

Diät + Information



Gesundheitsorientierte Cateringsteuerung



Wie gesund ein Gericht in der Betriebsverpflegung ist, lässt sich messen. Die ermittelte Gesundheitskennziffer schafft Anreize für den Anbieter und sorgt für ein attraktives, abwechslungsreiches und zeitgemäßes Speisenangebot für den Gast.

Von Rhea Bredel-Feist und Christian Feist

Die meisten Bundesbürger essen zu viele Produkte mit zu hoher Energie- und zu geringer Nährstoffdichte. Den besorgniserregenden Anstieg des Übergewichts, aber auch Diabetes mellitus beobachten Fachleute bereits seit längerer Zeit mit Sorge. Die Auswirkungen ernährungsbedingter Erkrankungen sind sowohl individuell als auch ökonomisch und gesellschaftlich gesehen beträchtlich. Vor diesem Hintergrund wird klar: Jeder, der Verpflegung bereitstellt, hat einen Anteil daran, wie sich diese Situation entwickelt. Eine besondere Rolle nimmt dabei die Gemeinschaftsgastronomie ein, denn viele Gäste essen dort die Hauptmahlzeit des Tages und können dabei kulinarische Impulse bekommen, die das Privatleben beeinflussen. Diese ist entscheidend für die Prävention ernährungsbedingter Krankheiten. Zudem gibt es in Unternehmen, Schulen und Universitäten ein wachsendes Interesse am Thema Gesundheit. Menschen, die sich bewusst gesünder ernähren wollen, scheitern häufig an einem fehlenden Verpflegungsangebot. Mit der Gesoca GmbH greifen wir die Grundidee der Verhältnis- und Verhaltensprävention auf. Wir unterstützen Unternehmen, ihre Kantine leistungsorientiert zu steuern und einen starken Mehrwert im Unternehmen zu schaffen. Mit Hil-



Je gesundheitsorientierter die Gäste wählen, desto höher ist die Subvention des Caterers.

fe einer speziellen Software und Experten-Audits wird die Qualität des Kantinenangebots evaluiert und in einer Gesundheitskennziffer dargestellt.

Gesundheit ohne Bevormundung

Wenn Betriebsgastronomie klassisch betrieben wird, stehen in erster Linie die Gästezufriedenheit und die Kosten im Vordergrund. Ein Blick auf die Hitlisten der meistverkauften Gerichte in Kantinen zeigt, dass hier noch immer Currywurst und Schnitzel führend sind. Ein Caterer, der die Zufriedenheit seiner Gäste und den betriebswirtschaftlichen Erfolg im Blick hat, kann es sich schlicht nicht erlauben, solche „Renner“ von der Speisekarte zu nehmen, oder hat es nicht im Fokus, dass auch diese Gerichte mehr oder weniger gesundheitsförderlich zubereitet werden können.

Auch wenn viele Arbeitnehmer angeben, sich gesünder ernähren zu wollen, ist eines klar: Wer vorschreibt, was auf den Teller kommt, macht sich unbeliebt. Es ist oberste Pflicht eines jeden Kantinen-Chefs, die Wünsche der Gäste zu hören und gut zu kochen. Die zweite Pflicht ist es

1. Mach das, was lecker ist, möglichst gesund!

aber auch, die Produktion schlank und effizient zu halten. Mit Currywurst und Co. lassen sich also zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen: Die Gerichte sind beliebt und lassen sich günstig herstellen. Bisher hatte der Caterer keinerlei Veranlassung, ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot zu machen. Warum den Gästen die Gerichte, die sie lieben und ihm Geld einbringen, vorenthalten? Hier setzt das Gesoca-Konzept an: Der Küchenchef soll Lust darauf bekommen, besser und gesünder zu kochen, und es kann sich gleichzeitig rechnen.

Das gastronomische Ampelsystem

Hier besteht nun mit dem Gesoca-System eine neue Steuerungsmöglichkeit: Es sorgt dafür, dass der Caterer erfolgreicher ist, wenn sich die Gäste gesundheitsförderlicher ernähren. Der Betriebsgastronom wird gefordert und gefördert, sein Know-how einzubringen. Für den Speiseplan bewertet er sein Angebot nach dem Gastronomischen Ampelsystem GAS, das an der Hochschule Niederrhein auf Basis der DGE-Empfehlungen von Prof. Dr. Peinelt entwickelt wurde.

Die Speisen in der Betriebsgastronomie werden nach diesem Ampelsystem gekennzeichnet. In Farben dargestellt heißt das: Grüne Angebote weisen eine hohe ernährungsphysiologische Qualität auf. Hier kann ohne Gewissensbisse zugegriffen werden. Bei roten Speisen ist hingegen Zurückhaltung geboten, ein Komplettverzicht ist aber nicht nötig. Gelbe Angebote liegen dazwischen. Für Köche ist GAS leicht anwendbar. Mit dem Gesoca-System analysiert der Koch seine bestehenden Rezepte und verbessert sie nach Bedarf. Durch neue Kalibrierung, weniger Zucker und Fett, frische Zutaten, Vollkorn, gute Öle und verkürzte Standzeiten kann relativ einfach aus einem roten ein gelbes Essen werden. Gäste erhalten durch die Ampelfarben eine intuitiv verständliche Orientierung auf dem Speiseplan.

Bei der Mitarbeiterverpflegung geht es ja nicht nur um Sättigung. Eine Kantine kann viel mehr: Sie beeinflusst die Arbeitsplatzattraktivität und Mitarbeiterzufriedenheit, die Leistungsfähigkeit und Gesundheit der Mitarbeiter. Faktisch wird zudem jede Gemeinschaftsgastronomie, ganz gleich ob in Eigen- oder Fremdrege, subventioniert. Mit Gesoca wird die Subvention des Caterers oder die Zielvereinbarung eines Koches ins Verhältnis zu dem ernährungsphysiologischen

Wert des tatsächlichen Ernährungsverhaltens, gesetzt. Je passender, vitaler und gesundheitsorientierter sich die Gäste ernähren, umso höher fällt diese Entlohnung/Subvention aus.

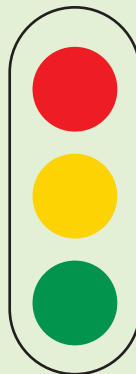
Damit steigt der Einfluss des Unternehmers auf das tatsächliche Angebot des Caterers und der Koch wird motiviert, sich Fragen zu stellen, die bisher keine Relevanz hatten. Diese könnten heißen:

- Gibt es eine Currywurstsoße mit weniger Zucker?
- Wird die Soße selbstgekocht vielleicht gesundheitsförderlicher?
- Nutze ich moderne Garmethoden?
- Ist das Sauerrahmdressing so fett- und zuckerarm, wie es die Gäste vermuten?

2. Mach das, was gesund ist, möglichst lecker!



Gastronomisches Ampelsystem



Wenig Nährstoffe mit meist hohem Fettgehalt – eher sparsam und selten wählen! Am besten mit Grün kombinieren.

Mittlerer Nährstoffgehalt mit durchschnittlichem Fettwert – bewusst wählen. Eine gute Wahl! Immer mal wieder.

Viele Nährstoffe und tendenziell wenig Fett – immer zu empfehlen. Die beste Wahl! Je öfter desto besser.

Köche sind motivierter, kreativ zu werden.



Neue Chancen für das BGM

Der Kern von Gesoca liegt also in der Messbarkeit, wie gesundheitsorientiert eine Kantine tatsächlich arbeitet. Die Gesoca-Gesundheitskennziffer sagt aus, wie sich tatsächlich ernährt wird. Sie wird genutzt, um:

- Führungsmodelle
- Cateringverträge
- Betriebsvereinbarungen

neu zu gestalten, oder kann Bestandteil des

- BGM-Kennzahlensystems oder des
- Nachhaltigkeitsberichtes

werden. Die Gesundheitskennziffer ist branchenweit vergleichbar und kann über die Zeit evaluiert werden.

Das eröffnet neue Möglichkeiten der Geschäfts- und Führungsmodelle, so dass sich Gesundheit für die Kantinen zu lohnen beginnt. Durch die Kennziffer wird die Kantinenleistung vergleichbar. Das BGM (Betriebliche Gesundheitsmanagement) kann auf dieser Basis wirksame verhältnispräventive Maßnahmen einleiten. Das ist auch eine Chance für alle Diätassistenten, die sich im betrieblichen Gesundheitsmanagement engagieren: in Unternehmen, Kliniken oder Schulen.

Das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung ist, nicht zuletzt durch die Corona-Pandemie an-

gefacht, deutlich gestiegen. Für die Betriebsgastronomie ist deshalb jetzt der richtige Moment, das Thema Gesundheit aktiv aufzugreifen und eine Zusammenarbeit mit dem betrieblichen Gesundheitsmanagement anzustreben. Dadurch schafft sie Ernährungsgesundheit – ein wichtiger Mehrwert im Unternehmen von morgen.

FAZIT

BGF bzw. Nudging-Maßnahmen und gutes Marketing der Betriebsrestaurants können gezielt die Auswahl gesunder Mahlzeiten fördern. Dafür müssen zunächst immer Verhältnisse geschaffen werden, die eine gesunde Auswahl in Kantinen ermöglichen und zudem maximal attraktiv machen. Dazu gehört auch, die richtigen Rahmenbedingungen für den Gastronomen zu schaffen: Anreize und gutes und transparentes Contract Management führen zu positiven Effekten, wenn gesundheitsorientiert gearbeitet wird. Beispielsweise durch variable Leistungsanteile, die seine Vergütung erhöhen, wenn er erfolgreich die gesundheitsorientierten Essen vermarktet.



Autoren
Rhea Bredel-Feist
Christian Feist

Gründer und Inhaber von Gesoca

Seukendorf
info@gesoca.de