

Entwicklung und Evaluation der Einführung eines gesundheitsfördernden Verpflegungskonzepts in der Mensa der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd

Projektleitung	Prof. Dr. Petra Lührmann, Jun.-Prof. Dr. Anja Carlsohn, Dr. Melanie Schneider, Dr. Carolin Nössler
Kooperationspartner:in	Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd, Studierendenwerk Ulm
Laufzeit	03/2012 bis 12/2018

Beschreibung

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Ernährung zunehmend vom privaten Haushalt auf den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung in verschiedenen Settings verlagert. Gesundheitsfördernde Maßnahmen, die neben dem Verhalten des Einzelnen auch dessen Lebenswelt in den Blick nehmen, gelten heute als der erfolgreiche Ansatz in der Gesundheitsförderung. In Deutschland wird daher im Rahmen der Kampagne INFORM der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in verschiedenen Settings herausgegeben (BMELV und BMG 2011, DGE 2011). Im vorliegenden Projekt wurde der DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung an der Mensa der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd in Kooperation mit dem Studierendenwerk Ulm umgesetzt und evaluiert.

Im Rahmen der Evaluation wurde das theoretische Potential der Reformulierung unter Einsatz einer softwaregestützten Nährstoffkalkulation ermittelt. Nach der Einführung wurden Bekanntheit, Akzeptanz und Nutzung des gesundheitsförderlichen Menüs mit standardisierten Fragebögen (online und paper-pencil) erfasst. Zur Ermittlung der Auswirkungen auf die Gästezufriedenheit wurden die Mensanutzenden vor und nach der Einführung des Menüs standardisiert (online und paper-pencil) befragt (Prätest-Posttest-Design). Bei Mensanutzenden (Interventionsgruppe) und Nichtnutzenden (Kontrollgruppe) wurde zudem mit einem validierten Drei-Tage-Schätzprotokoll vor und nach der Einführung des Angebots (Prätest-Posttest-Design) der Lebensmittelverzehr und die daraus resultierende Energie- und Nährstoffzufuhr ermittelt. Ziel war es zu klären, wie die Nutzung und Akzeptanz des gesundheitsförderlichen Angebots sind, ob durch die Maßnahme bei den Mensagästen das Bewusstsein für eine gesundheitsförderliche Ernährung steigt, inwiefern sich das Ernährungsverhalten der Mensagäste verändert und ob Transfer- oder Kompensationseffekte in Bezug auf die Ernährung außerhalb der Hochschule bestehen.

Publikationen

Nössler C, Lührmann P. Gemüseverzehrverhalten von Hochschulangehörigen: Vom Wissen und Handeln. Haushalt in Bildung und Forschung 1, 85-92, 2021. DOI 10.3224/hibifo.v10i1.06

Teschl C, Nössler C, Schneider M, Carlsohn A, Lührmann P. Vegetable consumption among university students. Relations between vegetable intake, knowledge of recommended vegetable servings and self-assessed achievement of the vegetable intake recommendation. Health Education Journal 77 (4), 387-397, 2018.

Nössler C, Schneider M, Carlsohn A, Lührmann P. Optimierung von Mittagmahlzeiten nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung und Nutzung des gesundheitsfördernden Angebots im Setting Hochschule. Nutrition News 4, 14-15, 2017.

Schneider M, Nössler C, Schmidt M, Carlsohn A, Lührmann P. Introduction of nutrient-optimised midday meals in a university setting. Ernährungs-Umschau international 63 (6), 127-129, 2016.