



Foto: Ingram Publishing

Motivation geht durch den Magen

Rund ein Viertel der Bevölkerung isst einmal täglich im Restaurant, Imbiss oder im **Betriebsrestaurant**. Ob das Essen dort ein Beitrag zur Gesundheit ist, hängt von mehreren Faktoren ab. DGUV Arbeit & Gesundheit sprach darüber mit Egbert Engelhardt.

Obwohl viele Betriebsrestaurants gesundes Essen anbieten, greifen manche Mitarbeiter lieber zu Currywurst und Pommes. Warum?

Unser Essverhalten wird bereits in der frühen Kindheit geprägt. Wer mit Fertiggerichten aus der Tiefkühltheke und fetter Wurst aufwächst, wird diese Neigung oft als Erwachsener beibehalten. Das Bewusstsein für gesunde Ernährung muss man erst entwickeln. Da ist viel Überzeugungsarbeit zu leisten.

Ist gesunde Ernährung auch Chefsache?

Ja, sehr entscheidend. Nur wenn sich die Unternehmensleitung für die Gesundheit und das Wohlbefinden ihrer Angestellten verantwortlich fühlt, ist sie bereit, gesundes Essen zu subventionieren. Das ist notwendig, denn Qualität hat ihren Preis: Ein gesundes Gericht kann ich nicht für 2,50 Euro anbieten. Mittlerweile gibt es viele Unternehmen, die das erkannt haben und bereit sind, zu investieren. Die Mittagspause soll ja zur Motivation der Mitarbeiter beitragen. Sie sollen gerne essen gehen und fit an ihren Arbeitsplatz zurückkehren.

Woran erkennt man ein gesundes Kantinenessen?

Es enthält keinerlei Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Die Frische ist ein wesentliches Merkmal. Wir verarbeiten zum Beispiel überwiegend Frischprodukte aus heimischer Landwirtschaft, das Fleisch stammt von Tieren regionaler Erzeuger und von Biohöfen. Früchte und Gemüse sind ebenfalls aus der Region. So fallen keine langen Transportwege an. Mit unserem Gütesiegel „Natur & Gesund“ garantieren wir den Gästen, dass diese jederzeit die Herkunft der Produkte erfragen können. Bei der Zubereitung eines gesunden Gerichts achten wir auf Frische und Fettanteil, am besten mit Verwendung von kalt gepressten, naturbelassenen Speiseölen. Die Speisen sollten nur einen mageren Fleischanteil enthalten.

UNSERE AKTUELLEN SEMINARANGEBOTE FÜR SIE

Wie kann ein Unternehmen das Interesse für gesunde Ernährung bei Mitarbeitern wecken?

Es genügt nicht, das Gericht auf den Tisch zu stellen. Es ist wichtig, zusätzlich Informationen über gesunde Produkte zu geben. Dazu stellen wir im Betriebsrestaurant zum Beispiel Früchte und Gemüse aus der Region besonders vor. So werden die Gäste mit dem regionalen Saisonkalender vertraut.

Können Sie Beispiele dafür geben?

Besonders gut eignen sich verschiedene Aktionstage, wie etwa Kräuter-, Spargel- oder Kartoffeltage. Bei der „Kartoffelaktion“ werden an einem Stand verschiedene Kartoffelsorten aus der heimischen Landwirtschaft vorgestellt. Parallel dazu bieten wir eine Woche lang verschiedene Kartoffelgerichte an. Jeder kann Flyer mit Produktinfos, Kartoffelrezepten und Einkaufstipps mit nach Hause nehmen. Wer die Qualität der Kartoffelsorten testen möchte, kann sie in der Kantine zu günstigen Konditionen erwerben.

Die Beschäftigten kaufen Kartoffeln in der Mittagspause?

Ja, das kommt gut an. Offenbar entwickeln die Leute eher ein Bewusstsein für gesunde Ernährung, wenn sie Frische und Natur unmittelbar erleben. Dann sind sie auch eher bereit, für gesunde Qualitätsprodukte mehr zu bezahlen.

Wird dann in den folgenden Wochen eher mal Wildlachs gewählt, mit Spinat aus der Region für 5,80 Euro?

Ja, und wenn dieses Gericht von 700 Mittagessen täglich immerhin 130 Mal auf dem Teller landet, dann ist das bereits ein Erfolg.

Wie kann die Belegschaft ein gesundheitsbewusstes und wohlschmeckendes Angebot mitgestalten?

Wir sind ständig im Dialog mit unseren Gästen. Selbstverständlich haben wir auch ein offenes Ohr für Wünsche und Anregungen. Ich meine, es ist sehr wichtig, dass die Mitarbeiter einen qualifizierten Ansprechpartner in der Kantine haben, bei dem sie spontan ihre Wünsche und auch Kritik äußern können.

Das Gespräch führte **Christine Speckner** (Universum Verlag)

✉ redaktion@dguv-aug.de



Egbert Engelhardt, Geschäftsführer der Consortium Gastronomie GmbH in Wiesbaden. Der ehemalige Sternekoch betreibt unter anderem Betriebsrestaurants.

Manipulation an Maschinen und Anlagen

[Buchungs-Nr.: 700089]

Unfalluntersuchungen haben ergeben, dass Schutzeinrichtungen an Maschinen immer wieder gezielt manipuliert werden, indem sie durch Überbrückung oder Demontage unwirksam gemacht werden. In diesem Seminar zeigen wir Ihnen die Ursachen für solche Manipulationen auf und geben konkrete Handlungsempfehlungen, wie Sie das Problem auf individueller, technischer und organisatorischer Ebene angehen können.

Termin: 26.03. – 28.03.2012

Preis: 660,00 €

Betriebliche Gefährdungsermittlung und Risikobeurteilung

[Buchungs-Nr.: 700035]

Die rechtliche Verpflichtung zur Durchführung von Gefährdungsbeurteilungen stellen eine zentrale Forderung im Arbeitsschutz dar. Als Präventionsexperte müssen Sie relevante Gefährdungen ermitteln und deren Risiko beurteilen, um wirkungsvoll vorbeugen zu können. In diesem Seminar erhalten Sie das notwendige Rüstzeug für diese wichtige Aufgabe.

Termin: 16.04. – 18.04.2012

Preis: 660,00 €

Fragebögen, Tests, Interviews & Co. – Methoden in der Evaluation

[Buchungs-Nr.: 500073]

Wie können Sie selbst Instrumente für die systematische Befragung von Mitarbeitern entwickeln und einsetzen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie bei der Entwicklung von Erhebungsinstrumenten vorgehen und worauf Sie achten müssen. Anhand von Beispielen lernen Sie verschiedene Arten von standardisierten Fragebögen und Tests kennen.

Termin: 26.03. – 28.03.2012

Preis: 450,00 €

Lärm am Arbeitsplatz messen und mindern

[Buchungs-Nr.: 500021]

Auch wenn man gewohnte Geräusche nach einiger Zeit kaum noch bewusst wahrnimmt: Lärm wirkt schädigend auf den menschlichen Organismus. Als Spezialist für Arbeitssicherheit müssen Sie daher verstärkt auf Lärmquellen am Arbeitsplatz achten. In diesem Seminar lernen Sie verschiedene Lärm-Messverfahren kennen und wählen geeigneten Gehörschutz aus.

Termin: 02.04. – 05.04.2012

Preis: 420,00 €

ANMELDUNG ZUM SEMINAR:

Sigrid Köhler · Tel.: 0351 457-1918 · E-Mail: seminare.iag@dguv.de


FACHKONFERENZ • „Die Zukunft der Arbeit“ • 12. und 13. April 2012
**Unternehmen 2.0: Fortschritt oder Fallstrick?
 › Führen und Kommunizieren mit neuen Medien ‹**

Welche Chancen und Risiken der elektronischen Medien für Kommunikation und Führung kommen auf die Unternehmen zu? Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft erläutern die Auswirkungen des Medieneinsatzes auf die Unternehmens- und Führungskultur sowie die neuen Qualifikationen und Kompetenzen der Führungskräfte und Beschäftigte. Nicht zuletzt werden die Erwartungen der „Net-Generation“ an den Arbeitsplatz der Zukunft vorgestellt und deren Bedeutung in Zeiten des Fachkräftebedarfs diskutiert. Wir laden Sie zu einem intensiven Erfahrungsaustausch ein, bei dem Sie aktuelle Trends in der Arbeitswelt von morgen kennenlernen und praktische Hilfestellung für die sinnvolle Nutzung moderner Medien erhalten und potentielle Gefahren vermeiden.

INFORMATION UND ANMELDUNG

Institut für Arbeit und Gesundheit der DGUV e.V. (IAG)
 Kongressmanagement · Königsbrücker Landstraße 2 · 01109 Dresden
 Tel. 0351/457-1777 · E-Mail: ZDA2012@dguv.de

🌐 www.dguv.de/iag