



# Wettbewerb

Außer-Haus-Verpflegung  
„Essen pro Gesundheit“

Preisträger 2005/2006





# Gesund. Leben. Bayern.



Eine Initiative des Bayerischen Gesundheitsministeriums  
[www.gesundheit.bayern.de](http://www.gesundheit.bayern.de)



tsministerium für  
rbraucherschutz

Tiger Kids - Übergewichtsprävention im  
Kindergarten

- Ernährungserziehung in der Grundschule
  - "Clever anbeißen -  
Das Wissen ums Essen Infomobil" für Jugendliche
- "Essen was uns schmeckt – Schülerunternehmen  
für eine gesunde Ernährung" in der Schulpause
  - "S.P.I.C.E.“-  
**Schülerpreis für innovatives Cafeteria-Essen**
- "Wettbewerb Essen pro Gesundheit  
in der GV 2005/06"

Geförderte Aktionen  
im Bereich Ernährung/Essen  
im Rahmen von

Gesund.Leben.Bayern.

(Vom Kleinkind bis zum  
Altenheim)

Gesund. Leben. Bayern.



Ein Initiative des Bayerischen Gesundheitsministeriums  
[www.gesundheit.bayern.de](http://www.gesundheit.bayern.de)



Kategorie  
Krankenhäuser

1. Preis:  
Uniklinikum Erlangen  
Zentrale Speisenversorgung,  
Erlangen



**Alle Preisträger** siehe unter:

<http://www.stmugv.bayern.de/de/gesundheit/giba/gewicht/progesund.htm>







Ein kleiner Junge sagt beim  
Frühstück zu seiner Mutter:

„Also gut, ich esse die  
Haferflocken,  
aber wenn sie mich groß und  
stark gemacht haben,  
bringt mich keiner mehr dazu  
sie anzurühren“.

Bild von fid-kid, dem Bundesprogramm

Gesund. Leben. Bayern.





## „Essen pro Gesundheit in der GV“ eine Wettbewerb und seine Ziele

- Orientierung der Anforderungen an sog. Best-practice-Beispielen
- Lernen für die Teilnehmer an den Stärken und Verbessern der Schwächen
- Sind die Forderungen der Ernährungswissenschaft in der Praxis bereits umgesetzt?
  - Wo sind Lücken?
  - Wo liegen Potentiale?
  - Wie kann am Beispiel gelernt werden?





„Essen pro Gesundheit in der GV“  
eine Wettbewerb - zum zweiten Mal 2003 und 2005/06

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband (BHG)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Gewerkschaft Nahrung, Genuss und Gaststätten, Landesgruppe Bayern (NGG)

Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V. (GDV)

Landesverband der Betriebs- und Werksärzte, Südbayern und Nordbayern

Verband der Krankenhausdirektoren Deutschland e. V.

Bayerische Krankenhausgesellschaft e. V.

Bundesverband Deutscher Ernährungsmediziner e.V. (BDEM)

Verbraucherservice Bayern e. V. und Verbraucherzentrale Bayern e. V.





„Die Sorge um die erst morgen  
eintreffende Strafe  
auf den Genuss von heute  
vermag den Menschen  
nicht  
zu einer Änderung des Verhaltens  
zu veranlassen“

Platon 427 bis 347  
vor Christus





„Grün-gelb-rot:  
sekundäre Pflanzenstoffe  
für die Gesundheit“

PD Dr. Bernhard Watzl  
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel,  
Karlsruhe

Preisverleihung des Wettbewerbs „Essen pro Gesundheit“,  
Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz,  
29.5.2006, München



==



?

Pillen können die Vielfalt an sekundären Pflanzenstoffen und deren Wirkungen nicht ersetzen! (Anmerkung H. Weiß, StMUGV)

Folie aus Vortrag von PD Dr. Watzl BFEL Karlsruhe

Ref. Ernährung, Dipl.oec.troph. Hildegund Weiß, Vortrag LfU, Juni 2006



## Bedeutung der „Außer-Haus-Verpflegung“

### Häufigkeit Außer-Haus-Verpflegung (Werkstage)

Personen > 12 J.:	26 %
20 – 25 Jahre:	35 %
Singles:	52 %

Ernährungsbericht 2004

Folie aus Vortrag von PD Dr. Watzl BFEL Karlsruhe



## Empfehlungen zum Verzehr pflanzlicher Lebensmittel

- ◆ DGE:

5 Portionen Gemüse und Obst (mind. 600 g)

- ◆ WHO:

mind. 400 g Gemüse und Obst

- ◆ Dietary Guidelines USA 2005:

5-13 Portionen Gemüse und Obst (600-1400 g)



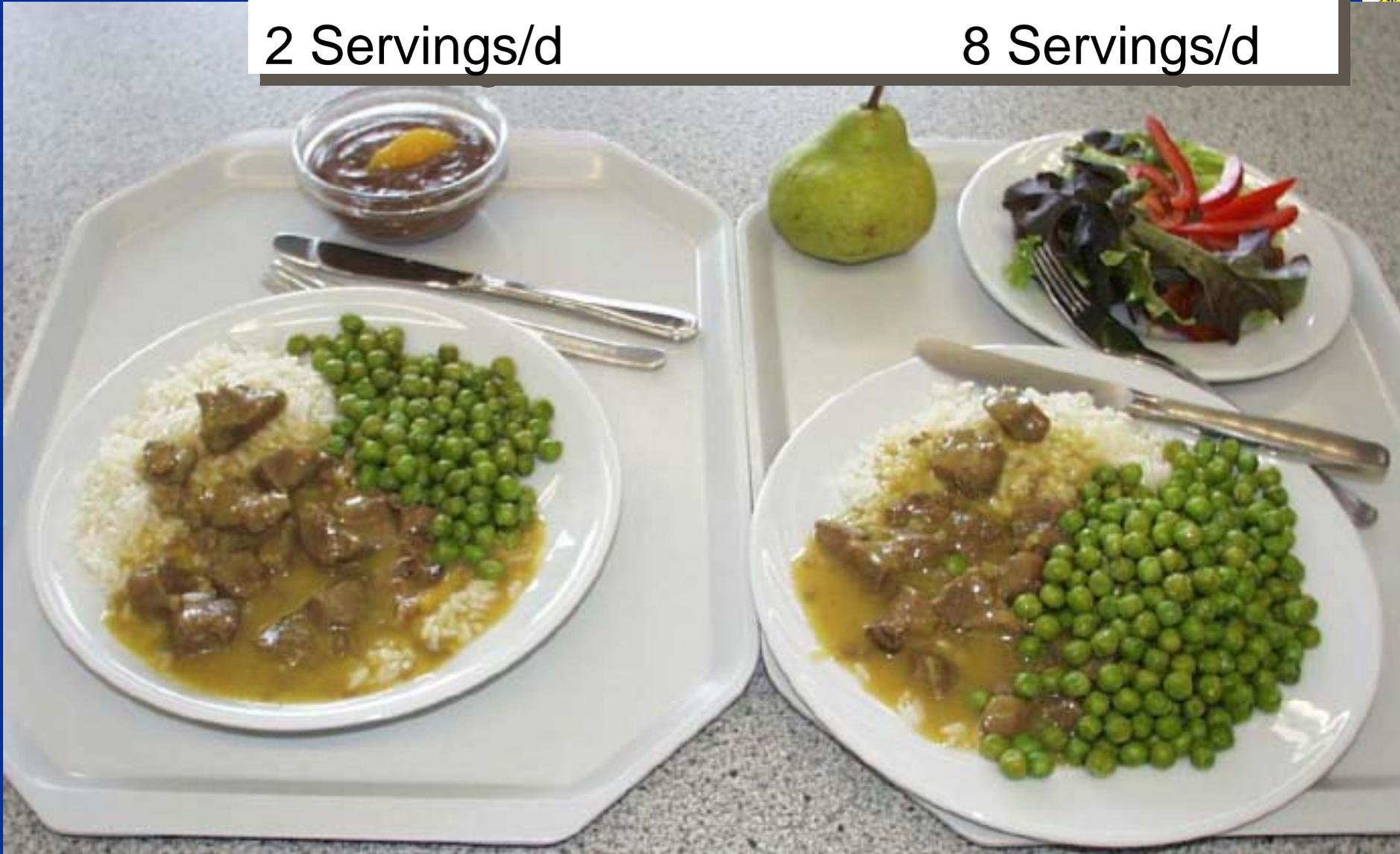
Folie aus Vortrag von PD Dr. Watzl BFEL Karlsruhe

# Lunch



2 Servings/d

8 Servings/d



Folie aus Vortrag von PD Dr. Watzl BFEL Karlsruhe;  
(Anm. H. Weiß: größere Obst- und Gemüseportionen beim Mittagessen)

Ref. Ernährung, Dipl.oec.troph. Hildegund Weiß, Vortrag LfU, Juni 2006



## Kategorien

*Teil-Verpflegung Erwachsene,*  
wie Betriebsverpflegung, Mensen, Kantinen, Erwachsenenbildungsstätten

*Teil-Verpflegung Kinder,*  
wie Kindertagesstätten und Schulen

*Voll-Verpflegung,*  
wie Senioren-Heime, Kinder-Heime, Internate

*Voll-Verpflegung in Krankenhäusern oder*  
Reha- und Kureinrichtungen

*Gastronomie und Hotellerie*





## Fragen-Kategorien

- Fragen für *alle* Betriebskategorien:
- Struktur des Betriebes
- Planung, Beschaffung und Produktion
- Lebensmittelauswahl / Art der Zubereitung / Geräte
- Speisenangebot / Getränkeangebot / Abwechslung im Speiseplan
- Information der Tischgäste / Verpflegungsteilnehmer
- Speisenausgabe / Warmhaltezeiten
- Küchenorganisation
- Teilnehmerdaten





## Fragen-Kategorien

- bei allen Kategorien wurde gefragt nach:
  - Menge Gemüse/Rohkost/Salate und Obst
  - wählbare Portionsmengen
  - Atmosphäre im Speiseraum
  - Gesundheitsaktionen
  - Raucher/Nichtraucherbereich
  - Hygienechecklisten
  - Kochkurse
  - Befragungen der Tischgäste



## Fragen-Kategorien

- Besondere Fragen je Kategorie:
- *Kinder*: Einbeziehen der Eltern und des pädagogischen Personals
- *Heime*: Einbeziehen der Insassen und des Betreuungspersonals
- *Krankenhäuser/Reha-Einrichtungen*:  
Einbeziehen von Ärzten/Pflegepersonal

*Wer nimmt die Bestellung auf?*

*Speisepläne in allen Zimmern?*

*Checklisten für die Qualität der Speisen auf Station?*

*Kochkurse? Oder  
Schulungen von Patienten /Angehörigen?*







## Fragen zu

*Planung, Beschaffung und Produktion:*

Welche Häufigkeit einzelner Menükomponenten in 4 Wochen?

Kalkulierte Portionsgrößen für die Menübestandteile?

Zeit für Dekoration der fertigen Speisen?

Art des Getränkeangebotes? In Gastronomie Preis für alkoholfreies Getränk?  
In Heimen: freie Verfügbarkeit von Getränken?

Zur Kontrolle ist vier-wöchiger Speiseplan beizulegen





## Fragen

- *Struktur des Betriebes:*  
Qualifikation der Bediensteten? Fortbildungen für die Bediensteten? Wenn ja, wie?  
HACCP-Konzept? Kontrollierbar?
- *Planung, Beschaffung und Produktion:*  
Werden Leitlinien/Empfehlungen wie z.B. der DGE berücksichtigt?
- **Regionale und saisonale LM-Auswahl?** Nachweis über Händlerlisten  
Art und Anteil an Fertigerzeugnissen?  
Regelmäßig rohes Gemüse? Vollkornenerzeugnisse? Bioprodukte?
- *Art der Zubereitung: Jodsalz? Welche Öle und Fette?*
- *Welche Großküchen-Gargeräte?*
- *Einsatz an TK? Frischware? Konserven? %-Anteil?*





## Information der Tischgäste

- *Angaben auf dem Speiseplan:*  
Gesundheitsförderndes?  
Nährstoffangaben; Allergikerangaben; Zusatzstoffe?
- *Fragen nach Zufriedenheit der Tischgäste?*

*Fragen zur Küchenorganisation:*

z.B. Geräte zur fettärmeren Zubereitung?

*Zukünftige Maßnahmen für gesundheitsförderndes Essen geplant?*

Gesund. Leben. Bayern.



Ein Minister des Bayerischen Staatsministeriums

[www.gesundheit.bayern.de](http://www.gesundheit.bayern.de)



„Essen pro Gesundheit in der GV“  
eine Wettbewerb - zum zweiten Mal 2003 und 2005/06

## Erfahrungen:

Zielgruppen Orientierung

Qualität der Adressen

Auswertung durch Fachpersonal als Grundlage für die  
Weiterentwicklung

Fragebogen = Selbsteinschätzung

Ordnung oder Sauberkeit sind sehr individuell





„Essen pro Gesundheit in der GV“  
eine Wettbewerb - zum zweiten Mal 2003 und 2005/06

Erfahrungen:

Von 400 erreichbaren Punkten erreichten 60% er Punkte:

1/3 der Gaststätten/Hotels

1/3 der Krankenhäuser und Rehas

1/4 der Heime

1/5 der Betriebskantinen

1/5 der Kindertagesstätten





„Essen pro Gesundheit in der GV“  
eine Wettbewerb - zum zweiten Mal 2003 und 2005/06

Erfahrungen:

In Anlehnung an die Umweltzertifizierung unseres Hauses:

- Fragebogen mit erreichbaren Punktzahlen  
als Selbsteinschätzung
- Danach Besichtigung durch Kommission gegen Gebühr zur  
Überprüfung dieser Selbsteinschätzung





Bilder:

freundliche Unterstützung der CMA  
und

Worm&Linke,  
Design und Kommunikation München



Gerne nehme ich  
Fragen und  
Anregungen entgegen

