

Besser essen in Kantinen und Mensen

im Auftrag des Umweltbundesamtes: Corinna Edringer, Rainer Roehl, Evamarie Stengel, Prof. Dr. Carola Strassner, a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR, Münster und Dr. René John, Nane Pelke, Prof. Dr. Jana Rückert-John, ISIconult privates Institut für Sozialinnovation Consulting UG, Berlin und Dr. Ulrike Eberle, corsus – corporate sustainability GmbH, Hamburg

1. Ziel: Wie lassen sich Angebote in Kantinen und Mensen umweltverträglicher und gesundheitsfördernder gestalten und wie gelingt es, dass die Gäste diese Angebote vermehrt nachfragen? Das Forschungsprojekt umEssKantine hat zur Klärung dieser Fragestellungen die aktuelle Marktsituation in der Betriebs- und Hochschulgastronomie analysiert und basierend auf Beispielen guter Praxis Handlungsempfehlungen abgeleitet.

2. Vorgehen: (a) Zusammenfassung des wissenschaftlichen Stands zu einem gesundheitsfördernden und umweltverträglichen Mittagsverpflegungsangebot mit Darstellung der Positionen der Bundesministerien und weiterer einschlägiger Institutionen sowie von 40 Praxisfällen. (b) und (c) Empirische Untersuchung der Anbieter- und Abnehmerseiten. (d) Erstellung eines Berichts und eines Wegweisers.

3. Ergebnisse I: Die Küchen der Kantinen und Mensen

Aus 41 Experteninterviews mit 3 Gruppen aus 16 Vorreiterbetrieben in Eigen- und Fremdregie aus ganz Deutschland (450 - 10.000 Mittagessen/ Tag mit Büroangestellten, Werkmitarbeitenden, Studierenden und Auszubildenden):

Impulsgeber für Veränderung des Verpflegungsangebots

- Politische Rahmenbedingungen
- Wirtschaftliche Aspekte
- Gesellschaftlicher Diskurs
- Betriebsinterne Veränderungen wie Umbau und Umstrukturierung
- Qualitätsstandards und Zertifizierungen

Interventionsmaßnahmen für Veränderung der Nachfrage (abnehmende Interventionsstärke)

- Kein Verkauf von Gerichten, die nicht umweltverträglich und gesundheitsfördernd sind
- Beschaffungsrichtlinien
- Produktreformulierung
- Fleischgerichte kosten mehr als Pflanzengerichte
- Vegane Gerichte subventioniert und immer die günstigste Option

3. Ergebnisse II: Die Gäste der Kantinen und Mensen

Aus 26 Interviews mit Gästen aus 5 öffentlichen und privaten Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (900 – 8.000 Gäste) sowie Feedbackgespräche mit leitendem Küchenpersonal:

Förderliche Faktoren zur Annahme der Gerichte

- Passfähigkeit mit eigenen Ernährungsgewohnheiten
- Speisekomponenten flexibel zusammenstellen
- Guter Geschmack, ansprechende Optik
- Attraktive Preise
- Offenheit des Küchenpersonals
- Hintergrundinformationen

Hemmende Faktoren zur Annahme der Gerichte

- Mangelnde Passfähigkeit mit Ernährungs-gewohnheiten
- Übermäßige Experimentierfreudigkeit der Kantine: „ausgeflippte Gerichte“
- Geringe Vielfalt
- Mangelnde Vermittlung durch Gästekommunikation
- Bevormundung durch den Betrieb
- Hohe Preise
- Mangelnde Aufmerksamkeit, Overload

Annahme gesundheitsförderlicher und umweltverträglicher Angebote unterstützen durch:

- Optimierung und Änderung des Speisenangebots: Ausbau der Vielfalt vegetabiler Angebote, Reduzierung „ungesunder“ Angebote
- Bewährte, klassische fleischlose Gerichte, z.B. Käsespätzle
- Preisgestaltung als „Hebel“, höhere Preise für Fleischgerichte, Anreize für vegetarische Gerichte
- Ausbau von Aktionen, z.B. Gratiszugaben, Rezept-Buch, Live-Koch-Stationen
- Informationen: Ressourcenverbrauch, Lieferketten, Nährwerte, Saisonalität und Regionalität

Besser essen in Kantinen und Mensen

Wegweiser für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung

TEXTE
155/2023

Abschlussbericht

Besser essen in Kantinen und Mensen

Analyse der Anbieter- und Nachfrageseite anhand von Beispielen guter Praxis und Handlungsempfehlungen

von:
Corinna Edringer, Rainer Roehl, Evamarie Stengel,
Prof. Dr. Carola Strassner
a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR, Münster

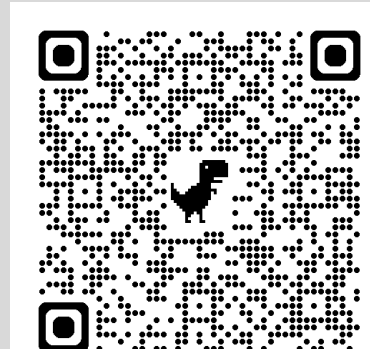
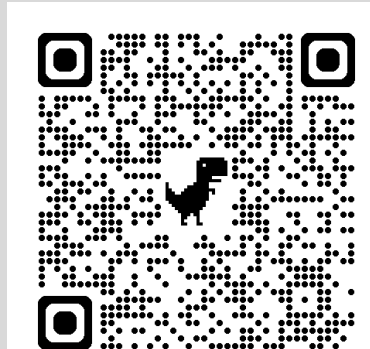
Dr. René John, Nane Pelke, Prof. Dr. Jana Rückert-John,
ISIconult privates Institut für Sozialinnovation Consulting UG, Berlin

Dr. Ulrike Eberle
corsus – corporate sustainability GmbH, Hamburg

Herausgeber:
Umweltbundesamt

Umwelt
Bundesamt

Für Mensch & Umwelt



4. Ausblick:

- Es werden belastbare Daten zum tatsächlichen Angebot benötigt.
- Kantinen und Mensen sind immer als Systeme zu begreifen.

Kontakt
a'verdis, Mendelstr. 11, D-48149 Münster (Westf.)
Rainer.Roehl@a-verdis.com und Carola.Strassner@a-verdis.com

a'verdis
sustainable foodservice solutions

 ISICONULT

corsus
CORPORATE SUSTAINABILITY

**Umwelt
Bundesamt**