

**Autor\*innen:**

**Judith Erler<sup>1</sup>, Carina Wahler<sup>1</sup>, Michael Kohlegger<sup>2</sup>, Peter Weigand<sup>3</sup>, Anna Elisabeth Purtscher<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> fh gesundheit, Bachelor-Studiengang Diaetologie

<sup>2</sup> fh kufstein tirol: Studiengang Bachelor Web Business & Technology, Master Data Science & Intelligent Analytics, Master Web Communication & Information Systems

<sup>3</sup> Verein Tiroler Wirtshauskultur

**Titel:** Leuchtturm-Digitalisierungsprojekt esstisch.tirol: e-learning und Kompetenzmapping für Gastronomiebetriebe

**Hintergrund:** In der Außer-Haus-Verpflegung werden Gäste mit besonderen Ernährungsbedürfnissen immer häufiger und bringen für Gastronomiebetriebe und Hotellerie gleichermaßen Herausforderungen und Chancen.

**Problemstellung:** Etwa ein Drittel der österreichischen und deutschen Bevölkerung reagiert sensibel auf Laktose/Milchzucker und/oder Fruktose/Fruchtzucker [1-2, 4-5]. Essen außer Haus stellt für diese Gruppe mitunter eine Belastung dar, gleichzeitig sind Gastbetriebe zunehmend mit speziellen diaetischen Anforderungen konfrontiert.

**Ziel:** Das Leuchtturmprojekt esstisch.tirol, bei dem die Diaetologie mit der Gastronomie mithilfe von digitalen Technologien vereint wurde, hatte sich zum Ziel gesetzt, definierte diaetische Angebote mittels eines Online-Schulungsprogramms in die Tiroler Gastronomie zu integrieren. Dadurch können Mitarbeiter\*innen zeit- und ortsunabhängig geschult werden. In weiterer Folge kann Gästen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen ein entsprechendes Angebot offeriert werden. Das diaetische Speisenangebot der Betriebe wird auf einer digitalen Landkarte dargestellt und mit einer App verknüpft.

**Methodik:** Ausgehend von einer Bedarfsanalyse, in der 71 % der Betriebe angaben, eine steigende Nachfrage für ein diaetisches Speisenangebot zu erkennen und Interesse an Schulungsmöglichkeiten zu haben, wurde ein Schulungsprogramm konzipiert. Die adaptierten Gerichte wurden, unter Anleitung der Diaetologinnen, von diplomierten Diätköchen in die Praxis umgesetzt. Alle Schulungsinhalte wurden direkt aus einem Schulungsraum bzw. aus einer Schauküche im Livestream übertragen. Um eine flexible Fortbildungsmöglichkeit zu gewährleisten, stehen den Gastronomiebetrieben weiterhin orts- und zeitunabhängig Leitfäden und Kurzvideos sowie eine Zertifizierungsmöglichkeit auf einer Lernplattform zur Verfügung. Um das Schnittstellenmanagement zu gewährleisten, wurden alle Mitarbeiter\*innen der Tiroler Wirtshauskultur eingebunden.

**Ergebnisse:**

- Basierend auf den Daten der Ersterhebung wurden den Gastronomiebetrieben im Rahmen eines Schulungsprogramms vier Kostformen in Theorie und Praxis vermittelt: Die glutenfreie, die laktosearme, die fruktosearme und die „leichte & guate“ Küche.
- Die Zahl der Nutzer\*innen des digitalen Schulungsangebotes stieg von anfangs 8 nutzenden Mitarbeiter\*innen aus fünf Betrieben auf 64 Nutzer\*innen aus rund 40 Betrieben. Entsprechend

den Ersterhebungen, bei denen das Interesse vorwiegend der glutenfreien Küche galt, wurde das Online-Schulungsprogramm der Kostform glutenfrei mit über 1000 Zugriffen seit Kursbeginn am häufigsten in Anspruch genommen. Darauf folgen die leichte & guate mit über 700 sowie die fruktosearme Kost mit über 600 Zugriffen.

- Von den zur Verfügung gestellten Schulungsinhalten sind die Schulungsvideos mit über 400 Zugriffen die meistgenutzten Dateien auf der Lernplattform, gefolgt von den Rezepten und den Skripten.
- Das spezielle Speisenangebot der geschulten Betriebe ist über eine App abrufbar.

**Diskussion:** Auch, wenn zeit- und ortsungebundene Schulungen die Fortbildung für berufstätige Menschen erleichtern, bevorzugen die Betriebe der Pilotphase künftig dennoch ein Schulungsangebot in Präsenz. Diesen Trend zeigt auch eine Studie des IMAS, in der eine Kombination von Präsenz- und Online-Lehre im Verhältnis von 60% zu 40% gewünscht wird [3].

**Schlussfolgerung:** Dank der vier Kostformen können zukünftig auch jene Personen die regionale Küche sorglos genießen, die von einer Unverträglichkeit betroffen sind. Zudem richtet sich das abwechslungsreiche Angebot, wie "leicht & guat", an alle, die sich gesünder bzw. gezielter ernähren wollen, von Freizeitsportler\*innen bis hin zu Senior\*innen.

#### Quellen:

- [1] Bundesanstalt Statistik Österreich (2018): Bevölkerung. Bevölkerungsstand und -struktur. 2017. Statistik Austria.  
[https://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/menschen\\_und\\_gesellschaft/bevoelkerung/index.html](https://www.statistik.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/bevoelkerung/index.html), zuletzt abgerufen am 29.07.2021.
- [2] Grobecker, Claire; Krack-Roberg, Elle; Pötzsch, Olga; Sommer, Bettina (2021): Bevölkerungsstand und Bevölkerungsentwicklung. In: Statistisches Bundesamt (2021): Bevölkerung und Demografie. Auszug aus dem Datenreport 2021, 11-49. Online verfügbar: [https://www.destatis.de/DE/Service/Statistik-Campus/Datenreport/Downloads/datenreport-2021-kap-1.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.destatis.de/DE/Service/Statistik-Campus/Datenreport/Downloads/datenreport-2021-kap-1.pdf?__blob=publicationFile), zuletzt geprüft am 29.07.2021.
- [3] IMAS (2020): Weiterbildung in Corona-Zeiten – wenn sich die Arbeitswelt verändert. Pressekonferenz am 28.08.2020. Online verfügbar: [https://news.wko.at/news/oesterreich/IMAS\\_Weiterbildung\\_2020\\_Kurzfassung\\_280820.pdf](https://news.wko.at/news/oesterreich/IMAS_Weiterbildung_2020_Kurzfassung_280820.pdf), zuletzt abgerufen am 08.07.2021.
- [4] Müller, Claudia (2021): Laktoseintoleranz. Nicht alle Milchprodukte unverträglich. Bundeszentrum für Ernährung (Hrsg.), online verfügbar: <https://www.bzfe.de/ernaehrung/ernaehrungswissen/gesundheit/unvertraeglichkeiten-frei-von-im-trend/laktoseintoleranz/>, zuletzt abgerufen am 29.07.2021.
- [5] Schäfer, Christiane; Reese, Imke; Ballmer-Weber, Barbara K.; Beyer, Kirsten; Erdmann, Stephan; Fuchs, Thomas et al. (2010): Fruktosemalabsorption. Stellungnahme der AG Nahrungsmittelallergie in der Deutschen Gesellschaft für Allergologie und klinischen Immunologie (DGAKI). In: Allergo Journal (19), S. 66–69.