

FOCAS: Food, Convenience and Sustainability

Abschlussbericht Juli 2018

Autoren: Prof. Dr. Jonathan Everts, Christine Wenzl (mit Zuarbeiten von Prof. Peter Jackson, Dr. Valerie Viehoff)

1 Beitrag des Ergebnisses zu den förderpolitischen Zielen

1.1 Einführung

Die Kategorie Convenience Food bezeichnet eine Vielzahl von Produkten, die verzehrfertig gekauft werden können bzw. für die bereits wesentliche Verarbeitungsschritte erfolgt sind, so dass das Produkt nur noch einer geringen Bearbeitung durch die Konsumenten bedarf (beispielsweise nur noch aufgewärmt werden muss). In der Gastronomie zählen bereits fertig zugeschnittene Fleischstücke zu Convenience Food, während Schweinehälften noch als unverarbeitet gelten. Im alltäglichen Sprachgebrauch bezeichnet Convenience Food in der Regel weitgehend vorproduzierte Speisen wie Tiefkühlgerichte. Aufgrund der Zusammensetzung sowie der hohen Anteile an Fett, Salz und Zucker bestimmter Produkte wird Convenience Food häufig als eine Ursache für ernährungsbedingte Krankheiten gesehen. Weiterhin werden die intensiven und industriellen Produktionsprozesse sowie die globalen Produktions- und Distributionsnetzwerke als besonders schädlich für die Umwelt eingeschätzt.

Bisher haben sich die Sozialwissenschaften nur wenig mit Convenience Food beschäftigt. Vor allem vernachlässigt wurden alltägliche Verzehrssituationen und die damit verbundenen Routinen und sozialen Kontexte. Eine genauere Kenntnis alltäglicher Verzehrssituationen könnte aber wichtige Hinweise auf die Ursachen des steigenden Konsums von Convenience-Produkten liefern. Das Projekt FOCAS hatte sich zum Ziel gesetzt, diese Forschungslücke zu schließen. Empirisch erforscht wurden Einkauf, Zubereitungen und Verzehrssituationen von Convenience-Produkten in privaten Haushalten. Ergänzend wurden weitere „bequeme“ (*convenient*) Formen des Lebensmitteleinkaufs, der Zubereitung und der Nahrungsmittelaufnahme analysiert, um „bequemes“ Nahrungsverhalten als solches besser und näher bestimmen zu können (im Projekt haben wir deshalb auch unterschieden zwischen dem Begriff „*convenience* food“ im engeren Sinne des Nahrungsmittelgewerbes und „*convenient* food“ als breitere Kategorie bequemer Nahrungsmittelaufnahme). Untersucht wurden Essenszubereitung und Verzehrssituationen in Kantinen, die Auslieferung fertiger Essenskisten inklusive Rezepten und deren anschließende Zubereitung sowie der Kauf, die Zubereitung und der Verzehr von vorproduzierter Säuglingsnahrung. Die Forschung fand in Dänemark, Deutschland, Großbritannien und Schweden statt.

1.2 Forschungsergebnisse

Die von der BLE geförderten Teilprojekte bestanden erstens aus einer Untersuchung des Gebrauchs von Convenience Food (im engeren Sinne, z.B. Fertiggerichte) in Deutschland und Großbritannien. Zweitens wurden in Deutschland Kantinen und deren Bedeutung für „bequemes“ (*convenient*) Nahrungsverhalten untersucht. Im Folgenden werden die Ergebnisse dieser Teilprojekte knapp dargestellt.

Kurzzusammenfassung Forschungsergebnisse Convenience Food in Deutschland und Großbritannien

Im Alltag wird Convenience Food aus verschiedenen Gründen genutzt:

- Zeitersparnis: Insbesondere Berufstätige und Familien mit kleinen Kindern greifen aus diesem Grund auf Convenience-Produkte zurück.
- Vorratshaltung: Besonders relevant für Menschen, die nicht in der Nähe von Einkaufsmöglichkeiten wohnen, nicht zu den üblichen Öffnungszeiten einkaufen können (z.B. Schichtarbeit, Wochenenddienst, Außendienst) oder aus anderen Gründen eine Vorratshaltung pflegen (z.B. Gebrechlichkeit, um für Krankheitsfälle oder spontanen Besuch vorbereitet zu sein etc.).
- Geringe Abfallmengen: Getrocknete Nudeln, Konserven oder gefrorenes Gemüse lassen sich gut lagern, Ausfälle durch Verderbnis sind relativ gering. Besonders für einkommensschwache Haushalte wichtig, die es sich nicht leisten können, Lebensmittel wegzuerwerfen.
- Belohnung: Bestimmte Formen von Convenience Food (z.B. süße und salzige Snacks, Gebäck, fertige Tiefkühlessen) werden als Belohnung genossen, z.B. nach anstrengenden Arbeitstagen. Dies geschieht im vollen Bewusstsein möglicher gesundheitlicher und ökologischer Nachteile von Convenience Food.

Anzumerken ist, dass eine ausschließliche Ernährung von Convenience Food zwar denkbar ist, in der empirischen Forschung bisher aber nicht belegt werden konnte. Neben den genannten Verzehrgründen wird Convenience Food häufig als eine zusätzliche Komponente in den alltäglichen Ernährungsmix mit einbezogen und hilft an der einen Stelle Zubereitungszeiten durch ein teilweises Ersetzen von Frischeprodukten etwas abzukürzen (short-cuts), an der anderen Stelle ein Gericht interessanter zu machen. Generell ist Ernährung ein soziales Phänomen, dass sich eng an gesellschaftliche Zeitrhythmen anlehnt. Relevant sind sowohl Rhythmen wie Arbeitszeiten, Öffnungszeiten von Einkaufsmöglichkeiten

oder Kinderbetreuungszeiten als auch individuelle Rhythmen, die z.B. aufgrund von Freizeitaktivitäten, der Einkommenssituation oder körperlicher Beeinträchtigung entstehen. Wollte man die Häufigkeit und die Art des Verzehrs von bequemer Nahrung (convenience und convenient food) beeinflussen, dann müssen die gesellschaftlichen zeitlichen Rhythmen beachtet werden.

Kurzzusammenfassung Forschungsergebnisse Kantinen

Kantinen sind als Orte des Essens, des Austauschs und des Zubereitens von Speisen für viele Berufstätige alltäglich. In unserer Forschung fanden sich allerdings selten Personen, die ausschließlich in der Kantine ihre Mittagsmahlzeit einnehmen. Vielmehr herrscht ein Mix aus mitgebrachten und selbst zubereiteten Speisen, auswärts gekauften Mahlzeiten und Speisen aus den Kantinen vor. Die Häufigkeit des Kantinenbesuchs variiert von Gewohnheitsgängern, die nur in besonderen Fällen nicht in die Kantine gehen, über Personen, die sich gerne Gruppen anschließen, aber zu keiner festen Gruppe gehören, zu Personen, die entweder (noch) nicht zu einer Gruppe gehören, oder die beispielsweise abends mit der Familie warm essen oder sich Reste von zu Hause mitnehmen.

In den Kantinen gehören Fleischgerichte zu den beliebtesten Gerichten. Damit werden Statistiken großer Kantinenbetreiber bestätigt, die unter den Top 5 Kantinenessen immer Gerichte führen wie Currywurst mit Pommes, Schnitzel mit Pommes, Frikadelle mit Kartoffelsalat u.Ä. Alle diese Gerichte sind sowohl aus gesundheitlicher als auch aus ökologischer Perspektive diskussionswürdig. Die Alternativen sind für viele Kantinengäste nicht attraktiv genug. Ein Teil der Gäste entscheidet sich aber aus gesundheitlichen Gründen für die vegetarische Menüoption, seltener aus Sorge um das Tierwohl. Fehlt eine vegetarische Menüoption oder ist diese nicht attraktiv genug, dann wird eine Kombination aus Beilagen als vegetarische Mahlzeit zusammengestellt.

Trotz einiger sehr großer Kantinenbetreiber ist der Kantinenmarkt in Deutschland nach wie vor mittelständisch geprägt. Die im Rahmen des Projektes untersuchten acht Kantinen gehören alle zu keiner größeren Betreibergesellschaft. Regularien wie die Allergenkennzeichnungspflicht beanspruchen vor allem die kleinen, selbstständigen Kantinenbetreiber in hohem Maße. Sie werden durch die Erstellung der Allergenhinweise zeitlich stark beansprucht, gerade wenn es keine vorgefertigten Menüpläne gibt, sondern abwechslungsreich gekocht werden soll. Viele scheuen diesen Aufwand und verzichten infolgedessen darauf, Lebensmittel von regionalen Anbietern mit saisonal wechselndem Angebot zu beziehen. Weiterhin stehen Kantinenbetreiber unter enormen Preisdruck durch Ausschreibungen (häufig wird der Kantinenbetrieb alle zwei Jahre neu ausgeschrieben und

rein nach Preis entschieden) und beklagen außerdem auch die mangelnde Bereitschaft der Kunden, mehr Geld für Essen auszugeben. Diese beiden Faktoren, neue Regularien und Preisdruck, werden von den Caterern als wichtigstes Hemmnis für abwechslungsreiches Kochen genannt. Sie stellen zugleich die wichtigsten Anknüpfungspunkte für mögliche Handlungsempfehlungen dar.

2 Vergleich wissenschaftlich-technische Ergebnisse – ursprüngliche Ziele; Erfahrungen

Laut Antrag waren die ursprünglichen Ziele/Fragestellungen wie folgt formuliert:

- Was verstehen Konsumentinnen und Konsumenten unter Convenience Food und in welchem Zusammenhang steht dieses Verständnis mit persönlichen Vorstellungen von „gesundem“ Essen und Nachhaltigkeit?
- Mit welchen konkreten Praktiken (Einkaufen, Kochen, Essen, Wegwerfen) steht Convenience Food in Zusammenhang?
- Wie werden diese Lebensmittel in unterschiedliche Haushaltskontexte und häusliche Routinen inkorporiert?
- In welchem Ausmaß könnten sich die aktuellen Praktiken verändern (v.a. in Hinblick auf nachhaltige und gesunde Alternativen)?

Im Forschungsprozess haben sich alle diese Fragen als grundsätzlich sinnvoll gezeigt. Besonderes Augenmerk haben wir auf die Konsumpraktiken der Haushalte, aber auch in anderen Kontexten gelegt, die für Verzehrssituationen entscheidend sind (z.B. am Arbeitsplatz). Der Wandel von Routinen ließ sich über den Zeitraum der Forschung nicht beobachten, allerdings können wir aufgrund unserer Ergebnisse Vorschläge machen, wo eine Politik für einen Wandel in Richtung gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit ansetzen müsste (s.u.). Im Folgenden stellen wir die Ergebnisse der durch die BLE geförderten Teilprojekte zu Convenience Food/Fertiggerichte und Kantinen dar und schließen daran Handlungsempfehlungen an.

Teilprojekt: Convenience Food in Deutschland und Großbritannien

Forschungsfragen:

- Wie inkorporieren Konsumentinnen und Konsumenten Fertiggerichte und andere Convenience-Produkte in ihre alltägliche Ernährung?

- Welche "Wissensvorräte" werden von Konsumentinnen und Konsumenten genutzt um die gesundheitlichen und nachhaltigkeitsrelevanten Implikationen ihrer Ernährungsweise zu verstehen?
- Welche Faktoren beeinflussen die Offenheit für gesündere und nachhaltigere Ernährungsstile?

Methoden:

- Der Forschungsstand wurde ausführlich dokumentiert (Jackson & Viehoff 2016).
- Vergleichende Forschung wurde in Großbritannien und Deutschland durchgeführt. Insgesamt wurden 27 Haushalte befragt. Die Auswahl der Haushalte erfolgte nach dem Prinzip der maximalen Varianz (Haushaltsgröße, Demographie, soziale Schicht, Ethnizität). Jeder Haushalt wurde zwei bis drei Mal besucht. Die empirische Forschung bestand aus Tiefeninterviews und Teilnehmender Beobachtung (auch mithilfe von Fotos und Videoaufnahmen) in Küchen und während des Einkaufs (Methode des "shopping go-along").
- Das Datenmaterial wurde vollständig transkribiert und anschließend kodiert (nach Strauss 1987). Für jeden Haushalt wurde eine Zusammenfassung erstellt mit zentralen Beobachtungen und Zitaten (häufig 30-40 Seiten lang).

Ergebnisse

- Die drei größten Märkte in Europa für Fertiggerichte sind das Vereinigte Königreich (42% Anteil am europäischen Markt), Frankreich (21%) und Deutschland (20%). Der britische Konsum ist doppelt so hoch wie in Frankreich und sechsmal höher als in Spanien. Nach eigenen Angaben essen 30% der britischen Erwachsenen Fertiggerichte öfters als einmal pro Woche (MINTEL 2013). Die Haushalte in unserer Forschung erreichten aber keine so hohen Durchschnittswerte.
- Im Kontrast zu bisherigen Arbeiten, die Convenience Food und selbstzubereitete Speisen als sich gegenseitig ausschließend betrachten, konnte festgestellt werden, dass in den alltäglichen Haushaltsroutinen Convenience-Produkte häufig mit anderen Zutaten kombiniert werden.
- Die Beliebtheit von Convenience Food sollte im Kontext größerer sozialer Wandlungsprozesse verstanden werden, wie z.B. die Zunahme des Frauenanteils an der Erwerbsarbeit, sowie der Frage wie sich die Essenszubereitung zu anderen Verpflichtungen und Verantwortungen der Haushaltsmitglieder verhält.

- Der Gebrauch von Convenience Food wird häufig negativ kontrastiert mit dem “frischen” Zubereiten von Speisen und ist daher häufig Zielscheibe moralischer Ablehnung innerhalb geschlechterstereotypisierender Diskurse, die die Verantwortung für die richtige Ernährung der Familie nach wie vor Frauen zuschreiben. Teilnehmende Haushalte rechtfertigten oder entschuldigten sich häufig für den Gebrauch von Convenience Food. Der Gebrauch von Convenience Food wurde unter anderem begründet mit den unterschiedlichen kulinarischen Vorlieben der Familienmitglieder und den oftmals schwer aufeinander abzustimmenden Tagesabläufen von Eltern und Kindern. Weiter wurde angeführt, dass Kinder in der Lage sein sollten, sich selbst etwas zuzubereiten, wenn die Eltern nicht zuhause sind und dass durch Convenience Food und die damit verbundene Zeitersparnis im allgemeinen mehr Zeit mit der Familie verbracht werden könne.
- Die moralische Mehrdeutigkeit von Convenience Food wird häufig ausgehandelt durch Ironie und selbstabwertenden Humor.
- Haushalte argumentieren, dass sie Lebensmittel in Dosen, tiefgekühlt oder eine andere Form von Convenience Food in Antizipation zukünftiger Bedürfnisse lagern. In diesem Zusammenhang (mit Blick auf Vorratsschränke) wurde gesagt, man sei vorbereitet und habe einen “Kriegsvorrat” oder einen “Atombunker”.
- Es gibt Unterschiede darin, an welchem Punkt “Bequemlichkeit” (convenience) nachgefragt wird: beim Einkauf, bei der Lagerung, beim Kochen oder beim Aufräumen nach dem Essen.
- Die meisten Forschungsteilnehmerinnen und -teilnehmer hatten Schwierigkeiten den Zusammenhang zwischen Essen und Umweltbelangen zu sehen. Einige rechtfertigten ihren Gebrauch von Convenience Food als seine Strategie um Essensabfälle zu vermeiden, indem vorbereitete Speisen in den genau der benötigten Menge gekauft wurden und an der Stelle von frischen Zutaten, die oft in zu großen Abfüllmengen angeboten werden und eventuell vor Gebrauch schlecht werden. Diese Argumentation kam vor allem von älteren Menschen, Single-Haushalten und Haushalten ohne Kinder.
- Es konnte keine konsistentere Nachweis eines Niedergangs der Kochfähigkeiten festgestellt werden. Gelegentlich wurde der Gebrauch von Convenience-Produkten gerechtfertigt, da es so besser schmecken würde, als wenn man alles selbst kochen würde.
- Andere relevante “Wissensvorräte” von Konsumentinnen und Konsumenten werden erlangt durch generationenübergreifende Weitergabe (häufig von Müttern oder älteren weiblichen Verwandten) aber auch durch Medien (z.B. Fernsehköche, die Dosentomaten

oder tiefgekühlte Erbsen als gleich oder besser beschreiben im Hinblick auf Geschmack und Qualität und im Vergleich zu frischen Zutaten).

- Konsumpraktiken weichen häufig ab von Expertenwissen und offiziellen Handreichungen (z.B. hinsichtlich korrekter Kühlung und Lagerung von Lebensmitteln oder dem Waschen von Fleisch vor dem Kochen). Dabei lässt sich feststellen, dass abweichende Konsumpraktiken aus dem Alltag heraus logisch und verständlich sind. Daher sollten Konsumentinnen und Konsumenten nicht pauschal als unwissend oder zu sorglos gedacht werden.

Handlungsempfehlungen

- Ernährung sollte vorwiegend aus der Perspektive alltäglicher Praktiken betrachtet werden. Nachhaltigkeit und Gesundheit können am besten gefördert werden, wenn auf der Ebene der Praktiken und Routinen, nicht auf der Ebene der Individuen angesetzt wird.
- Wandel der Ernährungsmuster wird aller Voraussicht nach nicht plötzlich passieren, sondern in Form von graduellen und stetigen kleinen Veränderungen. Diese Veränderungen stehen in Wechselbeziehung zum Alltagsleben der Menschen und müssen akzeptable Lösungen für die jeweilige konkrete Lebenssituation liefern (vgl. Halkier 2013).
- Konsumpraktiken sollten eher von der Wissensseite her (was Konsumenten wissen) gesehen werden und nicht von der Defizitseite (was Konsumenten nicht wissen). "Wissensvorräte" sollten untersucht werden um festzustellen, welchen Alltagslogiken Konsumpraktiken folgen, gerade dann wenn sie nicht mit den Empfehlungen von Experten und offiziellen Handreichungen übereinstimmen (Jackson & Meah 2018, Everts et al. 2018).

Teilprojekt: Kantinen

Methoden

Es wurden acht Kantinen erforscht. Vier der erforschten Kantinen (Gericht, Krankenhaus, Berufsförderungswerk, produzierender Betrieb) besitzen jeweils eigene Küchen; weitere vier Kantinen sowohl im öffentlichen wie auch im privaten Sektor werden von einer zentralen Großküche aus beliefert.

Die Daten wurden an insgesamt 50 Tagen vor Ort erhoben. Dabei wurden alle Tage abgedeckt, an denen die Kantinen geöffnet haben, was im Falle der Krankenhauskantine auch

den Sonntag umfasst. Weiterhin wurden alle Uhrzeiten abgedeckt, um einen Überblick über das Gästeaufkommen im Laufe des Tages zu erhalten.

Die angewendeten Methoden waren Beobachtungen in den Speiseräumen und Küchen sowie formelle Interviews mit Kantinenangestellten und Kantinegästen. Dabei haben sich die Beobachtungen als nützlich erwiesen, um das tatsächliche und alltägliche Verhalten zu erfassen.

Tab. 1: Anzahl Interviews in Kantinen

Kantinenmitarbeiterin/ Köchin/ Leiterin	Kantinenmitarbeiter/ Koch/ Leiter	Kantinegast weiblich	Kantinegast männlich
9	8	62	70

An 44 Tagen wurden Beobachtungen durchgeführt und in Beobachtungsbögen dokumentiert. Interviews wurden mit denen in Tabelle 1 gelisteten Personengruppen geführt und mit einem Aufnahmegerät aufgezeichnet. In wenigen Fällen bestanden die interviewten Personen darauf, dass anstelle einer Tonaufnahme eine Mitschrift angefertigt wurde. Die höhere Anzahl männlicher Kantinegäste liegt in der Geschlechterstruktur der jeweiligen Betriebe begründet. Es wurde versucht, bei der Auswahl der interviewten Personen die jeweilige Beschäftigtenstruktur des Betriebes hinsichtlich Geschlecht und Alter widerzuspiegeln. Es wurden auch ein männlicher muslimischer Kantinegast, drei weibliche muslimische Kantinegäste und eine weibliche muslimische Kantinenmitarbeiterin interviewt. Diese Fallauswahl enthält einen geschlechtsspezifischen Bias, weil das Tragen eines Kopftuches bei weiblichen Personen einen leicht identifizierbaren Hinweis auf die Religionszugehörigkeit bietet.

Ergebnisse:

- Wo werden entlang der Warenkette Entscheidungen gefällt, die für Gesundheit und Nachhaltigkeit von Bedeutung sind?

Gesetzgeber/Politik:

In Anbetracht des hohen CO₂-Abdrucks von Fleisch kann die Reduktion von Fleisch als eine wichtige umweltpolitische Maßnahme gesehen werden. Dabei fällt auf, dass dies in der Praxis

vor allem durch eine Trennung von vegetarischen und nicht-vegetarischen Mahlzeiten angestrebt wird. Dabei wäre es auch denkbar, auf die Reduktion der Fleischmenge pro Gericht abzielen, beispielsweise, indem das Verhältnis Hauptkomponente und Beilage umgekehrt wird.

Die Lebensmittelsicherheit in Bezug auf Hygienestandards, Nachverfolgbarkeit der Produkte und Deklarationspflichten wird durch den Gesetzgeber entscheidend beeinflusst.

Insbesondere mit den Dokumentationspflichten geht ein hoher organisatorischer und zeitlicher Aufwand für Kantinen-Betreiber einher, die gerade kleine Kantinen belastet. Dagegen scheinen Regularien bezüglich Hygiene-Vorschriften für die interviewten Kantinenbetreiber besser in den Alltag integrierbar zu sein als beispielsweise die Allergenkennzeichnungsverordnung.

Es gibt zahlreiche Strategien, mit denen Kantinenbetreiber diesem Aufwand begegnen. Zum einen ist es für sie von Vorteil, die Rezepturen wie auch die Speisepläne zu vereinheitlichen. Für größere Kantinen lohnt sich ein Computerprogramm, in dem jedes Rezept mit den entsprechenden Allergenen in einer Rezeptdatenbank hinterlegt ist. So können entsprechende Speisepläne mit wenig Aufwand erstellt werden. Das funktioniert aber nur, wenn an den Rezepten nichts verändert wird; so kann eine Soße beispielsweise nicht spontan mit Mehlschwitze gebunden werden, da diese sowohl Laktose als auch Gluten enthält, was dann entsprechend auf den Speiseplänen gekennzeichnet werden muss. Da Speisepläne in der Regel nicht nur in der Kantine selber aushängen, sondern auch eine Woche im Voraus online gestellt werden, muss genau nach den entsprechenden Rezepturen gekocht werden.

Nicht alle erforschten Kantinen benutzen eine solche Rezeptdatenbank; in einer kleinen Ausbildungskantine werden die Speisepläne wöchentlich komplett neu geschrieben, wobei die Auszubildenden mitgestalten dürfen und Kundenwünsche, wenn möglich, berücksichtigt werden. Für diese Art des abwechslungsreichen Kochens ist der Zeitaufwand für die Deklaration der Allergene vergleichsweise hoch.

Für die Nachverfolgbarkeit der einzelnen Lebensmittel gilt ebenso, dass eine Vereinheitlichung der Zuliefernetzwerke von Vorteil ist.

Zulieferer

Die Zulieferer spielen eine große Rolle bei der Auswahl der verwendeten Lebensmittel. Abgesehen von einer kleinen Kantine mit unter 30 Essen pro Tag beziehen alle anderen untersuchten Kantinen ihre Waren von Zulieferfirmen. Dabei bestellen sie eine bestimmte Menge eines bestimmten Produktes, das dann zum vereinbarten Zeitpunkt angeliefert und in

der Regel an diesem Tag verarbeitet wird. So sparen sich die Kantinenbetreiber eine aufwändige Lagerhaltung. Man bestellt eine bestimmte Produktart. Eine Auswahl der primären Produzenten ist dabei nicht vorgesehen. Es ist vielmehr Sache des Zulieferbetriebs, die entsprechende Anzahl des bestellten Produktes von verschiedenen landwirtschaftlichen oder lebensmittelverarbeitenden Betrieben einzukaufen und bereitzustellen. Obwohl die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gewährleistet ist, hat der einzelne Koch kaum Einfluss darauf, von welchem landwirtschaftlichen oder lebensmittelverarbeitenden Betrieb die Lebensmittel bezogen werden.

Für die Zulieferer wiederum ist es von Vorteil, wenn von einem Primärproduzenten große Mengen abgenommen werden können. So findet auch an dieser Stelle der Warenkette eine Vorselektion zu Gunsten großer Betreiber statt. Die Forderung nach regionalen Produkten steht vor der Schwierigkeit, dass Warenketten auch für einfache Produkte sehr komplex sind. Das gilt auch für Bäckereiprodukte und Fleisch; obwohl die meisten untersuchten Kantinen ihre Backwaren und Fleisch von ortsansässigen Bäckereien, Metzgereien und Schlachthöfen beziehen, haben sie keine Kenntnis darüber, woher das Getreide für das Mehl oder das Viehfutter stammt oder von welchem Landwirt das entsprechende Tier aufgezogen wurde.

Kantinen sind – wie auch andere Restaurants oder Haushalte – in sehr ausdifferenzierte Lebensmittelwarenketten eingebunden, die für die einzelnen Personen in der Kantine kaum zu überblicken sind.

Betrieb

Der Betrieb, für den die Kantine catert, spielt eine große Rolle innerhalb der institutionellen Warenkette (*institutional supply chain*). Hier ist zwischen in-house-Kantinen zu unterscheiden, die zum Betrieb gehören, und an Pächter vergebene Kantinen. Was die Zufriedenheit der Kunden angeht, war bei den untersuchten Kantinen diesbezüglich kein Unterschied festzustellen.

Bei verpachteten Kantinen suchen die Betriebe mittels Ausschreibungen nach einem Pächter und schreiben im Pachtvertrag fest, was ein Essen kosten darf, was die Getränke kosten dürfen und welche Art von Essen angeboten werden muss. Beispielsweise kann auch vorgeschrieben werden, dass es ein vegetarisches Menü geben muss, oder dass sich das Essen an Empfehlungen der DGE ausrichten soll.

Eine weitreichende Entscheidung ist, ob und in welchem Maße die Kantine subventioniert werden soll. Die Finanzierungsfrage bestimmt in hohem Maße die Qualität des Essens. Dabei geht es nicht nur um die Kosten für die Zutaten, sondern auch für Arbeitskräfte. Je frischer gekocht werden soll, desto mehr Arbeitskraft ist vonnöten. Gerade als gesund geltende

Speisen wie Salate oder Gemüsegerichte erfordern einen höheren Grad an Handarbeit als beispielsweise Schnitzel oder ready-to-cook Convenience-Produkte.

Aus der empirischen Forschung zeigt sich, dass besonders die Kantinen eine hohe Kundenzufriedenheit erreichen, die verhältnismäßig viel Personal in der Küche beschäftigen. In den vorliegenden Fällen wurde das unter anderem durch Ausbildungsprogramme erreicht.

Vor allem die verpachteten Kantinen sind einem hohen Preisdruck unterworfen. Dieser Preisdruck bestimmt die Einkaufspraxis der Lebensmittel ganz entscheidend. Der Zusammenhang zwischen der Subvention von Kantinenessen und dessen Qualität hinsichtlich gesundheitlicher Aspekte wurde beispielsweise auch in einer Studie über Kantinen in Dänemark nachgewiesen (Thorsen et al. 2009).

Kantine

Die Kantine bestimmt innerhalb der bereits skizzierten Rahmenbedingungen, welche Menüs angeboten werden, woher die Lebensmittel bezogen und wie sie zubereitet werden. Von den erforschten Kantinen bieten nicht alle eine vegetarische Mahlzeit pro Tag an, allerdings ist es in diesen Kantinen möglich, durch eine flexible Kombination von Beilagen dennoch vegetarisch zu essen.

Die Pächterinnen und Pächter von Kantinen arbeiten in einem Umfeld, das sehr kompetitiv und von einem hohen Preisdruck gekennzeichnet ist. Alle interviewten Kantinenköche betonen, dass es durchaus einen Spielraum innerhalb dieser Rahmenbedingungen gibt, den man nutzen kann. Dazu sei allerdings eine entsprechende Ausstattung mit Personal notwendig. Wie bereits angesprochen arbeiten einige Kantinen mit speziell geförderten Ausbildungsprogrammen. Zudem fahren sie eine diversifizierte Geschäftsstrategie, indem beispielsweise auch für Veranstaltungen oder Schulen gekocht wird.

Alle interviewten Kantinenköche und -köchinnen sehen in der zunehmenden Automatisierung und dem Einsatz von Convenience-Produkten eine Bedrohung ihres Handwerks. Interessanterweise werden einige gesetzlichen Vorschriften, beispielsweise hinsichtlich der Lebensmittelhygiene, als praxisnah und daher leichter umsetzbar empfunden als andere. Speziell die Allergenkennzeichnungsverordnung stößt auf Widerstand, der sich zum einen aus dem bereits skizzierten Mehraufwand ergibt. Zum anderen greift eine derartige Kontrolle in das Selbstverständnis der Köche und Köchinnen ein, da so die verbale Kommunikation zwischen Gästen und Küche durch die schriftliche Allergenkennzeichnung ersetzt werde.

Weiterhin zeigt die empirische Forschung, dass nicht alle Gerichte gleich arbeitsintensiv sind. Aus der Perspektive der Kantinenmitarbeiter und -mitarbeiterinnen versprechen Eintöpfe einen

geregelten und gut planbaren Arbeitsablauf, während das Schälen von Kartoffeln und das Putzen von Salat in Anbetracht der benötigten Menge als sehr zeitintensiv wahrgenommen wird. Möglicherweise spielen auch derartige Faktoren eine Rolle bei der Entscheidung, welche Speisen angeboten werden, doch um diese Einschätzung zu erhärten ist weitere empirische Forschung notwendig.

Da nicht subventionierte Kantinenküchen profitabel arbeiten müssen, wird das Angebot an Mahlzeiten auch von der Nachfrage nach bestimmten Speisen bestimmt.

Gäste

Auch die Gäste und ihre Vorlieben spielen eine Rolle innerhalb der *institutional supply chain*. Deutschlandweit sind Schnitzel mit Pommes und Currywurst mit Pommes unter den meist verkauften Kantinenengerichten. Auch die erforschten Kantinen gaben an, dass diese Gerichte wie auch weitere Fleischgerichte am besten verkauft werden.

Weiterhin ist die Bereitschaft, Geld für das Essen auszugeben, ein sehr weitreichender Faktor. Kantinengäste sind zwar bereit, für gelegentliche Restaurantbesuche mehr Geld auszugeben, nicht aber im Arbeitsalltag.

Interessanterweise gibt es aber auch Bereiche, wo das Angebot-Nachfrage-Schema nicht funktioniert. Ganz besonders trifft dies bei vegetarischen Gerichten zu. Insbesondere männliche Kantinenköche verstehen unter „vegetarisch“ ein Gericht, das sich dadurch auszeichnet, dass das Fleisch weggelassen oder durch entsprechende Alternativen ersetzt wird – ohne am „ursprünglichen“ Gericht etwas zu ändern.

Die Kantinengäste verstehen unter vegetarische Speisen mehrheitlich dagegen solche, die besonders leicht und kalorienarm zubereitet werden. Somit sind fleischlose Klassiker der deutschen Küche wie Mehlspeisen und mit reichlich Käse überbackene Speisen zwar per Definition vegetarische Gerichte, sie gehen aber am Geschmack der Kantinengäste vorbei.

- Wie sehen Konsumentinnen und Konsumenten die eingeschränkten Wahlmöglichkeiten in Kantinen?

Grundsätzlich ist festzustellen, dass Kantinengäste es schätzen, wenn sie die einzelnen Komponenten flexibel zusammenstellen können. Dabei spielt es eine untergeordnete Rolle, ob diese Kombinationsmöglichkeiten durch die Produktpräsentation im Rahmen eines Buffets oder durch eine flexible Zusammenstellung bei der Produktausgabe ermöglicht werden.

Weiterhin gibt es Kantinengäste, die eine gewisse Regelmäßigkeit schätzen und tendenziell die gleichen Speisen wählen, während andere mehr Wert auf Abwechslung legen. Zudem treffen in Betriebskantinen sehr unterschiedliche Menschen mit unterschiedlichen Essensvorlieben zusammen, die kaum gleichermaßen abgedeckt werden können.

Es ist festzustellen, dass vor allem weibliche Kantinengäste vegetarische und kalorienarme Gerichte bevorzugen. Aus den Daten geht allerdings nicht der Grund für diese Korrelation hervor.

- Wie wird in Kantinen auf „Minderheiten“-Geschmäcker Rücksicht genommen?

Wie bereits ausgeführt wurde, sind vegetarische Speisen nicht in jeder Kantine im Menüplan vorgesehen. Vor allem kleine Kantinen mit unter 30 Essen am Tag bieten weniger Auswahl an, während größere Kantinen ab 200 Essen am Tag mindestens ein vegetarisches Gericht pro Tag anbieten. Zusätzlich kochen die Kantinen mit einer relativ hohen Anzahl an muslimischen Gästen standardmäßig zunehmend mit Geflügelfleisch anstelle von Schweinefleisch. Die kleinen Kantinen bereiten auf Vorbestellung einzelne Speisen mit Geflügel anstelle von Schweinefleisch zu. Der Ersatz von Schweinefleisch durch Rindfleisch ist dagegen unüblich, vermutlich aus Kostengründen.

Darüber hinaus werden in der Krankenhauskantine und in der Kantine des Berufsförderungswerkes spezielle Speisen für Allergiker zubereitet, wobei sehr strenge Standards angesetzt werden. Speziell geschulte Diätassistentinnen und -assistenten bereiten ausschließlich Speisen für Personen mit Nahrungsmittelallergien in speziell abgetrennten Bereichen der Küche zu, wodurch einer Kreuzkontamination mit anderen Speisen entgegengewirkt wird. Auch eine kleine Kantine mit unter 30 Mahlzeiten pro Tag bietet an, auf Vorbestellung für einzelne Personen Extraspeisen zuzubereiten.

- Gibt es ein Potenzial für einen Wandel hin zu nachhaltigeren und gesünderen Menüoptionen?

Der mit Abstand größte Hemmfaktor für die Zubereitung von frisch gekochtem Essen mit hochwertigen Zutaten sind die finanziellen Ressourcen, mit denen Kantinen haushalten müssen. Am vielversprechendsten sind daher Maßnahmen, die auf eine Erhöhung des Budgets von Kantinen abzielen.

Weiterhin ist festzustellen, dass der zeitliche Aufwand für die Dokumentations- und Auszeichnungspflichten sehr hoch ist. Diese Zeit geht zu Lasten der Zeit, die für das Kochen

aufgewendet werden kann. Eine praxisnahe Gestaltung dieser Pflichten würde zu einer Entlastung des Küchenpersonals führen.

Aus der vorliegenden Forschung wie auch anderen Forschungsarbeiten (z.B. Spaargaren et al. 2013) geht hervor, dass Kantinegäste sich vor allem für das Essen entscheiden, das ihren Geschmack trifft. Eine Kantine, die an diesen Wünschen vorbei produziert, läuft in Gefahr, das Essen nicht verkaufen zu können. Gleichzeitig konsumieren Kantinegäste sehr preisbewusst. Da vegetarische Gerichte wie bunte Salate oder Gemüseaufläufe sowohl höhere Kosten im Einkauf als auch in der Zubereitung verursachen, sind diese oftmals teurer als beispielsweise Currywurst mit Pommes. Durch eine Subvention vegetarischer Gerichte könnten Kantinegäste eventuell dazu motiviert werden, die vegetarische Option nicht aus Kostengründen abzulehnen – vorausgesetzt, das vegetarische Gericht trifft den Geschmack der meisten Kantinegäste.

Literaturverzeichnis

Everts, J., P. Jackson, A. Meah und V. Viehoff (2018): Negotiating the Risksapes of Convenience Food. In: *Erdkunde* 72 (3): 171-184.

Halkier, B. (2013): Easy eating? Negotiating convenience food in media food practices, in Hansson, L., Holmberg, U. & Trenset, H. (Hrsg.) *Making Sense of Consumption*. Gothenburg: University of Gotheburg Press, 119-136.

Jackson, P. and A. Meah (2018). "Re-assessing vulnerability to foodborne illness: pathways and practices." *Critical Public Health* 28(1): 81-93.

MINTEL (2013). Prepared meals (UK, May 2013). Available online at: <http://store.mintel.com/prepared-meals-uk-may-2013> (accessed 21 June 2017).

Spaargaren, Gert; van Koppen, Kris C.S.A.; Janssen, Anke M.; Hendriksen, Astrid; Kolfschoten, Corine J. (2013): Consumer Responses to the Carbon Labelling of Food: A Real Life Experiment in a Canteen Practice. In: *Sociologia Ruralis* 53 (4), S. 432–453.

Thorsen, Anne Vibeke; Lassen, Anne Dahl; Andersen, Jens Strodl; Mikkelsen, Bent Egberg (2009): Workforce gender, company size and corporate financial support are predictors of availability of healthy meals in Danish worksite canteens. In: *Public Health Nutrition* 12 (11), S. 2068–2073.

3 Angemessenheit von Aufwand und Zeit

Aus unserer Perspektive waren Zeit und Aufwand gut aufeinander abgestimmt. In dem beantragten Zeitraum wurden alle relevanten Daten erhoben und ausgewertet. Eine große Zahl an Vorträge im nationalen und internationalen Kontext können wir ebenfalls vorweisen. Lediglich die Publikationstätigkeit konnte nicht im Förderzeitraum abgeschlossen werden. Im Juni 2018 ist unser Buch „Reframing Convenience Food“ erschienen, in dem die Ergebnisse aller Teilprojekte zusammenführt werden. Ebenfalls im Juni 2018 ist ein Artikel in der Zeitschrift Erdkunde erschienen. Eine weitere Publikation (Dissertationsschrift von C. Wenzl) ist im Entstehen und soll in Buchform 2019 veröffentlicht werden.

4 Arbeiten, die zu keiner Lösung geführt haben

Es gab keine Arbeiten, die zu keiner Lösung geführt haben.

5 Anschlussfähigkeit für eine mögliche nächste Phase

Die Ergebnisse sind in hohem Maße anschlussfähig für eine mögliche nächste Phase. Aktuell sondieren wir die Möglichkeiten eines Verbundprojektes, das die Praktiken des Kochens genauer untersuchen soll.

6 Bedeutung der Bundesmittel zur Erreichung des Vorhabenziels

Ohne die Bundesmittel hätte das Projekt nicht realisiert werden können. Weder die Personalkosten (PostDoc und Doktorand) noch die Reisekosten hätten aus anderen Budgets finanziert werden können. Die Ziele wären ohne Bundesmittel nicht erreicht worden.

7 Präsentationsmöglichkeiten

Vorträge:

2017

"Beyond the Producer-Consumer-Divide: Vegetarian Food in German Canteens". Workshop Food Systems, Cologne, 28.10.2017 (C. Wenzl)

"Lunch in the Canteen: Intersecting Practices of 'Work' and 'Break'. Deutscher Kongress für Geographie 2017, Tübingen, 03.10.2017 (C. Wenzl)

"Empirical Research Practice and Schatzki's Practice Theory - Methodological Implications". Deutscher Kongress für Geographie 2017, Tübingen, 02.10.2017 (C. Wenzl)

"Lunch Break - Working Lunch. An ethnographic study in German Canteens". RGS_IBG Annual International Conference 2017, London, 30.08.2017 (C. Wenzl)

"Shared meals at work: An ethnography of an underrated social phenomenon in German canteens". Annual Meeting of the Association for the Study of Food and Society and Agriculture, Food & Human Values, Los Angeles, 16.06.2017. (C. Wenzl)

2016

„Globale Herausforderungen aus lokaler Perspektive. Der Beitrag der Food Geographie.“ TU Dresden, 26.10.16 (J. Everts)

"Food geographies at work. Practice theory and workplace catering in Germany". RELATE workshop, Tampere, Finland, 29.09.2016 (C. Wenzl)

"The doing of convenience food in workplace canteens". ESA Consumption Midterm Conference, Bologna, 08.09.2016 (C. Wenzl)

"Rocket munchers and iceberg crunchers? Temporalities of convenience food consumption". Presentation at the Annual Conference of the RGS 2016, London, UK, August 2016 (V. Viehoff)

"Convenience Food and Convenient Food - Evidence from German Canteens". Nordic Conference on Consumer Research, Aarhus, Dänemark, 18.05.16. (C. Wenzl)

"The temporalities of convenience food." Nordic Conference on Consumer Research, Aarhus, Denmark, May 2016 (V. Viehoff)

„Essen und Raum: Perspektiven der Food Geographies“. Dresdner Planerforum, Leibniz-Institut für ökologische Raumentwicklung, Dresden, 20.04.2016 (J. Everts)

Vorstellung der Literature Review bei DEFRA. Policy-Workshop, London, 02.2016 (V. Viehoff, P. Jackson)

"Food Geographies at Work". Neue Kulturgeographie XIII, Graz, 29. Jan. 2016 (C. Wenzl & J. Everts).

2015

„Gesundes und nachhaltiges Essen? Die Mittagspause aus der Perspektive der Nahrungs-Geographie.“ Vortrag im Rahmen des Dies Academicus und zugleich Antrittsvorlesung, Bonn, 2. Dez. 2015. (J. Everts)

„Essen, Alltag und Raum.“ Geographisches Kolloquium, Jena, 24. Nov. 2015. (J. Everts)

„Food, Convenience and Sustainability“. SUSFOOD Status Seminar, Brüssel, 13. Okt. 2015. (J. Everts)

„Food Risks, Food Scares, and Convenience Food“. Deutscher Kongress für Geographie, Berlin, 2. Okt. 2015. (J. Everts & V. Viehoff)

„Places of Work or Places of Eating? Canteens and the Everyday Practices of Work-Place Food“. European Sociological Association (ESA), Prag, 26. Aug. 2015. (C. Wenzl)

„Rethinking 'convenience' food“. 12th Conference of the European Sociological Association (ESA), Prague, Czech Republic, 26. Aug. 2015 (P. Jackson & V. Viehoff)

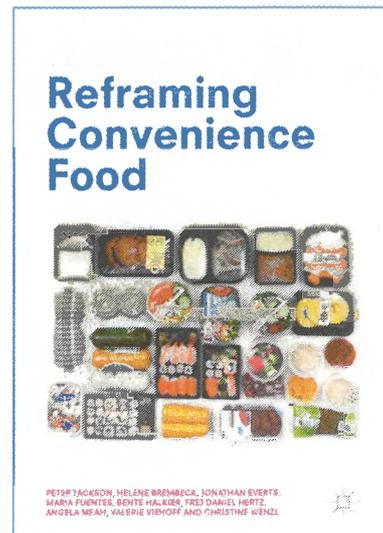
„Climate change and behaviour change: Enabling sustainable consumption practices?“ Climate Change Summer School at the University of West Hungary, Szombathely, Hungary, 24. August 2015 (V. Viehoff)

"What is convenience food and to whom? Cooking practices in German canteens". Workshop "Raum is(s)t Nahrung", Bayreuth, 19.06.2015 (C. Wenzl)

Erfolgte und geplante Veröffentlichungen

Publikationen (bereits erschienen):

Jackson, Peter; Brembeck, Helene; Everts, Jonathan; Fuentes, Maria; Halkier, Bente; Hertz, Frej Daniel; Meah, Angela; Viehoff, Valerie; Wenzl, Christine (2018): *Reframing Convenience Food*. Cham: Palgrave Macmillan.



Everts, J., P. Jackson, A. Meah, and V. Viehoff. 2018. Negotiating the Risksapes of Convenience Food. *Erdkunde* 72 (3):171-184.

Jackson, P. and Viehoff, V. (2016): Reframing convenience food. In: *Appetite* 98 (1), 1-11.

Geplant:

Wenzl, C. (2019): Flexible Food. (Dissertationsschrift, Veröffentlichung in Buchform)

8 Vergleich des Vorhabenstandes mit der ursprünglichen (bzw. mit Zustimmung des Projektträgers geänderten) Arbeits-, Zeit- und Ausgabenplanung

Der Zeitplan mit einem ursprünglich auf den 01.04.2014 vorgesehenen Starttermin wurde mit Zustimmung des Projektträgers angepasst. Der Zuwendungsbescheid des Projektträgers weist den 01.10.2014 als Beginn des Projektes aus. Die Einstellung des wissenschaftlichen Personals (1 Doktorandin und 1 Postdoc) erfolgte zum 02.01.2015 (Christine Wenzl (MSc) und Dr. Valerie Viehoff). Die Stelle von Frau Viehoff ist nach 2 Jahren regulär am 31.12.2016 ausgelaufen. Für Frau C. Wenzl wurde eine Verlängerung bis 31.12.2017 beantragt und genehmigt. Danach ist die Stelle regulär ausgelaufen.

Teilprojekt Kantinen:

Nach der oben genannten Anpassung der Arbeits- und Zeitplanung wurden bis auf die Fertigstellung der Dissertation von Frau Wenzl (Einreichung geplant für 10/2018) alle Meilensteine in der Projektlaufzeit erreicht. Von insgesamt 8-10 vorgesehenen Kantinen wurden 8 Kantinen erforscht.

Teilprojekt Convenience Food/Fertiggerichte:

Es wurden ebenso alle Meilensteine in der vorgegebenen Zeit erreicht. Durch die zusätzliche Hilfe einer Forscherin in Großbritannien, war es möglich statt der anvisierten 8-10 Haushalte pro Land, 13-14 Haushalte pro Land zu rekrutieren. Damit wurden die Zielsetzungen für Phase 2 und 3 übertroffen.