

SPEZIAL

#1

Messeausgabe **INTERNORGA**
Produktneuheiten
Brancheninformationen

SONDER-
PUBLIKATION

2022





INTERVIEW MIT CHRISTIAN FEIST, GESOCA

Mehrwerte sichtbar machen!

Christian Feist, Inhaber der GESOCA GmbH – „Kantinen gesund fördern“, spricht über die Aufgaben der Gemeinschaftsverpflegung im Arbeitsmarkt der Zukunft.

Herr Feist, die Ampel-Koalition hat in ihrem Koalitionsvertrag einen Nationalen Präventionsplan angekündigt. Was wünschen Sie sich von der neuen Bundesregierung in Bezug auf Ernährungsprävention?

Ernährungsgesundheit gesellschaftlich zu verankern, ist aus meiner Sicht eine wichtige politische Aufgabe. Immer mehr Menschen sind übergewichtig und das hat nicht nur individuelle sondern auch gravierende gesellschaftliche Folgen. Wenn wir das wirklich stoppen wollen, muss die Politik stärker eingreifen. Prävention bedeutet nicht nur Aufklärung und Information. Prävention muss auch Strukturen schaffen, die quasi unbemerkt eine gesunde Ernährung ermöglicht.

Schon seit Jahren laufen dazu Programme und Aktivitäten, doch sie fallen meiner Meinung nach, auch im internationalen Vergleich, viel zu gering aus. Sehr viele Kinder und Erwachsene essen in Mensen und Kantinen täglich außer Haus. Es macht keinen Sinn, Ernährungsberatung anzubieten, wenn das Ergebnis der Beratung an diesen Orten gar nicht realisierbar ist, weil das Angebot nicht dazu passt.

Die Gemeinschaftsverpflegung ist deshalb aus meiner Sicht ein wichtiger Ansatzpunkt für Ernährungsgesundheit. Ich würde mir schon wünschen, dass die neue Regie-

rung aktiver wird und die Voraussetzungen für gesunde Ernährung verbessert.

Sie sind mit GESOCA in Zusammenarbeit mit der Kraaiibeek GmbH Partner einer großen Krankenkasse. Wie kann betriebliches Ernährungsmanagement mit betrieblichem Gesundheitsmanagement zusammenwirken?

In der Regel sind Mitarbeiterverpflegung und Gesundheitsmanagement in Unternehmen getrennt organisiert. Vor dem Hintergrund, dass die tägliche Hauptmahlzeit für die Prävention vieler ernährungsbedingter Krankheiten wichtig ist, muss man das überdenken. Wir arbeiten bereits mit mehreren Krankenkassen zusammen. Die DAK-Gesundheit beispielsweise hat das DAK-Kantinenprogramm aufgelegt, bei dem unsere Leistungen, nämlich gesundheitsorientierte Cateringsteuerung, integriert sind.

Durch die Zusammenarbeit von Verpflegung und Gesundheitsmanagement im Unternehmen ist es einerseits möglich, die Betriebsgastronomie im Rahmen der aufgelegten Programme mit Hilfe des Präventionsgesetzes finanziell zu fördern. Andererseits gewinnt die Gastronomie eine neue Sichtbarkeit, weil das betriebliche Gesundheitsmanagement

das Thema Ernährung in seinen Reports mit Kennzahlen aufgreift. Es ist eine Kooperation, von der beide Seiten profitieren.

Einige Betriebe haben NutriScore in ihren digitalen Speiseplan eingebunden. Was ist mit GESOCA anders?

NutriScore ist ein wichtiges und politisch stark gefördertes Instrument, um mehr Transparenz für die Verbraucher zu schaffen. Grundsätzlich ist das gut. Die Idee: Veränderte Nachfrage verändert das Angebot, und damit die Arbeitsweise der Lebensmittelindustrie. Der Haken hierbei: Die Kennzeichnung ist freiwilliger Natur.

Das Siegel wurde aber ursprünglich für Produkte des LEH entwickelt. Frischeküchen sind damit nicht vergleichbar. Dort spielen Portionsgrößen, Standzeiten und Garmethoden eine wichtige Rolle. Ernährungsgesundheit ist komplex, das muss bei der Betrachtung von ganzen Mahlzeiten stärker berücksichtigt werden.

Wir von GESOCA untersuchen die gesamte Rezeptur und arbeiten darauf basierend mit dem gastronomischen Ampelsystem, das an der Hochschule Niederrhein speziell für die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt wurde und alle diese Faktoren sehr gut abbildet.

Sprechen wir über Ihr Lieblingsthema: die Currywurst. Noch vor wenigen Monaten kochten die sozialen Medien hoch, weil VW in einem seiner knapp 50 Betriebsrestaurants kein Fleisch mehr anbietet und dort auf die berühmte Currywurst verzichtete. Vegetarische Speisenangebote scheiterten an anderen Stellen in den vergangenen Jahren am Betriebsrat. Nun waren Sie im November als Redner auf dem Deutschen Betriebsrätetag eingeladen. Hat ein Sinneswandel stattgefunden?

Der Sinneswandel besteht schon länger, wurde aber von der Pandemie und den klimabedingten Ereignissen des letzten Jahres verstärkt. Gastronomie braucht heute eine glaubhafte „Story“ über Ökologie, Regionalität und Gesundheit, insbesondere bei der Zielgruppe U35. Viele Betriebsräte gehen heute über das klassische Betriebsrats-Argument „günstiges Essen“ hinaus. Sie setzen sich auch für qualitative Kriterien, für eine gute Angebotsstruktur, für Regionalität, Frische und Gesundheit ein. Es gibt viele Beispiele, wo Betriebsräte durch ihr Mitbestimmungsrecht bewirken konnten, dass man sich in der Kantine täglich hochwertig, gesund und günstig verpflegen kann.

Die Aufgabe bleibt, diese Entwicklungen zu objektivieren und messbar zu machen, sodass in Kantinenausschüssen und in der Unternehmensleitung das Tun und die Mehrwerte der Gastronomie sichtbar werden.

Dennoch scheitert es häufig am Geld. GESOCA wirbt mit einem Bonus-Malus-System für die Betriebsgastronomie, um die Produktion gesundheitsförderlicher Speisen

zu forcieren. Wie wirkt sich das auf die Kosten für Unternehmen aus?

Durch die gesundheitsorientierte Cateringsteuerung erhöhen sich die Kosten nicht. Der gesundheitliche Wert verändert sich allein durchs genaue Hinsehen und diese Arbeit wird durch unsere Methode sichtbar und dadurch zu einem zusätzlichen Leistungsfaktor für den Betriebsgastronomen. Dadurch wird insbesondere klar, dass Betriebsgastronomie mehr leistet als sie Geld kostet.

Wie kann das ganze in Schulmensen funktionieren?

Die Betriebsgastronomie wird meist vom Unternehmen subventioniert. Die Caterer von Schulen erhalten dagegen keine Subventionen. Sie müssen wirtschaftlich also nur mit den Umsätzen zurechtkommen. Die wirtschaftliche Situation ist sehr schwierig und ein Grund, warum die Vorgaben der DGE-Qualitätsstandards häufig nicht erfüllt werden. Es fehlt erstens die entsprechende Qualitätssicherung und zweitens ist es aus Perspektive des Caterers einfacher, den notwendigen Umsatz über ein klassisches, also ein weniger gesundheitsorientiertes Angebot, zu realisieren. Ändern ließe sich das über vertragliche Strukturen, die z.B. den Verdienst an Gesundheitswerten im Angebot koppeln. Dort ändert sich gerade viel. Es bleibt aber ein sehr schwieriges Feld.

Ich halte es für ein großes Versäumnis, hier nicht einzugreifen und ich sehe die Politik gefragt. Die Schulzeit ist eine wichtige Zeit, die Ernährungsgewohnheiten prägt. Viele Kinder und Jugendliche sind täglich über die Mittagszeit außer Haus und könnten in der Schule erleben *und* sogar lernen, wie ausgewogene Ernährung funktioniert, dass sie lecker ist und Spaß macht.

Was bedeutet die Pandemie für Ihre Dienstleistung?

Die Unternehmen erkennen mehr denn je, dass sich Arbeitswelten verändern und sie neue Antworten darauf brauchen. Die Pandemie hat außerdem gezeigt, dass wir in der Prävention deutlich mehr tun müssen. Eine Chance für die Betriebsverpflegung, sich neu zu positionieren. Diesen Weg können wir wirkungsvoll unterstützen.

Das Interview führte Maxi Scherer

GESOCA GmbH bietet eine Dienstleistung zur Messung der Gesundheitsorientierung in der Kantine. Kunden sind Organisationen mit Gemeinschaftsverpflegung: Unternehmen, Schulen, Krankenhäuser, etc. Das System funktioniert für Eigenregie, Fremdregie und in Zuschussfreien Betrieben.