

AUSGABE

Ausloben nachhaltiger Speisen

Nutzen Sie Label, um über nachhaltige Speisen zu informieren und diese hervorzuheben.

Label können helfen die vielfältigen Informationen zu Nachhaltigkeitskriterien für Gäste einfach zugänglich zu machen. Durch die eingängige Darstellung können Label eine Orientierungshilfe bei der Wahl nachhaltiger Speiseangebote geben.

Geeignet für	alle Settings wenn Informationen zielgruppengerecht dargestellt sind (NAHGAST Label sind nicht für Kinder geeignet)
Benötigte Materialien	Neue Speisekarten / Menüschilder
Zeitlicher Aufwand	gering (in einer Woche umsetzbar)
Umsetzungskosten	geringe Kosten

	gering	mittel	hoch	Bemerkung
Dauer der Umsetzung der Intervention	x			in einer Woche umsetzbar
Sachmittelaufwand		x		Neue Speisekarten / Menüschilder
Personaleinsatz		x		zwei verantwortliche Personen
Aufwand für Dritte	x			keine externe Unterstützung notwendig
Kosten für Schulungen	x			keine Schulung erforderlich
Sonstige Kosten	x			keine weiteren Kosten



Nutzen Sie soziale Normen zur Förderung der Auswahl nachhaltiger Speiseangebote.

Umsetzung	Schrittweise Umsetzung
<p>Fügen Sie die Speisenbewertung im NAHGAST Label allen angebotenen Speisen in der Speisekarte sowie auf den Menüschildern hinzu.</p>	<p>1. Bestimmen Sie zwei engagierte Mitarbeiter*in, die für die Umsetzung verantwortlich sind.</p>
	<p>2. Ermitteln Sie die Nachhaltigkeit aller Speiseangebote mit Hilfe des NAHGAST Online Rechners und lassen Sie sich auf Basis der Bewertungen automatisch ein Label für jede Speise erstellen (www.nahgast.de/rechner)</p>
	<p>3. Fügen Sie allen Gerichten in der Speisekarte sowie auf den Menüschildern das erstellte Label hinzu.</p>
	<p>4. Platzieren Sie zusätzliche Informationen zu den Inhalten des Labels, z.B. in Form von Postern oder QR Codes.</p>



Erfahrungen aus dem NAHGAST Projekt

Studiendesign

Kleinere Portionsgrößen für vier fleischhaltige Hauptkomponenten, um deren Nachhaltigkeitsbewertung zu verbessern und Tellerreste zu Verringern.

Setting	Gemeinschaftsverpflegung
Subsetting	Mensa und Betriebskantine (M und B)
Zielgruppe	Junge Erwachsene / Erwachsene
Wirkfaktor	Label auf den angebotenen Gerichten und ergänzende Informationsposter mit Links zur NAHGAST Website
Wirkhypothese	Label werden in der Auswahl von Gerichten berücksichtigt und führen dazu, dass die nachhaltigsten Gerichte häufiger ausgewählt werden.

Methodisches Vorgehen

Bewertung aller Speiseangebote mit dem NAHGAST-Rechner über den Zeitraum einer Woche hinweg, Display der Ergebnisse der Nachhaltigkeitsbewertung und ergänzenden Erklärungen zu den dargestellten Informationen auf den Menüschildern an der Speiseausgabe sechs Wochen später (wenn alle Gerichte wieder im Menüzyklus angeboten werden). Dokumentation von Verkaufszahlen aus dem Kassensystem und von Besucherzahlen auf der Website.

Ergebnisse

- Keine negativen Rückmeldungen durch das Servicepersonal oder Gäste, keine Rückfragen zum Label von Seiten der Gäste, kein Anstieg der Besucherzahlen auf der NAHGAST Website. Basierend auf 11.702 / 7.868 verkauften Gerichten in der Mensa und 3.255 / 3.166 verkauften Gerichten im Betriebsrestaurant lässt sich eine leicht positive Entwicklung der Verkaufsanteile der pro Tag als am nachhaltigsten bewerteten Gerichte ableiten:
- Durchschnittlicher Anteil an verkauften nachhaltigen Gerichten steigt von 24.6% auf 26.0% in der Mensa und von 11.9% auf 12.5% im Betriebsrestaurant
- 7 der 10 betrachteten nachhaltigsten Gerichte (jeweils ein Gericht pro Tag und Setting) werden besser verkauft wenn Label und Informationen gezeigt werden

Fazit

Label können die Wahl nachhaltiger Gerichte fördern. Die nur geringen Veränderungen können damit zusammenhängen, dass Gäste kaum Interesse an den Labeln zeigten und dass ergänzende Onlineinformationen kaum abgerufen wurden.



Weiterführende Informationen aus der Literatur

Zugrundeliegende Studie	
Gerend, M.A. (2008): Does Calorie Information Promote Lower Calorie Fast Food Choices Among College Students? In: Journal of Adolescent Health, 44 (1), S. 84-86.	
Ort der Untersuchung	USA
Kurzzusammenfassung	Laborexperiment, in dem Studierende in 3 unterschiedlichen Szenarien ("schnelles Abendbrot"; "Großer Hunger"; "kleiner Hunger") Essen von einem Speiseplan mit (Kontrollgruppe) bzw. ohne (Experimentalgruppe) Kalorienangaben auswählen sollen. Frauen wählen durch Kalorienangaben keine geringere Anzahl an Speisen jedoch insgesamt weniger Kalorien. Für Männer kann kein Effekt festgestellt werden.
Ziele der Studie	
<ul style="list-style-type: none">• Überprüfen der Effektivität von Kalorienangaben zur Förderung des Verzehrs gesunder Speisen.	
Setting	Individualverpflegung
Subsetting	Fast Food / Labor
Zielgruppe	Erwachsene
Wirkfaktor	Label mit Kalorienangabe (angelehnt an das Design von McDonald's)
Wirkhypothese	Hinweisschild auf der Verpackung oder dem Produkt selbst, das Auskunft über bestimmte Produkteigenschaften gibt, welche dem Produkt selbst nicht anzusehen sind. Durch das Explizieren solcher Informationen wird die Essenswahl verändert.
Methodisches Vorgehen	
Vergleich der Menüwahl ohne bzw. mit Angabe des Kaloriengehalts pro Menükomponente bzw. pro Menü in verschiedenen Szenarien: <ul style="list-style-type: none">- Schnelles Abendessen: 45 min Zeit um etwas zu essen- Sehr hungrig: leerer Kühlschrank nach einem langen Tag ohne etwas gegessen zu haben- Weniger hungrig: um 19:30 nach einem späten Mittagessen ohne großen Hunger aber mit Plänen für den Abend	



Die Teilnehmer*innen sollten sich zwischen einer Auswahl verschiedener, typischer Fast-Food-Gerichte entscheiden (Sandwiches, Pommes, Chicken Nuggets, Salate etc.).

Kalorienangaben: pro Menü oder pro Menükomponente oder ohne Angaben

Preis: alle Menüs enthielten Angaben zu den Preisen der einzelnen Komponenten.

Ergebnisse

288 Teilnehmer*innen, 177 Frauen und 111 Männer (77% Studierende im ersten Semester 73% hellhäutig, Durchschnittsalter 18,6 Jahre, Durchschnitts-BMI 23,12, 65% essen jede Woche Fast Food)

Frauen bestellen weniger Kalorien wenn Kalorienangaben gemacht werden. Bei Männern ist kein Effekt feststellbar.

Frauen aßen signifikant weniger Kalorien pro Mahlzeit und Menükomponente, wenn Kalorienangaben verfügbar waren. Männer aßen die gleiche Anzahl Kalorien pro Menü und pro Menükomponente, unabhängig davon, ob Kalorien angegeben wurden oder nicht.

Menü-Preis / BMI:

- Frauen bestellten Menüs mit niedrigerem Preis, wenn Kalorienangaben vorhanden waren.
- Bei Männern konnte kein Unterschied festgestellt werden.
- Keine Wechselwirkung zwischen BMI und Menüwahl.

Fazit

Die Ergebnisse lassen die Vermutung zu, dass Kalorienangaben in Fast-Food Restaurants einen positiven Effekt für die Gesundheit haben könnten.

Für Frauen ergibt sich daraus über ein Jahr gerechnet folgender Effekt:

- Wenn sie einmal pro Woche Fast Food essen würde, würde die Kalorienreduktion bei vorhandener Kalorienangabe bei 7.592 Kalorien weniger pro Jahr liegen, dies entspricht 1 Kilogramm pro Jahr.
- Die Kalorieneinsparungen bei den Teilnehmerinnen entstanden in der Tendenz eher dadurch, dass Komponenten mit weniger Kalorien gewählt wurden, als dass insgesamt weniger Komponenten gewählt wurden.
- Es konnte zwar ein Zusammenhang zwischen Preis und Kaloriengehalt festgestellt werden, dieser lässt jedoch nicht den Schluss zu, dass das Bereitstellen von Kalorienangaben automatisch zu geringeren Ausgaben führt, da der Zusammenhang zwischen Preis und Kaloriengehalt stark zwischen verschiedenen Fast Food Menüs und Ketten variiert.

Einschränkungen: Die Menüwahlen fanden nur theoretisch in einem Labor statt und die Ergebnisse könnten einzigartig für junge Erwachsene sein (Übertragbarkeit unklar).