie die **direkte und transparente Kommunikation** mit der Zielgruppe, die **Partizipation** aller relevanten AkteurInnen, die **Vernetzung** bzw. der **Austausch** mit projektnahen bzw. externen ExpertInnen und ein spezifischer **Wissensaufbau** bzw. -transfer (z. B. Regenerieren von Speisen, Cook & Chill-Verfahren) in den Einrichtungen haben zum Projekterfolg wesentlich beigetragen. Darüber hinaus haben **Vorerfahrungen** in Projekten (z. B. Grüner Teller) bzw. **fachliche Expertise** und das **persönliche Engagement** des Projektteams die Zielerreichung maßgeblich beeinflusst. Aus Sicht der Projektleitung war es überaus wichtig, den Blick von der Küche hin zu den belieferten Einrichtungen zu richten und dort gezielt Aktivitäten durchzuführen: „Die vielen kleinen Verbesserungen am Speiseplan waren das eine, die Kommunikation über die gemeinsame Verantwortung von Küche und belieferten Einrichtungen jedoch überaus wichtig.“ Vor allem der **persönliche Kontakt** und die **regelmäßigen Treffen** waren für eine gute Zusammenarbeit bzw. eine **Kommunikation auf Augenhöhe** ausschlaggebend. Die **Partizipation von EntscheidungsträgerInnen** war von Anfang an im Projekt gegeben und wurde von **relevanten Akteuren aus Politik und Verwaltung** unterstützt.

Die **Einbindung aller MitarbeiterInnen** der Küche Graz war nicht immer im gleichen Umfang möglich. **Fehlende Zeit-Ressourcen** der MitarbeiterInnen bei voller Kapazitätsauslastung der Küche Graz sowie teilweise auch **mangelnde Motivation** und **Interesse** am Projekt mitzuarbeiten, stellten hinderliche Faktoren dar. Je nach persönlichem Interesse bzw. zeitlichen Ressourcen der MitarbeiterInnen wurde jedoch versucht, die Fortschritte und Ergebnisse an alle zu kommunizieren bzw. auch zu reflektieren.

Innerhalb der Projekteinrichtungen (Subsample) stellten **unklare** bzw. **nicht definierte Zuständigkeiten** rund um die Abläufe der Mittagsverpflegung das Projektteam vor einige Herausforderungen. Des Weiteren trugen **Vorurteile** gegenüber der Küche Graz bei MitarbeiterInnen in den Einrichtungen oder Eltern und **Fehlinformationen** zu einem schlechten Image der Küche Graz bei, die im Laufe des Projektes aber abgebaut werden konnten. Hinsichtlich Politik und Verwaltung bewirkten **verschiedene Verwaltungsebenen** und **Ansprechpersonen** im Kontext der Mittagsverpflegung einen erhöhten kommunikativen und organisatorischen Mehraufwand. Um die Motivation der Beteiligten und Wirkung der Maßnahmen nachhaltig aufrecht erhalten zu können, sind vermutlich **neuerliche Anreize** (Workshops, Infomails, Newsletter, Feedbackbögen etc.) erforderlich. Dies könnte die Motivation positiv beeinflussen und dazu beitragen, dass das Thema regelmäßig im Arbeitsalltag reflektiert und integriert wird. Weitere Details sind dem Kapitel [Lessons learned](#) bzw. dem Projektbericht von Styria vitalis zu entnehmen.

WIE WIRD DER ERGEBNISTRANSFER SICHERGESTELLT?

- **Sind die Informationen und Maßnahmen (Transferprodukte) für die Zielgruppe (beliebte Einrichtungen) relevant und praktikabel? Sind die Transferprodukte in andere Settings übertragbar?**

Projektbegleitend wurde eine Transfergruppe (VertreterInnen der Zielgruppen sowie anderen relevanten Stakeholdern aus Politik und Verwaltung sowie ExpertInnen aus der Gemeinschaftsverpflegung) installiert, um auf ein möglichst breites Erfahrungswissen zur Fragestellung des Projektes zurückgreifen zu können. Durch die Transfergruppe kann die Dissemination der Ergebnisse inklusive entsprechendem Hintergrundwissen auf unterschiedlichen Handlungsebenen in Politik und der Verwaltung sowie in anderen Gemeinschaftsverpflegungssystemen sichergestellt werden. Die Dissemination der Projektergebnisse erfolgt darüber hinaus über Transferprodukte, die auch nach Projektabschluss für die Zielgruppen in ähnlichen Settings zur Verfügung stehen. Diese Transferprodukte beinhalten unterschiedliche Informations- bzw. Bildungsformate (Workshops, Broschüren, Praxistipps etc.), die einerseits interessierten Eltern Informationen über die Küche Graz und ihr Essen liefern, andererseits MitarbeiterInnen in den belieferten Einrichtungen (Leitungen, BetreuerInnen, Küchendamen), aber auch ExpertInnen im Bereich der Gesundheitsförderung Instrumente für die optimale Umsetzung einer gelungenen Mittagsverpflegung zur Verfügung stehen. Diese eigens entwickelten Empfehlungen bieten ein somit umfangreiches Potpourri an Aktivitäten zum Wissensaufbau und zur Weiterentwicklung von Projektaktivitäten.

Um das im Projekt generierte Wissen möglichst breit zu streuen, ist eine weitere Vernetzung und ein Austausch mit FachexpertInnen und Ansprechpersonen im Verpflegungs-dreieck seitens Styria vitalis und den Transfergruppen-Mitgliedern vorgesehen. Die Präsentation der Ergebnisse bei Tagungen, Netzwerktreffen etc. trägt überdies weiterführend zum Wissenstransfer bei. In diesem Sinne lassen sich viele der Transferaktivitäten auch in andere Settings übertragen. Eine Vielzahl der genannten Transferprodukte und Formate sind auch im Hinblick auf andere Regenerieverfahren zur Speisenzubereitung übertragbar.

INWIEWEIT HAT DAS PILOTPROJEKT ZUR SCHAFFUNG VON STRUKTUREN UND NETZWERKEN BEIGETRAGEN UM DAS OPTIMIERTE SPEISEANGEBOT NACHHALTIG ZU VERANKERN?

Das Interview mit dem Küchenchef und Ergebnisse der Reflexionsgespräche haben gezeigt, wie wichtig es ist, auf Augenhöhe zu kommunizieren. Demnach hat bei beteiligten Personen ein Umdenken stattgefunden, welches sich besonders auf den Arbeitsalltag und künftige Prozesse auswirken wird. Wurde früher überlegt „...*was Kinder mögen...*“, so konnte durch das Projekt die Sichtweise auf „...*was Kinder brauchen...*“ geändert werden. Ziel des Projekts war es nicht, neue Strukturen und Netzwerke aufzubauen, sondern bestehende Kontakte zu intensivieren und eine Kultur des Miteinanders zu schaffen. Laut Projektleitung konnte das Projekt somit an vorhandene Strukturen andocken und diese weiter ausbauen. Interviews mit Projektleitung und VertreterInnen aus Politik und Verwaltung haben ergeben, dass das Thema „Mittagessen“ in der Stadt Graz verstärkt an Bedeutung gewonnen hat und letztendlich mehr Zuspruch bekommt als zuvor. Darüber hinaus wurde bereits in der letzten Projektphase gemeinsam mit Politik und Verwaltung beschlossen, wesentliche Maßnahmen bis Jahresende im Sinne eines Nachhaltigkeitskonzeptes fortzuführen (Speiseplanbesprechungen mit Küchenchef, kommunikative Begleitung von Speiseadaptationen, Weiterentwicklung eines fix verankerten Rückmelde- bzw. Kommunikationsmanagementsystems). Die Umsetzung von Aktivitäten für das Folgejahr befindet sich in Diskussion.

INWIEWEIT KONNTEN DIE ZIELGRUPPE(N) ERREICHT WERDEN?

Sowohl die **primäre Zielgruppe** (MitarbeiterInnen der Küche Graz bzw. MitarbeiterInnen in den Einrichtungen) als auch die **sekundäre Zielgruppe** (verpflegte Kinder und ihre Eltern, AkteurInnen aus Politik und Verwaltung) konnten sehr gut erreicht werden.

Die MitarbeiterInnen der Küche Graz wurden zu 71 % erreicht. Darüber hinaus gab es regelmäßigen und intensiven Austausch zwischen dem Projektkernteam der Küche Graz und dem Projektteam von Styria vitalis. Hauptverantwortliche MitarbeiterInnen der Einrichtungen (LeiterInnen bzw. deren StellvertreterInnen) wurden durchwegs in die Projektkommunikation miteinbezogen. Im Rahmen der Online-Befragungen haben sich 84% bei der Baseline- und 67% bei der Follow-up-Erhebung aktiv beteiligt.

Im Subsample zur Umsetzung einrichtungsspezifischer Maßnahmen und intensiver Zusammenarbeit konnten 10% der gesamten Einrichtungen inkludiert werden.

Durch den vorwiegend verhältnispräventiven Ansatz des Projekts konnte die **sekundäre Zielgruppe** (ca. 8.000 Kinder/Jugendliche) in den belieferten Einrichtungen von den Optimierungsmaßnahmen profitieren. Sonstige AkteurInnen wie beispielsweise Eltern und PädagogInnen wurden regelmäßig informiert. Die genaue Reichweite kann im Rahmen der Evaluation nicht festgestellt werden. Relevante politische EntscheidungsträgerInnen waren von Anfang an in das Projekt durchwegs involviert.

INWIEWEIT KONNTEN DIE PROJEKTZIELE ERREICHT WERDEN?

Die Projektziele wurden in hohem Maß erreicht. Zum Teil lag die Zielerreichung sogar über den Erwartungen der Projektinitiatoren, wie sich bei der Reflexion mit den Projektbeteiligten herausstellte. Die ursprüngliche Idee im Rahmen der Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots, eine Kennzeichnung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots durchzuführen, wurde im Projektverlauf durch das Projektteam revidiert. Hier wurde vielmehr Augenmerk auf die Kompetenzstärkung der für Auswahl bzw. für Regenerieren verantwortlichen Personals gelegt und als neues Ziel festgelegt. Eine Kennzeichnung hätte nur durch einen massiv erhöhten Aufwand (z. B. Umprogrammieren der Küchen-Software) mit vermutlich geringerem Output durchgeführt werden können. Weiters gibt es Optimierungspotenzial hinsichtlich eines strukturierten Rückmeldesystems, welches durch das Projekt zwar initiiert, aber noch nicht durchgängig implementiert werden konnte. Nachfolgende Tabelle fasst Ziele, durchgeführte Maßnahmen und die wichtigsten Ergebnisse des Projektes zusammen:

Tabelle 27 Ziele, Maßnahmen und Ergebnisse im Überblick

1. Gesundheitsförderliches Speisenangebot verbessern	
1.1. Optimierung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots	<p>Was die Einrichtungen sagen:</p> <p>Zufriedenheit mit dem Speisenangebot von 38,4% auf 88,3% gestiegen</p> <p>Wahrgenommene positive Veränderungen der Küche Graz</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 83,5% sagen vielfältigerer Speiseplan (neue Speisen) ○ 74,1% sagen mehr Gemüse und Hülsenfrüchte in Speisen ○ 74,1% sagen mehr Vollkorn in Speisen ○ 56,5% sagen sinnvollerer Speisenkombinationen
<p>Speiseplanadaptierungen und Speiseplanchecks 13 Speiseplanbesprechungen 10 Speiseplanchecks (insgesamt 50 Wochen) 86 Speiseplan-Adaptierungen</p> <p>Erprobung neuer Rezepturen bzw. Speisenadaptierungen 45 neue bzw. adaptierte Rezepturen 2 Testläufe (Puten-Gemüse-Curry/Polenta-Gemüse-Auflauf)</p> <p>Partizipation und Coaching des Personals der Küche Graz 37 Termine mit Beratungs-/Informations-/Motivationscharakter</p>	
1.2. Sichtbarmachung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots	
<p>Änderung von Speisenbezeichnungen 35 Änderungen von Speisenbezeichnungen</p> <p>Bewerbung neuer Speisen 13 Speisenadaptationen bzw. Neueinführungen</p>	
2. KundInnenzufriedenheit erhöhen	
2.1. Optimierung des Regenerierens/Erhöhung der Ernährungskompetenz bei den Einrichtungen	<p>Was die Einrichtungen sagen:</p> <p>Wahrgenommene positive Veränderungen der Küche Graz</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 71,8% sagen Schulungsangebot Regenerieren ○ 87,1% sagen Feedbackmöglichkeit zu veränderten Speisen/Rezepturen
<p>Schulung des für Auswahl und Regenerieren verantwortlichen Personals 10 Workshops mit insgesamt 188 TeilnehmerInnen Entwicklung eines Leitfadens bzw. Empfehlungen für Entscheidungsträger und Projektmacher</p>	

<p>2.2. Erhöhung der Akzeptanz bei den verpflegten Kindern und ihren Eltern</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 80,0% sagen Infoblatt mit wichtigen Ansprechpersonen ○ 74,1% sagen Newsletter „Gruß aus der Küche“ ○ 62,2% sagen Infomaterial für Eltern <p>Positive Bewertung des Cook- & Chill-Verfahrens von 68,2% auf 90,6% gestiegen</p> <p>Eltern, Kinder, Jugendliche können sich in Gestaltung der Mittagsverpflegung einbringen JA von 20,6% auf 31,8% gestiegen</p> <p>Sehr zufrieden mit der Kommunikation bzgl.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Bestellen</u> von 61,7% auf 74,1% ○ <u>Regenerieren</u> von 39,3% auf 58,8% ○ <u>Umgang mit Wünschen/Beschwerden</u> von 34,6% auf 56,5% gestiegen <p>Küche Graz nimmt Wünsche auf und leitet Verbesserungsmaßnahmen ein von 60,8% auf 92,9% gestiegen</p>	
<p>Informationsveranstaltungen für Eltern 13 Eltern-Info-Veranstaltungen mit insgesamt 300 BesucherInnen</p>		
<p>2.3. Küche Graz und ihre MA sichtbar bzw. erlebbar machen</p>		
<p>Der Küche Graz ein Gesicht geben 1 Infoblatt für ER 4 Newsletter "Gruß aus der Küche" 13 Infomails "Neues aus der Küche" 2 Testläufe Exkursion der Projekteinrichtungen in die Küche Graz Mitarbeit bei Erstellung des Imagefolders Infomaterial/Info-Veranstaltungen für Eltern</p>		
<p>2.4. Optimierung der Kommunikationsstruktur</p>		
<p>Einrichtung eines Rückmeldesystems Zentrales Dokument zur Erfassung von Rückmeldungen Erarbeitung von Rückmeldeprozessen in den ER Ernennung von Verpflegungsbeauftragten in ER Erfahrungsaustausch, Prozessoptimierung etc.</p>		
<p>3. Bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickeln und erproben</p>		
<p>3.1. Einrichtungsspezifische Maßnahmen umsetzen</p>		<p><u>Was die Einrichtungen sagen:</u></p> <p>Wahrgenommene positive Veränderungen in den ER:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 70,6% sagen Verstärkter Austausch im Team zum Thema „(Mittag)Essen“ ○ 63,5% sagen Dokumentation der Erfahrungen, wie Speisen ankommen ○ 56,5% sagen Verbesserung der Abläufe rund um das Regenerieren der Speisen
<p>53 einrichtungsspezifische Maßnahmen definiert Kommunikation & Transparenz: Infoveranstaltungen, partizipative Mitwirkung, Austausch/Vernetzung, Infos über Küche Graz etc. Auswahl der Speisen: Fortbildungen/Schulungen, Miteinbeziehung der Kinder, Testläufe, adaptierte Bestellmengen etc. Zubereitung der Speisen: Fortbildungen/Schulungen, Optimierung von Abläufen, Finalisierung der Speisen, Miteinbeziehung der Kinder, Dokumentation etc. Rahmenbedingungen: Gestaltung der Speiseräume, adaptierte Speisenausgabe, optimierte Abläufe</p>		
<p>4. Ergebnistransfer sichern</p>		
<p>4.1. Austausch und Vernetzung mit relevanten Partnern/Öffentlichkeitsarbeit</p>	<p><u>Was die Transfergruppenmitglieder sagen?</u></p> <p>„Lösungsansätze sind transferierbar“ „Ganzheitlicher Einblick ins Projekt ist möglich“ „Kleinere Gemeinschaftsverpfleger profitieren“ „Workshops & Elterninfos unbedingt fortführen“ „...wird sich zeigen, ob Transfer gelingt“ „Projekt darf nicht einfach zu Ende gehen“ „Ambitionen und Versuche für Transfer erkennbar“</p>	
<p>3 Transfergruppentreffen 3 Steuergruppentreffen 11 Vernetzungsgespräche 11 Termine zur Öffentlichkeitsarbeit 25 Beiträge in Print-/Online-Medien</p>		
<p>4.2. Transferprodukte entwickeln und bereitstellen</p>		
<p>„Empfehlungen für Entscheidungsträger und Projektmacher“ umfassen 3 verschiedene Themenbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essen ist Chefsache: Die Funktion der Einrichtungsleitung ○ Essen will gelernt sein: Die Rolle der mit dem Mittagessen betrauten MitarbeiterInnen in den Einrichtungen ○ Essen ist Kommunikation: Worüber Küchen sprechen sollten 		

5.2 Prozessperspektive

Das Ziel der Prozessevaluation war die Sicherung der Qualität während der Umsetzung durch laufende Reflexion der Umsetzungsmaßnahmen und bei Bedarf Adaption der Maßnahmen sowie die regelmäßige Überprüfung der Programmtreue und des Projektfortschritts. Im Folgenden werden die zentralen Fragestellungen aus der Prozessperspektive beantwortet.

HABEN SICH URSPRÜNGLICHE PROJEKTABSICHTEN (INSBESONDERE IM HINBLICK AUF DIE ZIELE UND FRAGESTELLUNGEN) VERÄNDERT? WENN JA, WIE?

Die ursprünglichen Projektabsichten haben sich zum Teil verändert. Basierend auf den Diagnoseergebnissen wurden die Projektziele in der ersten Projektphase weiter geschärft. So hat sich beispielsweise gezeigt, dass sich die Ziele „Akzeptanz für gesundheitsförderliches Speisenangebot“ und „Zufriedenheit aller Beteiligten mit dem Essensangebot“ unter dem Hauptziel „KundInnenzufriedenheit“ subsumieren lassen. Die Teilziele „Spannungsfelder und Lösungsansätze sichtbar machen“ und „Lösungswege erproben“ wurden unter dem Hauptziel „Bedarfsgerechte Lösungsansätze entwickeln und erproben“ zusammengefasst. Der „Ergebnistransfer“ wurde aufgrund seiner Bedeutung für das Projekt und weiterführende Maßnahmen als eigenständiges Ziel definiert.

Im Bereich der Maßnahmen hat sich der Projektschwerpunkt in Richtung Kommunikation verschoben. Logistische Prozesse waren basierend auf den Ergebnissen der Diagnosephase bereits gut zwischen den Beteiligten abgestimmt und wurden daher auch nicht mehr weiter verfolgt. Alle Adaptionen im Bereich der Zielsetzungen und Maßnahmen-Ausrollung sind transparent und nachvollziehbar in den Besprechungsprotokollen dargestellt und wurden jeweils in Rücksprache mit dem Evaluationsteam getroffen. *Weitere Details sind dem Projektbericht zu entnehmen.*

KONNTEN DIE MASSNAHMEN PLANGEMÄß UMGESETZT WERDEN? INWIEWEIT BESTAND NACHJUSTIERUNGSBEDARF IN DEN TEILBEREICHEN?

Zur Überprüfung des Maßnahmen-Rollouts wurden monatliche Updates des Projektstrukturplans, indem alle wesentlichen Planungsschritte des Maßnahmen-Rollouts mit detailliertem Zeit- und Meilensteinplan und etwaigen Abweichung dargestellt waren, an das Evaluationsteam übermittelt. Der Projektplan wurde bis auf wenige begründbare Ausnahmen mit geringfügigen zeitlichen Verzögerungen planmäßig umgesetzt. Die zeitlichen Verzögerungen konnten im Laufe des Projektes wieder ausgeglichen werden. Laut Projektleitung waren Abweichungen notwendig, weil „...diese es möglich machten, auf den individuellen Bedarf der Zielgruppe zu reagieren.“ Hier war vor allem eine intensive Beziehungs- und Sensibilisierungsarbeit bzw. der Vertrauensaufbau in der Küche Graz entscheidend, bevor inhaltlich und plangetreu gearbeitet werden konnte.

Die geringfügigen inhaltlichen Abweichungen sind begründet und in den Protokollen lückenlos bzw. transparent dargestellt. *Weitere Details sind dem Projektbericht zu entnehmen.*

WIE VERLIEF DIE ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN PROJEKTTEAM DER KÜCHE GRAZ UND DEM PROJEKTTEAM VON STYRIA VITALIS?

Das Projektteam von Styria vitalis wurde von Anfang an als freundlich und sympathisch wahrgenommen. In den Interviews wurde bemerkt, dass ihnen großes Vertrauen entgegengebracht wurde und auch sensible Inhalte besprochen wurden. Auch in der Abschlussreflexion wurde die Herzlichkeit der Projektmitarbeiterinnen von Styria vitalis, die das Team der Küche Graz stets motivieren und begeistern konnten, hervorgehoben. Gab es anfänglich noch etwas Skepsis gegenüber dem Projekt, so wurde im Laufe der Zusammenarbeit der Blickwinkel auf die gesetzten Ziele gerichtet und eine wertvolle Kommunikationsebene geschaffen. So bemerkte das gesamte Team abschließend, dass die Betreuung durch Styria vitalis auch nach Projektende bestehen bleiben sollte.

WIE VERLIEF DIE ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN PROJEKT- UND EVALUATIONSTEAM? WELCHE MAßNAHMEN ZUR PROZESSQUALITÄT WURDEN GESETZT?

Das Evaluationsdesign und die Evaluationsaktivitäten wurden laufend mit dem Projektteam abgestimmt. Insgesamt wurden drei Evaluationsworkshops durchgeführt, um die Projektziele zu schärfen und begleitend die Evaluationsschritte darauf abzustimmen. In diesen Workshops wurden auch die Evaluationsergebnisse mit dem Projektteam reflektiert. Durch konnten förderliche und hinderliche Faktoren und Rahmenbedingungen für die Maßnahmenumsetzung identifiziert und wichtige Weichenstellungen für den weiteren Projektverlauf gemeinschaftlich festgelegt werden. Das Evaluationsteam war bemüht, das Projektteam bei der Projektdurchführung bestmöglich zu unterstützen und hat projektspezifische Fragestellungen im Rahmen von Telefonkonferenzen abgeklärt. Durch diese informelle Rückmeldungsebene konnte zeitnah und anlassbezogen in Bezug auf die einzelne Projekt- und Evaluationsschritte reagiert werden. Die regelmäßige Kommunikation und die zusätzlichen Feedback-Schleifen (zum Teil wöchentlich) haben die Planung der Schnittstellen zwischen Projekt- und Evaluationsaktivitäten erheblich erleichtert. Die Dokumentation der Workshops und Besprechungen erfolgte im Wesentlichen über die schriftliche Protokollierung, vorwiegend als tabellarische Ergebnisprotokolle. Durch die strukturierte Dokumentation waren Prozesse und Entscheidungen jederzeit nachvollziehbar.

Des Weiteren nahm die Evaluationsleitung bei allen Transfergruppen-Treffen teil, um so einen besseren Einblick in den Projektkontext (Setting, Akteure und der Rahmenbedingungen) zu gewinnen. Die Transfergruppe wurde zudem genutzt, um die Ergebnisse der Evaluation einem breiteren Publikum zugänglich zu machen.

Die Dokumentation für die Prozessevaluation erfolgt zu einem großen Teil projekt-intern durch Styria vitalis. Im Rahmen eines monatlichen Updates wurden der Projektstrukturplan, sowie Gesprächs- und Runde-Tisch-Protokolle an das Evaluationsteam übermittelt. Anhand der Unterlagen konnte der Projektfortschritt regelmäßig überprüft werden. Weitere Dokumente der Prozessevaluation, wie beispielsweise TeilnehmerInnen-Statistiken und Feedback-Bögen, wurden ebenfalls von Styria vitalis zur Verfügung gestellt. Die Ergebnisse wurden in den Evaluationsbericht integriert.

5.3 Strategieperspektive

Im Rahmen der Evaluation wurde auch die Qualität während Planung bzw. Konzeption im Hinblick auf die Strategien und Methoden der Gesundheitsförderung überprüft. Die Analyse der Projektunterlagen und die Reflexion der Projektprozesse bestätigten, dass sich die Grundprinzipien der Gesundheitsförderung, wie z. B. gesundheitliche Chancengerechtigkeit, Bedürfnisorientierung, Partizipation und Vernetzung, bei der Konzeption des Projekts bzw. bei der Entwicklung einzelner Maßnahmen Berücksichtigung fanden. Das Projekt baut auf Erfahrungswissen auf und verbindet sowohl verhältnis- als auch verhaltenspräventive Ansätze, indem einerseits gesundheitsförderliche Lebenswelten geschaffen und die Kompetenzen der Verantwortlichen im Verpflegungssystem gestärkt werden. Darüber hinaus trägt das Projekt im Rahmen einer sehr spezifischen Fragestellung, nämlich der „Mittagsverpflegung in Grazer Kinderbildungs- und Kinderbetreuungseinrichtungen bzw. Schulen“, zur gesundheitsförderlichen Gesamtpolitik in der Region bei.

Details dazu sind im Projektbericht bzw. im FGÖ-Evaluationsfragebogen dargestellt.

6 LESSONS LEARNED

6.1 Speisenangebot

HERAUSFORDERUNGEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Die Herausforderungen bei der Mittagsverpflegung betreffen vorwiegend qualitative Aspekte des Speisenangebots (Geschmack und Konsistenz) sowie die Vielfalt und Abwechslung der Speisen. Auch die Zubereitungsmethode und Vorbehalte gegen Cook & Chill spielen für die Bewertung von Gemeinschaftsverpflegungsangeboten eine Rolle. Die Rahmenbedingungen vor Ort waren für die Einrichtungen zunächst weniger von Bedeutung. Es hat sich jedoch gezeigt, dass auch einrichtungsspezifische und ressourcenbedingte Herausforderungen in den Einrichtungen (Ausstattung im Speiseraum, Personalressourcen, Arbeitsabläufe etc.) für ein Gelingen der Mittagsverpflegung relevant sind.

OPTIMIERUNGEN MIT EINFACHEN MASSNAHMEN ERREICHBAR

Die gemeinsame Arbeit von Küche Graz und Styria vitalis hat gezeigt, dass eine Optimierung des Speisenangebots einfach durchführbar ist, wenn einerseits vernünftige Speisekombinationen gewählt und andererseits weniger Süßes, mehr Vollkorn und regelmäßig Gemüse bzw. Hülsenfrüchte angeboten werden. Größere Schwankungsbreiten sind dennoch möglich und ließen sich gegebenenfalls durch weiterführendes (externes) Coaching optimieren bzw. eingrenzen. Bei den Komponenten wie Nüssen und Samen sind Verbesserungen schwieriger zu erreichen, da hier z. B. auch Empfehlungen für Kleinkinder bzw. Kinder der Altersklasse unter fünf Jahren besonders berücksichtigt werden müssen (Aspirationsgefahr), aber auch die Akzeptanz der Kinder eine wesentliche Rolle spielt. Das Angebot an Getränken liegt oft nicht im Verantwortungsbereich des Verpflegungsbetriebs und müsste weiterhin verstärkt in den Einrichtungen thematisiert werden.

ANGEBOT IST NICHT GLEICH NACHFRAGE

An dieser Stelle ist es auch wichtig anzumerken, dass im Rahmen der Evaluation das Speisenangebot der Küche Graz überprüft wurde, nicht aber die tatsächliche Menüzusammenstellung der Kinder. Mit den Optimierungsmaßnahmen ist es möglich, den Kindern ein gesundheitsförderliches Speisenangebot anzubieten. Ob dieses Angebot angenommen wird, hängt von der Menüauswahl der Kinder bzw. der verantwortlichen Person in den Einrichtungen ab. Daher ist es wesentlich, die Kompetenzen, die im Zusammenhang mit der Menüauswahl stehen, weiterhin zu fördern und zukünftig auch zu überprüfen, ob die Menüauswahl im Sinne der Empfehlungen erfolgt.

SPEZIELLE BEDÜRFNISSE DER KLEINEN ESSERINNEN

Zu Beginn des Projektes konnte die größte Unzufriedenheit mit dem Speisenangebot, aber auch die größte Unsicherheit in Bezug auf die Handhabung der Regenerieröfen bei Kindergärten und Kinderkrippen festgestellt werden. Durch bedürfnisorientierte Maßnahmen, wie z. B. Fortbildungsangeboten, konnten hier einige Verbesserungen bewirkt werden. Dennoch ist zu überlegen, ob zukünftig vermehrt auch eigene Menülinien für 1- bis 2-Jährige entwickelt werden sollten, um die Bedürfnisse der Kleinkinder im Übergang von Beikost zur normalen Kost im Setting Kinderkrippe/Kindergarten noch besser berücksichtigen zu können (z. B. Portionsgrößen, kleinstückigere Komponenten).

6.2 Erstellung und Bewertung eines gesundheitsförderlichen Speisenangebots

KEIN EINHEITSBREI

Ein hilfreicher Leitfaden zur Erstellung von Speiseplänen und zur Auswahl von Mahlzeiten stellen die „Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten“ dar. Allerdings ist anzumerken, dass ein gesundheitsförderliches Speisenangebot im Sinne dieser Empfehlungen auf verschiedensten Wegen erreicht werden kann. Es gibt keinen allein gültigen Speiseplan, sondern viele Möglichkeiten, die erst im Ganzen betrachtet, ein gesundheitsförderliches Speisenangebot ausmachen. Das Projekt hat gezeigt, dass es auch zukünftig notwendig sein wird, individuell auf die Bedürfnisse der Zielgruppe sowie auf die Kapazitäten und Ressourcen des Verpflegungsbetriebs angepasste Speisepläne zu entwickeln.

Entsprechende Beratungsangebote und Schulungen von VerpflegerInnen und Verantwortlichen in den Einrichtungen können ein gesundheitsförderliches Speisenangebot sowie eine vernünftige Speisenauswahl im Sinne der österreichischen Empfehlungen unterstützen.

BEWERTUNG VON SPEISEPLÄNEN: AUF DIE DETAILS KOMMT ES AN

Für die Bewertung der Speisepläne waren die „Österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten“ eine gute Grundlage. Anhand der festgelegten Kriterien konnte aufgezeigt werden, in welchen Lebensmittelgruppen die Empfehlungen erfüllt waren und in welchen noch Optimierungsbedarf gegeben war. Dennoch ist im Umgang mit den Empfehlungen ein gewisses Maß an Flexibilität erforderlich. Ein zu rigides Festhalten an einzelnen Vorgaben kann sich auch nachteilig für den Speiseplan auswirken. Auch die Festlegung eines einzelnen Wertes zur Beurteilung des Erfüllungsgrads der Empfehlungen, wie es beispielsweise bei der Umsetzung der „[Leitlinie Schulbuffet](#)“ angegeben wird, ist bei 20-Tage-Speiseplänen wesentlich aufwendiger. Zudem gibt es bei mehreren Menülinien auch mehrere Kombinationsmöglichkeiten, um die Empfehlungen zu erreichen. Es empfiehlt sich daher, wie auch in dem vorliegendem Projekt, einerseits auf die Erfüllung der Vorgaben innerhalb der einzelnen Lebensmittelgruppen und andererseits verstärkt auch auf die Qualität der Umsetzung innerhalb dieser Lebensmittelgruppen zu achten und dabei den Blick für das Ganze nicht aus den Augen zu verlieren.

BESTELLMENGEN SIND KEIN AUSREICHENDER INDIKATOR FÜR DEN ERFOLG EINER SPEISE

Bestellmengen bzw. Wiederbestellmengen sind für den Erfolg einer gesundheitsförderlichen Speise als alleiniger Indikator wenig aussagekräftig ist. Es gibt unterschiedliche Faktoren, die die Bestellmenge beeinflussen, wie beispielsweise sonstige Menüangebote, Kapazitäten und Möglichkeiten der Küche, Handhabung in den Einrichtungen, die mitberücksichtigt werden müssten. Wie das Projekt gezeigt hat, ist es überaus wichtig, Feedback von den EsserInnen bzw. von den Einrichtungen bei der Einführung von neuen Speisen einzuholen. Die Einbindung der belieferten Einrichtungen, z. B. bei Testläufen für neue Rezepturen, hat sich ebenfalls als sehr hilfreich herausgestellt und fördert zudem die Akzeptanz für ein gesundheitsförderliches Speisenangebot.

6.3 KundInnenzufriedenheit

FRAG DIE ESSERINNEN – PARTIZIPATIVE ANSÄTZE ZUR SPEISENPLANGESTALTUNG

Die belieferten Einrichtungen haben zum Teil sehr konkrete Vorschläge, welche Speisen angeboten werden sollten und wie die Menüzusammenstellung aussehen könnte. Im Hinblick auf Zufriedenheitssteigerung sollten partizipative Ansätze bei zukünftigen Maßnahmen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung daher verstärkt mitgedacht werden. Beispiele dafür sind die Einbindung der Einrichtungen und EsserInnen bei der Entwicklung von Speiseplänen sowie die Einbindung von Kindern und Jugendlichen, z. B. bei der graphischen Gestaltung des Speiseplans und bei der jugendgerechten Benennung von Speisen.

FRAG DIE NICHT-ESSERINNEN

Essentiell für das Gelingen eines gesundheitsförderlichen Speisenangebots ist ein regelmäßiges Feedback zu einzelnen Speisen von den EsserInnen bzw. Einrichtungen. Dadurch kann bei Bedarf frühzeitig reagiert und weitere Optimierungen der Speisen vorgenommen werden. In dem Zusammenhang kann es zudem sehr hilfreich sein, die Nicht-EsserInnen (z. B. Eltern, die ihren Kindern eine Jause mitgeben anstelle des Mittagessens der Küche Graz in Anspruch zu nehmen) zu befragen, um Information darüber zu erhalten, warum das Speisenangebot oder einzelne Speisen nicht bei den KundInnen ankommen. Um Verbesserungen möglich zu machen, wäre es außerdem wichtig, die Einrichtungen zu ermuntern, ihre Kritik und Gründe warum Speisen nicht mehr bestellt werden, an die VerpflegerInnen rückzumelden.

KEINE ANTWORT IST AUCH EINE ANTWORT

Es hat sich gezeigt, dass ein wechselseitiger Dialog für eine gelingende Mittagsverpflegung deshalb essentiell ist, da nur durch regelmäßigen Austausch Angebot, Prozesse oder Strukturen zu Zufriedenheit aller angepasst bzw. optimiert werden können. Im Rahmen des Pilotprojektes wurden Kommunikationskanäle erleichtert und zentral zugängliche Vorlagen für eine strukturierte Dokumentation erstellt.

Die Implementierung eines methodischen Informations- und Rückmeldemanagements, welches die systematische Dokumentation, Kategorisierung und Standardisierung ermöglicht, bedarf jedoch einer breiteren und intensiveren Auseinandersetzung. Hierbei sind vor allem die Entwicklung und Erprobung von Vorlagen für die Dokumentation und Kategorisierung von Beschwerden bzw. für die Information zu Neuerungen und das Training im Umgang mit Beschwerden maßgeblich zu berücksichtigen.

6.4 Logistik und Kommunikation

KOMMUNIKATION IST ALLES

Das vorliegende Projekt hat aufgezeigt, dass Kommunikation nicht nur im Hinblick auf funktionierende, logistische Prozesse (Bestellung, Service, Zustellung, Beschwerdemanagement etc.) essentiell ist, sondern auch für die Einstellung zur Küche Graz und dem Verständnis für die Prozesse in der Küche Graz wichtig sind. Durch Mangel an Kommunikation fehlt die Verbindung zwischen Küche und KundInnen. Ein effizientes und wohlwollendes Miteinander wird dadurch erschwert und letztlich auch das gemeinsame Vorhaben, den Kindern und Jugendlichen ein schmackhaftes gesundes Mittagessen anbieten zu können.

DER KÜCHE EIN GESICHT GEBEN

Die Diagnosephase hat gezeigt, dass die Küche Graz mit Image-Problemen zu kämpfen hatte. Vom Namen bis zum Speisenangebot wurde die Küche Graz teilweise als „antiquiert, einfallslos und das Angebot als eher wenig zufriedenstellend“ wahrgenommen. Kritik an der Küche Graz kam erstaunlicherweise häufig auch von Personen(-gruppen), die die Speisen der Küche Graz teilweise noch nie gekostet hatten.

Ein wichtiger Input dazu kam von einem Experten der Gemeinschaftsverpflegung, der anmerkte, dass die EsserInnen wissen möchten, wo ihr Essen herkommt. Das Gefühl, den Koch/die Köchin „zu kennen“, kann die Grundstimmung in Bezug auf das Essen positiv beeinflussen. Es ist daher nicht nur für die Küche Graz, sondern auch für andere VerpflegungsanbieterInnen wichtig, der „Küche ein Gesicht zu geben“ und Abläufe in der Küche transparent zu kommunizieren.

Die im Rahmen des Projekts entwickelten Formate, wie z. B. der Newsletter „Gruß aus der Küche“ (als Print oder E-Mail), Elterninformationen und Kostproben bei Eltern-Informations-Veranstaltungen, können zukünftig auch anderen VerpflegungsanbieterInnen Ideen liefern, um für Ihre KundInnen „sichtbarer“ zu sein. Darüber hinaus wurde der ursprüngliche Name von „Zentralküche“ – mit seinen Wurzeln in den 1930er Jahren – in „Küche Graz“ umbenannt. Dabei wurde auch ein neues Visual (Imagefolder) mit interessanten Details aus der Küche (Team, Produkte, Frischeanteil, Cook & Chill, Speiseplangestaltung etc.) entwickelt, welches kurz, prägnant und übersichtlich den neuen Außenauftritt der Küche Graz abbildet und künftig Einrichtungen, Eltern und allen Interessierten zur Verfügung steht.

ROLLEN STÄRKEN – VERSTÄNDNIS FÜREINANDER SCHAFFEN

Die intensive Auseinandersetzung des Projektteams mit den Prozessen der Mittagsverpflegung verdeutlichte, wie wichtig jeder einzelne für das reibungslose Gelingen einer gesunden Mittagsverpflegung ist. Häufig fehlt es jedoch an Wertschätzung für die Personen, die täglich wichtige Aufgaben im Bereich der Planung, Zubereitung, Zustellung, Regenerierung und Speisenausgabe übernehmen.

Beispiele:

Ein gutes Zusammenspiel in der Küche ist essentiell für ein qualitativ gutes und gesundes Speisenangebot. Das Gelingen jeder Speise und die Umsetzbarkeit neuer Rezepturen ist maßgeblich von der Motivation und Einsatzbereitschaft der MitarbeiterInnen abhängig.

Der Fahrer/die Fahrerin ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Küche und Einrichtungen. Von der Flexibilität aber auch von der Servicebereitschaft der FahrerInnen wird die Zufriedenheit der Einrichtungen entscheidend mitbeeinflusst. Im Rahmen der Essenzustellung können darüber hinaus Feedbacks aus den Einrichtungen eingeholt werden.

PädagogInnen, AssistentInnen bzw. BetreuerInnen sind wichtige Vorbilder. Durch ihre Vorbildwirkung kann der Wert des Mittagessens gestärkt und die Einstellung zum Essen aus der Küche Graz bei den Kindern und Jugendlichen sowie bei den Eltern positive beeinflusst werden.

Nicht zuletzt haben Personen an der Essensausgabe eine wichtige Schlüsselfunktion. Sie können bei der Speisenausgabe auf die optische Präsentation der Speisen und die Ausgewogenheit der Ernährung bei den Kindern achten („*Hat sich schon jedes Kind einen Salat genommen?*“). Sie können am besten abschätzen, was bei den Kindern und Jugendlichen ankommt und warum. Das sind wertvolle Informationen für die weitere Speisenauswahl. Daher sollte auch bei zukünftigen Maßnahmen darauf geachtet werden, die Rollen der Einzelnen im Verpflegungsprozess zu stärken sowie auf die zwischenschliche Ebene zu achten und das Verständnis füreinander zu fördern. Wesentlich ist dabei mehr Transparenz zu schaffen, damit die Leistung aller Beteiligten sichtbar wird. Ebenso können Maßnahmen hilfreich sein, die die Kommunikation und das Verständnis füreinander stärken, z. B. durch Einbindung der Zielgruppen bei der Entwicklung neuer Rezepturen, Job Rotation, Exkursionen, Eltern-Informations-Veranstaltungen etc.

REGENERIEREN BERUHT AUF ERFAHRUNGSWISSEN

Für die Finalisierung der Speisen ist neben der Begleitinformation vor allem die Erfahrung beim Regenerieren der Speisen von Bedeutung. Unter anderem können die Gebindegrößen, die Auslastung des Ofens und die Einhaltung von Rastzeiten den Geschmack und die Konsistenz der Speisen maßgeblich beeinflussen. Es hat sich gezeigt, dass dieses Erfahrungswissen durch Fluktuation beim Personal und Vertretungen verloren gehen kann. Es ist daher hilfreich, die Regenerierzeiten anhand von Erfahrungsprotokollen unter Berücksichtigung der Zeiten bei unterschiedlicher Befüllung zu dokumentieren. Das erfordert eine enge Zusammenarbeit mit den belieferten Einrichtungen, kann aber wesentlich zur Qualität der Speisen und damit zur erfolgreichen Umsetzung des Cook & Chill-Verfahrens beitragen. Ähnliche Vorgehensweisen können auch für andere Verpflegungsarten wie beispielsweise Cook & Freeze entwickelt werden. Als sehr hilfreich erwiesen sich auch die Schulungen zum Thema „Regenerieren & Speisenausgabe“ für die Verantwortlichen in den Einrichtungen. Die Follow-up-Erhebung zeigt, dass weiterer Bedarf gegeben ist. Für die zukünftige Umsetzung dieser oder ähnlicher Projekte sind Schulungen im Bereich der Finalisierungsküche daher empfehlenswert.

6.5 Ergebnistransfer

VERNETZEN IST SILBER – TRANSFERIEREN IST GOLD

Neben einer gut strukturierten Vernetzung, die einem direkten Austausch mit EntscheidungsträgerInnen und relevanten AkteurInnen dienen soll, ist eine entsprechende Aufbereitung und Weitergabe von Projekthinhalten wesentlich. Hierbei sollen Informationen nicht nur in eine Richtung laufen und bei der Zielperson enden, sondern auch von den jeweiligen MeinungsbildnerInnen sinngemäß weitergetragen – sprich transferiert – werden. Dieser Transfer muss von Anfang an mitgedacht und mitgeplant werden. Im Zuge dessen sind verschiedene Kommunikationskanäle zu berücksichtigen, die den Ergebnistransfer auf mehreren Wegen an ihren Bestimmungsort bringen und somit zu einer nachhaltigen (Projekt-)Wirkung auch in anderen Settings beitragen. Die Installation einer Transfergruppe könnte – wie auch das vorliegende Projekt zeigt – dafür eine wirksame Maßnahme darstellen.

ALLE RELEVANTEN AKTEURINNEN AN EINEN TISCH SETZEN

Bei der Vernetzung mit projektrelevanten Gremien und EntscheidungsträgerInnen soll nicht nur der direkte und persönliche Kontakt zu einem gesicherten Ergebnistransfer beitragen, sondern es sollen auch alle relevanten AkteurInnen die Möglichkeit haben, sich zum Thema Mittagsverpflegung gegenseitig auszutauschen. Dadurch können unterschiedlichste Blickwinkel von VertreterInnen unterschiedlicher Bereiche (Verwaltung, Politik, Bildung, Medizin, ElternvertreterInnen etc.) miteingebracht, Lösungsansätze diskutiert und daraufhin wechselseitiges Verständnis geschaffen werden. Das dabei generierte Wissen kann in die tägliche Arbeit miteinfließen und auch an andere weitergegeben werden.

6.6 Sonstiges

KEINE WESENTLICHEN UNTERSCHIEDE ZWISCHEN LINKEM UND RECHTEM MURUFER

Auch wenn die Stadt historisch durch eine soziodemografische und sozioökonomische Zweiteilung der beiden Murufer charakterisiert ist, konnten keine wesentlichen Unterschiede im Hinblick auf die Mittagsverpflegung zwischen Einrichtungen des linken und Einrichtungen des rechten Murufers festgestellt werden. Unterschiedliche Vorgehensweisen bezogen auf das Murufer waren daher nicht notwendig.

7 FAZIT UND AUSBLICKE

Das Projekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ hat erfolgreich gezeigt, dass es möglich ist, ein gesundheitsförderliches Speisenangebot anzubieten und die KundInnenzufriedenheit erheblich zu steigern. Erfolgsfaktoren waren einerseits die auf die Bedürfnisse der Zielgruppe und die Kapazitäten des Verpflegungsbetriebs angepasste Speiseplanoptimierungen und andererseits die Intensivierung der Kommunikationsmaßnahmen um die Küche Graz und die Abläufe in der Küche transparent für ihre KundInnen darzustellen.

Die Einbindung der Zielgruppen und flankierende Maßnahmen in den Einrichtungen haben ebenfalls zum Gelingen einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung beigetragen. Besonders hilfreich für die belieferten Einrichtungen waren in diesem Zusammenhang die Schulungen zu den Themen „Speisenauswahl“, „Regenerieren“ und „Kinderernährung“. Die Follow-up-Erhebung zeigte, dass weiterer Bedarf von Seiten der Einrichtungen gegeben ist. Die Fortführung der Beratungs- und Schulungsangeboten wird auf Basis der Evaluationsergebnisse empfohlen. Auch für zukünftige Optimierungsmaßnahmen in ähnlichen Settings oder Verpflegungssystemen sind Schulungen im Bereich der Ernährung und der *Finalisierungsküche* sinnvoll.

Um die Nachhaltigkeit der Maßnahmen zu überprüfen, wäre eine Evaluation des Speisenangebots und der KundInnenzufriedenheit in ein bis drei Jahren sinnvoll.

Zu Ende des Projektes zeigte sich seitens Politik und Verwaltung großes Interesse, Projektaktivitäten fortzuführen und Maßnahmen weiter umzusetzen. So wurde unmittelbar vor dem Projektabschluss eine Fortsetzung durch das Folgeprojekt „Küche Graz 2.0“ bis Ende 2017 von der Stadt Graz beauftragt. Hier werden in fließendem Übergang Speiseplanbesprechungen mit dem Küchenchef zur Weiterentwicklung eines gesundheitsförderlichen Speisenangebots weitergeführt. Außerdem sollen neuerliche Speisenadaptionen mittels Feedback von Styria vitalis kommunikativ begleitet werden. Weiterer Schwerpunkt von „Küche Graz 2.0“ liegt auch in der Konzeption eines fix verankerten Rückmelde- bzw. Kommunikationsmanagementsystems, wo wesentliche EntscheidungsträgerInnen aus Politik und Verwaltung in einer eigenen Projektgruppe an der Umsetzung mitarbeiten werden.

8 QUELLENVERZEICHNIS

Birch LL. Child feeding practices and the etiology of obesity. *Obesity*. 2006;14:343-344.

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen: Österreichische Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten – Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung (2017). https://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/3/3/4/CH1364/CMS1347872626120/nek_empfehlung_fuer_das_mittagessen_im_kindergarten.pdf (Zugriff 23.08.2017)

Krønler R., Rasmussen M, Brug J., Klepp K.-I., Wind M., Due P. Determinants of fruit and vegetable consumption among children and adolescents: a review of the literature. Part II: qualitative studies. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity* 2011, 8(1):112.

Kuckartz, U. (2012): *Qualitative Inhaltsanalyse. Methoden, Praxis, Computerunterstützung*. Weinheim.

Kuckartz, U. (2014): *Mixed Methods. Methodologie, Forschungsdesigns und Analyseverfahren*. Wiesbaden.

9 ANHANG

9.1 Fragebogen Baseline- und Follow-up-Erhebung

Erhebung zur Mittagsverpflegung der Zentralküche Graz

Bitte füllen Sie den Fragebogen im Namen Ihrer Einrichtung aus.

Falls Sie die Leitung von mehreren Einrichtungen haben (z. B. Kindergarten & Hort), und jede dieser Einrichtungen von der Zentralküche Graz beliefert wird, so füllen Sie bitte für jede Einrichtung einen eigenen Fragebogen aus (z. B. 1 x für den Kindergarten und 1 x für den Hort). Dies ist wichtig, weil die Anforderungen und Bedürfnisse an die Mittagsverpflegung sehr unterschiedlich sind und die Ergebnisse nach Einrichtungstyp ausgewertet werden.

Die Bearbeitungszeit für den Fragebogen beträgt in etwa 15 Minuten.

Ihre Angaben dienen ausschließlich der Ermittlung des Status quo in Bezug auf die von der Zentralküche Graz zur Verfügung gestellte Mittagsverpflegung. Die Daten werden streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Unter allen TeilnehmerInnen verlosen wir 10 Gutscheine im Wert von je € 50,-, einzulösen in einem von *Styria vitalis* ausgezeichneten *Grüne Haube-Betrieb*.*)

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an *Fr. Manuela Reiter* von *Styria vitalis* unter der Telefonnummer 0316 / 82 20 94 - 74.

**) Für die Teilnahme am Gewinnspiel ist die Bekanntgabe von Vor- und Zuname sowie der E-Mail Adresse erforderlich. Die Daten werden ausschließlich für das Gewinnspiel gespeichert und verwendet, nach Gewinnermittlung gelöscht. Keine Barauszahlung möglich. Die GewinnerInnen werden per E-Mail benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.*



1. Wird Ihre Einrichtung von der Zentralküche Graz beliefert?

- Ja
- Nein

2. Falls Sie am Gewinnspiel teilnehmen möchten, geben Sie bitte Ihren Vor- und Zunamen sowie Ihre E-Mail-Adresse an.

Falls Sie keine Teilnahme am Gewinnspiel wünschen, klicken Sie auf "weiter".

Vorname:

Zuname:

E-Mail-Adresse:

3. Die Zentralküche Graz beliefert Ihre Einrichtung (falls bekannt)

seit welchem Jahr? (JJJJ)

an derzeit wie vielen Tagen pro Woche?

4. Bitte geben Sie Ihren Einrichtungstyp an:

- Hort
- Kinderkrippe
- Kindergarten
- Volksschule
- Neue Mittelschule
- Sonstige Einrichtung

5. Bitte geben Sie Ihre Schulnummer/interne ID an:

Die Schulnummer/interne ID erleichtert uns die Auswertung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Fr. Manuela Reiter von Styria vitalis unter der Telefonnummer 0316 / 82 20 94 - 74.

6. Bitte geben Sie die PLZ und den Bezirk Ihrer Einrichtung an:

- 8010 Innere Stadt
- 8010 St. Leonhard
- 8010 Waltendorf
- 8010 Ries
- 8010 Geidorf
- 8010 Jakomini
- 8020 Eggenberg
- 8020 Lend
- 8020 Gries
- 8041 Liebenau
- 8042 St. Peter
- 8043 Mariatrost

- 8045 Andritz
- 8051 Gösting
- 8052 Wetzelsdorf
- 8054 Straßgang
- 8055 Puntigam
- Anderes:

7. Wie viele Menüs bieten Sie in der Regel täglich in Ihrer Einrichtung (standardmäßig für alle Kinder/Jugendlichen) an?

- 1 Menü
- 2 Menüs
- Kein Menü, sondern freie Auswahl am Buffet

8. Können sich die Kinder/Jugendlichen bzw. Eltern in die Gestaltung der Mittagsverpflegung in Ihrer Einrichtung (Auswahl der Menüs, etc.) einbringen?

- Ja
- Nein
- weiß nicht/keine Angabe

9. Nehmen Sie die kostenlosen Zusatzangebote der Zentralküche Graz (z. B. Brot, Äpfel) in Anspruch?

- Ja
- Nein
- Mir sind diese Zusatzangebote nicht bekannt

10. In wie vielen Schichten wird in Ihrer Einrichtung gegessen?

- In einer Schicht: alle essen zeitgleich
- In 2 Schichten
- In 3 Schichten
- In 4 Schichten und mehr
- Es gibt keine festen Essenszeiten

11. Wie viel Zeit steht den Kindern/Jugendlichen für das Mittagessen (pro Schicht) zur Verfügung?

- bis zu 20 Minuten
- 21 bis 30 Minuten
- 31 bis 45 Minuten
- 46 bis 60 Minuten
- mehr als 1 Stunde

12. Isst das Betreuungspersonal in der Regel gemeinsam mit den Kindern/Jugendlichen die Speisen der Zentralküche Graz?

- Ja
- Nein
- weiß nicht/keine Angabe

13. Was sind in Ihrer Einrichtung die größten Herausforderungen bei der Mittagsverpflegung?

(Mehrfachnennungen möglich)

- (Zu) einseitiges Speisenangebot
- (Zu) geringes Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen
- Fehlende Betreuungskapazitäten beim Mittagessen
- Fehlende Vorbildfunktion der PädagogInnen bzw. sonstiger Aufsichtspersonen
- Knappe Personalausstattung bei der Speisenausgabe
- Knappe Personalausstattung für das Regenerieren (Endgaren und Aufwärmen) der Speisen
- Mangelnde Ausstattung der Küche
- Mangelnde Ausstattung im Speiseraum
- Erhaltung der Qualität der Speise (Geschmack, Geruch, Konsistenz etc.) beim Regenerieren (Endgaren und Aufwärmen)
- Ablauf in der Bestellung
- Warmhalten der Speisen bis zur Ausgabe
- Sonstiges:

14. Wie erfahren Sie in Ihrer Einrichtung von Problemen im Hinblick auf die Mittagsverpflegung?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Regelmäßige Besprechung mit den für die Verpflegung zuständigen Personen
- Beschwerde der Eltern
- Beschwerde der Kinder/Jugendlichen
- Rückmeldung vom Betreuungspersonal
- Gar nicht
- Sonstiges:

15. Wie werden Probleme im Hinblick auf die Mittagsverpflegung der Zentralküche Graz rückgemeldet?

- Per Email
- Telefonisch
- Anmerkungsfeld im Intranet
- Gar nicht
- Sonstiges:

16. Wie bemüht ist die Zentralküche Graz Ihre Wünsche aufzunehmen und Maßnahmen für Verbesserungen einzuleiten?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht bemüht?

- sehr bemüht
- eher bemüht
- weniger bemüht
- gar nicht bemüht
- weiß nicht/keine Angabe

17. Wie zufrieden sind Sie mit der Kommunikation mit der Zentralküche Graz, wenn es um folgende Bereiche geht?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht zufrieden?

				weiß
sehr	eher	weniger	gar nicht	nicht/keine
zufrieden	zufrieden	zufrieden	zufrieden	Angabe

a) Probleme beim
Bestellprozess



b) Probleme beim Ablauf
des Regenerierens



c) Umgang mit
Beschwerden und
individuellen Wünschen



18. Wie beurteilen Sie die Gestaltung des Speiseplans der Zentralküche Graz?

Bitte beurteilen Sie folgende Kategorien anhand von Schulnoten, wobei 1 „stimme sehr zu“ und 5 „stimme gar nicht zu“ bedeutet.

	1 stimme sehr zu	2	3	4	5 stimme gar nicht zu	weiß nicht/keine Angabe
a) grafisch ansprechend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
b) übersichtlich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
c) mit ausreichendem Informationsgehalt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
d) verständlich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
e) für Kinder/Jugendliche ansprechend (modern, „cool“)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				

19. Wie bewerten Sie das von der Zentralküche Graz angewandte „cook and chill“-Verfahren, bei welchem die Speisen nach dem Kochprozess schnell und kontrolliert abgekühlt, gekühlt transportiert und in der Einrichtung regeneriert (endgarett und aufgewärmt) werden?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht gut?

- sehr gut
- eher gut
- weniger gut
- gar nicht gut
- weiß nicht/keine Angabe

20. Wie ist der Regenerierprozess in Ihrer Einrichtung organisiert?

- Die Speisen werden kurz vor Ausgabe regeneriert und sofort ausgegeben
- Die Speisen werden nach dem Regenerieren im Regenerierofen warm gehalten bis sie ausgegeben werden.
- weiß nicht/keine Angabe

21. Wie ist der Regenerierprozess in Ihrer Einrichtung organisiert?

- Das Regenerieren erfolgt einmalig in der ersten Schicht für alle Schichten (Speisen werden im Regenerierofen warm gehalten)
- Das Regenerieren erfolgt mehrmals, aber nicht vor jeder Schicht
- Das Regenerieren erfolgt vor jeder Schicht
- weiß nicht/keine Angabe

22. Wie bewerten Sie die Handhabung des Regenerierofens?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht gut?

- sehr gut
- eher gut
- weniger gut
- gar nicht gut
- weiß nicht/keine Angabe

23. Bitte beschreiben Sie in wenigen Worten, wo es Probleme mit dem Regenerierofen gibt:

24. Wie ist die Speisenausgabe in Ihrer Einrichtung organisiert?

- Portionierung durch das Personal (Speisen werden tellerweise ausgegeben)
- Selbstbedienung (Kinder stellen ihr Menü selbst zusammen, z. B. Buffet)
- Zum Teil Portionierung durch das Personal, zum Teil Selbstbedienung
- Sonstiges:

25. Steht in Ihrer Einrichtung ein eigener Speiseraum für das Mittagessen zur Verfügung?

- Ja
- Nein

26. Bitte beurteilen Sie anhand der folgenden gegensätzlichen Eigenschaftspaare die Atmosphäre im Raum, in dem in Ihrer Einrichtung gegessen wird:

Wenn Sie z. B. meinen, dass die Einrichtung im Raum (eher) einladend ist, dann setzen Sie Ihre Angabe nahe an „einladend“. Wenn Sie meinen, dass der Raum (eher) nicht einladend ist, dann setzen Sie Ihre Angabe nahe „nicht einladend“. Je nach Stärke der Zustimmung setzen Sie Ihre Angabe bei 2 (völlig zutreffend) oder 1 (eher zutreffend). Das mittlere Feld 0 bedeutet, dass Sie sich nicht entscheiden können.

	trifft völlig zu (2)	trifft eher zu (1)	unentschieden (0)	trifft eher zu (1)	trifft völlig zu (2)	
einladend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	nicht einladend
gemütlich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	ungemütlich
gut belüftet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	schlecht belüftet (stickig)
hell (gut beleuchtet)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	dunkel (schlecht beleuchtet)
bequeme Sitzmöglichkeiten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	unbequeme Sitzmöglichkeiten
ruhig (angenehme Geräuschkulisse)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	laut (unangenehme Geräuschkulisse)
ausreichend Sitzmöglichkeiten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	zu wenig Sitzmöglichkeiten
großräumig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	eng

27. Bitte ordnen Sie zu, welche Personen für welche Bereiche hauptverantwortlich sind

(Mehrfachzuordnung möglich)

	Leitung/ Direktion	GTS-Leitung/ Leitung der Nachmittags- betreuung	Hort-/GTS- Personal, BetreuerInnen, AssistentInnen	Pädagog- Innen	Küchen- personal	E
a) Auswahl der Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b) Bestellung der Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c) Regenerieren der Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
d) Ausgabe der Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
e) Betreuung/ Beaufsichtigung des Mittagsessens	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

28. Haben Sie Interesse an Fortbildungsangeboten für den/die Hauptverantwortliche(n) für die Mittagsverpflegung?

- Ja, ich würde mir Fortbildungsangebote zum Regenerierprozess wünschen
- Nein, der/die Hauptverantwortliche ist ausreichend geschult
- weiß nicht/keine Angabe

29. Welche Kriterien soll ein (beliebiger) Anbieter der Mittagsverpflegung erfüllen, um Ihre Zufriedenheit positiv zu beeinflussen? Bitte wählen Sie die Ihrer Meinung nach 3 bis 5 wichtigsten:

(Mehrfachantworten möglich)

- Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen (hoher Gemüseanteil bei den Speisen etc.)
- Angebot an Nachspeisen
- Angebot an vegetarischen Speisen
- Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften
- Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten (Laktose, Milcheiweiß, Gluten, etc.)
- Einsatz von Bio-Produkten
- Einsatz von regionalen/saisonalen Produkten
- Guter Geschmack der Speisen
- Große Auswahl an Speisen
- Gute Kommunikationsbasis mit dem Anbieter der Speisenverpflegung
- Kostenlose Zusatzleistungen (z. B. Brot, Obst)
- Pünktliche Zustellung
- Unkompliziertes Beschwerdesystem
- Unkompliziertes Bestell- und Abrechnungssystem
- Zusätzliches Angebot an Jausen

30. Welche der genannten Kriterien erfüllt die Zentralküche Graz Ihrer Meinung nach NICHT ausreichend?

Wenn die Zentralküche Graz Ihrer Meinung nach alle Kriterien ausreichend erfüllt, wählen Sie bitte ausschließlich die letzte Antwort.

(Mehrfachantworten möglich - jedoch maximal 5 Nennungen)

- Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen (hoher Gemüseanteil bei den Speisen etc.)
- Angebot an Nachspeisen
- Angebot an vegetarischen Speisen
- Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften
- Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten (Laktose, Milcheiweiß, Gluten, etc.)
- Einsatz von Bio-Produkten
- Einsatz von regionalen/saisonalen Produkten
- Guter Geschmack der Speisen
- Große Auswahl an Speisen
- Gute Kommunikationsbasis mit dem Anbieter der Speisenverpflegung
- Kostenlose Zusatzleistungen (z. B. Brot, Obst)
- Pünktliche Zustellung
- Unkompliziertes Beschwerdesystem
- Unkompliziertes Bestell- und Abrechnungssystem
- Zusätzliches Angebot an Jausen
- Alle Kriterien werden von der Zentralküche Graz ausreichend erfüllt

31. Bitte beurteilen Sie die Mittagsverpflegung der Zentralküche Graz anhand der folgenden gegensätzlichen Eigenschaftspaare:

Wenn Sie z. B. meinen, dass die Zentralküche (eher) teuer ist, dann setzen Sie Ihre Angabe nahe an „(zu) teuer“. Wenn Sie meinen, dass die Zentralküche (eher) günstig ist, dann setzen Sie Ihre Angabe nahe an „günstig“. Je nach Stärke der Zustimmung setzen Sie Ihre Angabe bei 2 (völlig zutreffend) oder 1 (eher zutreffend). Das mittlere Feld 0 bedeutet, dass Sie sich nicht entscheiden können.

	trifft völlig zu (2)	trifft eher zu (1)	unentschieden (0)	trifft eher zu (1)	trifft völlig zu (2)	
Bestellfristen ausreichend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Bestellfristen nicht ausreichend
günstig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(zu) teuer
abwechslungsreich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(zu) einseitig
ausreichende Auswahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	unzureichende Auswahl
knackig-frisch	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	zerkocht
altersgerecht	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	nicht altersgerecht
guter Geschmack	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	fader Geschmack
Geruch ansprechend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Geruch nicht ansprechend
Farbzusammenstellung ansprechend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Farbzusammenstellu nicht ansprechend
Konsistenz ansprechend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Konsistenz nicht ansprechend

32. Wie zufrieden sind Sie mit dem Speisenangebot der Zentralküche Graz?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht zufrieden?

- sehr zufrieden
- eher zufrieden
- weniger zufrieden
- gar nicht zufrieden
- weiß nicht/keine Angabe

33. Ihre Einrichtung umfasst:

Bitte um Angabe der (ungefähren) Anzahl

MitarbeiterInnen (BetreuerInnen, PädagogInnen, etc.)

Kinder/Jugendliche

34. Davon nehmen im Durchschnitt an einem Tag am Mittagessen in Ihrer Einrichtung teil:

Bitte um Angabe der (ungefähren) Anzahl

MitarbeiterInnen (BetreuerInnen, PädagogInnen, etc.)

Kinder/Jugendliche

35. Was möchten Sie der Zentralküche Graz noch mitteilen? Hier finden Sie Platz für Verbesserungsvorschläge (in der Logistik, Kommunikation, beim Speisenangebot etc.), Lob oder weitere Anregungen zur Mittagsverpflegung:

Vielen Dank für Ihre Bereitschaft an der Befragung teilzunehmen!

Die Befragung richtet sich jedoch nur an Einrichtungen, welche von der Zentralküche Graz beliefert werden.

Sie können die Umfrage schließen.

Damit sind wir am Ende angelangt.

Bitte klicken Sie auf 'Fragebogen absenden', um die Daten zu übermitteln.

Erhebung zur Mittagsverpflegung der Zentralküche Graz

Bitte füllen Sie den Fragebogen im Namen Ihrer Einrichtung aus.

Falls Sie die Leitung von mehreren Einrichtungen haben (z. B. Kindergarten & Hort), und jede dieser Einrichtungen von der Zentralküche Graz beliefert wird, so füllen Sie bitte für jede Einrichtung einen eigenen Fragebogen aus (z. B. 1 x für den Kindergarten und 1 x für den Hort). Dies ist wichtig, weil die Anforderungen und Bedürfnisse an die Mittagsverpflegung sehr unterschiedlich sein können und die Ergebnisse nach Einrichtungstyp ausgewertet werden.

WICHTIG: Bitte füllen Sie den Fragebogen gemeinsam mit der/den fürs Mittagessen verantwortlichen Person/en aus bzw. fragen Sie bei Unklarheiten bei dieser/diesen Person/en nach!

Die Bearbeitungszeit für den Fragebogen beträgt in etwa 15 Minuten.

Ihre Angaben dienen der Darstellung von Veränderungen im Vergleich zur ersten Befragung im Frühjahr 2015 bzw. der Identifikation von weiterem (Veränderungs-)Bedarf.

Es soll überprüft werden, ob es in den letzten 1,5 Jahren durch das Projekt positive Veränderungen hinsichtlich Ihrer Mittagsverpflegung gegeben hat.

Die Daten werden streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an *Manuela Reiter von Styria vitalis* unter der Telefonnummer 0316 / 82 20 94 - 74.



1. Wird Ihre Einrichtung von der Zentralküche Graz beliefert?

- Ja
- Nein

2. Wurde Ihre Einrichtung schon VOR September 2015 von der Zentralküche Graz beliefert?

- Ja
- Nein

3. Bitte geben Sie Ihren Einrichtungstyp an:

- Hort
- Kinderkrippe
- Kindergarten
- Volksschule
- Neue Mittelschule
- Sonstige Einrichtung

4. Bitte geben Sie Ihre Schulnummer/interne ID an:

Die Schulnummer/interne ID erleichtert uns die Auswertung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an *Manuela Reiter von Styria vitalis* unter der Telefonnummer 0316 / 82 20 94 - 74.

5. Können sich die Kinder/Jugendlichen bzw. Eltern in die Gestaltung der Mittagsverpflegung in Ihrer Einrichtung (Auswahl der Menüs etc.) einbringen?

- Ja
- Nein
- weiß nicht/keine Angabe

6. Nehmen Sie die kostenlosen Zusatzangebote der Zentralküche Graz (z. B. Brot, Äpfel) in Anspruch?

- Ja
- Nein
- Mir sind diese Zusatzangebote nicht bekannt

7. Isst das Betreuungspersonal in der Regel gemeinsam mit den Kindern/Jugendlichen die Speisen der Zentralküche Graz?

- Ja
- Nein
- weiß nicht/keine Angabe

8. Wie bemüht ist die Zentralküche Graz aktuell Ihre Wünsche aufzunehmen und Maßnahmen für Verbesserungen einzuleiten?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht bemüht?

- sehr bemüht
- eher bemüht
- weniger bemüht
- gar nicht bemüht
- weiß nicht/keine Angabe

-
9. Wie zufrieden sind Sie aktuell mit der Kommunikation mit der Zentralküche Graz, wenn es um folgende Bereiche geht?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht zufrieden?

	sehr zufrieden	eher zufrieden	weniger zufrieden	gar nicht zufrieden	weiß nicht/keine Angabe
a) Probleme beim Bestellprozess	<input type="radio"/>				
b) Probleme beim Ablauf des Regenerierens	<input type="radio"/>				
c) Umgang mit Beschwerden und individuellen Wünschen	<input type="radio"/>				

10. Wie bewerten Sie das von der Zentralküche Graz angewandte Cook and Chill-Verfahren, bei welchem die Speisen nach dem Kochprozess schnell und kontrolliert abgekühlt, gekühlt transportiert und in der Einrichtung regeneriert (endgegart und aufgewärmt) werden?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht gut?

- sehr gut
- eher gut
- weniger gut
- gar nicht gut
- weiß nicht/keine Angabe

11. Welche der genannten Kriterien erfüllt die Zentralküche Graz Ihrer Meinung nach?

Wenn die Zentralküche Graz Ihrer Meinung nach keine Kriterien erfüllt, wählen Sie bitte ausschließlich die letzte Antwort.

(Mehrfachnennungen möglich)

- Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen (hoher Gemüseanteil bei den Speisen etc.)
- Angebot an Nachspeisen
- Angebot an vegetarischen Speisen
- Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften
- Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten (Laktose, Gluten etc.)
- Einsatz von Bio-Produkten
- Einsatz von regionalen/saisonalen Produkten
- Guter Geschmack der Speisen
- Große Auswahl an Speisen
- Gute Kommunikationsbasis mit dem Anbieter der Speisenverpflegung
- Kostenlose Zusatzleistungen (z. B. Brot, Obst)
- Pünktliche Zustellung
- Unkompliziertes Beschwerdesystem
- Unkompliziertes Bestell- und Abrechnungssystem
- Zusätzliches Angebot an Jausen

- Keine dieser Kriterien werden von der Zentralküche Graz erfüllt

12. Bitte beurteilen Sie die Mittagsverpflegung der Zentralküche Graz anhand der folgenden gegensätzlichen Eigenschaftspaare:

Wenn Sie z. B. meinen, dass die Zentralküche (eher) teuer ist, dann setzen Sie Ihre Angabe nahe an „(zu) teuer“. Wenn Sie meinen, dass die Zentralküche (eher) günstig ist, dann setzen Sie Ihre Angabe nahe an „günstig“. Je nach Stärke der Zustimmung setzen Sie Ihre Angabe bei 2 (völlig zutreffend) oder 1 (eher zutreffend). Das mittlere Feld 0 bedeutet, dass Sie sich nicht entscheiden können.

	trifft völlig zu (2)	trifft eher zu (1)	unentschieden (0)	trifft eher zu (1)	trifft völlig zu (2)	
Bestellfristen ausreichend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Bestellfristen nicht ausreichend
günstig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(zu) teuer
abwechslungsreich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(zu) einseitig
ausreichende Auswahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	unzureichende Auswahl
knackig-frisch	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	zerkocht
altersgerecht	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	nicht altersgerecht
guter Geschmack	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	fader Geschmack
Geruch ansprechend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Geruch nicht ansprechend
Farbzusammenstellung ansprechend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Farbzusammenstellu nicht ansprechend
Konsistenz ansprechend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Konsistenz nicht ansprechend

13. Haben Sie vom Projekt "Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung" gehört?

- Ja
- Nein

14. Welche Veränderungen der Zentralküche sind Ihnen in den letzten 1,5 Jahren positiv aufgefallen?

Wenn Ihnen keine positiven Veränderungen aufgefallen sind, wählen Sie bitte ausschließlich die letzte Antwort.

(Mehrfachnennungen möglich)

- Vielfältigerer Speiseplan (neue Speisen im Angebot)
- Sinnvollere Speisenkombinationen (z. B. Gemüsecremesuppe + süße Hauptspeise etc.)
- Mehr Gemüse & Hülsenfrüchte in den Speisen
- Mehr Vollkorn in den Speisen
- Feedbackmöglichkeiten zu neuen/veränderten Speisen & Rezepten
- Infoblatt mit wichtigen Ansprechpersonen in der Zentralküche
- Newsletter "Gruß aus der Küche" mit interessanten Infos und Neuigkeiten über die Zentralküche
- Infomaterial für Eltern über die Zentralküche
- Rückmeldungen auf Lob, Kritik etc.
- Schulungsangebot zum Thema Regenerieren
- Schulungsangebot zur altersgerechten Menüauswahl aus dem Speisenangebot der Zentralküche
- Eltern-Informations-Veranstaltungen über das (Mittag)Essen der Zentralküche (auf Wunsch mit Verkostung)
- Sonstiges:
- Keine

15. Hat es in den letzten 1,5 Jahren Veränderungen in Bezug auf die Zentralküche gegeben, mit denen Sie nicht zufrieden sind?

- Ja
- Nein

16. Bitte beschreiben Sie kurz mit welchen Veränderungen Sie in Bezug auf die Zentralküche nicht zufrieden sind?

17. Welche positiven Veränderungen hat es in Ihrer Einrichtung in den letzten 1,5 Jahren gegeben?

Wenn Ihnen keine positiven Veränderungen aufgefallen sind, wählen Sie bitte ausschließlich die letzte Antwort.

(Mehrfachnennungen möglich)

- Attraktives Anrichten der Speisen in der Einrichtung
- Verstärkter Austausch im Team zum Thema (Mittag)Essen
- Dokumentation der Erfahrungen, ob Speisen gut oder schlecht bei Kindern ankommen
- Die Abläufe rund um das Regenerieren der Speisen wurden verbessert (Regenerierzeit, Handhabung Ofen, Dokumentation etc.)
- Kommunikation von Rückmeldungen/Lob an die Zentralküche
- Höherer Stellenwert des (Mittag)Essens in der Einrichtung
- Thematisierung des (Mittag)Essens bei Elternabenden, Elternsprechtagen, Elternsprechstunden etc.
- Verbesserung der Atmosphäre bei der Essensausgabe, z. B. durch eine kindgerechte Gestaltung des Speisesaals, Einführung von Tischsitten und -ritualen etc.
- Besserer Informationsstand in Bezug auf die Zentralküche (Rezepte, Zutaten, Lieferanten etc.)
- Es gibt eine Person, bei der alle Infos rund um die Verpflegung durch die Zentralküche zusammenfließen. Diese ist auch fixe Ansprechperson für Fragen bezüglich Mittagessen in der Einrichtung
- Vorbildwirkung der PädagogInnen (gemeinsames Essen)
- Sonstiges:
- Keine

18. Hat es in den letzten 1,5 Jahren Veränderungen in Ihrer Einrichtung hinsichtlich Mittagsverpflegung gegeben, mit denen Sie nicht zufrieden sind?

- Ja
- Nein

19. Bitte beschreiben Sie kurz mit welchen Veränderungen Sie in Ihrer Einrichtung hinsichtlich Mittagsverpflegung nicht zufrieden sind?

20. In welchen Bereichen würden Sie sich mehr Hintergrund-Informationen über die Zentralküche wünschen?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Zubereitung der Speisen im Cook & Chill-Verfahren
- Speisen und Zutaten
- Lieferanten
- Speiseplanerstellung
- Sonstiges:
- Keine Hintergrundinfos erwünscht

21. Haben Sie bzw. Ihre MitarbeiterInnen in den letzten 1,5 Jahren an einer Fortbildung zum Thema Mittagessen teilgenommen?

- Ja
- Nein

22. An welcher Fortbildung haben Sie teilgenommen?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Frisch - knackig - steirisch.** So kommt das frisch gekochte Essen der Zentralküche knackig auf den Teller. Erfahrungsaustausch rund um die Themen Regenerieren & Speisenausgabe
- Ene mene mu und raus bist du...** So gelingt ein ausgewogener Speiseplan im Wochenverlauf. Workshop zur Speisenauswahl und kindgerechter Ernährung
- Sonstige:

23. Warum haben Sie bzw. Ihre MitarbeiterInnen an keiner Fortbildung teilgenommen?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Kein Bedarf/Interesse
- Keine Zeit
- Personelle Engpässe (schwierig, jemanden freizustellen)
- Wussten nichts vom Fortbildungsangebot
- Sonstiges:

24. Haben Sie von den Steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung als Qualitätsvorgabe für die Außer-Haus-Verpflegung gehört?

- Ja
- Nein

25. Welche weiteren Fortbildungen rund ums Thema (Mittag)Essen würden Sie sich wünschen?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung
- Empfohlene Speisenauswahl für Kinder
- Regenerieren/Finalisieren von Speisen
- Essen als pädagogische Aufgabe: pädagogisches Kochen, einfache Gerichte mit Kindern gemeinsam zubereiten, Ernährungsbildung etc.
- Einführung in die Steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung
- Sonstiges:
- Keine Fortbildungen erwünscht

26. Welche der folgenden Maßnahmen würden Sie sich auch nach Projektende im September 2017 wünschen?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Eltern-Informationen-Veranstaltungen** über das (Mittag)Essen der Zentralküche (auf Wunsch mit Verkostung)

- Jahresschwerpunkte** zum Thema (Mittag)Essen.
Anmerkung: Diese umfassen einen Runden Tisch zur Ziel- und Maßnahmenplanung, die Evaluation von Regenerieren & Essensausgabe vor Ort, die Umsetzung der vereinbarten Maßnahmen und eine Abschlussreflexion

- Fortbildungsangebot** rund um die Themen (Mittag)Essen, Regenerieren, empfohlene Speisenauswahl etc.

- Testläufe** neuer Speisen/Rezepturen durch die Zentralküche mit Feedbackmöglichkeiten für belieferte Einrichtungen

- Sonstiges:

27. Was sind aktuell in Ihrer Einrichtung die größten Herausforderungen bei der Mittagsverpflegung?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Fehlende Betreuungskapazitäten beim Mittagessen
- Fehlende Vorbildfunktion der PädagogInnen/sonstigen Aufsichtspersonen
- (Zu) geringes Angebot an gesundheitsförderlichen Speisen
- Knappe Personalausstattung bei der Speisenausgabe
- Knappe Personalausstattung für das Regenerieren (Endgaren und Aufwärmen) der Speisen
- (Zu) einseitiges Speisenangebot
- Mangelnde Ausstattung der Küche
- Mangelnde Ausstattung im Speiseraum
- Erhaltung der Qualität der Speise (Geschmack, Geruch, Konsistenz etc.) beim Regenerieren (Endgaren und Aufwärmen)
- Ablauf in der Bestellung
- Warmhalten der Speisen bis zur Ausgabe
- Sonstiges:

28. Wie zufrieden sind Sie aktuell mit dem Speisenangebot der Zentralküche Graz?

Sehr, eher, weniger oder gar nicht zufrieden?

- sehr zufrieden
- eher zufrieden
- weniger zufrieden
- gar nicht zufrieden
- weiß nicht/keine Angabe

29. Was möchten Sie der Zentralküche Graz noch mitteilen?

Hier finden Sie Platz für Lob, aber auch für Verbesserungsvorschläge (beim Speisenangebot, in der Logistik, Kommunikation etc.):

Vielen Dank für Ihre Bereitschaft an der Befragung teilzunehmen!

Die Befragung richtet sich jedoch nur an Einrichtungen, welche von der Zentralküche Graz beliefert werden.

Sie können die Umfrage schließen.

Damit sind wir am Ende angelangt.

Bitte klicken Sie auf 'Fragebogen absenden', um die Daten zu übermitteln.

GESUNDHEIT FÜR MENSCH, TIER UND PFLANZE

Impressum

Herausgeber:
**AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH**
Spargelfeldstraße 191
1220 Wien

www.ages.at