

Themenbereich Haushalte

Energie- und klimabewusste Ernährung in städtischen Verpflegungsbetrieben

Projektausschreibung für die Konzeptphase mit anschliessender Umsetzungsphase

Autorinnen und Autoren

Reto Dettli (Leiter Geschäftsstelle EFZ)

Stephan Hammer (Leiter Themenbereich Haushalte EFZ)

Yvonne Lötscher (UGZ, Stadt Zürich)

8. April 2019

Inhalt

1 Ausgangslage	1
2 Ziele	2
3 Forschungsfragen	3
4 Methodik, Vorgehen und Endprodukte	3
5 Zeit- und Kostenschätzung sowie Projektorganisation	5
6 Anforderungen an das einzureichende Angebot und Beurteilungskriterien	6
7 Vergabeverfahren	7
8 Termine	7
9 Allgemeine Geschäftsbedingungen	7
10 Kontakt und Auskunft	7

1 Ausgangslage

Energieforschung Stadt Zürich ist ein auf 10 Jahre angelegtes Forschungsprogramm zur Förderung von Energieeffizienz und erneuerbaren Energien. Mit anwendungsorientierter Forschung an der Nahtstelle von sozialwissenschaftlicher Forschung und der Anwendung von neuen oder bestehenden Effizienztechnologien will die Stadt Zürich einen Beitrag auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft leisten. Der Fokus liegt dabei auf den Themenbereichen Haushalte und Gebäude, denen auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft eine zentrale Rolle zukommt.¹ Ein Schwerpunkt des Themenbereichs Haushalte sind Interventionsprojekte zur Förderung der energie- und klimabewussten sowie der umweltfreundlichen Ernährung. Die Ernährung verursacht einen wesentlichen Teil des Energieverbrauchs, der CO₂-Emissionen und der Umweltbelastung unseres Konsums (vgl. Jungbluth et al. 2012). Gleichzeitig hat sie eine grosse Bedeutung für die Gesundheit.² In der Stadtzürcher Bevölkerung besteht durchaus ein Bewusstsein für das Klima- und Umweltschutzpotenzial der Ernährung. Eine Förderung einer nachhaltigen Ernährung ist explizit erwünscht.³ Einer der grössten Hebel zur Reduktion des mit der Ernährung einhergehenden Energieverbrauchs und der CO₂-Emissionen besteht in der Anpassung unserer Ernährungsgewohnheiten (vgl. Jungbluth et al. 2012). Zu berücksichtigen ist, dass die Wahl des Essens eine persönliche Angelegenheit ist. Die Kunst besteht darin, im Ernährungsangebot Umwelt- und Gesundheitsanliegen stärker zu berücksichtigen und gleichzeitig die Wahlfreiheit der Konsumenten möglichst nicht zu beschneiden.

Beim Schwerpunkt Ernährung fokussiert der Themenbereich Haushalte auf die städtischen Verpflegungsbetriebe. Das Projekt Personalrestaurant-Wettbewerb (vgl. Ellens et al. 2018a und 2018b) zeigte ein grosses Potenzial zur Reduktion der CO₂-Emissionen auf. Die sich am Projekt beteiligenden sechs Personalrestaurants konnten durch eine Kombination von angebots- und nachfrageseitigen Massnahmen eine durchschnittliche Reduktion der CO₂-Emissionen der konsumierten Menus von knapp 20 Prozent (bzw. max. über 40 Prozent) erreichen. Die «Nachmessung» zeigte, dass die teilnehmenden Personalrestaurants gewisse Massnahmen auch nach Abschluss des Wettbewerbs umsetzten und ein grosses Interesse an vertiefendem (Umsetzungs-) Wissen haben. Insbesondere interessiert sie, welche Menus «CO₂-arm» sind und gleichzeitig bei den Gästen sehr beliebt sind. Zur Verstetigung und Verbreitung der erzielten Wirkungen empfehlen die AutorInnen insbesondere den Ansatz «Klimafreundlichkeit x Beliebtheit» (vgl. Ellens et al. 2018b). Die grössten Wirkungen könnten erzielt werden, wenn eine positive CO₂- und Umweltwirkung mit den Bedürfnissen der Gäste in Einklang gebracht werden könne. Dabei gelte es, das Optimum zwischen der Umweltwirkung und der Nachfrage nach den entsprechenden Menus zu erreichen.

Im Hinblick auf die Umsetzung dieses Ansatzes bestehen jedoch noch verschiedene Wissenslücken:

- Erstens ist den städtischen Verpflegungsbetrieben zu wenig bekannt, welche Menus für verschiedene Zielgruppen gesund, umweltfreundlich und beliebt sind.⁴
- Zweitens steht zurzeit keine vereinfachte Messmethodik zur Verfügung, die von den Betrieben angewandt werden könnte. Besonders bei Betrieben, bei denen die Rezepte nicht digital verfügbar sind,

¹ Weiterführende Informationen zu Energieforschung Stadt Zürich und den im Themenbereich Haushalte bisher durchgeführten Forschungsprojekte finden sich auf www.energieforschung-zuerich.ch.

² Aus der Literatur (vgl. z.B. Lazzarini G.A. et al. 2016, Zimmermann et al. 2017) ist bekannt, dass Umweltfreundlichkeit und Gesundheit weitgehend synergistisch umsetzbar sind. Die Kompetenz und die Möglichkeiten der Konsumenten, eine Auswahl in diesem Sinne zu treffen, ist jedoch beschränkt (vgl. Lazzarini et al. 2018).

³ Vgl. Annahme des Gegenvorschlags des Gemeinderats zur Volksinitiative «Nachhaltige und faire Ernährung» durch die Stadtzürcher Bevölkerung (Abstimmung vom 26. November 2017).

⁴ Im Projekt Personalrestaurant-Wettbewerb (inkl. Nachmessung) wurde eine Vielzahl von Daten zu einzelnen Menus und -kombinationen sowie deren Beliebtheit (Verkaufszahlen) erhoben wurden, die ausgewertet werden könnten (vgl. Ellens et al. 2018b).

führt die Berechnung der CO₂-Werte der Menus zu einem grossen Mehraufwand und kann von den Betrieben nicht routinemässig durchgeführt werden.

- Drittens ist nicht klar, wie umweltfreundliche und beliebte Menus von den städtischen Verpflegungsbetrieben am wirksamsten abgesetzt werden können. Zu vermuten ist, dass je nach Zielgruppe eine optimale Kombination von angebots- (Ausgestaltung der Menus inkl. Zutaten) und nachfrageseitigen Massnahmen (z.B. Kennzeichnung der Menus als gesund und umweltfreundlich⁵; Informationen und Nudges⁶) gewählt werden sollte.
- Viertens dürften die bisherigen Erkenntnisse aus Forschungsprojekten nur bedingt auf städtische Verpflegungsbetriebe übertragbar sein. Insbesondere ist die Übertragbarkeit auf das aus Wirkungssicht besonders interessante Segment der Vollverpflegung, die sich an betagte und/oder kranke Personen (Alterszentren, Pflegezentren, Spitäler) richtet, unklar.⁷ Hinsichtlich Verbreitung der Erkenntnisse ist zudem nicht klar, inwieweit die Erkenntnisse auch auf weitere, auch private Personalrestaurants mit anderer Gästestruktur übertragen werden kann.

2 Ziele

Das Projekt dient der Erarbeitung von Grundlagen und Instrumenten zur Reduktion des Energieverbrauchs und der CO₂-Emissionen städtischer Verpflegungsbetriebe. Dabei soll auf die Alterszentren und die Personalrestaurants fokussiert werden.⁸ In Hinblick auf die Verbreitung der Erkenntnisse soll die Übertragbarkeit der Ergebnisse auf weitere Personalrestaurants (auch private, mit anderer Struktur) untersucht werden.

Mit dem Projekt werden folgende Ziele angestrebt:

- Erstens soll eine Datenbank mit hinsichtlich Gesundheit, Umweltfreundlichkeit sowie Beliebtheit möglichst optimales «Set» von Mahlzeiten erarbeitet werden, das potenziell zu einer möglichst grossen Reduktion des Energieverbrauchs und der CO₂-Emissionen führt.
- Zweitens soll untersucht werden, welche Absatzstrategien für die städtischen Verpflegungsbetriebe und weitere Personalrestaurants besonders erfolgsversprechend sind. Dabei sollen insbesondere auch Hinweise erarbeitet werden, wie diese Mahlzeiten den Gästen optimalerweise angeboten werden (z.B. hinsichtlich Kennzeichnung der Mahlzeiten).

⁵ Zur Wirksamkeit der Kennzeichnung bestehen jedoch unterschiedliche Erkenntnisse in der Literatur: Visschers und Siegriest (2015) zeigen, dass eine Kennzeichnung von klimafreundlichen Mahlzeiten zu einem höheren Absatz dieser Mahlzeiten in einer Universitätskantine führen können. Zudem wurde gezeigt, dass die Beliebtheit von Mahlzeiten nicht mit der Höhe der Treibhausgasemissionen korrelieren (weder positiv noch negativ). Bacon et al. (2018) zeigten anhand einer Online-Umfrage, dass die Wirkung von Kennzeichnungen wie «Vegi» stark von der Grundeinstellung der Personen zu vegetarischen Menüs abhängen. Sie können je nach Grundeinstellung auch kontraproduktiv wirken.

⁶ Gemäss Kurz 2018 stieg der Absatz von vegetarischen Menüs in zwei Universitätskantinen um 6%, wenn die Reihenfolge auf dem Speiseplan und die Sichtbarkeit von vegetarischen Menüs dahingehend verändert wurden, dass das Vegi-Menü an erster Stelle steht.

⁷ Anzunehmen ist, dass sich die Menüvorlieben und das Interesse an Nachhaltigkeitsfragen dieser älteren Zielgruppen von denjenigen der Gäste von Personalrestaurants unterscheiden. Zudem verfügen die Gäste dieser Vollverpflegungsbetriebe über geringere Wahlmöglichkeiten.

⁸ In der Stadt Zürich gibt es 23 Alterszentren, in denen rund 2'000 BewohnerInnen wohnen (vgl. <https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/alter/neues-zuhause/alterszentren.html>) und bezüglich Ernährung «vollversorgt» werden. In den 12 städtischen Personalrestaurants werden unterschiedliche Gruppen von städtischen Mitarbeitenden mittags verpflegt.

- Drittens sollen Empfehlungen und zweckmässige Umsetzungshilfen (z.B. ein Leitfaden) für ein aus Wirkungssicht optimales «Set» von Mahlzeiten sowie erfolgreicher Absatzstrategien erarbeitet werden.

3 Forschungsfragen

Aus den Projektzielen leiten sich folgende Forschungsfragen ab:

- Wie soll die Datenbank (inkl. Benutzerschnittstelle) zu gesunden, umweltfreundlichen und beliebten Mahlzeiten aufgebaut werden, damit sie von den städtischen Verpflegungsbetrieben auf möglichst einfache und praxismässige Weise genutzt werden kann?
- Welche Methodik eignet sich, um die in der Datenbank zu erfassenden Mahlzeiten hinsichtlich Gesundheit, Klimafreundlichkeit und weiterer Umweltaspekte zu bewerten?
- Welches «Set» an sich für Alterszentren und Personalrestaurants eignenden Mahlzeiten ist gesund und klimafreundlich?
- Wie beliebt sind diese Mahlzeiten bei den BewohnerInnen der Alterszentren und den Gästen der Personalrestaurants? Welche Unterschiede bestehen bei der Beliebtheit der Mahlzeiten nach verschiedenen Personengruppen?
- Welche Strategien (bzw. nachfrageseitigen Massnahmen) sind für den Absatz gesunder und klimafreundlicher Mahlzeiten in den anvisierten Betrieben (u.a. Alterszentren und Personalrestaurants) besonders erfolgsversprechend? Wie wirkt sich die Ausgestaltung verschiedener nachfrageseitiger Massnahmen (z.B. Kennzeichnung der Mahlzeiten) potenziell auf den Absatz der Mahlzeiten aus? Wie wirken sich verschiedene Absatzstrategien auf die Gästezufriedenheit aus?
- Welche Mahlzeiten sollen den BewohnerInnen von Alterszentren und den Gästen von Personalrestaurants angeboten werden, um eine möglichst hohe Reduktion der CO₂-Emissionen zu erreichen? Wie sollen diese Mahlzeiten optimalerweise angeboten werden? Welche Unterschiede bestehen zwischen verschiedenen Personengruppen betreffend optimale Kombination von Mahlzeiten und Absatzstrategien?
- Inwieweit sind die Ergebnisse zu den Mahlzeiten und den Absatzstrategien auf weitere Personalrestaurants (auch private, mit anderer Gästestruktur) übertragbar? Welche Anpassungen wären allenfalls erforderlich?

4 Methodik, Vorgehen und Endprodukte

Methodik

Die Wahl der Methodik ist Sache der Anbietenden.

Hinweise:

- Die Ergebnisse des Projektes sollen einfach durch die Verpflegungsstätten umsetzbar sein.

- Die Konzeption der Datenbank (inkl. Benutzerschnittstelle) sollten auf den Erfahrungen mit bereits bestehenden Datenbanken⁹ erarbeitet werden. Es ist denkbar, dass auch bereits existierende Produkte verwendet und für die Bedürfnisse der Stadt Zürich erweitert werden. Die Datenbank soll eine grosse Auswahl von gesunden und klimaweltfreundlichen Mahlzeiten (weit über 100 Mahlzeiten) beinhalten. Sie soll von städtischen Verpflegungsbetrieben (sowie nicht städtischen Verpflegungsbetrieben und Restaurants) einfach und praxisgerecht genutzt werden können.
- Die Mahlzeiten sind nach Gesundheitsaspekten, CO₂-Emissionen¹⁰ und weiterer Umweltaspekte (z.B. Wasser- und Landverbrauch) zu bewerten.
- Das Set von gesunden, klima- und umweltfreundlich sowie beliebten Mahlzeiten sollte möglichst unter Einbezug von Küchenchefs der Alterszentren und der Personalrestaurants sowie ausgewählte Bewohnenden/Gäste (evtl. ergänzt durch FachexpertInnen) erarbeitet werden. Neben dem Input aus der Praxis wird ein Austausch unter den Küchenchefs als sehr wertvoll erachtet. Als Grundlagen könnten u.a. die verfügbaren Daten aus vorherigen Projekten (z.B. Projekt Personalrestaurant-Wettbewerb) ausgewertet und genutzt werden.
- Die sich für den Absatz eignenden Strategien (bzw. nachfrageseitigen Massnahmen) sollten unter Einbezug von Betriebsleitenden, Küchenchefs und weiteren Mitarbeitenden der städtischen Verpflegungsbetriebe (evtl. ergänzt durch Bewohnende/Gäste und Fachexperten) erarbeitet werden. Bei den Absatzstrategien sind verschiedene nachfrageseitige Elemente (z.B. Kennzeichnung, Anordnung im Menüplan, Preis) zu berücksichtigen.
- Die Beliebtheit der Mahlzeiten, die potenzielle Wirksamkeit verschiedener Absatzstrategien und die Gästezufriedenheit könnten durch eine Befragung der Bewohnenden von Alterszentren und der Gäste von Personalrestaurants untersucht werden. Dabei könnte geprüft werden, inwiefern die Beurteilung verschiedener Ausgestaltungsmerkmale der Absatzstrategien anhand eines «Discrete-Choice-Experiments» (inkl. entsprechenden statistischen Analysen) vorgenommen werden könnte. Denkbar ist auch eine Befragung von Gästen weiterer, auch privater Personalrestaurants, um die Beliebtheit der Mahlzeiten und die Eignung möglicher Absatzstrategien für deren Gäste zu beurteilen.

Umsetzung in zwei Phasen

Das Projekt ist in Phasen zu gliedern. Die einzelnen Phasen sollen in Meilensteine mit Zielvorgaben unterteilt werden, bei deren Nicht-Erreichen das Projekt abgebrochen oder entsprechend angepasst werden kann. Folgende Phasen sind zum heutigen Zeitpunkt geplant:

Phase 1: Konzeptphase:

- Erarbeitung der Methodik zur Bewertung von Gesundheitsaspekten, den CO₂-Emissionen und weiteren Umweltaspekten der Mahlzeiten
- Erarbeitung eines Konzepts der Datenbank (inkl. Benutzerschnittstelle) bzw. Vorschläge für die Anpassung bestehender Instrumente Dritter.
- Methodisches Vorgehen und Grobkonzept der Befragung zur Beliebtheit der Mahlzeiten.
- Mit den städtischen Verpflegungsbetrieben und dem UGZ abgestimmtes Detailkonzept für die Umsetzung

⁹ Z.B. Eaternity-Datenbank (vgl. <http://www.eaternity.org/foodprint/database>).

¹⁰ Die CO₂-Emissionen werden als Leitindikator vorgeschlagen. Ein separater Indikator für den Energieverbrauch ist nicht zwingend erforderlich.

Phase 2: Umsetzungsphase:

- Phase 2a: Erarbeiten Menuvorschläge und Absatzstrategien
 - Erarbeitung eines «Sets» an gesunden sowie potenziell klima- und umweltfreundlichen Mahlzeiten
 - Festlegen erfolgversprechender Absatzstrategien in Zusammenarbeit mit den städtischen Verpflegungsbetrieben und abgestützt auf die Ergebnisse des Personalrestaurant Wettbewerbs (FP-1.15).
- Phase 2b: Datenbank
 - Erarbeitung der Datenbank (inkl. Benutzerschnittstelle)
 - Bewertung der Mahlzeiten nach Gesundheitsaspekten, CO₂-Emissionen und weiterer Umweltaspekte
 - Aufnahme der gesunden und umweltfreundlichen Mahlzeiten in die Datenbank
 - Testen der Datenbank (inkl. Einbezug der Praxis).
- Phase 2c: Befragung zur Beliebtheit der Mahlzeiten bei den Zielgruppen
 - Erarbeitung des detaillierten Befragungskonzepts
 - Durchführen und Auswertung der Befragung
- Phase 2d: Synthese, Berichterstattung und Arbeitshilfen
 - Interpretation der empirischen Ergebnisse, Beantwortung der Forschungsfragen und Vorschlag für die Erarbeitung von Arbeitshilfen
 - Berichterstattung
 - Erarbeitung von Arbeitshilfen.

Endprodukte

Es werden folgende Endprodukte erwartet:

- Benutzerfreundliche Datenbank mit gesunden, klimafreundlichen und beliebten Mahlzeiten
- Forschungsbericht (mit eigenständig publizierbarer Kurzfassung)
- Arbeitshilfen (z.B. Leitfaden), die dem verstärkten Absatz von gesunden sowie klima- und umweltfreundlichen Mahlzeiten in Alterszentren und Personalrestaurants sowie weiteren Personalrestaurants dienen.

5 Zeit- und Kostenschätzung sowie Projektorganisation

Der Beginn des Projekts ist auf Anfang Juni 2019 geplant. Es ist mit einer Bearbeitungszeit von 15 Monaten zu rechnen. Für das Projekt steht ein gesamtes Kostendach in der Grössenordnung von CHF 150'000 bis 200'000 (inkl. MWST) zur Verfügung. Für die Konzeptphase stehen maximal CHF 35'000 (inkl. MWSt.) zur Verfügung.

Das Projekt wird von der Begleitgruppe Themenbereich Haushalte von EFZ begleitet. Die Begleitgruppe tagt in der Regel zweimal jährlich (Frühling und Herbst). Aus dieser Begleitgruppe werden einzelne Patinnen und Paten delegiert, die das Projekt näher betreuen.

Zusätzlich kann auf eine enge Zusammenarbeit mit ausgewählten städtischen Verpflegungsbetrieben für die Erarbeitung der Datenbank abgestützt werden.

Über die Durchführung der Umsetzungsphase entscheidet der Steuerungsausschuss Anfang November 2019 basierend auf den Ergebnissen der Konzeptphase.

6 Anforderungen an das einzureichende Angebot und Beurteilungskriterien

Anforderungen an die Offerten

Die einzureichenden Angebote im Umfang von maximal 10 Seiten (ohne Anhänge mit Angaben zu Lebensläufen und Referenzprojekten) enthalten mindestens die folgenden Punkte:

- Auftragsverständnis
- Konzeptionelle Überlegungen zur Datenbank, zur Mess- und Bewertungsmethodik, zu Absatzstrategien und zur Befragung
- Methodisches Vorgehen (insbesondere betreffend Datenbank und Befragung) und Arbeitsschritte
- Zeitplan und Meilensteine
- Organisation des Projekts sowie Schlüsselpersonen (Arbeitsgemeinschaften sind zulässig)
- Kosten (inkl. Gesamtkosten, Stundenansätze der eingesetzten Fachpersonen und resultierender durchschnittlicher Stundenansatz; Aufteilung der Kosten nach Arbeitsschritten, evtl. auch nach vorgeschlagenen Optionen)
- Projektteam und Referenzen

Beurteilungskriterien

Die eingehenden Offerten werden anhand folgender Kriterien beurteilt:

- Auftragsverständnis (10%)
- Konzeptionelle Überlegungen, Wissenschaftlichkeit und Vorgehensvorschlag (30%)
- Qualifikation und Referenzen der verantwortlichen Personen (20%), insbesondere zu den Bereichen Umweltbilanz Ernährung, Datenbank (inkl. Benutzerschnittstelle) und Befragungen
- Referenzen des Unternehmens (10%)
- Gesamtkosten und mittlerer Stundensatz (je 15%)

7 Vergabeverfahren

Die Vergabe des Auftrages erfolgt im Rahmen einer offenen Ausschreibung.

Die Offerten sind schriftlich oder per Mail einzureichen an:

Energieforschung Stadt Zürich
c/o econcept AG
Ausschreibung «Klima- und umweltbewusste Ernährung»,
Gerechtigkeitsgasse 20
8002 Zürich

info@energieforschung-zuerich.ch

8 Termine

Ausschreibung:	8. April 2019
Offerteingabe:	10. Mai 2019
Entscheid über die Vergabe:	27. Mai 2019
Start der Arbeiten:	3. Juni 2019
Zwischenbesprechung(en) mit den PatInnen	Nach Bedarf
Präsentation der Ergebnisse der Konzeptphase der Begleitgruppe des TB Haushalte (Foliensatz)	5. September 2019
Entwurf des Berichts zur Konzeptphase mit Detailkonzept der Umsetzung	25. September 2019
Abschluss der Arbeiten:	Herbst 2020

9 Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von Energieforschung Stadt Zürich.

10 Kontakt und Auskunft

Reto Dettli, Leiter der Geschäftsstelle Energieforschung Stadt Zürich, c/o econcept AG, Gerechtigkeitsgasse 20, 8002 Zürich, Tel. 044 286 75 75

www.energieforschung-zuerich.ch

Literatur

- Bacon L., Krpan D. 2018: (Not) Eating for the environment: The impact of restaurant menu design on vegetarian food choice, in *Appetite*.
- Ellens J., Hildesheimer G., O'Connor I., Scherrer J., Schmid W. 2018a: Personalrestaurant-Wettbewerb, Energieforschung Stadt Zürich, Bericht Nr. 48, Forschungsprojekt FP-1.15, Zürich.
- Ellens J., Hildesheimer G., Jäger M. 2018b: Personalrestaurant-Wettbewerb: Nachmessung, Energieforschung Stadt Zürich, Bericht Nr. 53, Forschungsprojekt FP-1.15, Zürich.
- Hamann K., Baumann A., Löschinger D. 2016: *Psychologie im Umweltschutz: Handbuch zur Förderung nachhaltigen Handelns*.
- Jungbluth N. & Itten R. 2012: *Umweltbelastungen des Konsums in der Schweiz und in der Stadt Zürich: Grundlagen und Reduktionspotenziale*, Energieforschung Stadt Zürich, Bericht Nr. 8, Forschungsprojekt FP-1.1, Zürich.
- Kurz V. 2017: *Nudging to reduce meat consumption: Immediate and persistent effects of an intervention at a university restaurant*, s.l.: University of Gothenburg.
- Lazzarini G.A., et al. 2016: Does environmental friendliness equal healthiness Swiss consumers' perception of protein products?, in: *Appetite*.
- Lazzarini G.A., Visschers V., Siegrist M. 2018: How to improve consumers' environmental sustainability judgements of foods, in: *Cleaner Production 2018*, S. 564-574.
- Visschers V., Siegrist M. 2015: Does better for the environment mean less tasty? Offering more climate-friendly meals is good for the environment and customer satisfaction, in: *Appetite*.
- Zimmermann A., Nemecek T., Waldvogel T. 2017: *Umwelt- und ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz*, in: *Agroscope Science* Nr. 55.