

Implementierung nachhaltiger Aspekte in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) und Ernährungsberatung (EB)

¹Filzmaier I. & ^{1,4}Grach D., ²Koerber Kv., ³Lasser-Ginstl E., ¹Wild B.

¹UMIT - Private Universität für Gesundheitswissenschaften, Medizinische Informatik und Technik (A), ² Technische Universität München, Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung (D), ³ Xundessen (A), ⁴ FH JOANNEUM (A)

Kontakt: isabella.filzmaier@gmx.at; daniela.grach@fh-joanneum.at

Einleitung:

Eine nachhaltige Ernährungsweise berücksichtigt ökologische, wirtschaftliche, soziale und gesundheitliche Aspekte des gesamten Ernährungssystems. In der Ernährungsberatung und -kommunikation werden vorwiegend gesundheitliche Aspekte berücksichtigt, wobei jede Ernährungsweise direkt oder indirekt Einfluss auf Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft ausübt.

Ziele:

Ziel der Masterarbeit war es Daten zur Umsetzung von ökologischen und ethisch-sozialen Aspekten in der EB und GV in Österreich zu erheben und theoretische Konzepte für Richtlinien zur Implementierung von Nachhaltigkeit in der EB und GV zu erarbeiten. Diese sollen zur Sensibilisierung relevanter Berufsgruppen, hinsichtlich der Umsetzung von Aspekten der Nachhaltigkeit im Berufsalltag dienen.

Methoden:

Zur Erfassung von qualitativen und quantitativen Daten dienten standardisierte Fragebögen, leitfadengestützte Experten-Interviews sowie Best-Practice-Beispiele aus einer Literaturrecherche. Befragt wurden GV-Einrichtungen in der Steiermark (Krankenhäuser, Mensen, Schulkantinen, Firmenkantinen und Seniorenheime; n=85) und ErnährungswissenschaftlerInnen sowie DiätologInnen (n=208) österreichweit. Zudem wurden leitfadengestützte Interviews in 4 steirischen Krankenhäusern mit DiätologInnen, KüchenleiterInnen und der Betriebsdirektion durchgeführt. Basierend auf den Ergebnissen wurden theoretische Konzepte zur Implementierung nachhaltiger Aspekte in der EB und GV erarbeitet.

Resultate:

Aspekte der Nachhaltigkeit wurden von allen Befragten der EB und GV als wichtig bewertet, besonders die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sowie eine Vermeidung des Wegwerfens intakter Lebensmittel.

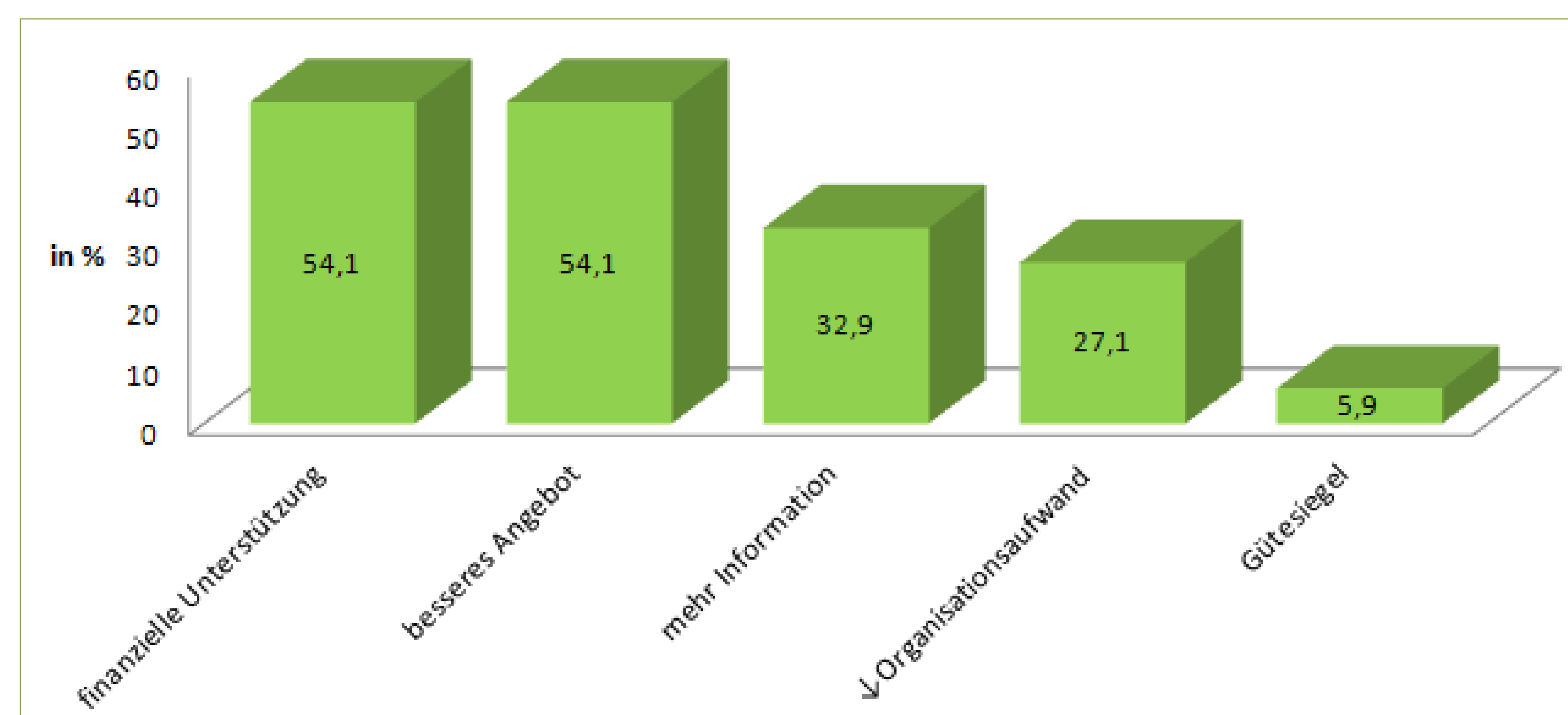


Abb. 1: Vermehrter Einsatz von nachhaltigen Produkten in GV-Einrichtungen (n=75)

Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Als Hemmnisse werden in der GV Preisdruck, Mehraufwand bei Bestellungen sowie ein zu geringes Angebot am Markt genannt. Mit finanzieller Unterstützung und einem verbesserten Angebot am Markt können sich über 50% der Befragten vorstellen vermehrt auf nachhaltige Aspekte zu achten. Ein Drittel wünscht sich bessere Aufklärung sowie mehr Informationen über das Thema Nachhaltigkeit in der Ernährung. (vgl. Abb.1)

Als Hauptursachen für das Wegwerfen intakter Lebensmittel und Speisen wurden Überproduktion, Qualitätssicherung, Fertig- und Halbfertigprodukte sowie vorzeitiger Verderb genannt. Knapp 60% der befragten GV-Einrichtungen bieten derzeit täglich ein vegetarisches Wahlmenü an (n=80).

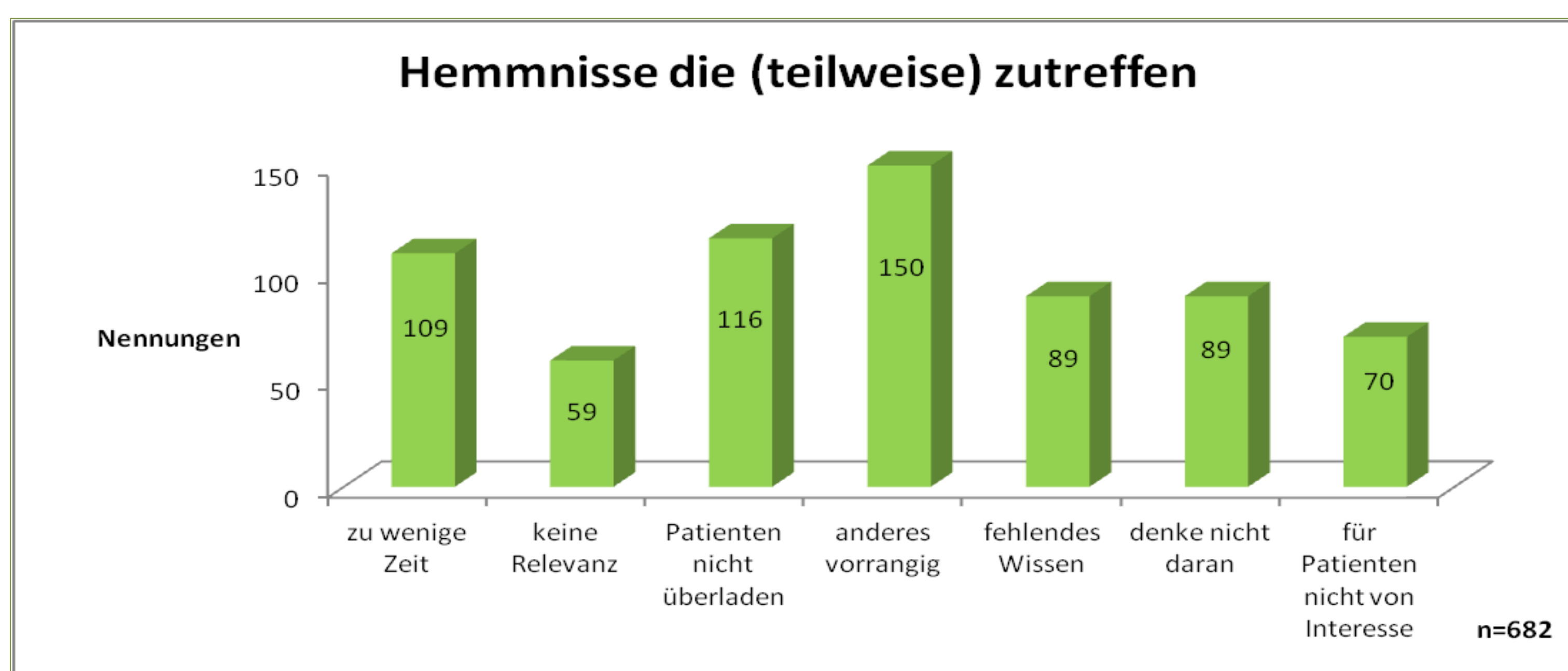


Abb. 2: Hemmnisse zur Berücksichtigung von nachhaltigen Aspekten in der Ernährungsberatung (n=208, Mehrfachnennungen möglich)

Ernährungsberatung (EB)

Am häufigsten werden nachhaltige Aspekte bei pädagogischen Tätigkeiten und in der Beratung Gesunder berücksichtigt, am seltensten bei der Erstellung von Beratungsunterlagen oder Broschüren. Mangelndes Wissen zur Thematik, zu geringe Zeitressourcen in der Beratungssituation sowie die höhere Relevanz anderer Themen werden als häufigste Gründe für die Vernachlässigung nachhaltiger Aspekte in der EB genannt. (vgl. Abb.2)

Schlussfolgerung:

In der EB und GV wird Nachhaltigkeit in der Ernährung als wichtig erachtet, bei der Umsetzung besteht weiterer Handlungsbedarf. Maßnahmen wie konkrete Empfehlungen, Optimierung organisatorischer Abläufe, interdisziplinäre Kommunikation, Adaptierung von Rahmenbedingungen, Integration der Thematik in berufsspezifische Ausbildungen sowie Sensibilisierung der Einzelnen sind hierbei gefragt.