



Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 25.10.2019

ERNÄHRUNG

Informationsabend zum Thema betriebliche Gesundheitsförderung und Ernährung

„Gutes Essen in den Betrieben kann die Gesundheit und das Wohlbefinden der Beschäftigten positiv beeinflussen. Der Landesregierung ist die Verankerung einer gesundheitsförderlichen, nachhaltigen und genussvollen Gemeinschaftsverpflegung in allen Lebenswelten außer Haus ein großes Anliegen. Deshalb haben wir mit der IHK diese Kooperationsveranstaltung für Betriebe konzipiert“, sagte die Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr Hirsch MdL, am Donnerstag (24. Oktober) in Stuttgart bei einer gemeinsamen Veranstaltung mit der IHK Region Stuttgart.

Der Hauptgeschäftsführer der IHK Johannes Schmalzl führte aus: „Die Anforderungen an Berufstätige sind hoch, deshalb ist eine ausgewogene Ernährung für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit besonders wichtig. Unternehmen haben die Möglichkeit, darauf Einfluss zu nehmen. Fast ein Fünftel aller Erwerbstätigen isst regelmäßig in einer Betriebskantine, das sind rund sechs Millionen Menschen. Der heutige Abend soll dazu dienen, gute Beispiele aus der Praxis für die Praxis zu präsentieren und Unterstützungsmöglichkeiten aufzuzeigen.“

Auf der Veranstaltung wurden den teilnehmenden Unternehmen und Caterern verschiedene Möglichkeiten vorgestellt, das Mittagsangebot der Betriebsrestaurants zu optimieren. „Die wissenschaftliche Grundlage für Ernährungsempfehlungen, die ressourcenschonend und gleichzeitig gesundheitsfördernd sind, bietet die Zertifizierung ‚Job&Fit‘“, erläuterte die Staatssekretärin. „Mit unseren Modellprojekten haben wir in verschiedenen Lebenswelten gezeigt, dass gleichzeitig eine zertifizierte Erhöhung des Anteils an ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf 15 Prozent möglich ist.“ Ihr sei es auch wichtig, dass neben einer ausgewogenen Verpflegung auch ein hoher Anteil an regionalen und ökologisch erzeugten Produkten ein Ziel bei der Optimierung des Essensangebotes sein kann. Immer mehr ‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen und Außer-Haus-Verpflegungsbetriebe repräsentieren das Genießerland Baden-Württemberg. Die Küchenchefs der WMF Group GmbH und Ed. Züblin AG zeigten, wie sich diese Verpflegungskonzepte in der Praxis erfolgreich umsetzen lassen.

„Erfolg braucht viele Partner. Wir werden daher an unserem Landeszentrum für Ernährung auch die Unterstützungsangebote für Betriebe ausbauen“, betonte die Staatssekretärin. Schon jetzt würden beispielsweise in Kliniken, im Betrieb oder in der Hochschule, Verantwortliche im Rahmen von Modellprojekten in der Gemeinschaftsverpflegung durch das Landeszentrum für Ernährung unterstützt.

Auch die IHK Region Stuttgart bietet eine Vielzahl von Unterstützungsmöglichkeiten in Sachen Betriebliches Gesundheitsmanagement, dazu gehören: kostenlose und wettbewerbsneutrale Erstberatungen speziell für kleine und mittlere Unternehmen, die kostenlose Online-Checkliste ‚Gesundheitsbewusster Betrieb‘ und die BeneFit-Dienstleisterdatenbank mit Informationsangeboten und Praxisbeispielen zur Betrieblichen Gesundheitsförderung.

Hintergrundinformationen

Mehr zu den Modellprojekten des Landesentrums für Ernährung und Tipps für den Ernährungsalltag unter dem Thema ‚Essen zwischen Hektik und Genuss‘: www.landeszentrum-bw.de

Weitere Informationen zu Zertifizierungsmöglichkeiten von Betriebskantinen: www.jobundfit.de, www.dehogabw.de (‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen und Außer-Haus-Verpflegung)

Kostenlose Online-Checkliste ‚Gesundheitsbewusster Betrieb‘ der IHK Baden-Württemberg: <http://www.gesundheitsbewusster-betrieb.de>

Umfassende Informationen zum Thema Ernährung finden sich unter www.mlr-bw.de.