

# MehrWERT *für alle*

*Frischer Wind für Gesundheit und Regionalität in Landwirtschaft,  
Gastronomie und Gesellschaft*

Zwischenpräsentation | Ergebnisse

Ausblick

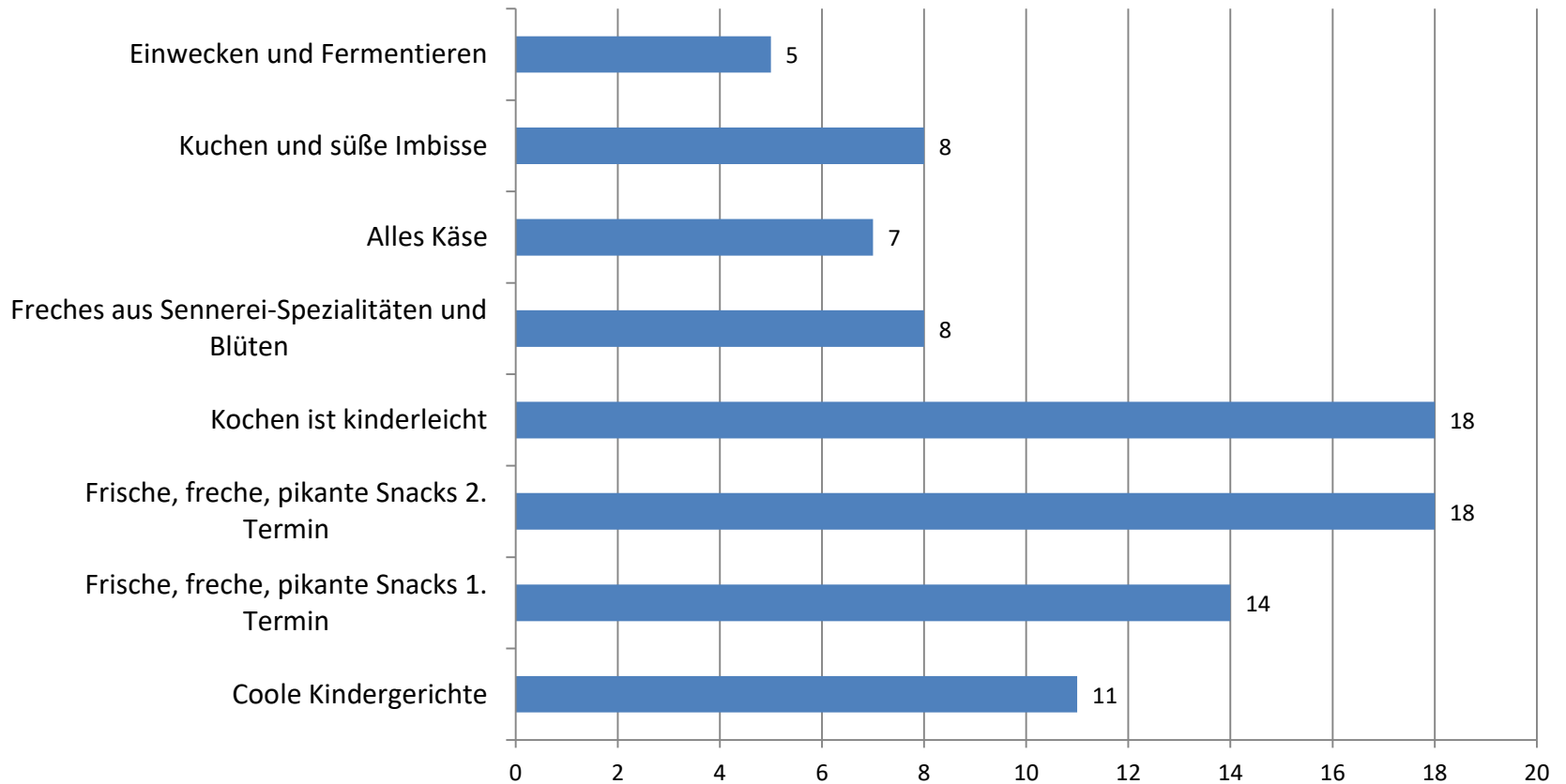
Montag, 10. Juli 2017

# Konzeption Fragebogen

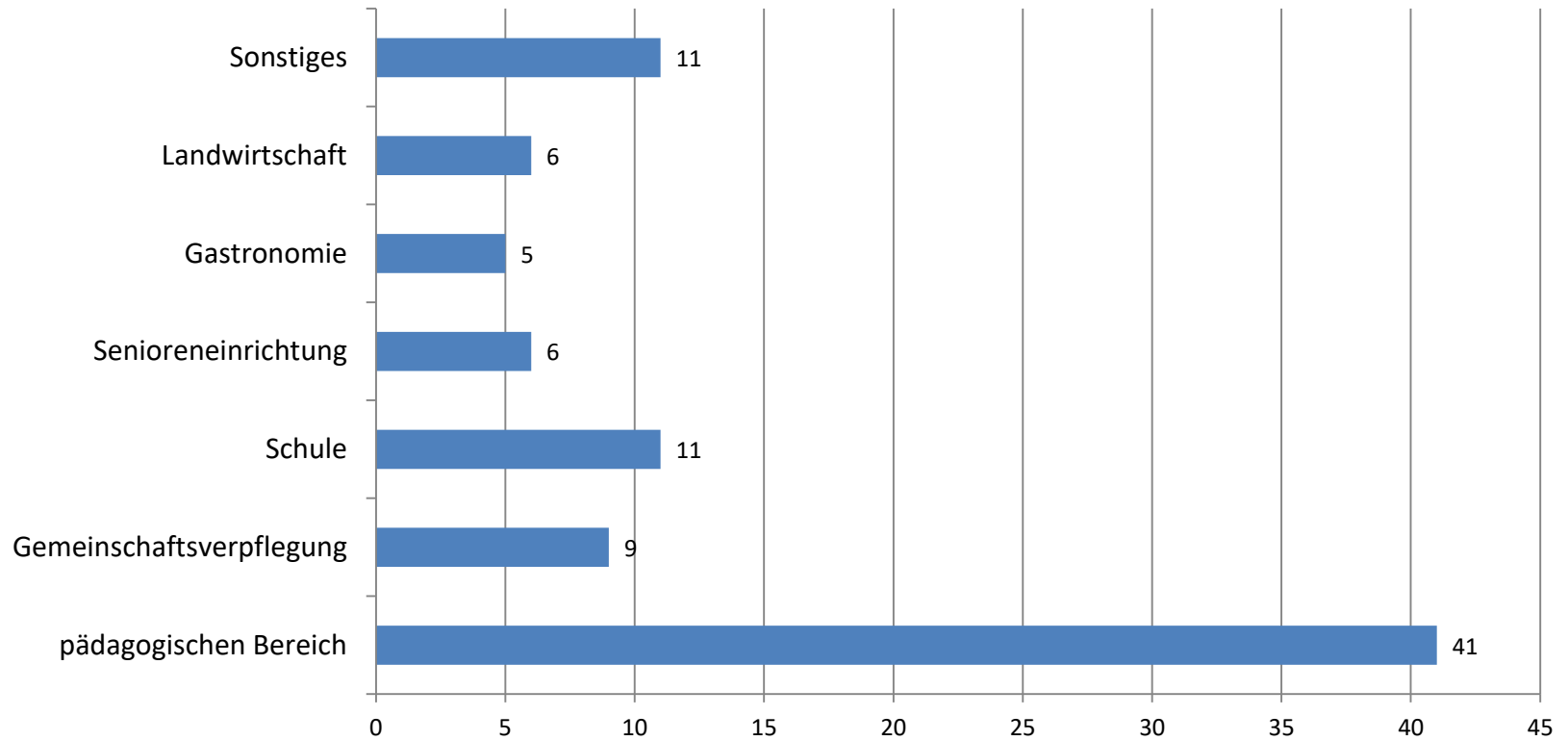
**Folgende Kategorien wurden abgefragt:**

- Bewusstsein
- Kenntnisse und Fähigkeiten
- Umsetzung
- Vernetzung

Welche Veranstaltung haben Sie besucht?



In welchem Arbeitsbereich arbeiten Sie?

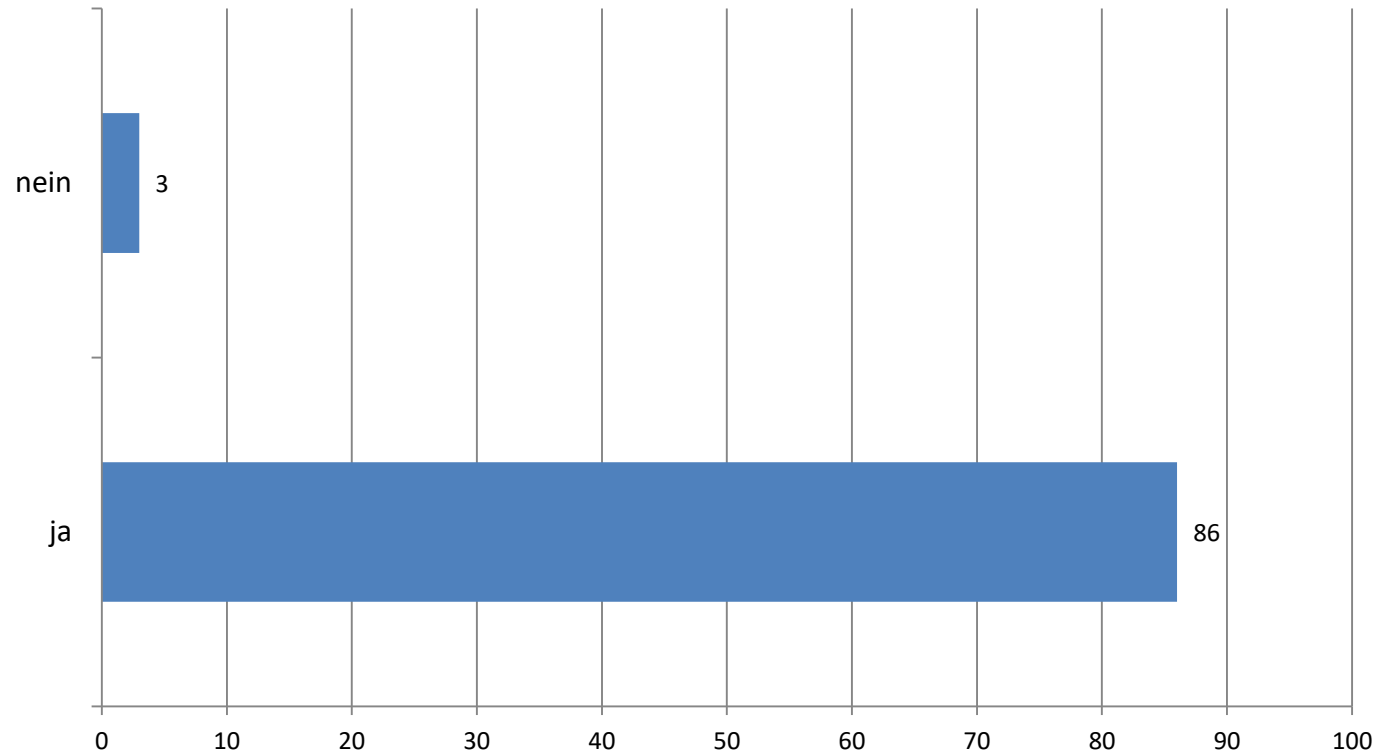


Anmerkung:

Schule und Senioreneinrichtung als Unterkategorie von Gemeinschaftsverpflegung

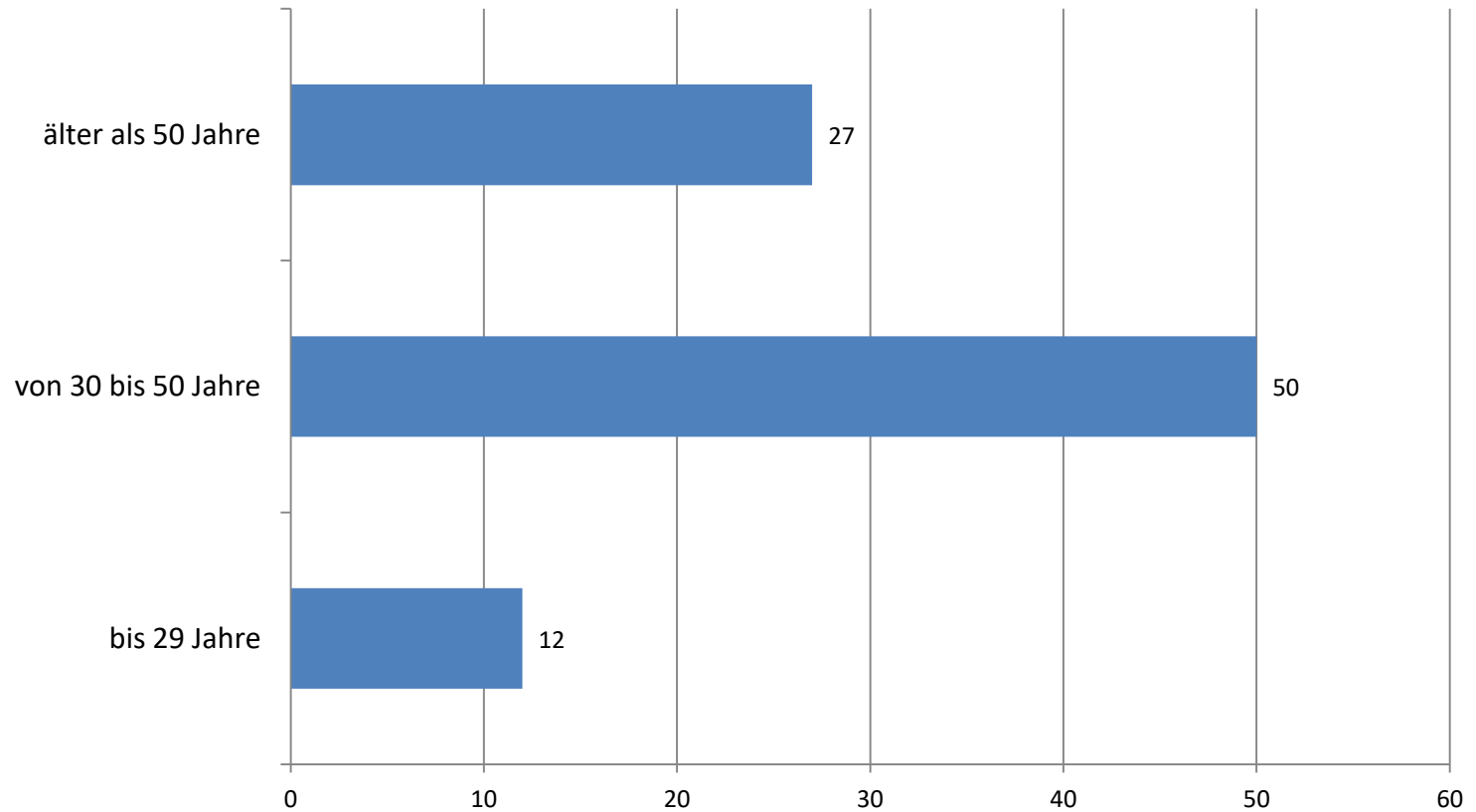
abgegebene Fragebögen: 89

### Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten?



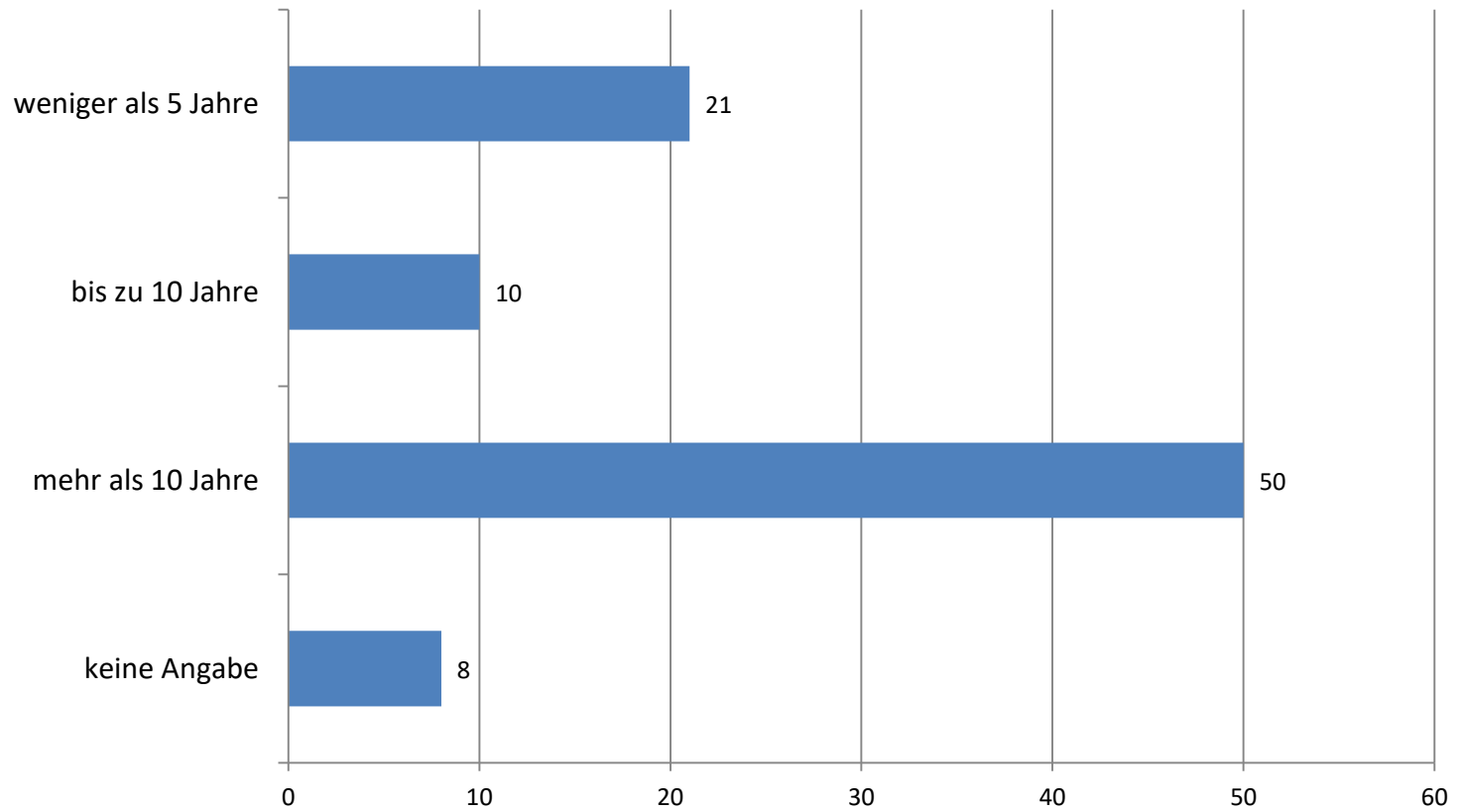
n = 89 | Stand: 28. Juni 2017

Wie alt sind Sie?



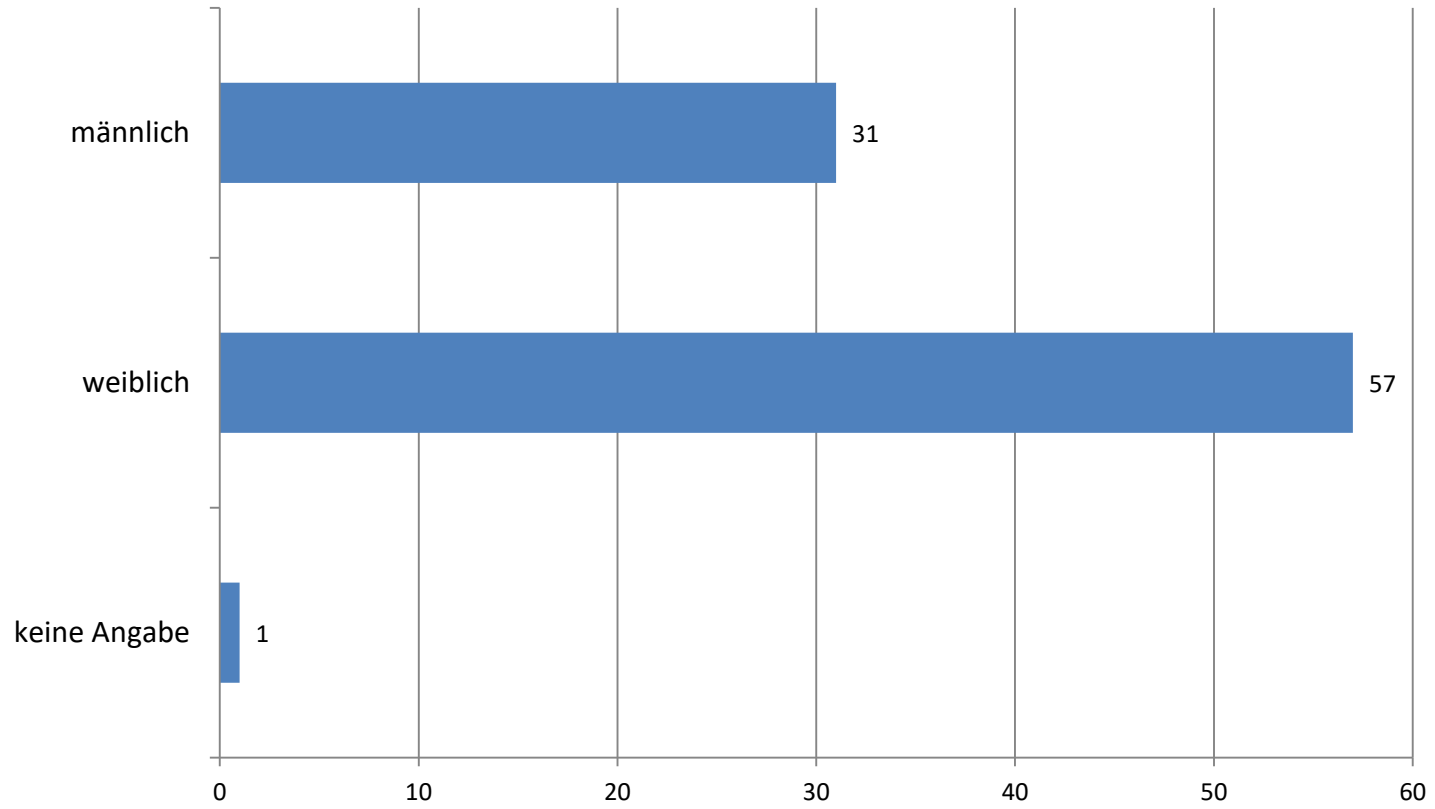
n = 89 | Stand: 28. Juni 2017

Wie viele Jahre Praxiserfahrung haben Sie?



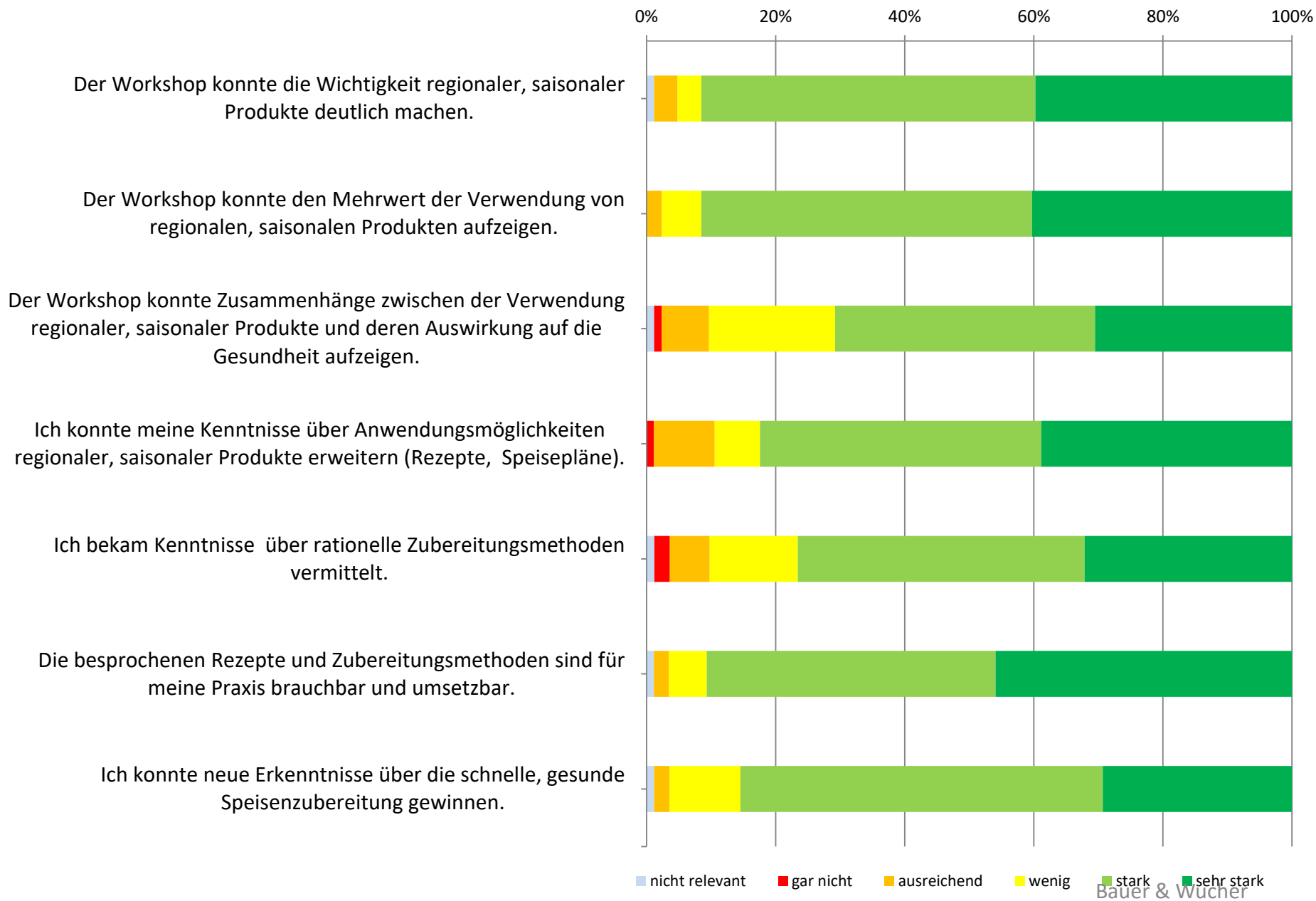
n = 89 | Stand: 28. Juni 2017

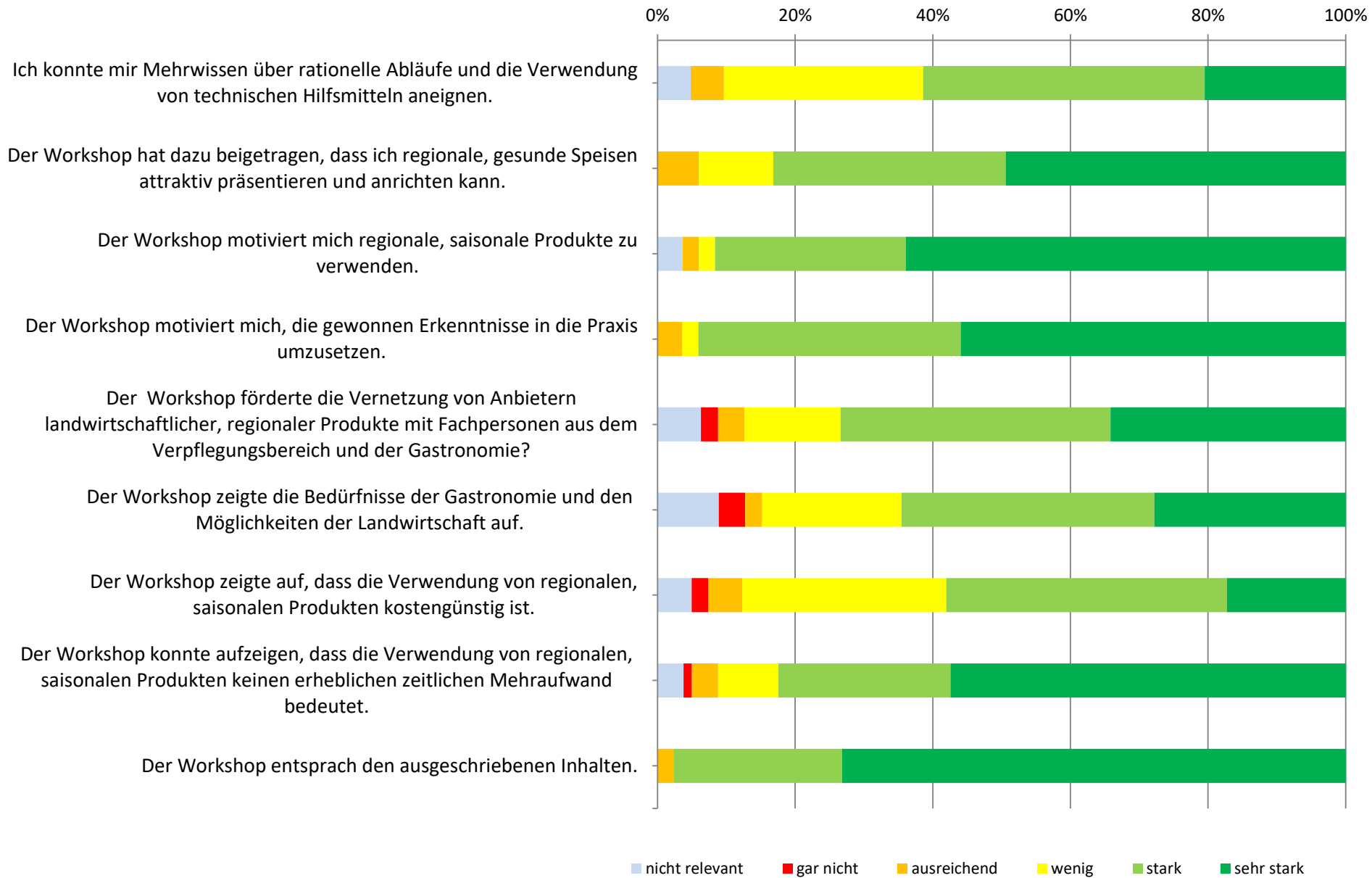
WorkshopteilnehmerInnen



n = 89 | Stand: 28. Juni 2017







# Was zeigt uns die Auswertung?

Im Bereich Bewusstsein:

Bis zu 85 % Bejahung (sehr stark bis stark)

Auswirkung auf die Gesundheit – etwas niedriger

Im Bereich Kenntnisse und Fähigkeiten:

Bis zu 80 % und knapp drüber Bejahung (sehr stark bis stark)

Knapp 60 % Bejahung (Kostengünstig ...)

Im Bereich Vernetzung:

Ca. 60 % Bejahung in diesem Bereich

# Aus den persönlichen Anmerkungen

9 Personen haben 2 Kurse besucht; 1 Person hat 3 Kurse besucht

- > Alex arbeitet mit viel Leidenschaft, die meiner Meinung nach diesem Projekt viel verdankt.
- > Meiner Meinung nach sollte auch an SchülerInnen gedacht werden, deren Familien nicht genügend finanzielle Mittel haben um die doch teilweise teuren Produkte zu kaufen.
- > Angenehm, war eine Person von der Milchgesellschaft
- > Büro Sennerei Schnifis
- > Gute Ratschläge. Empfehlenswert
- > Leiter, Größe, Ort - super gut
- > Schule
- > Sennerei Angestellte
- > Tolle Atmosphäre
- > Tolles Projekt, Hoffe wird in Großküchen umgesetzt
- > Viele neue Anregungen

# Interviewleitfaden

## Fragen

### **Bewusstsein**

1. Wie konnte der Workshop die Wichtigkeit regionaler, saisonaler Produkte für Sie deutlich machen?
2. Wie zeigte der Workshop den Mehrwert der Verwendung regionaler, saisonaler Produkte für Sie auf?
3. Wie konnte der Workshop Zusammenhänge zwischen der Verwendung regionaler, saisonaler Produkte und deren Auswirkung auf die Gesundheit für Sie aufzeigen?

# Interviews - Auswertung

## qualitative Auswertung, 8 Interviews

### Bewusstsein

1. Die Mehrheit findet, dass die Wichtigkeit regionaler, saisonaler Produkte deutlich gemacht wurde. Indem betont wurde von wo die Produkte kommen, Ländle Produkte oder selbst Gesammelte sind. Eine Person meinte, die teure Anschaffung stehe in Relation zum höheren Sättigungsgehalt und Nährwert. Eine Stimme verneinte die Frage.
2. Die TN bestätigen mehrheitlich den Mehrwert regionaler, saisonaler Produkte. Entweder durch die Art und Weise wie Alexander umsetzt oder durch die Zuziehung von Fachpersonal. Eine Person bemerkt, dass das Angebot eher für Endverbraucher abgezielt hat, anstatt auf Gemeinschaftsverpflegung.
3. Der Zusammenhang zwischen der Verwendung regionaler, saisonaler Produkte und deren Auswirkung auf die Gesundheit ist für manche TN schon vornhinein bewusst, im Sinne regional = gesünder, gehaltvoller, mehr Vitamine. Gut vermittelt meinen ein Viertel der TN durch die aktive Ansprache von speziellen Themen, wie Laktose oder die Verwendung von guten Ölen. Die Hälfte meint, dass Gesundheit im WS kein Thema war.

# Interviewleitfaden

## Fragen

### **Kenntnisse und Fähigkeiten**

1. Wie konnten Sie durch den Workshop ihre Kenntnisse über Anwendungsmöglichkeiten regionaler, saisonaler Produkte erweitern (Rezepte, Speisepläne)?
2. Konnten Sie ihre Kenntnisse über Anwendungsmöglichkeiten regionaler, saisonaler Produkte erweitern (Rezepte, Speisepläne)? Durch was?
3. Sind die besprochenen Rezepte und Zubereitungsmethoden für Ihre Praxis brauchbar und umsetzbar?
4. Konnten Sie neue Erkenntnisse über die schnelle, gesunde Speisenzubereitung gewinnen?
5. Konnten Sie sich Mehrwissen über rationelle Abläufe und die Verwendung von technischen Hilfsmitteln aneignen? Durch was?
6. Wie konnte der Workshop dazu beigetragen, dass Sie regionale, gesunde Speisen attraktiv präsentieren und anrichten können?
7. Konnte der Workshop aufzeigen, dass die Verwendung von regionalen, saisonalen Produkten kostengünstig ist?
8. Konnte der Workshop aufzeigen, dass die Verwendung von regionalen, saisonalen Produkten keinen erheblichen zeitlichen Mehraufwand bedeutet?

# Interviews - Auswertung

## qualitative Auswertung, 8 Interviews

### Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Der Workshop konnte durch Rezepte und die praktische Vorführung für alle TN einen Input, neue Alternativen für den praktischen Arbeits- oder auch Heimaltag vermitteln. Besonders bemerkt wurde, daß einfache, schnelle, anwendbare Rezepte mit saisonalen Produkten gebracht wurden. Außer der Schokoschaum für Gemeinschaftsverpflegung sei nicht umsetzbar!
2. Alle TN konnten ihr Wissen hinsichtlich Anwendungsmöglichkeiten regionaler, saisonaler Produkte sehr gut erweitern. Neue wertvolle und hilfreiche Ideen, insbesondere für Anfänger wurden betont. Wie auch spezielle Themen, wie Fermentieren durch das Haltbarmachen von saisonalen Produkten und damit längerer Verfügbarkeit.
3. Die TN beurteilen die Umsetzbarkeit für die Praxis zum Großteil mit sehr gut; „voll super“. In der Kinderverpflegung wurden Zweifel in Bezug auf Annahme bzw. zu gesund und cool aber zu aufwändig, geäußert. Neben viel Rezeptlob wurden in der Gemeinschaftsverpflegung zwei Rezepte, Taschen und Schokoschaum als nicht umsetzbar beurteilt.



# Interviews - Auswertung

## qualitative Auswertung, 8 Interviews

### Kenntnisse und Fähigkeiten

4. Ein Drittel der TN meint neue Kenntnisse über die schnelle, gesunde Speisenzubereitung bekommen zu haben. Drei TN meinen hierzu keine neuen Erkenntnisse gewonnen zu haben, wobei ein TN die Gemeinschaftsverpflegung komplett davon ausschließt. Für diese seien rationale Abläufe das „um und auf“ und auch die Bedürfnisse der Zielgruppe. Bewusstseinsbildung bei den PädagogInnen sei wichtig, aber für Produktverarbeitung, -konsum sollten Köche als homogene Gruppe angesprochen und einbezogen werden.
5. Die Mehrheit der TN geben an schon bis dato im Gebrauch von technischen Hilfsmitteln gut informiert und ausgestattet zu sein. Ein/e TN hebt kurze Arbeitsprozesse und die einfache, schnelle Umsetzung hervor.
6. In Bezug auf das attraktive Präsentieren von Speisen bewerten die TN die Verwendung von Blumen, Blüten, Kräutern, die Beachtung farblicher Akzente, aber auch der Konsistenz äußerst positiv. Vor allem auch die Wichtigkeit der Optik und oft einfachen Anwendungsmöglichkeiten.

# Interviews - Auswertung

## qualitative Auswertung, 8 Interviews

### **Kenntnisse und Fähigkeiten**

7. Mehr als die Hälfte der TN meint die Verwendung von regionalen, saisonalen Produkten ist teurer bzw. erweckt zumindest den Anschein. Möglichkeiten des Haltbarmachens, gezielten saisonalen Einkaufs oder der überlegten Handhabung von Qualitätsprodukten relativiere bzw. rechtfertige den Preis. Dazu brauche es Bewusstseinsbildung.
8. Die TN der Workshops sind einhellig der Meinung, daß die Verwendung von regionalen, saisonalen Produkten keinen erheblichen zeitlichen Mehraufwand bedeutet. Der Aufwand bleibe – gerade bei den verwendeten Rezepten – derselbe. Eine Person meint verschiedene regionale Produkte viel weniger Aufwand haben.

# Interviewleitfaden

## Fragen

### Umsetzung

1. Konnte der Workshop Sie motivieren, dass Sie mehr regionale, saisonale Produkte verwenden.
2. Konnte der Workshop Sie motivieren, dass sie die gewonnen Erkenntnisse in die Praxis umzusetzen.

### Vernetzung

1. Förderte der Workshop die Vernetzung von Anbietern landwirtschaftlicher, regionaler Produkte mit Fachpersonen aus dem Verpflegungsbereich und der Gastronomie?
2. Konnte der Workshop die **Bedürfnisse der Gastronomie** und den **Möglichkeiten der Landwirtschaft** aufzeigen?

# Interviews - Auswertung

qualitative Auswertung, 8 Interviews

## Umsetzung

1. Viele der TN sagen aus, dass sie bereits bewusst auf regionale, saisonale Produkte setzen und jetzt schon heimische Produkte aus ihrer Region beziehen. Einzelne TN meinen der Kostenfaktor (Budget/Kopf) hindere sie daran mehr regionale, saisonale Produkte zu verwenden.
2. Die TN geben an stark motiviert worden zu sein, das Erfahrene in die Arbeits- und Alltagspraxis auszuprobieren. Einzig ein TN der Schulküche äußert Bedenken hinsichtlich des knappen Budgets.

# Interviews - Auswertung

## qualitative Auswertung, 8 Interviews

### Vernetzung

1. Die Workshops dienten lt. Einzelnen bereits der Vernetzung bzw. der Ideenbildung dazu. Ein TN empfahl den Zugang über bereits bestehendes Material (Folderauflage) zur Vermeidung der Bewerbung Einzelner. Ein TN wies auf die strengen gesetzlichen Rahmenbedingungen und strengen Lebensmittelkontrollen hin (Eier, Fleisch,..).
2. Zwei Drittel gaben auf diese Frage keine Antwort. Eine Antwort betont die Wichtigkeit Kompetenzen bei den jeweiligen Fachpersonen zu lassen und sich gemeinsam zu entwickeln. „Der Koch hat die Kompetenz zum Kochen (transportiert Geruch) und der Bauer hat die Kompetenz des Anbaus und der Produktentwicklung“. Vor allem sei es wichtig mit lokalen Anbietern zu vernetzen.

# Interviewleitfaden

## Frage & qualitative Auswertung, 8 Interviews

### Erwartung

3. Entsprach der Workshop insgesamt den ausgeschriebenen Inhalten und Ihren Erwartungen?

Die Erwartungen der TN der WS wurden im Großen und Ganzen sehr gut erfüllt. Unabhängig, ob jemand das Erste oder schon mehrmals dabei war. Die TN bemerken, dass sie immer etwas mitnehmen konnten. Ein TN hätte sich mehr Praxis und Vorführung gewünscht.

# **„Mehrwert für Alle im Walgau – Bürgermeister kochen“ am 6.4.2017**

**Qualitative Auswertung der Bürgermeister\_innenveranstaltung in Schlins, 7 BGM  
(14 Walgau-BürgermeisterInnen, 12 TN und 7 Feedbacks = 58% Rücklauf)**

## **1. Was hat Sie motiviert an der Veranstaltung teilzunehmen?**

Als Motivation zur Teilnahme nannten zwei TN die Geschäftsstelle Regio und den regelmäßigen BGM Aktionstag. Alle anderen nennen die Wichtigkeit des Projekts „Mehrwert für alle“ um das Bewusstsein in der Region für regional produzierte, heimische Produkte zu schärfen.

# „Mehrwert für Alle im Walgau – Bürgermeister kochen“ am 6.4.2017

Qualitative Auswertung der Bürgermeister\_innenveranstaltung in Schlins, 7 BGM  
(14 Walgau-BürgermeisterInnen, 12 TN und 7 Feedbacks = 58% Rücklauf)

## 2. Welche Erfahrungen konnten Sie durch die Teilnahme an der Veranstaltung machen?

Als Tenor gab die Mehrheit der BGM die wichtige Bewusstseinsförderung für regionale Produkte an, aber auch der Aufwand der Produktion der Produkte, was auch zum Preisverständnis beitrage. Positiv überrascht habe die Vielfalt und die Einfachheit der Anwendung. Ebenso wurde die Professionalität der Veranstaltung in Bezug auf Kochworkshop, Filmbeiträge und Präsentationen hervorgehoben, die mit starkem medialem Interesse einhergegangen sei und als sehr gute Werbung für den Walgau gesehen wurde. Dabei wurde auch der Wunsch nach einem höheren Eigenversorgungsgrad geäußert.



# **„Mehrwert für Alle im Walgau – Bürgermeister kochen“ am 6.4.2017**

**Qualitative Auswertung der Bürgermeister\_innenveranstaltung in Schlins, 7 BGM  
(14 Walgau-BürgermeisterInnen, 12 TN und 7 Feedbacks = 58% Rücklauf)**

### **3. Welche Inhalte können Sie in Ihrer beruflichen Praxis ua auch als BürgermeisterIn umsetzen?**

Die BGM sehen sich einmal bestätigt den eingeschlagenen Weg weiterzugehen, noch mehr auf Regionalität bei Produkten zu achten, einheimische Betriebe zu unterstützen und die Eigenversorgung zu erhöhen. Als Thema wurde auch die bessere Vernetzung lokaler Produzenten bzw. Produzenten mit Konsumenten genannt. Ein BGM sieht keine Umsetzungsmöglichkeit im Rahmen seiner beruflichen Praxis.

# Empfehlungen aus der Evaluation

# Indikatoren aus dem Konzept

## MehrWERT *für alle*

- Ausrichtung auf Veränderung von Gesundheitsdeterminanten
- Förderung gesundheitlicher Chancengerechtigkeit
- Nachhaltige Veränderung von Strukturen und Prozessen im Setting

# Evaluationsziele aus dem Konzept

- Gewinnung von Erkenntnissen
- Ausübung von Kontrolle
- Schaffung von Transparenz und Dialogmöglichkeiten, um Entwicklungen voranzutreiben
- Legitimation der durchgeführten Maßnahmen?
- Erreichung der festgelegten Ziele?
- Hat Bewusstseinsbildung stattgefunden?
- Wurde die Kommunikation zwischen den Stakeholdern verbessert?

# Projektbereich: Beratung

|          | Thema                       | Beschreibung   | Ziel  |
|----------|-----------------------------|--|---|
| Beratung | für Gemeinden und Schulen   | Bei Um- und Neubauten von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, Speiseräumen, Finalküchen und ähnlichem.   | Bei der Planung sollen praktische Erfahrungen berücksichtigt werden, um rationelles Arbeiten zu ermöglichen und den Anforderungen durch steigende Zahlen an Essensgästen gewachsen zu sein. |
|          | für Gemeinschaftsverpfleger | Küchenpersonal soll in den Bereichen von rationellen Zubereitungsmethoden, sinnvoller Resteverwertung, Ablaufplanung und Einkauf sowie Kalkulation beraten werden. Beratung in den Partnerbetrieben vor Ort. | Steigerung des Anteils regionaler Qualitätsprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung durch praktische Beratung.  |
|          | für Landwirte               | Beratung und Unterstützung bei der gemeinsamen Entwicklung von Produkten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.   | Angebotene Lebensmittel sollen den Ansprüchen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich Qualität, Darbietungsform, Verpackung usw. gerecht werden.                          |

# Projektbereich: Küchenpraxis, Produkt- und Rezeptentwicklung

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Küchenpraxis, Produkt- und Rezeptentwicklung | Speisepläne und Rezepte   | Anpassung an die jeweilige Zielgruppe; beliebte Klassiker gesund und regional gestalten  | Zielgruppenorientierte, gesunde und regionale Verpflegung vom Kleinkind- bis zum Seniorenalter |
|  | Praktischer Know-How-Transfer   | Einladung zur Mitarbeit in der Internatsküche der Landesberufsschule (tageweise, auch für Lehrlinge)   | Partnerschaftliche Weiterentwicklung für mehr Gesundheit und Regionalität.                     |
|  | Transparenz und Ressourcenoptimierung in der Gemeinschaftsverpflegung | Essensgäste sollen informiert werden, woher die Hauptzutaten stammen. Rationalisierung von Arbeitsprozessen soll Ressourcen frei machen, um frisch aus regionalen Zutaten zu kochen. | Anteil gesundheitlich wertvoller, regionaler Lebensmittel soll sichtbar sein.                  |

# Projektbereich: Küchenpraktische Aus- und Weiterbildung

| Thema  | Beschreibung   | Ziel   |
|--|--|--|
| für Lehrlinge aus dem Tourismus:<br>Quintessenz aus den Weiterbildungen = Vorschlag für die Modulentwicklung | Im Hinblick auf die Entwicklung des Kompetenzzentrums für "Gesundheit und Regionalität in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung" sollen Pflicht- und freiwillige Module mit MehrWERT-Themen entwickelt werden.              | MehrWERT-Thematik soll in die zukünftige, modular aufgebaute Lehrlingsausbildung integriert werden.  |
| für Gemeinschaftsverpfleger  | "Wanderkochkurs": Im Rotationsprinzip gestaltet Gerhard gemeinsam mit Partnern aus anderen Küchen einen gemeinsamen Kochworkshop   | Vernetzung und Beziehungen pflegen, Einblick in unterschiedliche Arbeitsbedingungen bekommen, Bewährtes im Dominoeffekt weitertragen und zur Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebotes motivieren. |
| für Gastronomen  | Exkursionen mit Kocherlebnissen (z.B. drei Höfe mit Kochkurs) zum Thema "gesunde & regionale Küche" (z.B. vegetarisch, vegan ...) mit zusätzlichen Lehrlingsschulungen und Hospitationen in der Internatsküche der LBS Lochau. | Entwicklung eines bedarfsorientierten, gesunden Angebotes zur Steigerung des MehrWERT-Bewusstseins in der Gastronomie.   |

# Projektbereich: Küchenpraktische Aus- und Weiterbildung

|  |   |  |
|--|---|--|
| für Landwirte  | Koch- und Veredelungskurse, Haltbarmachen, gemeinsame Weiterentwicklung   | Brücke zwischen Landwirtschaft und (Gemeinschafts-) Gastronomie schlagen.  |
| für Kinderbetreuerinnen und Pädagoginnen und Pädagogen und Studierende des Bereiches Ernährung und Haushalt an der PHV | regional, gesund und gut kochen; Lebensmittelabfälle vermeiden, Speisen attraktiv bezeichnen, dekorativ anrichten ...             | Kinderbetreuerinnen und Pädagoginnen sollen schnelle, gesunde, regionale Speisen zubereiten und attraktiv präsentieren und anrichten können. |
| für Interessierte aus der Landwirtschaft   | Konzept für ein bedarfsorientiertes Angebot in Hinblick auf die Entwicklung eines "Lehrgangs für gesunde und regionale Ernährung" |  |



# Projektbereich: Kommunikation und Bewusstseinsbildung

| Thema  | Beschreibung   | Ziel   |
|--|--|--|
| Kommunikation von MehrWERTen                 | Volkswirtschaftlicher Stellenwert von <i>MehrWERT für alle</i> als Generationenauftrag im Sinne von gesunder, regionaler Verpflegung von Kindern, Jugendlichen, Berufstätigen und Seniorinnen bzw. Senioren. | Entscheidungsträgerinnen und -träger sind sich der Bedeutung einer gesunden und regionalen Gemeinschaftsverpflegung bewusst und berücksichtigen dies bei ihren Entscheidungen. |
| Kommunikation verbessern                     | Kommunikationsstrukturen von Landwirten über Händler, Küchen- und Ausgabepersonal bis zu Essensgästen und Eltern der Kinder aufbauen und pflegen.  | Funktionierende Kommunikation und Wertschätzung der Lebensmittel und der geleisteten Arbeit vom Erzeuger bis zum Gast.   |
| Gesundheitlicher Wert der Vorarlberger Küche | Regionale Kochrezepte ernährungswissenschaftlich beleuchten und nach gesundheitlichen Kriterien anpassen.  | Gesunde, regionale Rezepte für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung stehen zur Verfügung. Gesundheitlicher Wert der regionalen Küche ist bekannt.                          |

# Projektbereich: Kommunikation und Bewusstseinsbildung

|  |  |  |
|--|--|--|
| Bewusster Umgang mit Lebensmitteln   | Anregungen und Rezepte für die Haltbarmachung und Weiterverwendung von Lebensmittelresten.   | Öffentliche Hand soll im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung vorbildlich mit Lebensmitteln umgehen und Abfälle minimieren.  |
| Präsentation von MehrWERT bei öffentlichen Veranstaltungen von Ökoland, Tourismus, Landesverband der Elternvereine, Schulärztequalitätszirkel, Tag der Gemeinschaftsverpflegung. | Workshops und gesunde Kostproben im Rahmen des jährlichen, landesweiten Austausch- und Weiterbildungstages der Elternvertreter; Mitwirkung bei Veranstaltungen von Ökoland und Tourismus pro Jahr.                 | Elternvertreterinnen und -vertreter sollen über die Kriterien einer gesunden, regionalen Verpflegung für Kinder und Jugendliche Bescheid wissen und durch ihr Engagement die Umsetzung vorantreiben. |
| Auszeichnung und Bekanntmachen von Bewährtem und Neuem   | Standards für regionale Gemeinschaftsverpflegung definieren und im Rahmen von bereits etablierten Veranstaltungen Modelle und innovative Projekte wie z.B. Seniorentisch im Gasthaus, Miniköche usw. präsentieren. | Multiplikation von bewährten Maßnahmen in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.  |

# Fragestellung im Sinne einer prozessorientierten Evaluation

- » Wie hat sich das Projekt tatsächlich entwickelt, wie war sein Verlauf?
- » Haben sich die ursprünglichen Projektabsichten (insbesondere im Hinblick auf die Fragestellungen im Evaluationsbogen) verändert? Wenn ja: wie?
- » Wieso haben sich Projektpläne verändert?
- » Wie verläuft die Zusammenarbeit im Projektteam?
- » Welche Zielgruppen sollen im Projekt angesprochen werden?
- » Wie werden die Zielgruppen angesprochen?
- » Welche Erkenntnisse aus den Workshops (Eichenberg und Lochau) beeinflussen den weiteren Verlauf des Projekts?