

Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung: **Erfolgsfaktoren**

1. Stellschrauben und Handlungsmöglichkeiten kennen
2. Kompetent gemeinsam handeln

Bund und Länder im Dialog zu nachhaltigen Ernährungssystemen, 17.06.2019

Prof. Dr. Nina Langen

Technische Universität Berlin, Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaften

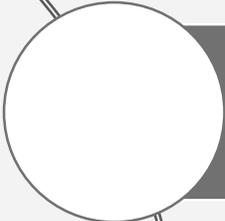
Weitere Beteiligte: Pascal Ohlhausen, Bettina A. S. Lorenz (TU Berlin) | Katrin Bienge, Melanie Speck (Wuppertal Institut) | Holger Rohn, Tobias Engelmann (faktor 10) | Christine Göbel, Silke Friedrich, Petra Teitscheid (FH Münster)

gefördert vom

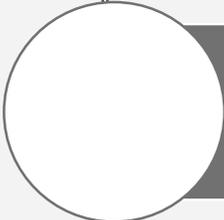


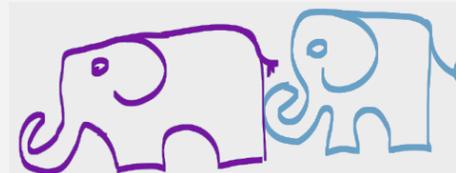
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

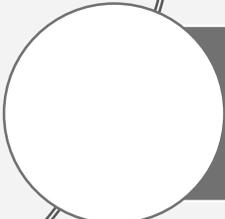
Politische Steuerungsinstrumente können ...

 beschränken



 lenken



 unterstützen

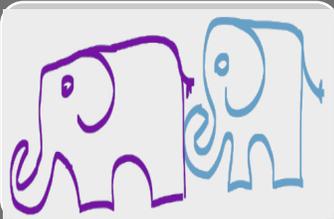


... indem sie Auswahl ...



limitierten

- Produktverbote
Bsp.: Alkoholabgabe, Softdrinks in Schulen, Veggi-Day, bestimmte Portionsgrößen, Round-up
- Standards
Bsp.: Höchstgehalte



lenken

- Negative Anreize
Bsp.: Steuern und Abgaben
- Positive Anreize
Bsp.: Subventionen, Bonusprogramme
- Nudging



erleichtern – informieren – staatlicherseits nicht regulieren

- Erleichterte Auswahl
Bsp.: Label, Apps, Coachings
- Informierte Auswahl
Bsp.: Verbraucherbildung, -info, Markttransparenz, Nährwertbezogene Angaben
- Staatlicherseits nicht regulierte Auswahl durch Monitoring



1. Stärkung der **Verbraucher**kompetenzen durch transformative Ernährungsbildung 4.0
 - Nutzung transformativer Lernorte bei sozialen Innovatoren und transformativen Unternehmen für erfahrungsbasiertes Lernen



1. Stärkung der **Verbraucher**kompetenzen durch transformative Ernährungsbildung 4.0
 - Nutzung transformativer Lernorte bei sozialen Innovatoren und transformativen Unternehmen für erfahrungsbasiertes Lernen
2. Wissenschaftlich abgesicherte **Tools** zur Berechnung von Nachhaltigkeit

DER NAHGAST RECHNER

WIE NACHHALTIG IST IHR GERICHT?

Geben Sie Ihr Gericht in den NAHGAST Rechner ein und erfahren Sie, wie verträglich für Umwelt und Gesundheit, und wie fair für Mensch und Tier es ist. Der NAHGAST Rechner bestimmt auf Grundlage einer komplexen Datenbank, ob ein Gericht in diesen Bereichen „empfehlenswert“, „eingeschränkt empfehlenswert“ oder „nicht empfehlenswert“ ist. Sie selbst müssen nichts berechnen, sondern wählen



1. Stärkung der **Verbraucher**kompetenzen durch transformative Ernährungsbildung 4.0
 - Nutzung transformativer Lernorte bei sozialen Innovatoren und transformativen Unternehmen für erfahrungsbasiertes Lernen
2. Wissenschaftlich abgesicherte **Tools** zur Berechnung von Nachhaltigkeit

DER NAHGAST RECHNER

WIE NACHHALTIG IST IHR GERICHT?

Geben Sie Ihr Gericht in den NAHGAST Rechner ein und erfahren Sie, wie verträglich für Umwelt und Gesundheit, und wie fair für Mensch und Tier es ist. Der NAHGAST Rechner bestimmt auf Grundlage einer komplexen Datenbank, ob ein Gericht in diesen Bereichen „empfehlenswert“, „eingeschränkt empfehlenswert“ oder „nicht empfehlenswert“ ist. Sie selbst müssen nichts berechnen, sondern wählen

3. Unterstützung der Qualifikation und Weiterbildung von **Fachpersonal**
 - Köch*innen, Schulverpfleger*innen, Ein- und Verkäufer*innen, Entscheidungsträger*innen

Zusammenarbeit mit Praxispartner*innen (Health, Care, Education, Business)

Identifizierung von relevanten Maßnahmen und Umstrukturierungen die eine Wahl nachhaltiger Angebote fördern

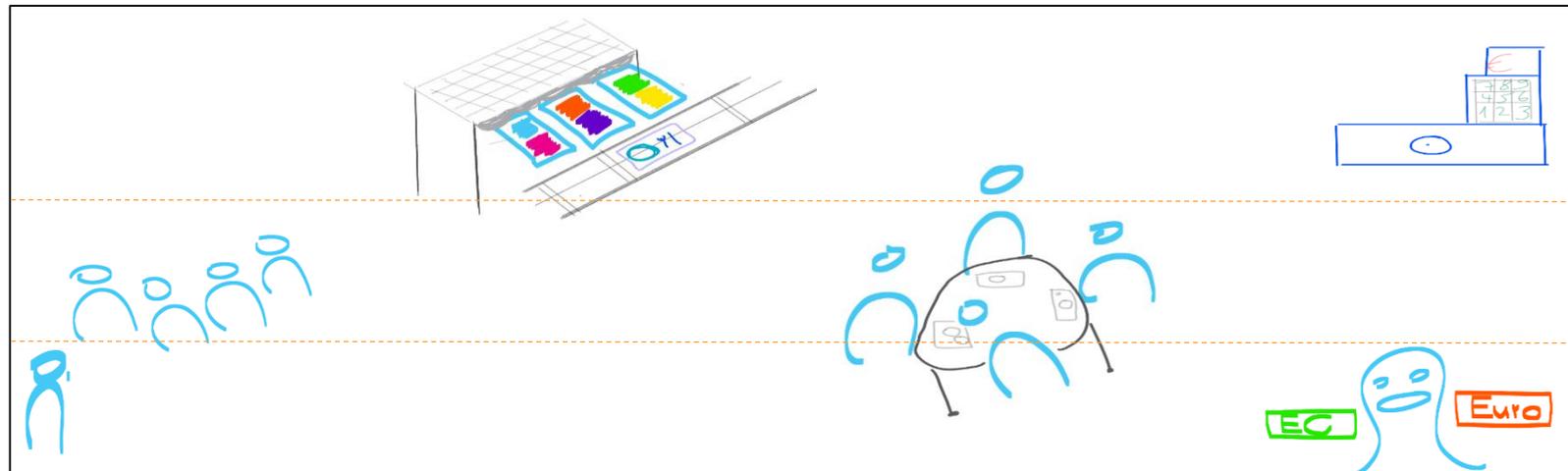
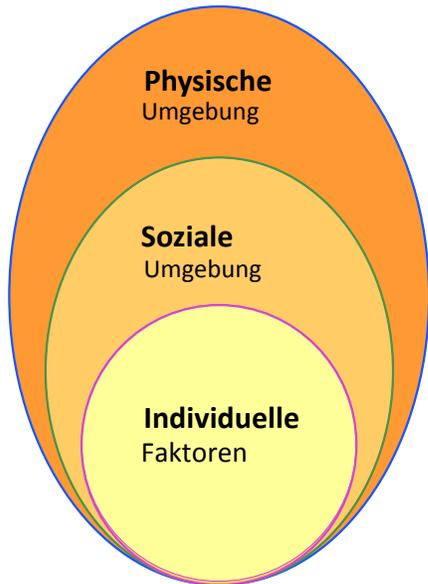
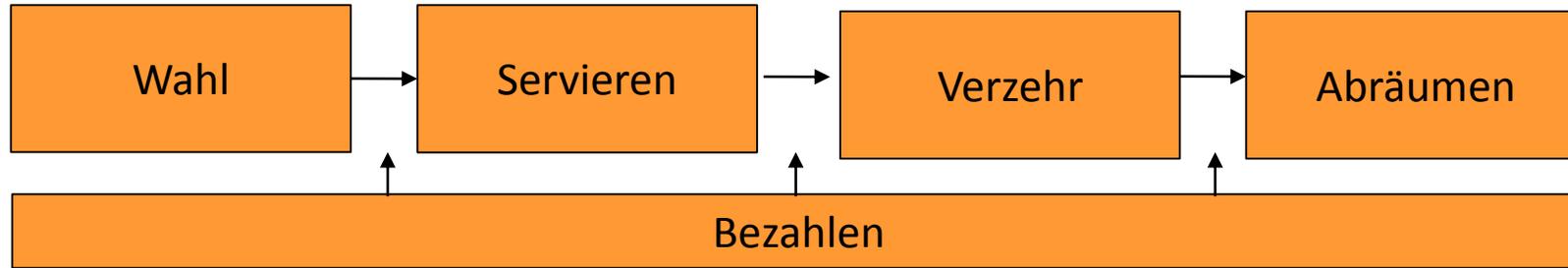


Bewertung und Verbesserung der Nachhaltigkeit angebotener Speisen

- **Literaturanalyse** zum Individualverhalten in der AHG
- **Workshops** mit Verbraucher*innen und Praxispartner*innen
- **Reallabore**: Test ausgewählter Maßnahmen in 5 Settings

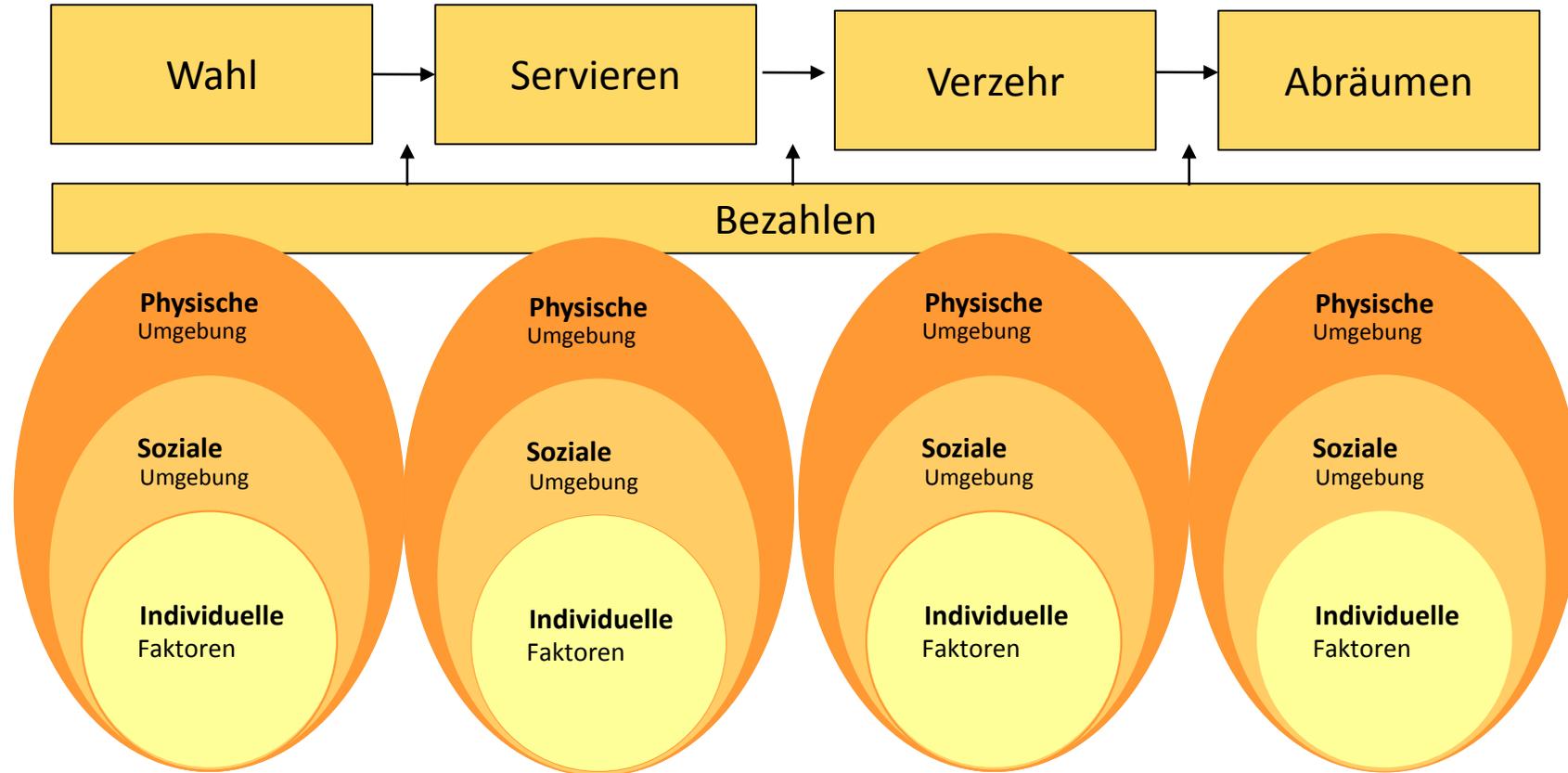
Stellschrauben ermitteln

Ökologisches Rahmenmodell (Story et al., 2008) & Food Choice Process Model (Sobal & Bisogni, 2009)



Stellschrauben: Modell-Kombination

Modell-Kombination: Ökologisches Rahmenmodell (Story et al., 2008) & Food Choice Process Model (Sobal & Bisogni, 2009)



Interventionsmöglichkeiten

Nudges Typ 1 und 2 hier für Essenswahl

Determinants of how individuals choose, eat and waste:
Providing common ground to enhance sustainable food
consumption out-of-home

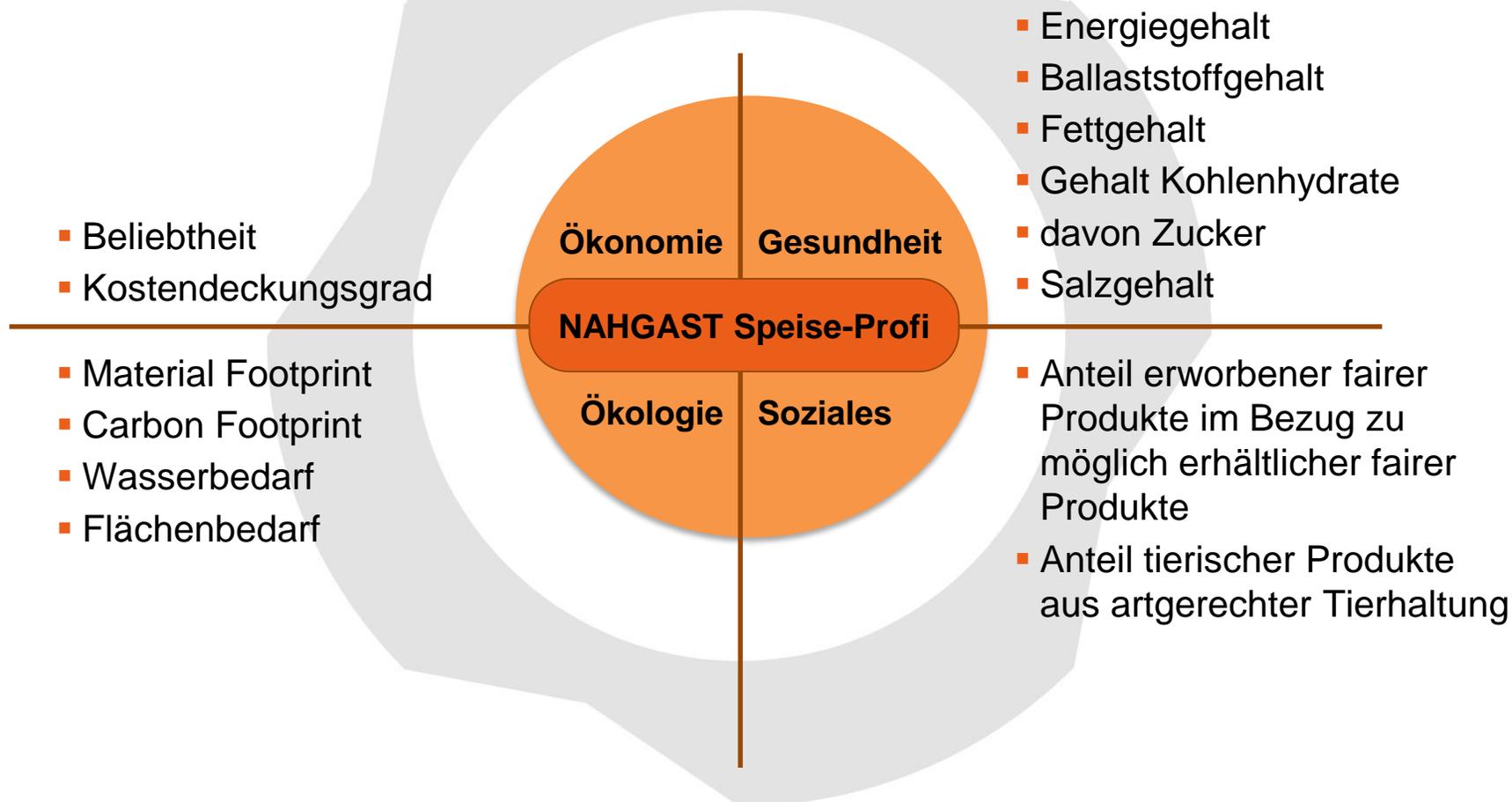
Bettina A. Lorenz^{1,2}  | Nina Langen¹ 

Intervention	Wirkung
Lieblingsgericht	<ul style="list-style-type: none"> • Soziale Wahrnehmung „das essen andere offensichtlich gerne“ • Persönliche Empfindung „wenn ich für ein Essen abstimme, dann esse ich das später auch“ • Abstimmung steigert empfundenenes Involvement
Platzierung auf Speisekarte	<ul style="list-style-type: none"> • Bessere Wahrnehmung von Gerichten an Schlüsselpositionen
Hintergrundfarbe Speisekarte	<ul style="list-style-type: none"> • Unbewusste Wahrnehmung von Speiseangeboten
Reihenfolge in Servicelinie	<ul style="list-style-type: none"> • Einfachere Erreichbarkeit und Wahrnehmung
Beschreibende Namen	<ul style="list-style-type: none"> • Beeinflussung Erwartung / Wahrnehmung der Speise • Einfluss auf affektiv-emotionale Bewertung der Speise
Label	<ul style="list-style-type: none"> • Kognitive Informationsverwertung zu Essenswahl und -verhalten • Aktivierend für persönliche Werte/Einstellungen wirken • Beeinflussung Erwartung / Wahrnehmung der Speise





Indikatorensets - NAHGAST Speise-Profi



Nudges vs. Info



Auswirkungen verkleinerter Portionsgrößen



- Anteil von Teilnehmer*innen mit Tellerresten (angegeben in Fragebogen)

	Baseline Erhebung		kleinere Portionsgrößen		Label ein Gericht + Lebensmittelverschwendungs-Schild**		Label alle Gerichte + Infoschild zu Nachhaltigkeitskriterien**	
	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N
alle Gerichte	14,5%	489			12,4%	354		
nur Portions-Intervention (3)	19,2%	52	17,2%	853	14,3%	35		

Auswirkungen verkleinerter Portionsgrößen



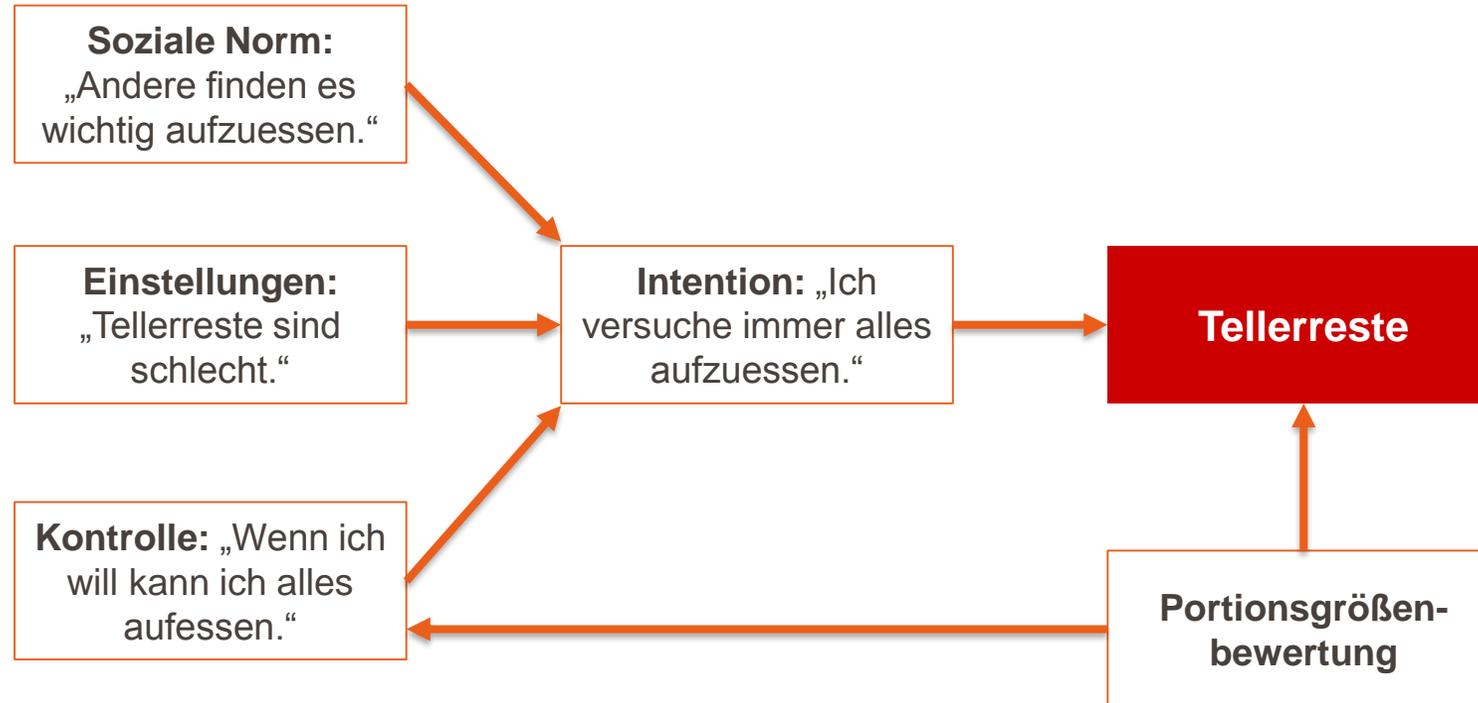
- Anteil von Teilnehmer*innen mit Tellerresten (angegeben in Fragebogen)

	Baseline Erhebung		kleinere Portionsgrößen		Label ein Gericht + Lebensmittelverschwendungs-Schild**		Label alle Gerichte + Infoschild zu Nachhaltigkeitskriterien**	
	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N	Anteil mit Resten	N
alle Gerichte	14,5%	489			12,4%	354		
nur Portions-Intervention (3)	19,2%	52	17,2%	853	14,3%	35		

- Bewertung der Portionsgrößen: 1=(zu) klein, 7=(zu) groß

	Baseline Erhebung			kleinere Portionsgrößen			Label ein Gericht + Lebensmittelverschwendungs-Schild**			Label alle Gerichte + Infoschild zu Nachhaltigkeitskriterien**		
	Mittelwert	σ	N	Mittelwert	σ	N	Mittelwert	σ	N	Mittelwert	σ	N
Menü 1-4	3.65	0.909	202				3.75	0.950	209	3.68	0.946	205
nur Portions-Intervention (3)	3.62	0.904	53	3.44	1.301	853	<u>3.37</u>	1.003	35	<u>3.51</u>	0.947	63

Auswirkungen der Interventionen im Verhaltensmodell



Auswirkungen der Interventionen im Verhaltensmodell (1/3)



Hauptkomponente plus Beilagen plus Nachtisch?

Nehmt nur so viel, wir ihr auch essen könnt!

Unsere Standardportionen stillen auch den größeren Hunger.

Fragt gerne nach einer kleineren Portion an der Essensausgabe!

Zu große Vielfalt und Verfügbarkeit führen zu Lebensmittelverschwendung.

Ist ein Gericht nicht mehr vorhanden gibt es zahlreiche Alternativen!

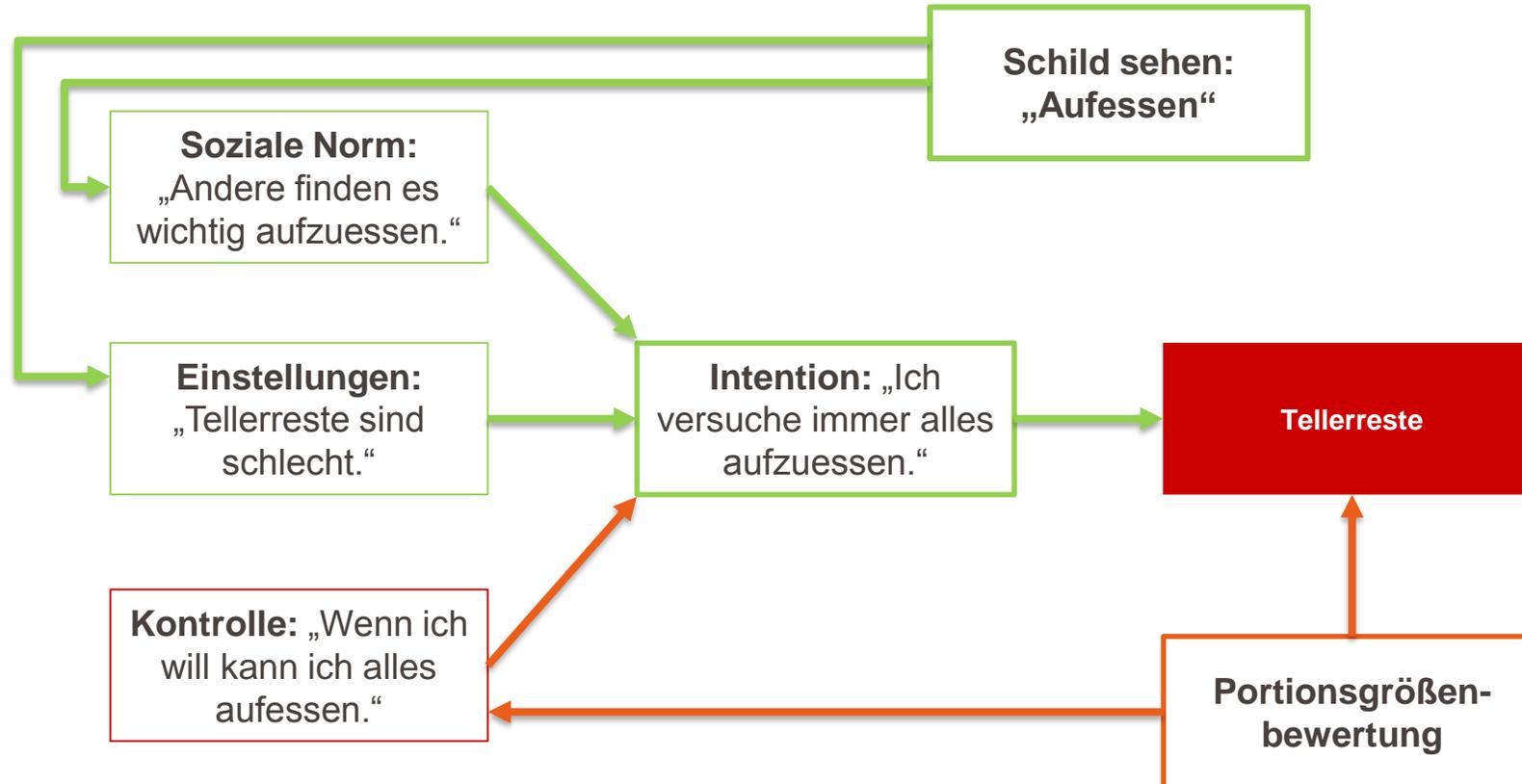
Liebe Studierende,
Liebe Gäste,
unser Küchenteam ist täglich bemüht

Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

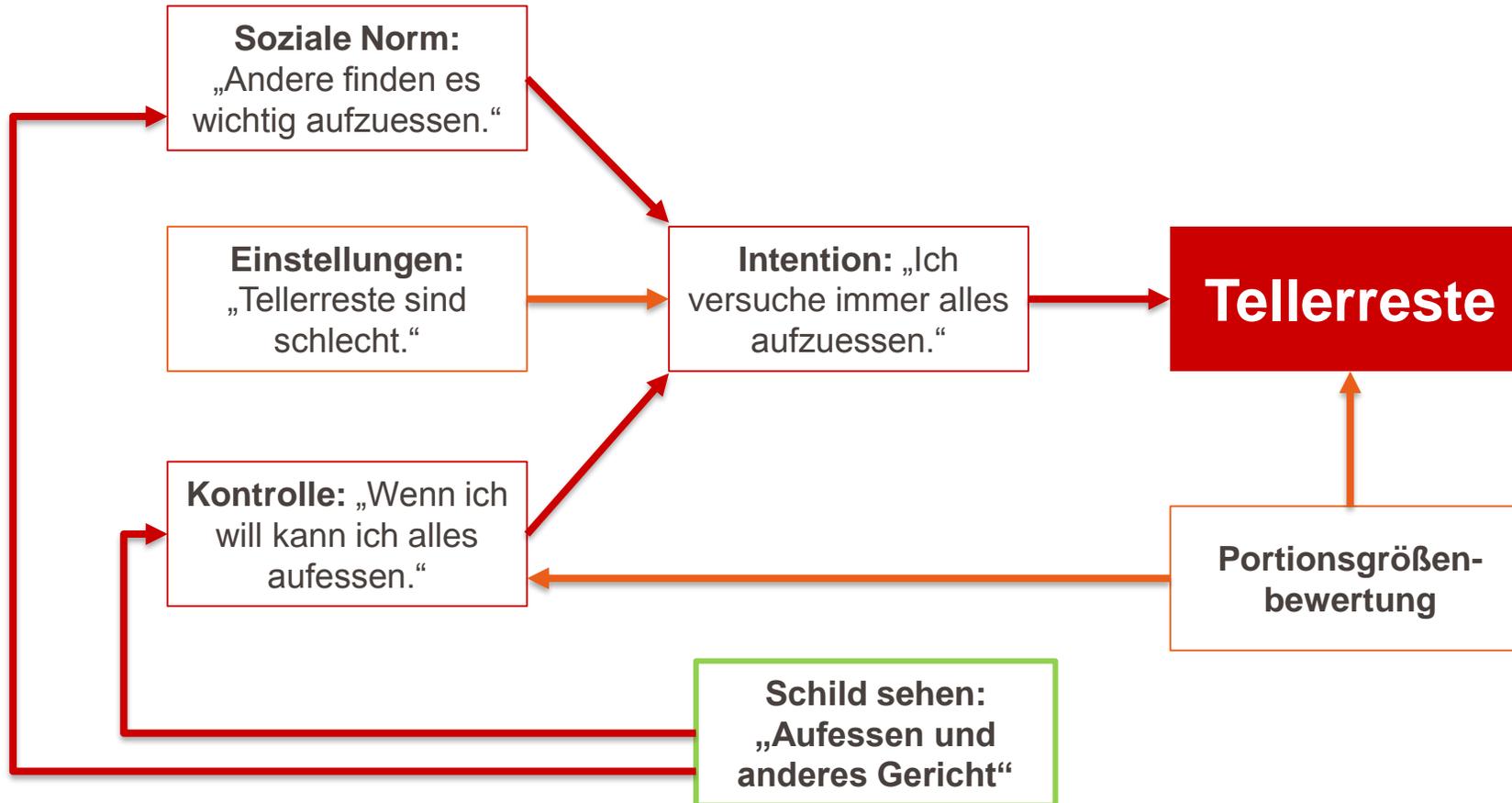
Helft mit!



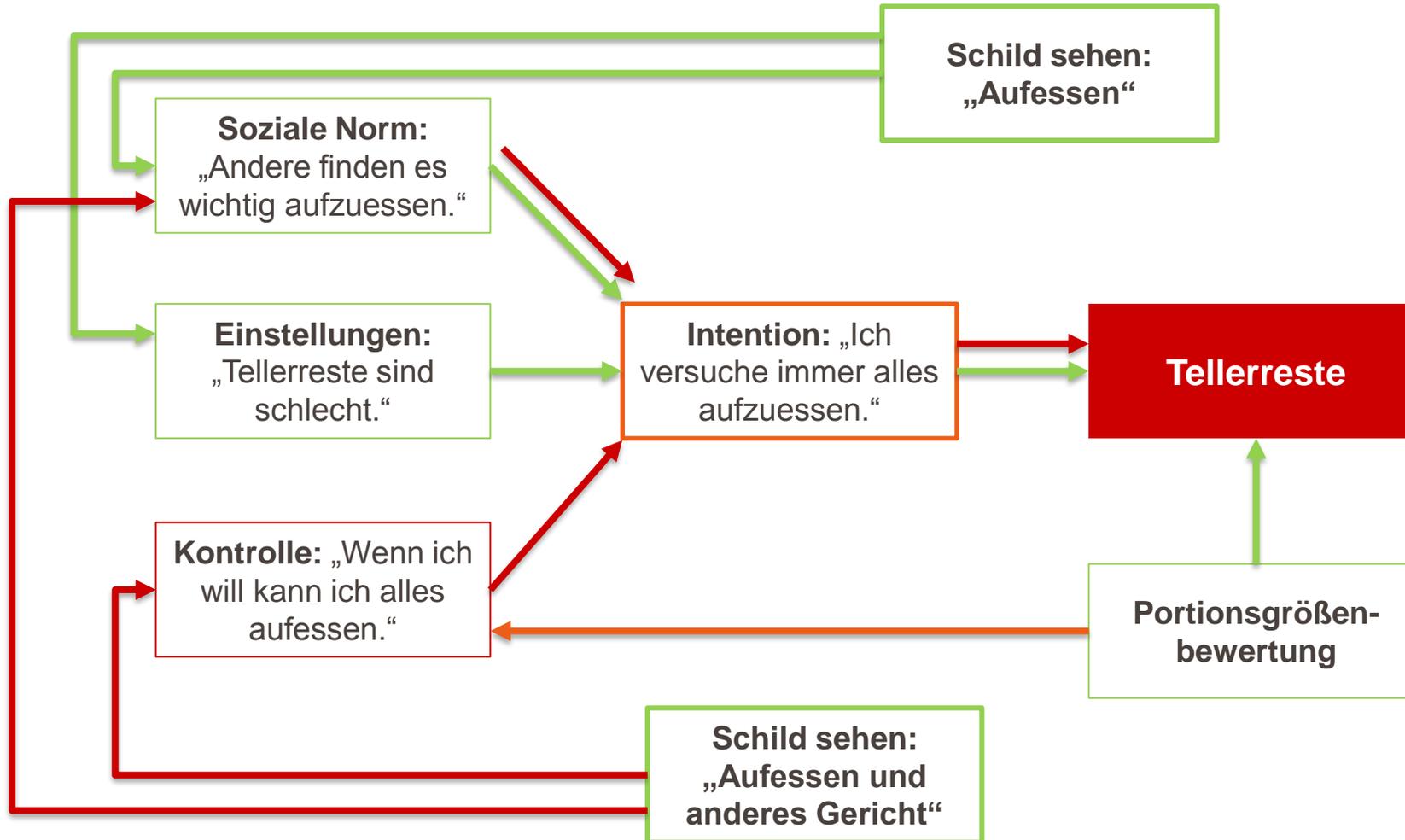
Auswirkungen der Interventionen im Verhaltensmodell (1/3)



Auswirkungen der Interventionen im Verhaltensmodell (2/3)



Auswirkungen der Interventionen im Verhaltensmodell: Gesamtbetrachtung





Es gibt nicht „die eine Maßnahme“

- Unterschiedliche Maßnahmen werden in verschiedenen Settings und für verschiedene Gerichte unterschiedlich gut angenommen
 - **Informationen** in Form von Labeln werden sowohl von Verbraucher*innen, als auch von Praxispartner*innen befürwortet, zeigen in der Praxis jedoch wenig Wirkung
 - **Nudges** sind gut umsetzbar, allerdings hängt die Wirkung stark vom Setting ab
 - **Partizipation** zeigt im Schulbereich ein großes Wirkungspotenzial. Die Übertragbarkeit und Umsetzbarkeit für andere Settings ist fraglich

Erkenntnisse aus dem NAHguest Projekt zeigen



- Eine Verbesserung der Nachhaltigkeit von Ernährung in der AHG kann nur im Zusammenspiel von Anbieter*innen und Gästen erfolgen
- Ein Leitbild kann auf diesem Weg behilflich sein

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Prof. Dr. Nina Langen
Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft
TU Berlin | Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre
Marchstr. 23 | 10587 Berlin
nina.langen@tu-berlin.de