

VFED aktuell

www.vfed.de



- Trink- und Getränkeempfehlungen für Kinder und Jugendliche

7. März 2016

19. Tag der
gesunden Ernährung
„Onkologie –
Schwerpunkt
Prävention“



VFED

Verband für Ernährung
und Diätetik e.V.

Weitere Preise gingen an Birgit Kleinke, Linda Anne Leonhardt, Franziska Scherer, Angela Kröhnke, Sonja Moritz und Iris Apel. Über viele weitere kleine Preise konnten sich noch mehr Besucher der ADF freuen.

► Hedwig Hugot, Geschäftsführerin im VFED e. V.



Neuigkeiten aus der Mitgliederversammlung 2015

Während der ADF fand die Mitgliederversammlung des VFED e. V. statt. Hier die wichtigsten Ergebnisse. Bei den Vorstandswahlen wurden Axel-Günther Hugot als zweiter Vorsitzender und Privatdozent Dr. med. Edmund Purucker wiedergewählt.

Ab 2016 wird der Jahresbeitrag angepasst. Mitglieder zahlen dann 90,00 Euro und außerordentliche Mitglieder 120,00 Euro. Begründung für die Beitragserhöhung sind unter anderem häufigere Portoerhöhungen und der jährliche Preisanstieg für die Zeitschrift Ernährung und Medizin – e&m.

► Esther Linker, Vorstandsvorsitzende VFED e. V.



Zwischen Gast- und Gesundheitsorientierung

Auf der elften Nationalen Branchenkonferenz Gesundheitswirtschaft im Juli 2015 unter dem Motto „Genuss Gesundheit“ in Rostock-Warnemünde spielte das Themenfeld Ernährung eine bedeutende Rolle. Im Forum „Ernährung für die Gesundheit – Großversorgungseinrichtungen im Spannungsfeld zwischen Kundenwunsch, Qualität, Gesundheit und Regionalität“ berichtete Christian Feist von seinen Erfahrungen als Leiter der Betriebsgastronomie eines großen Versicherungsunternehmens mit Hauptsitz in München: „Currywurst – ja oder nein?“ Der staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt und diätetisch geschulte Koch hat bei der Implementierung einer gesundheitsförderlichen Mitarbeiter-Verpflegung einerseits Verneinung erlebt – Beispiel: „Ohne Fleisch werde ich nicht satt und kann nicht mehr arbeiten.“, aber auch Zuspruch wie „Ich komme inzwischen wieder. Die Leberkäsesemmel kann ich nicht mehr sehen.“ Der skeptische Mittagsgast hat übrigens Unrecht. Eine empirische Untersuchung, die von dem Unternehmen in Auftrag gegeben

wurde, hat gezeigt, dass eine gesunde Mittagsmahlzeit die Leistungsfähigkeit nicht mindert, sondern erhöht. Und zwar um bis zu drei Prozent. Das mag wenig klingen, dürfte sich aber in der Summe auch betriebswirtschaftlich auszahlen. Wohl auch deshalb wird das innovative Konzept von der Unternehmensleitung mitgetragen und ist Teil der Firmenphilosophie. Was den Grünen vor wenigen Jahren einigen politischen Ärger eingebracht hat, ist in den Kantinen der bayerischen Versicherung seit 2010 betrieblicher Alltag: Der Veggie-Day. Und was im Lebensmittelhandel nicht durchgesetzt werden konnte, ist in der Betriebsgastronomie ebenfalls Alltag geworden: Das Ampelsystem, genauer: Das Gastronomische Ampelsystem (GAS). Dieses wurde entwickelt an der Hochschule Niederrhein von der Arbeitsgruppe um Professor Volker Peinelt. Mit dieser besteht seitens des Teams von Christian Feist eine enge Zusammenarbeit. Durch dieses Bewertungssystem kann sowohl dem Caterer als auch dem Gast der Gesundheitswert der Gerichte verdeutlicht und letztlich das Ernährungsverhalten der Gäste verändert werden. Eine gute Ernährung der Mitarbeiter ist im allgemeinen Interesse von Unternehmen. Allerdings kann es zu einem Konflikt mit dem beauftragten Caterer kommen. Dieser optimiert in der Regel seinen Gewinn durch beliebte Gerichte, die günstig im Wareneinsatz und einfach in der Herstellung sind: Currywurst, Schnitzel, Spaghetti & Co. Um eine Interessensangleichung zu ermöglichen hat Christian Feist eine gesundheitsorientierte Cateringsteuerung entwickelt, bei dem der Gewinn des Caterers mit dem Verkauf von gesundheitsförderlichen Gerichten korrespondiert. Um den Ansatz einer leistungs- und gesundheitsförderlichen Betriebsverpflegung weiter zu fördern und zu begleiten, hat der Gastronomieexperte ein eigenes Beratungsunternehmen gegründet.

► www.konferenz-gesundheitswirtschaft.de
www.gesoca.de
 Martin Witzmann, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Berlin.



Pressearbeit für den Tag der gesunden Ernährung

Am 7. März 2016 findet bundesweit der 19. Tag der gesunden Ernährung statt. Diätassistenten, Oecotrophologen, Apotheker und Ärzte bieten an diesem

Tag Aktionen zur Diättherapie und Ernährungsberatung in der Onkologie an. Damit diese in der Öffentlichkeit bekannt werden, ist die richtige Pressearbeit wichtig.

Die Pressemitteilung

Bei jeder Information, die an die Presse geht müssen die folgenden Fragen beantwortet werden:

- Wer bietet die Aktion an?
- Wie wird die Aktion durchgeführt?
- Wo findet die Veranstaltung statt?
- Wann findet die Veranstaltung statt?
- Was bekommen Besucher oder Gäste geboten?
- Warum findet die Aktion statt?

Die Presseinformation zum Tag der gesunden Ernährung muss zeitnah zum 7. März und der geplanten Aktion verschickt werden. Sie wird neutral formuliert und darf keine Wertungen oder persönlichen Meinungen enthalten. Persönliche Ansichten können in Zitaten untergebracht werden. Eine aktuelle Presseinformation sollte zwei Seiten nicht überschreiten. Ganz wichtig sind Fotos, denn ein Bild sagt mehr als tausend Worte, erregt die Aufmerksamkeit der Leser und animiert dazu weiterzulesen. Die Qualität des Fotos ist ausschlaggebend. Bitte keine Schnappschüsse mit dem Mobiltelefon. Zu jedem Foto gehört eine Bildunterschrift, dann erkennt der Redakteur auf den ersten Blick, was auf dem Bild zu sehen ist. Außerdem gehört zu jeder Pressemitteilung ein kurzes Anschreiben, in dem der Inhalt der Presseinformation zusammengefasst beschrieben wird und eine Kontakttelefonnummer angegeben ist.

Die Pressemappe

In eine Basispressemappe gehören alle Informationen zum Veranstalter und zum Angebot beziehungsweise den gebotenen Dienstleistungen. Verschiedene Presstexte beleuchten das Thema zum Tag der gesunden Ernährung von unterschiedlichen Seiten:

- Daten und Fakten
- Philosophie und Zielsetzungen
- Entstehung/Entwicklung
- Leistungen
- Standorte

Diese Texte werden als Basis- und Hintergrundinformation für Journalisten erstellt und bei Interesse ausgehändigt