



Wettbewerb 2007/2008

Essen pro Gesundheit

in der Außer-Haus-Verpflegung

Konzept - Ergebnisse - Auswertung

Herausgeber: Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen

Telefon: 09131 764-0
Telefax: 09131 764-102
Internet: www.lgl.bayern.de
E-Mail: poststelle@lgl.bayern.de
Fotos: Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Druck: Kaiser Medien GmbH, Nürnberg
Stand: Dezember 2008

© Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, alle Rechte vorbehalten

Gedruckt auf Papier aus 100 % Altpapier

Autorinnen des Berichts:

Gabriele Langer Dipl. oec. troph.
Lydia Schmidt-Wagon Dipl. oec. troph.

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Gabriele Langer
Telefon: 09131 764-215
E-Mail: gabriele.langer@lgl.bayern.de

Lydia Schmidt-Wagon
Telefon: 09131 764-154
E-Mail: lydia.schmidt-wagon@lgl.bayern.de

ISBN 978-3-939652-68-7

Print Version ISBN 978-3-939652-69-4

Online Version

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden. Bei publizistischer Verwertung – auch von Teilen – wird um Angabe der Quelle und Übersendung eines Belegexemplars erbeten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Broschüre wird kostenlos abgegeben, jede entgeltliche Weitergabe ist untersagt.

Diese Broschüre wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt.
Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden.
Für die Inhalte fremder Internetangebote sind wir nicht verantwortlich.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung.
Unter Tel. 089 122220 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Vorwort

In den letzten Jahren ist die Zahl der Teilnehmer an der Außer-Haus-Verpflegung stetig angewachsen. Inzwischen nimmt mehr als ein Viertel der bundesdeutschen Bevölkerung mindestens einmal täglich eine Mahlzeit außerhalb des privaten Haushalts ein. Die Ergebnisse der soeben erschienenen Nationalen Verzehrsstudie II belegen erneut die große Zahl übergewichtiger Menschen. Daraus ergibt sich unter anderem die Notwendigkeit bereits im Vorfeld präventiv tätig zu werden. Erfolgreiche Angebote sollten neben dem Aspekt einer gesundheitsfördernden Ernährung auch in Bezug auf Geschmack, Genuss und Abwechslung überzeugen.

Der rasche Wandel der gesellschaftlichen Rahmenbedingungen und des persönlichen Lebensstils stellt für die Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung eine große Herausforderung dar. Zudem stimmen die persönlichen Präferenzen der Tischgäste mit den Anforderungen an eine gesunde, abwechslungsreiche Kost häufig nicht überein. Die Verantwortlichen in diesem Bereich sollten diese Herausforderung annehmen und ein entsprechendes Angebot für gesundheitsfördernde Ernährung entwickeln. Dabei ist es besonders wichtig, dieses Konzept so zu kommunizieren, dass es beim Tischgast eine breite Akzeptanz findet und auch in dessen privaten Bereich transferiert werden kann.

Das bisherige Ressort Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (StMUGV) und das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) führten auch den dritten Durchgang des Wettbewerbs Essen pro Gesundheit gemeinsam durch.

Dieser Wettbewerb ist Teil der Gesundheitsinitiative Gesund.Leben.Bayern. und eröffnet die Möglichkeit bayernweit die unterschiedlichsten Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie anzusprechen. Die Betriebe können bereits bestehendes Engagement unter Beweis stellen, sich mit anderen Anbietern ihrer Branche vergleichen und weiter entwickeln. Darüber hinaus können die Teilnehmer von den Beispielen der Besten profitieren.

Erlangen, 10. Dezember 2008



Dr. Andreas Zapf
*Präsident des Bayerischen Landesamts
für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit*

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	3
Inhaltsverzeichnis	4
1 Gesundheitsfördernde Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung	5
1.1 Ernährungsphysiologische Qualität	5
1.2 Dialog mit dem Gast.....	6
1.3 Umfeld und Präsentation des Angebots	6
2 Wettbewerb 2007/2008 Essen pro Gesundheit in der Außer-Haus-Verpflegung	7
2.1 Ziele und Inhalte	7
2.2 Teilnehmerkreis	8
2.3 Konzept und Organisation	8
2.4 Ablauf	9
3 Ergebnisse	10
3.1 Preisträger 2007/2008	10
3.2 Dokumentation	11
3.3 Profilanalyse.....	11
4 Auswertung	12
4.1 Nach Kategorien.....	12
4.2 Nach Punkten	12
4.3 Nach Profilen.....	15
5 Resümee.....	30
6 Weiterführende Informationen.....	31
7 Anhang.....	33

1 Gesundheitsfördernde Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung

Veränderte Lebens- und Arbeitsbedingungen erfordern es in zunehmendem Maße Speisenangebote außerhalb des häuslichen Bereichs wahrzunehmen. Der Begriff „Außer-Haus“ bezieht sich in diesem Zusammenhang auf eine Vielfalt von Angeboten, die nicht im privaten Umfeld zubereitet und verzehrt werden. Die Palette ist sehr breit gefächert und reicht von Kantinen, Mensen, Schulverpflegungen über Heime und Krankenhäuser bis hin zu Gaststätten.

Stand früher die Versorgung mit Mahlzeiten im Vordergrund, so ist heute eine Reihe weiterer Ansprüche hinzu gekommen. Der Gast erwartet neben den traditionellen Gerichten, ein abwechslungsreiches und vielfältiges Angebot, das sich Neuem nicht verschließt. Viele der Gäste möchten über Art und Herkunft der Lebensmittel, die Zubereitung und über den Energie- und Nährstoffgehalt informiert werden, aber auch beim Speisenangebot mitreden, indem sie nach ihrer Meinung gefragt werden sowie Anregungen geben und Wünsche äußern können. Es darf auch nicht außer Acht gelassen werden, dass der Ort der Mahlzeiteneinnahme über das Essen in einer angenehmen Umgebung hinaus, Raum für Kommunikation und Entspannung ermöglichen soll. Aufgeschlossene Führungskräfte entwickelten Konzepte, die es gilt anzuerkennen und die Impulse für die Branche geben.

1.1 Ernährungsphysiologische Qualität

Die wichtigste Anforderung an Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung sollte die Bereitstellung von gesunder und vollwertiger Ernährung sein. Dabei gilt es insbesondere auf die Bedürfnisse hinsichtlich des Energie- und Nährstoffbedarfs der jeweiligen Zielgruppe einzugehen. Ernährungsphysiologische Qualität bedeutet hier, das Speisenangebot so zu gestalten, dass die Nährstoffe entsprechend der D-A-CH-Referenzwerte¹ enthalten sind. In der Praxis gelingt dies mit einer gezielten Lebensmittelauswahl, deren Basis die Lebensmittelpyramide² darstellt und einer Nährstoff schonenden und Fett sparenden Zubereitung. Die Vor-

¹ Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Umschau/Braus Frankfurt am Main 2008.

² aid (Hrsg.): Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide. Bestell-Nr.: 3-1532, 2005.

züge von saisonalen und regionalen, sowie ökologisch erzeugten Produkten sind mit einzubeziehen. Die Voraussetzungen für die qualitative und quantitative Umsetzung ergeben sich aus der fachlichen Qualifikation des Personals, den regelmäßigen fachlichen Fortbildungen und der Unterstützung durch die Leitung.

1.2 Dialog mit dem Gast

Ein Angebot, das sich an gesundheitsfördernder Ernährung orientiert, kann dem Gast nur dann vermittelt werden, wenn er darüber gut informiert wird. Zum einen kann geeignetes Informationsmaterial (z. B. Hinweise auf dem Speisenplan/der Speisekarte Plakathinweise, Tischaufsteller, Intranet) zur Verfügung gestellt werden, zum anderen wird auch der persönliche Kontakt bei Essensausgabe und Service sehr geschätzt. Hier hat die Leitung eine große Verantwortung geeignetes Personal auszuwählen und anzuleiten. Die Bereitschaft auf den Gast zuzugehen sollte ein großes Anliegen des gesamten Teams sein. Aufgrund der Kontaktpflege können Anregungen und Wünsche zeitnah in das Angebot mit eingebunden werden. Der Dialog schafft Transparenz und fördert die Zufriedenheit des Gastes.

1.3 Umfeld und Präsentation des Angebots

Das Ambiente und die Gestaltung des Speiseraumes haben einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf die Akzeptanz eines Verpflegungsangebots, da der Tischgast in angenehmer Atmosphäre seine Mahlzeiten genießen und sich wohlfühlen möchte.

Dabei spielt das Ausgabesystem für die Speisen eine wichtige Rolle. Welches System zum Einsatz kommt, richtet sich nach der zu verpflegenden Personengruppe und deren Gepflogenheiten. Während in Betriebsrestaurants und ähnlichen Einrichtungen meist Selbstbedienung anzutreffen ist, wird in Krankenhäusern portioniert und in Seniorenheimen individuell im Speisesaal serviert.

Für mehr Abwechslung bei den Mahlzeiten sorgen Aktionen, die das Angebot gleichwohl attraktiver machen und mit denen sich die Tischgäste thematisch identifizieren können. Informationen zum Angebot werden so auf den Weg zum Gast gebracht. Als Themen eignen sich beispielsweise Aspekte einer Länderküche, Produkte der Saison oder aktuelle Trends aus der Gesundheitsküche.

2 Wettbewerb 2007/2008 Essen pro Gesundheit in der Außer-Haus-Verpflegung

2.1 Ziele und Inhalte

Gesundheitsfördernde Ernährung in Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung wirkt sich positiv auf die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden der Tischgäste aus. Ziele des Wettbewerbs sind, das Engagement des gesamten Küchenteams/der ganzen Einrichtung für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung anzuerkennen und zu prämiieren. Die Auszeichnung erfolgreicher Konzepte gibt anderen Betrieben Anregungen und Beispiele für ihren betrieblichen Alltag.

Das Angebot einer gesundheitsfördernden Ernährung, das ernährungsbezogene wie präventive Gesichtspunkte nach dem derzeitigen Stand des Wissens bestmöglich berücksichtigt, überzeugt den Gast dann, wenn sich dieses Anliegen mit genussvollem und schmackhaftem Essen verbindet.

Ein weiteres Ziel des Wettbewerbs ist es, die ernährungsphysiologische Qualität³ des Speisenangebots in Bezug auf die Transparenz bei Beschaffung und Produktion sowie das Umfeld von Speisenausgabe und -verzehr anzuheben.

Der Kommunikation zwischen Küche und Essensgast kommt eine zentrale Bedeutung zu. Sie stellt die Basis für eine erfolgreiche Vermittlung des Angebots dar.

Aus diesen Zielvorgaben soll sich ein Trend hin zu einer gesundheitsbewussten und genussvollen Ernährung etablieren.

Bewertet werden folgende Inhalte:

- das Angebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten,
- der Dialog mit dem Gast,
- die Initiativen und Aktionen zur gesundheitsfördernden Ernährung.

³ „Ernährungsphysiologische Qualität bedeutet: Der Essensgast erhält die Nährstoffe in den Mengen, die er benötigt – die Zufuhr an Nährstoffen entspricht den Referenzwerten.“ aid Special (Hrsg.): Speisenplanung in der Gemeinschaftsverpflegung. Bestell-Nr.: 3903, 2006, S. 8.

2.2 Teilnehmerkreis

Angebote der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie müssen sich an den Bedürfnissen der jeweiligen Zielgruppe orientieren. Beim Wettbewerb wurde für die Teilnehmer eine Einteilung in Kategorien gewählt, um die unterschiedlichen Gegebenheiten der Betriebe zu berücksichtigen und eine Vergleichbarkeit herzustellen:

- **Teilverpflegung für Erwachsene** – Betriebsgastronomie wie Kantinen, Mensen, Bildungseinrichtungen, Casinos, Fortbildungsakademien, Gästehäuser, Ambulante Kliniken, Tagespflegeeinrichtungen u. a.
- **Teilverpflegung für Kinder** wie Kindertagesstätten und Schulen z. B. Kinderkrippen, Kindergärten, Horte, Ganztagschulen, Mittagsbetreuung an Schulen, Schülerunternehmen Schülercafé, Jugendherbergen
- **Vollverpflegung in Einrichtungen für Kinder, Erwachsene und Senioren** wie Internate, Kinderheime, Schullandheime, Jugendherbergen, Behinderteneinrichtungen, Senioreneinrichtungen, Tagungsstätten, Fortbildungsakademien, Gästehäuser
- **Vollverpflegung in Krankenhäusern und Kliniken**
- **Vollverpflegung in Rehabilitationskliniken und Kureinrichtungen**
- **Gastronomie und Hotellerie** wie Bistros, Restaurants, Gasthäuser

Vollverpflegung umfasst drei Hauptmahlzeiten und die dazugehörigen Zwischenmahlzeiten am Tag. Teilverpflegung umfasst mindestens eine Hauptmahlzeit. Caterer können sich nur in Verbindung mit einem Betrieb bewerben, da die Umsetzung vor Ort mit in die Bewertung eingeht.

2.3 Konzept und Organisation

Das bisherige Ressort StMUGV führte gemeinsam mit dem Sachgebiet Ernährungsbezogene Gesundheitsförderung und Prävention des LGL den Wettbewerb durch. Begleitet wird er durch einen interdisziplinär zusammengesetzten Projektausschuss:

- Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband e. v. (BHG)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- Gewerkschaft Nahrung, Genuss und Gaststätten (NGG)
- Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V. (GDV)
- Landesverband der Betriebs- und Werksärzte e. V. Südbayern

- Landesverband der Betriebs- und Werksärzte e. V. Nordbayern
- Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
- Verband der Krankenhausdirektoren Deutschland e. V., Landesgruppe Bayern
- Bundesverband Deutscher Ernährungsmediziner e.V. (BDEM)
- Verbraucherservice Bayern im Katholischen Deutschen Frauenbund e. V.(KdFB)
- Verbraucherzentrale Bayern e.V.

Für den dritten Durchgang überarbeitete das LGL das Konzept und entwickelte es weiter. Schwerpunkt war hierbei die Neukonzeption des Fragebogens mit Hinweisen für die Teilnehmer und einem Glossar mit aktuellen Literaturhinweisen und entsprechenden Links. Der Fragebogen folgt in seiner Struktur den Bewertungskriterien und spiegelt die inhaltlichen Schwerpunkte des Wettbewerbs wider. Daraus resultiert für den Teilnehmer mehr Transparenz. Besonderer Wert wurde auf eindeutige Fragestellungen gelegt. Vorgaben zur Beantwortung ermöglichen eine benutzerfreundlichere Handhabung. Der Fragebogen gliedert sich in einen allgemeinen Teil und sechs verschiedene Kategorieseiten (siehe 7 Anhang Fragebogen).

2.4 Ablauf

Der Wettbewerb wurde durch das bisherige Ressort StMUGV ausgelobt und über die Presse bekannt gegeben. Fachzeitschriften informieren über den Wettbewerb, ebenso ein Flyer. Darüber hinaus wird versucht, über die Träger und Verbände einschlägige Einrichtungen anzusprechen. Außerdem sind Informationen ins Internet gestellt. Interessenten forderten den Fragebogen beim bisherigen Ressort StMUGV an. Der Teilnehmer füllt den Anmeldebogen sowie alle für seinen Betrieb zutreffenden Seiten des Fragebogens aus und sendet ihn mit den Anlagen an das LGL.

Die Antworten aus dem Fragebogen werden bewertet und die Betriebe der jeweiligen Kategorie nach erreichten Punkten in einer Rangliste geordnet. Die Unterlagen der besten Teilnehmer einer Kategorie werden dem Projektausschuss vorgelegt, der die Betriebe für die Besichtigung vor Ort auswählt. Bei der Betriebsbesichtigung durch Mitglieder des Projektausschusses werden die schriftlichen Angaben überprüft und drei Preisträger je Kategorie ermittelt.

3 Ergebnisse

Bei einer Feierstunde werden die Preisträger geehrt und erhalten eine Urkunde mit Angabe der jeweiligen Platzierung. Beim Wettbewerb 2007/2008 fand dies am 23.04.2008 in Rothenburg ob der Tauber durch den bisherigen Staatssekretär Dr. Marcel Huber statt. Für alle ausgezeichneten Betriebe folgte ein gemeinsamer Kochevent mit sieben Spitzenköchen der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs d' Europe“, Gruppe Deutschland Süd.

3.1 Preisträger 2007/2008

Teilverpflegung Erwachsene

- 1. Preis: Versicherungskammer Bayern, München
- 2. Preis: Allianz Deutschland AG, Unterföhring
- 2. Preis: Hipp- Werk Georg Hipp OHG, Pfaffenhofen

Hinweis: 3. Preis nicht vergeben

Teilverpflegung Kinder

- 1. Preis: Gymnasium Münchberg, Münchberg
- 2. Preis: Städtische Kooperationseinrichtung Pumuckl, München
- 3. Preis: Bistro CA´ Rossini des Hans-Carossa-Gymnasiums, Landshut

Vollverpflegung Einrichtungen

- 1. Preis: Caritas Wohn- und Pflegegemeinschaft St. Josef, Hauzenberg
- 2. Preis: Seniorenwohnheim Löffler, Altstadt an der Waldnaab
- 3. Preis: Franziskuswerk Schönbrunn gGmbH, Schönbrunn

Vollverpflegung Krankenhäuser

- 1. Preis: TCM (Traditionelle Chinesische Medizin)-Klinik Kötzing, Bad Kötzing
- 2. Preis: Klinikum der Bayerischen Julius-Maximilians-Universität, Würzburg
- 3. Preis: Krankenhaus Lindau, Lindau

Vollverpflegung Rehabilitationskliniken

- 1. Preis: Fachklinik Heiligenfeld GmbH, Bad Kissingen
- 2. Preis: Reha- Klinik „Am Kurpark“ SV Care Catering, Bad Kissingen

- 3. Preis: Kneipp'sche Stiftungen Barmherzige Brüder, Bad Wörishofen

Gastronomie und Hotellerie

- 1. Preis: Landgasthof Waldvogel, Leipheim
 - 1. Preis: Mairot Werkstätte der Lebensfreude, Dorfen
 - 3. Preis: Historischer Landgasthof-Hotel Hofwirt, Bad Reichenhall
 - Sonderpreis: Biohotel Kurz, Bischofswiesen
- Hinweis: 2. Preis nicht vergeben

3.2 Dokumentation

Zum aktuellen Wettbewerb erschien eine Dokumentation, in der Inhalte, Ziele und Preisträger vorgestellt werden. Diese kann über das bisherige Ressort StMUGV (www.stmugv.bayern.de) bezogen werden bzw. steht sie als Download zur Verfügung.

3.3 Profilanalyse

Für jeden Teilnehmer wurde auf der Basis seiner Antworten im Fragebogen eine so genannte Profilanalyse erstellt.

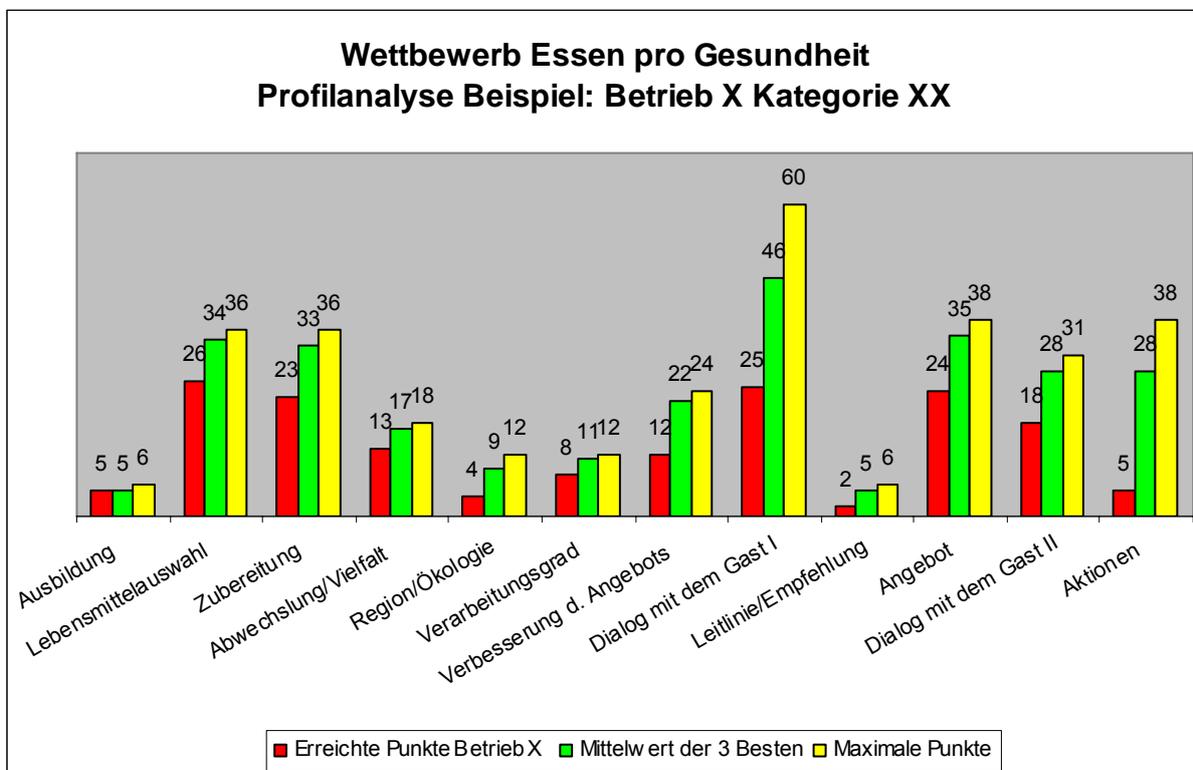


Abbildung 1: Profilanalyse Beispiel: Betrieb X, Kategorie XX

Die Profile folgen der Struktur des Fragebogens. Die jeweils erreichten Punkte können aus dem Säulendiagramm entnommen werden. Sie stehen im Vergleich zu der maximal möglichen Punktzahl und dem Mittelwert der drei besten Teilnehmer der jeweiligen Kategorie. Aus dieser Grafik ergibt sich die Möglichkeit eines Benchmarking, in dem sich der Betrieb selbst und zu anderen positionieren kann. Es liegt in der Verantwortung der Leitung Folgerungen für künftiges Handeln in Bezug auf eine gesundheitsfördernde Ernährung abzuleiten.

4 Auswertung

4.1 Nach Kategorien

Am Wettbewerb 2007/2008 beteiligten sich insgesamt 138 Betriebe, davon in

- Kategorie A Teilverpflegung Erwachsene 20
- Kategorie B Teilverpflegung Kinder 24
- Kategorie C Vollverpflegung Einrichtungen 50
- Kategorie D Vollverpflegung Krankenhäuser 13
- Kategorie E Vollverpflegung Rehabilitationskliniken 12
- Kategorie F Gastronomie/Hotellerie 19

Gegenüber dem vorausgehenden Wettbewerb beteiligte sich diesmal eine große Zahl an Teilnehmern in der Kategorie C, deren Schwerpunkt bei Einrichtungen für Senioren lag. Ein positiver Trend zeigte sich auch in der Teilverpflegung Kinder. Die Zunahme in beiden Bereichen entspricht den momentanen gesellschaftlichen Entwicklungen.

4.2 Nach Punkten

Die Auswertung nach Punkten zeigt die erreichten Ergebnisse in den sechs Kategorien. Für jede einzelne Kategorie wurde der Mittelwert der drei schlechtesten Teilnehmer mit dem Mittelwert der drei Besten und der maximal erreichbaren Punktzahl verglichen.

Grundlage für diese Auswertung ist der von den Bewerbern selbst ausgefüllte Fragebogen, der somit auf deren Selbsteinschätzung beruht.

Bei einem Großteil der Fragen waren die Antwortmöglichkeiten in vier Stufen vorgegeben: trifft völlig zu, trifft vorwiegend zu, trifft weniger zu, trifft gar nicht. Ein kleinerer Teil war mit Ja oder Nein zu beantworten, die Ausnahme waren Antworten mit frei formuliertem Text.

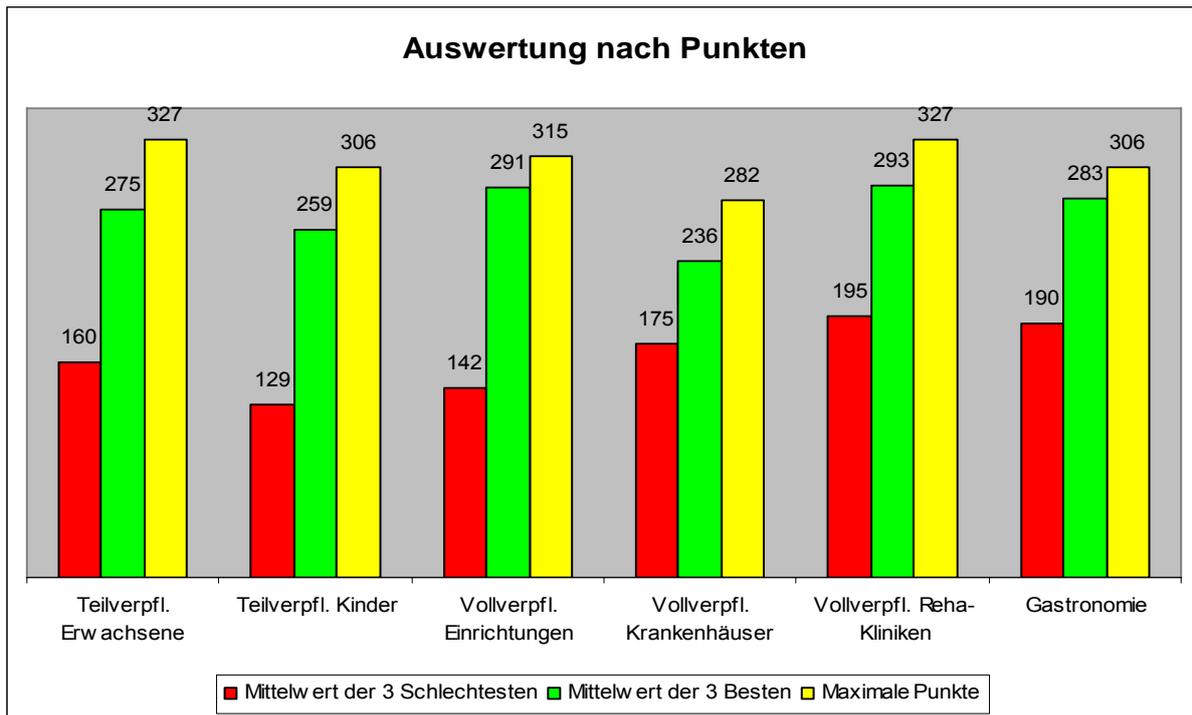


Abbildung 2: Auswertung nach Punkten

Die drei Besten der jeweiligen Kategorie kommen relativ nahe an die maximal mögliche Punktzahl heran. Die drei weniger Guten der jeweiligen Kategorie liegen sowohl über als auch unter der Hälfte der maximalen Punktzahl.

Die Ergebnisse im Einzelnen

4.2.1 Kategorie A: Teilverpflegung Erwachsene

Hierbei handelt es sich in erster Linie um Einrichtungen der Betriebsgastronomie. Die Ergebnisse lassen erkennen, dass im oberen aber auch im unteren Bereich noch Verbesserungsbedarf besteht. Die drei besten Betriebe liegen 52 Punkte unter der maximalen Punktzahl, die drei weniger Guten erreichen ziemlich genau die Hälfte der maximalen Punktzahl von 327. Ambitionierte Küchenleiter erkennen ihre große Verantwortung für ein qualitativ hochwertiges und abwechslungsreiches Speisenangebot, da bei vielen Tischgästen am Abend der Trend zu Fertiggerichten und weniger ausgewogenen Mahlzeiten geht.

4.2.2 Kategorie B: Teilverpflegung Kinder

Etwa die Hälfte der Schulen und Kindertagesstätten dieser Teilnehmergruppe bereitet das Verpflegungsangebot selbst zu, der restliche Teil lässt sich von Großküchen beliefern. Gegenüber dem letzten Wettbewerb hat die Teilnehmerzahl der selbst produzierenden Betriebe

deutlich zugenommen, was sicherlich auf die verstärkten Bemühungen, hier verbesserte Mahlzeiten zu schaffen, zurück zu führen ist. In Kategorie B fällt auf, dass es sich bei den besten Betrieben um Angebote handelt, die vom Engagement und der Eigeninitiative der sich dafür verantwortlich fühlenden Personen leben. Die Erfahrung aus dem Wettbewerb macht auch deutlich, dass Zulieferer sich nicht in ausreichendem Maße auf diese Zielgruppe einstellen und daher eine geringere Punktzahl erzielen. Die drei besten Betriebe kommen bis auf 47 an die maximale Punktzahl heran, den drei weniger Guten fehlen 24 Punkte, um die Hälfte der maximalen Punktzahl von 306 zu erreichen.

4.2.3 Kategorie C: Vollverpflegung Einrichtungen

Mehr als ein Drittel aller Wettbewerbsteilnehmer hat sich in dieser Kategorie beworben. Davon sind über 80 Prozent der Betriebe Senioreneinrichtungen. Für diese Zielgruppe gilt im Besonderen, dass die Bewohner dieser Einrichtungen täglich aufs Neue auf das Essensangebot angewiesen sind, da es keine Alternative für sie gibt. Sie benötigen aufgrund ihrer altersbedingten Beeinträchtigungen mehr Aufmerksamkeit bei der Speisenplanung für eine altersgerechte hochwertige Ernährung. Bei näherer Betrachtung der Ergebnisse des Fragebogens und der Besichtigungen vor Ort zeigt sich eine auffällige Diskrepanz zwischen den geforderten Qualitätsansprüchen und der selbst eingeschätzten Leistung, daher der relativ nahe Abstand von 24 Punkten zu der maximalen Punktzahl von 315. Die drei weniger Guten liegen 15 Punkte unter der Hälfte der maximalen Punktzahl.

4.2.4 Kategorie D: Vollverpflegung Krankenhäuser

Mit 13 Betrieben sind die Krankenhäuser eine relativ kleine Teilnehmergruppe. Die Anforderungen an die Küchen dieser Häuser sind außerordentlich vielfältig, da für viele Patienten das Einhalten einer Diät erforderlich ist. Wegen der Vergleichbarkeit mit den anderen Kategorien wurde der Aspekt Diät in diesem Wettbewerb nicht berücksichtigt. Für die Bewertung wurde vielmehr das Angebot in der Vollkost herangezogen. Da der Aufenthalt der Patienten so knapp wie möglich gehalten wird, können die Kliniken bei der Speisenplanung auf eine turnusmäßige Wiederholung zurück greifen und je nach Saison die Mahlzeiten abwechslungsreich gestalten. Dabei ist der Stellenwert einer gesundheitsbewussten Ernährung für den Patienten nicht hoch genug einzuschätzen. Der Speisenplan soll für die tägliche Ernährung nach dem Krankenhausaufenthalt ein Vorbild sein. Im aktuellen Wettbewerb erreichten die drei weniger guten Betriebe 34 Punkte über der Hälfte der maximalen Punktzahl. Bei den drei Besten könnten die vorhandenen Ressourcen noch besser genutzt werden, es fehlen 46 Punkte zu der maximalen Punktzahl von 282.

4.2.5 Kategorie E: Vollverpflegung Rehabilitationskliniken

Mit 12 Betrieben ist diese Kategorie die kleinste Gruppe im Wettbewerb. Die Patienten verbleiben in der Regel mehrere Wochen, so dass dem Vorbildcharakter einer gesundheitsfördernden Ernährung noch mehr Bedeutung bei zu messen ist als bei Kliniken. In die Bewertung ging ausschließlich das Angebot der Küche ein, nicht die Maßnahmen der hausinternen Ernährungsberatung. Die Verpflegung ist für diese Einrichtungen mit ein wesentlicher Bestandteil der Präsentation ihres Hauses insgesamt nach außen. Auch die drei weniger guten Betriebe liegen 32 Punkte über der Hälfte der maximalen Punktzahl von 327, die drei Besten 34 Punkte unter der maximalen Punktzahl.

4.2.6 Kategorie F: Gastronomie/Hotellerie

Am aktuellen Wettbewerb beteiligten sich 19 Betriebe gegenüber 52 Betrieben am vorherigen mit insgesamt 143 Teilnehmern. Verglichen mit den anderen Kategorien lässt sich diese Gruppe mit anderen Merkmalen charakterisieren. Augenfällig ist eine feste Speisekarte, die beispielsweise mit Gerichten der Saison, wechselnden Tagesgerichten oder mit Aktionen unter einem bestimmten Motto ergänzt wird. In den Küchen wird täglich eine Vielzahl unterschiedlicher Einzelportionen produziert. Die Anbieter müssen auf eine ständig wechselnde Zahl der Gäste und auch auf deren verschiedene Bedürfnisse eingehen. Die Betriebe sind serviceorientiert und auf ihre Gäste angewiesen. Dementsprechend kommen die drei besten Betriebe mit 23 Punkten am nächsten von allen Wettbewerbsteilnehmern an die maximale Punktzahl von 306 heran. Die drei weniger Guten liegen immerhin noch 37 Punkte über der Hälfte der maximalen Punktzahl.

4.3 Nach Profilen

Profile sind die Strukturelemente des Fragebogens und bündeln fachlich zusammen gehörende Inhalte. Die Profile sind die Eckpunkte der Auswertung. Sie ermöglichen sowohl den individuellen Vergleich (siehe Punkt 3.3) als auch den Vergleich der sechs Kategorien untereinander im jeweiligen Profil.

Der folgende Abschnitt gibt die Ergebnisse der Aussagen aus dem allgemeinen Teil des Fragebogens wieder, die von allen Teilnehmern unabhängig von der jeweiligen Kategorie gemacht wurden (siehe 7 Anhang Fragebogen).

4.3.1 Ausbildung

Für die Verantwortlichen eines Verpflegungsbetriebes ist eine fachliche Qualifikation unabdingbar, um ein qualitativ hochwertiges Angebot zu gewährleisten. Sie ist die Basis für erfolgreiches Handeln. Im Fragebogen sind folgende Berufsgruppen aufgeführt: Koch/Köchin, Küchenmeister/Küchenmeisterin, Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin, Ökotrophologe/in, Diätassistent/in, Hauswirtschafter/in, Meister/in der Hauswirtschaft, Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in.

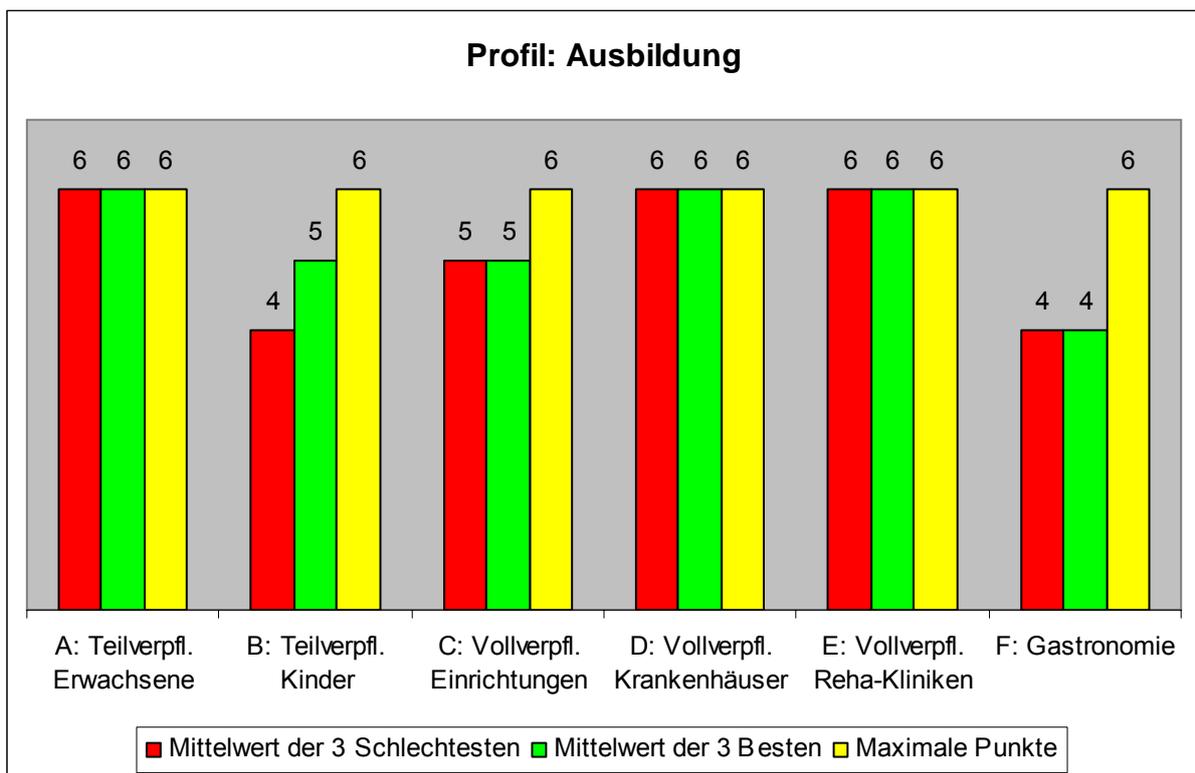


Abbildung 3: Profil: Ausbildung

Die Ergebnisse zeigen, dass diese Forderung dahingehend umgesetzt ist, dass alle teilnehmenden Betriebe über mindestens eine Fachqualifikation verfügen. Besonders bei der Kategorie B wird das Verpflegungsangebot vom persönlichen Engagement der hier ehrenamtlich Tätigen getragen.

4.3.2 Lebensmittelauswahl

Den Ausschlag bei der Lebensmittelauswahl⁴ sollte in erster Linie die Qualität, gemessen an den Wert gebenden Inhaltsstoffen, der Frische und dem Geschmack geben und nicht vorrangig der Preis der Produkte. Um dem gerecht zu werden ist bei der Speisenplanung ein stetiges flexibles Agieren notwendig. Vollwertige Ernährung umfasst täglich Obst und Gemüse, Vollkornprodukte sowie Milch und Milchprodukte, hochwertige pflanzliche Fette und Öle, einschließlich Wasser und andere kalorienarme Getränke; mindestens einmal wöchentlich Seefisch, zwei bis drei Hauptgerichte mit Fleischkomponente und ein bis zwei Hauptgerichte auf der Basis von Gemüse, Getreide, Kartoffeln oder Hülsenfrüchten.

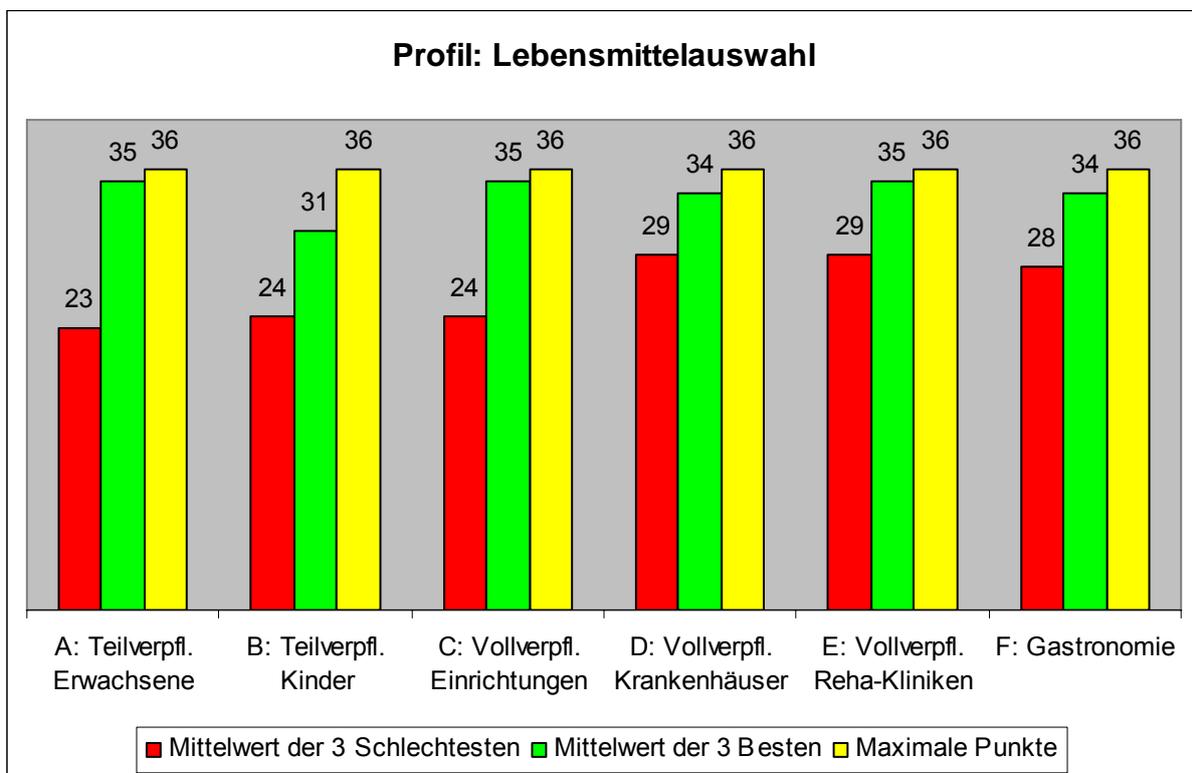


Abbildung 4: Profil: Lebensmittelauswahl

Diesen Anspruch erfüllen die besten Betriebe weitgehend. Handlungsbedarf besteht allerdings bei den Betrieben mit den schlechteren Ergebnissen. In den Kategorien A, B und C erreichen die weniger guten Betriebe ca. zwei Drittel, in den Kategorien D, E und F gut drei Viertel der maximal möglichen Punktzahl. Die Defizite ergeben sich vor allem bei dem geringeren Angebot an Vollkornprodukten, Gemüse, frischem Obst und reinen Fruchtsäften.

⁴ aid (Hrsg.): Die dreidimensionale Lebensmittelpyramide. Bestell-Nr.: 3-1532, 2005.
 aid (Hrsg.): 5amTag – Gesund mit Obst und Gemüse. Bestell-Nr.: 3-1542, 2006. Internet:
www.5amtag.de

4.3.3 Zubereitung

Standardisierte Rezepte erleichtern das Arbeiten, Speisekomponenten können auf die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste abgestimmt werden und gewährleisten eine gleichbleibende ernährungsphysiologische und sensorische Qualität. Hinweise dazu gibt es in der Fachliteratur.⁵

Wesentliche Kriterien bei der Zubereitung sind Fett sparende und Nährstoff schonende Garverfahren, der Einsatz von pflanzlichen Fetten und Ölen mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und bevorzugtes Würzen mit Jodsalz, frischen Kräutern bzw. Tiefkühlkräutern.

Um Nährstoffverluste zu vermeiden und die sensorische Qualität (Konsistenz, Aussehen, Geschmack und Geruch) nicht zu beeinträchtigen, sollte die Warmhaltezeit so gering wie möglich sein. Sie beginnt mit dem Ende des Garprozesses und endet, wenn der Tischgast die Mahlzeit in Empfang nimmt. Dieser Zeitraum sollte nicht größer als 30 Minuten sein. Dabei muss die Temperatur der Speisen zwischen 65°C und 70°C liegen. Um längere Standzeiten zu vermeiden, ist es sinnvoll, chargenweise nachzuproduzieren.

Beim Portionieren der Speisen ist es von Vorteil mit festgelegten Maßen zu arbeiten, z. B. mit einem volumendefinierten Schöpfkellenplan. Dadurch wird es möglich, den Energie- und Nährstoffbedarf gemäß den Referenzwerten⁶ in Lebensmittelportionen umzusetzen. Die benötigten Mengen sind einfacher zu kalkulieren und der Arbeitsablauf bei der Essensausgabe gestaltet sich rationeller. Einzelne Speisekomponenten können besser definiert werden.

Speisenangebote kommen beim Tischgast dann gut an, wenn sie appetitlich angerichtet sind. Farbliche Kontraste, passende Garnituren und verschiedene Formen der einzelnen Menükomponenten tragen dazu bei. Speisen sollten, dort wo es erforderlich ist, getrennt portioniert und sinnvoll garniert angerichtet werden.

⁵ Beispiele für Küchenmanagement-Software z.B.:

-Internetplattform mit Softwareangeboten für verschiedene Dienstleistungen: www.softguide.de

-Ernährungssoftware „DGE-PC professional“: www.dge.de

-Infos zur Ernährungssoftware PRODI expert: www.nutri-science.de

⁶ Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Umschau/Braus Frankfurt am Main 2008.

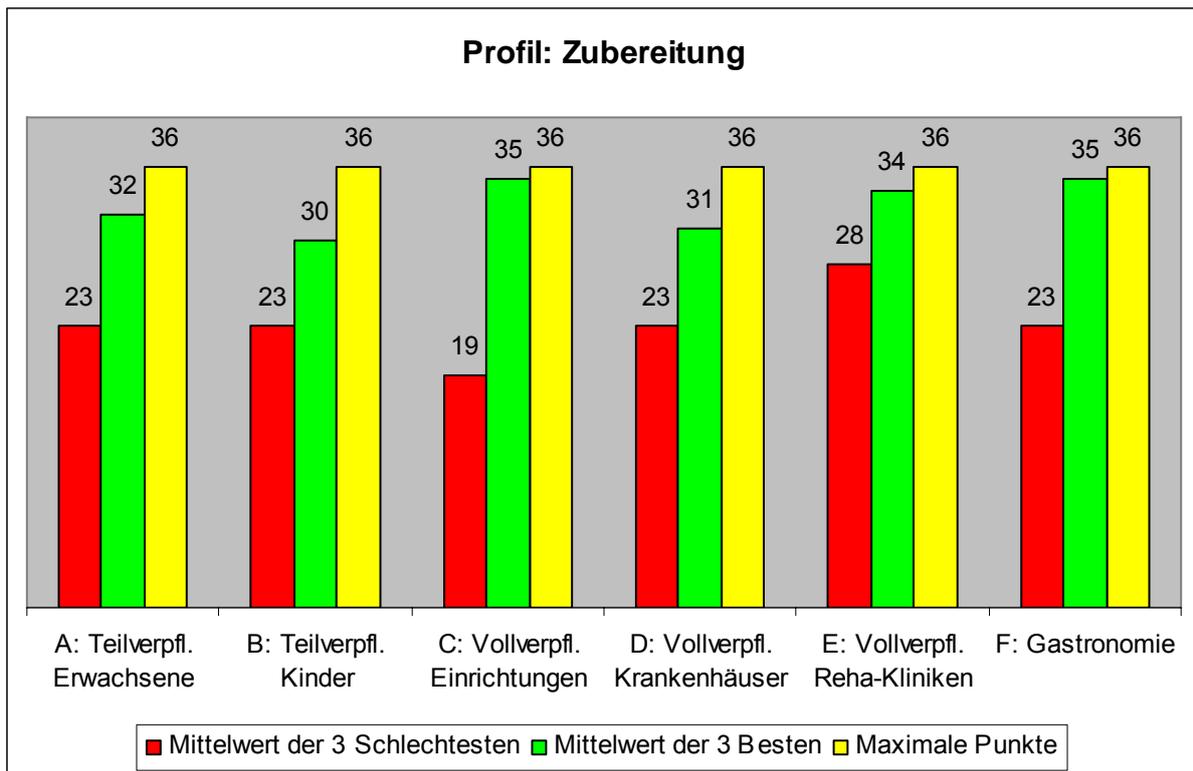


Abbildung 5: Profil: Zubereitung

Die weniger Guten in Kategorie A, B, D und F erreichen jeweils knapp zwei Drittel der maximalen Punktzahl, die von Kategorie C liegt bei der Hälfte und E bei gut drei Viertel der Punkte. Die Besten der Kategorien C und F haben fast alle Punkte, E folgt knapp darauf. Mit zwei Punkten Abstand schließt sich A an und mit jeweils einem Punkt Abstand D und B. Die Auswertung im Einzelnen zeigt, dass sich in der Praxis zunehmend Fett sparende Maßnahmen bei der Zubereitung durchsetzen. Die Warmhaltezeit liegt generell über der Empfehlung von 30 Minuten. Diesem Bereich ist besonderes Augenmerk zu widmen und an Verbesserungen zu arbeiten.

4.3.4 Abwechslung und Vielfalt

Je nach Art der Einrichtung empfiehlt es sich, die Mahlzeiten frühestens nach 6 Wochen zu wiederholen und variabel auf das jahreszeitliche Lebensmittelangebot zu reagieren. Das Angebot verschiedener Komponenten und alternativ eines vegetarischen Gerichtes⁷ kommen den Wünschen der Gäste entgegen. Abwechslung und Vielfalt ergeben sich auch durch den Wechsel der Zubereitungsarten und Garverfahren.

⁷ Nach den DGE-Beratungs-Standards kann eine ausgewogene und abwechslungsreiche (ovo-)lacto-vegetarische Ernährung als Dauerkost empfohlen werden. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards. 9. Auflage, Bonn 2007, Kap. VI/2.1-2.4.

Die Mahlzeiten, die Außer-Haus verzehrt werden, sollten dem Anspruch genügen, alle Nährstoffe für eine vollwertige und gesunde Ernährung zu liefern und den Energiebedarf zu decken. Eine zentrale Stellung bei der Nährstoffversorgung nimmt das warme Mittagessen ein. Ein Teil der Nährstoffe wird nur mit gegarten Lebensmitteln zugeführt. Deshalb ist ein Drittel des Tagesbedarfs der Energie und Nährstoffe mit dieser Mahlzeit zu decken. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt für einen Menschen mit leichter körperlicher Tätigkeit einen durchschnittlichen Energiegehalt für das Mittagessen von ca. 700 kcal, für die gemittelten Nährstoffrelationen Eiweiß: Fett: Kohlenhydrate 20:30:50, umgerechnet wären das bis zu 36 g Eiweiß, bis zu 24 g Fett und mehr als 90 g Kohlenhydrate.⁸

Den Wünschen der Tischgäste kommt es entgegen, wenn gelegentlich auch Gerichte der regionalen Küche in den Speisenplan Eingang finden. Falls erforderlich, können diese Gerichte durch geschicktes Reduzieren des Fettgehalts an einen niedrigeren Energiebedarf angepasst werden.

In zunehmendem Maße wird es notwendig, Tischgäste aus anderen Kulturkreisen einzubinden und auf deren Gebote und Bedürfnisse einzugehen. Oftmals reicht es aus, das Lebensmittelangebot darauf abzustimmen bzw. ein alternatives Gericht anzubieten. Für das landestypische Abschmecken der Speisen kann es hilfreich sein, wenn eine Arbeitskraft mit der Küche des entsprechenden Kulturkreises vertraut ist.⁹

Die Speisenplanung orientiert sich grundsätzlich an saisonalen Angeboten. Durch den optimalen Erntezeitpunkt weisen Obst und Gemüse einen höheren Gehalt an Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen auf. Zu dem sind ausgereifte Produkte im Geschmack intensiver. Energieaufwändige und Klima belastende Transporte werden aufgrund der kürzeren Verkehrswege vermieden. Saisonale Ware ist im Preis meist günstiger.

⁸ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards. Kap. IX/ 1.1. Umsetzung der Referenzwerte für die Gemeinschaftsverpflegung, 9. Auflage, Bonn 2007.

⁹ Verbraucherzentrale Bremen (Hrsg.): Einkaufsführer für Muslime. 3. Auflage 2005. Bestelladresse: ernaehrung@vz-hb.de
aid Special (Hrsg.): Speisenplanung in der Gemeinschaftsverpflegung. Bestell-Nr.: 3903/2006.

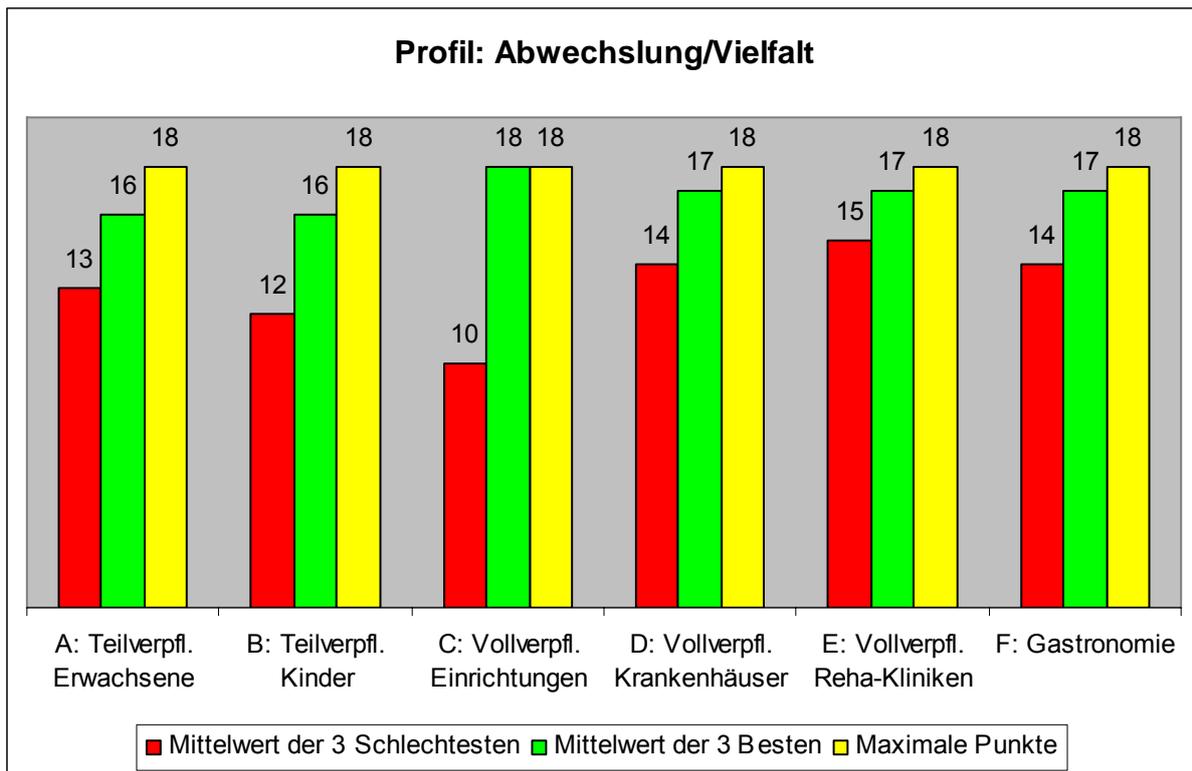


Abbildung 6: Profil: Abwechslung/Vielfalt

In der Grafik Profil: Abwechslung/Vielfalt kommt das Bemühen, diese Fragestellungen zu bewältigen, zum Ausdruck. Die größte Schwierigkeit bereitete in diesem Profil die Frage nach der Berücksichtigung des Nährstoff- und Energiegehalts bei den Mahlzeiten. Die Besten der Kategorie C erzielen die volle Punktzahl, die von D, E und F erreichen sie annähernd, A und B liegen knapp darunter. Bei den weniger Guten erreicht C gut die Hälfte der möglichen Punkte, A und B etwa zwei Drittel, D, E und F liegen noch besser.

4.3.5 Region und Ökologie

In diesem Wettbewerb ist unter regionalen Produkten zu verstehen, was in einer bestimmten Region erzeugt, verarbeitet und dort abgesetzt wird. Bezüglich der Qualität sollten sich regionale Produkte mindestens in einem Kriterium von konventioneller Ware unterscheiden z. B. artgerechte Tierhaltung, ohne Pflanzenschutzmittel, traditionelles Herstellungsverfahren¹⁰.

Bezieher regionaler Produkte leisten einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz und unterstützen gleichzeitig die heimische Land- und Ernährungswirtschaft. Ein großer Pluspunkt dieser Produkte liegt im optimalen Erntezeitpunkt und der sich daraus ergebenden höheren Qualität. Zudem wird durch die kurzen Vertriebswege ein Beitrag zur Verringerung des Kohlendioxid-

¹⁰ Dorandt, S.: Regionale Lebensmittel aus Anbieter- und Verbrauchersicht. Ernährung im Fokus 12/2005, S. 346-352.

oxidausstoßes geleistet. In zunehmendem Maße schätzen die Tischgäste den Einsatz regionaler Produkte und honorieren diese Bemühungen mit einer entsprechenden Nachfrage.

Die Vorzüge von Produkten mit BIO-Zertifikat liegen im meist intensiveren Geschmack, dem höheren Gehalt an Inhaltsstoffen und den geringeren Rückständen, hinzu kommt die nachhaltige, insbesondere tier- und umweltfreundliche Wirtschaftsweise. 2001 hat die Bundesregierung ein einheitliches Prüfzeichen, das staatliche BIO- Siegel entwickelt, das für Produkte vergeben wird, die die Richtlinien der EG-Öko-Verordnung erfüllen. Es kann sowohl alleine als auch zusätzlich zu den Kennzeichen der Öko-Anbauverbände verwendet werden¹¹.

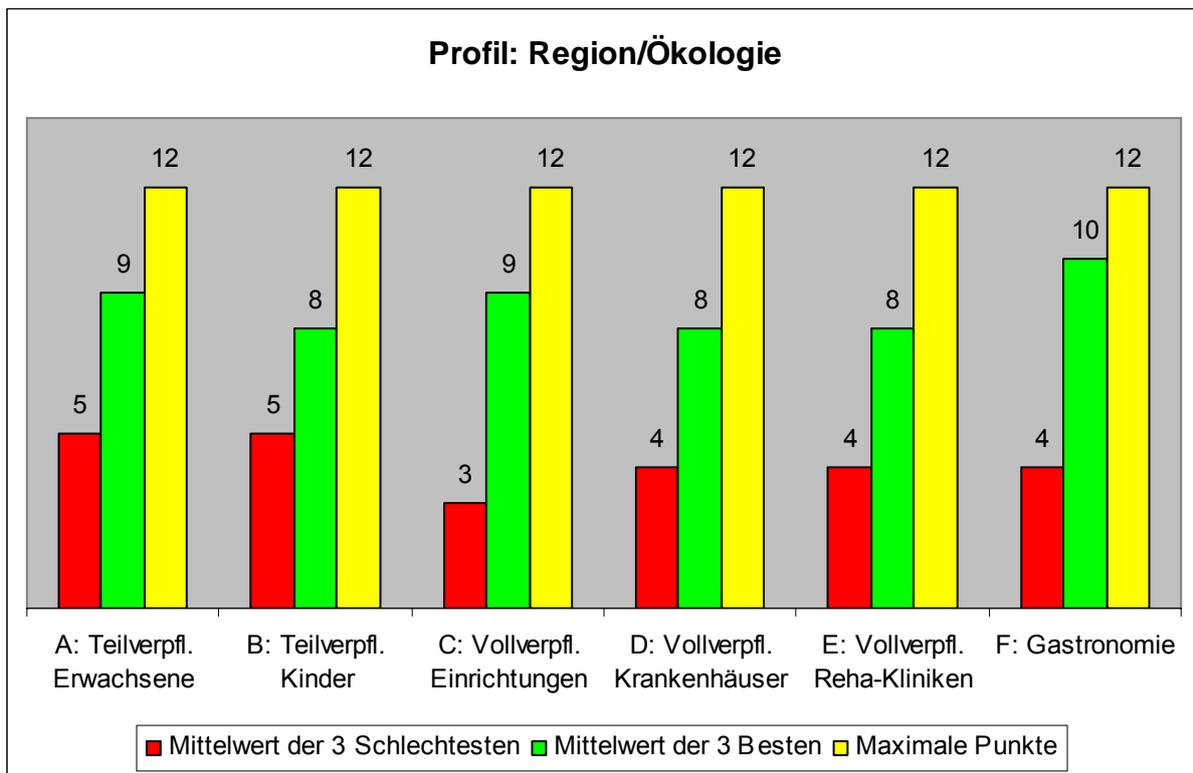


Abbildung 7: Profil: Region/Ökologie

Die Auswertung ergab im Detail, dass regionale Erzeugnisse vergleichsweise schon relativ gut angenommen werden. Für kleinere Betriebe ist es offenbar leichter mit einem höheren Anteil an regionalen Produkten zu arbeiten. Für die Verwendung von Bioprodukten besteht jedoch in allen Kategorien noch größerer Nachholbedarf. Die Besten der Kategorie F erreichen die meisten Punkte, A und C kommen auf drei Viertel der maximalen Punktzahl, B, D und E liegen knapp darunter. Die weniger Guten der Kategorie C kommen nur noch auf ein Viertel der Punkte, D, E und F erreichen etwas mehr, A und B nähern sich der Hälfte.

¹¹ aid Special (Hrsg.): Bio in der Außer-Haus-Verpflegung. Bestell-Nr.: 3-3906/2006.
 Bio kann jeder: www.oekolandbau.de/grossverbrauch/bio-kann-jeder/
 Ökologischer Großküchenservice: www.oegs.de

4.3.6 Verarbeitungsgrad

Je nach Verarbeitungsgrad erleichtern Convenience-Produkte die Arbeit, sparen Zeit und müssen unter finanziellen Aspekten bewertet werden. Der Begriff Convenience bedeutet Annehmlichkeit, Bequemlichkeit, auch Vorteil und Zweckmäßigkeit. Convenience-Produkte werden von der Lebensmittelindustrie in verschiedenen Verarbeitungsgraden hergestellt. Der Betrieb entscheidet nach seinen betrieblichen Gegebenheiten in welchem Umfang und in welchem Verarbeitungsgrad sie eingesetzt werden. Völlig ohne Convenience-Produkte kommt kein Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie aus. Zur Verbesserung der ernährungsphysiologischen Qualität solcher Speisenkomponenten ist ihr Einsatz immer in Verbindung mit frischen Lebensmitteln zu empfehlen.

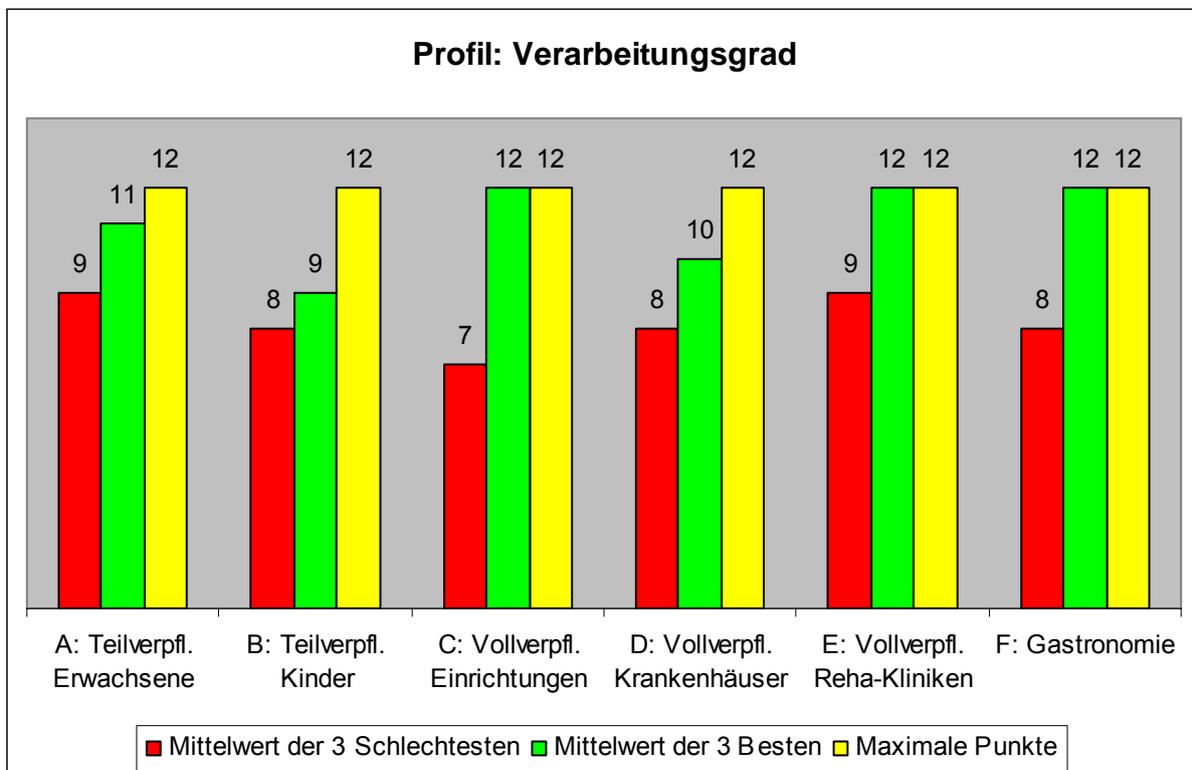


Abbildung 8: Profil: Verarbeitungsgrad

Die besten Betriebe der Kategorien C, E und F zeigen mit jeweils voller Punktzahl, dass sie unter Berücksichtigung von Arbeit, Zeit und finanziellen Gesichtspunkten gut abwägen können. Ein annähernd gutes Ergebnis erzielen auch die Besten der Kategorie A, die Kategorie B und D fallen dagegen ab. Die weniger Guten der Kategorie A und E erreichen drei Viertel der Punkte, B, D und F erreichen zwei Drittel und C liegt einen Punkt darunter. Die Ergebnisse lassen vermuten, dass bei der Verwendung von Convenienceprodukten eine gewisse Sensibilität bezüglich des Verarbeitungsgrades und des Gehaltes von Zusatzstoffen besteht.

4.3.7 Verbesserung des Angebots

Erfolgreich handeln in punkto gesundheitsfördernder Ernährung kann ein Betrieb, wenn der Präventionsgedanke einen hohen Stellenwert erfährt und dies von der Leitung des Hauses unterstützt wird. Prävention meint in diesem Zusammenhang, mit einer gesunden Ernährung nicht nur einen Beitrag zur Vermeidung von Krankheiten zu leisten, sondern auch eine Verbesserung der gesundheitlichen Situation anzustreben. Die sich daraus abzuleitenden Innovationen müssen konsequenterweise in die Praxis umgesetzt werden. Nicht zuletzt ist hierfür eine regelmäßige Fort- und Weiterbildung des Personals zum Thema gesundheitsfördernde Ernährung unerlässlich.

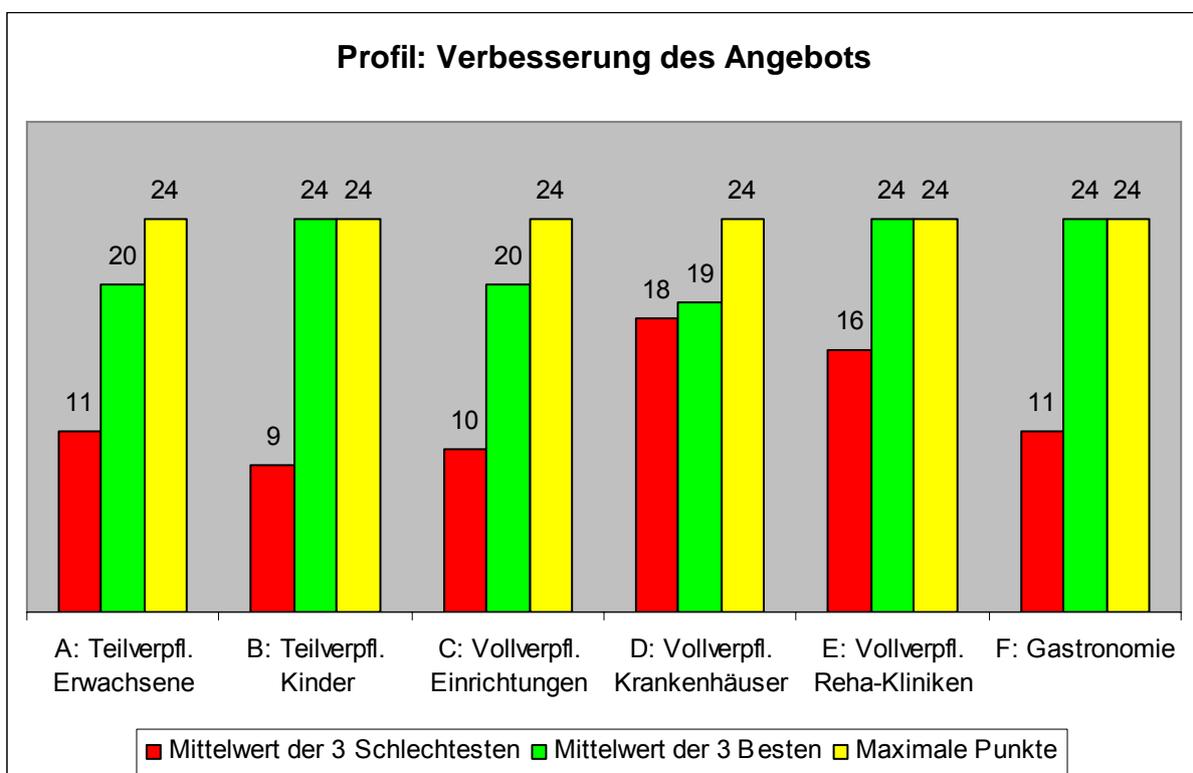


Abbildung 9: Profil: Verbesserung des Angebots

Die besten Betriebe der Kategorien B, E und F konnten in dieser Sparte voll punkten, die von A, C und D folgen in deutlichem Abstand. Bei den weniger Guten hat Kategorie D drei Viertel, E zwei Drittel der Punkte, A, B, C und F liegen unter der Hälfte der maximal erreichbaren Punktzahl. Defizite in diesem Profil ergeben sich zum einen in unzureichender Unterstützung durch die Leitung und zum anderen in fehlenden Fortbildungsangeboten für das Personal.

4.3.8 Dialog mit dem Gast I (Allgemeiner Teil)

Der Dialog mit dem Gast bietet die Möglichkeit die Diskrepanz zwischen den Vorstellungen der Tischgäste und dem wünschenswerten Angebot zu überwinden. Dabei obliegt es dem Anbieter die Ansprüche an eine gesundheitsfördernde Ernährung umzusetzen. Speiseplan bzw. Speisekarte informieren den Tischgast über die Art des Angebots. Darüber hinaus können Hervorhebungen (z. B. Farben, Symbole, Schrifttypen) und weitere Angaben (z. B. Nährstoff- und Kaloriengehalt, reduzierter Fettgehalt, vegetarisches Gericht) die Wahl erleichtern.

Für einen Betriebsleiter ist es unerlässlich, über die Zufriedenheit seiner Tischgäste Rückmeldung zu erhalten. Das persönliche Gespräch hat hier eine zentrale Bedeutung, aber auch schriftliche Abfragen und Intranetumfragen sowie der altbewährte „Kummerkasten“ sind Optionen, sich über die Zufriedenheit der Gäste zu informieren. Kriterien für die Zufriedenheit der Tischgäste können beispielsweise sein: Geschmack, Speisentemperatur, Portionsgröße, Speisen- und Getränkeangebot, Raumatmosphäre.

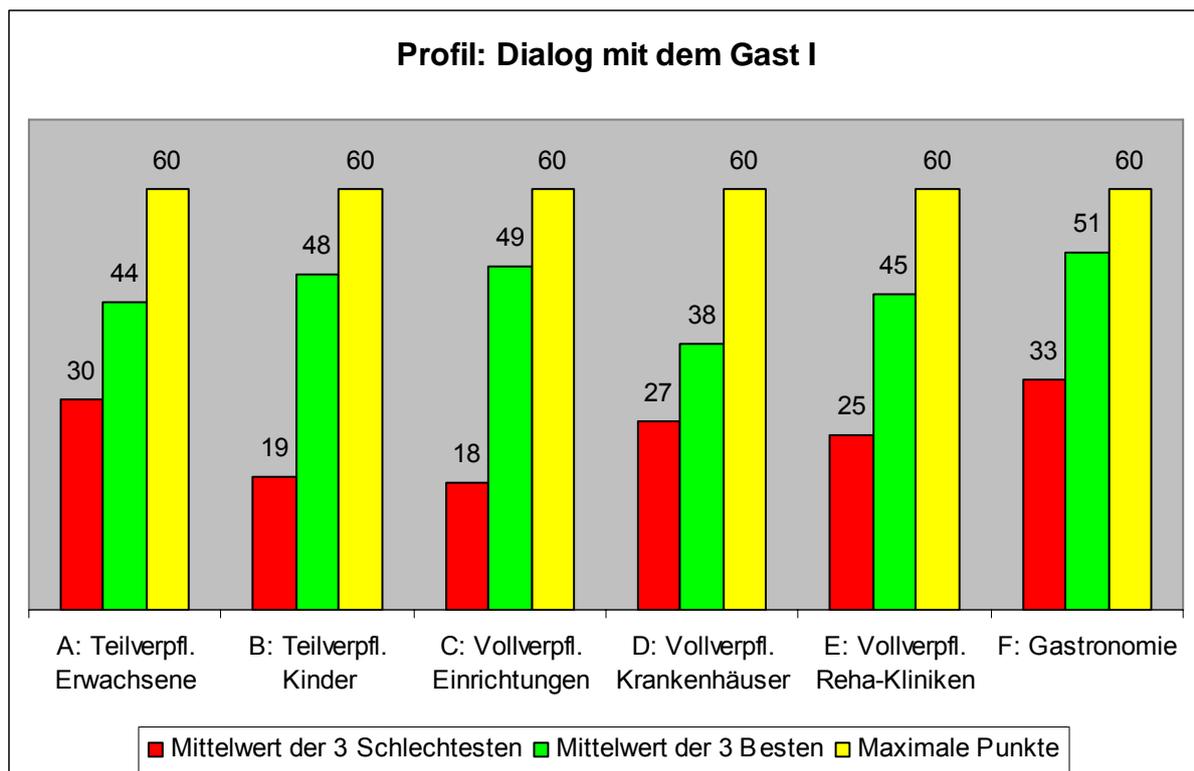


Abbildung 10: Profil: Dialog mit dem Gast

Keiner der Betriebe kommt der maximalen Punktzahl nahe, am ehesten noch die Besten der Kategorie F mit 85 Prozent, gefolgt von B und C mit ca. 80 Prozent, A und E liegen bei ca. 75 Prozent und D bei etwa 63 Prozent der maximalen Punktzahl.

Bei den weniger Guten erreichen Kategorie B und C weniger als ein Drittel, A und F liegen bei der Hälfte, D und E etwas darunter. Die Auswertungen im Einzelnen zeigen sehr deutlich, dass der Tischgast über die Speisenangebote nicht ausreichend informiert bzw. aufgeklärt wird. Die Möglichkeiten sowohl inhaltlicher als auch gestalterischer Art werden bei weitem nicht ausgeschöpft. Die Akzeptanz des Angebotes nimmt zu, wenn die qualitativen Aspekte transparent gemacht werden können. Die Ergebnisse verdeutlichen, dass im Bereich Dialog mit dem Gast die größten Defizite bestehen und entsprechende Weiterentwicklungen erforderlich sind.

Nachfolgend werden Aussagen aus den jeweiligen Kategorierteilen interpretiert. Sie sind auf die besonderen Gegebenheiten der verschiedenen Betriebsformen ausgerichtet und weisen daher oftmals unterschiedliche maximale Punktzahlen in den einzelnen Profilen auf.

4.3.9 Leitlinien und Empfehlungen

Für die fachgerechte Umsetzung eines Ernährungsangebots sind die Leitlinien und Empfehlungen der einschlägigen Fachgesellschaften Basis und Orientierung für erfolgreiches Handeln. Je nach Betriebsform kommen folgende Leitlinien/Empfehlungen in Betracht:

- DGE/vollwertige Ernährung: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: www.dge.de
- optimiX: aid (Hrsg.): optimiX - Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Bestell-Nr.: 3-1447/2007.
- Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen: Hrsg.: Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/
- Vollkost und Leichte Vollkost definiert nach dem Rationalisierungsschema 2004 der deutschen Ernährungsfachgesellschaften: Kluthe, R. u. a.: Rationalisierungsschema 2004. Aktuelle Ernährungsmedizin Thieme Verlag Stuttgart, 2004; 29: S. 245-253.
- Mediterrane Ernährung: Küpper, C.: Konsensus 2000 zur mediterranen Ernährung, Ernährungsumschau 47 (2000) S. 116-119.
- Eurotoques: Europäische Union der Sterneköche: www.eurotoques.de
- „Bremer“ Checkliste: Die „Bremer“ Checkliste ist eine Orientierungshilfe bei der Erstellung eines Wochenspeisenplans für die Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Forschungsinstitut für Kinderernährung FKE (Hrsg.): Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen, Lüdinghausen 2006.
- Empfehlungen zur Schulverpflegung: Bisheriges Ressort Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz: www.stmugv.bayern.de Rubrik: Publikationen.

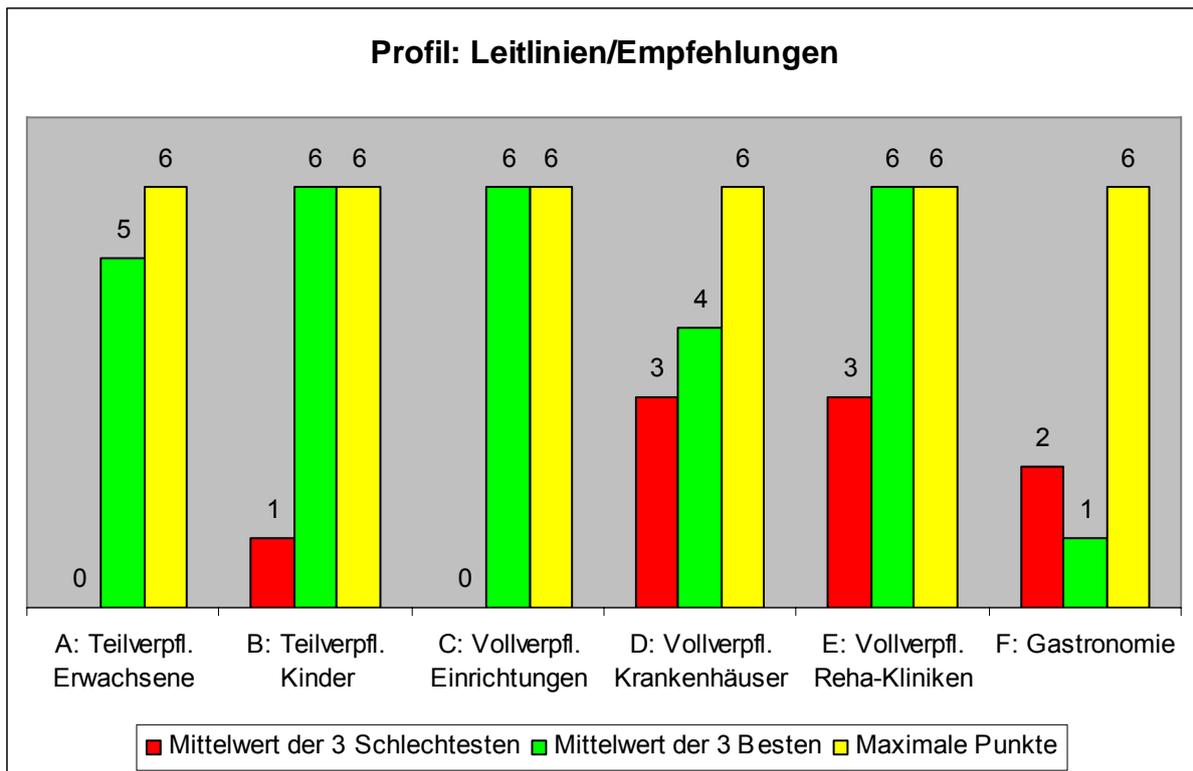


Abbildung 11: Profil: Leitlinien/Empfehlungen

Mit Ausnahme der Gastronomie erfüllen alle besten Betriebe diese Forderung dahingehend, dass mindestens eine Leitlinie bzw. Empfehlung der Speisenplanung zugrunde gelegt wird. Bei den Kategorien A, B, C und F wird diese Forderung von den drei weniger guten Betrieben nicht erfüllt.

4.3.10 Angebot

Im Mittelpunkt dieses Profils stehen die Wahlmöglichkeiten. Die Fragen orientieren sich an den Bedürfnissen und Erfordernissen der jeweiligen Zielgruppe und unterscheiden sich deshalb auch in ihrer Anzahl.

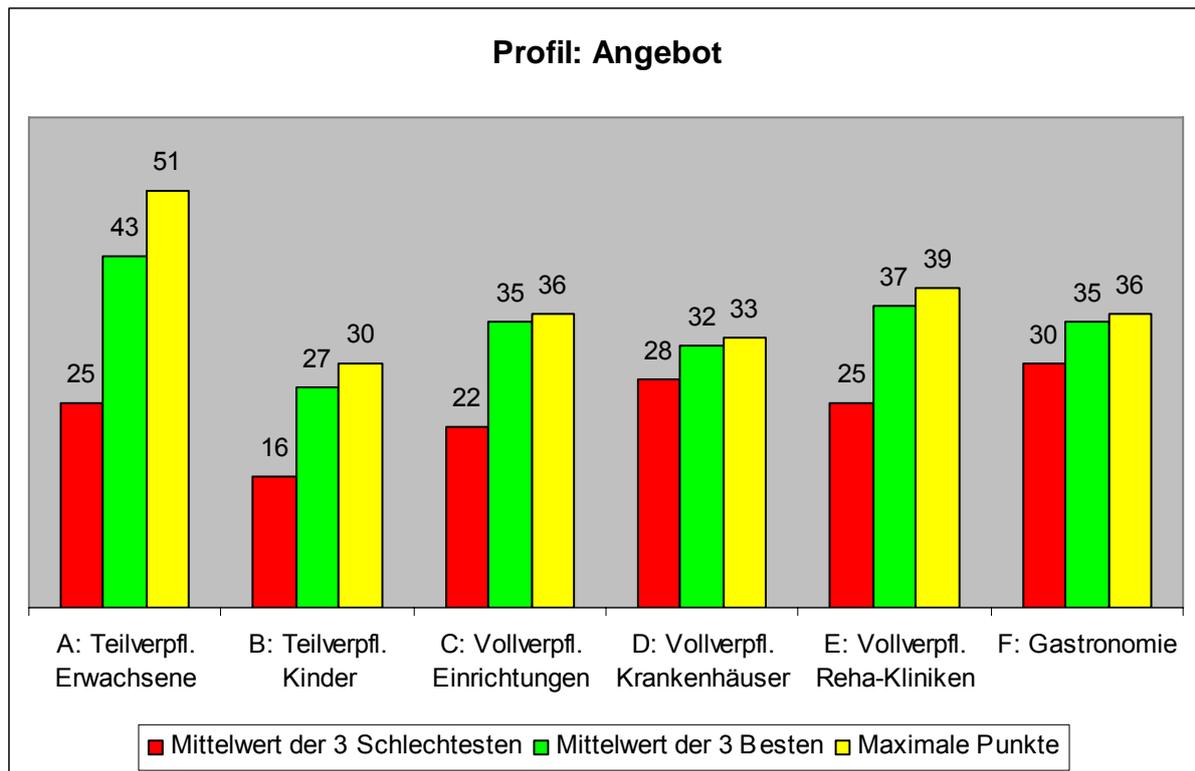


Abbildung 12: Profil: Angebot

Bedingt durch die verschiedenen Strukturen der Kategorien ergeben sich hier maximale Punktzahlen von 30 bis 51. Dabei ist die hohe Punktzahl von Kategorie A auf Fragen nach dem Angebot von vollwertigen Zwischenmahlzeiten zurück zu führen. Diese könnten im Bedarfsfall eine Alternative zur warmen Mahlzeit darstellen.

Mit Ausnahme von Kategorie A kommen die Besten aller anderen Kategorien sehr nahe an die Anforderungen heran. Das zeigt, dass die Verantwortlichen es verstehen mit ihrem Angebot auf die individuellen Bedürfnisse und Wünsche der Tischgäste einzugehen. Die wenigsten Punkte mit etwa der Hälfte der maximalen Punktzahl erreichen in diesem Profil die weniger guten Betriebe von Kategorie A und B. Besonders für Kinder und Jugendliche wäre ein besseres Eingehen auf die individuellen Bedürfnisse notwendig.

4.3.11 Dialog mit dem Gast II (Kategorierteil)

Im Gegensatz zum allgemeinen Teil werden hier kategoriespezifische Fragestellungen aufgegriffen. Die wichtigsten Kriterien hierbei sind optisch ansprechende Speisenpläne/Speisekarten, die Aufgeschlossenheit für neue Gerichte und die allgemeine Berücksichtigung von Anregungen für das Speisenangebot. Daneben werden die Anordnung der Sitzplätze für eine bessere Kommunikation und das Ambiente des Speiseraums unter vielerlei

Gesichtspunkten gewertet. Dies alles sind wichtige Faktoren für die Akzeptanz des Angebots.

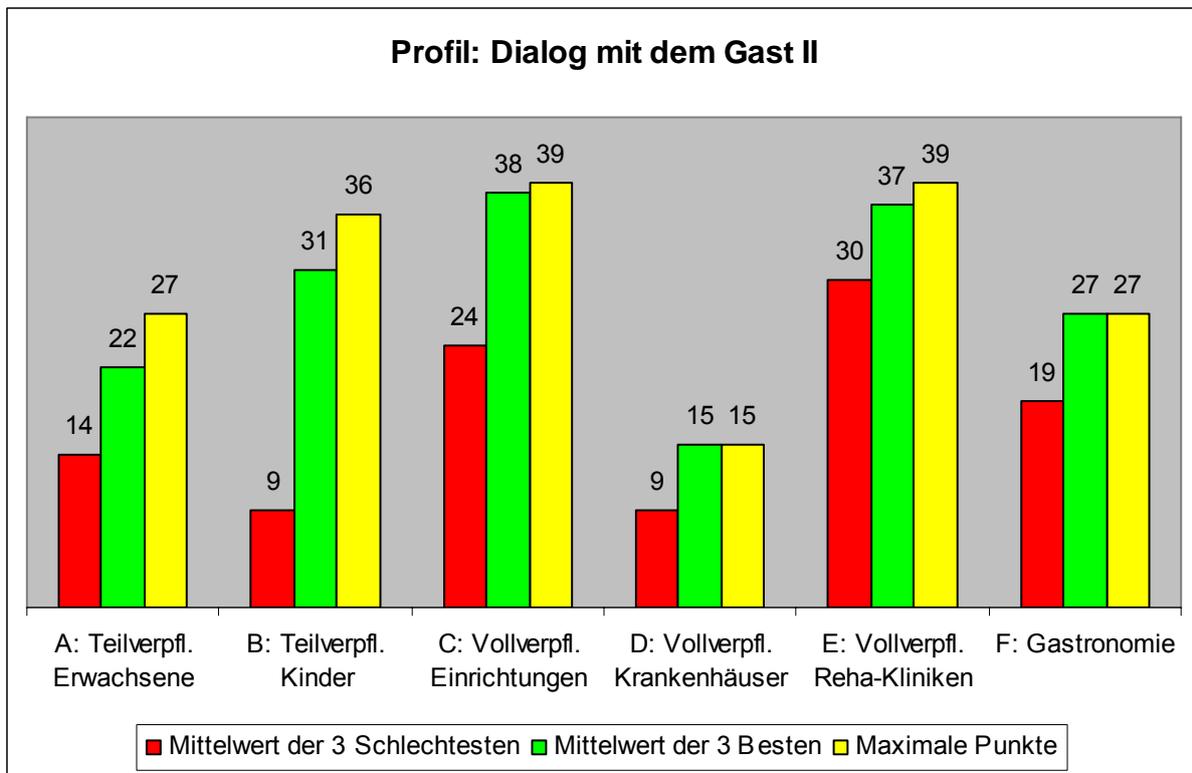


Abbildung 13: Profil: Dialog mit dem Gast II

Im Profil: Dialog mit dem Gast II streuen die maximal erreichbaren Punkte von 15 bis 39. Bei Betrieben der Gastronomie erreichen die drei Besten die volle Punktzahl, bei Einrichtungen und Rehabilitationskliniken kommen sie nahe an das Maximum heran, Teilverpflegung Kinder haben ca. 15 Prozent weniger und Teilverpflegung Erwachsene knapp 20 Prozent. Auch die drei Besten bei den Krankenhäusern erreichen die volle Punktzahl, sind aber durch ihre Angebotsstruktur, die stark von der der anderen Kategorien abweicht, in diesem Profil nicht vergleichbar. Insgesamt kann festgestellt werden, dass im Kategorierteil alle Betriebe deutlich besser abschneiden als im allgemeinen Teil.

4.3.12 Aktionen

Aktionen heben sich von der täglichen Routine ab und eröffnen Möglichkeiten, das Angebot zu erweitern, Interesse an Neuem zu wecken, Informationen weiter zu geben, mit dem Tischgast ins Gespräch zu kommen und auf diese Art und Weise für die Vorzüge einer gesundheitsfördernden Ernährung zu werben. Einen inhaltlichen Schwerpunkt dieses Wettbewerbs bilden Aktionen, deren Fokus auf eine gesundheitsbewusste Ernährung gerichtet ist.

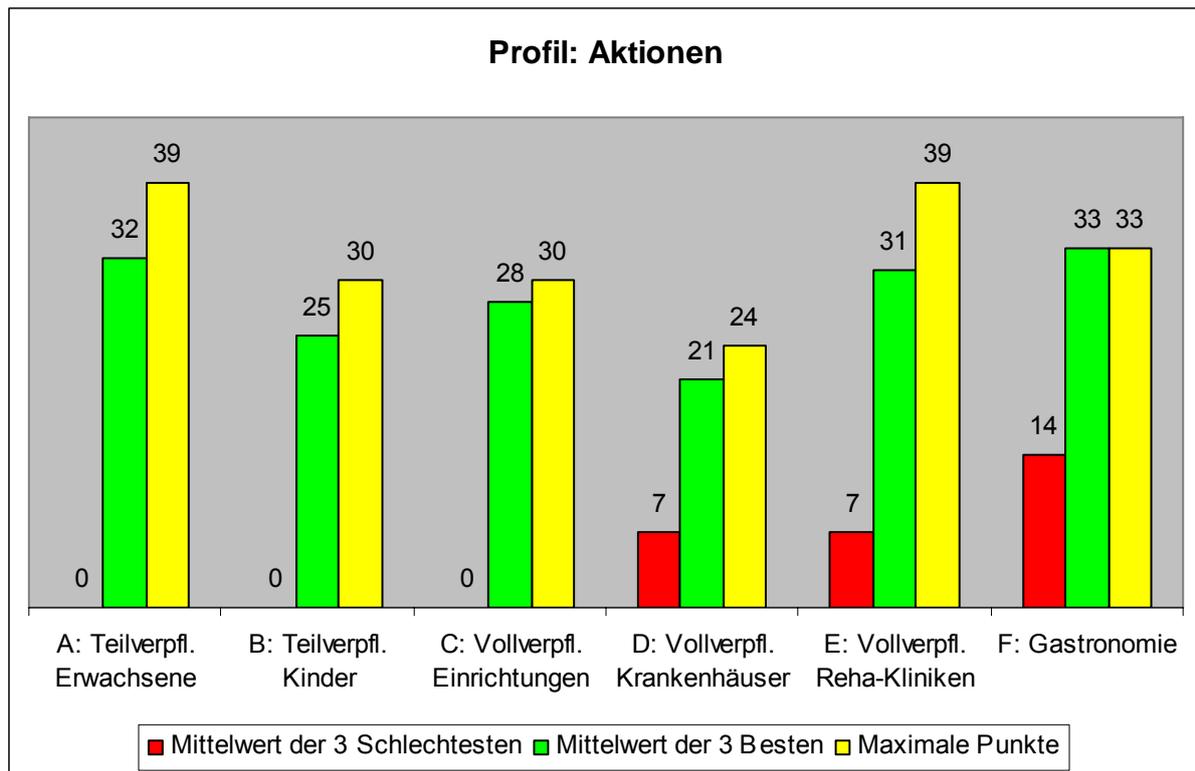


Abbildung 14: Profil: Aktionen

Aus der Grafik kann abgelesen werden, dass die drei Besten der Gastronomie die volle Punktzahl erreichen, Kategorie C kommt nahe an die volle Punktzahl, bei Kategorie D fehlen gut 10 Prozent, bei den Kategorien A und B jeweils ca. 15 Prozent und bei Kategorie E 20 Prozent. Die drei weniger Guten der Kategorien A, B und C erzielen Null Punkte, Kategorie D weniger als ein Drittel, Kategorie E knapp 20 Prozent und Kategorie F gut 40 Prozent. Das Ergebnis verdeutlicht, dass ein erheblicher Anteil der Teilnehmer diese Möglichkeit der Präsentation des Angebots bislang nicht nutzt. Die Betriebe vergeben damit eine wichtige Chance sich mit einem qualitativ hochwertigen Angebot zu profilieren, d. h. gesunde und genussvolle Ernährung zu kommunizieren.¹²

5 Resümee

Die Auswertung zeigt, dass bereits gute Ansätze für eine gesundheitsfördernde Ernährung bei einem Großteil der teilnehmenden Betriebe vorhanden sind. Handlungsbedarf besteht jedoch insbesondere beim Dialog mit dem Tischgast und der Bereitschaft mit Aktionen den

¹² aid Special (Hrsg.): Das Salz in der GV-Suppe – Aktionen für die Gemeinschaftsverpflegung. Bestell-Nr.: 3-3772/2003.

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH: Internet: www.cma-gastro.de

Trend hin zu einer gesundheitsbewussten Ernährung zu etablieren. Die Ausführungen zum Wettbewerb, wie sie hier dargestellt werden, können von Verantwortlichen in der Außer-Haus-Verpflegung als ein Kompendium von Informationen und Anregungen für eine Weiterentwicklung eingesetzt werden.

Angesichts der großen Zahl von Menschen, die sich täglich außer Haus verpflegen, sollte bei Anbietern und Nachfragern die gesundheitsfördernde Ernährung einen noch höheren Stellenwert erhalten. Der Wettbewerb Essen pro Gesundheit bietet die Möglichkeit, das eigene Angebot qualitativ einzuschätzen, um daraus die entsprechenden Konsequenzen abzuleiten, was letztendlich dem Tischgast zu gute kommt.

6 Weiterführende Informationen

Adressen

- **aid Infodienst** Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V.

Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn

Internet: www.aid.de E-Mail: aid@aid.de

Bestelladresse:

aid-Vertrieb DVG

Birkenmaarstraße 8, 53340 Meckenheim

Telefon: 02225/926146 und 02225/926176, Telefax: 02225/926118

Internet: www.aid-medienshop.de E-Mail: Bestellung@aid.de

Broschüren und Informationsmaterialien zu gesundheitsfördernder Ernährung z. B.:

- aid, dge (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. Nachschlagewerk, 2003, Bestell-Nr.: 3-3839, ISBN 3-88749-172-6.
- aid, dge (Hrsg.): Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder. Nachschlagewerk, 2006, Bestell-Nr.: 3-3841, ISBN 3-8308-0318-4.
- aid, dge (Hrsg.): Senioren in der Gemeinschaftsverpflegung, 2007, Bestell-Nr. 3-3840, ISBN 3-8308-0360-5.

- **Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)**

Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Internet: www.dge.de E-Mail: webmaster@dge.de

Bestelladresse:

DGE-MedienService

Birkenmaarstraße 8, 53340 Meckenheim

Telefon: 0228/9092626, Telefax: 0228/9092610

Internet: www.dge-medienservice.de E-Mail: info@dge-medienservice.de

DGE-ProjektService

Bornheimer Straße 33b, 53111 Bonn

Telefon: 0228/9092614, Telefax: 0228/9092617

Internet: www.dge-projekt-service.de E-Mail: info@dge-projekt-service.de

- **Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)**

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Internet: www.oekolandbau.de E-Mail: info@oekolandbau.de

- **Bestelladresse für Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen:**

Internet: www.biokannjeder.de E-Mail: publikationen@bundesregierung.de

- **Ökologischer Großküchenservice (ögs)**

Galvanistr. 28, 60486 Frankfurt am Main

Internet: www.oegs.de E-Mail: oegs@oegs.de

- **CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH**

Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn

Internet: www.cma.de E-Mail: info@cma.de

Links

- Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung: www.jobundfit.de > Praktische Tipps für Betriebe > Qualitätsstandards
- Qualitätsstandards für die Schulverpflegung: www.schuleplusessen.de
www.ganztagsschule.dge.de
- Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund: www.fke-do.de
- Gesundheitskampagne: www.5amtag.de
- IN FORM – Deutsche Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung:
www.bmelv.de > Ernährung > Ernährungsaufklärung
- Nationale Verzehrsstudie II: www.was-esse-ich.de
- Netzwerk Gesunde Ernährung von aid infodienst, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. Deutschland (UGB) und Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen:
www.netzwerk-gesunde-ernaehrung.de
- Deutsches Ernährungsberatungs- und –informationsnetz (DEBInet): www.ernaehrung.de
- Materialien zur Ernährungserziehung:
www.lgl.bayern.de/gesundheit/ernaehrungserziehung.htm

- Gesundheitsförderliche Schulverpflegung:
www.lgl.bayern.de/gesundheit/gesunde_schulverpflegung.htm

7 Anhang

Abbildungsverzeichnis

- Abbildung 1: Profilanalyse: Beispiel X Kategorie XX
- Abbildung 2: Auswertung nach Punkten
- Abbildung 3: Profil: Ausbildung
- Abbildung 4: Profil: Lebensmittelauswahl
- Abbildung 5: Profil: Zubereitung
- Abbildung 6: Profil: Abwechslung/Vielfalt
- Abbildung 7: Profil: Region/Ökologie
- Abbildung 8: Profil: Verarbeitungsgrad
- Abbildung 9: Profil: Verbesserung des Angebots
- Abbildung 10: Profil: Dialog mit dem Gast I (Allgemeiner Teil)
- Abbildung 11: Profil: Leitlinien/Empfehlungen
- Abbildung 12: Profil: Angebot
- Abbildung 13: Profil: Dialog mit dem Gast II (Kategorierteil)
- Abbildung 14: Profil: Aktionen

Fragebogen

Der vollständige Fragebogen, den die Teilnehmer erhielten, beinhaltet Hinweise zum Wettbewerb, den Anmeldebogen, den Fragebogen selbst sowie Erläuterungen von A bis Z und Adressen und Links. Im Anhang werden ausschließlich die Fragen wieder gegeben, da der Wettbewerb im Text der Fachpublikation erläutert wird. Die Fragen untergliedern sich in einen allgemeinen Teil, den alle Teilnehmer ausfüllen (Seite 4 bis 7) und einen Kategorierteil (Seite 10 bis 21). Jeder Teilnehmer ordnet sich einer Kategorie zu und füllt die entsprechenden Seiten aus:

- Kategorie A Teilverpflegung für Erwachsene - Betriebsgastronomie
- Kategorie B Teilverpflegung für Kinder
- Kategorie C Vollverpflegung in Einrichtungen für Kinder, Erwachsene und Senioren
- Kategorie D Vollverpflegung in Krankenhäusern und Kliniken
- Kategorie E Vollverpflegung in Rehabilitationskliniken und Kureinrichtungen
- Kategorie F Gastronomie und Hotellerie

Aufgrund der gesetzlichen Vorgaben für die barrierefreie Internetnutzung kann der Fragebogen im Anhang nicht ins Netz gestellt werden. Er kann beim LGL angefordert werden.



91058 **Erlangen**
Eggenreuther Weg 43
Telefon: 09131 764-0



85764 **Oberschleißheim**
Veterinärstraße 2
Telefon: 089 31560-0



97082 **Würzburg**
Luitpoldstraße 1
Telefon: 0931 41993-0



80538 **München**
Pfarrstraße 3
Telefon: 089 2184-0

www.lgl.bayern.de

**Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit**
Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen

Telefon: 09131 764-0
Telefax: 09131 764-102

Internet: www.lgl.bayern.de
E-Mail: poststelle@lgl.bayern.de

Druck: Kaiser Medien GmbH, Nürnberg

ISBN 978-3-939652-68-7 Print Version ISBN 978-3-939652-69-4 Online Version