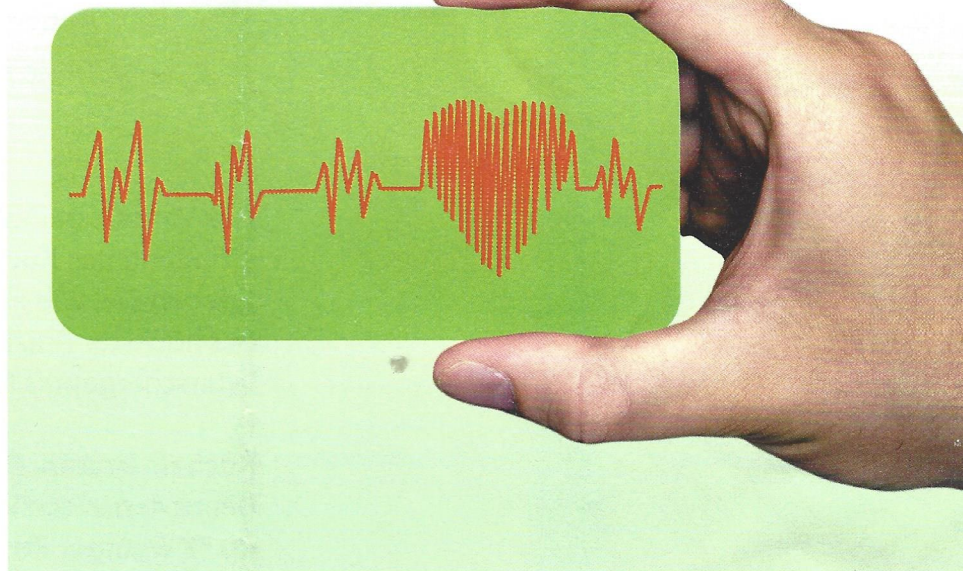


Im Rahmen des neuen Präventionsgesetzes werden innovative Programme zur betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) immer wichtiger. Zwei Partner zur praxisnahen Umsetzung sind die Kraaibeek GmbH und Gesoca.



Gesunde Partnerschaft

Gesundsein und Gesundbleiben sind Ziele des Präventionsgesetzes, das seit 2015 existiert. Davon profitieren sollen die gesetzlich Versicherten in allen Lebensabschnitten. Konkret soll Gesundheit in Ausbildungsstätten wie Schulen und Kitas, in der Pflege und Kommunen und besonders in den Unternehmen eine stärkere Rolle spielen. Zum Thema Ernährung und betriebliche Gesund-

heitsförderung haben Gesoca, der Name steht für gesundheitsorientierte Cateringsteuerung, und die Kraaibeek GmbH ein innovatives Programm entwickelt, das bei der Verhaltens- und Verhältnisprävention zur betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) in Unternehmen ansetzt. Es beinhaltet zum Beispiel:

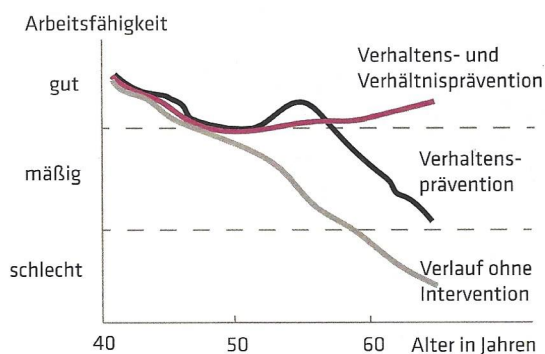
- Kantinenchecks bezüglich Gesundheitsförderung, Rezepturoptimierung, Küchenpersonalschulungen
- Erhebung der Gesundheitskennziffer (Gesoca)
- Gesundheitstage, Ernährungskurse
- Beratungsangebote für gesunde Zwischen- und Hauptverpflegungslösungen

Neu ist, dass die Maßnahmen von der DAK-Gesundheit gefördert werden können. Zusätzlich kann die DAK-Gesundheit die Unternehmen zu den Inhalten und Programmen zur Ernährung und Betriebsverpflegung und anderen BGF-Themen beraten. Zum Dienstleistungskonzept erklärt Geso-

ca-Gründer Christian Feist: „Wir stellen das System zur Verfügung, mit dem die Gesundheitsorientierung eines Betriebsrestaurants mit einer Kennziffer messbar und vergleichbar wird. Das verändert den Blickwinkel und fördert die Kreativität und gastronomische Kompetenz für mehr Gesundheit in der Betriebsgastronomie.“ Die Kraaibeek GmbH, spezialisiert auf Programm- und Konzeptentwicklung im Bereich Betriebliches Gesundheitsmanagement, stellt die Maßnahmen zur Verhaltensprävention zur Verfügung. Dazu zählen die gesundheitsgerechte Ernährung am Arbeitsplatz, insbesondere in Zusammenhang mit ausgewogenen Ernährungslösungen für Schichtarbeit, Essen in Stresssituationen, Brainfood oder Fit-Food zum Beispiel im Außendienst. Ziel des Programms ist es, die Erwartungen und Anforderungen zielgerichtet zu analysieren. Feist: „So wird klar, welche Maßnahmen und Programmteile die Gesundheitsorientierung der Kantine effektiv verbessern.“

Burkart Schmid

Cateringsteuerung



Quelle: Gottfried Richenhagen

© gv-praxis-grafik