



Foto: © SV (Deutschland) GmbH

Nudging in der Betriebsgastronomie

Das gastronomische Ampelsystem

SWEN GIEBEL • VOLKER PEINELT • CHRISTIAN FEIST

Mit dem neuen Konzept gelingt es, den Gästen einer Betriebskantine "gesunde" Speisen schmackhaft zu machen. Die Einschränkung der Subventionen auf hochwertige Rezepturen setzt den passenden Anreiz. Zur Unterscheidung von „guten“ und „schlechten“ Rezepturen kommt das gastronomische Ampelsystem zum Einsatz. Seine Bewertungsergebnisse stimmen gut mit den Anforderungen des DGE-Standards überein.

Ist-Situation

Die betriebliche Gesundheitsförderung wird immer häufiger in den Strategien der Betriebsgastronomie verankert. Das zeigen zum Beispiel die Leitlinien des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG), die ernährungswissenschaftliche Empfehlungen für die Angebote in der Betriebsgastronomie berücksichtigen (DIG 2016).

Maßnahmen wie die des Nationalen Aktionsplans „IN Form Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ haben diese Entwicklung ebenfalls gefördert. Das Ziel einer Veränderung des Bewegungs- und Ernährungsverhaltens auf der Makroebene lässt sich nur durch ganzheitlich angelegte Strategie-

gien zur Gesundheitsförderung erreichen. Neben den privaten Handlungsfeldern ist damit auch das berufliche Umfeld zu berücksichtigen (BMELV 2011). Mit den DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung liegen Anforderungen vor, die vielen Betrieben Orientierung geben.

Trotz dieser Vorgaben sind Erfolge in der Praxis meist nur für kleinere Zielgruppen erkennbar. Die jährlichen Verkaufszahlen der großen Caterer sind unverändert und zeigen an der Spitze die „Kantinenklassiker“ wie Currywurst oder Schnitzel mit Pommes frites (apetito 2016). Das Minimalziel eines erleichterten Zugangs aller Gäste zum „gesunden“ Angebot zeigt demnach durch die bisherigen Maßnahmen in der Betriebsgastronomie keine breite Wirkung. Die persönlichen Präferenzen der Gäste sowie der Wunsch nach einem günstigen Preis stehen einer solchen Trendwende entgegen.

Wissen und Handeln sind nicht direkt miteinander verbunden (Uhle, Treier 2011). Daher muss die Verhaltensprävention durch günstige Verhältnisse sowie eine emotionale Ansprache gestärkt werden. Es reicht nicht, nur „gesunde“ Speisen anzubieten, auch hedonistische Motive sollten bei der Lebensmittelauswahl

Berücksichtigung finden (Klotter 2007). Im Kontext des Nudging sprechen Reisch und Gwozdz (2011) auch von einem kombinierten Einsatz verhaltens- und verhältnispräventiver Maßnahmen zur Beeinflussung der Entscheidungsarchitektur des Gastes. Der Betriebsgastronom ist dabei der Entscheidungsarchitekt.

Gesundheitsorientiertes Catering

Hier setzt GESOCA mit dem Konzept der „Gesundheitsorientierten Cateringsteuerung“ und dem „Gastronomischen Ampelsystem“ an. GESOCA ist ein Start-up-Unternehmen, das sich auf eine Dienstleistung zur Subventionssteuerung von gemeinschaftsgastronomischen Einrichtungen spezialisiert hat. Grundsätzlich kommt es darauf an, dem Gast nicht *mehr* Informationen zu liefern, sondern ihn einfacher und verständlicher zu informieren. Parallel dazu müssen Verhältnisse vorliegen, die den Gast zu einer besseren Speisenauswahl motivieren. Dafür muss „gesunde“ Küche schmecken und die Küchenfachkräfte müssen von deren Notwendigkeit überzeugt sein. Das Thema „Gesundheit“ stellt für viele Gastronomen und Küchenfachkräfte noch eine Herausforderung dar. Daher benötigen sie Unterstützung.

Küchenfachkräfte müssen lernen, die „gesunden“ Alternativen durch ihre Kreativität und ihr Know-how so attraktiv zu gestalten, dass sie die alten „Kantinenklassiker“ immer stärker ersetzen können. Das lässt sich nicht „von oben“ verordnen. Stattdessen muss es der Caterer selbst als Aufgabe annehmen und als Teil der operativen Zielvorgaben für die Küchenfachkräfte konkretisieren. Die Entwicklung eines solchen Verständnisses wird seine Zeit beanspruchen, weil es in der Vergangenheit sehr einfach war, durch Gerichte wie Currywurst eine hohe Wirtschaftlichkeit (hohe Deckungsbeiträge und Verkaufszahlen) bei gleichzeitiger Gästezufriedenheit zu erreichen.

Das Konzept von GESOCA soll mit Hilfe des gastronomischen Ampelsystems eine stärkere Gesundheitsorientierung in der Betriebsgastronomie fördern. Dazu sind sowohl auf Seiten der Caterer und Küchenfachkräfte als auch auf Seiten der Gäste entsprechende Anreize zu schaffen. Eine einfache Kennzeichnung (grün, gelb, rot) soll den Gast über die Qualität der Gerichte informieren. Der Küchenleiter erhält auf Basis der Verkaufszahlen eine Gesundheitskennziffer, einen Wert zu seinem Angebot.

Die Gesundheitskennziffer

Die Gesundheitskennziffer errechnet sich aus dem Verhältnis der angebotenen Gerichte und deren Ampelfarben. Dabei sind grüne Gerichte mit dem Faktor 2, gelbe mit dem Faktor 1 und rote Gerichte mit dem Faktor 0 gewichtet.

Die Gesundheitskennziffer kann im Maximum einen Wert von Zwei erhalten, was einem Angebotsanteil von 100 Prozent grünen Gerichten entspräche. Der Wert Eins stünde analog dazu für 100 Prozent gelbe und Null für 100 Prozent rote Gerichte. **Abbildung 1** zeigt die Gesundheitskennziffer eines durch GESOCA kontrollierten Musterbetriebs im Vergleich zum geschätzten Branchendurchschnitt. Die ermittelte Ge-

sundheitskennziffer dient als interner Anreiz und lässt sich direkt mit der Subventionshöhe der Betriebsgastronomie koppeln. Mehr „gesunde“ Gerichte bedeuten demnach mehr Subventionen für den Caterer und umgekehrt. Diesen Effekt zeigt **Abbildung 2**. Sie stellt den „klassischen“ Subventionsprozess dem von GESOCA gesteuerten Subventionsprozess gegenüber. Die Gesamtsubvention ändert sich für den Auftraggeber kaum, so dass er bei gleichen Kosten ein besseres Angebot erhält.

Durch Modifikation der Speisen und Gerichte sowie durch eine entsprechende Gestaltung des Angebots lässt sich die Gesundheitskennziffer positiv beeinflussen. Gleichzeitig lässt sich durch stetige Kundenzufriedenheitsanalysen der Erfolg der Umsetzung prüfen und im Sinne eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses die Akzeptanz des Angebotes bei den Gästen sichern. Ferner ist die Gesundheitskennziffer für das betriebliche Gesundheitsmanagement bedeutsam. Sie macht die Leistungen der Kantine im Hinblick auf Gesundheit transparent und regulierbar. Als Voraussetzung für die genannten Zusammenhänge ist eine ernährungswissenschaftliche Klassifizierung des Angebotes notwendig. Diese ist mit dem gastronomischen Ampelsystem gegeben.

Das gastronomische Ampelsystem

Peinelt entwickelte das gastronomische Ampelsystem (GAS) an der Hochschule Niederrhein (Peinelt 2016). Es ermöglicht Bewertungen angebotener Speisen und Gerichte auf ernährungswissenschaftlicher Basis. Die hohe Signalwirkung eines Ampelsystems für die Kundenentscheidung konnte

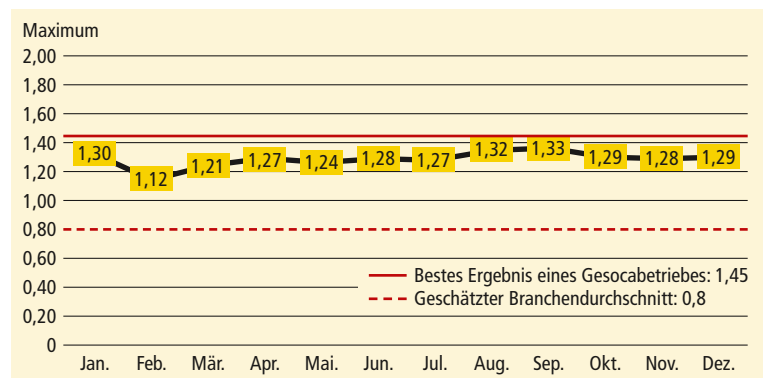


Abbildung 1: Gesundheitskennziffer eines Betriebs über ein Jahr

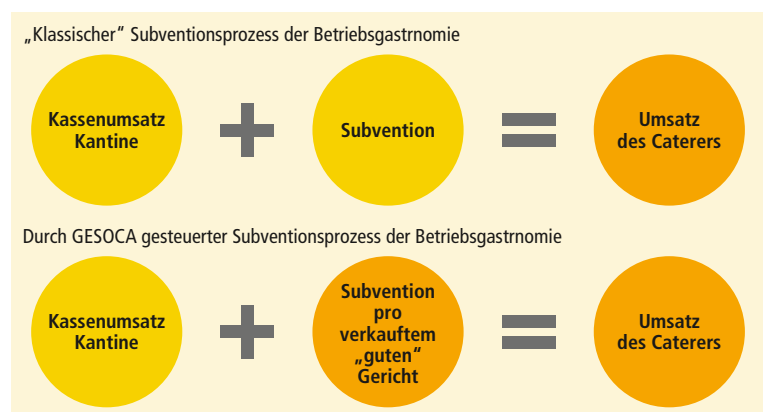


Abbildung 2: Vergleich der GESOCA-Subventionssteuerung zur bisherigen Subventionierung

in neurologischen Untersuchungen festgestellt werden (Enax 2015). Dabei bedeutet „grün“ empfehlenswert, „rot“ nicht empfehlenswert und „gelb“ liegt dazwischen. Die Bewertung ist an die „3D-Ernährungspyramide“ der DGE (Jungvogel, Michel 2016) angelehnt, wobei Nährstoffdichte und präventiv-medizinische Erkenntnisse als Bewertungskriterien dienen. Das gastronomische Ampelsystem erweiterte und operationalisierte diesen Ansatz, letztlich mit dem Ziel, die Erfüllung der DGE-Standards bei der Speisenplanung zu erleichtern (Abb. 3). Für die Bewertung der eingesetzten Zutaten geht das System zunächst von der besten Qualität der jeweiligen Lebensmittelgruppe aus. Dafür wird eine hohe Punktzahl (grün) vergeben. Bei einer Wertminderung der Zutaten, etwa Weißmehl oder hoher Salzgehalt, reduziert sich diese Punktzahl, die einer Qualitätstabelle zu entnehmen ist. So ergibt sich die „Ausgangsqualität“ der Zutaten, eine Zwischenbewertung (statische Phase).

Danach kommt es meist zu weiteren Abzügen. Zunächst wird der Garprozess definiert. Hier lassen sich fettfreie und fetthaltige Verfahren unterscheiden. Unabhängig davon werden für den Fett- und Zuckergehalt der Zutaten ebenfalls Punkte abgezogen. Diese Nährstoffe erfüllen eine wichtige Indikatorfunktion für die Nährstoffdichte. Sie sind deshalb sparsam einzu-

setzen. Auch das Heißhalten spielt für die Bewertung eine Rolle. Die Abzüge dieses zweiten Schrittes werden mit numerischen Eingaben über Formeln gesteuert (dynamische Phase).

Die „Endqualität“ der Speisen ist umso besser, je höher die Ausgangsqualität ist und je niedriger die Abzüge ausfallen (Abb. 4). Mit diesem Bewertungsansatz lässt sich im Prinzip die gesamte Lebensmittelpalette inklusive ihrer Behandlungs- und Zubereitungsverfahren erfassen.

Der Punktwert der Endqualität (GAS-Wert) wird in eine Ampelfarbe übersetzt und repräsentiert die Qualität des zubereiteten Lebensmittels pro 100 Gramm. Um die Ampelfarbe von Speisen zu ermitteln, ist noch die Zutaten- und Speisenmenge zu berücksichtigen. Es erfolgt wieder eine Umrechnung auf 100 Gramm. Mit dem System lassen sich auch Speisenkomponenten und Tellergerichte bewerten, nicht nur Komplettmenüs. Wer allerdings den detaillierten Nährstoffgehalt benötigt, muss auf Nährwertberechnungen zurückgreifen. Für „gesunde“ Entscheidungen im Betriebsrestaurant sind diese Informationen aber meist entbehrlich.

Vergleich der Aussagekraft des Ampelsystems mit Nährwertberechnungen

Um die Aussagekraft der Ampelwerte zu überprüfen, wurden sie mit den Ergebnissen von Nährwertberechnungen verglichen. Dafür „verampelte“ ein Studierender in seiner Bachelorarbeit den Vierwochenspeisenplan eines Betriebsrestaurants und berechnete die Nährwerte (Meister 2015). Der Vergleich berücksichtigte nur Tellergerichte, also keine Salate oder Desserts. Als Referenz diente der DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsgastronomie (DGE 2015).

Ergebnisse Makronährstoffe

Für grüne Gerichte lag die Nährwertrelation, also der energetische Anteil der Hauptnährstoffe, in einem optimalen Bereich. Die Vorgaben der DGE wurden nahezu perfekt eingehalten. Die Nährwertrelation der gelben Rezepte war deutlich ungünstiger. Das traf noch stärker auf die roten Rezepte zu (Fettanteil über 50 Energieprozent). Analog waren die Energiegehalte zu bewerten (Abb. 5).

Ergebnisse Mikronährstoffe

Auch die Bewertung der Mikronährstoffe folgte diesem Trend. Die grünen Rezepte lagen – bezogen auf die Nährstoffdichte – meist deutlich über den Werten der DGE. Die leichte Unterdeckung bei Calcium lässt sich durch das Fehlen von milchhaltigen Desserts erklären, da nur Tellergerichte bewertet wurden. Gelbe Rezepte erfüllten die Anforderungen noch ganz gut, während rote diese erheblich unterschritten (Abb. 6).

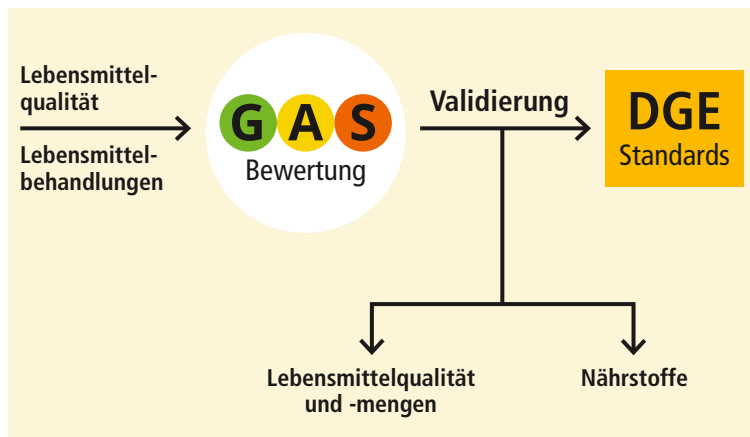


Abbildung 3: Ziel der Entwicklung des gastronomischen Ampelsystems

Kriterien: Nährstoffdichte und Präventivmedizin

Phasen	Stufe	Abwertungsgründe
Ermittlung der Ausgangsqualität	I.	Lebensmitteltechnologie z. B. Konserven, Weißmehl
	I.	Unerwünschte Nährstoffe z. B. Salz, Cholesterin, gesättigte Fettsäuren
Ermittlung der Endqualität (dynamisch)	II.	Garverfahren
	II.	Fett- und Zuckergehalt
	II.	Heißhaltezeit

Abbildung 4: Abwertungen der Ausgangsqualität von Lebensmitteln im gastronomischen Ampelsystem

Fazit

Diese Untersuchung konnte zeigen, dass sich die Vorgaben der DGE für das Mittagessen bei den Makro- und Mikronährstoffen mit grünen Gerichten sehr gut einhalten lassen. Die ungünstigeren Bewertungen gelber und roter Rezepte sind ebenfalls plausibel. Auch die Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl sowie deren Mengen und Häufigkeiten sind mit grünen Gerichten gut umsetzbar – mit gelben und roten Gerichten dagegen weniger. Andere Studien konnten diese Ergebnisse bestätigen (z. B. Peter 2013 oder Sorek 2015).

Beeinflussung des Essverhaltens mit Hilfe des Ampelsystems

Essen in der Betriebsgastronomie ist ein Zuschussgeschäft. Diese „Investitionen“ haben aber nur einen geringen gesundheitlichen Effekt, weil die Gäste angeblich kaum „gesunde“ Gerichte wünschen und diese auch meist teurer sind. Es gibt daher meist nur ein kleines Angebot derartiger Speisen, die eher eine Alibi-funktion erfüllen.

Dass es auch anders geht, zeigte die Studie von Dmitrieva und Gey (2015). Mit einem Subventionsmodell untersuchten sie die Auswirkungen auf das Speisenangebot eines Caterers und auf das Auswahlverhalten der Gäste: Die Gerichte im untersuchten Betrieb wurden nach ihrem Gesundheitswert subventioniert, nicht pauschal, wie sonst üblich. Das übte Entwicklungsdruck auf den Caterer aus, der gesunde Gerichte attraktiv machen musste, um erfolgreich zu sein. Zur Bewertung der Gerichte und zum Festlegen der Subventionen diente das gastronomische Ampelsystem, da die Fachkräfte diese Prinzipien schnell umsetzen können und die Ampelfarben für die Gäste leicht verständlich sind.

Fragestellung

Um zu überprüfen, ob das Subventionsmodell mit Hilfe des gastronomischen Ampelsystems die gewünschte Wirkung entfaltet, formulierten die Wissenschaftler vier Hypothesen, die in einem Referenz- und zwei Vergleichsbetrieben geprüft wurden:

1. Das gesamte Angebot ist gesünder.
2. Die beliebtesten Speisen sind gesünder.
3. Die Zufriedenheit der Gäste ist mindestens gleich.
4. Die Verdienstmöglichkeiten des Caterers sind mindestens gleich.

Für die Untersuchung wurden die Speisen und Gerichte eines bestimmten Zeitraums in den teilnehmenden Betrieben verampelt. Die drei Betriebe waren vergleichbar, weil sie eine ähnlich zusammengesetzte Belegschaft aufwiesen und etwa das gleiche Qualitätsniveau boten. In allen drei Häusern arbeitete derselbe Caterer.

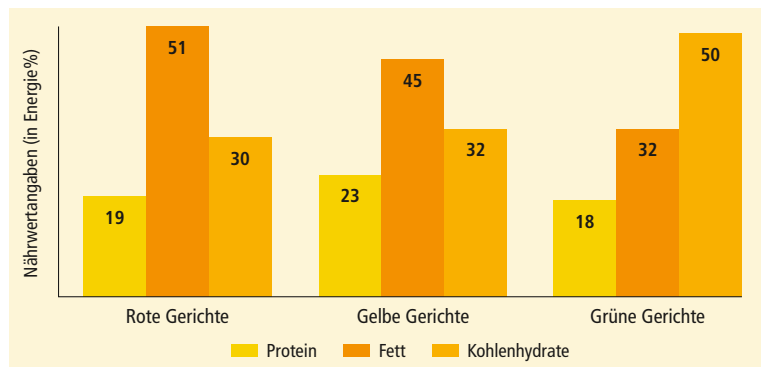


Abbildung 5: Ergebnisse der Überprüfung eines Vierwochenplans (Makronährstoffe)

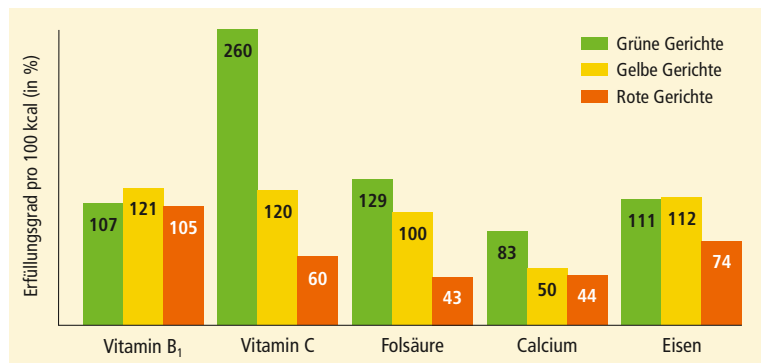


Abbildung 6: Ergebnisse der Überprüfung eines Vierwochenplans (Mikronährstoffe)

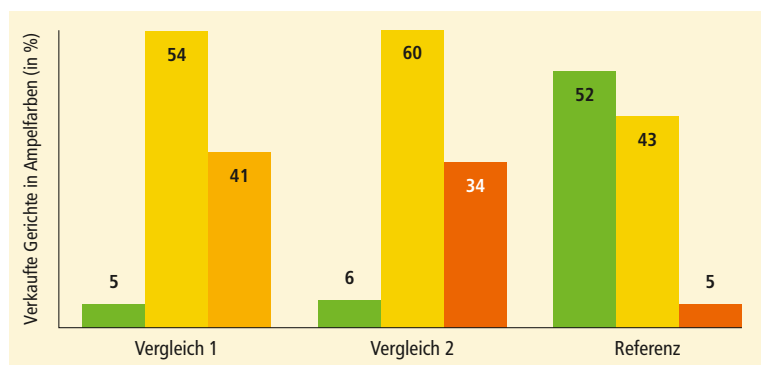


Abbildung 7: Auswahlverhalten der Gäste im Referenz- und in den Vergleichsbetrieben

Ergebnisse

Es stellte sich heraus, dass Angebote und Verkäufe beim Referenzbetrieb völlig anders ausfielen als bei den Vergleichsbetrieben. Im Referenzbetrieb wurden grüne Gerichte am häufigsten angeboten und verkauft, während die grünen Gerichte in den Vergleichsbetrieben eine Rarität darstellten. Gelbe und rote Gerichte dominierten (Abb. 7).

Die grünen Erfolge führten beim Referenzbetrieb nicht zu Verkaufseinbußen, die Gesamtzufriedenheit wie auch einzelne Qualitätskriterien zeigten ähnlich positive Ergebnisse wie bei den Vergleichsbetrieben. Auch der Auslastungsgrad lag auf gleicher Höhe.

Fazit

Alle Hypothesen ließen sich durch die Studie bestätigen.

Akzeptanz des Ampelsystems bei Küchenfachkräften

Um die verhältnispräventiven Effekte des Konzeptes optimal zu nutzen, darf das gastronomische Ampelsystem als Bewertungsinstrument von Gerichten nicht zu einem weiteren „theoretischen Ärgernis“ der Küche werden. Es muss nicht nur richtige Ergebnisse liefern, sondern auch praxisnah und einfach anzuwenden sein. Der Mehrwert, der durch das System für die Küche entsteht, sollte direkt sichtbar und steuerbar sein. Das alles ist möglich, da Änderungen in der Rezeptur sofort am Bildschirm als Ampelfarbe und als GAS-Wert erkennbar sind. Küchenfachkräfte können die Gerichte gezielt modifizieren, etwa durch Veränderung der Zutaten oder der Portionsgröße. Hier können sie verschiedene Varianten ausprobieren, um schließlich die effektivste auszuwählen. Diese Selbstbestimmung und schnellen Erfolge tragen wesentlich zur Akzeptanz bei, wie sich in der Praxis immer wieder zeigt. Mit einem Blick auf die Verkaufszahlen und die Gesundheitskennziffer (**Abb. 1**) hat der Küchenleiter monatlich die Möglichkeit, den Erfolg der Maßnahmen zu prüfen und gegebenenfalls zu korrigieren. Weiter dienen die erhobenen Daten als Qualitätsmerkmal der angebotenen Versorgungsdienstleistung und können den Output einer gesundheitsorientierten Betriebsgastronomie, auch im unternehmerischen Kontext, besser rechtfertigen. Für Küchenfachkräfte steht die Zubereitung attraktiver Speisen im Mittelpunkt ihrer Arbeit. Mit Hilfe des gastronomischen Ampelsystems lässt sich der Genuss mit einer gesundheitlichen Optimierung der Gerichte

te koppeln. Damit diese Gerichte auch schmecken, ist die Kompetenz und Motivation der Küchenfachkräfte zwingend erforderlich.

Anwendungsbeispiel Rezepturoptimierung







Das gastronomische Ampelsystem unterstützt die Küchenverantwortlichen dabei, die eigenen Rezepturen im gesundheitlichen Sinn zu optimieren.


Das Ausgangsgericht „Spaghetti Bolognese“ (**Abb. 8**) wird mit der Ampelfarbe „rot“ und einem GAS-Wert von 1,31 (rot) klassifiziert. Ausschlaggebend für die Ampelfarbe sind die Zutaten mit hohem Mengenanteil, also Weißmehl-Nudeln (220 g) und Hackfleisch (100 g). Günstigere Zutaten wie Gemüsewürfel oder Zwiebeln sind nur in kleinen Mengen enthalten und wirken sich daher kaum aus. Mit nur geringen Veränderungen in der Rezeptur lässt sich der GAS-Wert und damit die Ampelfarbe verbessern:

Die modifizierte Ausgangsrezeptur (**Abb. 8**) zeigt Veränderungen bei den Portionsgrößen, der Art der Zutaten sowie der Dauer des Heißhaltens. Die Hackfleischmenge wird von 100 auf 70 Gramm reduziert und die Gemüsemenge von 30 auf 60 Gramm erhöht. Außerdem gibt es ein weniger fettreiches Hackfleisch. Der Zuckergehalt beim Tomatenmark lässt sich durch ein Alternativprodukt reduzieren. Ferner wird das Gericht durch eine Optimierung des Produktionsprozesses weniger lang heiß gehalten. Im Ergebnis entsteht eine gelbe Rezeptur mit einem GAS-Wert von 2,00.

	Zutat	Qualität (0–4)	Abzug Garen (0–4)	Abzug Zutat (Fett in %)	Abzug Zutat (Zucker in %)	Abzug Heißhalten (in h)	Portion (in g)	GAS-Wert	
Menü: Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und Parmesan (Ausgangsrezeptur)									
	Spaghetti (Weißmehl)	2	1			1	220,0	1,90	
	Hackfleisch gemischt	2	3	25,0		2,5	100,0	-1,78	
	Tomaten (Dose)	3,5	1		3,6	2,5	80,0	2,85	
	Gemüsewürfel (TK)	4	1			2,5	30,0	3,53	
	Tomatenmark (Dose)	3,5	3		13,1	2,5	5,0	1,57	
	Zwiebeln (TK)	4	3			2,5	10,0	2,73	
	Parmesan	2,5		28,4			15,0	-0,34	
								0,00	
	Menügewicht: 460,0								1,31
Menü: Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und Parmesan (Modifizierte Ausgangsrezeptur)									
	Spaghetti (Weißmehl)	2	1			1	220,0	1,90	
	Hackfleisch gemischt	2	3	15,0		1	70,0	-0,40	
	Tomaten (Dose)	3,5	1		3,6	1	80,0	3,22	
	Gemüsewürfel (TK)	4	1			1	60,0	3,90	
	Tomatenmark (Dose)	3,5	3		5,0	1	5,0	2,35	
	Zwiebeln (TK)	4	3			1	10,0	3,10	
	Parmesan	2,5		28,4			15,0	-0,34	
								0,00	
	Menügewicht: 460,0								2,00

Abbildung 8: Rezepturoptimierung im gastronomischen Ampelsystem

 <h2 style="text-align: center;">Menüplan</h2> <p style="text-align: center;">Woche 20 vom 15.05.2017 bis 19.05.2017</p>					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Klare Champignonsuppe mit Lauch	Zucchini-cremesuppe	Gemüsebrühe mit Lauch, Broccoli und Mandeln	Kartoffelsuppe	Lauchcremesuppe
Counter 1	Hühnerfleischtopf mit Linsen und Kartoffeln	Pizza mit Gemüse, frischem Rucola und Parmaschinken	Pizza Salami mit Tomaten und Käse	Pizza mit Putenschinken, Lauch und Käse	Rohrnudeln mit Vanillesauce und Puderzucker
Counter 2	Hähnchen Piccata auf Tomatensauce mit Spaghetti und Broccoli	6 Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf	Schweinebraten aus der Schulter mit Majoranjus, Semmelknödel und Krautsalat	Roulade vom bayerischen Rind mit Schupfnudeln und Rahmwirsing	Rindergulasch mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln
Counter 3	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt in Tomatensauce, mit Käse gratiniert 	Tellerrösti mit Kürbis, Bergkäse und frischem Feldsalat 	Pfannengerührtes Wokgemüse mit Entenfleisch in scharfer Sauce, dazu Reis	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse	Seelachsfilet mit geschmorten Fleischtomaten, Fenchel und gebackenen Thymiankartoffeln
Counter 4	Hackfleisch-Reispfanne vom Rind mit Paprika und Tomate	Mit Rindfleisch und Schafskäse gefüllte Aubergine, verfeinert mit Minze auf Tomatensauce mit Reis	Waldpilzrisotto mit geschmorten Kirschtomaten und frischen Kräutern 	Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Schmand 	Mit roten Linsen und Gemüse gefüllte Paprika, dazu Vollkornreis 
Dessert 1	Cheesecake-Dessert	Latte-Macchiato-Crème	Buttermilchdessert Heidelbeer	Quarkdessert mit Kirschen	Kirschfruchtjoghurt
Dessert 2	Mandel-Panna Cotta	Grießpudding mit eingekochten Brombeeren	Honig-Minz-Joghurt	Apfel-Brotauflauf	Honig-Banane mit Joghurt

Änderungen vorbehalten.  vegetarisch Ihr SV Restaurant Team wünscht einen guten Appetit.

Weitere Optimierungen sind möglich, etwa durch den Austausch der Weißmehl-Nudeln gegen eine Vollkornvariante oder durch eine weitere Reduzierung der Hackfleischmenge. Dadurch könnte das Gericht sogar die grüne Ampelfarbe erreichen. Allerdings ist bei extremen Ansätzen Vorsicht geboten, da der Gast ablehnend darauf reagieren könnte. Die Rezepturmodifikationen sollten stets durch die Anwender in der Küche selbst vorgeschlagen oder mit deren Zustimmung umgesetzt werden – keinesfalls gegen sie. Sie können am ehesten einschätzen, was der Gast akzeptieren wird und was nicht.

Qualitätssicherung des Ampelsystems in den Betrieben

Da das gastronomische Ampelsystem in den Betrieben zum Einsatz kommt, ist zur Sicherung des Prozesses eine Kontrolle durch eine externe Instanz notwendig. Diese Aufgabe übernimmt GESOCA über unangemeldete Audits, die mindestens dreimal im Jahr stattfinden. Konkret bedeutet es, den Prozess von der Rezeptur über die Zubereitung bis hin zur Kennzeichnung der Gerichte an der Ausgabe zu kontrollieren. Auch Speiseplangestaltung und Einkauf werden regelmäßig überprüft.

Rezeptur

Die Einhaltung der Rezepturen lässt sich anhand der Qualitätskriterien des gastronomischen Ampelsystems (Qualität, Garverfahren, Fettgehalt, Zuckergehalt, Heißhalten und Portionsgröße), die in der Summe den GAS-Wert bilden, überprüfen. Dazu checkt GESOCA die ausgegebenen Gerichte auf Übereinstimmung mit den Qualitätskriterien sowie im Hinblick auf die korrekte Kennzeichnung. Für die Abweichungen vom GAS-Wert sind Toleranzen definiert.

Betriebsspezifische Kriterien

Zusätzlich zum Qualitätsbereich liegen betriebsspezifische Kriterien zur Speiseplangestaltung vor. Diese beziehen sich auf die Angebotshäufigkeit bestimmter Gerichte (x-mal grün, gelb und rot), die Einkaufsqualität (z. B. regional, saisonal) sowie Parameter einer gesundheitsförderlichen Preisstruktur und Auslobung. Der betriebsspezifische Qualitätsbereich ist ebenfalls Bestandteil der Audits.

Reporting

Im Rahmen des monatlichen Reportings ergänzen regelmäßige Mysteryshoppings und turnusmäßige Kundenbefragungen die Bereitstellung der Gesund-



Foto: © SV (Deutschland) GmbH

„Wiener Backhuhn“
mit Remouladensauce
und Kartoffelsalat
Verampelung: Rot



Foto: © SV (Deutschland) GmbH

Gebratener Reis
mit Ei, Limetten und
Thaibasilikum
Verampelung: Gelb



Foto: © SV (Deutschland) GmbH

Vollkornpizza „Caprese“
mit Tomaten, Mozzarella
und Basilikum
Verampelung: Grün

heitskennziffer. Bei den sogenannten Mysteryshoppern handelt es sich um normale Kantinengäste, die zuvor durch GESOCA unterwiesen wurden und regelmäßig die Kantine besuchen. Anhand eines standardisierten Fragebogens nehmen sie regelmäßig verschiedene Beurteilungen zur Qualität und zur Zufriedenheit mit der Kantinenleistung vor. Bei ihren Bewertungen geben sie sich für den Kantinenbetreiber nicht zu erkennen. Zusätzlich fördert eine Übersicht zu den gezahlten Gesundheitssubventionen den Prozess der Qualitätssicherung. Berichterstattung und Kommunikation erfolgen stets gegenüber dem Unternehmen als Auftraggeber von GESOCA und des Caterers.

Ausblick

Im Rahmen dieses Modells wäre es möglich, Auszeichnungen für besonders gute Betriebe zu vergeben. Betriebe mit einem hohen Anteil an grünen und einem niedrigen Anteil an roten Gerichten könnten ein Zertifikat erhalten. Eine Auszeichnung wäre auch mit Hilfe der Gesamtbewertung des Angebots, also über den GAS-Wert, möglich. Dabei spielt es keine Rolle, ob einzelne Speisen, Tellergerichte oder komplette Menüs angeboten werden.

Bisher setzen nur Einzelunternehmen der Betriebsgastronomie das gastronomische Ampelsystem ein. Es wurde allerdings auch schon Interesse an einer Matrix- oder Gruppenzertifizierung bekundet. Das wäre prinzipiell möglich, indem man einen Rezepturpool verampelt, den alle Betriebe einer bestimmten Gruppe nutzen. Die ordnungsgemäße Zubereitung der Speisen und deren Kennzeichnung können in verschiedenen Betrieben erfolgen und stichprobenweise überprüft werden. Damit kämen die Vorteile der Ampelkennzeichnung nicht nur dem Mutterbetrieb, sondern allen Nebenstellen zugute, bei vergleichsweise geringem zusätzlichem organisatorischen und finanziellen Aufwand.

Nicht zuletzt ist denkbar, das gesundheitsorientierte gastronomische Ampelsystem auch für andere Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung nutzbar zu machen. Beispielsweise könnte die Schulverpflegung davon profitieren. Entsprechende Kontakte zu einer „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“ in Deutschland bestehen bereits. Bei Schülern ließe sich der Wettbewerbseffekt nutzen: Einzelne Schüler oder ganze Klassen könnten aufgrund ihrer Speisenauswahl nach dem Ampelsystem (z. B. bester durchschnittlicher GAS-Wert) eine Auszeichnung und/oder Belohnung erhalten. Sponsoren, zum Beispiel Krankenkassen, könnten Preise zur Verfügung stellen. Daneben sind viele weitere Anwendungsbereiche des gastronomischen Ampelsystems vorstellbar.

Zusammenfassung

Ziel des Konzepts von GESOCA ist es, durch einen Theorietransfer der ernährungswissenschaftlichen Standards des gastronomischen Ampelsystems eine stärkere und zugleich messbare Gesundheitsorientierung in die Küchen zu tragen. Die Subventionssteuerung, die von der gesundheitlichen Qualität der angebotenen Gerichte abhängt, bietet dem Caterer einen monetären Anreiz für die Optimierung seiner Gerichte. Mit Hilfe der Qualitätskriterien des gastronomischen Ampelsystems gelingt es sehr schnell, die Rezepturen zu optimieren. GESOCA vermittelt den Küchenfachkräften die Grundlagen und stellt die korrekte Anwendung des gastronomischen Ampelsystems sicher. Dazu finden im Auftrag des Unternehmens und in Abstimmung mit dem Lizenzgeber mehrmals im Jahr Audits statt. Dem Gast fällt es dank der Ampelkennzeichnung leicht, eine „gesunde“ Speisenauswahl zu treffen, die schmeckt. Regelmäßige Kundenzufriedenheitsanalysen stützen den Prozess und sichern die Akzeptanz bei den Gästen. Ein monatliches Reporting macht die Leistung der Betriebsgastronomie im Kontext einer „gesunden“ Versorgung transparent und ist der Eingliederung in das Betriebliche Gesundheitsmanagement förderlich. ■

Literatur

apetito: apetito Menü-Charts 2015. Bekannte Klassiker sind am beliebtesten (2016); www.apetito.de/presse/2017/01/20160511_apetito-menuue-charts-2015, abgerufen am 30.08.2016

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): IN FORM. Deutschland Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten. Berlin (2011)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, Hrsg.): Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide. Fachinformation. 6. Aufl., Bonn (2016)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. 4. Aufl., 1. korr. Nachdruck 02/2015, Bonn (2015)

Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie: DIG. (2016); www.dig-home.de/leitlinien.html, abgerufen am 22.08.2016

Dmitrieva K, Gey F: Optimierung der ernährungsphysiologischen Qualität von Speisenangeboten in der Betriebsgastronomie mit Hilfe einer Subventionssteuerung in Kombination mit dem GAS. Bachelorarbeit am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein, Februar (2015)

Enax L, Hu Y, Trautner P, Weber B: Nutrition labels influence value computation of food products in the ventromedial prefrontal cortex. *Obesity Biology and integrated Physiology*. *Obesity* 00 (00), 1-7 (2015)

Klotter C: Einführung in die Ernährungspsychologie. Ernst Reinhardt Verlag München, Basel (2007)

>> Die vollständige Literaturliste finden Sie im Internet unter „Literaturverzeichnisse“ als kostenfreie pdf-Datei. <<



FÜR DAS AUTORENTEAM

Swen Giebel ist gelernter Koch und studierte im Anschluss Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein. Aktuell betreut er als leitender Oecotrophologe bei GESOCA das vorgestellte Konzept in operativ-fachlicher Hinsicht.

Swen Giebel
Scheelenstraße 14
31134 Hildesheim
Swen.Giebel@gesoca.de