

Gesundheit als Anreiz

Der Caterer in Verantwortung, gesundheitsförderliche Gerichte nicht nur anzubieten sondern sie auch zu verkaufen.

Gröbenzell, Juni 2016

Gastronomie in der Betriebsgastronomie



Es ist gut, dass sich moderne Caterer als **Dienstleister und Gastronomen** sehen.

Aber noch wichtiger ist ihre **Rolle als Betriebsgastronom**.

Betriebsgastronomen sind dafür da, dem Gast anzubieten, was **schmeckt UND** was für Mensch und Unternehmen **gut** ist.

Bildquelle: SODAProject & Design GmbH

Einfluss der Betriebsgastronomie



Eine gute Betriebsgastronomie beeinflusst

- die Arbeitsplatzattraktivität
- die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter
- die Gesundheit der Mitarbeiter
- das Betriebsklima

Zudem wirkt sie einer Folge des demographischen Wandels entgegen: ernährungsbedingte Krankheiten, die im Alter deutlich zunehmen.

FAZIT: Viele gute Gründe, eine **gute Betriebsgastronomie zu fördern!**

Realität in der Betriebsgastronomie

DIE TOP 10-GERICHTE DER DEUTSCHEN

DIE LIEBLINGSESSEN UND TRENDS IN DER BETRIEBSGASTRONOMIE AUS 2014



Eschborn/Frankfurt, 21.11.2014 – Was essen die Deutschen am liebsten? Die Compass Group, das führende Catering-Unternehmen in Deutschland mit über 70 Millionen servierten Essen pro Jahr, hat die Nachfrage seiner Gäste ausgewertet: Nach wie vor ungeschlagen auf Platz 1 der Top 10-Liste steht das Schnitzel mit Pommes frites. Doch welche Gerichte haben es außerdem in die Hitliste geschafft?

Die Auswertung zeigt durchaus Schwankungen im Verlauf des Jahres, denn der Appetit der Gäste orientiert sich auch an den Jahreszeiten und Außentemperaturen. Während exotische Gerichte und Salat-Variationen an wärmeren Tagen stark nachgefragt werden, greifen die Restaurantbesucher an kälteren Tagen lieber zu deftigen Gerichten wie einem heißen Eintopf. Dagegen sind Fleisch- und Wurstgerichte sowie Pasta-Variationen das ganze Jahr über gerne gewählte Favoriten. Auffällig ist auch, dass besonders viele Gerichte aus den eigenen Marken wie Classic Edition und Vitalien sowie von den Markenkooperationen wie dean&david unter den Favoriten zu finden sind.

Die Top 10 der Lieblingsgerichte:

1. Schnitzel mit Beilagen (Classic-Edition)
2. Currywurst mit Pommes Frites (Curry-Edition)
3. Pasta-Gerichte, Spagetti Bolognese oder Napoli
4. Frikadelle bzw. Burger (Classic Edition-Gericht)
5. Thüringer oder Nürnberger Würstchen mit Kartoffelbrei (Classic-Edition)
6. Caesar Salad mit Hähnchenbrust (dean&david-Gericht)
7. Frisch zubereitete Pizza in allen Variationen
8. Risoni-Nudeln mit Hackfleisch, Gemüse und Schalotten (Vitalien-Gericht)
9. Eintöpfe, wie Linsen- oder Erbseneintopf
10. Ge grillter oder gebratener Fisch

Ist das gut für Gast und Unternehmen?

Die klassische Gastronomen-Sichtweise der Caterer

Wirtschaftlichkeit

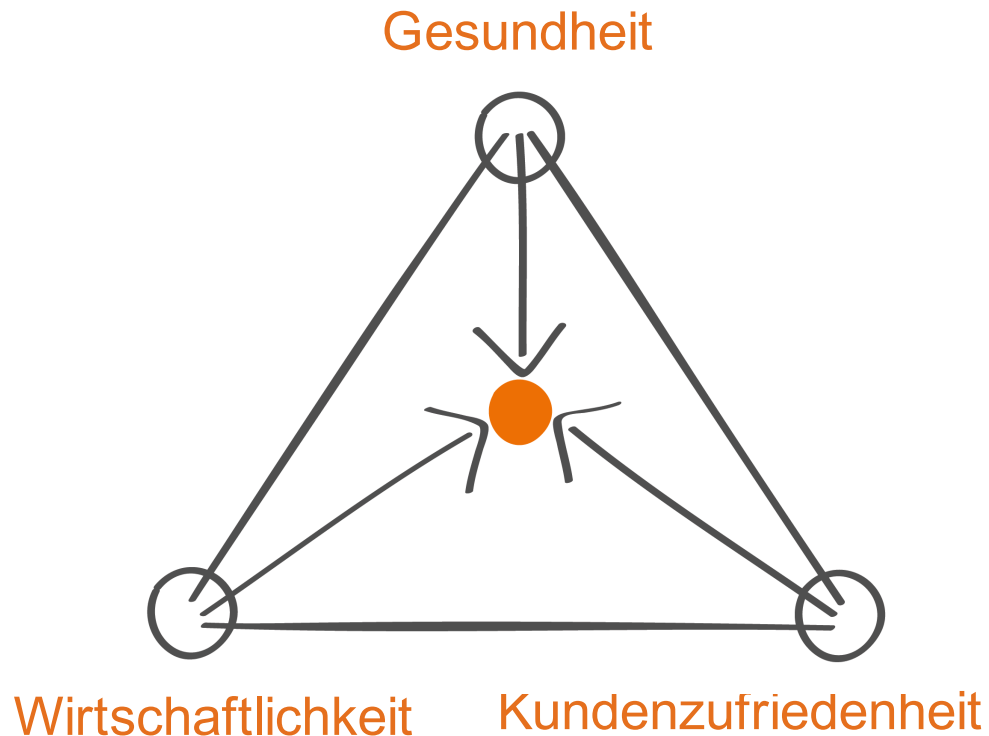
Kundenzufriedenheit

Im **Catering** wird **gastronomisch** gedacht. Dabei gilt es, zwischen **Wirtschaftlichkeit** und **Kundenzufriedenheit** die **Balance** zu finden. Der Caterer bietet also an, was vielen gut schmeckt und günstig herzustellen ist. Damit optimiert er sein Ergebnis.

... eine Perspektive, die **für den Betriebsgastronomen nicht** ausreicht.

Dort wo Gäste über viele Jahre täglich essen, wird viel Einfluss auf Gesundheit und Wohlbefinden genommen.

Das Spannungsfeld eines „wahren“ Betriebsgastronomen



Als Betriebsgastronom muss der Caterer zusätzlich berücksichtigen, **wie es den Gästen geht**, wenn sie **jeden Tag** in seiner Kantine essen. Nur so unterstützt er die **Leistungsfähigkeit und Gesundheit** der Belegschaft – ein zentrales Interesse des Unternehmens.

Das notwendige Kriterium ist:
Wie **gesundheitsförderlich** ist das Essen?

Doch so lange sich das im wirtschaftlichen Ergebnis nicht niederschlägt, fällt es der Sicht auf den **Deckungsbeitrag** bald zum Opfer.

Gesundheitsorientierung messbar zu machen, würde diesen Faktor im „Wettbewerb“ mit allen anderen Kennzahlen substantiell stärken.

Was bietet GESOCA?



G E S O C A®

Kantinen gesund fördern

GESOCA ist ein Transferprojekt zwischen **Wissenschaft und Praxis**.

Es handelt sich um ein **finanzielles Anreizsystem**, das den Caterer motiviert, wirtschaftliche UND gesundheitsorientierte Gerichte zu verkaufen.

Zudem gibt es eine **gastronomische Gesundheitskennziffer**, die eine haltbare Aussage über den Grad der **Gesundheitsorientierung** in der Kantine liefert.

Vor diesem Hintergrund arbeitet der Caterer „von allein“ **im Sinne des Unternehmens** und trägt zu Wohlbefinden, Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter bei.

Das Gastronomische Ampelsystem



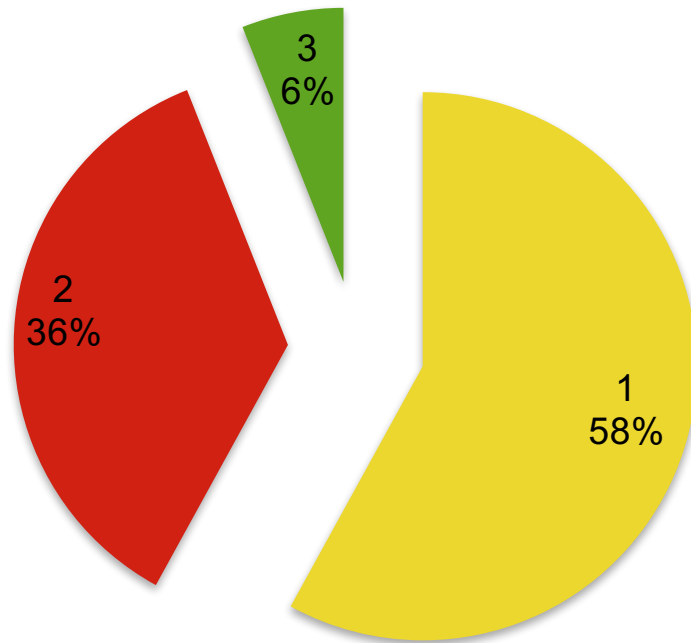
Das **technische Herzstück von GESOCA** ist das gastronomische Ampelsystem **GAS**, das speziell für die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt wurde*.

GAS bewertet und vergleicht Rezepturen hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe, Frische (Stand- und Garzeiten) und Zubereitungsmethoden. Dabei geht es z.B. nicht nur um den Fettgehalt, sondern auch um die Qualität. Es wird unterschieden, ob gebraten, gedünstet oder frittiert wird, und wie lange das Essen dann auf den Gast wartet.

Die **einfache Farben-Kategorisierung** toleriert normale Schwankungen und bietet Gast und Köchen eine einfache Orientierung.

*Entwickelt von Prof. Dr. V. Peinelt an der Hochschule Niederrhein

Auswahlverhalten der Gäste

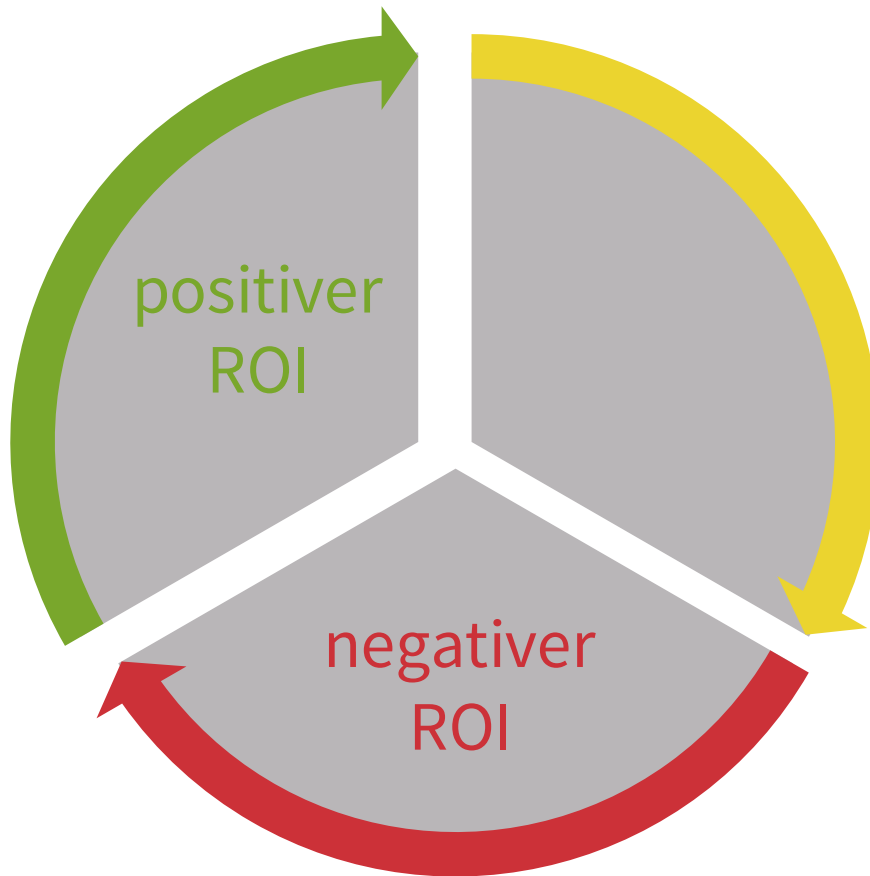


In einer **Studie der Hochschule Niederrhein** wurde untersucht, welche GAS-Kategorien in normalen Kantinen verkauft werden.

Der Großteil sind gelbe und rote Gerichte.

Was bedeutet das für die Gäste und das **Unternehmen?**

Die Subvention des Caterers – eine Investition mit ROI?



Die **Subvention** des Caterers kann auch als **Investition** in Image, Betriebsklima, Leistungsfähigkeit und Gesundheit verstanden werden. Doch wie bemisst sich der **Return on Invest (ROI)**?

Gemäß den heutigen Erkenntnissen zum Thema Ernährung, bedeutet die Subvention von ernährungsphysiologisch **gutem Essen** (grün) einen **positiven ROI**. Er schlägt sich in Leistungsfähigkeit, Gesundheit, Arbeitsplatzattraktivität, etc. nieder.

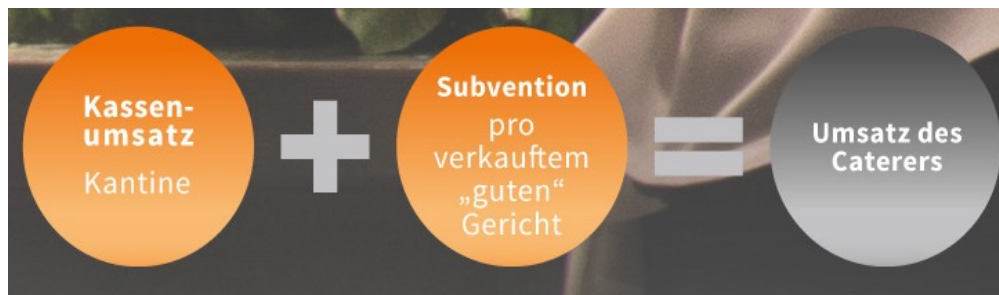
FAZIT: **Grün lohnt sich!**

Rotes/gelbes Essen führt zu einem neutral bis negativen ROI, denn es verstärkt Entwicklungen, die dem **Unternehmensinteresse widersprechen.**

Das GESOCA Anreizsystem – eine Angebotssteuerung



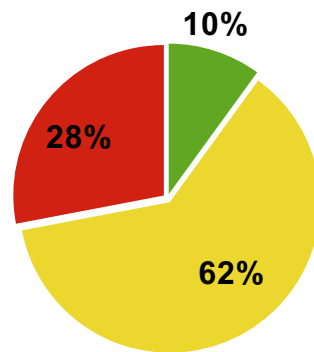
Im **klassischen Catering-Vertrag** ist die Subvention als fixe Größe vereinbart. Der variable Umsatz an der Kasse ist damit die leistungsbezogene Größe, die der Caterer optimieren kann. Hiermit maximiert er sein Ergebnis.



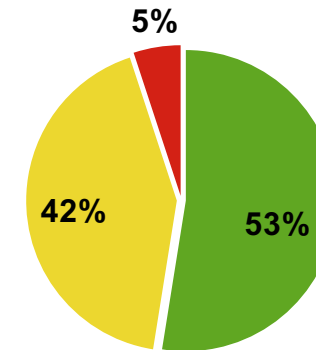
Mit dem GESOCA-System wird die Subvention ebenfalls zur variablen Größe, und zwar abhängig davon, wie viele gesundheitsförderliche Gerichte verkauft wurden. So werden **Kundenzufriedenheit UND Gesundheitsorientierung** ergebniswirksam.

Praxisstudie der Hochschule Niederrhein

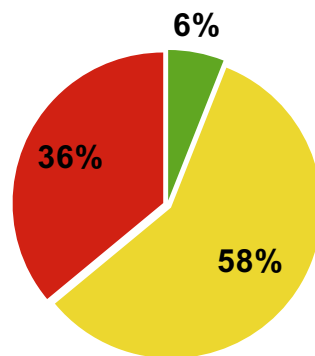
Angebot **ohne GESOCA-**
Angebotssteuerung



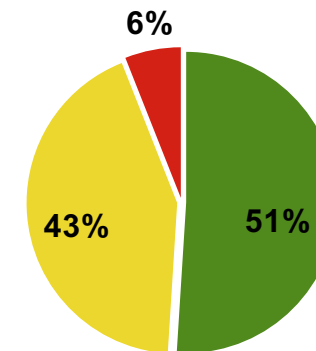
Angebot mit **GESOCA-**
Angebotssteuerung



Verzehr **ohne GESOCA-**
Angebotssteuerung



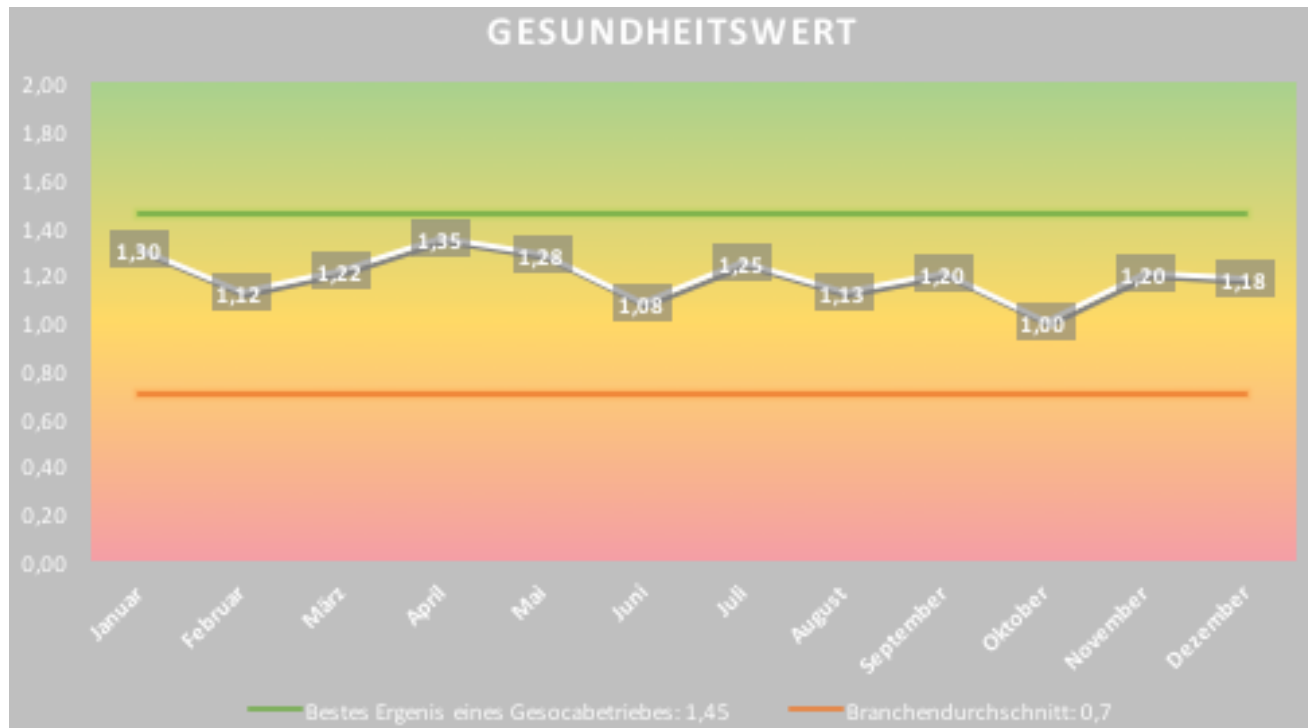
Verzehr mit **GESOCA-**
Angebotssteuerung



Der GESOCA-Prozess in der Praxis



Der Gesundheitswert im Monatsbericht



Der GESOCA-**Monatsbericht** liefert Aussagen über die Qualität der **Vertragserfüllung** des Caterer, die **Zufriedenheit** der Gäste und die Entwicklung des **Gesundheitswertes** der Verkäufe.

Die Auswertungen dienen der **Steuerung und Argumentation für das Catering** im Unternehmen. Sie liefern interessante **Instrumente**, den **ROI** positiv zu beeinflussen.

Die Wirkung von GESOCA auf die Rezepturen



Um viele grüne und gelbe Gerichte zu verkaufen, muss der Caterer eine **hohe Akzeptanz bei den Gästen** erreichen.

Am besten wird ein Mix aus beliebten Evergreens und attraktiven Neuigkeiten angeboten.

Nur so kann „Gesundheit“ verkauft werden.

Ein wichtiges Ziel für die Köche ist also: **Beliebte Gerichte** clever anzupassen, sodass sie **gesünder** werden.

Beliebtes gesünder machen mit Hilfe von GAS

Beispiel: Der Kantinenklassiker „Spaghetti Bolognese“ in der **Standardrezeptur**

NR.	Menü	Zutat	Qualität (#0-4)	Abz. Garen (#0-4)	Abzug Zutat (Fett in %)	Abzug Zutat (Zucker in %)	Abzug Heißenhalten in h	Portion (in Gramm)	GAS Wert
Kommentar/ Zubereitung:									
139	Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und Grana Padano	Bearbeitungsstatus:							
		Spaghetti WM	2,0	1	0,0	0,0	0,5	250	1,90
		Hachfleisch gemischt	2,0	3	25,0	0,0	2,5	100	-1,78
		Tomate Ds	3,5	1	0,0	3,5	2,5	80	2,85
		Gemüsewürfel Tk	4,0	1	0,0	0,0	2,5	30	3,53
		Tomatenmark	3,5	3	0,0	13,1	2,5	5	1,57
		Zwiebeln tk	4,0	3	0,0	0,0	2,5	10	2,73
		Grana Padano	3,0	0	28,4	0,0	0,0	15	0,16
Menügewicht :								490	1,36

Mit dem gastronomischen Ampelsystem (GAS) wird die Rezeptur in Zahlen bewertet.
Dieses Gericht in der Standardrezeptur wird rot.



Beliebtes gesünder machen mit Hilfe von GAS II

Der Kantinenklassiker „Spaghetti Bolognese“ mit **mehr Gemüse**

NR.	Menü	Zutat	Qualität (#0-4)	Abz. Garen (#0-4)	Abzug Zutat (Fett in %)	Abzug Zutat (Zucker in %)	Abzug Heißhalten in h	Portion (in Gramm)	GAS Wert
Kommentar/ Zubereitung:									
140	Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und Gemüse mit Grana Pardano	Bearbeitungsstatus:							
		Spaghetti WM	2,0	1	0,0	0,0	0,5	250	1,90
		Hachfleisch gemischt	2,0	3	18,7	0,0	2,5	50	-1,15
		Tomate Ds	3,5	1	0,0	3,5	2,5	80	2,85
		Gemüsewürfel Tk	4,0	1	0,0	0,0	2,5	110	3,53
		Tomatenmark	3,5	3	0,0	7,0	2,5	5	1,88
		Zwiebeln tk	4,0	3	0,0	0,0	2,5	10	2,73
		Grana Padano	3,0	0	28,4	0,0	0,0	15	0,16
Menügewicht :								520	2,06

Hier wird deutlich, welches die „Hebel“ sind: Weniger Fleisch, weniger Zucker, mehr Gemüse. **So wird das Gericht gelb.**



Beliebtes gesünder machen mit Hilfe von GAS III

Der Kantinenklassiker „Spaghetti Bolognese“ mit **mehr Gemüse und Vollkornnudeln***

NR.	Menü	Zutat	Qualität (#0-4)	Abz. Garen (#0-4)	Abzug Zutat (Fett in %)	Abzug Zutat (Zucker in %)	Abzug Heißhalten in h	Portion (in Gramm)	GAS Wert	
Kommentar/ Zubereitung:										
141	Spaghetti Bolognese mit Vollkornnudeln, Hackfleisch und Gemüse mit Grana Pardano								Bearbeitungsstatus:	
		Spaghetti vk	3,0	1	0,0	0,0	0,5	250	2,90	
		Hachfleisch gemischt	2,0	3	18,7	0,0	2,5	30	-1,15	
		Tomate Ds	3,5	1	0,0	3,5	2,5	80	2,85	
		Gemüsewürfel Tk	4,0	1	0,0	0,0	2,5	130	3,53	
		Tomatenmark	3,5	3	0,0	7,0	2,5	5	1,88	
		Zwiebeln tk	4,0	3	0,0	0,0	2,5	10	2,73	
		Grana Padano	3,0	0	28,4	0,0	0,0	15	0,16	
								Menügewicht :	520	2,72

Ein weiterer Hebel sind Vollkornprodukte*. **So kann das Gericht grün werden.**

*Der Einsatz von Vollkornprodukten wird häufig eher kritisch gesehen, da Gäste dies ablehnen könnten. Bei geeigneter Zubereitung und Präsentation finden gerade VK-Nudeln aber hohe Akzeptanz.



Auszeichnung



Preis in der Kategorie „bestes Konzept“

Dr. Georg-Georg-Triebe Preis 2015

GESOCA wurde mit dem Dr.-Georg-Triebe-Preis vom Verband der Fachplaner ausgezeichnet.

Dieser Preis würdigt herausragende Leistungen in der Außerhausverpflegung, die für Gastronomieen oder Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung langfristig den Erfolg sichern, und für die Branche von wegweisendem Charakter sind.



*Verband der
Fachplaner*

*Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie –
Gemeinschaftsverpflegung e. V.*

Vom Mittagstief zum Mittagshoch!



www.gesoca.de

Christian Feist

t +49 173 35 33 39 0

m info@gesoca.de

