

Gastronomisches Ampelsystem Erfahrungsberichte

Erstpublikation: 11.14 - Letzter Stand: 11.22

G. Pflug (SW Berlin), C. Feist und S. Giebel (VKB), R. Knieps und P. J. Kerkovius (Axa)



Dipl.-oec.
Gabriele Pflug



Christian Feist



Dipl. Oecotroph. (FH)
Swen Giebel



Ralf Knieps



B.Sc.
Philipp J. Kerkovius

Spezielle Qualifikation und Hintergründe

1. Gabriele Pflug erkannte frühzeitig die Einsatzmöglichkeiten von GAS für das Studentenwerk und war maßgeblich an der Einführung beteiligt. Sie hat es in allen Stufen begleitet.
2. Christian Feist war Leiter der Gastronomie der VKB und versucht seit längerem, Fehlsubventionen in der GG zu vermeiden. In GAS sah er ein geeignetes Mittel, weil Speisen und Gerichte ganzheitlich bewertet werden.
3. Swen Giebel ist als gelernter Koch und Oecotrophologe prädestiniert, den theoretischen Ansatz von GAS mit der Praxis zu kombinieren und die Praktiker zu überzeugen. Er assistiert Christian Feist.
4. Ralf Knieps ist als Qualitätsmanager in der AXA Zentrale sehr daran interessiert, die Qualität des Angebots zu verbessern. GAS ist für ihn ein hilfreiches Instrument, um dies für alle überzeugend zu erreichen.
5. Philipp Janosch Kerkovius ist Hauswirtschafter, bildete sich dann zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter weiter und hat das Studium "Catering, Tourismus und Hospitality Services" absolviert. Er hatte die Projektverantwortung bei der AXA für GAS.

Zielsetzung

Darstellung der Einführung und des Nutzens von GAS in verschiedenen Einrichtungen der GG.

Zusammenfassung

In drei Pilotprojekten unterschiedlicher Bundesländer wurde GAS anfangs getestet. Da es sich um sehr große Firmen handelte, hatten sehr viele Gäste mit GAS über 9-24 Monate Berührung. Mitarbeiter aller Objekte können über die Einführungsphase und Alltagserfahrungen berichten. Es werden die Entscheidungsgründe für GAS sowie die Einführungsphase dargestellt, desgleichen Probleme und Lösungen. Nicht zuletzt werden die Reaktionen der Gäste beschrieben.

Inhaltsverzeichnis

1. Erfahrungsbericht des Studentenwerks Berlin.....	4
1.1 Über das SW Berlin.....	4
1.2 Gründe für GAS.....	4
1.3 Vorbereitung.....	5
1.4 Technische Probleme.....	6
1.5 Einarbeitungsaufwand.....	7
1.6 Akzeptanz der Mitarbeiter.....	8
1.7 Rezeptoptimierung.....	8
1.8 Reaktionen der Gäste.....	11
1.9 Selbstkontrolle für die Gäste.....	13
1.10 Fazit für das SW Berlin.....	13
2. Erfahrungsbericht des AXA Konzerns (Köln).....	14
2.1 Unternehmen und gastronomische Philosophie.....	14
2.2 Entscheidungsgründe für GAS.....	14
2.3 Interne Vorbereitungen und Einführung von GAS.....	15
2.4 Erfahrungen mit GAS.....	16
2.5 Anwendung von GAS.....	17
2.6 Fazit für die AXA nach drei Monaten.....	19
2.7 Ausblick.....	25
3. Erfahrungsbericht der VKB (München).....	26
3.1 Implementierung von GAS in das bestehende Angebot.....	26
3.2 Kann GAS eine positive Doppelfunktion einnehmen?.....	27
3.3 Fazit für die VKB.....	32

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1-1: Präsentation von GAS mit den Beschreibungen der Farben (© SW-Berlin).....	6
Abb. 1-2: Beispiel für die Kennzeichnung eines Gerichts und von Beilagen (© SW-Berlin).....	9
Abb. 1-3: Beispiel für die Kennzeichnung eines Speiseplans Teil 1 (© SW-Berlin).....	10
Abb. 1-4: Beispiel für die Kennzeichnung eines Speiseplans Teil 2 (© SW-Berlin).....	11
Abb. 1-5: Ergebnisse der Befragung der Studenten zu GAS (© SW-Berlin).....	13
Abb. 2-1: Kommunikationsmittel Plakat (© AXA).....	16
Abb. 2-2: Beschreibung der Ampelfarben für den Gast.....	17
Abb. 2-3: GAS-Logo mit der Doppelfunktion von Farbe und Nährstoffdichte (© AXA).....	18
Abb. 2-4: Speisenauswahl KW 1-18 /13.....	19
Abb. 2-5: Speisenauswahl KW 1-18/14.....	19
Abb. 2-6: Konsum nach Farben KW 42-47/13.....	19
Abb. 2-7: Konsum nach Farben KW 2-7/14.....	19
Abb. 2-8: Konsum nach Farben KW 8-13/14.....	20

Abb. 2-9: Konsum nach Farben KW 14-19/14.....	20
Abb. 2-10: Beispiel für Konsumveränderungen (1) (© AXA).....	21
Abb. 2-11: Beispiel für Konsumveränderungen (2) (© AXA).....	21
Abb. 2-12: Beispiel für Konsumveränderungen (3) (© AXA).....	22
Abb. 2-13: Beispiel für Konsumveränderungen (4) (© AXA).....	22
Abb. 2-14: Orientierung bei der Speisenauswahl an der Ampelfarbe?.....	23
Abb. 2-15: Orientierung bei der Komponentenwahl an der Empfehlung?.....	24
Abb. 2-16: Auswertung: Verständlichkeit von GAS.....	24
Abb. 2-17: Auswertung: Weiterempfehlung von GAS.....	25
Abb. 3-1: Casino-Speisekarte (© VKB).....	27
Abb. 3-2: GAS Empfehlungskonzept (© VKB).....	28
Abb. 3-3: GAS-Tool zur Selbstkontrolle (© VKB).....	29
Abb. 3-4: Auswahlverhalten nach Ampelfarbe ohne zusätzl. Zuschussmodell (© VKB).....	31
Abb. 3-5: Auswahlverhalten nach Ampelfarbe ohne "Gesundheitssubvention" (© VKB).....	31
Abb. 3-6: Auswahlverhalten nach Ampelfarbe mit "Gesundheitssubvention" (© VKB).....	32

Anmerkungen:

Die Erfahrungsberichte der drei Firmen bzw. Organisationen wurden kurz nach der Einführung von GAS in den Betrieben geschrieben. Dies war Ende 2014. Alle drei Betriebe nutzen GAS auch Jahre danach mit großem Erfolg. Die aktuellen Verhältnisse mögen im Einzelfall heute etwas anders aussehen. Aber an den grundsätzlichen Aussagen von damals hat sich nicht viel geändert. Daher sind die Bewertungen und Schlussfolgerungen im Wesentlichen auch heute noch gültig.

1. Erfahrungsbericht des Studentenwerks Berlin

Gabriele Pflug

1.1 Über das SW Berlin

Das Studentenwerk Berlin (SW Berlin) ist das größte Studentenwerk in Deutschland und sicher auch eine der größten Einrichtungen in der GG überhaupt. Es versorgt täglich im Durchschnitt 37.000 Studenten, Hochschulangehörige und Gäste in 22 Mensen, 18 Cafeterien und 16 Coffeebars in der Berliner Hochschullandschaft. In den Mensen und Cafeterien des SW Berlin arbeiten 400 Mitarbeiter. Ein qualitativ hochwertiges, abwechslungsreiches und ausgewogenes Angebot ist das Ziel der täglichen Arbeit. Dabei gilt es aber auch, Ernährungstrends zu berücksichtigen.

In den Mensen und Cafeterien vollzog sich in den letzten 15 Jahren ein enormer Wandel. Begonnen hat diese Entwicklung mit der Einführung eines Bio-Essens. Aufgrund einer verstärkten Nachfrage der Gäste wurde dann der vegetarische Anteil enorm erhöht, so dass in den größten Mensen der Anteil an vegetarischen Komponenten bei 70% liegt. Im April 2011 führte das SW Berlin ein sog. "Klimaessen" ein. Dieses Essen besteht aus rein veganen Zutaten und hat den geringsten Treibhauseffekt.

1.2 Gründe für GAS

Um zu erkennen, wie vollwertig die Speisen sind, hat das SW Berlin nach einer einfachen und plausiblen Methode gesucht, den Gästen eine Entscheidungshilfe zu geben. Die übliche Nährwertkennzeichnung stellte sich als problematisch heraus. Allein die Darstellung der einzelnen Nährwerte auf den Bildschirmen über der Ausgabe ist mit erheblichen Problemen verbunden. Ein weiterer Aspekt bei Nährwertangaben ist die Zuverlässigkeit der Angaben. Es kann nicht garantiert werden, dass die tatsächlichen Werte nicht mehr als 10% von den errechneten Werten abweichen, was aber bei Nährwertangaben verlangt wird. Des Weiteren hat der Gast im SW Berlin die Möglichkeit, seine Menge für jede Komponente selbst zu entnehmen. Eine Nährwertkennzeichnung könnte sich aber nur auf 100 g beziehen, was über den Nährwert der ganzen Mahlzeit wenig aussagt. Berechnungen sind zudem aufgrund der eingesetzten Convenience-Produkte mit Unsicherheiten verbunden. Es kommt hinzu, dass die meisten Gäste mit den Zahlenangaben nicht viel anfangen können. Daher wurde eine andere Art der Information gesucht.

In der Regel haben die Gäste schon einiges über eine gesunde Ernährung gehört. Leider geht das Ernährungsverhalten in vielen Fällen nicht mit den Empfehlungen konform, was viele Gründe hat. Nicht zuletzt das gestiegene Angebot an Fastfood-Restaurants und der "Imbissboom" tragen viel zu einer Über- und Fehlernährung bei. Viele Gäste wollen ihr Ernährungsverhalten ändern, werden aber von der Flut des Angebotes an LM und Empfehlungen eher verwirrt als aufgeklärt. Diese allgemeine Problematik trifft - mit Abstrichen - auch für die Kundschaft des SW Berlin zu.

Die Gäste kommen meist täglich zum Mittagessen. Die Pausen sind knapp und der Gast muss sich wegen des Andrangs schnell für sein Essen entscheiden. Genau an dieser Stelle greift GAS. Der Gast erkennt auf einen Blick, wie die Gerichte bewertet werden. Mit diesem System kann er es sich auch erlauben, nach "Lust und Laune" zu entscheiden. Er kann ohne schlechtes Gewissen hin und wieder "rote" und "gelbe" Gerichte essen und sich über einen längeren Zeitraum, von z.B. vier Wo-

chen, dennoch vollwertig ernähren. Das System bietet eine Orientierung, die der Gast nutzen kann, aber nicht muss. Niemand wird zu seinem Glück gezwungen. Da für viele Gäste des SW Berlin das Mittagessen die erste und wichtigste Tagesmahlzeit ist, hat die richtige Wahl des Essens eine besondere Bedeutung. Wenn der Gast v.a. gelbe und grüne Gerichte auswählt, ist er auf der sicheren Seite, ohne dass er Kalorien zählen muss, was ohnehin kaum einer tut.

Das entwickelte GAS entsprach dem Ansatz des Studentenwerks für eine einfache Darstellung, die auch weitergehende Anforderungen erfüllt. So werden neben den einzelnen LM auch Prozessabläufe, insbesondere Garverfahren, mit berücksichtigt. Diese umfassende Betrachtung führte zur Entscheidung, GAS im SW Berlin einzuführen, was im September 2012 erfolgte. Die Darstellung ist einfach, denn vor jedem Gericht erscheint auf der Anzeigetafel an erster Stelle der grüne, gelbe oder rote Ampelpunkt. Erst danach folgen weitere Labels wie das Bio-, Klimabaum-, vegetarische und MSC-Label.

1.3 Vorbereitung

Nachdem sich das SW Berlin für GAS der Hochschule Niederrhein entschieden hatte, wurde mit den Vorbereitungen für die Einführung des Systems in einem Pilotprojekt im Dezember 2011 begonnen. In einem ersten Schritt wurde GAS allen Mensa- und Cafeterialeitern vorgestellt. Nachdem diese überzeugt worden waren, wurde eine Vorbereitungsphase bis zum Einführungstermin (9/2012) festgelegt. Somit waren 10 Monate Zeit, um Vorbereitungen zu treffen.

Zunächst galt es, 4.000 Rezepturen zu aktualisieren. Wichtig war dabei, dass bei der Zubereitungsanleitung die genaue Garmethode festgelegt wurde und auch alle LM-Bestandteile mit der eingesetzten Menge in den Rezepturen vorlagen. Das SW Berlin arbeitet mit dem Warenwirtschaftssystem "TL1", das alle wesentlichen Prozesse von der Bestellung über die Produktionsplanung bis zum Einkauf integriert. Alle Rezepturen wurden auf 13 Mensaleiter verteilt, die dann für ihren Teil der Rezepte zuständig waren und alle Angaben auf Richtigkeit überprüften, d.h. Zutaten, Portionsmengen, Garverfahren inkl. Geräte.

Danach wurde für jede Rezeptur die Veränderung im System gepflegt. Dafür erhielten die Mensaleiter kurzfristig die Berechtigung, die Stammrezepturen zu verändern. Diese Arbeit musste sehr schnell erledigt werden, da der Zugriff aller Mensaleiter auf die Stammrezeptur bei fehlerhaften Eingaben zu Störungen im gesamten Bestellsystem führen konnte. Diese Vorarbeiten waren für alle 4.000 Rezepturen im Februar 2012 abgeschlossen, also nach ca. zwei Monaten.

In einem weiteren Schritt wurde im Februar 2012 vorübergehend eine ausgebildete Oecotrophologin eingestellt. Sie wurde umfassend in das Konzept von GAS eingeführt und nahm dann die Berechnungen jeder einzelnen Rezeptur in der GAS-spezifischen Excel-Datei vor. Stichprobenartig wurden fertig verampelte Rezepturen immer wieder von der Hochschule Niederrhein überprüft. Die während der Eingabe oder bei der Kontrolle aufgetretenen Fragen wurden intensiv diskutiert, wobei sich immer Lösungen fanden, die z.T. auch zu kleineren Änderungen im Ampelkonzept führten. Die gesamte Arbeit erforderte auch ein Basiswissen über LM und exakte Kenntnisse des Zubereitungsverfahrens. Die Angabe des Fettgehalts, der für die Bewertung der Speisen wichtig ist, lag in aller Regel vor. Notfalls musste diese Angabe beschafft werden.

Anschließend wurden die Ampelwerte in TL1 durch die Fachkraft eingegeben. Die Fachkraft erhielt die Berechtigung, in Zusammenarbeit mit den Mensaleitern noch fehlende Angaben einzuholen oder auch fehlerhafte und inhaltlich fragliche Rezepturen zu korrigieren. Nach Eingabe aller Ampelwerte wurden einzelne Mensen freigeschaltet und umfangreiche Tests durchgeführt. Es erfolgte ein Abgleich zwischen den Werten aus der GAS-Datei und der Darstellung der Ampelpunkte im System des SW Berlin.

Parallel dazu wurden in der Abteilung Öffentlichkeitsarbeit die Labels für die Ampelpunkte entworfen. Neben den Ampelpunkten wurden ein Poster sowie ein Orientierungs-Roll-up für die Mensen und Cafeterien erstellt. Es galt, die gesamte Information einer Ampelfarbe kurz und prägnant darzustellen. So entstanden folgende Slogans:



Abb. 1-1: Präsentation von GAS mit den Beschreibungen der Farben (© SW-Berlin)

1.4 Technische Probleme

Ein wesentliches Problem stellte die Bereitstellung der Daten in TL1 da. Im SW Berlin werden sowohl Komplettgerichte als auch einzelne Komponenten angeboten. Bei den einzelnen Komponenten, die nur aus einer Rezeptur bestehen, wurde der berechnete Ampelwert eingetragen. Je nach Wert ergab sich dann die Ampelfarbe grün, gelb oder rot.

Bei den Komplettgerichten, die ständig neu variiert werden, wurde von der gleichnamigen Firma TL1 eine Formel entwickelt, um aus mehreren Rezepturen einen gewichteten Ampelwert darzustellen. Dafür musste für alle Rezepturen neben dem Ampelwert die relevante Gesamtmenge der Komponente eingegeben werden. Eine solche gewichtete Auswertung ist zwar über GAS möglich, konnte aber EDV-technisch mit TL1 nicht einfach realisiert werden. Diese Arbeit wurde parallel von der Fachkraft für die Verampelung innerhalb der vier Monate erledigt. In der Testphase kam es außerdem zu Fehlern in der Berechnungsformel von TL1, was erhebliche Verzögerungen verursachte. Verzögert wurde die Einführung von GAS ferner durch Veränderungen bei der Datenverschickung von TL1 zum SW Berlin. Diese Veränderungen wirkten sich auf diejenigen Firmen aus, die für die Darstellung der Speisepläne im Internet und an den Ausgaben zuständig sind. Ohne diese zusätzlichen Veränderungen wäre die Umsetzung von GAS in einem halben Jahr mit allen notwendigen Tests realisierbar gewesen.

Für Einrichtungen, die auch mit dem EDV-Programm TL1 arbeiten, ist dieser Prozessabschnitt bereits abgearbeitet, da TL1 nun die korrekte Formel anwendet. Einrichtungen mit anderen Systemen sollten frühzeitig die möglichen Probleme bei der Darstellung der Ampelsymbole thematisieren, um weniger Zeit zu verlieren.

1.5 Einarbeitungsaufwand

Die vorgesehene Fachkraft für die Verampelung musste sich intensiv mit dem Konzept von GAS im Vorfeld beschäftigen. Besonders wichtig ist das Verständnis für die Vergabe der Qualitätspunkte der Zutaten sowie des angewendeten Garverfahrens. Die Fachkraft sollte in der Lage sein, mit den Köchen und Cafeterialeitern fachspezifisch kommunizieren zu können. Für einen Teil der Mensaleiter waren sehr kurzfristig die Rezepturen mit exakten Mengen, Zubereitungsanleitungen und auch Garverfahren auf den aktuellen Stand zu bringen. In nicht wenigen Einrichtungen der GG sind exakte Rezepturen noch keinesfalls selbstverständlich. Fehlen sie weitgehend, ist ein größerer Aufwand zu veranschlagen, als dies beim SW Berlin der Fall war.

Für die Mensa- und Cafeterialeiter selbst gab es sonst keinen zusätzlichen Arbeitsaufwand, da GAS neben dem täglichen Mensageschäft von der Fachkraft eingegeben wurde und nach mehreren erfolgreichen Tests zu einem festgelegten Zeitpunkt freigeschaltet wurde. Auch nach der Einführung erfolgt die Verampelung der Gerichte nur durch einen kleinen Mitarbeiterkreis, damit sichergestellt ist, dass die Qualitätspunkte mit gleicher Sorgfalt und Exaktheit vergeben werden.

Es ist zu empfehlen, auch dem Leitungspersonal mehr als nur die Grundzüge von GAS zu vermitteln, damit es Optimierungsmöglichkeiten erkennen und selbständig entsprechende Vorschläge unterbreiten können. Diese Vorschläge sind für eine Weiterentwicklung des Rezepturenbestands von größter Bedeutung. Außerdem wird damit erreicht, dass sich alle Betroffenen mit dem System besser identifizieren und es akzeptieren. Somit können bei Fragen der Gäste eher richtige Antworten gegeben werden.

1.6 Akzeptanz der Mitarbeiter

Generell waren alle Mensa- und Cafeterialeiter offen für die Einführung von GAS. Da der Ampelwert für mehrere Komponenten automatisch durch das TL1- Programm errechnet wird, ist schnell erkennbar, was für eine Bewertung ein zusammengesetztes Gericht hat. Nach der Freischaltung wurde sichtbar, dass das Angebot der Mensen i.D. im gelben, tendierend zum grünen Bereich lag. In der Regel treten bei Fleischgerichten mit hohem Fettanteil oder gebundenen Soßen, aber auch bei ähnlichen High-Convenience-Produkten (v.a. panierte Produkte) sowie bei fettreichen Süßspeisen rote Ampelpunkte auf.

Da 70% aller angebotenen Speisen im SW Berlin vegetarisch sind und schon vor der Ampelintroduction auf eine angemessene Fettzugabe geachtet wurde, ist diese relativ günstige Bewertung erklärbar. Doch auch bei vegetarischen Speisen spielt Fett oft eine wichtige Rolle, sei es als Bestandteil der Speisen (vegetarische Würste) oder bei der Zubereitung (Braten oder Frittieren). Daher erhalten diese Speisen nicht automatisch eine grüne Bewertung. Über die beiden genannten Stell-schrauben ist es möglich, das vegetarische Angebot zu verbessern.

Durch die Bewertung der angebotenen Speisen war eine enorme Motivation für die weitere Arbeit der Mensa- und Cafeteriamitarbeiter verbunden, noch bessere Ergebnisse zu erzielen. Die besondere Motivation liegt darin, dass die Fachkräfte selbständig versuchen, bessere Lösungen zu finden. Sie entwickeln z.T. sogar das ehrgeizige Ziel, die Zahl der roten Speisen und Gerichte komplett zu eliminieren, was aber nicht nötig ist. Es wird ihnen von außen jedenfalls nicht vorgegeben, was sie zu machen haben.

1.7 Rezeptoptimierung

Aufgrund hoher Motivation wurde von den Küchenfachkräften versucht, die wenigen Rezepte mit einem roten Ampelwert so umzuwandeln, dass am Ende wenigstens ein gelber Ampelpunkt heraus kam. Somit reduzierte sich deutlich der Anteil an roten Komponenten, womit der Durchschnitt verbessert wurde. Waren die Ampelwerte schon vor dieser Optimierung als gut zu bezeichnen, so lag danach die Verteilung der Ampelwerte bei 60% grün, 30% gelb und 10% rot, ein sehr guter Gesamtwert. Wie gingen die Mitarbeiter vor, um dieses Ergebnis zu erzielen?

GAS ermöglicht an mehreren Stellen, einzelne Speisen oder Gerichte so umzuwandeln, dass ein günstigerer Ampelwert erreicht wird. Dafür werden einzelne Bestandteile, v.a. fettreiche Zutaten, durch weniger fettreiche Zutaten ersetzt. Ein Beispiel wäre der Ersatz von Mayonnaise (80% Fett) durch eine fettarme Creme (15% Fett) mit ähnlicher Konsistenz. Derartige Ersatz-LM sind nicht immer verwendbar, was daher ausprobiert werden muss. Oft ist es nur ein Vorurteil, was eine Änderung verhindert. Dies könnte auch für Pommes frites zutreffen, die im Heißluftdämpfer durchaus akzeptable Ergebnisse erzielen. Das muss man einmal verkosten, allerdings mit den richtigen Gerätschaften und der geeigneten Ware.

Wenn die Verteilung der Ampelwerte nach der ersten Bewertung ungünstig ist, kann man durch solche Umstellungen in der Rezeptur schnell zu einem besseren Angebot kommen. Der Speiseplan hat sich vordergründig dabei kaum verändert. Eine solche Änderung beim Einsatz der Geräte muss auch seinen Niederschlag in der Rezeptur finden, in der auch das Verfahren und somit die Geräte

definiert werden. Es darf nicht sein, dass einmal so und das andere Mal ganz anders zubereitet wird und in beiden Fällen die gleiche Ampelfarbe vergeben wird.



Kennzeichnungen: 27		EUR 1,30 / 1,95 / 2,60	
	Leipziger Allerlei (3, 7, 26, 28, 30) EUR 0,30 / 0,40 / 0,50		Grüne Bandnudeln (3, 7, 26, 28, 30) EUR 0,30 / 0,40 / 0,50
	frischer Apfel-Rotkohl (3, 7, 26, 28, 30) EUR 0,30 / 0,40 / 0,50		Pommes Frites (3, 7, 26, 28, 30) EUR 0,30 / 0,40 / 0,50
	Petersilienkartoffeln (3, 7, 26, 28, 30) EUR 0,30 / 0,40 / 0,50		Blumenkohlröschen (3, 7, 26, 28, 30) EUR 0,30 / 0,40 / 0,50

Abb. 1-2: Beispiel für die Kennzeichnung eines Gerichts und von Beilagen (© SW-Berlin)

Abb. 1-2 zeigt ein Gericht, für das als Ganzes sowie für die einzelnen Speisen jeweils ein Ampelwert angegeben ist. Die anderen Zeichen beziehen sich auf ökologische bzw. vegetarische Eigenschaften.

Ein weiteres Ergebnis der Einführung von GAS war, dass die Strukturen für die Speisepläne neu festgelegt und vereinheitlicht wurden. Vorher gab es die Möglichkeit, eigene Rezepturen zu erstellen, die nicht für andere zugänglich waren. Nun gibt es nur noch die Speisenplangestaltung über die Stammrezepturen, da diese allein verampelt sind. So ist gesichert, dass alle nach gleichen Rezepturen arbeiten, richtig deklarieren und gleiche Labels verwenden. Durch die Nutzung der Stammrezepturen können auch schnell und problemlos Artikeländerungen vom Einkauf durchgeführt werden.

Speiseplan Mensa TU Hardenbergstraße

Tagesübersicht Dienstag, 10.06.14

[Persönliche Auswahlkriterien](#)

 [Speiseplan als RSS-Feed](#) | [Individueller Feed](#) | [Speiseplan-Apps](#)

[Heute](#) | [Mittwoch](#) | [Donnerstag](#) | [Freitag](#) | [Montag](#)

[Wochenübersicht](#) | [Nächste Woche](#)

Vorspeisen	
  Marokkanischer Couscoussalat ^{1 21 27 30}	EUR 1.75
Salate	
  Große Salatschale ^{13 15 27}	EUR 1.55 / 2.50 / 3.25
  Doppelte Salatschale ^{13 15 27}	EUR 2.95 / 4.70 / 6.20
  Kleine Salatschale ^{13 15 27}	EUR 0.55 / 0.90 / 1.15
Suppen	
  Paprikacremesuppe ^{1 27 30}	EUR 0.55 / 0.90 / 1.15
 Rinderbrühe mit Eierflocken ^{23 27}	EUR 0.50 / 0.80 / 1.05
Aktionsstand	
  Tomatensauce mit Bio Tofu und Nudelauswahl ^{7 15 21 27 28}	EUR 2.45 / 2.45 / 2.45
 Bologneser Sauce mit Nudelauswahl ^{6 14 21 23 27 30}	EUR 2.45 / 2.45 / 2.45
  Tomatensauce mit Oliven und Nudelauswahl ^{7 10 15 21 27 28}	EUR 2.45 / 2.45 / 2.45
 Pizza mit Geflügelsalami und Artischocken ^{6 7 8 9 21 28 30 35 36}	EUR 2.85 / 2.85 / 2.85
  Pizza mit Tomate und Mais ^{1 8 9 21 28 30 36}	EUR 2.85 / 2.85 / 2.85
 Sahnesauce mit Gemüsestreifen und Shrimps und Nudelauswahl ^{21 22 27 30}	EUR 2.45 / 2.45 / 2.45
 Sahnesauce mit Räucherlachs und Kerbel und Nudelauswahl ^{21 24 27 30}	EUR 2.45 / 2.45 / 2.45
 Kräutercrêpe mit Shrimps ^{21 22 23 30}	EUR 1.95 / 1.95 / 1.95
 Glasnudelpfanne mit Pute und Gemüse ^{3 6 21 24 27 28 32 34}	EUR 3.95 / 3.95 / 3.95

Abb. 1-3: Beispiel für die Kennzeichnung eines Speiseplans Teil 1 (© SW-Berlin)

Essen	
Zitronencous cous mit Currygemüse ^{6 7 15 21 28}	EUR 2.45 / 3.95 / 5.15
Zwei Sesam - Karottensticks mit Currysauce ^{7 15 21 27 28 31 36}	EUR 1.45 / 2.30 / 3.05
Tessiner Pilzrisotto ^{1 6 23 27 30}	EUR 1.35 / 2.15 / 2.85
Ein gebackenes Hähnchenbrustfilet Cordon Bleu mit Salbeirahmsauce ^{6 8 14 21 30 36}	EUR 1.55 / 2.50 / 3.25
Tortellini Verdura mit Käsesauce ^{1 18 21 23 27 30 36}	EUR 2.35 / 3.75 / 4.95
Beilagen	
Butternudeln ^{1 21 30}	EUR 0.55 / 0.90 / 1.15
Sellerie in Rahm ^{1 27 30}	EUR 0.55 / 0.90 / 1.15
Grüne Bohnen ^{15 27}	EUR 0.55 / 0.90 / 1.15
Gemüsereis ^{15 27}	EUR 0.55 / 0.90 / 1.15
Zucchini in Rahm ^{1 18 21 30}	EUR 0.60 / 0.95 / 1.25
Kartoffeln ^{15 18}	EUR 0.65 / 1.05 / 1.35
Desserts	
Käse-Sahne-Schnitte mit Mandarinen ^{1 7 21 23 30}	EUR 1.45 / 1.45 / 1.45
Zitronen-Joghurtcreme klein ³⁰	EUR 1.70 / 1.70 / 1.70
Pfirsich - Melba- Sahne- Torte ^{2 8 21 23 26 28 30}	EUR 2.20 / 2.20 / 2.20
Zitronen-Joghurtcreme groß ³⁰	EUR 1.90 / 1.90 / 1.90
Tiramisu-Sahne-Torte ^{2 3 21 23 28 30}	EUR 2.20 / 2.20 / 2.20
Birnenjoghurt ^{1 30}	EUR 0.60 / 0.95 / 1.25
Mangoquark ^{1 30}	EUR 0.60 / 0.95 / 1.25
Heidelbeerquark ^{1 30}	EUR 0.60 / 0.95 / 1.25
Kokospudding ^{1 7 26 28 30}	EUR 0.60 / 0.95 / 1.25

Abb. 1-4: Beispiel für die Kennzeichnung eines Speiseplans Teil 2 (© SW-Berlin)

In den beiden vorhergehenden Abbildungen werden die Kennzeichnungen der einzelnen Speisen eines Tagesspeiseplans, von Vorspeisen bis Desserts, dargestellt. Die Ampelsymbole sind in der ersten Spalte zu sehen. Weitere Angaben, z.B. "vegetarisch", "vegan" oder "Bio", finden sich in der zweiten Spalte.

1.8 Reaktionen der Gäste

GAS wurde von den Gästen sehr begrüßt. Es finden sehr viele Tischgespräche über gesunde Ernährung statt, wofür sich allein schon die Einführung gelohnt hat. Viele Gäste wählen nun ihre Komponenten sorgfältiger aus. Dass sich Gäste damit beschäftigen, beweist die sofortige Reaktion bei ei-

ner für sie nicht nachvollziehbaren Ampelfarbe. Dabei wird auch mal ein Eingabefehler aufgedeckt, der zu einem falschen Ampelwert geführt hatte und der durch den Hinweis der Gäste korrigiert werden konnte.

Im Dezember 2012 wurde eine kleine Befragung mit 724 Gästen durchgeführt. Es wurde zunächst gefragt, ob die Gäste täglich auf unser Ampelsystem schauen. Hierbei zeigte sich folgendes Ergebnis:

44% der Befragten sehen jeden Tag auf das Ampelsystem. Unter den 56% der verneinenden Gäste gab es bei vielen den Hinweis, dass sie das Ampelsystem noch gar nicht bemerkt haben. Dies ist erstaunlich, da die Ampelfarbe vor jeder Essenskomponente auf dem Display zu sehen ist. Dies spricht für wenig Interesse am Essen selbst und lässt vermuten, dass es vielen Gästen nicht wichtig ist, was es gibt. Eine andere Erklärung ist, dass diese Gäste es sehr eilig haben und nur wissen wollen, was es gibt und dabei jedwede Zusatzinformation schlicht übersehen.

Daher muss noch mehr Öffentlichkeitsarbeit betrieben werden. Beabsichtigt ist, mit einem Ampelpass in Form einer Postkarte mehr auf das Ampelsystem hinzuweisen und auch zweimal im Jahr während der Einführungswochen in den Mensen individuelle Auskunft zu geben. Im Internet kann sich der Gast jederzeit umfassende Informationen über GAS holen.

Ferner wurde gefragt, ob das Ampelsystem Einfluss auf die konkrete Auswahl des Essens hat. 34% bejahten diese Frage. 65% gaben an, dass sie teilweise nach dem Ampelsystem auswählen und nur 1% verneinte die Frage. Somit wird ein erheblicher Teil der Studenten bei der Wahl des Essens positiv beeinflusst. Einen solchen Einfluss auszuüben, ist eines der Hauptziele von GAS, wobei der Anteil der Beeinflussten sicher noch steigerungsfähig ist.

Schließlich wurde noch gefragt, ob die Studenten sich seit der Einführung von GAS mehr Gedanken über eine gesunde Ernährung machen. Eine deutliche Mehrheit, nämlich 62%, bejahte diese Frage und nur 38% der Befragten verneinte sie. Somit ist davon auszugehen, dass die Studenten künftig überlegter an das Essen herangehen, und zwar nicht nur in den Mensen, sondern generell beim Essen. Dadurch wiederum nimmt die Aufmerksamkeit für entsprechende Informationen zu und somit auch die Beeinflussung in eine positive Richtung. GAS wirkt somit über die Mensa hinaus.

Über das bisherige Ergebnis der Befragung war das SW Berlin sehr erfreut. Besonders der hohe Anteil von 62% der Studierenden, die sich nun mehr Gedanken über eine gesunde Ernährung machen, spricht für die Richtigkeit der Einführung von GAS. Durch intensivere Öffentlichkeitsarbeit und Mund-zu-Mund-Propaganda ist ein noch größerer Teil der Gäste erreichbar. Nachfolgend die Ergebnisse in grafischer Form:

Befragung zu GAS im SW Berlin

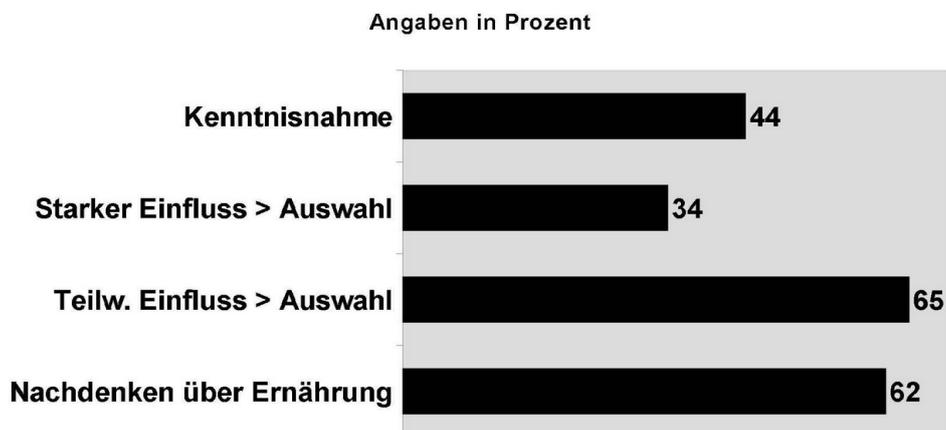


Abb. 1-5: Ergebnisse der Befragung der Studenten zu GAS (© SW-Berlin)

1.9 Selbstkontrolle für die Gäste

Um den Gästen auch eine monatliche Selbstkontrolle zu geben, wird ein Monatsampelpass angeboten. Der Gast kann jeden Tag seinen Ampelwert eingeben und den Mittelwert als Ampelfarbe für einen Monat errechnen und mit den empfohlenen Werten vergleichen. Hierzu ist aber ein kleiner Rechenaufwand nötig, wozu viele nicht bereit sind.

Daher wäre es hilfreicher, wenn diese Rechenarbeit durch entsprechende Systeme übernommen wird. Hierzu bietet sich das Kassensystem an. Dies scheitert im SW Berlin noch am Verbot der Speicherung personengebundener Daten. Wenn dieses Verbot einmal aufgehoben sein sollte und die täglich gewählten Komponenten EDV-technisch verarbeitet werden dürfen, könnte man sich diese Berechnung auch mit Hilfe der Kasse über einen größeren Zeitraum ausdrucken lassen. Auf die Möglichkeit, hierfür eine App entwickeln zu lassen, wurde bereits hingewiesen.

1.10 Fazit für das SW Berlin

GAS hat zu einer Optimierung der Rezepturen im SW Berlin geführt, ein Prozess, der nicht abgeschlossen ist. Es unterstützt die "gesunde Ernährung" durch eine erleichterte Wahl des Essens. Es bevormundet aber nicht die Gäste, da jeder frei ist, auch eine ungünstige Speise zu wählen. Die Verantwortung liegt also eindeutig bei den Gästen.

Des Weiteren sorgt GAS für eine von der Wissenschaft geforderte Reduzierung des Fleischkonsums, da entsprechende Speisen häufig rote Qualitätspunkte erhalten. Dies ist auch für die Umwelt wünschenswert, da diese Speisen maßgeblich am "Carbon-Footprint", also der Emission von CO₂-Äquivalenten, in der Ernährung beteiligt sind. Somit fördert GAS über das Essverhalten auch den Umweltschutzgedanken. Mit dem reduzierten Fleischkonsum ist zudem ein Fortschritt beim Tierschutz verbunden, da Fleisch zu einem hohen Anteil aus der Massentierhaltung kommt.

Durch GAS werden ungünstige Garverfahren, insbesondere das Frittieren, mehr und mehr reduziert, da beim Garen ohne Fett bessere Ampelwerte erzielt werden können. Auch andere Verhaltensweisen, wie z.B. die Zugabe von Schmand oder Crème fraiche zu Soßen und Suppen, werden zumindest hinterfragt und z.T. in günstiger Weise verändert. Diese Änderungen bei den Rezepturen sind bereits heute sehr deutlich feststellbar.

2. Erfahrungsbericht des AXA Konzerns (Köln)

Ralf Knieps, Philipp Kerkovius

2.1 Unternehmen und gastronomische Philosophie

Unser Unternehmen zählt mit mehr als 10.000 Mitarbeitern zu den führenden Versicherungs- und Finanzdienstleistungsgruppen in Deutschland. Das Unternehmen bietet ganzheitliche Lösungen in den Bereichen private und betriebliche Vorsorge, Krankenversicherungen, Schaden- und Unfallversicherungen sowie Vermögensmanagement an. Alles Denken und Handeln des Unternehmens geht vom Kunden und seinen Bedürfnissen aus.

Die Abteilung Facility Management-Betriebsgastronomie verantwortet, mit fünf Personen in Leitungsfunktion, die bundesweiten Themen der Betriebsgastronomie sowie des Veranstaltungsmanagements in zehn Niederlassungen, einer Akademie und der Konzernzentrale. Um wirtschaftliche und qualitative Ziele zu verbinden, werden Teile der Dienstleistung und Bewirtschaftung mit beige-stellten Mitarbeitern bzw. im Management durch ein führendes Cateringunternehmen betrieben.

Das Betriebsrestaurant der Konzernzentrale in Köln wird zur Hauptverpflegung der ca. 5.000 Mitarbeiter in Eigenregie geführt. In bis zu sechs Menülinien werden hier in einem Mix aus Freeflow und Bedienung täglich durchschnittlich ca. 2.500 Gäste beköstigt. Die heterogene Zusammensetzung der Gästeklientel vom Sachbearbeiter bis zum Vorstand, das Volumen und die Organisationsstruktur machen das Betriebsrestaurant für das Unternehmen zum Prüffeld aller gastronomischen Entwicklungen und Überlegungen. Wir stellen einen hohen Anspruch an Qualität, Vielfältigkeit und Gästeorientierung. Neben andauernden prozess- und betriebswirtschaftlichen Prüfungen passen wir unsere Angebote den veränderten Bedürfnissen unserer Gäste kontinuierlich an.

2.2 Entscheidungsgründe für GAS

Durch die Auswertung einer Tischgastbefragung im Jahr 2012 wurde festgestellt, dass unsere Bemühungen einer ausgewogenen, gesunden Ernährung für einen großen Teil unserer Gäste nicht ausreichend waren. Es war dann eine Fügung, dass wir kurz darauf Prof. Dr. Peinelt von der Hochschule Niederrhein kennenlernten und sehr schnell den Nutzen seines Gastronomischen Ampelsystems (GAS) für unsere Ansprüche erkannt haben. Es folgte eine bis heute andauernde, erfolgreiche Kooperation mit Prof. Dr. Peinelt und der Hochschule Niederrhein/Fachbereich Oecotrophologie. Begünstigt durch die Zusammenarbeit mit drei Studenten der Hochschule, erzielten wir eine hohe Transparenz für GAS und konnten eine hohe Akzeptanz, ja fast schon euphorische Begeisterung, bei den beteiligten Mitarbeitern erreichen. Dies war für die erfolgreiche Einführung des neuen Sys-

tems sehr wichtig, denn ohne die Identifikation der Küchenfachkräfte hätte GAS nicht den nötigen Drive erhalten.

Der nicht leicht vermittelbare Bewertungsansatz der "Nährstoffdichte" und die Beziehung zur gesundheitsbewussten Ernährung wurden durch das System für alle Küchenmitarbeiter in kurzer Zeit greifbar. Wir erkannten, dass wir mit GAS gegen neue Herausforderungen proaktiv steuern konnten.

Wir erkannten aber auch, dass wir das Ampelsystem teilweise auf unsere Bedürfnisse adaptieren mussten. Die durchgängige Verampelung aller Komponenten sowie eine griffige und trotzdem detaillierte Erklärung für unsere Tischgäste waren die größten Herausforderungen. Die Verampelung sämtlicher Rezepte sowie die Erstellung einer Systematik bei der Wahl von Einzelkomponenten (Beilage, Salat, Dessert) wurden in Bachelorarbeiten durch Studenten der Hochschule Niederrhein und unserem Team gemeinsam bewältigt.

2.3 Interne Vorbereitungen und Einführung von GAS

Bei der Ausarbeitung der Kommunikationsmittel erfuhren wir maßgeblich Unterstützung durch die Marketingabteilung des Catering-Partners. In diesem Zusammenhang wurden die Ampelfarben durch ein Thermometer, das die Höhe der Nährstoffdichte symbolisiert, ergänzt. Mit einer einheitlichen Bildsprache und dem Thermometer als Logo wurde eine wiedererkennbare Marke geschaffen. Als Kommunikationsmittel wurden Tischaufsteller, Werbebanner, ein Monatsspass und der elektronische Speiseplan auf den Bildschirmen erarbeitet und angepasst. Für die Komponentewahl wurden Hinweisschilder als Empfehlungen der Zusammenstellung und der resultierenden Ampelberechnung erstellt. Unter *gastro-ampelsystem.com* wurde eine Homepage zur Erläuterung des Systems eingerichtet. (s. Abb. 2-1).

Alle Mitarbeiter der Küche, der Ausgabe und der Kasse wurden im Vorfeld geschult und zusätzlich mit Informationsmaterial ausgestattet. Die Funktion der gastronomischen Ampel wurde dem betriebsärztlichen Dienst sowie Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern erläutert und mit den Gremien abgestimmt. Schon vor dem Start nahm die gastronomische Ampel eine Schlüsselposition im neu definierten betrieblichen Gesundheitsmanagement ein.



Abb. 2-1: Kommunikationsmittel Plakat (© AXA)

Obwohl alle Vorbereitungen akribisch erarbeitet und geprüft wurden, erwarteten wir am 06. Januar 2014 den Start der Gastronomischen Ampel im Betriebsrestaurant mit Spannung. Wir hatten im Vorfeld einen Workshop mit interessierten Gästen durchgeführt und Meinungen eingeholt, doch nun standen wir der Bewertung und dem unverhohlenen Feedback von täglich bis zu 3.000 Gästen gegenüber. Wir waren auch gespannt, ob unsere Vision, bei optimiertem Speiseplan unter Einhaltung unserer selbst auferlegten Regeln (Anzahl der Farbvergabe) und ohne einem Gast etwas wegzunehmen, funktionieren würde. Gestützt durch einen Informations-Counter im Betriebsrestaurant verlief der Start während der ersten Woche problemlos und wir erfuhren viel Lob für das neu eingeführte System. Hier konnten wir noch nicht erahnen, wie sich aus ernährungsphysiologischer Sicht das Verzehrverhalten positiv verändern würde.

2.4 Erfahrungen mit GAS

Die veränderte Darstellung des Speiseplans wurde hingegen kritisch angesehen. Da sämtliche Komponenten verampelt wurden und zur Vergleichbarkeit der Komplettgerichte auch Einzelkomponenten als Komplettgericht formuliert wurden, mussten wir die Informationsdichte fast verdoppeln und entsprechend die Schriftgrößen verkleinern. Dieses Problem steht im Zusammenhang mit einer komplexen Speiseplanmatrix mit Abhängigkeiten des Warenwirtschaftsystems und der Bild-

schirmdarstellung. Wir arbeiten aktuell an der Behebung dieser Reklamation. Nicht kritisch, aber auffällig sind immer wieder Äußerungen, dass Gäste grüne Gerichte fehlinterpretieren und mit kalorienreduzierter Kost verwechseln. Zu den Themen rund um die Nährstoffdichte werden wir eindringlicher informieren müssen. Wir haben schon und werden zukünftig weiterhin quartalsmäßige Aktionen unter dem Slogan "Wir geben GAS" im Betriebsrestaurant durchführen, um unsere Gäste aufzuklären und weiterhin für das Ernährungsbewusstsein zu sensibilisieren.

Die zwischenzeitliche Spannung ist durch Freude und Begeisterung im Team gewichen. Wir sind stolz, ein funktionierendes System geschaffen zu haben und dadurch unseren Gästen und dem Unternehmen einen Mehrwert bieten. Gleichwohl wissen wir, dass wir auf halbem Weg nicht aufhören dürfen, das System auch prozesstechnisch zu betrachten und zum Beispiel administrative, händische Tätigkeiten der Berechnung durch technische Lösungen zu minimieren oder abzulösen. Das gesamte Paket muss dauerhaft einer betriebswirtschaftlichen Betrachtung standhalten. Auch fachlich werden wir uns weiterentwickeln und uns auf die veränderten ernährungsbewussten Bedürfnisse unserer Gäste vollkommen einlassen. Die Erfolgsstory der gastronomischen Ampel wird weiter gehen!

2.5 Anwendung von GAS

Das Thema "Gesundheit am Arbeitsplatz" gewinnt bei Arbeitnehmern und Arbeitgebern immer mehr an Bedeutung. Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze, Mitarbeiteraufklärung durch den Betriebsärztlichen Dienst, aber auch eine gesundheitsbewusste Betriebsgastronomie können hierzu einen Beitrag leisten. Eine Betriebsgastronomie, die auf ernährungsphysiologisch ausgewogene Gerichte setzt, macht nicht nur satt, sondern kann einen wichtigen Anteil zur Gesundheit der Mitarbeiter leisten und damit auch langfristig Krankheitstage senken sowie die Produktivität steigern. Gute Verpflegung bietet somit einen Mehrwert für das ganze Unternehmen.

Da der Wissensstand bei Mitarbeitern zum Thema gesunde Ernährung stark variiert, sind einfache, verständliche Erklärungen hilfreich. Daher haben wir uns für die Einführung des Gastronomischen Ampelsystems (GAS) von Prof. Dr. Peinelt entschieden. Das GAS bietet dem Kunden eine klare Struktur und leichte Orientierung, angeglichen an die bekannten Ampelfarben. Mit den Farben Rot, Gelb, Grün erhält der Gast die Möglichkeit einer leicht verständlichen Orientierung.

Rot steht für einen geringen Nährstoffgehalt, tendenziell hohen Fettgehalt und ist sparsam zu wählen. Eher selten wählen! Am besten mit Grün kombinieren.

Gelb steht für einen mittleren Nährstoff- und Fettgehalt und ist bewusst zu wählen. Eine gute Wahl! Immer mal wieder.

Grün steht für einen hohen Nährstoffgehalt, tendenziell wenig Fett und ist immer zu empfehlen. Die beste Wahl! Je öfter, desto besser.

Abb. 2-2: Beschreibung der Ampelfarben für den Gast

Die eigene Marke mit der symbolischen Darstellung durch die Thermometer verstärken den Effekt. Keine verwirrenden Zahlen, wie bei detaillierten Nährwertberechnungen, und keine einzelnen Farben pro Inhaltsstoff sind aus Kundensicht bei der visuellen Umsetzung wichtig.

Das Thermometer verkörpert die Nährstoffdichte, welche die enthaltenen Nährstoffe in einem LM in Bezug auf den Energiegehalt darstellt. Ist die Nährstoffdichte hoch und die Energiedichte gering, ist der Balken groß und grün. Bei einer geringen Nährstoff- und hohen Energiedichte ist der Balken niedrig und rot. Einen Mittelwert zeigt das gelbe Thermometer in Abb. 2-3.

Ein anderer Aspekt ist die gute und leichte Verständlichkeit der Handhabung von GAS für die Küchenmitarbeiter. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit ist die Funktionsweise der "Verampelung der Speisen" erlernt. Dieses System ist für den Koch ein Anreiz, seine Rezepturen zu optimieren. Ein bislang "rotes Gericht" kann z.B. durch den Ersatz von Sahne durch Milch zu einem "gelben Gericht" werden.

Die einfache Funktionsweise von GAS, die Zuordnung von Qualitätsstufen und Abzügen, ist ein eingängiges und in seiner ernährungsphysiologischen Begründung auch ein überzeugendes System. Teigwaren werden beispielsweise nach Weißmehl- (Qualitätsstufe 2/gelb) und Vollkornprodukten (Qualitätsstufe 3/grün) unterschieden. Vollkornprodukte enthalten viel Vitamin B, Mineralstoffe wie Eisen und Zink sowie Ballaststoffe und werden deswegen positiv bewertet. Bei Produkten aus Weißmehl wurden Schalen und Keime entfernt, dadurch werden Weißmehlprodukte im Körper schneller zu Energie umgewandelt. Deshalb sind Mehle und Endprodukte in unterschiedlichen Stufen eingeteilt. Dies lässt sich auch gegenüber den Gästen, die natürlich immer wieder mal Fragen dazu stellen, gut erklären.

Die Abzugsregelung für die Garmethode kann gut am Beispiel von Kartoffeln erläutert werden. Werden Kartoffeln nur gekocht, so erfolgt ein geringer Abzug (Stufe 1) und die Salzkartoffel ist bei einem Wert von knapp unter "3" im "grünen Bereich". Wird sie dagegen in Fett angebraten oder frittiert, erfolgt ein größerer Abzug (Stufe 3 oder 4). Somit hat die Bratkartoffel nur noch einen Wert von ca. "2" oder sogar unter "1,5" und muss mit "Gelb" oder sogar "Rot" deklariert werden.

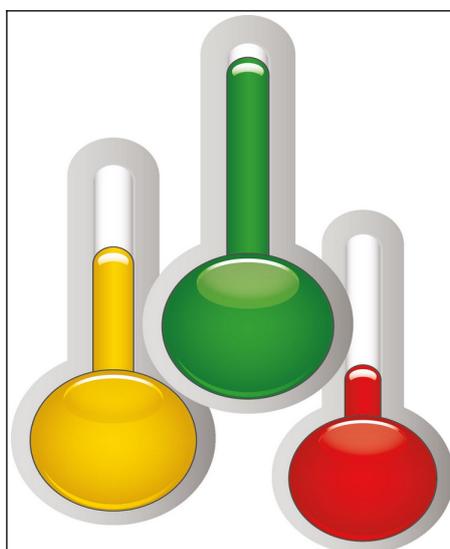


Abb. 2-3: GAS-Logo mit der Doppelfunktion von Farbe und Nährstoffdichte (© AXA)

2.6 Fazit für die AXA nach drei Monaten

Um die Auswirkungen der Einführung von GAS erkennen zu können, haben wir das Speisenangebot, nach der Implementierung im Jahr 2014, im gleichen Zeitraum mit den ersten drei Wochen des Sechs-Wochen-Rahmenspeiseplans aus dem Jahr 2013 verglichen. So bestand der Speiseplan im Jahr 2013 aus etwa je einem Viertel roten und grünen Gerichten sowie zu 50 Prozent aus gelben Gerichten (s. Abb. 2-4).

Seit der Einführung von GAS hat sich das "grüne Speisenangebot" um über zehn Prozent erhöht, und die Anzahl "roter und gelber Gerichte" hat sich entsprechend gesenkt (s. Abb. 2-5).

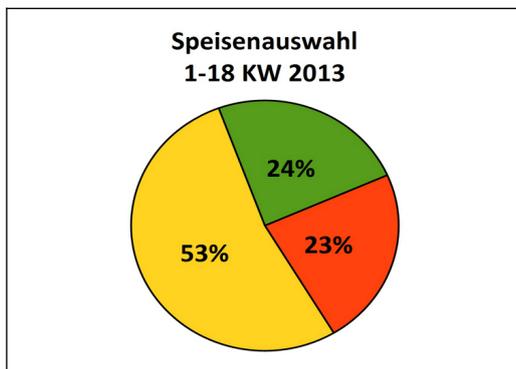


Abb. 2-4: Speisenauswahl KW 1-18 /13

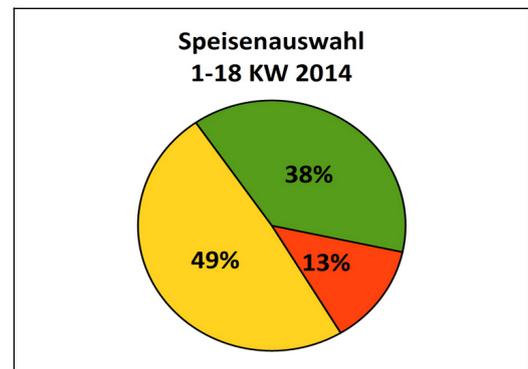


Abb. 2-5: Speisenauswahl KW 1-18/14

Betrachtet man das Konsumverhalten der Gäste anhand der Verkaufszahlen der letzten sechs Wochen im Kalenderjahr 2013 und vergleicht diese mit den Zahlen der ersten drei Wochen des Rahmenspeiseplans seit der Einführung von GAS, ist eine Steigerung des Konsums von "grünen" Speisen um mehr als ein Drittel erkennbar. Die Verkaufszahlen von "gelben" oder "roten" Gerichten gingen dementsprechend zurück. (s. Abb. 2-6/2-9).

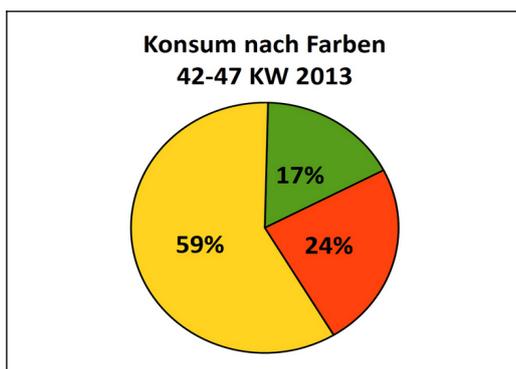


Abb. 2-6: Konsum nach Farben KW 42-47/13

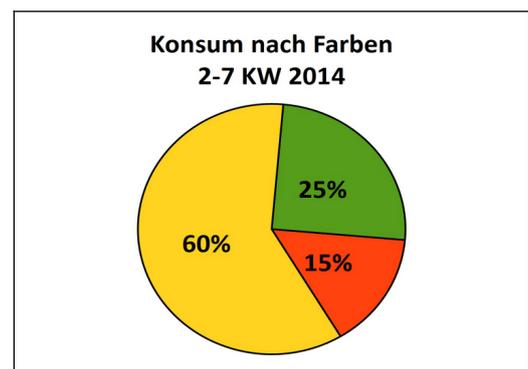


Abb. 2-7: Konsum nach Farben KW 2-7/14

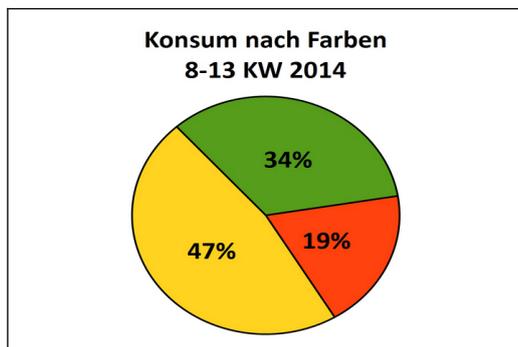


Abb. 2-8: Konsum nach Farben KW 8-13/14

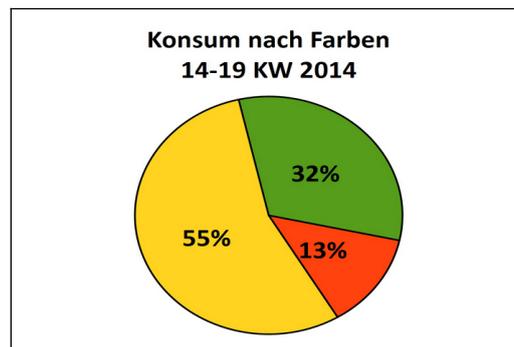


Abb. 2-9: Konsum nach Farben KW 14-19/14

Die erhöhten Verkaufszahlen "grüner Gerichte" sind u.a. auf die Nachfrage nach einzelnen Gerichten zurückzuführen. Ein Beispiel hierfür ist Schmorgemüse mit Tomatenreis und Zaziki. Waren es im Jahr 2013 im Durchschnitt nur 137 Portionen, hat sich seit der Einführung von GAS die Verkaufszahl im ersten Durchlauf schon auf 208 Portionen und beim zweiten Durchlauf auf 287 Portionen gesteigert. Im Vergleich entwickelte sich z.B. ein rotes Gericht "Käsespätzle" von durchschnittlich 200 Portionen pro Angebotstag im Jahr 2013 nach Einführung von GAS auf rund 120 Portionen, somit 40% weniger.

Ein weiterer Grund für den Konsumanstieg von "grünen Gerichten" ist auf eigens auferlegte interne Regeln zurückzuführen. Unser Anspruch ist es, täglich mindestens genauso viele "grüne" wie "rote" Gerichte anzubieten. Zudem muss in jeder Menülinie einmal in der Woche ein "grünes" Gericht zu finden sein. Um dies zu erreichen, musste der Rahmen-Speiseplan verändert werden. Ein gutes Beispiel für einen erfolgreichen "Neu-Einsatz" eines Gerichtes im Rahmenspeisenplan ist der wiederentdeckte Klassiker "Kartoffeln, Spinat und Ei", der inzwischen über 500 mal pro Angebotstag verkauft wird.

Ein wichtiger Aspekt, der eine erhöhte Anzahl von "grünen Gerichten" im Speiseplan ermöglicht, ist die Optimierung der Rezepturen. Durch die Erhöhung des Gemüse- bzw. Senkung des Fleischanteils oder den Ersatz von ungünstigen durch günstigere Komponenten konnten positivere Bewertungen von Gesamtgerichten erreicht werden. (s. Abb. 2-10 bis 13).

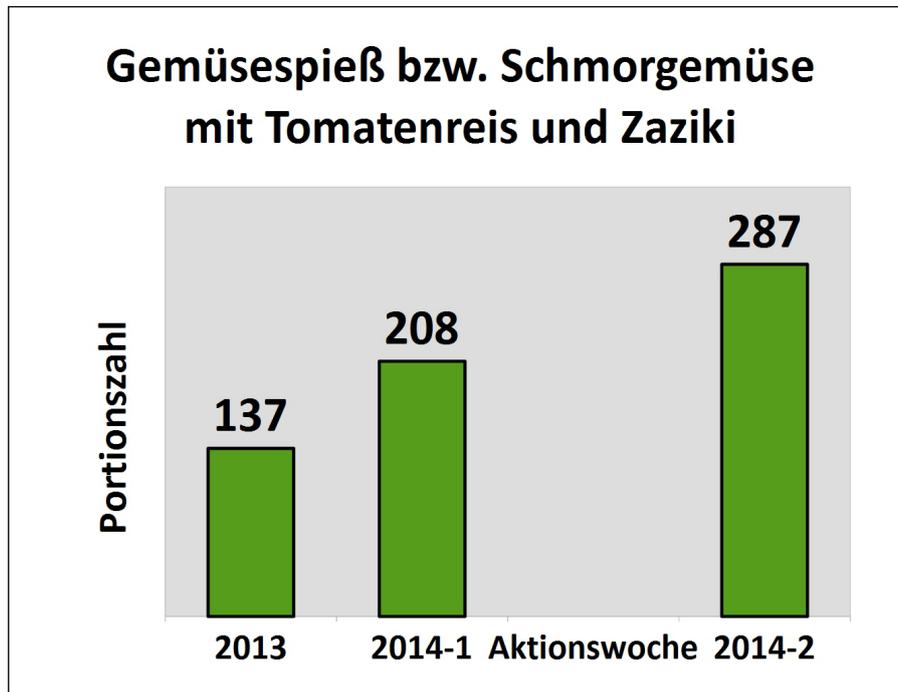


Abb. 2-10: Beispiel für Konsumveränderungen (1) (© AXA)

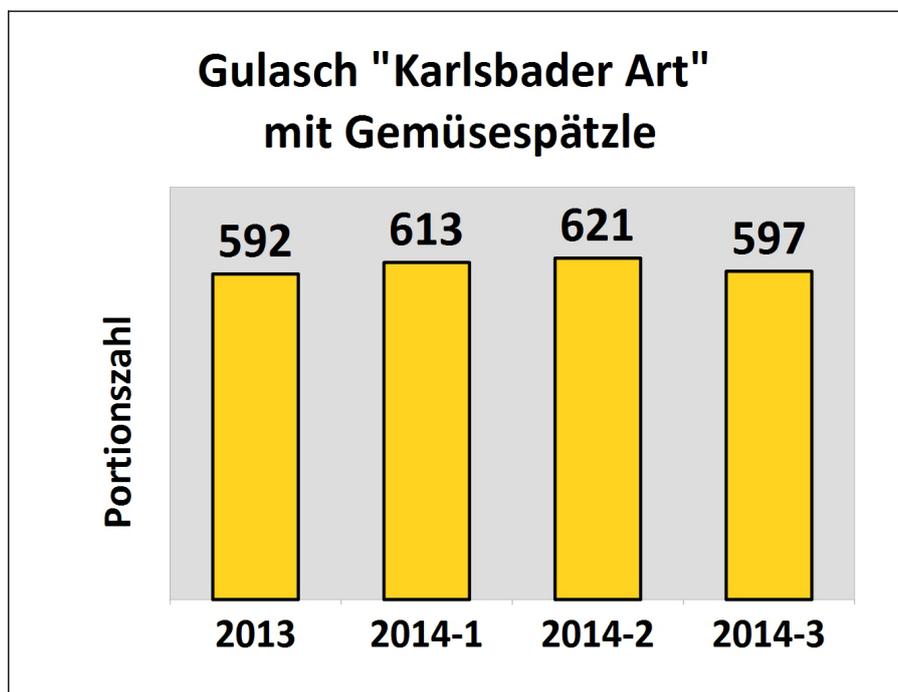


Abb. 2-11: Beispiel für Konsumveränderungen (2) (© AXA)

Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln

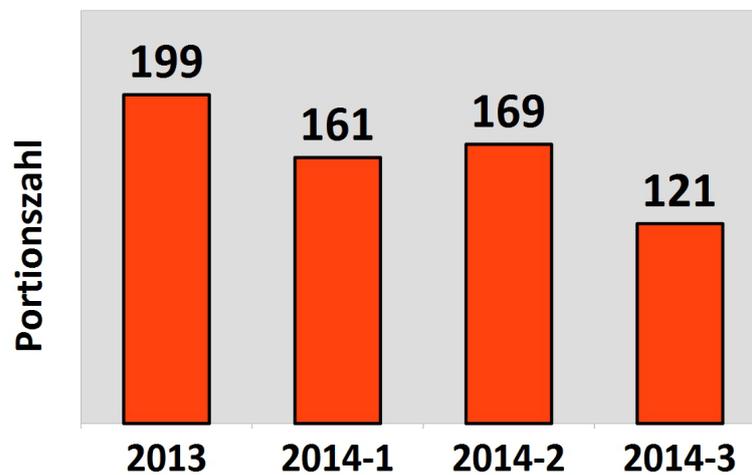


Abb. 2-12: Beispiel für Konsumveränderungen (3) (© AXA)

Kartoffeln, Spinat und Rührei

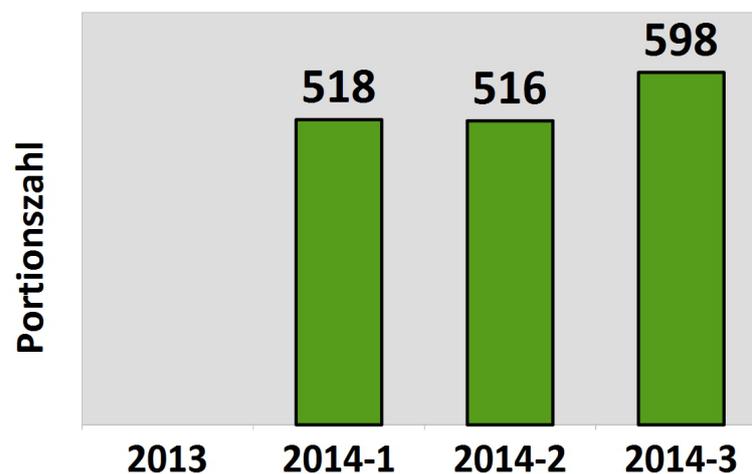


Abb. 2-13: Beispiel für Konsumveränderungen (4) (© AXA)

Auffallend ist aber auch, dass die "Renner" wie Currywurst, Schnitzel oder Pommes frites trotz roter Kennzeichnung weiterhin sehr hohe Absatzzahlen haben. Hier gibt es keine signifikanten Veränderungen. Anscheinend ist der Genuss- oder Lustfaktor so hoch, dass selbst die "abschreckende" Wirkung einer roten Ampelfarbe nichts bewirkt. Eine Interpretationsmöglichkeit dieser Erkenntnis wäre, dass die Currywurst-Esser sich über eine "gesunde" Ernährung sowieso keine Gedanken ma-

chen und daher gegenüber gesundheitsbewussten Informationen resistent sind. Ein bestimmter Prozentsatz der Gäste kann eben mit der Ampel nicht erreicht werden. Eine andere Interpretation wäre, dass die Gäste aufgrund der Ampelkennzeichnung zwar gesundheitsbewusster essen, dass sie aber bestimmte Ausnahmen machen und dies besonders bei sehr beliebten Speisen. Ein solches Verhalten wäre auch akzeptabel, da noch nicht gesundheitsschädlich, wenn dadurch eine maximale Häufigkeit an roten Speisen nicht überschritten wird.

Sechs Wochen nach der Einführung wurde mittels einer Umfrage die Meinung der Gäste zum Thema "Gastronomisches Ampelsystem" ermittelt. Von ca. 350 Befragten gaben über 90% an, sich an der ausgewiesenen Ampelfarbe zu orientieren. Bei der Komponentenwahl, beispielsweise bei der Zusammenstellung am Salatbuffet, sind es über 60%, die sich vom Ampelsystem leiten lassen. Die Frage nach der Verständlichkeit des Ampelsystems bewerteten 65% der Gäste positiv. Weitere 26% verstanden das System größtenteils, lediglich 8% verstanden manche Details nicht.

Der angebotene Monatspass, in dem die eigenen Essgewohnheiten dokumentiert werden können, stößt auf wenig Interesse. Die abschließende Frage "Würden Sie das Gastronomische Ampelsystem weiterempfehlen?" beantworteten 70% mit "Ja", 22% würden es mit Einschränkungen und nur 8% nicht weiterempfehlen (s. Abb. 2-14 bis 2-17)

Die Erkenntnisse aus der Auswertung der verkauften Gerichte und der Befragung sind, dass das Interesse bei den Gästen an ausgewogener Ernährung im Betriebsrestaurant vorhanden ist, das Gastronomische Ampelsystem mehrheitlich als eine einfache Möglichkeit der Orientierung verstanden und als solche angenommen wird.

Der Trend zu einer ausgewogenen Ernährung ist deutlich erkennbar, auch wenn die "roten Klassiker" weiterhin beliebt sind.

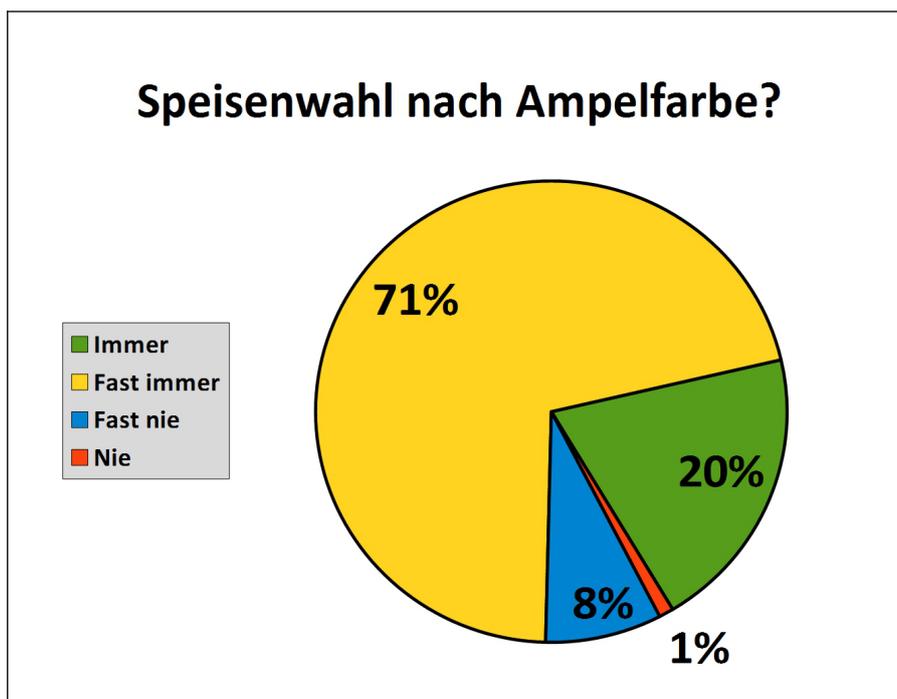


Abb. 2-14: Orientierung bei der Speisenauswahl an der Ampelfarbe?

Komponentenwahl nach Empfehlung?

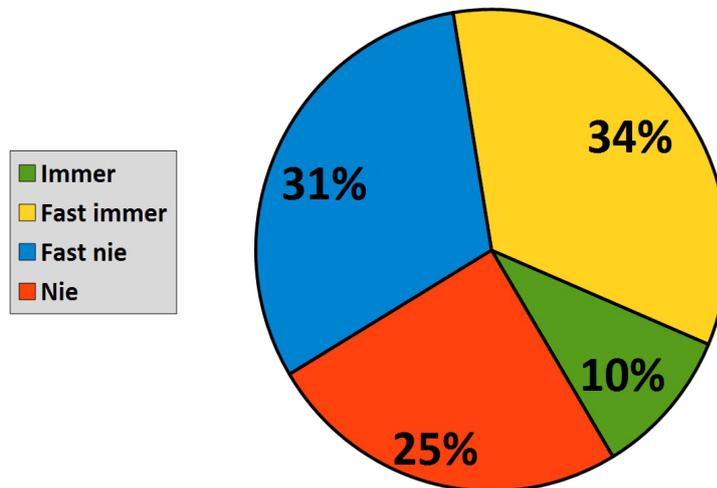


Abb. 2-15: Orientierung bei der Komponentenwahl an der Empfehlung?

Ist GAS verständlich?

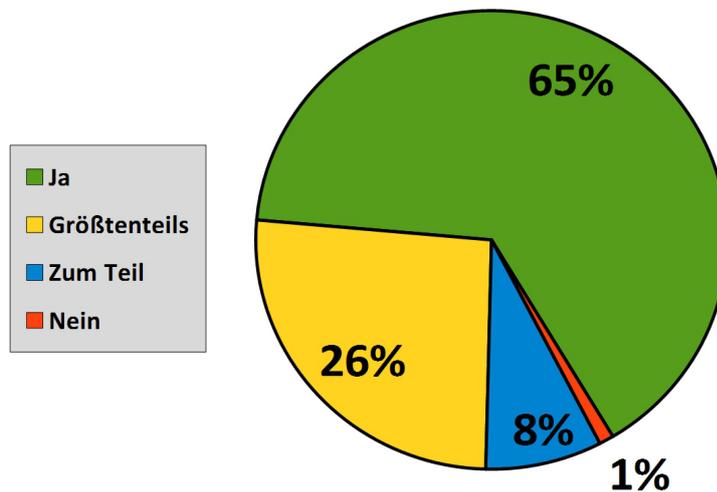


Abb. 2-16: Auswertung: Verständlichkeit von GAS

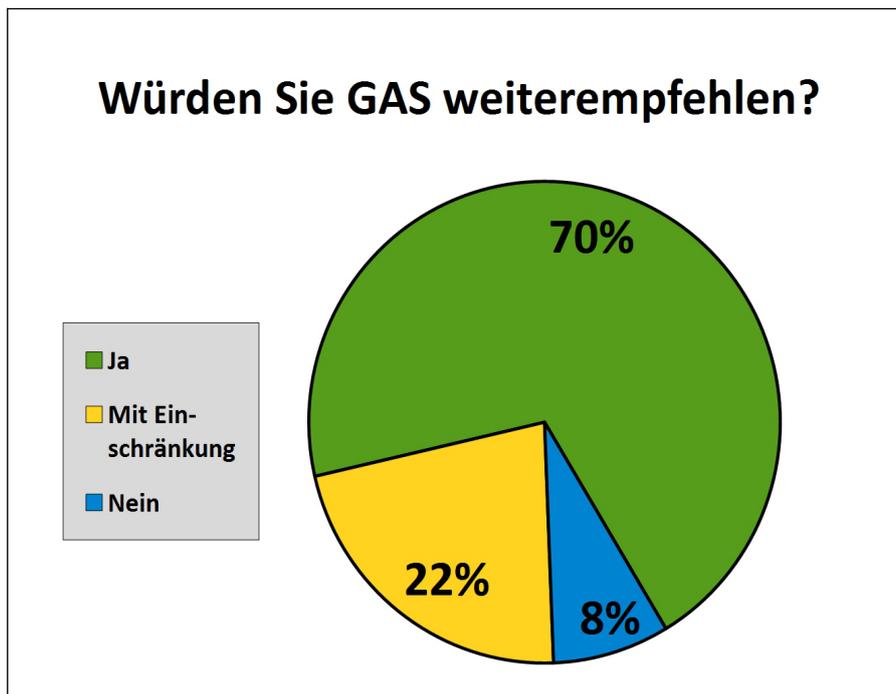


Abb. 2-17: Auswertung: Weiterempfehlung von GAS

2.7 Ausblick

Das gastronomische Ampelsystem wird seit ca. einem halben Jahr erfolgreich im Betriebsrestaurant der Hauptverwaltung eingesetzt und die betriebsrätlichen Stimmen zur bundesweiten Umsetzung werden lauter. In der nächsten Zeit wird es unser großes Arbeitspaket sein, das System über unseren Catering-Partner in den Niederlassungen zu implementieren.

Obwohl noch Fragen zu rechtlichen Inhalten und Abstimmungen der Betriebssysteme vorgenommen werden müssen, machen uns die Gespräche und ersten Aktionen zuversichtlich. Unser generelles Ziel, gastorientiert und dennoch standardisiert zu agieren, wird durch den Einsatz der gastronomischen Ampel nachdrücklich behandelt.

Zur individuellen Berechnung der Essgewohnheiten planen wir anstatt des Monatspasses den Einsatz eines Systems im Intranet sowie auf einer Smartphone App. Wir möchten, dass unsere Gäste eine schnelle und durchgängige Transparenz zu den ernährungsbewussten Themen, gekoppelt mit der Allergen-Kennzeichnung, erhalten.

Dem enormen Zuspruch "gesunder Küche" werden wir Tribut zollen müssen. Unter anderem eruieren wir zurzeit die bauliche Möglichkeit einer eigenen Produktion und Ausgabe, um vegane und vegetarische Gerichte in entsprechender Menge authentisch anbieten zu können.

Über die Zusammenarbeit mit der Hochschule Niederrhein sind wir glücklich und möchten sie ausbauen. Im Austausch dienen wir der Hochschule als Prüffeld für neue Projekte und erlangen dafür Wissen und Kompetenzen. Zukünftig wird die Weiterbildung einen großen Stellenwert haben. Durch Schulungen werden wir einerseits eine durchgängige, dauerhafte Akzeptanz der Mitarbeiter und andererseits gezielte, qualifizierte Verantwortlichkeiten in Fachbereichen erzielen.

3. Erfahrungsbericht der VKB (München)

Christian Feist, Swen Giebel

3.1 Implementierung von GAS in das bestehende Angebot

In den Casinos der Versicherungskammer Bayern (VKB) kommt das GAS seit September 2013 zum Einsatz. Grund für die Einführung war die hohe Flexibilität in der Anwendung. Hinzu kommt die allgemein gute Verständlichkeit der Ergebnisse auf Seiten der Gäste, es sind lediglich drei Zustände zu unterscheiden (grün, gelb, rot). "Grüne" Gerichte sind im Sinne der ernährungsphysiologischen Wertigkeit als empfehlenswert zu verstehen, "gelbe" Gerichte bilden die Kategorie "immer mal wieder" ab und die "roten" Rezepturen sollten eher seltener gewählt werden. Die vorherige Nährwertberechnung lässt hier weitaus mehr Interpretationsspielraum für den Gast und macht so eine Einordnung des angegebenen Energiegehalts häufig schwer. Viele Gäste kennen ihren eigenen Energiebedarf nicht und können daher die Angabe des Energiegehalts auch nicht in ein Verhältnis setzen.

Bei der Implementierung des GAS in das bestehende Angebot war es für uns wichtig, die Einführung als einen fortlaufenden Prozess zu verstehen und zu gestalten. Der Aufbau der Rezepturdatenbank wurde demnach parallel zum laufenden Betrieb durchgeführt. Da die Rezepturen von einer Fachkraft der Verwaltung in das GAS übertragen und bewertet wurden, war und ist dazu eine intensive Kommunikation mit der Küche notwendig, damit Theorie und Praxis hier Hand in Hand laufen. In diesem Zuge fand bereits vor Einführung des GAS ein Austausch zum Thema statt. Inhalte waren dabei u.a. Rezepturmodifikationen bzw. Substitution und Besprechung geeigneter Zubereitungsmethoden zur Verbesserung des Gesundheitswertes der entsprechenden Gerichte. Einige Rezepturen konnten so bzgl. ihres Gesundheitswertes bereits vor der Einführung verbessert werden. Häufig waren es nur Kleinigkeiten, die dazu führten, ein Gericht von einer "gelben" Bewertung, hin zu einer "grünen" zu führen. Auch bestanden Anreize darin, "rot" klassifizierte Gerichte in eine "gelbe" Bewertung zu bringen.

Zusammenfassend bleibt hierbei festzuhalten, dass die Einführung von GAS mit einer verstärkten Auseinandersetzung mit dem Thema Rezeptur-Modifikation einherging und einen intensiveren Austausch zwischen Verwaltung und Küche zur Folge hatte. Ferner wurde auch die Art der Zubereitung in diesem Zusammenhang in die Überlegungen integriert. GAS kann also für Betriebe ein Anstoß sein, das bestehende Angebot zu hinterfragen und ggf. zugunsten des Gesundheitswertes zu optimieren. Dies gilt sowohl für Betriebe, die bereits eine gesundheitsorientierte Ausrichtung verfolgen und daher ein entsprechendes Angebot haben, als auch für diejenigen, die sich einer solchen Herausforderung stellen wollen und in diesem Zusammenhang das bestehende Angebot überprüfen und verbessern möchten.

Die Einführung von GAS in den Casinos haben wir begleitend durch eine Aktion und Änderungen unserer Speisekarte unterstützt. Unter dem Motto "weniger ist mehr" verzichteten wir heute - abgesehen von den gesetzlich vorgeschriebenen - auf jegliche zusätzlichen Logos und Kennzeichnungen. Als reduzierte Hinweis auf die ernährungswissenschaftliche Empfehlung haben wir ein grünes Kleeblatt in der Speisekarte eingeführt. Dieses deutet auf die "grüne" Tagsempfehlung hin und ist

jeden Tag im Angebot. Weiter haben wir uns entschieden, in der Speisekarte nur positiv auszuloben und den Gast nicht mit negativen Bewertungen zu konfrontieren.

3.2 Kann GAS eine positive Doppelfunktion einnehmen?

3.2.1 GAS hilft Gästen, ohne sie inhaltlich zu überfordern

Für die durch GAS ermittelten Werte bieten wir für die Gäste eine einfache "gesundheitliche" Einordnung des jeweiligen Gerichtes und schaffen so Transparenz, ohne inhaltlich zu überfordern. Speziell in Zeiten einer Datenüberflutung ist eine Reduzierung auf das Wesentliche, im Sinne einer erfolgreichen Kommunikation, sehr wichtig. Aus diesem Grund haben wir, wie bereits erwähnt, unsere Speisekarte so reduziert wie möglich gestaltet.

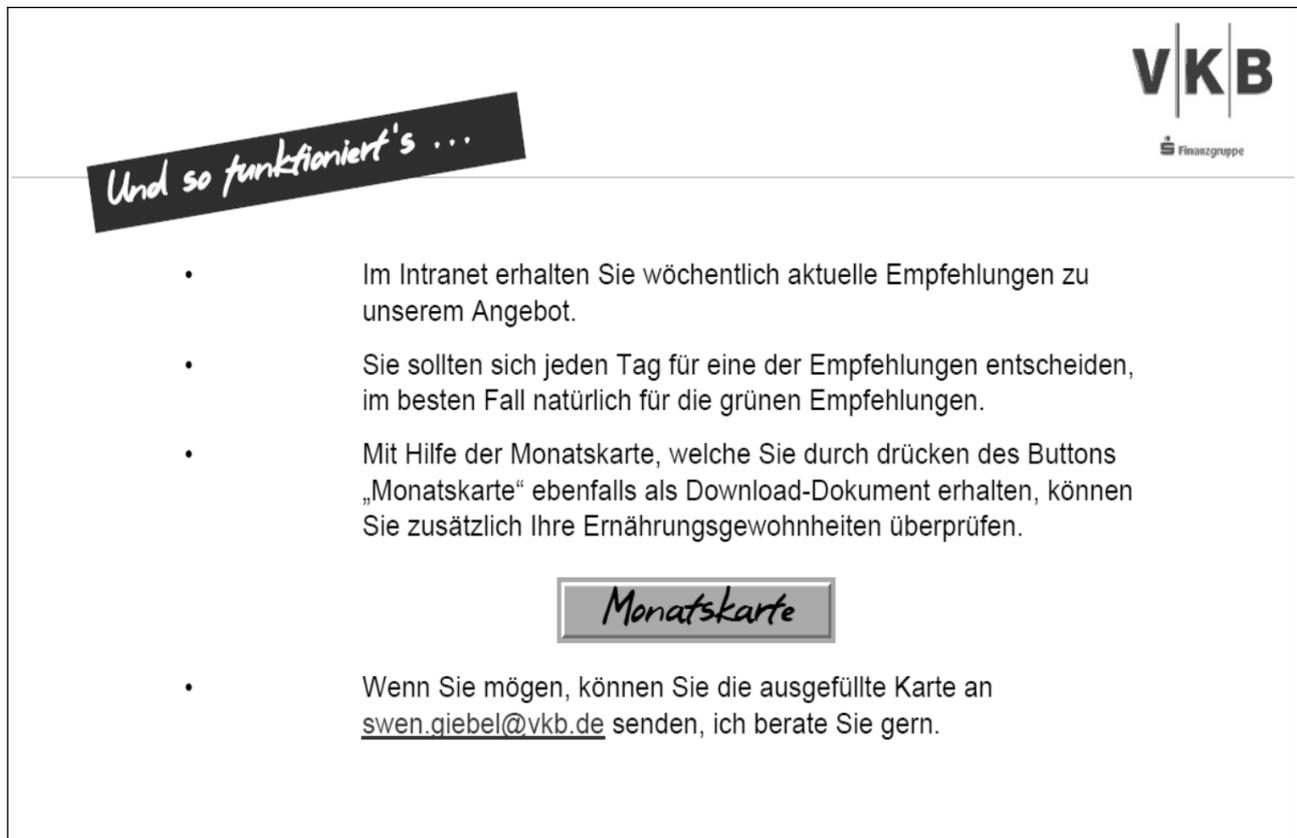
Casino Giesing Speisekarte					VKB
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Knoblauchcremesuppe 0,30 €	Rahmsuppe- Petersilienwurzel 0,30 €	Legierte Brunnen- Kressecremesuppe 0,30 €	Ingwerrahmsuppe 0,30 €	Zucchincremesuppe 0,30 €	
Maultaschensuppe 0,80 €	Lebermockersuppe 0,80 €	Markklößchensuppe 0,80 €	Gemüsebrühe 0,80 €	Backerbsensuppe 0,80 €	
Pfannenkuchen mit Blattspinat und Sauerrahm (vegetarisch) 2,45 €	Ofenfrischer Leberkäse (Schwein 2, 8) 2,00 €	Penne "Integrale" mit Ratatouille (vegetarisch) 2,45 €	Kartoffeln mit Kräutlerquark (vegetarisch) 2,45 €	Kartoffel- Gemüsegröstel mit Ei (vegetarisch) 2,45 €	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch) 2,80 €	Bio-Qualität Gefüllte Zucchini mit Gemüsereis (vegetarisch) 2,90 €	Gebackenes Putenschnitzel 2,80 €	Kirschenmilch mit Vanillesauce (vegetarisch) 2,90 €	Gebackenes Seelachsfilet 2,60 €	
Neuland Qualität Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" 3,60 €	Cevapcici mit Ajvar und Djuvecreis 3,60 €	Blumenkohl in Schinken-Käsesauce mit Salzkartoffeln (Schwein 2, 8) 3,20 €	Rahmchampignons mit Semmelknödel (vegetarisch) 3,20 €	Bio-Qualität Pasta "Sciutta" 3,80 €	
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Bohnen und Kartoffelgratin 5,80 €	Gebratene Dorade "Royal" mit Backgemüse 5,80 €	Gebrautes Schweinefilet mit Galettiri und Provençalgemüse 5,60 €	Klopse "Königsberger" mit Reis und Buttererbsen (vegetarisch) 5,40 €	Hirschbraten mit Spätzle und Apfelblaukraut 5,60 €	
Zwetschgen-Quarkstrudel 1,40 €	Schokoladenpudding 0,80 €	Mousse au Chocolat blanc 1,40 €	Weißweincrème 1,40 €	Apfelcrouble 1,40 €	

Abb. 3-1: Casino-Speisekarte (© VKB)

Gäste, die jedoch eine vollständige Kennzeichnung hinsichtlich der farblichen Einstufung aller Gerichte wünschen, können diese Infos selbstverständlich erhalten. Hierzu steht ein separates Empfehlungskonzept im Intranet zur Verfügung. Hier werden alle Gerichte der entsprechenden Kalenderwoche mit ihrer farblichen Kennzeichnung (rot, grün, gelb), inklusive ausgewählter Artikel der Zwischenverpflegung, abgebildet. Durch diese separate elektronische Auslobung können wir gewährleisten, einerseits Gäste zu bedienen, die vollständige Transparenz wünschen, und andererseits alle anderen nicht mit zu vielen (unerwünschten) Informationen "zu ärgern".

Wer genaue Informationen über das Gesamtkonzept haben will, wo Einzelheiten und Hintergründe der Bewertung zu finden sind, hat die Möglichkeit, auf das hinterlegte Konzept zuzugreifen. Dar-

über hinaus sind wöchentliche Empfehlungen dort zu finden. Auf diese aktuelle Information wird rege zugegriffen, denn pro Monat sind ca. 1550 Zugriffe zu registrieren.



Und so funktioniert's ...

- Im Intranet erhalten Sie wöchentlich aktuelle Empfehlungen zu unserem Angebot.
- Sie sollten sich jeden Tag für eine der Empfehlungen entscheiden, im besten Fall natürlich für die grünen Empfehlungen.
- Mit Hilfe der Monatskarte, welche Sie durch drücken des Buttons „Monatskarte“ ebenfalls als Download-Dokument erhalten, können Sie zusätzlich Ihre Ernährungsgewohnheiten überprüfen.

Monatskarte

- Wenn Sie mögen, können Sie die ausgefüllte Karte an swen.giebel@vkb.de senden, ich berate Sie gern.

VKB
Finanzgruppe

Abb. 3-2: GAS Empfehlungskonzept (© VKB)

Zusätzlich zu dem genannten Empfehlungskonzept kann der Gast seine Auswahl in einer intuitiv bedienbaren *Empfehlungs-Monatskarte* eintragen und auf "Vollwertigkeit" im Sinne von GAS überprüfen. Der Grundsatz dabei verfolgt einen spielerischen Ansatz, um sich mit dem Thema "gesunde Ernährung" auseinanderzusetzen. Dieser Zusammenhang ist in der nachfolgenden Abbildung dargestellt:

Empfehlungs-Monatskarte



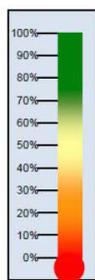
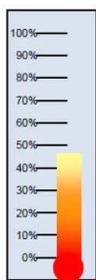
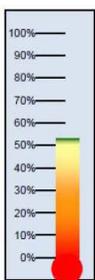
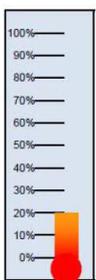
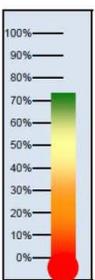
Bitte markieren Sie Ihre gewählte Mittagsmahlzeit. Wenn Sie die u.s. Empfehlungen einhalten, haben Sie vollwertig gegessen. Falls Sie nicht essen waren oder keines der Gerichte gewählt haben, setzen Sie keinen Haken.

	Woche 1					Woche 2					Woche 3					Woche 4					Woche 5									
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr					
grün	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
gelb	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
rot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																		

Hier heißt es: *Prozente sammeln*
Je grüner Sie essen, desto "gesünder" essen Sie*.

↓

Ihre Wochenübersicht

↓

Ihre Monatsübersicht

Hier stehen Sie diesen Monat




Die Gerichte werden nach folgenden Punkten bewertet*:

- (1) Ernährungsphysiologische Qualität - Nährstoffgehalt und medizinischer Wirkung
- (2) Eingesetzte Garmethode
- (3) Anteil fettreicher Zutaten.

*Die Bewertungsgrundlage liefert ein von Prof. Dr. Peinelt entwickeltes Bewertungsinstrument von der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie.

Abb. 3-3: GAS-Tool zur Selbstkontrolle (© VKB)

3.2.2 Unterstützung gesundheitsbasierter Anreizsysteme

3.2.2.1 Einführung

Die Klassifizierung des bestehenden Angebotes nach "Gesundheitswert" in die Kategorien (grün, gelb, rot) wurde in der VKB genutzt, um ein monetäres Anreizsystem für eine "gesündere" Auswahl in das Casino-Konzept zu integrieren. Aktuell wurde dies für einen Teil der Auszubildenden in der VKB realisiert. Auf ausgewählte Komponenten des Angebotes gibt es einen Subventionsbetrag von bis zu 3,00 €. Die Höhe des Subventionsbetrages steht dabei in Abhängigkeit von der Art der Auswahl. Demnach wird auf "grün" eingestufte Mahlzeiten der Subventionsbetrag voll angerechnet. Eine "grün" gekennzeichnete Mittagsmahlzeit für 2,45 € inklusive einem Portionssalat (ebenfalls

grün) für 0,65 € würde den Auszubildenden insgesamt 0,10 € kosten, da die 3,00 € vollständig auf den Gesamtpreis von 3,10 € angerechnet werden.

Auf "gelb" oder "rot" eingestufte Gerichte wird der Subventionsbetrag nicht gewährt. Da die Klassifizierung des Angebotes nach Ampelfarben durch GAS bereits vorlag, konnte diese als Basis für das genannte gesundheitsbasierte Zuschussmodell genutzt werden. Ebenfalls ist die Evaluation solch monetärer Anreizsysteme, wie das genannte Zuschussmodell, über das GAS gut realisierbar. Wie eine solche Evaluation erfolgen kann, soll nachfolgend verdeutlicht werden. Zudem können dadurch Argumente generiert werden, die einen Einsatz von Anreizsystemen im Sinne von Gesundheitsförderungen in Einrichtungen der GG rechtfertigen können.

3.2.2.2 Auswahlverhalten durch monetäre Anreizsysteme

Um die Auswirkungen von monetären Anreizsystemen in GG auf das Auswahlverhalten im Casino zu untersuchen, wurden in der VKB über einen Zeitraum von vier Wochen zwei Preismodelle bei den Auszubildenden und deren Nutzen im Rahmen der Gesundheitsförderung untersucht. Dazu wurden diese zwei unterschiedlichen Preis- bzw. Zuschussmodelle mit dem klassischen Preiskonzept verglichen. Während des Untersuchungszeitraums lag das Verhältnis der angebotenen Mahlzeiten im Speiseplan - unterteilt nach ihrer Ampelfarbe - wie folgt vor:

34 % der Gerichte wiesen eine "grüne" Bewertung auf

36 % der Gerichte wiesen eine "gelbe" Bewertung auf

30 % der Gerichte wiesen eine "rote" Bewertung auf.

Der Durchschnittspreis der Mahlzeiten lag bei 3,40 €, wobei sich die Spitzen in Form der "grünen" und "roten" Mahlzeiten im Preis nicht voneinander unterschieden. Im Zuge der Ergebnisdarstellung sind nachfolgend die Charakteristika des jeweiligen Preiskonzeptes skizziert, bevor im Anschluss daran die Ergebnisse, also die Auswirkungen auf das Auswahlverhalten, grafisch dargestellt werden.

I. Auswirkung normaler Preisstruktur auf das Auswahlverhalten

Funktionsweise: Der Gast/Mitarbeiter zahlt den üblichen Preis für eine Mahlzeit im Rahmen der Mittagsverpflegung der VKB. Dieser richtet sich sowohl nach der angebotenen Qualität als auch nach der betriebsinternen Mischkalkulation und den Zielvorgaben der Küchen.

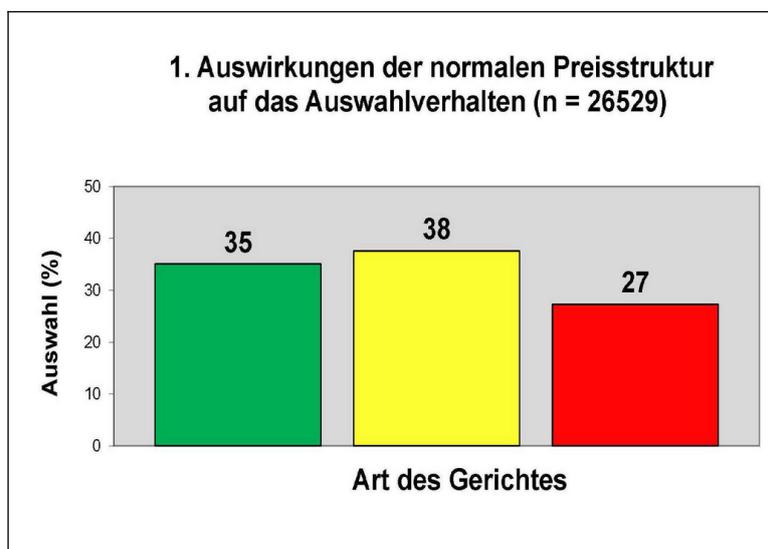


Abb. 3-4: Auswahlverhalten nach Ampelfarbe ohne zusätzl. Zuschussmodell (© VKB)

Der Grafik ist das normale Auswahlverhalten der Casinogäste zu entnehmen. Unter dem gängigen Preiskonzept greifen im Durchschnitt 35% der Gäste zu "grünen" Mittagsmahlzeiten. Mit 38% wählt die meisten Gäste "gelbe" Hauptmahlzeiten. 27% greifen zur "roten" Variante.

II. Auswirkungen eines nicht gesundheitsbasierten Zuschussmodells

Funktionsweise des Zuschussmodells: Auf alle Gerichte wird ein fester Zuschuss von 2,50 € gewährt. Dieser steht nicht im Zusammenhang mit der Art der gewählten Mahlzeit. Es ist somit, egal welches Gericht gewählt wird, da die 2,50 € immer auf den Preis angerechnet werden.

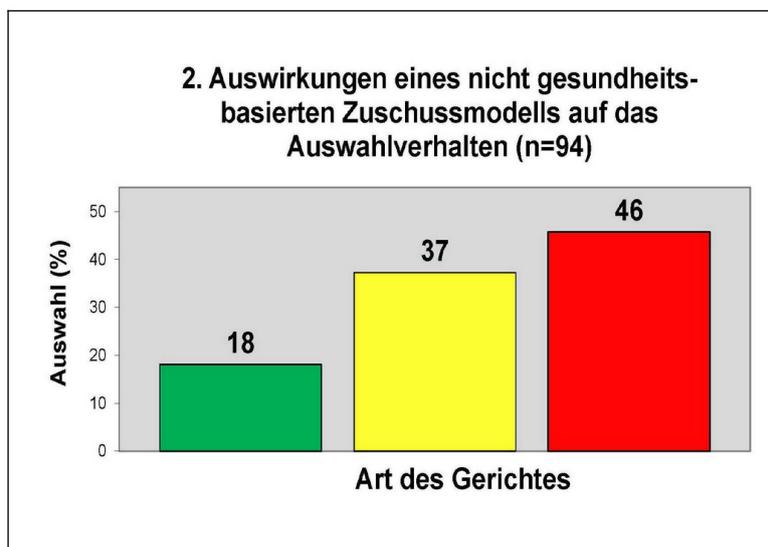


Abb. 3-5: Auswahlverhalten nach Ampelfarbe ohne "Gesundheitssubvention" (© VKB)

Während des vierwöchigen Vergleichszeitraums wählten 18% der Auszubildenden "grün" eingestufte Hauptmahlzeiten. Die restlichen entfielen zu 37% auf "gelbe" und zu 46% auf "rote" Hauptmahlzeiten. Bei der Zielgruppe handelt es sich um Auszubildende des Vertriebes.

III. Auswirkungen eines gesundheitsbasierten Zuschussmodells

Funktionsweise des Zuschussmodells: Ein variabler Subventionsbetrag von max. 3 € wird in Abhängigkeit von der Art des Gerichtes gewährt. "Grüne" Gerichte sind auf den Zuschussbetrag anrechenbar und demnach deutlich günstiger. Beispielsweise kostet ein Gericht für 2,80 € den Gast im genannten Preismodell nichts, da es sich vollauf durch den 3 € Subventionsbetrag deckt. Allgemein gilt somit, je "grüner" gegessen wird, desto weniger muss bezahlt werden.

Im betrachteten Zeitraum wählten 52% der Gäste "grün" eingestufte Gerichte, wenn ihnen darauf Rabatte von max. 3 € gewährt werden. 24% wählten "gelbe" und 24% rote Gerichte, wobei auf diese keine Rabatte gewährt wurden.

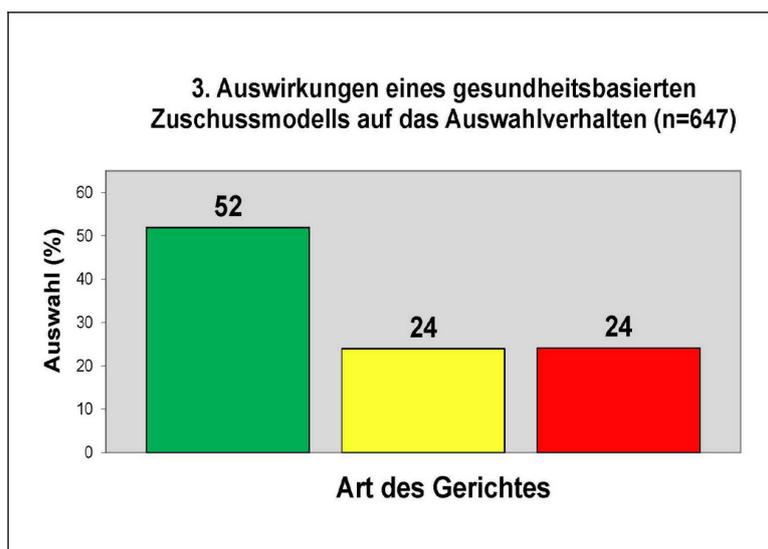


Abb. 3-6: Auswahlverhalten nach Ampelfarbe mit "Gesundheitssubvention" (© VKB)

3.3 Fazit für die VKB

Abschließend lässt sich festhalten, dass während des Betrachtungszeitraums von vier Wochen eine deutliche Tendenz festzustellen war. Lag bei gängiger Preisstruktur das Auswahlverhalten mit Schwerpunkt (38%) noch im "gelben" Bereich (s. Abb. 3-4), so konnte mit einem gesundheitsbasierten Zuschussmodell eine deutliche Verschiebung (s. Abb. 3-6) hin zur "grünen" Auswahl (52%) festgestellt werden. Zwar muss an dieser Stelle erwähnt werden, dass hierzu grundsätzlich zwei Arten von Zielgruppen (Mitarbeiter/Auszubildende) miteinander verglichen wurden. Dennoch lässt sich diese Tendenz bestätigen, wenn nur Auszubildende mit den verschiedenen Zuschussmodellen in den Vergleich einbezogen werden.

So lag bei den Auszubildenden ohne Subventionierung (s. Abb. 3-5) eine noch klarere Tendenz hin zu einer "roten" Auswahl (46%) vor. Lediglich 18% der Auszubildenden wählten im genannten Kontext ein "grünes" Gericht. Im Vergleich dazu stehen 52% für "grüne" Auswahl bei Subvention dieser

Gerichte (s. Abb. 3-6). Als allgemeine Schwäche des Vergleiches soll an dieser Stelle noch auf die stark abweichende Stichprobengröße der verschiedenen Vergleichsgruppen hingewiesen werden. Um diese ersten Tendenzen weiter zu festigen, wird die Betrachtung der Zielgruppen daher auch weiterhin, über den Zeitraum von vier Wochen hinaus, durchgeführt.