



Endbericht zur Verbreitung der Projekterfahrungen und Ergebnisse

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

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

Projektnummer	1987
Projekttitel	Grüner Teller
Projektträger/in	Styria vitalis
Projektlaufzeit, Projektdauer in Monaten	1.11.2010 bis 31.12.2014, 50 Monate
Schwerpunktzielgruppe/n	Personen, die in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (GV-Einrichtungen) beschäftigt und für die Speisenplanung und -zubereitung verantwortlich bzw. daran beteiligt sind
Erreichte Zielgruppengröße	11.150 EsserInnen in 117 Einrichtungen
Zentrale Kooperationspartner/innen	–
Autoren/Autorinnen	Mag ^a Katharina Schradt, Mag ^a Sabine Wallner
Emailadresse/n Ansprechpartner/innen	gesundheit@styriavitalis.at
Weblink/Homepage	www.gruenerteller.at
Datum	31.3.2015

1. Kurzzusammenfassung

Das Projekt „Grüner Teller“ (GT) richtet sich an steirische GV-Einrichtungen, in denen ca. 260.000 SteirerInnen täglich mindestens eine Mahlzeit einnehmen. Der GT erreicht potenziell SteirerInnen aller Bevölkerungsschichten in Kindergärten, Schulen, Betrieben und Pflegeheimen, bietet ihnen die Wahl eines ausgewogenen Essens im Wochenverlauf, sensibilisiert und empowert Küchenteams für das Angebot ausgewogener Speisepläne. Der GT leistet damit einen Beitrag zu ernährungsbezogener Chancengerechtigkeit.

Im Rahmen des GT werden Mindeststandards für ausgewogenes Essen in GV-Einrichtungen implementiert und durch die Verleihung eines Labels für KundInnen sichtbar gemacht. Begleitend finden Fortbildungen und Vernetzungsaktivitäten für GV-Einrichtungen statt, mit Stakeholdern und Trägerorganisationen werden Kooperationen eingegangen.

Der GT wurde von November 2010 bis Dezember 2014 steiermarkweit umgesetzt. Als herausfordernd in der Umsetzung erwiesen sich der Zeitdruck, die knappen personellen und finanziellen Ressourcen, Einschränkungen in der Speiseplangestaltung sowie die unterschiedlichen Ausbildungsniveaus der Küchenteams¹.

Maßnahmen im Rahmen des Projektes waren Speiseplankontrollen sowie stichprobenartige Kontrollen vor Ort, die Konzeption von Fortbildungen und die Erstellung von Schulungsunterlagen, Erstellung und Versand von Newsletters, Aufbau und Wartung einer GT-Website, die Vernetzung von GV-Einrichtungen bei Fortbildungen und Label-Verleihungen. Die Maßnahmen unterstützten auch die Bekanntheit und Akzeptanz des Labels.

Insgesamt konnten 117 Betriebe mit täglich 11.150 Essensgästen lizenziert werden. Als Lernerfahrung zeigt sich, dass Fortbildungen gut zur Akquise und Vernetzung von GV-Einrichtungen geeignet sind. Diese müssen flexibel gestaltet und können für Betriebe kostenpflichtig sein.

2. Projektkonzept

2.1 Überlegungen zum Projekt und Vorbildprojekte

Gesundheit und Wohlbefinden werden maßgeblich durch gesundes, ausgewogenes Essen und Trinken beeinflusst. Aufgrund gesellschaftlicher Veränderungen wie flexibler Arbeitszeitstrukturen und ganztägiger Kinderbetreuungseinrichtungen sowie des demografischen Wandels (Anstieg pflegebedürftiger Menschen) wird es auch in Zukunft zu einem Anstieg des Außer-Haus-Konsums und damit verbunden zu einem steigenden Bedarf an Gemeinschaftsverpflegung in der Bevölkerung kommen (BMLFUW, 2007).

Somit stand das Themenfeld Ernährung sowie Essen und Trinken national und international immer wieder im Mittelpunkt der Gesundheitsförderung. Vom Bundesministerium für Gesundheit wurde beispielsweise der Nationale Aktionsplan Ernährung erarbeitet. Darin wurde als eine wesentliche Maßnahme die Verbesserung der Rahmenbedingungen zur Förderung einer gesunden Ernährung in GV-Einrichtungen im Bereich Erziehung, Bildung, Pflege und Gesundheit genannt (BMG, 2010).

Auch in der Steiermark stellte der Bereich Ernährung gesundheitspolitisch ein wichtiges Thema dar. Schon 2007 wurden in der Landesregierung die Gesundheitsziele Steiermark verabschiedet (Grasser et al, 2007) und das Ziel „Mit Ernährung und Bewegung die Gesundheit der SteirerInnen verbessern“ prio-

¹ Alle Personen, die für die Speisenplanung und -zubereitung verantwortlich bzw. daran beteiligt sind, wie z.B. KöchInnen, Küchenhilfskräfte, Servier- und Ausgabepersonal, Lehrlinge etc.

risiert. Im Zuge der Umsetzung wurde der Leitfaden für gesundheitsfördernde Bewegung und gesundes Essen und Trinken: Verhalten, Verhältnisse und Indikatoren entwickelt und ein Modellprojekt zur gesunden Gemeinschaftsverpflegung beauftragt (Gesundheitsfonds Steiermark, 2009).

Ein Blick über die Grenze nach Deutschland zeigt ähnliche Bestrebungen. Dort arbeitet u.a. die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Rahmen der Initiative „in form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“² seit vielen Jahren in den verschiedenen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung und versucht über die Einführung von Qualitätsstandards für verschiedene Bereiche (Verpflegung von Kindern, Schul-, Betriebsverpflegung, Verpflegung in Krankenhäusern, in Rehabilitationskliniken, in SeniorInneneinrichtungen, Essen auf Rädern) und die Vergabe von Labels eine Mindestqualität zu sichern und den Umstellungsprozess in den GV-Einrichtungen zu unterstützen.

Styria vitalis arbeitet in der Steiermark seit vielen Jahren im Feld der Naturküche mit Auszeichnungen wie der "Grünen Haube" und der "Grünen Küche" und Projekten wie "anders essen" und "Gemeinsam Essen". Dadurch konnten viele Erfahrungen in der Begleitung und Betreuung von Gastronomie- und GV-Einrichtungen gesammelt werden.

2.2 Probleme, an denen der Grüne Teller ansetzt

Einrichtungen sind oft motiviert, ihr Essensangebot zugunsten gesünderer Kost umzustellen, es scheitert jedoch oft an Erfahrung und Wissen, dass das auch nachhaltig gelingt. Ein zu hoher Ressourcenaufwand, geringe Akzeptanz auf verschiedenen Ebenen oder unzufriedene Essensgäste sind nur einige Gründe, warum die Essensumstellung manchmal schon frühzeitig abgebrochen worden ist.

Das Projekt Grüner Teller zielt auf GV-Einrichtungen in der Steiermark, die ihr Essensangebot ausgewogener und gesünder gestalten wollen. Die Hauptstrategien waren die Entwicklung und Durchführung von Weiterbildungen für GV-Einrichtungen, um diese zu befähigen, zielgruppengerechte Angebote umzusetzen, die Vernetzung der GV-Einrichtungen, die Erprobung von Kriterien zur Sicherung einer Basisqualität sowie deren Implementierung in steirische GV-Einrichtungen. Dabei fanden auch ökologische und soziale Aspekte sowie kulturelle oder religiös bedingte Essgewohnheiten Berücksichtigung (z.B. Angebot von vegetarischen Alternativen, regionalen Produkten). Als Anreiz für die Einrichtungen und zur Kommunikation des Angebots an die KundInnen erfolgte die Verleihung des Labels Grüner Teller. Daneben spielte der Auf- und Ausbau von Kooperationen eine wichtige Rolle.

Neben den GV-Einrichtungen wurden auch deren KundInnen vom Projekt adressiert. So wurde versucht, über die Kennzeichnung der Grüne Teller-Gerichte auf dem Speiseplan die KundInnen zu unterstützen, die „gesündere“ Wahl leichter zu treffen.

Das Projekt Grüner Teller zielte bezugnehmend auf das Schweizer Ergebnismodell auf die Beeinflussung folgender Determinanten ab:

- Gesundheitsfördernde, materielle Umwelt
GV-Einrichtungen bieten ein ausgewogenes Angebot nach ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Aspekten an.
- Gesundheitsfördernde, soziale/gesellschaftliche Umwelt
Gesundes Essen und Trinken wird von in der in GV-Einrichtungen essenden steirischen Bevölkerung als wichtige Ressource wahr und in Anspruch genommen.
- Gesundheitsfördernde, personale Ressourcen und Verhaltensmuster
KundInnen von GV-Einrichtungen ernähren sich laut steirischem Gesundheitsbericht vermehrt gesundheitsbewusst.

² <https://www.in-form.de/buergerportal/start.html> (Zugriff 23.2.2015)

2.3 Setting und Ausgangslage des Settings

Der Grüne Teller wurde in GV-Einrichtungen umgesetzt. Hier galt es zu berücksichtigen, dass die Küchenteams in der Gemeinschaftsverpflegung meist unter beträchtlichem Zeitdruck arbeiten, personelle Ressourcen sehr knapp bemessen sind und der finanzielle Rahmen und damit verbunden die Möglichkeiten der Speiseplangestaltung und Lebensmittelauswahl stark begrenzt sind.

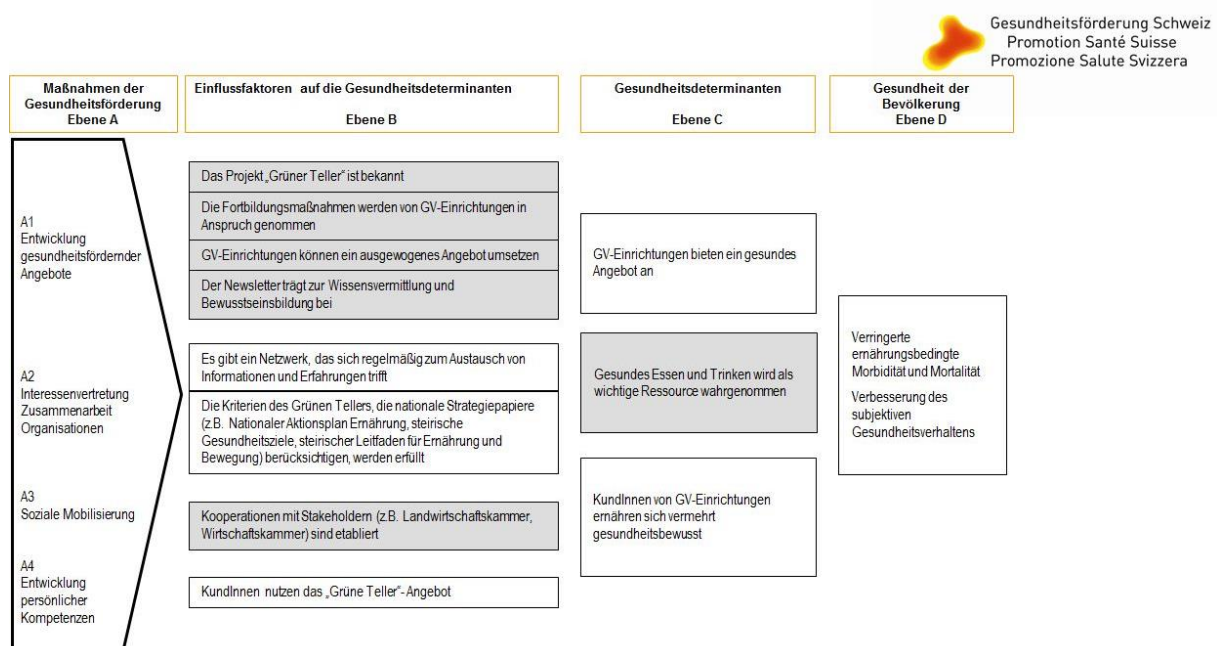
Darüber hinaus ist die Ausbildung und der Bildungsstand des Küchenpersonals sehr heterogen und reicht von diätetisch geschulten KöchInnen mit Meisterprüfung bis hin zu Küchenhilfskräften aus küchenfremden Bereichen ohne Kochkenntnisse.

2.4 Zielgruppe(n)

Die Schwerpunktzielgruppe des Projekts „Grüner Teller“ waren Personen, die in GV-Einrichtungen beschäftigt sind und die für die Speisenplanung und -zubereitung verantwortlich bzw. daran beteiligt sind (KöchInnen, Küchenhilfskräfte, Servier- und Ausgabepersonal, Lehrlinge...). Weiteres waren die KundInnen der Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Zielgruppe für das Projekt. Diese Gruppe umfasst z.B. Schul- und Kindergartenkinder, die im Rahmen einer Schulküche verpflegt werden, Jugendliche in Internaten, StudentInnen in Mensen, Erwachsene in Betriebsrestaurants oder Kantinen, SeniorInnen in SeniorInnenheimen oder Personen, die durch Essen auf Rädern verköstigt werden etc.

2.5 Zielsetzungen

Zur Formulierung der Ziele und Indikatoren wurde das Schweizer Ergebnismodell herangezogen. Dementsprechend wurden folgende Ziele festgelegt:



Gesundheitsfördernde Angebote

- Das Projekt „Grüner Teller“ ist bekannt.
- Die Fortbildungsmaßnahmen werden von GV-Einrichtungen in Anspruch genommen.
- GV-Einrichtungen können ein ausgewogenes Angebot umsetzen.
- Der Newsletter trägt zur Wissensvermittlung und Bewusstseinsbildung bei

Strategien in Politik und Organisation

- Es gibt ein Netzwerk, das sich regelmäßig zum Austausch von Informationen und Erfahrungen trifft.
- Kooperationen mit Stakeholdern (z.B. Landwirtschafts-, Wirtschaftskammer) sind etabliert.

Soziales Potential und Engagement

- Die Kriterien des Grünen Tellers, die Strategiepapiere (z.B. Nationaler Aktionsplan Ernährung, steirischer Leitfaden für Ernährung und Bewegung) berücksichtigen, werden erfüllt.

Individuelle Gesundheitskompetenzen

- KundInnen nutzen das „Grüne Teller“-Angebot.

3. Projektdurchführung

3.1 Aktivitäten und Methoden

Im Rahmen des Projekts Grüner Teller wurden von 2010 bis 2014 folgende Aktivitäten und Methoden umgesetzt:

3.1.1 Maßnahmen zur Weitergabe von Informationen

- **Schulungsunterlagen** wurden zu Projektbeginn erstellt, entsprechend der Themen der Fortbildung zusammengestellt und bei allen Fortbildungen ausgegeben. Die Schulungsunterlagen wurden im Projektverlauf kontinuierlich angepasst (z.B. an neuste Erkenntnisse, aufgrund von Rückmeldungen, Erweiterung der Beispiele aufgrund konkreter Anfragen, Integration neuer bzw. aktueller Themen, sprachliche Vereinfachung, Herausarbeiten wichtiger Punkte aufgrund der gewonnenen Erfahrungen etc.).
- **Fortbildungen:** Im Projektverlauf wurden 40 Fortbildungen mit insgesamt 458 TeilnehmerInnen durchgeführt.
 - 29 Kochworkshops³ mit 351 TeilnehmerInnen
 - 7 KundInnenworkshops⁴ mit 80 TeilnehmerInnen
 - 4 Train the Trainer-Workshops⁵ mit 27 TeilnehmerInnen

Themen

Auch die Themen der Fortbildungen wurden kontinuierlich an die Bedürfnisse der Schwerpunktzielgruppe angepasst. Dies geschah über mehrere Feedbackschleifen. Einerseits über Feedbackbögen, die routinemäßig nach jeder Fortbildung ausgegeben wurden und die u.a. Themenwünsche für weitere Fortbildungen abfragten bzw. über den direkten Kontakt per Mail oder Telefon. Andererseits bestand auch regelmäßiger Kontakt mit den HausleiterInnen der Grüne Teller-Betriebe (Telefonate, Mails, Label-Verleihungen), in welchem Themen für zukünftige Fortbildungen besprochen wurden. Weiteres wurden Rückmeldungen von Dritten (z.B. Eltern aus Schulen/Kindergärten, die sich bei uns meldeten, oder von Styria vitalis-KollegInnen, die in Gemeinden, Schulen, Kindergärten, Kinderkrippen etc. unterwegs waren) in die Fortbildungsgestaltung mit einbezogen.

³ Fortbildung mit theoretischem und praktischem Teil für die Zielgruppe Küchenteam

⁴ Fortbildung mit theoretischem und praktischem Teil für die Zielgruppe Essensgäste (KundInnen)

⁵ Fortbildung für das operative Projektteam Grüner Teller und externe ReferentInnen

Fortbildungen wurden z.B. zu folgenden Themen angeboten:

- Kochworkshops: „Ausgewogene Speiseplangestaltung“, „Essen im Alter“, „Kochen für Kinder und Jugendliche“, „Spezielle Ernährungsformen“ etc.
- KundInnenworkshops: „Vollwert, das schmeckt“, „Was ist drin in heutigen Lebensmitteln?“
- Train the Trainer-Workshops: „Hygienerichtlinien in der Gemeinschaftsverpflegung – HACCP-Konzept“, „Gängige Küchenpraxis in Großküchen“, „Lebensmittelinformationsverordnung und Neuerungen für die GV“.

Als Reaktion auf die Rückmeldungen von der externen Evaluation wurde das Thema Bewusstseinsbildung 2013/2014 verstärkt in die Fortbildungen eingebaut und auf die Essengäste ausgeweitet, indem KundInnenworkshops angeboten wurden.

Rahmenbedingungen

Weiteres wurden auch die Rahmenbedingungen der Fortbildungen im Projektverlauf mehrmals angepasst. So waren die Fortbildungen zu Projektbeginn beispielsweise immer ganztägig mit ein- oder zweitägiger Dauer, später wurden dann eintägige Veranstaltungen und zusätzlich Abendtermine angeboten. Dies kam insbesondere kleineren GV-Einrichtungen mit wenig Personal entgegen.

Räumliche Verteilung

Eine räumliche Verteilung der Fortbildungen in der Steiermark wurde angestrebt. Es zeigte sich jedoch, dass das Finden von geeigneten Mietküchen (z.B. angemessene Ausstattung im Hinblick auf GV, gute Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln, angeschlossener oder naher Seminarraum, passendes Preis-Leistungsverhältnis) relativ aufwändig ist und auch der Organisations- bzw. Abwicklungsaufwand (z.B. Anfahrtswege der Vortragenden, eventuell nötige Übernachtungen, Materialeinkäufe vor Ort oder Transport der Lebensmittel) deutlich höher als erwartet war. Hinzu kam, dass diese „dezentralen“⁶ Fortbildungen von den Grüne Teller-Betrieben nur mittelmäßig in Anspruch genommen wurden. Wie unsere Erfahrungen zeigten, kann dies auf verschiedene Gründe zurückgeführt werden: Z.B. sind nicht nur die räumliche Nähe oder das Thema einer Fortbildung für die Teilnahme entscheidend, sondern vielmehr die zeitlichen und personellen Ressourcen, die gerade in einer GV-Einrichtung zur Verfügung stehen (z.B. Urlaubszeiten, Fenstertage, Lehrlingswechsel in Lehrlingshäusern, „schwache“ Zeiten in Schulen wie etwa nach dem Notenschluss bzw. während der Projekt-, Sport- oder Sprachwochen). Andererseits deuteten zahlreiche Rückmeldungen darauf hin, dass Fortbildungen in Graz gerne in Anspruch genommen werden, da damit ein Ausflug etc. verbunden werden kann. Insgesamt sind also viele Faktoren für eine Teilnahme an einer Fortbildung entscheidend, wobei nur wenige dieser Faktoren im Voraus abgeschätzt bzw. von extern beurteilt werden können. Somit ist eine Berücksichtigung dieser Faktoren in der Fortbildungsplanung nur bedingt möglich bzw. sinnvoll.

Im Rahmen des Grünen Tellers wurde deshalb entschieden:

- Unter Berücksichtigung des Kosten-Nutzen-Verhältnisses Fortbildungen nur noch in Graz abzuhalten
- GV-Einrichtungen zu unterstützen, Fortbildungen im eigenen Betrieb umzusetzen

Kosten

Eine weitere Veränderung betraf die Kosten für die Teilnahme an einer Fortbildung. Diese beschränkten sich zu Projektbeginn ausschließlich auf Betriebe, die nicht am Projekt teilnahmen (keine Grüne Teller-Betriebe), wohingegen Grüne Teller-Betriebe uneingeschränkt kostenlos teilnehmen konnten. Im Projektverlauf und mit steigender Anzahl an Grüne Teller-Betrieben musste diese Möglichkeit eingeschränkt werden. Aktuell kann eine Person pro Einrichtung und Jahr kostenlos an einer Fortbildung teilnehmen. Darüber hinaus gelten vergünstigte Teilnahmegebühren für Lizenzbetriebe. TeilnehmerInnen aus Nicht-Grüne Teller-Betrieben zahlen die normalen Teilnahmege-

⁶ Fortbildungen die nicht im Raum Graz durchgeführt wurden

bühren von derzeit € 90,- plus 10% USt. für eine Ganztagesveranstaltungen bzw. € 65,- plus 10% USt. für eine Nachmittags- oder Abendveranstaltung.

→ Siehe auch Evaluationsendbericht Kapitel 4.3 Kochworkshops und Fortbildungen im Rahmen des Grünen Tellers.

- **Newsletter:** Im Projektverlauf erhielten GV-Einrichtungen 53 Aussendungen mit unterstützenden und ergänzenden Informationen per Mail. So wurden beispielsweise Infoblätter zu verschiedenen Themen (z.B. leichte Kuchen, laktosefreier Genuss in der Gemeinschaftsverpflegung, geeignete Abendessen, Verwendung von Hülsenfrüchten/Vollkorn, Wintergemüse) erstellt und Rezepte zur Verfügung gestellt. Neben den Newslettern erhielten Einrichtungen die Einladungen zu Fortbildungen oder Organisatorisches per Mail.

Die Praxis zeigte, dass Küchenteams und Küchen selbst nach wie vor eher eingeschränkter Zugang zum Internet bzw. zu Mails haben. Mails können teilweise nur zuhause in der Freizeit gelesen werden. Deshalb wurden im Projekt zwei unterschiedliche Strategien verfolgt:

- Einerseits der Versand von Newslettern (mit z.B. Infos über Fortbildungen) für die Hauptzielgruppe LeiterInnen der Betriebe und Einrichtungen und
- andererseits der Versand von Informationsblättern für die Küchenteams. Die Küchenteams werden durch die Informationsblätter direkter angesprochen, die leicht am „Schwarzen Brett der Küche“, im Umkleide- oder Gesellschaftsraum etc. aufgehängt/aufgelegt werden können. Dadurch wurde die „Hürde“ Zugang zu PC und Internet während der Arbeitszeit minimiert.

→ Siehe auch Evaluationsendbericht Kapitel 4.4 Marketing- und Vernetzungsaktivitäten, Tabelle 4.4 Überblick über die Aussendungen von Styria vitalis im Jahresverlauf.

- **Verpflichtende Kennzeichnung des Grüne Teller-Angebots**

Grüne Teller-Betriebe erhalten jährlich eine aktuelle Urkunde, Labelaufkleber zur Kennzeichnung des Grüne Teller-Angebots sowie das Grüne Teller-Logo in elektronischer Form. Die Kennzeichnung ist in den Grüne Teller-Kriterien sowie im Lizenzvertrag festgeschrieben und wird zumindest ein Mal jährlich im Rahmen der Speiseplankontrolle überprüft.

Die Vergabe des Labels, das klar definierte Rechte und Pflichten seitens Lizenzgeber (Styria vitalis) und Lizenznehmer (GV-Einrichtung, die das Label Grüner Teller trägt) mit sich bringt, hat sich im Projektverlauf bewährt und wird durch die Unterzeichnung des Lizenzvertrags formalisiert. Es zeigte sich, dass dem Projekt dadurch ein besonderer Stellenwert in den GV-Einrichtungen zukommt und auf mehreren Ebenen Verbindlichkeit entsteht. Z.B. bei der Einrichtungsleitung, die den Lizenzvertrag unterschreibt. Bei der Küchenleitung und dem Küchenteam, das für die Umsetzung der Kriterien verantwortlich ist. Dieser Rahmen, der standardisierte Leistungen auf beiden Seiten einfordert, hat sich als hilfreich und zielführend erwiesen.

- **Homepage**

Zu Projektbeginn erfolgte die Präsentation des Projekts sowie der Grüne Teller-Betriebe über die Styria vitalis-Homepage. Ab 2013 wurde dann eine eigene Grüne Teller-Homepage erstellt, welche seither als Plattform zum Bereitstellen und zum Austausch von relevanten Informationen (z.B. Rezepten, Küchentipps, Fortbildungen) dient. Sie steht einem breiten Publikum zur Verfügung und wird zur Kommunikation des Angebots an die KundInnen (Essensgäste) sowie zum Sichtbarmachen von Kooperationspartnern und Trägern genutzt. Die Grüne Teller-Homepage hat kontinuierlich steigende Zugriffszahlen mit derzeit rund 2.000 Zugriffen pro Monat.

→ Siehe www.gruenerteller.at sowie www.styriavitalis.at.

3.1.2 Maßnahmen zur Qualitätssicherung und nachhaltigen Verankerung

– Speiseplankontrollen und Kontrollen vor Ort

GV-Einrichtungen, die das Label „Grüner Teller“ anstreben, werden auf die Erfüllung der Grüne Teller-Kriterien mittels Speiseplankontrolle überprüft („Einstiegscheck“). Die Überprüfung erfolgt anhand von Speiseplänen von vier Wochen. Darüber hinaus werden alle Grüne Teller-Betriebe ein Mal jährlich auf die Erfüllung der Kriterien geprüft. Die GV-Einrichtungen bekommen ein ausführliches schriftliches Feedback mit Tipps für Veränderungen zugesandt. Werden die Kriterien nicht erreicht, kann innerhalb einer bestimmten Frist nachgebessert werden. Eine ergänzende telefonische Beratung ist jederzeit kostenlos möglich.

Ab 2013 wurden zusätzlich stichprobenartige Kontrollen (8 Betriebe) vor Ort durchgeführt. Diese haben sich als gutes Instrument erwiesen, um Betriebe einerseits noch stärker zu motivieren die Grüne Teller-Kriterien umzusetzen und andererseits um Einzelheiten und Rahmenbedingungen sichtbar bzw. erklärbar zu machen, die durch die Speiseplankontrollen nicht erkennbar sind (z.B. Verwendung von Hülsenfrüchten am Salatbuffet, Gründe für eine bewusst unklare Deklaration von Vollkornprodukten am Speiseplan).

→ Siehe Grüner Teller-Kriterien sowie Evaluationsendbericht Kapitel 4.1 Kriterien für die Verleihung des Labels Grüner Teller.

– Vernetzungsmaßnahmen und „Vorbildfunktion“ von Good Practice-Betrieben

Während der gesamten Projektlaufzeit gab es neben den 40 Fortbildungen im Rahmen von 29 Grüne Teller-Verleihungen die Möglichkeit zur Vernetzung. Um die Zusammenarbeit der Grüne Teller-Betriebe untereinander zu stärken, wurden auch Speisepläne, Speiseplanvorlagen sowie Layoutvorschläge von Good Practice-Betrieben zur Verfügung gestellt.

→ Siehe auch Evaluationsendbericht Kapitel 4.4 Marketing- und Vernetzungsaktivitäten.

3.1.3 Medienauftritte – Öffentlichkeitsarbeit

Im Projektverlauf gab es 48 Berichte in unterschiedlichen Medien. Besonders die Grüne Teller-Verleihungen in verschiedenen Einrichtungen konnten medial gut genutzt werden. Regional-, Lokal- und MitarbeiterInnenzeitungen, Intra- sowie Internet waren die hierbei am häufigsten verwendeten Medien.

– **Verleihung des Labels „Grüner Teller“:** GV-Einrichtungen hatten die Möglichkeit, die erreichten Qualitätskriterien durch die Verleihung des Grüne Teller-Labels im Betrieb öffentlichkeitswirksam zu kommunizieren. Diese Verleihungen waren zwar im gesamten Projektverlauf kostenlos, mussten aber von den Betrieben selbst organisiert werden. Unterstützende Leistungen wie z.B. Einladungsvorlagen, ein Ablaufplan oder Berichtsvorlagen für die Presse wurden zur Verfügung gestellt.

– Grüner Teller-Materialien

Logo, Labelaufkleber und Urkunde

Um das Projekt nach außen hin einheitlich sichtbar zu machen, wurde zu Projektbeginn ein Logo („Grüner Teller“) entwickelt. Dieses Logo wurde als Wort-Bild-Marke (Label) geschützt und dessen Verwendung durch einen Lizenzvertrag geregelt. Seither wurde das Grüne Teller-Logo auf allen Materialien im Rahmen des Projekts verwendet und diente als optisches Wiedererkennungszeichen (z.B. auf Grüne Teller-Urkunden, auf Fortbildungsankündigungen, auf Newsletteraussendungen, zur Kennzeichnung des Grüne Teller-Menüs auf dem Speiseplan).

Kriterien

Die Grüne Teller-Kriterien sind in einer umfassende Broschüre, die bereits zu Projektbeginn erstellt wurde, dargestellt. Die Darstellung wurde im Projektverlauf mehrmals angepasst (u.a. gekürzt,

sprachlich vereinfacht, verbesserte grafische Aufbereitung, Integration von Argumenten aufgrund von Rückmeldungen aus dem Feld). Die Grüne Teller-Kriterien wurden an interessierte GV-Einrichtungen und Personen (z.B. Haus-, Küchen-, Schul-, Heimleitungen) per Mail verschickt, standen zum Download auf der Grüne Teller- sowie der Styria vitalis-Homepage zur Verfügung, wurden im Rahmen der Fortbildungen an externe⁷ Betriebe verteilt sowie von Styria vitalis-MitarbeiterInnen im Rahmen ihrer Tätigkeit in Gemeinden, Schulen, Kindergärten etc. verteilt.

Infokarten

Im Laufe des Projektes zeigte sich der Bedarf, auch eine handlichere Broschüre mit kurzen, prägnanten Argumenten („Was kann ich mir vom „Grünen Teller“ erwarten?) anzubieten. Das wurde 2013 in Form von Grüne Teller-Infokarten im A6-Format umgesetzt. Da sich aus dem Projektverlauf sowie den Rückmeldungen der externen Evaluation immer wieder zwei Hauptzielgruppen heraus kristallisierten, wurden schließlich zwei Grüne Teller-Infokarten umgesetzt:

- Grüne Teller-Infokarten für Essensgäste sowie
- Grüne Teller-Infokarten für interessierte Betriebe und EntscheidungsträgerInnen

Videoclips

Erfahrungen von Good Practice-Betrieben, mögliche Einstiegshürden sowie Vorteile des Projekts „Grüner Teller“ wurden 2013 im Rahmen von drei Grüne Teller-Videoclips thematisiert. Die Clips entstanden aufgrund von Anregungen der externen Evaluation und machen den Mehrwert des Grünen Tellers sichtbar. Weiters dienen sie als Argumentationsgrundlage und Entscheidungshilfe. Sie wurden auf der Grüne Teller-Homepage publiziert und als Materialien zu interessierten Betrieben mitgenommen.

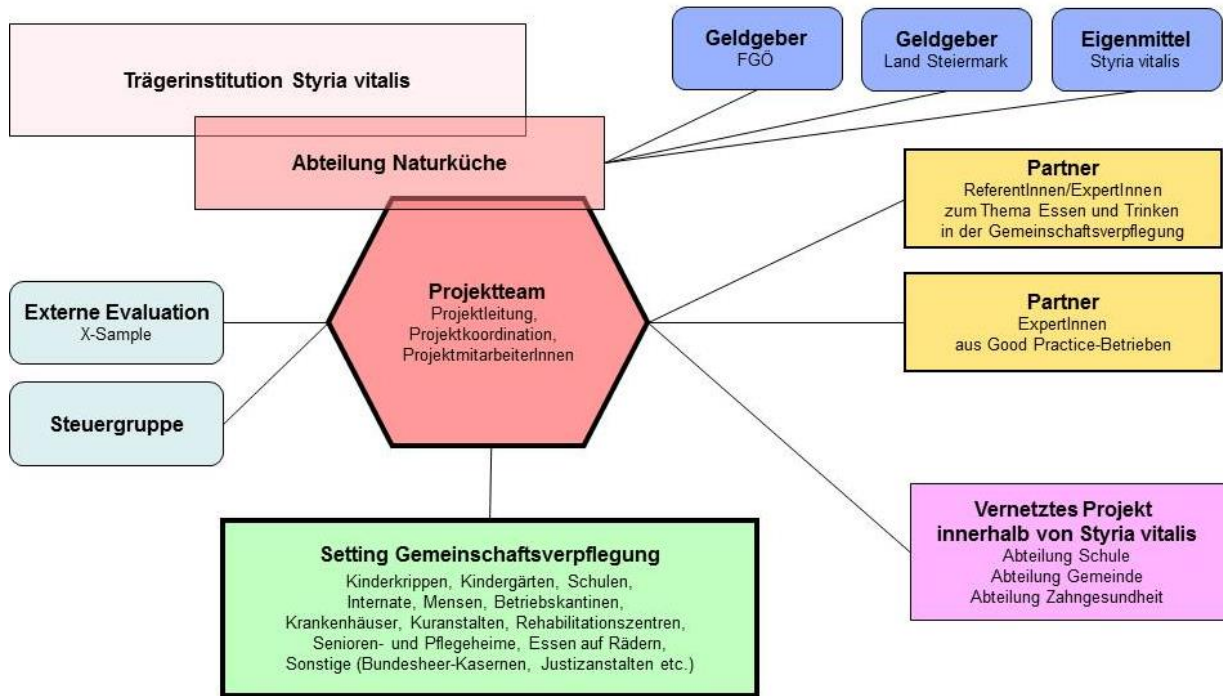
→ Siehe auch Evaluationsendbericht Kapitel 5.4 Interviews mit Küchenverantwortlichen von GV-Einrichtungen ohne Grüner Teller-Label.

Rollup, Tischaufsteller etc.

2011 wurden ein Roll up sowie eine Roll up-Vorlage gestaltet, welche den Betrieben zur Verfügung gestellt wurde. Das Roll up wurde von Styria vitalis zur Bekanntmachung des Labels eingesetzt und z.B. im Zuge von Grüne Teller-Verleihungen, Tagen der offenen Tür in Grüne Teller-Betrieben aufgestellt. Weiters wurden z.B. Vorlagen für Grüne Teller-Tischaufsteller im Projektverlauf gestaltet und den Betrieben zur Verfügung gestellt.

3.2 Projektgremien/-strukturen

⁷ In diesem Zusammenhang sind Nicht Grüne Teller-Betriebe gemeint, die an den Fortbildungen teilnehmen konnten.



31.12.2014

www.quint-essenz.ch/de/tools/1001

3.3 Rollenverteilung

Das interne Projektteam bei Styria vitalis bestand während der gesamten Projektlaufzeit aus einer Projektleitung bzw. -koordinatorin sowie ein bis zwei fixen Projektmitarbeiterinnen. Darüber hinaus waren fallweise verschiedene Mitarbeiterinnen der Abteilung Naturküche (ErnährungswissenschaftlerInnen, Wirtschaftsassistentin für Ernährung und Gesundheit, Ernährungspädagogin, Gesundheitstrainerin im Bereich Ernährung (UGB)) sowie externe ReferentInnen (z.B. KöchInnen, HygienikerInnen, ExpertInnen der AGES⁸ für Fortbildungen) in das Projekt eingebunden. Weiteres waren im Rahmen der Steuergruppe Leitungen aus anderen Bereichen von Styria vitalis sowie die Geschäftsführung integriert.

3.4 Vernetzungen und Kooperationen

Wie bereits im Projektkonzept festgehalten, bestand eine Hauptstrategie beim Projekt „Grüner Teller“ darin, die Vernetzung von GV-Einrichtungen zu fördern und Kooperationen mit wichtigen PartnerInnen auf- bzw. auszubauen. Diese Strategien wurden im gesamten Projektverlauf verfolgt. Es zeigte sich jedoch, dass die ursprünglich geplante Vernetzung von lokalen AkteurInnen in Vernetzungstreffen in anderer Form umgesetzt werden musste, wenn sie die Zielgruppe erreichen sollte.

Die Vernetzung der AkteurInnen funktionierte schließlich am besten im Rahmen der Fortbildungen. Dafür wurde der Ablauf der Fortbildungen mehrmals angepasst.

→ Siehe auch Evaluationsendbericht Kapitel 6.1 Teilnehmende Beobachtung bei zwei Fortbildungen.

Diese Art der Vernetzung wurde in den Rückmeldungen⁹ überaus positiv wahrgenommen. Vor allem die am 13.12.2014 in Kraft tretende LMIV, Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 und BGBL II 175/2014 zu deren Thematik eigene Fortbildungen für GemeinschaftsverpflegerInnen angeboten wurden, erwiesen

⁸ Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

⁹ Feedbackbögen wurden bei allen Fortbildungen an die TeilnehmerInnen ausgegeben. Darin wurde immer die Möglichkeit zur Vernetzung abgefragt und ob diese passend für die TeilnehmerInnen war.

sich als gute Plattform, um Erfahrungen auszutauschen, sich mit den Neuerungen ausgiebig auseinanderzusetzen sowie gewohnte Küchenabläufe und -praktiken zu diskutieren und gemeinsam zu überdenken. Auf die Umsetzung von reinen Vernetzungstreffen wurde verzichtet, da GemeinschaftsverpflegerInnen immer wieder berichteten, dass für zusätzliche Aktivitäten keine Ressourcen zur Verfügung stünden.

Zum Auf- und Ausbau von Kooperationen mit wichtigen PartnerInnen zeigte sich im Projektverlauf Folgendes:

- Einerseits gelang es wie im Falle der Lehrlingshäuser der Wirtschaftskammer Steiermark Betriebs GmbH, bestehende Kontakte aus Vorgängerprojekten zu nutzen und im Rahmen des Projekts zu intensivieren sowie an bereits erfolgte Veränderungen anzuknüpfen und diese weiter voran zu treiben. So ergab sich bei den steirischen Lehrlingshäusern bald ein Schneeballeffekt, den drei Lehrlingshäuser als Pioniere starteten, die übrigen Häuser nachzogen. Die Top-down-Entscheidung durch den Direktor der Lehrlingshaus Betriebs GmbH funktionierte gut.
- Andererseits erwies sich diese Herangehensweise z.B. bei den Land- und Ernährungswirtschaftlichen oder den Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschulen in der Steiermark als nicht zielführend. Hier waren zwar ebenfalls gute Kontakte und zum Teil ähnliche Anknüpfungspunkte aus Vorgängerprojekten vorhanden, trotzdem konnten nur einzelne Schulen für das Projekt gewonnen werden, ein Schneeballeffekt ist nicht eingetreten. Dies trotz der Tatsache, dass der „Grüne Teller“ mehrmals bei WirtschaftsleiterInnentagungen der Fachschulen präsentiert wurde und verschiedene EntscheidungsträgerInnen (z.B. Inspektorin) in regelmäßigem Austausch mit dem Grüne Teller-Projektteam waren und hinter dem Projekt standen.

Insgesamt zeigte sich, dass die GV-Einrichtungen zwar zum Teil in Gruppen organisiert sind (z.B. Jugend am Werk-Einrichtungen, Jugend- und Familiengästehäuser), Entscheidungen wie für das Label Grüner Teller aber autonom getroffen werden. Schneeballeffekte können auftreten, sind aber nicht die Regel.

Deshalb wurde die primäre Akquisestrategie im Laufe des Projekts angepasst. Letztendlich wurde der direkte Kontakt mit den Einrichtungen forciert und nur sekundär über übergeordnete Strukturen akquiriert.

Im Vergleich zum Ursprungskonzept wurden keine Kooperationsvereinbarungen, sondern Lizenzverträge mit den Einrichtungen geschlossen.

→ Siehe auch Evaluationsendbericht Kapitel 4.4 Marketing- und Vernetzungsaktivitäten.

4. Evaluationskonzept

Im Rahmen des Projekts „Grüner Teller“ wurde ein Zusammenspiel aus externer Evaluation und interner Evaluation gewählt, was eine optimale Steuerung des Projekts ermöglichte.

→ Siehe auch Evaluationsendbericht Kapitel 3 Evaluationsstrategie, -fragenstellungen und -methoden.

4.1 Interne Evaluation

Die interne Evaluation im Rahmen des Grünen Tellers erfolgte auf mehreren Ebenen:

- **Feedbackbögen bei Fortbildungen:** Alle TeilnehmerInnen der Grüne Teller-Fortbildungen erhielten Feedbackbögen und wurden gebeten, diese auszufüllen. Abgefragt wurden u.a. die Zufriedenheit mit den ReferentInnen, den Räumlichkeiten, dem Inhalt der Fortbildung, dem zeitlichen Ablauf, den Vernetzungsmöglichkeiten sowie Themenwünsche für zukünftige Fortbildungen. Die Feed-

backbögen wurden nach jeder Veranstaltung ausgewertet, die Ergebnisse in den Team- und Steuergruppentreffen reflektiert bzw. sich daraus ergebende Änderungen in den Projektablauf und die Fortbildungsplanung integriert.

- **Teambesprechungen:** Im Rahmen der regelmäßig stattfindenden Naturküche-Teams (alle drei Wochen) wurden der Projektfortschritt sowie die nächsten Schritte dem gesamten Naturküche-Team¹⁰ von Styria vitalis kurz präsentiert und anschließend diskutiert. Erfahrungen und Entwicklungen wurden ausgetauscht und gesetzte Maßnahmen und Schritte reflektiert.
- **Leitungsbesprechungen und Treffen der Steuergruppe:** Im Rahmen der dreiwöchig stattfindenden Leitungsbesprechungen, bei dem sich die Bereichsleitungen von Styria vitalis mit der Geschäftsführung über die aktuellen Projekt- und Programmfortschritte austauschen, wurde der Grüne Teller regelmäßig besprochen. Darüber hinaus wurde das Projekt im Rahmen von acht internen Steuergruppentreffen reflektiert, gegebenenfalls Änderungen beschlossen.
- **Homepage:** Seit Bestehen der eigenständigen Grüne Teller-Homepage www.gruenerteller.at (seit Mitte 2013) werden die Zugriffszahlen und die Rückmeldungen über die Homepage kontinuierlich verfolgt und dokumentiert.

4.2 Externe Evaluation

Für die Evaluation des Projektes Grüner Teller wurde ein klientenzentrierter, formativer Zugang gewählt, bei dem in enger Abstimmung mit dem Projektteam die Evaluationsaktivitäten festgelegt wurden, um so auf Basis von Evaluationsergebnissen und darauf aufbauenden Reflexions- und Beratungsprozessen die Projektdurchführung bestmöglich zu unterstützen. Dieser (mit-)gestaltende, prozessbegleitende Evaluationsansatz ist gut geeignet, Stärken und Schwächen in Bezug auf unterschiedliche Prozesse identifizieren zu können und daraus Optimierungspotenziale abzuleiten.

Im Rahmen der externen Evaluation wurden vier Reflexionstreffen und drei Evaluationsworkshops (zu Projektbeginn, nach einem Jahr Projektlaufzeit, gegen Ende der Projektlaufzeit) umgesetzt, in denen die Passgenauigkeit der Evaluationsaktivitäten für die Projektdurchführung überprüft wurden.

Darüber hinaus wurden eine Onlinebefragung von GV-Einrichtungen, halbstrukturierte Telefoninterviews mit Küchenverantwortlichen mit und ohne Grüne Teller-Label, halbstrukturierte Telefoninterviews mit EntscheidungsträgerInnen in GV-Einrichtungen, ein Telefoninterview mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., eine Fokusgruppe mit MarketingexpertInnen, zwei teilnehmende Beobachtungen bei Fortbildungen sowie eine Analyse von Dokumenten und Sekundärdaten durchgeführt.

→ Siehe Evaluationsendbericht.

Die externe Evaluation bzw. die verschiedenen Reflexions- und Feedbackschleifen im Rahmen der internen Evaluation waren gut geeignet, um den Projektverlauf angemessen zu steuern. Zudem lieferte die externe Evaluation nützliche Befunde für die Zielerreichung und Bewertung der Projektergebnisse.

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 7 Diskussion und Empfehlungen anhand der Evaluationsfragestellungen.

5. Projekt- und Evaluationsergebnisse

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 7.4 ...aus der Zielerreichungsperspektive.

¹⁰ Interdisziplinäres Team mit rund acht Mitarbeiterinnen aus den Bereichen Ernährungswissenschaften, Ernährungspädagogik und Public Health.

5.1 Projektergebnisse

„Grüner Teller“, das Label für ausgewogene Speisepläne ist bekannt.

Von den in der Steiermark aktuell in der Betriebskategorie „Gemeinschaftsverpflegung“ geführten 494¹¹ Betrieben tragen nach Projektende 117 Betriebe das Label „Grüner Teller“. In Hinsicht auf die erreichten GV-Einrichtungen beträgt der Zielerreichungsgrad – bezogen auf die als Projektziel formulierten 140 GV-Einrichtungen – 84%. Dadurch profitieren täglich rund 11.150 EsserInnen¹² von den positiven Veränderungen in Richtung ausgewogenerer Speisepläne. Bezogen auf die erreichten Personen entspricht dies bei einem Ziel von 70.000 Personen einem Zielerreichungsgrad von 16%.

Anmerkung zur Abweichung: Die im Projektantrag kalkulierte Personenanzahl ist in der Steiermark auf Basis des aktuellen Wissens wahrscheinlich unerreichbar. Denn die vor Projektbeginn angenommene GV-Struktur (140 Betriebe á 500 Portionen/Tag) ist in der Steiermark so nicht gegeben.

Durchschnittlich werden von Grüne Teller-Betrieben täglich rund 210 Personen (arithmetisches Mittel) versorgt. Dieser Mittelwert überschätzt jedoch die tatsächliche Größe einer durchschnittlichen GV-Einrichtung, da einige wenige große GV-Einrichtungen den Wert nach oben verzerren. Die Heterogenität der GV-Einrichtungen hinsichtlich Größe und Struktur ist groß: die kleinste Grüne-Teller-Einrichtung kocht täglich für 25 Personen, die zwei größten Betriebe kochen für jeweils 1.100 und 1.200 Personen. 50% der Betriebe kochen aber täglich für maximal 160 Personen.

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 4.2 Übersicht über Grüne Teller-Betriebe.

Hinzu kommt, dass es in der Steiermark neben den österreichweiten Großcaterern wie z.B. Gourmet Group (250.000 Mahlzeiten/Tag¹³), EUREST RestaurationsbetriebsgesmbH (41.000 Mahlzeiten/Tag¹³), P. Dussmann GmbH (12.000 Mahlzeiten/Tag¹³) überwiegend kleine Verpfleger bzw. Cateringstrukturen (um die 100 Essen) gibt. Für diese „kleinen“ GV-Einrichtungen erweist sich der Grüne Teller als geeignetes Angebot, um langfristig „gesunde“ Kriterien für die Speisen im Betrieb zu verankern. Hier stehen der Mehrwert für die Einrichtung, die Leistungen, der Zeitaufwand und die Kosten in einem guten Verhältnis. Großcaterer haben dagegen vielfach umfassendere Ansprüche und bräuchten Leistungen (z.B. betreffend Optimierung der Logistik, spezielle Hygienefragen, Nährwertanalysen etc.), die im Rahmen dieses Projekts nicht abgedeckt werden konnten. Darüber hinaus zeigt sich seit Beginn des Projekts ein Wandel des Gemeinschaftsverpflegungsmarktes hin zu Großcaterern und damit verbunden vielfach die Umstellung auf Cook & Chill- bzw. Cook & Freeze-Verfahren. Die Mittel- und Kleinstrukturen in der Gemeinschaftsverpflegung verschwinden in der Steiermark zunehmend.

Im Rahmen des Grünen Tellers konnte keine Vorher-Nachher-Messung des Bekanntheitsgrades durchgeführt werden, da der Grüne Teller zu Projektbeginn noch nicht vergeben wurde. Die externen Evaluatoren schließen aufgrund verschiedener Maßnahmen und Fakten (Onlinebefragung von GV-Einrichtungen, Labelverleihungen, Kommunikation über verschiedene Styria vitalis-Kanäle wie die Styria vitalis- sowie die Grüne Teller-Homepage, steigende Anzahl an Grüne Teller-Betrieben, Medienberichterstattung etc.) darauf, dass das Label „Grüner Teller“ unter steirischen GV-Einrichtungen und deren MitarbeiterInnen (KöchInnen, Küchenhilfskräften, Servier- und Ausgabepersonal, Lehrlingen...) bekannt ist und die Bekanntheit zunimmt.

¹¹ Auskunft von Gastro Obsearcher, Mail vom 27.1.2015

¹² KundInnen der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Schul- und Kindergartenkinder, die im Rahmen einer Schulküche verpflegt werden, Jugendliche in Internaten, StudentInnen in Mensen, Erwachsene in Betriebsrestaurants oder Kantinen, SeniorInnen in SeniorInnenheimen oder Personen, die durch Essen auf Rädern verköstigt werden

¹³ Lebensmittelbericht Österreich 2010:

http://www.lebensministerium.at/publikationen/lebensmittel/lebensmittelbericht_oesterreich_2010.html (Zugriff 19. Februar 2015)

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 7.4 ...aus der Zielerreichungsperspektive.

Insgesamt wird das Projektziel „Bekanntheit des Projekts Grüner Teller“ sowie die Erreichung der Zielgruppe GV-Einrichtungen als erreicht bewertet, auch wenn die EsserInnenzahl deutlich geringer als avisiert ausfällt. Die Gründe dafür liegen – wie oben ausgeführt – in Fehlannahmen bezüglich der Hochrechnung von Zahlen, die in der Phase der Projektkonzeption vorgelegen sind.

GV-Einrichtungen können ein ausgewogenes Angebot umsetzen.

Die Kriterien, welche nationale und regionale Strategiepapiere berücksichtigen, werden erfüllt.

Die vorliegenden Kriterien des Grünen Tellers berücksichtigen Strategiepapiere wie z.B. den Nationalen Aktionsplan Ernährung, die Gesundheitsziele Steiermark, den steirischen Leitfaden für Ernährung und Bewegung. Sie können von den steirischen GV-Einrichtungen gut umgesetzt werden. Als förderlich erwies sich in diesem Zusammenhang die wiederholte Anpassung der Kriterien im Sinne einer verbalen Vereinfachung und einer Kürzung, welche die Kriterien für die Zielgruppe fassbarer und verständlicher gemacht hat.

Die Einhaltung der Kriterien wurde wie geplant ein Mal jährlich mittels Speiseplankontrolle überprüft. Zusätzlich fanden stichprobenartig Kontrollen vor Ort statt. Durch die Vergabe des Labels „Grüner Teller“ für jeweils ein Kalenderjahr und die damit verbundene Unterzeichnung eines Lizenzvertrags wurden die Kriterien und deren Einhaltung strukturell so umgesetzt, dass eine langjährige Verankerung in GV-Einrichtungen wahrscheinlich erscheint. Darüber hinaus unterstützt die verpflichtende Kennzeichnung der Grüne Teller-Gerichte die Essensgäste bei der „gesünderen Wahl“.

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 4.1 Kriterien für die Verleihung des Labels Grüner Teller.

Insgesamt werden die Projektziele „GV-Einrichtungen können ein ausgewogenes Angebot umsetzen“ sowie die „Kriterien des Grünen Tellers werden erfüllt“ als erreicht bewertet.

Im Hinblick auf die durchgeführten Aktivitäten und Methoden lässt sich festhalten, dass

- die Schulungsunterlagen und vor allem die darin enthaltenen Rezepte und Beispiele ein kostengünstiges sowie nützliches Instrument zur Unterstützung der Zielgruppe Küchenteam in der Umsetzung eines zielgruppengerechten Essensangebots und zur Sicherung einer Basisqualität in der Gemeinschaftsverpflegung sind.
- die jährlichen Speiseplankontrollen trotz einer gewissen Standardisierung (Excel-Vorlage für die Bewertung der Kriterien, Word-Vorlage für die Rückmeldung an die Betriebe) aufgrund der notwendigen Individualisierung in Bezug auf die jeweiligen Schwächen und Veränderungsmöglichkeiten der Betriebe zwar relativ viel Zeit in Anspruch nehmen, diese Investition sich jedoch lohnt.
- die Kontrollen vor Ort von Seiten der Grüne Teller-Lizenzbetriebe positiv wahrgenommen wurden und die Vernetzung zwischen Styria vitalis und den Betrieben sowie die „gefühlte“ Nähe der Betriebe verstärkt wurde. Dies erwies sich in der weiteren Koordination als hilfreich.
- ein jährlicher Besuch aller Grüne Teller-Lizenzbetriebe das Kosten-Nutzen-Verhältnis dieser Maßnahme jedoch sprengen würde und es wahrscheinlich zu keinen großen Vorteilen gegenüber von stichprobenartigen Kontrollen käme.

Fortbildungen werden von GV-Einrichtungen in Anspruch genommen.

Es gibt ein Netzwerk, das sich regelmäßig zum Austausch trifft.

Im Rahmen des Projekts „Grüner Teller“ wurden dem Plan entsprechend regelmäßig Fortbildungen durchgeführt. Vor allem die Zielgruppe der Küchenverantwortlichen¹⁴ konnte mit 351 TeilnehmerInnen im Rahmen von 29 Kochworkshops gut erreicht werden. Hinsichtlich der Vernetzung der Küchenverantwortlichen musste von der ursprünglich geplanten Strategie eines Netzwerks abgewichen werden, da für „reine“ Vernetzungstreffen im Küchenalltag zu wenig Ressourcen zur Verfügung stehen. Deshalb

¹⁴ Personen, die in GV-Einrichtungen beschäftigt sind und die für die Speisenplanung und -zubereitung verantwortlich bzw. daran beteiligt sind.

wurden die Fortbildungen zunehmend als Plattform für den Erfahrungsaustausch und die Vernetzung von GV-Einrichtungen (mit und ohne Grüne Teller-Label) genutzt und entsprechend gestaltet. Auch die Labelverleihungen konnten genutzt werden, um den Grünen Teller medial einer breiteren Öffentlichkeit zu präsentieren sowie GV-Einrichtungen mit und ohne Grüne Teller-Labels zu vernetzen.

In diesem Zusammenhang als förderlich erwiesen sich folgende Faktoren:

- Das Öffnen der Fortbildungen für Personen aus Betrieben, die nicht mit dem Grünen Teller ausgezeichnet waren/sind, ermöglichte es, eine größere Zielgruppe zu erreichen und durch die sich daraus ergebenden Anmeldungen die Anzahl der Grüne Teller-Betriebe zu erhöhen.
- Das Eingehen auf Themenwünsche für Fortbildungen und Newsletter ermöglichte die Partizipation der Zielgruppe und schuf mehr Identifikation mit dem Label „Grüner Teller“.
- Das Abrücken von ausschließlich Ganztagesveranstaltungen hin zu einer flexibleren Fortbildungsgestaltung (z.B. Abendveranstaltungen) ermöglichte die Teilnahme von MitarbeiterInnen aus Kleinst-GV-Einrichtungen, die untertags nicht teilnehmen hätten können.
- Ein Kostenbeitrag für Fortbildungen steigerte die Verbindlichkeit zur Teilnahme und wurde nie als Hindernis wahrgenommen. Vielmehr erschienen die Fortbildungen sogar als „wertvoller“. Anscheinend sind die meisten Betriebe ohnehin daran gewöhnt, in Fortbildungen zu investieren.
- Fortbildungen wurden nicht nur in Graz angeboten, sondern auch in anderen steirischen Orten, um der Zielgruppe den Zugang zu erleichtern. Die bisherige Erfahrung zeigt, dass Veranstaltungen in Graz von vielen MitarbeiterInnen sogar bevorzugt werden und aus Ressourcensicht einen deutlich geringeren Organisationsaufwand bedeuten.

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 4.3 Kochworkshops und Fortbildungen im Rahmen des Grünen Tellers und Kapitel 6.1 Teilnehmende Beobachtungen bei zwei Fortbildungen.

Insgesamt ist das Projektziel „Fortbildungsmaßnahmen werden in Anspruch genommen“ erreicht, auch die definierte Zielgruppe jener Personen aus GV-Einrichtungen, die an der Speiseplanung und -zubereitung beteiligt sind, wird erreicht. Das Ziel eines Netzwerks zum regelmäßigen Austausch erwies sich so als nicht erreichbar und wurde im Sinne einer anderen Form des Austausches verändert (→ siehe Grüner Teller-Endbericht Kapitel 3.4 Vernetzungen und Kooperationen). In der neuen Form gilt das Ziel als erreicht, in der ursprünglich geplanten Form wäre das nicht gelungen.

Im Hinblick auf die durchgeführten Aktivitäten und Methoden lässt sich festhalten, dass die Fortbildungen gut geeignet sind, um Wissen und Handlungsmöglichkeiten zu gesundem Essen und Trinken an die verschiedenen Zielgruppen (Küchenteam, KundInnen) zu vermitteln. Darüber hinaus wird durch die Fortbildungen auch die Vernetzung von Gemeinschaftsküchen ermöglicht und der Austausch gefördert.

Newsletter trägt zur Bewusstseinsbildung und Wissenstransfer bei.

Über Newsletter-Aussendungen wurden GV-Einrichtungen (Leitungen und Küchenteams) wie geplant regelmäßig mit unterstützenden und ergänzenden Informationen versorgt. Zusätzlich wurden ausdrückbare Informationsblätter sowie Rezepte zu verschiedenen Themen für die Küchenteams entwickelt. Damit konnte insbesondere die Zielgruppe Küchenteams direkter angesprochen und die „Hürde“ des PC- und Internetzugangs während der Arbeitszeit gelöst werden. Im Rahmen der Fortbildungen wurden die Themen Ernährung, Gesundheit und Umwelt ganzheitlich betrachtet, diese Vorgehensweise zog sich wie ein roter Faden durch alle Fortbildungsunterlagen, Rezepte etc.

Da die Akzeptanz der KundInnen maßgeblich die langfristige Umsetzung von Veränderungen beeinflusst, wurde neben der Leitungs- und Küchenebene auch die KundInnenebene adressiert. Das war ursprünglich nicht geplant, sondern Konsequenz aus der Prozessevaluation. 2014 wurden sieben KundInnenworkshops mit jugendlichen Essensgästen durchgeführt.

Das Projektziel „Newsletter tragen zur Wissensvermittlung und Bewusstseinsbildung bei“ wird als erreicht bewertet.

Im Hinblick auf die durchgeführten Aktivitäten und Methoden lässt sich festhalten, dass

- die Newsletter-Aussendungen ein schnelles und kostengünstiges Instrument sind, um mit GV-Einrichtungen in Kontakt zu bleiben. Weiters können Themen, die nicht in Fortbildungen behandelt werden, in den Aussendung berücksichtigt werden. Der Newsletter erreicht auch MitarbeiterInnen, die nicht an Fortbildungen teilnehmen und erweitert so deren Wissen. Zudem ergeht der Newsletter nicht nur an die Küchen-, sondern auch an die jeweiligen Hausleitungen. Damit trägt er auch auf dieser Ebene dazu bei, Ernährungswissen zu stärken sowie die Kriterien des Grünen Tellers zu verankern.
- KundInnenworkshops z.B. mit Jugendlichen, die die warme Mittagsverpflegung bekommen, sind eine gute Möglichkeit, um Akzeptanz und Verständnis für die wechselseitigen Möglichkeiten, Bedürfnisse und Grenzen zu schaffen.

KundInnen nutzen das „Grüne Teller“-Angebot.

Da die externe Evaluation formativ, d.h. gestalterisch-unterstützend im Sinne einer Prozessbegleitung angelegt war, wurde keine exakte Ermittlung der Akzeptanz durchgeführt. Maßnahmen wie die Interviews mit KüchenmitarbeiterInnen bzw. EntscheidungsträgerInnen von Grüne Teller-Betrieben zeigten, dass es eine zunehmende Akzeptanz des Angebots bei den KundInnen mit seiner Fortdauer gibt. Vereinzelt wurden auch Widerstände in Bezug auf neue Speisen bzw. Speisepläne berichtet, wobei Kinder und Jugendliche als schwierige Zielgruppen wahrgenommen wurden. Dies zeigte sich insbesondere dann, wenn kein direkter Kontakt der GV-Einrichtungen mit den SchülerInnen und Eltern stattgefunden hat. Weiters kann man aufgrund der geringen Anzahl an Ausstiegen im Projektverlauf¹⁵ darauf schließen, dass die KundInnen das veränderte Angebot angemessen in Anspruch nehmen.

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 7.4 ...aus der Zielerreichungsperspektive.

Das Projektziel „KundInnen nutzen das Grüner Teller-Angebot“ ist erreicht.

Kooperationen und Vernetzungen mit Stakeholdern sind etabliert.

Anders als zu Beginn des Projektes angenommen, waren die Entscheidungsprozesse der steirischen GV-Einrichtungen weniger hierarchisch angelegt. Es gehören zwar einzelne GV-Einrichtungen der gleichen Trägerorganisation an, doch die Entscheidung für oder gegen das Label „Grüner Teller“ wurde oft autonom von den Einrichtungen getroffen. Auch die Vernetzung mit wichtigen PartnerInnen wie z.B. der Wirtschaftskammer Steiermark oder dem Verband der Diätologen Österreichs im Sinne eines proaktiven Zugehens auf MultiplikatorInnen, um GV-Einrichtungen für das Label „Grüner Teller“ zu gewinnen, zeigte sich als wenig zielführend. Dies auch, weil Stakeholder eine neutrale Stellung zu Projekten einnehmen und keine „Werbung“ oder Empfehlungen an ihre Mitglieder weitergeben dürfen/wollen/können. Dies trotz der Tatsache, dass z.B. die Wirtschaftskammer Steiermark – Fachgruppe Gastronomie und Styria vitalis in regelmäßig gutem Austausch stehen. Diese Erkenntnis führte zur Veränderung der Akquisestrategie in Richtung Akquise über Fortbildungen. Der Zugang über Trägerorganisationen und MultiplikatorInnen wurde beibehalten, aber mit weniger Ressourcen betrieben.

Das Projektziel „Kooperationen mit Stakeholdern sind etabliert“ ist daher nur teilweise erreicht.

5.2 Gesundheitliche Chancengerechtigkeit als integraler Bestandteil

Hinsichtlich gesundheitlicher Chancengerechtigkeit wurde im Rahmen des Grünen Tellers versucht, diese integriert, also in möglichst vielen Bereichen mit zu denken und in das Handeln und die Umsetzung von Maßnahmen und Aktivitäten einfließen zu lassen:

¹⁵ Eine Einrichtung wurde geschlossen, eine Einrichtung (Gasthaus) verlor den Auftrag für das „Essen auf Rädern“-Angebot, war somit keine GV-Einrichtung mehr. Die dritte Einrichtung ließ die Lizenz auslaufen und stieg mit Ende des Kalenderjahres aus.

- Der Grüne Teller richtet sich an GV-Einrichtungen, in denen ein steigender Anteil der Bevölkerung regelmäßig isst und trinkt, dies häufig ohne Alternative. Mit der Essensversorgung von Kindergärten, Schulen, Betrieben, Pflegeheimen etc., in denen Menschen mit unterschiedlichsten sozioökonomischen Ressourcen lernen, arbeiten, leben, ist damit ein kleiner Beitrag zur gesundheitlichen Chancengerechtigkeit geleistet, nämlich das Angebot einer Menülinie, die Mindeststandards einer ausgewogene Ernährung im Wochenverlauf erfüllt.
- Die Kriterien sind für GV-Einrichtungen mit einer 4- bis 7-Tage-Woche formuliert, sodass möglichst viele GV-Einrichtungen die Möglichkeiten haben, das Label zu erreichen. Zusätzlich ist die Möglichkeit eines Grüne Teller-freien Tages in die Kriterien integriert, damit auch GV-Einrichtungen mit nur einer Menülinie die Kriterien langfristig umsetzen können, somit möglichst viele in der Gemeinschaftsverpflegung Speisende auch NutznießerInnen sein können.
- In der Preisgestaltung wird auf möglichst geringe Kosten für das Label geachtet, um den Grünen Teller auch für kleine bzw. finanzschwache GV-Einrichtungen finanziell erreichbar zu machen. Das Angebot der kostenlosen bzw. kostengünstigen Fortbildungen geht in diese Richtung und trägt dazu bei, den Grünen Teller nicht nur bei Küchen- und Wirtschaftsleitungen, sondern beim gesamten Küchenteam zu verankern.
- Durch die konkreten Lizenzbetriebe des Grünen Tellers werden steiermarkweit Kinderkrippen, Kindergärten, Schulen, Universitäten, Betriebe, Essen auf Räder-KundInnen, Sozial- und Behinderteneinrichtungen, Krankenhäuser, Rehabilitationseinrichtungen, SeniorInnenwohnheime unterschiedlicher Alters-, Bildungs- und Sozialschichten erreicht. Beispiele für die Erreichung überwiegend vulnerabler Gruppen sind die Kooperationen mit sozialen Einrichtungen wie Jugend am Werk, SOS Kinderdorf oder Aufwind. KundInnen von sechs der sieben durchgeführten Workshops waren Jugendliche aus betreuten Wohneinrichtungen von Aufwind.
- Die Fortbildungsthemen für die Küchenteams erweitern sich bedarfsorientiert. Kulturell bzw. religiös bedingte Essgewohnheiten, Intoleranzen und Unverträglichkeiten sind Thema von Aussendungen, Fortbildungen oder der Speiseplankontrollen.

5.3 Partizipation von Küchenverantwortlichen und EntscheidungsträgerInnen auf mehreren Ebenen

Im Rahmen des Grünen Tellers gab es in allen Projektphasen die Möglichkeit zur Beteiligung, insbesondere in der Anfangsphase bei der Entwicklung des Anmeldeprozesses mit ersten Grüne Teller-Betrieben oder bei aktiven Feedbackrunden zu Verständlichkeit der Kriterien, notwendigem Aufwand, erfahrenen/befürchteten Hürden etc. In dieser Anfangsphase waren verschiedene GV-Einrichtungen und deren (Küchen-)Leitungen aktiv in Entscheidungs- und Arbeitsprozesse mit eingebunden, sodass der Grüne Teller in Abstimmung mit der Schwerpunktzielgruppe erarbeitet wurde.

In späteren Projektphasen erfolgten auf Basis von Rückmeldungen und Erfahrungen aus den Einrichtungen Ergänzungen und Anpassungen. Strukturierte Rückmeldungen erfolgten im Rahmen von Telefoninterviews der externen Evaluation, in Telefongesprächen mit dem Projektteam bei Styria vitalis oder im Rahmen der Fortbildungen. Die an die TeilnehmerInnen von Fortbildungen ausgegebenen Feedbackbögen veränderten den zeitlichen Rahmen (Abendveranstaltungen) und die Themen der Fortbildungen (Allergene). Die Telefoninterviews brachten und auf die Idee der Durchführung von KundInnenworkshops.

Auch die Kontrollen vor Ort ermöglichten das Einholen von Erfahrungen und Anregungen. Ziel der Nachfragen war, die Möglichkeit der Mitgestaltung durch Rückmeldungen bewusst zu machen.

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 6.3 Interviews mit EntscheidungsträgerInnen von GV-Einrichtungen mit Grüner Teller-Label.

EntscheidungsträgerInnen nehmen auch an Fortbildungen teil und nutzen diese als Möglichkeit sich aktiv einzubringen (z.B. DiätologInnen in den Betrieben).

Insgesamt haben wir von den Rückmelde- und anfänglichen Erwartungsschleifen profitiert, die ermöglicht haben, dass ein angemessener, für die Zielgruppen gut passender Rahmen entwickelt werden konnte.

5.4 Nachhaltigkeit und Transferierbarkeit

Von Anfang an war die Weiterführung des Labels Grüner Teller nach Projektende im Rahmen des Bereichs Naturküche bei Styria vitalis ein wichtiges internes Ziel. Wirkungsvolle Maßnahmen dafür waren aus aktueller Sicht folgende:

Auf struktureller Ebene:

- Das Label Grüner Teller ist auf Leitungsebene der Einrichtungen doppelt verankert. Küchen- und Hausleitung sind Adressaten von uns initiiert Kommunikationprozesse, die Unterzeichnung des Lizenzvertrages erfolgt durch die Hausleitung.
- Bei der Arbeit mit den Küchenteams wird nicht nur die Leitung, sondern das gesamte Team adressiert.
- Bei einem Treffen mit den Landesräten Johann Seitinger (Landwirtschaft) und Mag. Christopher Drexler (Gesundheit, Pflege, Wissenschaft) wurden Möglichkeiten der Koppelung von Förderungen von SeniorInnenheimen, Kindergärten etc. an die Kriterien des Grünen Teller diskutiert.
- Projekterfahrungen und -ergebnisse wurden auf Anfrage ähnlichen Projekten in anderen Bundesländern und für das Verfassen von Masterarbeiten zur Verfügung gestellt.

Auf Zielgruppenebene:

- Das Label Grüner Teller wird weiterhin an GV-Einrichtungen vergeben. Das unterstützt die Motivation der Einrichtungen, die Qualität weiterhin zu erhalten und die Kriterien nachhaltig zu verankern. Dem dient auch der von Styria vitalis geleistete Vergleich der Speiseplankontrollen über die Jahre hinweg, der Entwicklungsschritte bewusst und sichtbar macht.
- Der Besuch von mindestens einer Fortbildung pro Jahr ist für Grüne Küche-Betriebe verpflichtend, wird im Rahmen der jährlichen Überprüfung der Grüne Teller-Kriterien auch kontrolliert. Für eine Person des Lizenzbetriebes ist eine Fortbildung bei Styria vitalis im Rahmen der Lizenz kostenlos, für weitere Personen vergünstigt.
- Die Fortbildungen werden nach Projektende fortgeführt, das Erlebte und Erlernte durch die TeilnehmerInnen in die GV-Betriebe weitergetragen. Dies funktioniert auch bei Teilnehmenden aus nicht lizenzierten Betrieben.
- Durch die Zusammenarbeit mit Einrichtungen integrativer Berufsausbildungen oder betreuten Wohngemeinschaften werden dort BetreuerInnen zu Grüne Teller-MultiplikatorInnen.

Die Erfahrungen des Grünen Tellers können aus unserer Ansicht auch im schulischen Bereich/bei Schulbuffets Anwendung finden.

5.5 Ausblick

Aus jetziger Sicht können die im Rahmen des Grünen Tellers etablierten Strukturen und Aktivitäten mit Mitteln des Landes Steiermark weitergeführt werden. Dies umfasst insbesondere folgende Maßnahmen:

– Maßnahmen zur Weitergabe von Informationen

Fortbildungen werden weiterhin angeboten und bieten sich als Plattform zum Erfahrungsaustausch und zur Vernetzung von GV-Einrichtungen an.

Aussendungen richten sich weiterhin regelmäßig an unterschiedliche Ansprechpersonen in den Betrieben (Haus-, Küchenleitung), um das Thema gesundes Essen und Trinken zu stärken.

KundInnen-Workshops können in Anlassfällen auch 2015 angeboten werden.

– Maßnahmen zur Qualitätssicherung und nachhaltigen Verankerung

Die jährlichen Speiseplankontrollen sowie die stichprobenartigen Kontrollen vor Ort werden weiterhin durchgeführt. Diese Maßnahmen sind unumgänglich und sichern die Einhaltung der Kriterien durch die Lizenznehmer und damit den Wert der Marke „Grüner Teller“ für KundInnen.

– Medienauftritte/Öffentlichkeitsarbeit

Inwieweit kostenloses Marketingmaterial (z.B. Grüne Teller-Karten für Essengäste, Grüne Teller-Roll-ups) angeboten werden kann, bleibt ein Stück weit offen. Die feierlichen Verleihungen von Grüne Teller-Urkunden (meist unter Einbezug der Medien) bleiben zumindest 2015 bestehen, da wir sie als hilfreiche Maßnahme zur Verbreitung des Labels „Grüner Teller“ in der breiten Öffentlichkeit wahrnehmen.

6. Zentrale Lernerfahrungen und Empfehlungen

Im Rahmen des Grünen Tellers haben sich folgende Faktoren als förderlich/hinderlich erwiesen:

6.1 Förderliche Faktoren

Fortbildungen erreichen eine heterogene Gruppe

Die Fortbildungen wurden von Grüne Teller-Betrieben sowie nicht zertifizierten GV-Einrichtungen gleichermaßen in Anspruch genommen und waren stets innerhalb kurzer Zeit ausgebucht. Kosten scheinen keine Hemmschwelle zu sein.

Als Lernerfahrung zeigte sich, dass geringe Kosten (Teilnahmegebühr, Lebensmittelbeitrag) die Verbindlichkeit erhöhen, Fortbildungen als „wertvoller“ wahrgenommen wurden, Anmeldungen überlegter erfolgten, da kurzfristige Abmeldungen abnahmen oder Ersatzpersonen entsandt wurden. – Schwieriger sind Kostenerhöhungen im Projektverlauf.

Fortbildungen und andere Maßnahmen flexibel halten

Für kleine GV-Einrichtungen ist das Wahrnehmen von Abendterminen leichter, da dadurch kein zusätzlicher Aufwand bei den Personalressourcen anfällt.

Die Inhalte der Fortbildungen sind aufgrund der Rückmeldungen der TeilnehmerInnen sowie externer Anregungen regelmäßig dem Bedarf anzupassen.

Das Finden von Fortbildungsstätten (z.B. Küche, Küchenausstattung, angeschlossener oder integrierter Seminarraum, gute Verkehrsanbindung/Parkmöglichkeiten, Lehrküche mit großküchenähnliche Bedingungen etc.) sowie das Zusammenstellen geeigneter Rezepte mit besonderen Anforderungen (z.B. gute Farbgestaltung, keine/wenig Geruchsentwicklung beim Aufwärmen, leichte Portionierbarkeit) erwiesen sich als Herausforderung. Rezepte und Speisepläne sind stets willkommene Materialien.

Akquisestrategie(n) an das Feld und den Projektverlauf anpassen

Fortbildungen machen das Projekt bekannt und dienen der Akquise, da häufig für die Umsetzung verantwortliche Personen (Küchen- bzw. Wirtschaftsleitungen) erreicht werden, die direkt vor Ort Fragen stellen und sich mit MitarbeiterInnen aus Grüne Teller-Betrieben austauschen können.

Eine Lernerfahrung ist, dass die Akquise über Dachorganisationen/übergeordnete Vereinigungen beschränkt Erfolg bringt, da die Entscheidung meist auf Einrichtungsebene fällt. Außerdem dauern solche Entscheidungen mitunter ein halbes bis ein ganzes Jahr.

Es ist empfehlenswert, passende Argumente und Anreize für unterschiedliche Adressaten (Küchen-, Wirtschafts-, Hausleitung, BetriebsrätIn, Betriebs-/SchulärztIn, ElternvertreterIn, SchülervertreterIn, DiätologIn, PflegedienstleiterIn etc.) vorzubereiten, sodass die Teilnahme am Projekt zu einem unumgänglichen Mehrwert wird. Je zielgerichteter diese Argumente die richtigen Ebenen im Betrieb adressieren, desto leichter fällt die Entscheidung für das Projekt. Eine Herausforderung stellt hierbei jedoch die Identifizierung aller beteiligten EntscheidungsträgerInnen im Betrieb dar.

Eine weitere Lernerfahrung ist, dass Pflege- und SeniorInnenheime sowie Essen auf Rädern-Lieferanten de facto kaum Zielgruppe für den Grünen Teller sind. Einerseits weil sie zunehmend standardisierte Menüs¹⁶ anbieten und diese oftmals extern angeliefert werden, sodass die eigenen Küchen nur noch regenerieren und kleine Aufwertungen (z.B. Salatzubereitung) vornehmen. Andererseits haben die Gemeinden (insbesondere kleine) oft keine wirkliche Wahl hinsichtlich ihres Essen auf Rädern-Anbieters. Sie entscheiden meist zwischen dem lokalen Gasthaus oder der Belieferung mit Cook & Freeze-Menüs von einem der großen Hersteller Österreichs. Hierbei ist zu bedenken, dass ein Gasthaus erst ab einer gewissen Anzahl von Portionen Gewinne mit dieser zusätzlichen Schiene erzielen kann, diese Menge aber vielfach nicht erreicht wird. Somit gibt es seitens der Gemeinde wenig Handhabe, um einen Betrieb zur Teilnahme an einem derartigen Projekt zu motivieren.

Bewusstseinsbildung und begleitende Arbeit mit KundInnen

Inwieweit Veränderungen im Speiseplan langfristig umgesetzt werden können, ist abgesehen von der Ressourcenfrage (z.B. zeitlicher Mehraufwand, Kosten) immer auch eine Akzeptanzfrage. Die Veränderungen sollten von den KundInnen positiv wahrgenommen und zumindest zum Teil mitgetragen werden. Andernfalls ist ein Rückfall in alte Muster eine Frage der Zeit.

Diesbezüglich sind Veränderungen in kleinen Schritten und unterstützende Angebote für die KundInnenkommunikation wirkungsvoll. Diese begleitende Bewusstseinsbildung mit den KundInnen wurde von den EntscheidungsträgerInnen der GV-Einrichtungen als starker Motivator für das Projekt und großer Mehrwert genannt.

→ Siehe Evaluationsendbericht Kapitel 6.3 Interviews mit EntscheidungsträgerInnen von GV-Einrichtungen mit Grüner Teller-Label.

Besonders wichtig ist die begleitende Bewusstseinsbildung in GV-Einrichtungen, in denen kein direkter Kontakt der Küche zu den Essensgästen besteht.

¹⁶ Mit Nährwertberechnungsprogrammen zusammengestellte Menüs für SeniorInnen, die von Fachleuten (z.B. DiätologInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen) optimiert wurden.

6.2 Hinderliche Faktoren

Veränderung der Ressourcenverteilung aufgrund von Projekterfahrungen

Wie sich zeigte, brauchen die GV-Einrichtungen weniger Kücheninfoblätter, Leitfäden, Kriterienhefte, Werbe- und Marketingmaterialien, dafür aber mehr persönlichen Kontakt (z.B. häufigere Rückmeldungen zu den Speiseplänen, Besuche vor Ort, Antworten auf individuelle Anliegen, feierliche Verleihung des Labels). Der persönliche Kontakt führt zu einer stärkeren Bindung an das Label und erhöht die langfristige Verankerung der Qualitätskriterien im Betrieb.

Weiters zeigte sich, dass trotz langjähriger Vorerfahrungen der GV-Markt und dessen Struktur nur bedingt vorhersagbar sind. Deshalb waren eine gründliche Vorrecherche und die regelmäßige Nachjustierung der Rechercheergebnisse während des gesamten Projektverlaufes notwendig. Im Rahmen des Grünen Tellers wurde ein personalisierter GV-Verteiler erstellt und laufend aktualisiert, erweitert und ergänzt. Er enthielt zu Projektende rund 850 Kontaktadressen von GV-Einrichtungen.

Für folgende bzw. ähnliche Projekte empfiehlt es sich, ausreichend Personalressourcen für den persönlichen Kontakt einzuplanen.

Diffuse Erwartungshaltungen an das Label „Grüner Teller“

Es zeigte sich, dass sowohl GV-Einrichtungen als auch Essensgäste teilweise ein falsches Bild vom Label Grüner Teller hatten. Das Label wurde von KundInnen teilweise – vermutlich aufgrund der Farbe Grün – als vegetarisches Label oder Bio-Label wahrgenommen. Darüber hinaus wurde es von Betrieben als reines Marketinginstrument missverstanden. Gerade bei Essensgästen sind die Erwartungen oftmals zu hoch bzw. betreffen eher sensorische Faktoren wie Geschmack, Konsistenz oder Farbe. Die gute Zusammensetzung der Gerichte oder die ausgewogene Gestaltung des Wochenspeiseplans wird dabei manchmal nicht wahrgenommen.

Auch bei den Fortbildungen erwarteten sich manche TeilnehmerInnen eine Großküchensituation (Kochen für 100 Personen, Zeitdruck, wenig Personal, Großküchenausstattung und -gerätschaften), die in dieser Form nicht geboten werden konnte bzw. auch bewusst nicht geboten wurde.

Weiteres kam von einzelnen GV-Einrichtungen sowie der externen Evaluation die Rückmeldung, dass eine Kostenrechnung zu den Mehrkosten des Grünen Tellers wünschenswert wäre. Diese Modellrechnung ist aufgrund der Heterogenität der Rahmenbedingungen von GV-Einrichtungen nicht möglich: Großküchen haben bestehende Einkaufsverträge, unterliegen Vergabeprozessen, sind somit bezüglich Preis und Bezugsquelle teilweise oder gänzlich gebunden. Ein Angebot von uns war die Erstellung von Musterspeiseplänen, welche in einer Vorher-Nachher-Situation die für den Grünen Teller notwendigen Ergänzungen (z.B. zusätzliche Gemüseeinlage in der klaren Suppe, zusätzlich Salat als Beilage zum Hauptgericht, Vollkornkomponente im Menü) hervorhoben. Die preisliche Hochrechnung dieser Veränderungen oblag jedoch jeder interessierten GV-Einrichtung selbst.

Als Lernerfahrung zeigt sich, dass es wesentlich ist, die verschiedenen Erwartungshaltungen zu kennen und diese aktiv anzusprechen – entweder als im Projekt erfüllbar oder nicht.

Anhang

- Evaluationsendbericht
- Grüne Teller-Kriterien
- Übersicht Grüne Teller-Fortbildungen

Hinweis:

Neben dem Hochladen des Berichts ist dieser zusätzlich dem/der für das Projekt zuständigen Mitarbeiter/in des Fonds Gesundes Österreich in gedruckter Version (Papierform) zur Begutachtung und Prüfung zuzusenden.