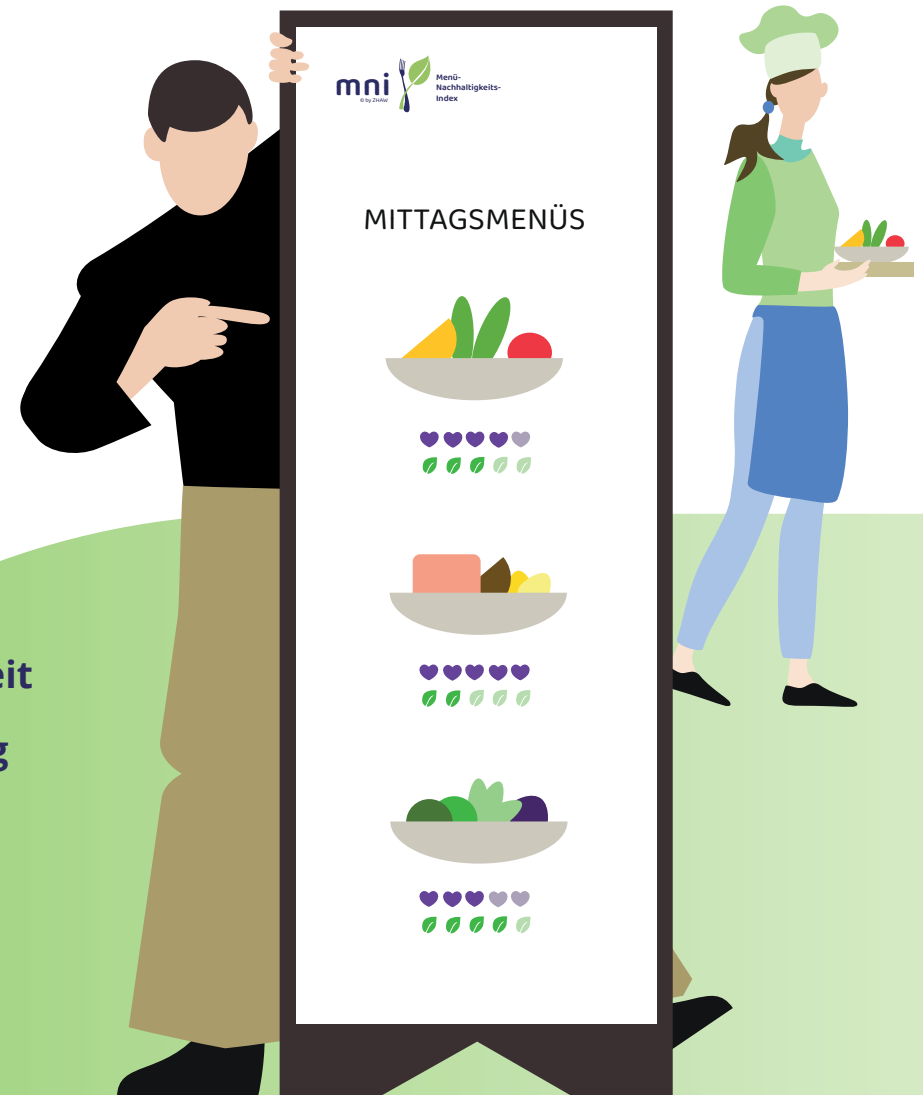


IN EINFACHEN 4 SCHRITTEN

Mit dem MNI mehr Nachhaltigkeit auf dem Teller

Mit dem Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) kann ein Tellergericht in den Dimensionen Umweltfreundlichkeit und Ausgewogenheit bewertet werden. Diese Bewertung wird in ein einfaches Punktesystem übersetzt. So ist es möglich, den MNI auf verschiedenste Art und Weise zu nutzen und zu kommunizieren.

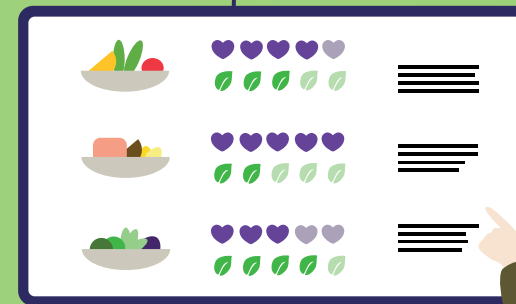


1. Kommunizieren Sie Ausgewogenheit und Umweltfreundlichkeit eines Gerichts anhand des MNI

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Information zur Umweltfreundlichkeit und Ausgewogenheit zu kommunizieren. Verständlich und transparent ist eine Darstellung, die beide Dimensionen getrennt zeigt. Abstufungen, die durch eine Farbskala und/oder symbolische Darstellung hervorgehoben werden, erleichtern die Orientierung.

* Tipp

Anpassungen im Sinne des Corporate Designs sind möglich. Verständlichkeit und gute Orientierung bietet das Label-Design der Variante A «MNI Original-Design».



i STUDIENERGEBNISSE

Online-Experiment zeigt, wie die Wahl des Menüs beeinflusst wird

Ist die Information des MNI für den Gast verfügbar, werden mehr umweltfreundliche und/oder ausgewogene Gerichte gewählt. Die Befürchtung, dass Gäste die Information zur Umweltfreundlichkeit ignorieren, wenn gleichzeitig die Information zur Ausgewogenheit gezeigt wird, konnte im Experiment nicht bestätigt werden.

Die Wirkung des Labeldesigns hatte in unseren Untersuchungen keinen statistischen Einfluss auf das Wahlverhalten. Unterschiedlich bewertet wurden die Labeldesigns jedoch in punkto Verständlichkeit. Das ursprüngliche MNI-Label-Design [A] schnitt am besten, die kreisförmigen Symbole in Ampelfarben [C] schnitten am schlechtesten ab.

A MNI Original-Design



B MNI «Nutri-Score»-Design



C MNI-Dimensionen als «Ampel»



D MNI Kreis-Design



2. Wählen Sie eine gute Platzierung der Information

* Tipp

Einfach verständliches Kommunikationsmaterial, das hohe Aufmerksamkeit erzeugt, sollte an den relevanten Entscheidungspunkten platziert werden.

Die Kennzeichnung mit dem MNI erfordert bei den Konsument*innen ein gewisses Mass an Aufmerksamkeit und Motivation, um die Informationen mental zu verarbeiten. Darum sollte sie einfach verständlich und möglichst punktgenau platziert sein. Wird der MNI wirkungsvoll in die alltägliche Essroutine z.B. im Personalrestaurant eingebunden, kann dies dabei unterstützen, bestimmte Ernährungsgewohnheiten aufzubrechen und eine bewusste Auseinandersetzung mit den Informationen zu fördern, die im besten Fall auch ein nachhaltiges Ernährungsverhalten im Alltag nach sich zieht.

i STUDIENERGEBNISSE

Studie zeigt: "Mindful"-Nudges haben es schwer unter realen Bedingungen

Gäste sind in der Realität mit sehr vielen Informationen im Restaurantbetrieb konfrontiert. In einem Online-Experiment konnte der MNI seine Wirkung auf die Menüwahl entfalten, da er nicht mit anderen Labels oder anderen ablenkenden Informationen konkurrierte. In der Praxis wird die Wirkung durch zusätzliche Umgebungsreize (z.B. zusätzliche Labels, Menüinformationen) abgeschwächt.¹

Ein Versuch in zwei Betrieben, bei dem zwei einfache «Nudges» getestet wurden, die die Aufmerksamkeit der Gäste auf den MNI lenken und zur bewussten Wahl des MNI-Menüs führen sollten, hat gezeigt: Bewusst wirkende «Nudges» (z.B. Prompts) hatten es unter realen Bedingungen schwer. Es konnte keine Wirkung auf die Menüwahl beobachtet werden bzw. die Wirkung fiel gering aus. Einzig bei einem Hinweis direkt am Restauranteingang kombiniert mit einem Aufsteller am Counter, wurden mehr MNI-Menüs gewählt.



3. Verwenden Sie den MNI als Hilfsmittel für das Küchenpersonal

Durch Nutzung des MNI können Kenntnisse über die Umweltfreundlichkeit und Ausgewogenheit einzelner Zutaten und Gerichte erweitert werden.² Der MNI kann als Tool in der Küche, insbesondere als Hilfsmittel für die Optimierung des Angebots dienen. Wird der MNI nicht als Label an Gäste kommuniziert, können auch andere Massnahmen, die eher das Angebot betreffen, wirksam sein indem sie den Gast eher unbewusst lenken.

- Verfügbarkeit von gesunden und umweltfreundlichen Menüs steigern, die kreativ gekocht und genussvoll sind.
- Die Menüs ansprechend präsentieren. Das Auge isst bekanntlich mit. Schöne Teller, kreativ anrichten.
- Ausgewogene und/oder umweltfreundliche Gerichte als Standard anbieten. Wer (mehr) Fleisch möchte, muss aktiv nachfragen; gesunde Snacks sind prominent in Augenhöhe platziert, andere Desserts rücken in den Hintergrund.
- Ausgewogene und/oder umweltfreundliche Gerichte werden kommunikativ hervorgehoben, auch das Personal kann aktiv auf diese Varianten hinweisen und diese empfehlen.



i STUDIENERGEBNISSE

Ergebnisse aus der Forschung für die Praxis:

Ergebnisse aus den oben erwähnten Studien finden sich unter:

<https://www.zhaw.ch/lsm/mni/>

Eine Auswahl an bewerteten Menüs, wurde im Rahmen des Projektes FP 1.23 Energie- und klimabewusste Ernährung in städtischen Verpflegungsbetrieben erarbeitet. Die Menü-Datenbanken sind unter nachfolgendem Link abrufbar:

<https://energieforschung-zuerich.ch/de/projekte/energie-und-klimabewusste-ernaehrung-staetischen-verpflegungsbetrieben/>

4. Experimentieren Sie!

* Tipp

Mit kleinen Schritten und Experimentierfreude kann eine genussvolle nachhaltige Ernährung einfach zum Standard werden.



Auch ohne zusätzliche Kommunikationsmassnahmen können durch leichte Anpassungen von Rezepturen, z.B. eine Reduktion von Fett, Zucker oder Salz, Gäste nach und nach an leichte Geschmacksveränderungen «gewöhnnt» werden. Etwas radikaler geht es mit Optimierungen bei denen einzelne Zutaten ausgetauscht, stark reduziert oder ganz weggelassen werden, um die Umweltfreundlichkeit und Ausgewogenheit zu verbessern. Eine Verbesserung der Umweltfreundlichkeit erreichen Sie z.B. durch die Reduktion der Fleischmenge oder andere tierische Lebensmittel wie Milch, Käse und Butter. Die Ausgewogenheit erhöht sich durch das Reduzieren von Salz und zugesetztem Zucker, dem Ersatz von tierischem Fett durch pflanzliche Öle, sowie der Verwendung von mehr pflanzlichen Proteinquellen zusammen mit ausreichend Obst oder Gemüse.

Aber aufgepasst: Anpassungen zugunsten der Umweltfreundlichkeit können sich positiv wie auch negativ auf die Ausgewogenheit eines Gerichts auswirken. Wird die Fleischmenge ersatzlos gestrichen, fehlt eine Proteinquelle, die für ein ausgewogenes Gericht unverzichtbar ist. Eine alternative, pflanzliche Proteinquelle kann hingegen für die Umwelt und Ausgewogenheit positiv sein.

i STUDIENERGEBNISSE

Mit mehr Austausch zu mehr Nachhaltigkeit auf dem Teller

Unsere Projekte haben gezeigt, wie wertvoll ein Austausch unter Köchinnen und Köchen ist. Kurze Workshops genügen schon, um detaillierte Kenntnisse über die Zutaten, deren Herkunft, Saison und Alternativen zu teilen und neue nachhaltige Gerichte zu entwickeln, die mit Genuss gegessen werden.

¹ <https://www.zhaw.ch/lsvm/mni> - ESSENZ: Ergebnisse Feldexperiment

² <https://www.zhaw.ch/lsvm/mni> - FP 1.23: Bericht