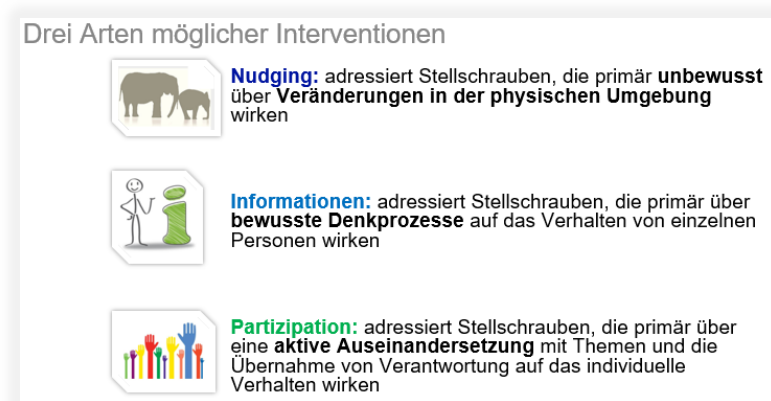


Smarte Kommunikation und Nudging für eine nachhaltigere Ernährung

Münster, 02. Mai 2023

Die Umstellung des Speiseangebotes allein reicht nicht aus, um die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Die Gäste müssen die nachhaltigen Speisen ebenfalls akzeptieren, auswählen und aufessen. Dafür ist eine gezielte Gästekommunikation entscheidend. Welche Methoden da sinnvoll und praktikabel sind, wurde im Küchengespräch „Smarte Kommunikation und Nudging für eine nachhaltigere Ernährung“, thematisiert.

Zu Beginn des Gespräches erläutert Dr. Nina Langen (TU Berlin) drei Arten der Interventionsmöglichkeiten in der Gästekommunikation: *Nudging*, *Information* und *Partizipation*.



Wichtiger Unterschied: Beim *Nudging* wird, anders als bei der *Informationsvermittlung* oder *Partizipation*, eine unterbewusste Veränderung des Verhaltens angestupst. Die Küchen ermitteln z. B. im Vorfeld welche Speise die nachhaltigste ist, und regen den Verpflegungsteilnehmer dazu an, sich freiwillig für diese zu entscheiden, ohne das andere Optionen ausgeschlossen werden.

Einblick in die Praxisanwendung boten der Mensaverein Rheine und die katholische LandvolkHochschule Oesede. Frau Kornhage und Frau Kaiser konnten im Projekt „Mittel zum Leben“ (<https://www.mittel-zum-leben.info/>) erfolgreich Lebensmittelabfälle auch durch Gästekommunikation und Nudging messbar reduzieren. So konnte als Nudge eine kleine Tellergröße die Illusion erzeugen, dass eine größere Portion gegessen wird. Im Zuge des Projektes wurde großer Wert auf eine offene Kommunikation und Informationsübermittlung gelegt. Mit Tischaufstellern und Aushängen wurden die Gäste über die Hintergründe des Projektes informiert und diese haben es wohlwollend angenommen. Besonders wichtig war, dass alle im Haus der katholischen LandvolkHochschule Oesede involviert waren und hinter

dem Projekt standen, sodass der achtsame Umgang mit Lebensmitteln an jeder Ecke vermittelt werden konnte.

Aus dem „NAHGAST“ Projekt (<https://www.fh-muenster.de/isun/nahgast-ii.php>) konnten Frau Sabetian und Frau Dr. Langen ihre Erfahrungen, die im Setting einer Schule gemacht wurden,



teilen. Große Wirkung hatte die Neuplatzierung der nachhaltigen Speise an erster Stelle der Ausgabe oder das Anbieten von nachhaltigen „Probierspeisen“. Zusätzlich hatte die *Partizipation* von Schüler*innen der 10 Klasse einen positiven Einfluss auf ein

nachhaltigeres Verhalten der Schüler*innen. Sie haben mit Unterstützung der FH Münster die Menülinie der Schule geändert und neue Rezepte entwickelt. Für diese Menüs haben die Schüler*innen anschließend mithilfe von Plakaten Werbung in der Schule gemacht. Wenig effektiv hat sich hingegen die Einführung eines Ampelsystems herausgestellt, sowie die Umbenennung der Speisen mit wohlklingenderen Namen.

Doch ganz verallgemeinern kann man es nicht. Folgende Punkte sind wichtig:

- die Einbindung des kompletten Teams und das Kennen des „Warums“
- die Berücksichtigung des individuellen Klientels und des Ausgabesystems, um zu entscheiden welche Interventionsmöglichkeiten einsetzbar sind
- das Messen der Erfolge nach Einführung eines Interventionsschrittes
- nicht entmutigen lassen, sollte eine Maßnahme nicht funktionieren
- die Unterstützung durch wissenschaftliche/ studentische Kooperationsprojekte nutzen

Für die erfolgreiche Umsetzung der genannten Nudges oder anderer Interventionsmöglichkeiten in der Gästekommunikation wurden im Zuge des NAHGAST Projektes Steckbriefe erstellt. Diese können den Verantwortlichen der Gemeinschaftsgastronomie bei der Einführung unterschiedliche Interventionsschritte helfen und sind auf folgender Website zu finden: <https://www.fh-muenster.de/isun/gaestekommunikation-und-nudging.php>

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des **Transferprojektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, geleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).