

*Damit Gesundheit  
der einfachere  
Weg ist!*



***anders essen***  
**in steirischen Lehrlingshäusern**

**Endbericht  
2005-2009**



**Fonds Gesundes  
Österreich**



**Das Land  
Steiermark**



[www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at)



## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Ausgangslage</b>	<b>3</b>
1.1. Ist-Zustand vor Projektbeginn	3
1.2. Motivation zum Projekt	3
1.3. Leitziel	3
1.4. Teilziele	3
1.5. Projektdauer	4
<b>2. Projektorganisation</b>	<b>4</b>
<b>3. Projektdesign</b>	<b>5</b>
3.1. Vorbereitungsphase	5
3.2. Durchführungsphase 1 – Diagnose	5
3.3. Durchführungsphase 2 - Planung und Umsetzung von Maßnahmen	6
3.4. Nachbereitungsphase	6
3.5. Evaluation	7
<b>4. Ergebnisse</b>	<b>7</b>
<b>5. Abschließende Reflexion – Wie gut wurden die Projektziele erreicht?</b>	<b>9</b>
5.1. Lerneffekte	11
<b>6. Zusammenfassende Beurteilung und Interpretation</b>	<b>11</b>

## 1. Ausgangslage

### 1.1. Ist-Zustand vor Projektbeginn

In der Steiermark gibt es 15 Lehrlingshäuser der Wirtschaftskammer Steiermark Betriebsges. m. b. H. , in denen Lehrlinge aus 22 Berufsschulen während ihrer Schulzeit untergebracht werden. Zusätzlich wird das Lehrlingsheim Fürstenfeld vom Land Steiermark betrieben. Das Speisenangebot umfasst ein Frühstücksbuffet, ein Mittagessen, welches aus zwei Menüs und einem Salatbuffet besteht und einem Abendessen. Teilweise wird noch zusätzlich eine Nachtjause angeboten. Pro Tag stehen durchschnittlich € 2,80 pro Lehrling für den Wareneinsatz der Speisen zur Verfügung.

Die Küchenteams umfassen durchschnittlich sieben Personen. Es gibt eine/n Küchenchef/in als Leitung und ein Sekretariat. Küchenchef/in und Sekretariat erledigen den Einkauf. Die Teams organisieren sich selbst.

In allen Schulen gibt es einen Vormittags- und einen Nachmittags(Abend)dienst. Es gibt Kernzeiten, wo das gesamte Küchenpersonal anwesend ist.

Die Zufriedenheit der Lehrlinge mit ihrer Verpflegung war schon vor Projektbeginn sehr groß (86 % der Lehrlinge sind mit der Verpflegung zufrieden), wobei weniger gesunde Speisen bevorzugt gegessen wurden. Internatsküchen, die "gesünder" kochten (mehr Gemüse, weniger Fleisch), erlebten weniger positives Feedback vor der Projektumsetzung.

### 1.2. Motivation zum Projekt

BerufsschülerInnen waren prinzipiell mit ihrem Verpflegungsangebot zufrieden. Nichts desto trotz war sich die Internatsleitung bewusst, dass das Speisenangebot in Bezug auf gesundheitliche Aspekte Verbesserungspotenziale enthielt. Bisherige Erfahrungen hatten jedoch gezeigt, dass Speisen, die unter einem gesundheitlichen Aspekt positiver zu bewerten sind, von den KundInnen (Lehrlingen) eher abgelehnt wurden. Dennoch wollte die Internatsleitung Bedingungen in Berufsschulinternaten schaffen, unter denen der Aspekt "gesunde Ernährung" und Kundenzufriedenheit kein Widerspruch sind. Über das Projekt sollten Bedingungen erarbeitet und geschaffen werden, die eine solche Synthese ermöglichen.

### 1.3. Leitziel

Als Leitziel wurde die Erhöhung der Qualität des Speisenangebotes in Berufsschulinternaten unter ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Aspekten bei gleichzeitiger Erhaltung bzw. Erhöhung der KundInnen-Zufriedenheit bei Kostenneutralität nach der Implementierungsphase definiert.

### 1.4. Teilziele

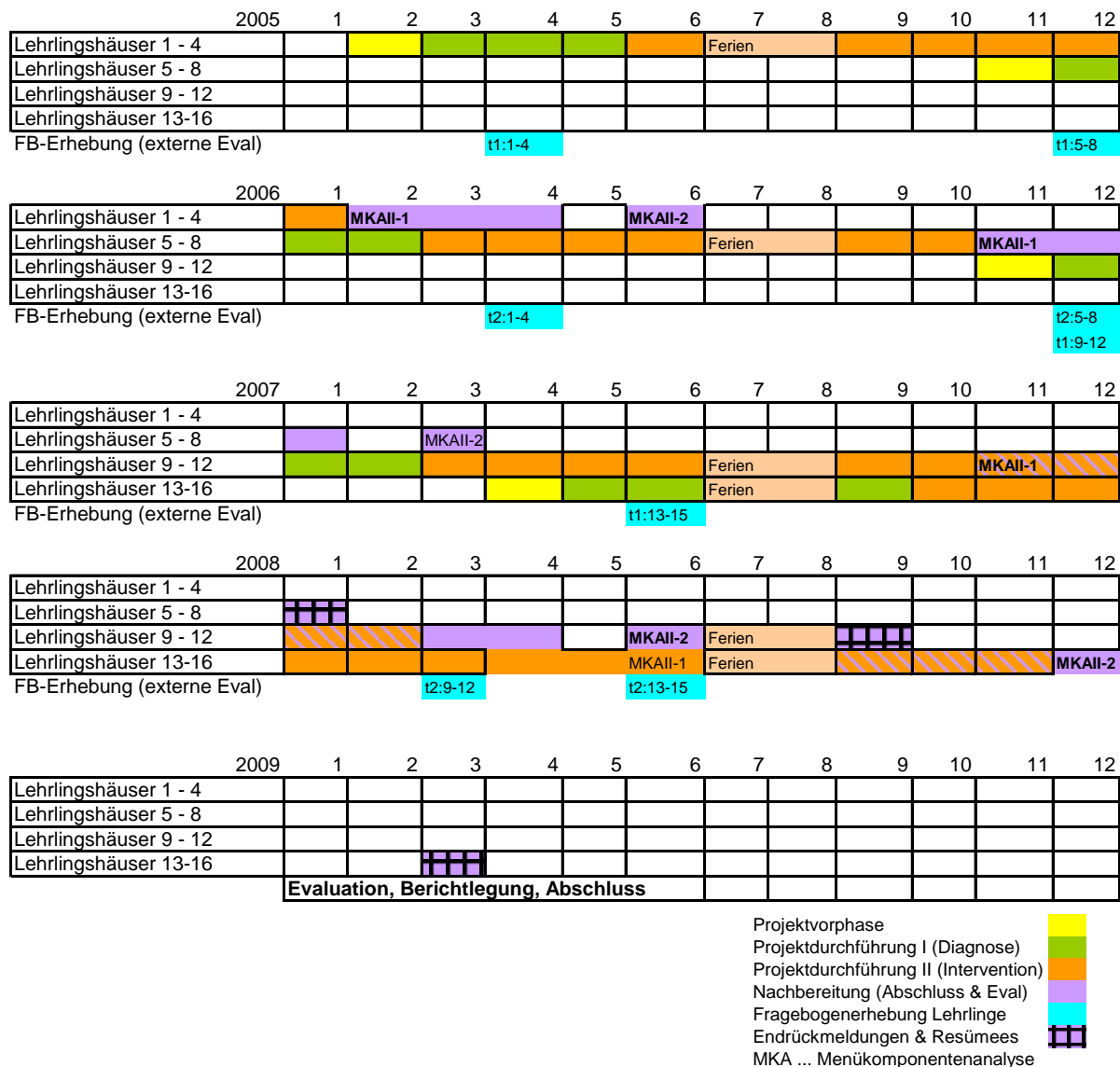
Im Rahmen des Projekts wurden folgende Teilziele formuliert:

- Motivierung von Berufsschulinternaten, das Thema Ernährung aus gesundheitlicher Sicht zu fokussieren und am Projekt teilzunehmen
- Motivierung des Küchenpersonals zur Veränderung des Speisenangebotes
- Die Projektgruppen „Küche“ und „Internat“ erarbeiteten den Bedürfnissen des jeweiligen Internats entsprechende Zielvisionen
- Qualifizierung des Küchenpersonals in Bezug auf Umsetzungsmöglichkeiten von gesunder Ernährung
- Bei Bedarf: Qualifizierung des Küchenpersonals zur Arbeit mit Lehrlingen (ernährungsrelevante Workshops gestalten etc.)
- Erhöhung der Akzeptanz von „gesundem Essen“ auf der KundInnen-Seite
- Beibehaltung der Zufriedenheit mit der Verpflegung bei den KundInnen
- Entwicklung von Qualitätsstandards für Internats- bzw. Schulküchen
- Konstruktive Auseinandersetzung der Projektbeteiligten mit den Themen Ernährung und Essen

## 1.5. Projektdauer

In dem viereinhalb Jahre dauernden Projekt wurde in allen 16 Lehrlingshäusern gearbeitet, wobei pro Zyklus vier Lehrlingshäuser betreut wurden. Die Projektumsetzung dauerte alles in allem länger als ursprünglich von der Projektkoordination geplant. Somit wurde das Projekt erst im März 2009 abgeschlossen.

### Projekttaufplan

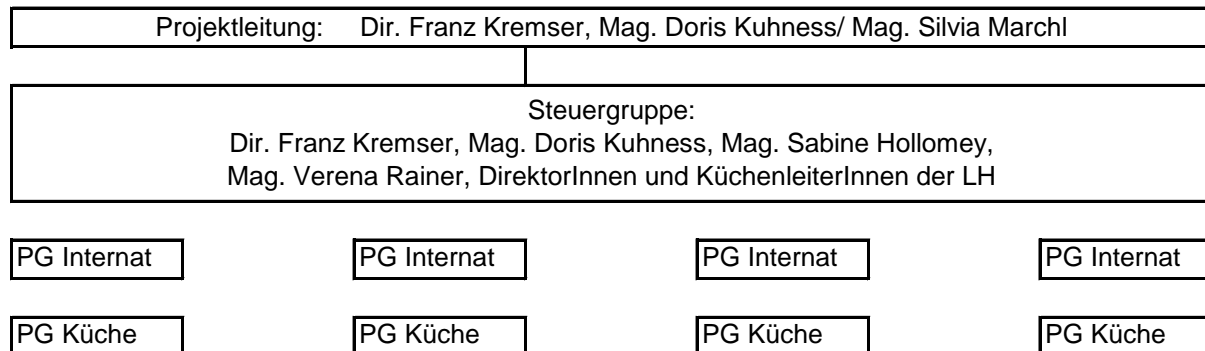


## 2. Projektorganisation

Die Projektleitung wurde von Styria vitalis und der Geschäftsführung der Berufsschulinternate durchgeführt. Zur Begleitung der Schulen wurde ein multiprofessionelles Team von Seiten Styria vitalis eingesetzt. Die Prozessbegleitung wurde zu gleichen Teilen von zwei Ernährungswissenschaftlerinnen mit langjähriger Erfahrung in der Betreuung von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen durchgeführt.

In den betreuten Berufsschulinternaten gab es zwei Arbeitsstrukturen: Die Projektgruppe Küche war primäre Zielgruppe der Intervention und bestand aus dem Küchenpersonal, die Projektgruppe Internat begleitete das Gesamtprojekt und unterstützte bei der Verankerung im jeweiligen Internat. Die Projektstrukturen sollten so weit wie möglich in die bestehende Gesamtstruktur verankert werden (in den Heimrat, Dienstzeiten des Küchenpersonals).

Der Erfahrungsaustausch unter den Internaten erfolgte über die Steuergruppe. Steuergruppentreffen fanden drei- bis viermal pro Zyklus statt. Die Organisation der Steuergruppe ist nachfolgend grafisch dargestellt:



### 3. Projektdesign

Das Projekt gliederte sich in Vorbereitungsphase, Durchführungsphase 1-Diagnose, Durchführungsphase 2 – Planung und Umsetzung von Maßnahmen und Nachbereitungsphase. Durchgeführt wurde die Intervention in allen Berufsschulinternaten in der Steiermark, sowohl in den Lehrlingsheimen der Wirtschaftskammer Steiermark als auch im Lehrlingsheim des Landes Steiermark.

#### 3.1. Vorbereitungsphase

In der Vorbereitungsphase des Projekts wurden die InternatsleiterInnen über das geplante Projekt im Rahmen der DirektorInnen-Konferenz am 3. Juni 2005 durch Mag. Doris Kuhness informiert. Es folgte die Kontaktaufnahme und Projektpräsentation in den Internaten, die am Projekt partizipieren wollten und eine Auswahl der Internate bzw. die Einteilung der Internate zu Projektzyklen. Die Nominierung der InternatsvertreterInnen für die Steuergruppe und Unterzeichnen einer Projektvereinbarung, sowie die Gründung der Projektgruppen (regional) folgten anschließend.

Einteilung der Lehrlingshäuser nach Projektzyklen:

Zyklus 1: Die Lehrlingshäuser in Eibiswald, Feldbach, Gleinstätten und Knittelfeld

Zyklus 2: Die Lehrlingshäuser in Bad Radkersburg, Hartberg, Mitterdorf und Mureck

Zyklus 3: Die Lehrlingshäuser Aigen im Ennstal, Arnfels, Graz/Naglergasse und Murau

Zyklus 4: Die Lehrlingshäuser Bad Gleichenberg, Gössendorf/Mühleck, Fürstenfeld, Voitsberg

Meilensteine:

- ✓ Erfolgreiche Akquirierung von Internaten (mit Projektvereinbarungen)
- ✓ Gründung der Steuergruppe (zentral)
- ✓ Gründung der Projektgruppen (regional)

#### 3.2. Durchführungsphase 1 – Diagnose

Die Durchführungsphase 1- Diagnose diente zur Erfahrung der individuellen Ist-Situation in den Lehrlingshäusern auf vier Ebenen. Die Speisepläne von 12 Wochen (6 Frühling/Sommer Speisepläne und 6 Herbst/Winter Speisepläne) wurden anhand einer Menükomponentenanalyse analysiert und der Fettverbrauch erhoben. Anhand von moderierten Workshops wurden Bedarf und Bedürfnisse des Küchenpersonals, der Lehrlinge und ErzieherInnen zum Thema Essen in der Berufsschule erhoben und Kommunikationswege zwischen der Küche und den SchülerInnen analysiert. Die Zufriedenheit der Lehrlinge und Inanspruchnahme des Essens sowie das Ernährungswissen wurde anhand von Fragebögen von der externen Evaluation erhoben.



Diese Phase umfasst folgende Aufgabengebiete:

- Projektgruppe "Internat" - Diagnose über moderierte Gruppenarbeit
- Projektgruppe "Küche" - Diagnose über moderierte Gruppenarbeit
- Menü-Komponentenanalyse des Speiseplans + Erhebung des Fettverbrauchs
- Befragung der Lehrlinge zu Ernährungswissen, Zufriedenheit und Inanspruchnahme

Nach erfolgter Rückmeldung der Ergebnisse der Diagnosephase erfolgte die Erarbeitung von internatsspezifischen, erfassbaren Zielsetzungen und Einigung auf Prioritätensetzungen für das Projektjahr in der Projektgruppe "Küche" und „Internat“ in Abstimmung mit der Steuergruppe.

Meilensteine:

- ✓ Projektgruppen sind installiert - Ansprechpersonen stehen fest
- ✓ Abschluss der Diagnosephase: Bericht über jedes Internat liegt vor (schriftlich)
- ✓ Zielsetzungen sind definiert und schriftlich festgehalten
- ✓ Schwerpunktsetzungen stehen fest

### 3.3. Durchführungsphase 2 - Planung und Umsetzung von Maßnahmen

Nach Festlegung der internatsspezifischen Prioritäten in Bezug auf die drei Qualitätsebenen (Ernährungsphysiologie, Ökologie, Rahmenbedingungen) erfolgte die Konkretisierung von Maßnahmen, die eine Zielerreichung ermöglichen.

Maßnahmen konnten z. B. Schulungen des Küchenpersonals, Durchführung von Workshops mit SchülerInnen, Recherche von alternativen Einkaufsmöglichkeiten, Umgestaltung des Speisesaals, Veränderungen logistischer Abläufe etc. sein.

Aktionstage bzw. internatsspezifische Aktionen mit den Lehrlingen zum Thema Ernährung wurden projektbegleitend in allen Berufsschulinternaten in Kooperation mit den Schulen angeboten.

Zusätzlich dazu wurde das Küchenpersonal durch die Prozessbegleiterinnen kontinuierlich begleitet und mit praktischen und theoretischen Fachinputs unterstützt.

Kochworkshops wurden zu unterschiedlichen Themen für SchülerInnen und Küchenteams angeboten. Außerdem dazu wurde in jedem Lehrlingshaus ein ganztägiger Kochkurs mit den Küchenteams durchgeführt.

Inhalte der Workshops für Küchenteams und Lehrlinge:

- Power food: Praxisworkshop zum Thema Sport und Gesunde Ernährung
- Kochen a la Jamie Oliver: Kochworkshops für Jugendliche – Gesundes Essen einfach zubereitet
- Zukunft des Geschmacks: Sensibilisierung zum Thema Geschmacks- und Zusatzstoffe
- Workshop Snackküche: Kochworkshop für Küchenteams zum Thema Snacks für Frühstück und Abendessen
- Saftladen: Workshop für Lehrlinge zum Thema „In“Getränke und gesunde Alternativen
- Spieglein, Spieglein: Workshop zum Thema Körperbild und Essverhalten
- Iss dich schlank: mit gesunder Ernährung zum richtigen Gewicht

Meilensteine:

- ✓ Maßnahmen sind geplant und umgesetzt
- ✓ Ziele für das erste Projektjahr wurden überprüft
- ✓ Berichte über den Projektfortschritt im Internat liegen vor

### 3.4. Nachbereitungsphase

Nachbereitung, Evaluation der Zielsetzungen und Aufbereitung der Erfahrungen aus dem Projektjahr waren Inhalte dieser Projektphase. Dabei wurde eine Abschlussreflexionen der Projektgruppen "Küche" und "Internat" mit der Prozessbegleitung organisiert. Eine Menü-Komponentenanalyse des Speiseplans und die Erhebung des Fettverbrauchs, ebenso wie die Erhebung der KundInnen-Zufriedenheit wurde ein zweites Mal durchgeführt und ausgewertet um vorher-nachher Vergleiche aufzuzeigen. Anschließend erfolgte die Rückmeldungen der Ergebnisse an die Internate und die Steuergruppe. Die Ergebnisse wurden daraufhin in

einer Abschlusspräsentation den regionalen Medien und wichtigen Stakeholdern der Lehrlingsheime wie z.B. Berufsschuldirektionen, Lehrbetriebe, Vertreter des FGÖ und des Landes Steiermark präsentiert.

Meilensteine: Vorliegen der Ergebnisberichte aus:

- ✓ Projektgruppenreflexionen
- ✓ Komponentenanalysen
- ✓ KundInnenzufriedenheit
- ✓

Der oben beschriebene Projektzyklus wiederholte sich in den vier Projektjahren mit jeweils vier Lehrlingsheimen.

## 3.5. Evaluation

Die Evaluation der Ergebnisse und Prozesse erfolgte auf drei Ebenen:

- Vergleich des Speisenangebotes bei Projektstart und Projektende und Erhebung der Veränderung
- Erhebung der KundInnen-Zufriedenheit
- Erfassung der Erreichung internatsspezifischer Zielsetzungen

Die Evaluation wurde intern, durch ProjektmitarbeiterInnen, und extern, durch ein Evaluationsteam durchgeführt. Ein ausführlicher Evaluationsbericht der externen Evaluation wurde ebenfalls verfasst.

Der geplante Ablauf ließ sich sehr gut umsetzen, jedoch war auch ein „Nachhaltigkeitstermin“ ein halbes Jahr nach Ende des Projekts im Lehrlingshaus von großer Bedeutung. Daraus ergaben sich dann auch zeitliche Verzögerungen.

## 4. Ergebnisse

Die zusammengefassten Ergebnisse in den einzelnen Häusern wurden in Form einer Abschlusspräsentation den Küchenteams, Direktionen, SchülerInnen und PartnerInnen der Lehrlingshäuser präsentiert. Über dies hinaus wurde pro Zyklus ein Endbericht mit den wesentlichsten Ergebnissen verfasst (siehe Anhang 1).

Insgesamt wurden in den 16 Lehrlingshäusern 201 Veränderungen in den drei Zieldimensionen (ernährungsphysiologisch, ökologisch und sozial) dokumentiert. Die meisten Veränderungen wurden in der ernährungsphysiologischen Dimension erzielt, aber auch in der ökologischen und sozialen Dimension wurden ausreichend Veränderungen erzielt (siehe Evaluationsbericht).

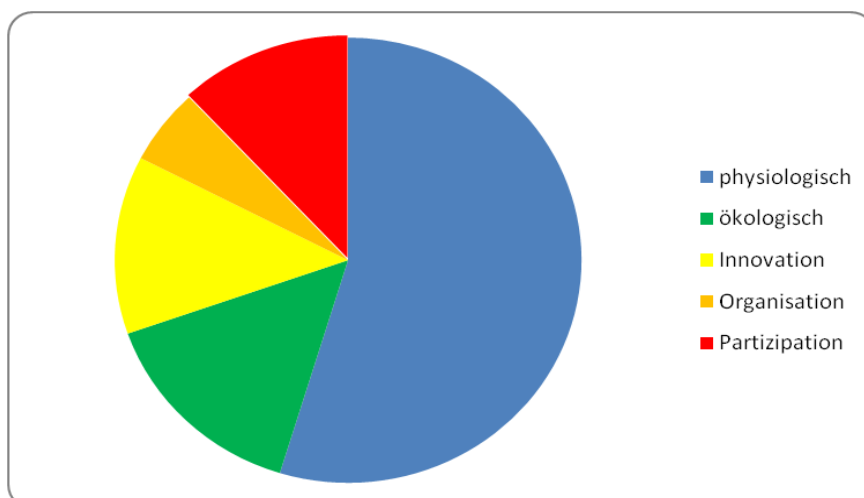


Abbildung 1: Qualitative Veränderung durch *anders essen* in verschiedenen Zieldimensionen

Ernährungsphysiologische Veränderungen durch *anders essen*:

- mehr Gemüse und Obst
- Aufbau eines Salatbuffets



- vermehrt vegetarische Speisen
- vermehrte Verarbeitung von Vollkornprodukten
- Vermehrtes Angebot von Stärkebeilagen
- Häufigeres Angebot von Milchprodukte
- Verminderter Einsatz von Fett
- weniger Fleischgerichte und Wurst
- Vermehrtes Angebot von heimischen Fisch
- weniger Gebackenes
- weniger Zucker und Süßspeisen

#### Ökologische Veränderung durch *anders essen*:

- Vermehrter Einsatz von Frischgerichten statt Fertigprodukte
- Bessere Verwendung von biologischen Lebensmitteln
- Verwendung von qualitativ hochwertigeren Ölen
- Einkauf regionaler Produkte
- Einkauf saisonaler Produkte

#### Soziale Veränderungen durch *anders essen*:

- Einführung von Aktionstagen
- Angebotserweiterung von Abendessen und Frühstück
- regelmäßiges Angebot eines fleischfreien Menüs
- Umstellung des Anmeldesystems
- Veränderte Öffnungszeiten des Speisesaals
- Umstellung auf Menükomponenten
- Räumliche und technische Veränderungen der Küche
- Kommunikation des Speiseplans

Auf Partizipation wurde während der gesamten Projektlaufzeit besonders viel Wert gelegt. Alle Projektbeteiligten wurden in die Abläufe des Projekts einbezogen und konnten an Fortbildungen, Kochkursen und Workshops zu unterschiedlichen Themen teilnehmen. Zu den ganztägigen Kochkursen wurden auch häuserübergreifend alle anderen Lehrlingshäuser mit eingeladen. So entstand ein reger Austausch zwischen den Küchenteams, der für alle Beteiligten sehr hilfreich im Projekt war. Speisen und Zubereitungsarten, die in den Lehrlingshäusern gut von den SchülerInnen angenommen wurden, wurden ausgetauscht und in anderen Häusern ausprobiert. Die Speisepläne wurden unter den Häusern ausgetauscht um neue Ideen zu bekommen. Diese Vernetzung erwähnten die Küchenteams geschlossen in den Abschlussreflexionen als besonders wichtigen Punkt und wurde auch als Wunsch nach Projektabschluss gewünscht.

#### Zusammenfassend können über alle Lehrlingshäuser allgemeine Ergebnisschlüsse gezogen werden:

- In allen Lehrlingshäusern wird abwechslungsreicher und fettärmer gekocht. Der Anteil an in Fett gebackenen Speisen konnte um bis zu 75 % reduziert werden.
- Deutlich mehr Gemüse steht nun auf dem Speiseplan (es kam zu einer Steigerung um bis zu 140%).
- Vollkornprodukte finden verstärkt Verwendung (jetzt wird um bis zu 70% mehr Vollkornbrot angeboten – der Anteil eingekaufter Semmeln konnte teilweise halbiert werden).
- Täglich wird zumindest ein Menü als fleischfreie Variante zur Verfügung gestellt.
- In allen Lehrlingshäusern werden frische Kräuter in der Küche verarbeitet. In einigen Häusern wurde ein Kräutergarten angelegt, in anderen nehmen die MitarbeiterInnen selber die Kräuter von zu Hause mit.
- Die Inanspruchnahme des Abendessens konnte gesteigert werden.
- Die Kosten für den Wareneinsatz der Speisen nicht gestiegen.
- Die MitarbeiterInnen der Küche erleben mehr Arbeitsfreude und Wertschätzung.
- Die Zufriedenheit der Lehrlinge ist auf hohem Niveau gleich geblieben, bzw. konnte in einigen Lehrlingshäusern sogar gesteigert werden.

Die Küchenteams profitierten rückblickend am meisten von der Implementierung von anders essen. Die erlebten eine Prozessbegleitung, die sie in den Mittelpunkt des Projekts stellte und aktiv mit ihnen zusammenarbeitete. Die Küchenteams konnten für ihre Arbeit in der Großküche wertvolle Fachinputs bekommen und das theoretische Wissen in Kochkursen und Kochworkshops ausprobieren. Über dies hinaus wurden



sie durch regelmäßige Begleittermine motiviert neue Speisen auszuprobieren und zeigten über dies hinaus mehr Einsatz während der Arbeit. Frische Kräuter wurden in Kräutergarten gezüchtet oder vom eigenen Garten zu Hause mitgebracht und verarbeitet. In einem Lehrlingsheim pflückte man selber Hollunderblüten und bereitete einen Sirup daraus zu. Die Gemeinschaft der Küchenteams wurde gestärkt und die Idee eines eigenen Sommerfestes der Küchenteams wurde geboren, das im Sommer 2009 auch stattfinden wird.

Insgesamt ist es im Projekt anders essen durch eine Fülle von ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Veränderungen hervorragend gelungen, das Speisenangebot in steirischen Lehrlingshäusern signifikant zu verbessern und dabei die legitimen Anspruchsgruppen am Interesse nach „mehr Gesundheit“ zu beteiligen.

## 5. Abschließende Reflexion – Wie gut wurden die Projektziele erreicht?

### Leitziel:

*Ziel ist die Erhöhung der Qualität des Speisenangebotes in Berufsschulinternaten unter ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Aspekten bei gleichzeitiger Erhaltung bzw. Erhöhung der KundInnen-Zufriedenheit und Kostenneutralität nach der Implementierungsphase.*

Die Qualität der angebotenen Speise unter ernährungsphysiologischen Aspekten wurde durch die Menükomponentenanalysen, durchgeführt von Verena Rainer, analysiert. In allen Lehrlingshäusern ergaben sich dazu positive Veränderungen wobei der ernährungsphysiologische Bereich jener Bereich war, auf den die Lehrlingshäuser am meisten fokussierten. Der höhere Einsatz von Vollkorn-, Obst- und Gemüseprodukten und der vermehrte Verzicht auf Fleisch- und Wurstgerichten wurden besonders häufig als Ziel definiert. In vielen Lehrlingshäusern wurde auch der Einsatz von biologischen und fair gehandelten Produkten diskutiert, und ihr Anteil nach regional und saisonal verfügbaren Angeboten erhöht. Anregungen der Prozessbegleiterinnen zur Neugestaltung der Speisesäle und Umgestaltung der Speisepläne wurde von den Lehrlingshäusern gerne angenommen.

Die Zufriedenheit der Lehrlinge mit dem Essen wurde zu Beginn des Projekts und nach einem Jahr Projektimplementierung durch die externe Evaluation erhoben. Das gesetzte Ziel, die Erhaltung bzw. Erhöhung der Zufriedenheit, konnte in fast allen Lehrlingshäusern erreicht werden. Obwohl die SchülerInnenzufriedenheit schon zu Beginn sehr hoch war, konnte in einigen Häusern noch eine Erhöhung der Zufriedenheit gemessen werden.

Vor Projektbeginn war bei Versammlungen der SchülerInnenvertreter in den Lehrlingsheimen das Thema Essen oftmals ein Grund zur negativen Kritik, die ausführlich diskutiert wurde. Mit der Umsetzung von anders essen war das Thema für die Jugendlichen nicht mehr relevant, da es keinen Grund zur negativen Kritik mehr gab.

Im Zuge der Projektimplementierung wurde vom Geschäftsführer der Lehrlingshäuserbetriebsges m. b. H. die Kosten für den Wareneinsatz der Lebensmittel in den Häusern kontinuierlich überwacht um die Kostenneutralität des Wareneinsatzes zu gewährleisten. Trotz des generellen Anstiegs der Lebensmittelpreise im Jahr 2008 stiegen die aufgewendeten Kosten in den Lehrlingshäusern nicht an. Dies konnte vor allem durch den Einkauf regionaler und saisonaler Lebensmittel und den vermehrten Verzicht von Fertigprodukten erreicht werden.

### Teilziele:

*> Motivierung von Berufsschulinternaten, das Thema Ernährung aus gesundheitlicher Sicht zu fokussieren und am Projekt teilzunehmen*

Zu Projektbeginn wurde das Projekt allen 15 Lehrlingshäusern der Wirtschaftskammer und dem Lehrlingshaus des Landes Steiermark vorgestellt, und neun Lehrlingshäuser erklärten sich von Beginn an bereit an dem Projekt teilzunehmen. Andere Häuser waren anfänglich eher skeptisch, konnten aber durch die zahlreichen Verbesserungen, die in anderen Häusern erreicht wurden, und die positive Berichterstattung, von der Teilnahme am Projekt überzeugt werden. Somit beteiligten sich in der gesamte Projektzeit alle Lehrlingshäuser freiwillig am Projekt.

Das Land Steiermark stellte zusätzlich finanzielle Mittel zur Durchführung des Projekts im Landeslehrlingsheim Fürstenfeld zur Verfügung.

## > *Motivierung des Küchenpersonals zur Veränderung des Speisenangebotes*

Im Zuge der Prozessbegleitung von Verena Rainer und Sabine Hollomey wurden die Küchenteams kontinuierlich motiviert, neue Veränderungen auszuprobieren, bzw. auch schon verbesserte Angebote beizubehalten. Das Küchenpersonal erkannte auch den persönlichen Nutzen, der durch das Projekt bewirkt wurde. So versuchten einige Personen des Küchenteams auch im privaten Bereich ihre Ernährungsgewohnheiten schrittweise umzustellen, achteten vermehrt auf den Einkauf biologischer Lebensmittel und erreichten teilweise sogar eine Gewichtsreduktion.

## > *Die Projektgruppen "Küche" und "Internat" erarbeiteten den Bedürfnissen des jeweiligen Internats entsprechende Zielvisionen*

Zu Projektbeginn wurde in jedem Haus ein Diagnoseworkshop mit dem Küchenteam, SchülerInnenvertreter und ErzieherInnen organisiert um ein klares Bild der Ist-Situation und der Bedürfnisse vor Ort zu bekommen. Je nach Lehrlingsheim wurden diese Workshops mit der Projektgruppe Küche und Internat getrennt oder gemeinsam durchgeführt. Aufbauend auf den Ergebnissen des Diagnoseworkshops, der Menükomponentenanalyse und der Zufriedenheitsbefragung wurden zusammen mit der Projektgruppe „Küche“ und „Internat“ Ziele nach ernährungsphysiologischen, sozialen und ökologischen Aspekten ausgearbeitet und Maßnahmen definiert um diese Ziele zu erreichen.

## > *Qualifizierung des Küchenpersonals in Bezug auf Umsetzungsmöglichkeiten von gesunder Ernährung*

Während der Projektlaufzeit wurde dem Küchenpersonal die Möglichkeit geboten an Kochkursen im eigenen und anderen Häusern teilzunehmen. Zusätzlich dazu konnten Kochworkshops (Dauer ca. 2-3 Stunden) über Styria vitalis zu unterschiedlichen Themen gebucht werden. Im Zuge der Begleittermine wurde von den ProzessbegleiterInnen Fachinputs zu gewünschten Themen behandelt. Durch eine Kooperation mit BIO AUSTRIA erhielten auch alle Lehrlingshäuser einen Vortrag zu Einsatz von biologischen Lebensmitteln.

## > *Bei Bedarf: Qualifizierung des Küchenpersonals zur Arbeit mit Lehrlingen (ernährungsrelevante Workshops gestalten etc.)*

Ernährungsrelevante Workshops konnten auch von den ErzieherInnen der Lehrlingsheime bei Styria vitalis gebucht werden, um auch das Bewusstsein der SchülerInnen zu sensibilisieren. Allerdings wurde das Angebot während der Projektlaufzeit von den Lehrlingshäusern nur sehr wenig genutzt, sodass bei einem weiterführenden Projekt weniger dafür veranschlagt werden würde.

## > *Erhöhung der Akzeptanz von "gesundem Essen" auf der KundInnen-Seite*

### > *Beibehaltung der Zufriedenheit mit der Verpflegung bei den KundInnen*

Durch die Bereitstellung von Ernährungsworkshops und das Vorstellen des Projekts vor jedem Lehrgangsbeginn wurden die Schüler über verschiedene Aspekte gesunden Essens informiert. Sowohl die ErzieherInnen als auch die Küchenteams machten die SchülerInnen auf neue Angebote aufmerksam und stellten auch kleine Kostproben bereit. Neue Speisen konnten probiert werden und kamen bei den Jugendlichen größtenteils gut an. In einem Lehrlingshaus wurde die Fußball-EM 2008 genutzt und typische Speisen aus den Ländern, die an diesen Tagen spielten, zubereitet. Ein Lieblingsgericht wurde im Lehrlingsheim daraufhin die geeiste Gurkensuppe. Unter anderem konnten durch derartige Maßnahmen die Inanspruchnahme und die Zufriedenheit mit dem gesünderen Essen gleich hoch gehalten werden.

## > *Entwicklung von Qualitätsstandards für Internats- bzw. Schulküchen*

Im Zuge der Projektumsetzung wurden Qualitätsstandards für Internats- bzw. Schulküchen ausgearbeitet. Eine Auszeichnung der Lehrlingsheime mit der Grünen Küche (Auszeichnung, die durch Styria vitalis in der Steiermark verliehen wird) konnte bis dato noch nicht erreicht werden. Im Jahr 2009 wurde vom Land Steiermark – Jugendresort ein Weiterbildungsbudget für weitere Fachinputs und Kochkurse für die Lehrlingshäuser bewilligt, da diese auch von allen Lehrlingshäusern im abschließenden Reflexionsworkshop gewünscht wurde. Zusätzlich soll 2009 zusammen mit der Lehrlingshäuserbetriebsges.mbh ein nachhaltiges Qualitätssicherungskonzept (eventuell verbindliche Qualitätskriterien für alle Lehrlingshäuser, die auch einer jährlichen Kontrolle unterzogen werden) entwickelt werden.

## > *Konstruktive Auseinandersetzung der Projektbeteiligten mit den Themen Ernährung und Essen*

Durch das Projekt wurde über eineinhalb Jahre kontinuierlich das Thema Essen thematisiert. Die Auseinandersetzung damit führte zu einer Verbesserung der angebotenen Speisequalität. Zusätzlich sind regionale und saisonale Gerichte vermehrt in den Vordergrund gerückt. Somit konnte auch dieses Teilziel erreicht werden.

## 5.1. Lerneffekte

- Wie schon in vorhergehenden Zwischenberichten erwähnt, wurde das Angebot Workshops für Lehrlinge durchzuführen, wenig in Anspruch genommen. Bei zukünftigen Projekten würden dazu weniger Ressourcen veranschlagt werden.
- Andererseits braucht die Abschlussphase mehr finanzielle und zeitliche Ressourcen als geplant (siehe auch Gegenüberstellung „Soll-Ist-Vergleich der Einnahmen und Ausgaben“).
- Teilweise erkennen Lehrlingshäuser erst bei der Ergebnisrückmeldung am Ende des Projektjahres, dass vorgenommene Veränderungen nicht in dem Ausmaß stattgefunden haben, wie es möglich gewesen wäre. Dann erfolgt in der Regel noch einmal eine Umstellung des Speiseplans oder lehrlingshausinterne Prozesse werden geringfügig verändert. Dies geht oft einher mit dem Wechsel von LehrlingsheimdirektorInnen. Sofern Ressourcen des Projekts noch vorhanden waren, wurde von Seiten der Projektkoordination noch ein Begleittermin vorgeschlagen.
- Die Vernetzung und der Austausch unter den Küchenteams und den Lehrlingshausdirektionen war ein wesentlicher Erfolgsfaktor im Projekt *anders essen*.

## 6. Zusammenfassende Beurteilung und Interpretation

Seitens Styria vitalis war das Projekt *anders essen* eine Erfolgsgeschichte. Sowohl von den einzelnen Lehrlingshäusern, als auch von der Lehrlingshäuserbetriebsgesellschaft, m. b. H. wurden das Projekt und dessen Inhalte im ganzen Umfang unterstützt und mitgetragen, eine Schlüsselkomponenten die auch in der Literatur immer wieder als zentrales Element für die erfolgreiche Umsetzung von betrieblichen Gesundheitsförderungsprojekten genannt wird.

Neben der Verbesserung der Speisenqualität konnte in dem Projekt ein weiterer positiver Effekt erzielt werden. Die Küchenteams erlebten eine enorme Aufwertung ihrer Arbeit während der Projektumsetzung und konnten im Rahmen der Abschlusspräsentationen einerseits ihr Können, das sie täglich unter Beweis stellen, demonstrieren andererseits erfuhren sie von Seiten der Betriebsgesellschaft, Styria vitalis und wichtigen Stakeholdern der Lehrlingshäuser viel Anerkennung und Wertschätzung. Die MitarbeiterInnen der Küche erhielten die Möglichkeit sich weiter zu bilden und erhielten viele neue Rezeptvorschläge, die sie auch umsetzten. Zusätzlich fand ein reger Austausch zwischen den Häusern statt. Sowohl die Direktionen hatten im Rahmen der Steuergruppentreffen Zeit sich auszutauschen, als auch die Küchenteams während der häuserübergreifenden Kochkurse.

Aufgrund der positiven Erfahrungen im Rahmen des Projekts entstand die Idee zur Entwicklung eines Kochbuchs für Gemeinschaftsverpflegung. Mag. Verena Rainer (Prozessbegleitung) und Mag. Rita Kichler (Fonds Gesundes Österreich) entwickelten im Auftrag des Fonds Gesundes Österreich das Kochbuch, welches im April 2009 präsentiert wurde. Dabei reichten die Lehrlingshäuser und ReferentInnen von Kochkursen und Kochworkshops im Projekt *anders essen* eigene Rezepte ein, die im Kochbuch auch veröffentlicht wurden.

Die erreichten Ergebnisse versprechen langfristig in den Häusern bestehen zu bleiben, da weiterführend Kochkurse und Fachinputs den Lehrlingshäusern angeboten werden können und auch die Implementierung von verbindlichen Standards mit der Betriebsgesellschaft schon diskutiert wurde.

Die positiven Ergebnisse erzielten auch, dass Styria vitalis durch die Gesundheitsplattform Steiermark mit der Durchführung eines Modellprojektes, in Anlehnung an *anders essen*, beauftragt wurde. Das Projekt wendet sich dabei an alle Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in der Steiermark, die ihr Essensangebot in Zukunft bedarfsgerechter und gesünder gestalten wollen. Mit Herbst 2008 startete das Projekt in den ersten sieben Einrichtungen, die sich in der Zielgruppe sehr stark unterscheiden (z.B. Landeswehrkaserne, Kindergarten, Mensa, Jugendgästehäuser, Schulen). Im Jänner starteten weitere sechs Einrichtungen und

# anders essen

Styria vitalis | ZVR: 741107063



zukünftig werden Schwerpunktsetzungen in Krankenhäusern, Fachschulen und Jugend- und Familiengästehäusern ausgearbeitet.

Somit wird voraussichtlich bis 2013 bei Styria vitalis ein Gemeinschaftsverpflegungsprojekt, aufbauend auf *anders essen*, angesiedelt sein.