

„Die Geschmäcker sind verschieden“
Eine gesunde Kantine für Frauen und Männer

Projekt

**„Bewertung und Optimierung des Angebots
der Kantinen der Stadt Freiburg nach
gesundheitlichen Gesichtspunkten“**

16.10.2009

- 15.10.2009 -
Marion Kuderer

Haupt- und Personalamt
Betriebliches Gesundheitsmanagement

Freiburg 
I M B R E I S G A U

„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg

- Beginn Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) 2007
- AG Gesundheit
- Konzeption unter Gendergesichtspunkten (Integration der vorhandenen Bausteine 2007)
- Führungsqualifikationen und Seminare betrieblicher Gesundheitsförderung, Impulsvorträge und Informationen
- Unterstützung bei Veränderungsprozessen
- Dienstvereinbarung BGM 2008
- Projekt Gesunde Kantine

„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg

Projektauftrag

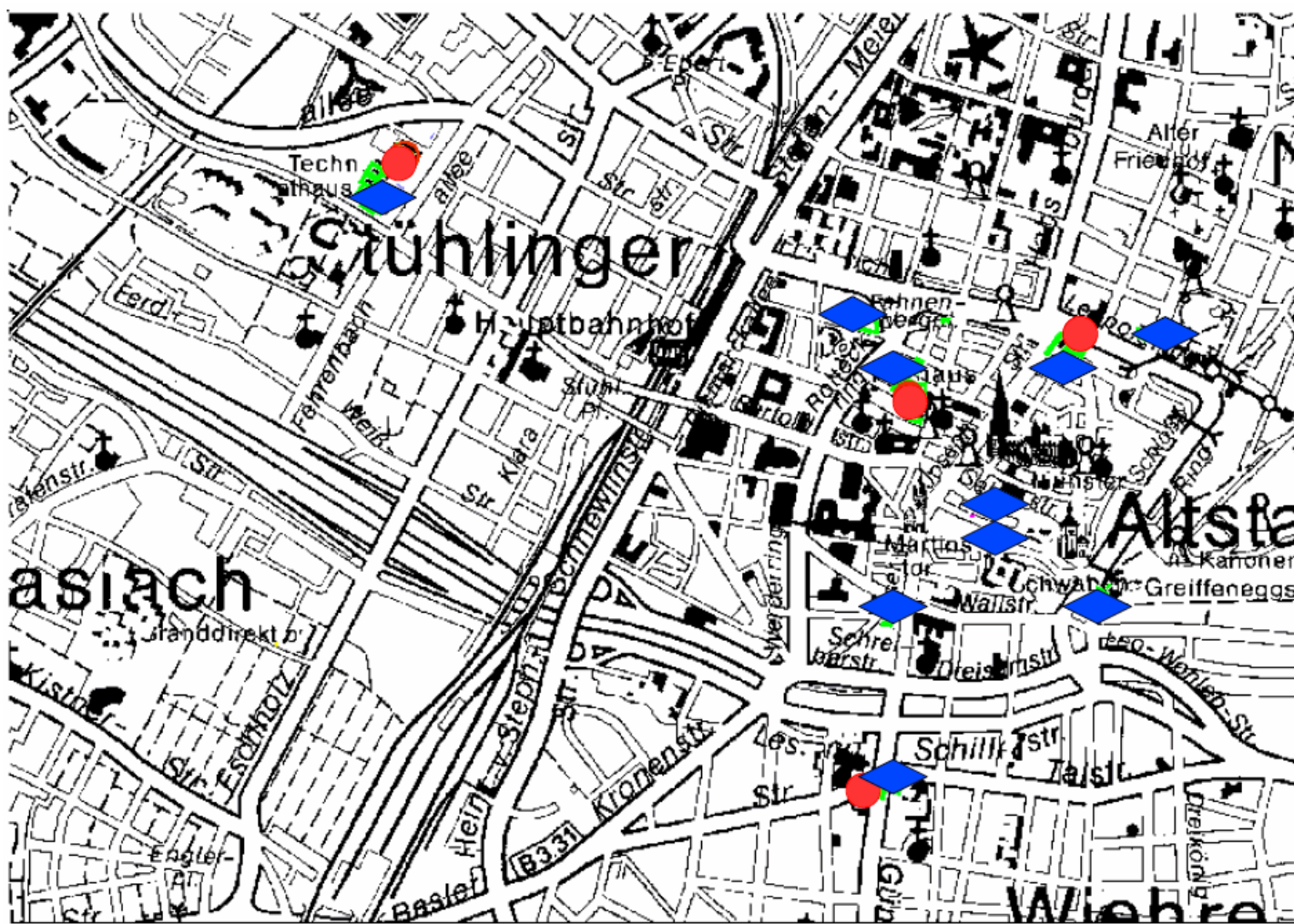
- **Beurteilung des bestehenden Verpflegungsangebots in den vier städtischen Kantinen**
- **Ermittlung der Verpflegungswünsche der Beschäftigten durch eine Befragung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**
- **Optimierung des Angebotes in den Kantinen nach gesundheitlichen Aspekten**

„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg

Ziele des Projekts:

- Attraktive Betriebsverpflegung unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Bedürfnisse von Männern und Frauen in den Kantinen der Stadtverwaltung Freiburg (Aufwertung des bestehenden Angebots nach gesundheitlichen Aspekten)
- Steigerung Essenszahlen/bessere Auslastung
- Gesunde Aktionen in den Kantinen
- Informationen der Beschäftigten über gesunde Ernährung

„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg



- Verwaltungsgebäude mit Kantine
- ◆ Städtische Verwaltungsgebäude

- 15.10.2009 -
Marion Kuderer

Haupt- und Personalamt
Betriebliches Gesundheitsmanagement

„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg

Insgesamt
330 Plätze

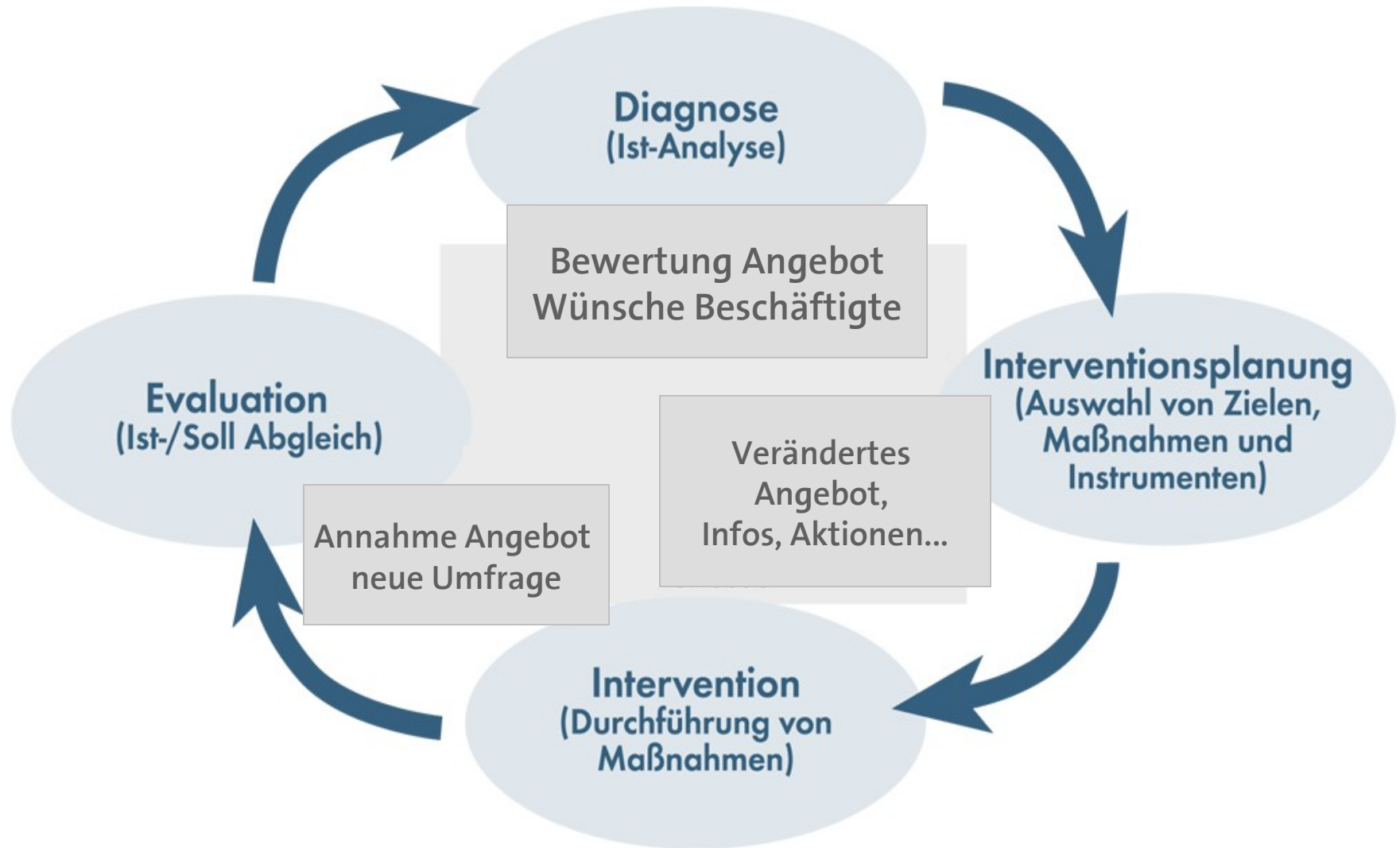
Täglich
300 Mittagessen

Jährlich
75.000 Mittagessen

Täglich **500 x**
Frühstück




Jährlich **120.000 x**
Frühstück

„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg



„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg

Projektstrukturplan (5 Teilprojekte)

- 1. „**Erhebung des Verpflegungsangebots**“
Frage: Was wird angeboten und wie „gesund“ ist das Angebot?
- 2. „**Ermittlung des Ernährungsverhaltens/der Ernährungswünsche** der aktiven und potentiellen Kantinennutzerinnen und –nutzer“
Frage: Was wird gerne gegessen/ sollte angeboten werden? 
- 3. „Entwicklung von Maßnahmen zur **Optimierung des Angebots**“
Frage: Was wird gerne gegessen + ist gesund? 
- 4. „**Realisierung der Optimierungsvorschläge**“
Frage: Wie kommt das optimierte Angebot „auf den Teller“?
- 5. „**Evaluation**“
Frage: sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem neuen Angebot zufrieden? 

„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg

Projektstrukturplan (5 Teilprojekte)

- **1. „Erhebung des Verpflegungsangebots in den städtischen Kantinen“**
Frage: Was wird angeboten und wie „gesund“ ist das Angebot?
- **2. „Ermittlung des Ernährungsverhaltens/der Ernährungswünsche der aktiven und potentiellen Kantinennutzerinnen und –nutzer“**
Frage: Was wird gerne gegessen/ sollte angeboten werden?
- **3. „Entwicklung von Maßnahmen zur Optimierung des Angebots“**
Frage: Was wird gerne gegessen + ist gesund?
- **4. „Realisierung der Optimierungsvorschläge“**
Frage: Wie kommt das optimierte Angebot „auf den Teller“?
- **5. „Evaluation“**
Frage: sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem neuen Angebot zufrieden?


„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg

Ergebnis der Bestandsaufnahme (Was haben wir?):

- **0 % Biobackwaren/Vollkornprodukte**
- **Cola/Cola Mixgetränke und Limonaden + Ausschank von Alkohol**
- **Zu oft und zu große Fleischportionen (Innereien)**
- **Kein einheitliches vegetarisches Angebot**
- **Keine Wahlmöglichkeit einzelner Komponenten**
- **Unzureichendes Angebot von Salaten und frischem Obst**
- **Frittierte Angebote**

„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg

Projektstrukturplan (5 Teilprojekte)

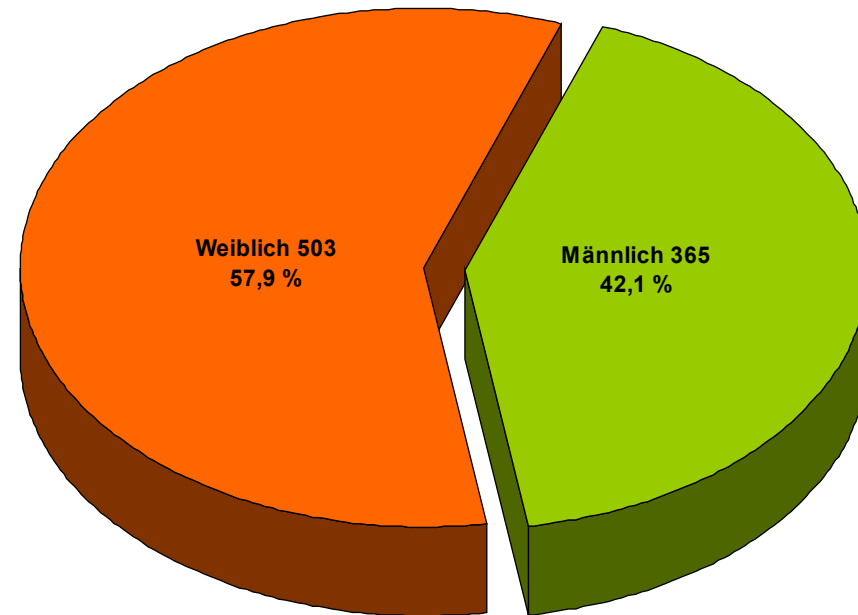
- **1. „Erhebung des Verpflegungsangebots in den städtischen Kantinen“**
Frage: Was wird angeboten und wie „gesund“ ist das Angebot?
- **2. „Ermittlung des Ernährungsverhaltens/der Ernährungswünsche der aktiven und potentiellen Kantinennutzerinnen und –nutzer“**
Frage: Was wird gerne gegessen/sollte angeboten werden? 
- **3. „Entwicklung von Maßnahmen zur Optimierung des Angebots“**
Frage: Was wird gerne gegessen + ist gesund?
- **4. „Realisierung der Optimierungsvorschläge“**
Frage: Wie kommt das optimierte Angebot „auf den Teller“?
- **5. „Evaluation“**
Frage: sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem neuen Angebot zufrieden?

Gesunde Kantine - Befragung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

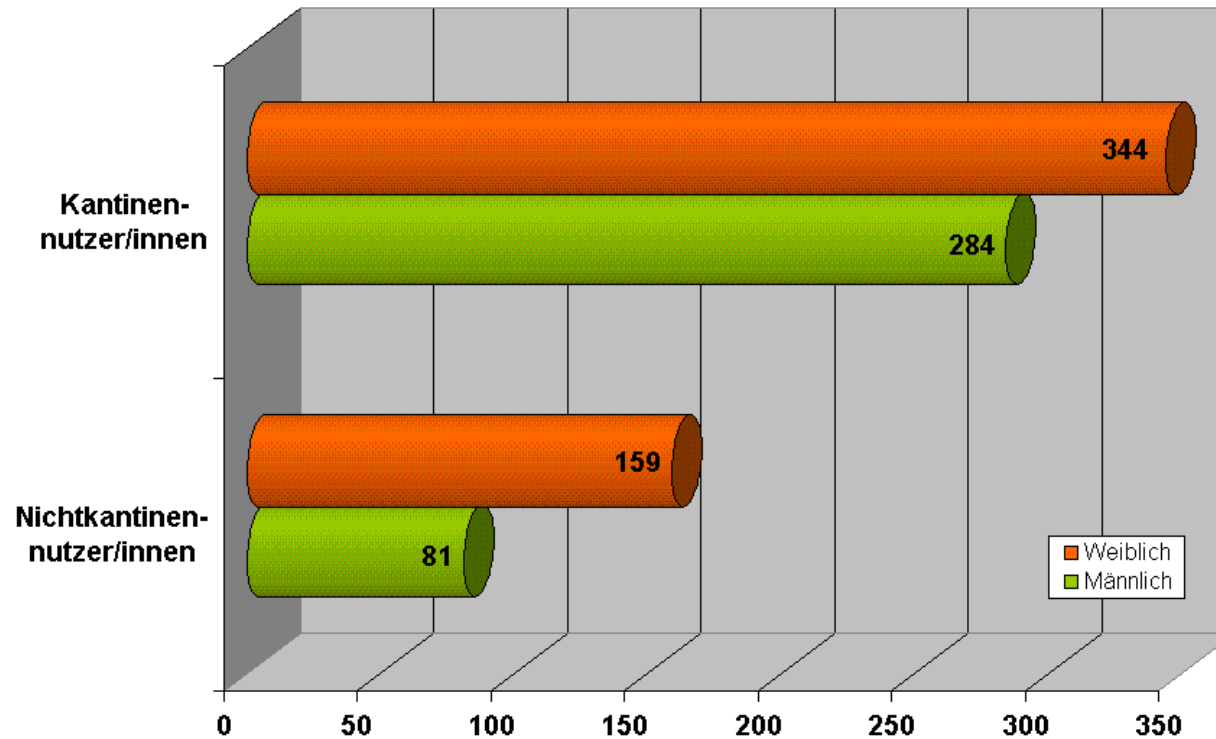
Rücklauf

868 Antworten

= 50%!



Gesunde Kantine - Befragung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

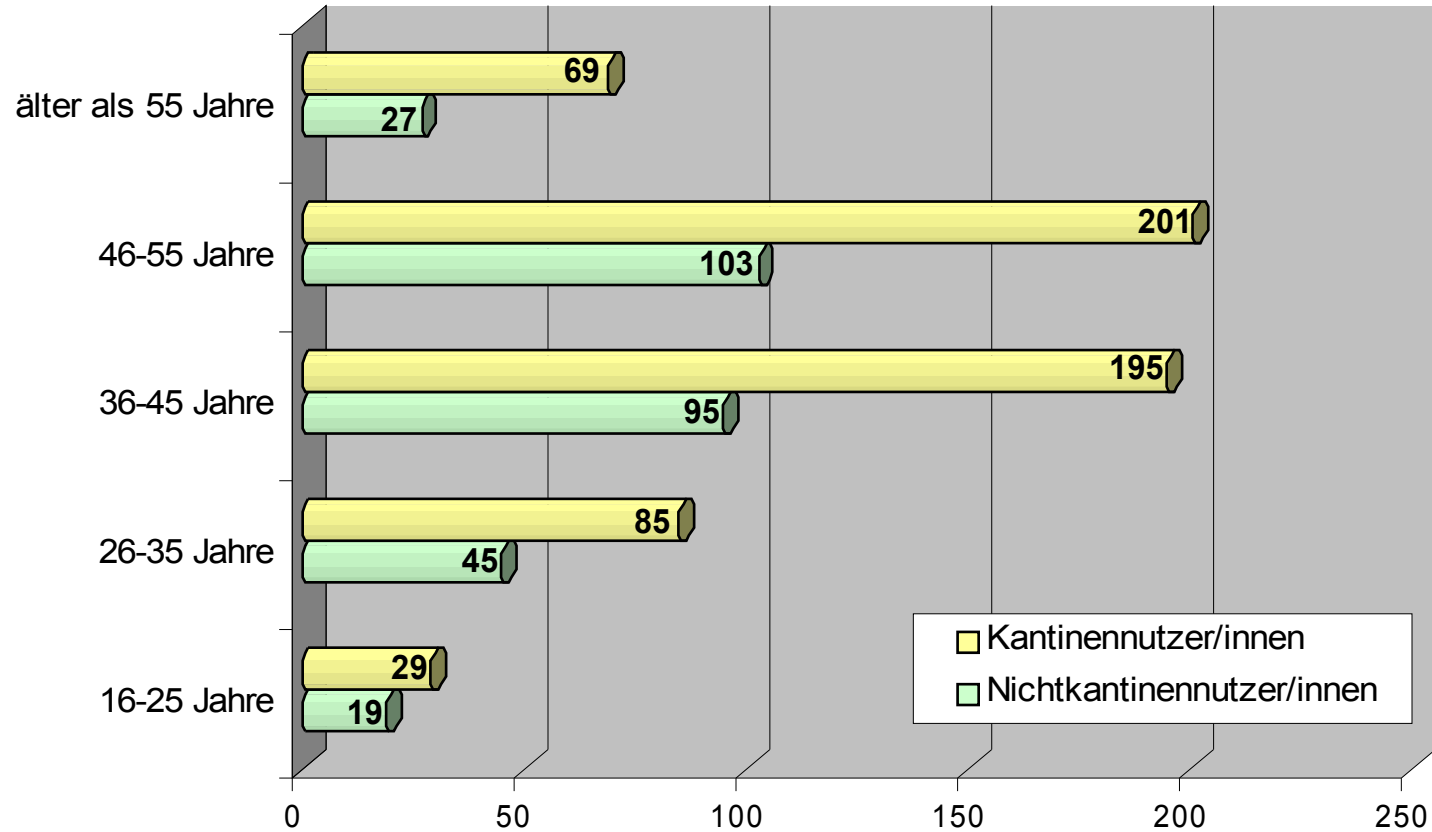


Rückmeldungen nach Kantinennutzer/innen und Nichtkantinennutzer/innen

- 15.10.2009 -
Marion Kuderer

Haupt- und Personalamt
Betriebliches Gesundheitsmanagement

Gesunde Kantine - Befragung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

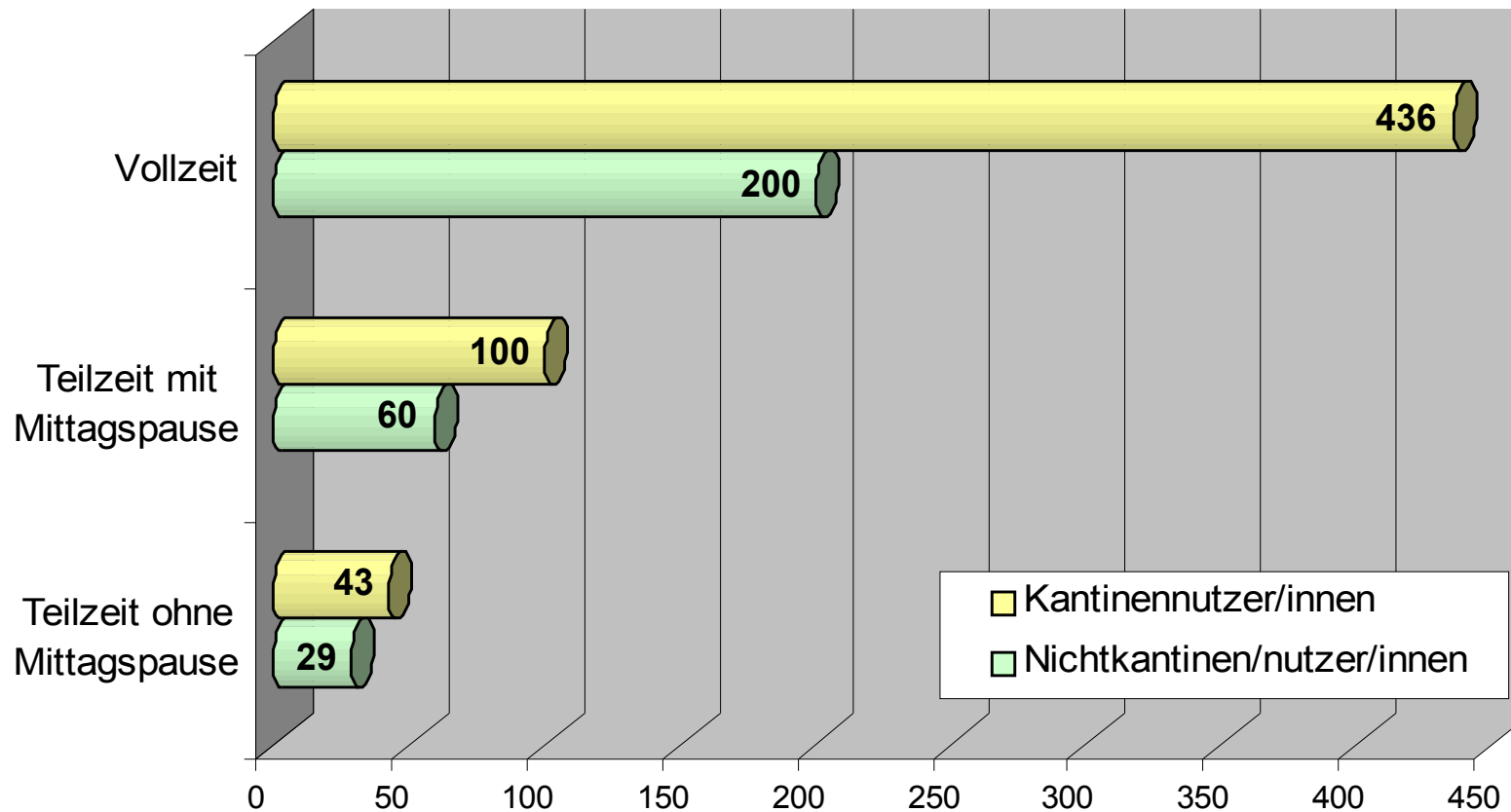


Rückmeldungen nach Alter

- 15.10.2009 -
Marion Kuderer

Haupt- und Personalamt
Betriebliches Gesundheitsmanagement

Gesunde Kantine - Befragung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter



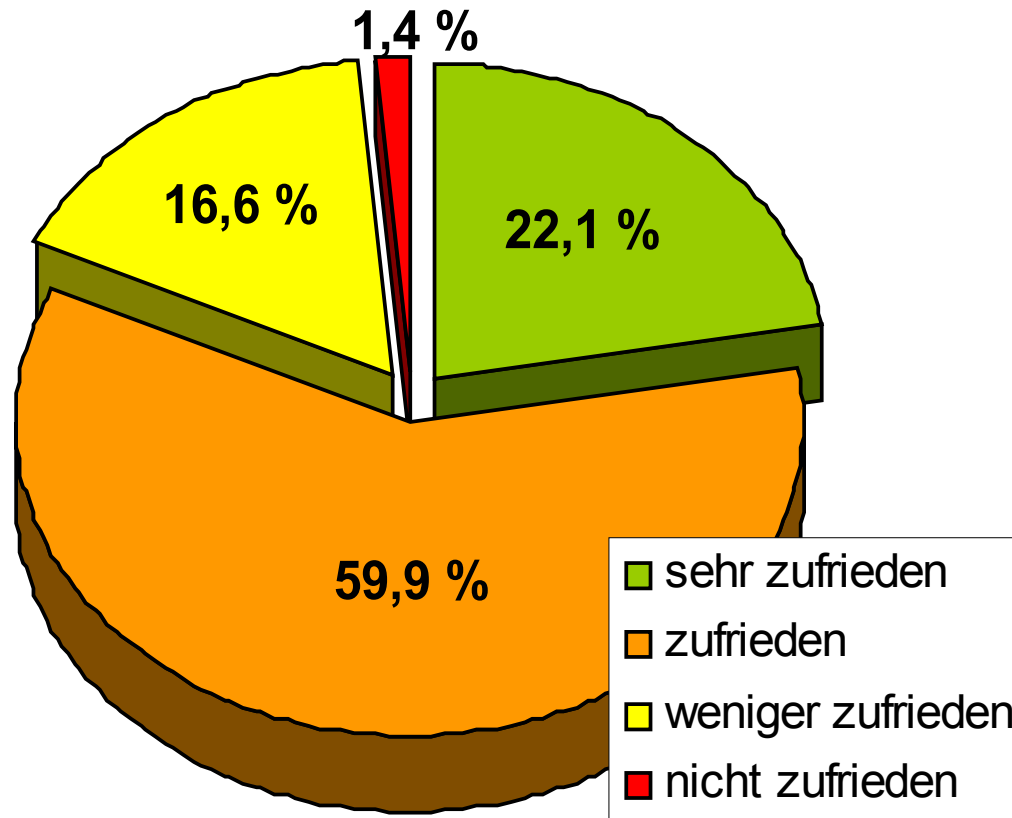
Rückmeldungen nach Beschäftigungsverhältnis

Gesunde Kantine - Befragung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

	Wichtig	eher wichtig	%	eher unwichtig	Unwichtig	%
Verpflegungseinrichtung	58,5	26,7	85,2	10,6	4,1	14,7
Ort der Kommunikation	38,9	30,6	69,5	22,1	8,3	30,4
Soziale Einrichtung	41,9	26,8	68,7	21,8	9,4	31,2

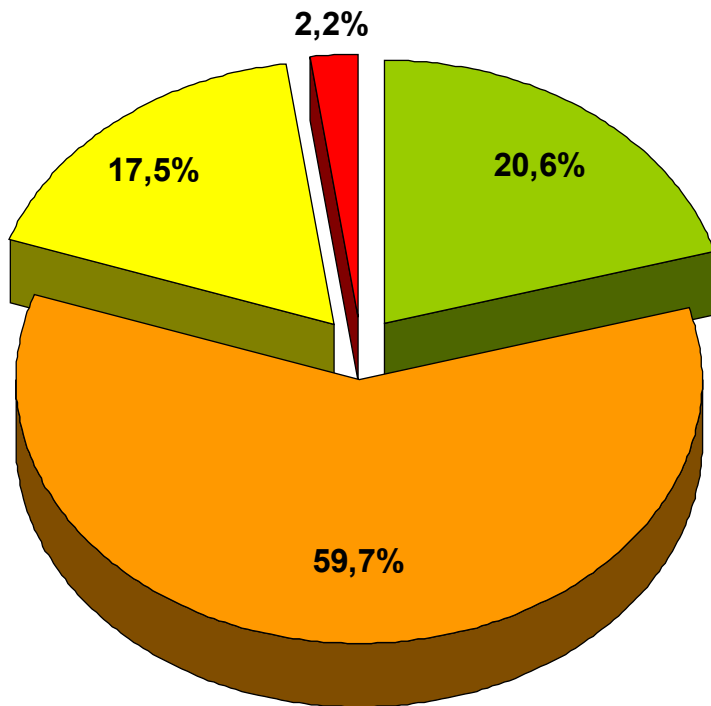
Bedeutung der Kantinennutzung (Gesamtübersicht)

Zufriedenheit mit dem Angebot

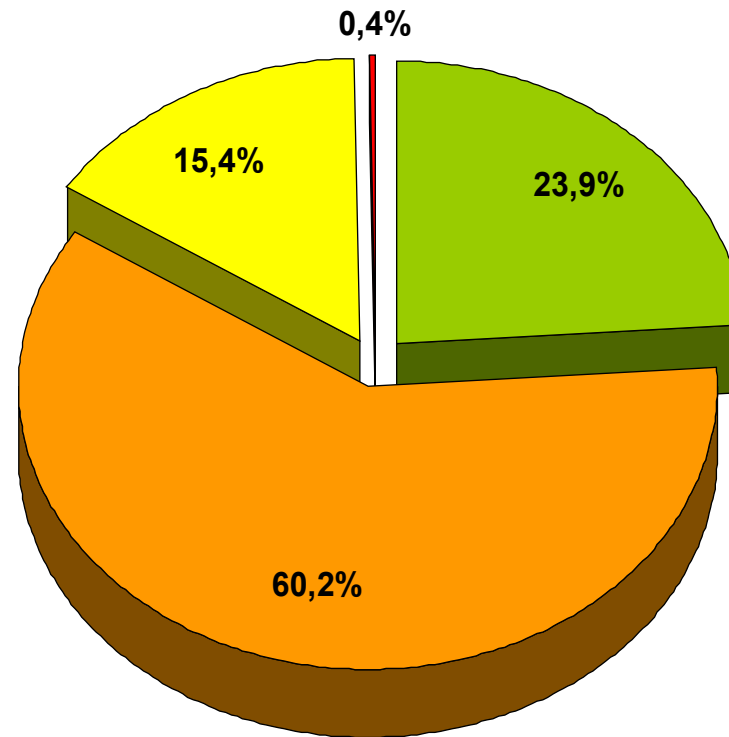


Zufriedenheit mit dem Angebot

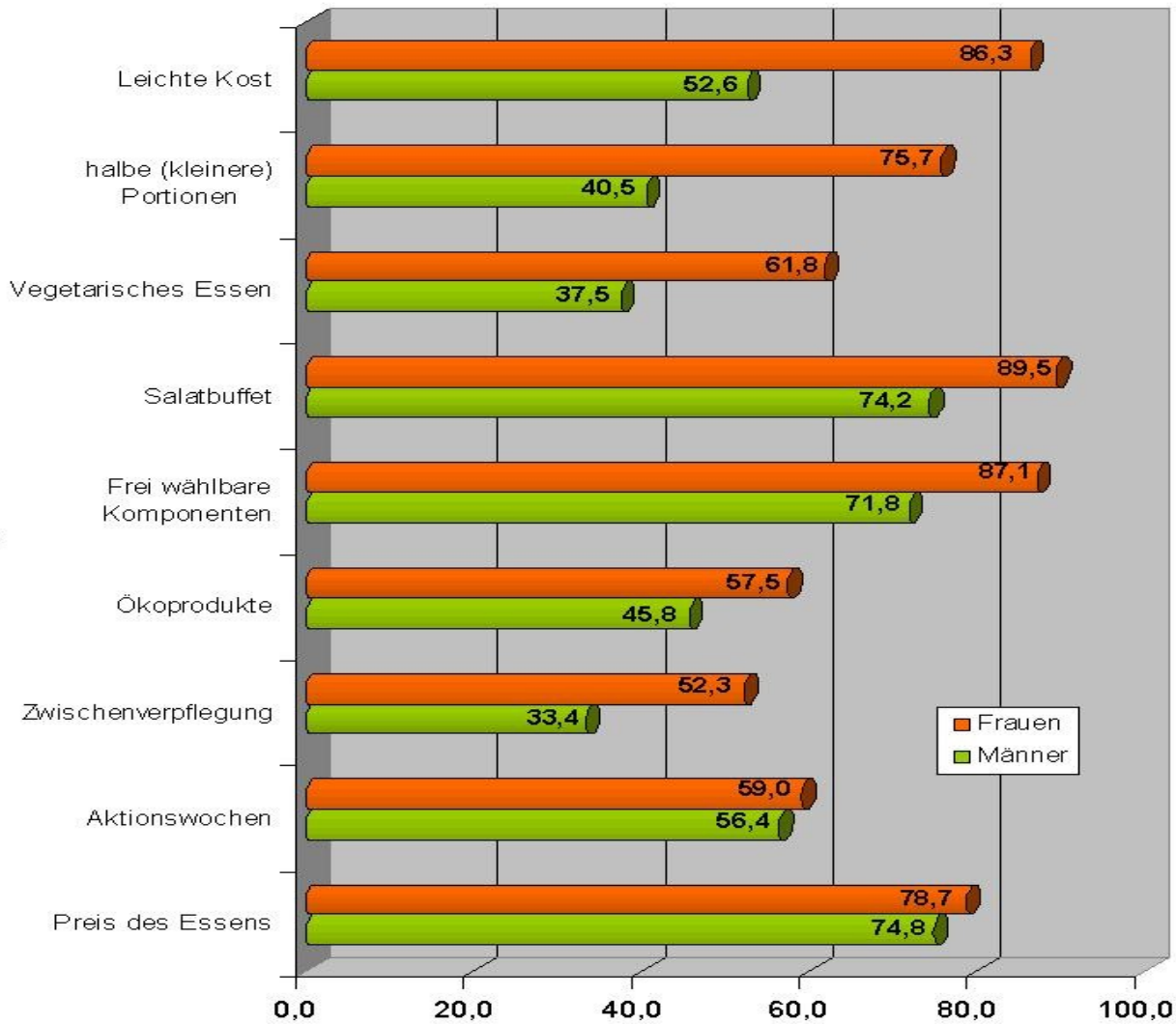
Frauen



Männer



Gesunde Kantine - Befragung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

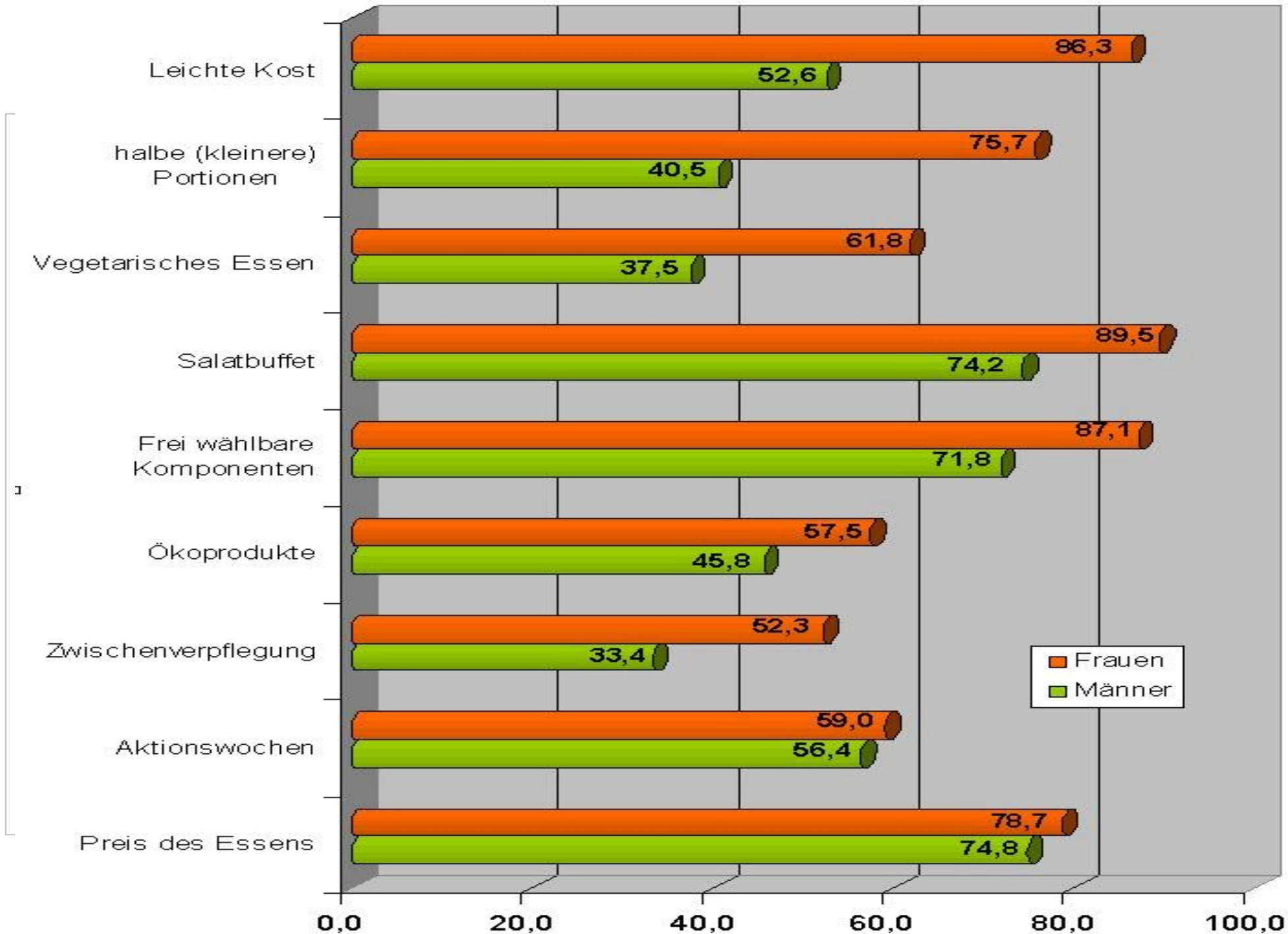


Kriterien für das Mittagessen in den Kantinen – Frauen und Männer

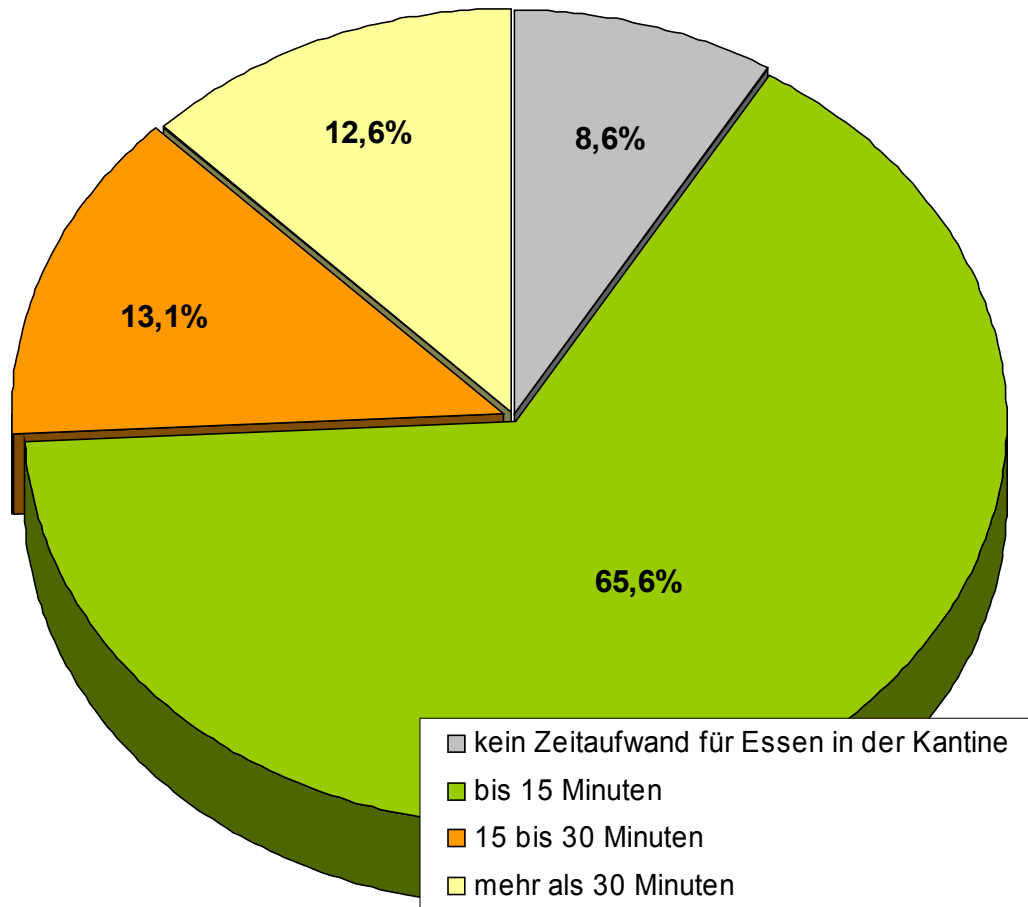
- 15.10.2009 -
Marion Kuderer

Haupt- und Personalamt
Betriebliches Gesundheitsmanagement

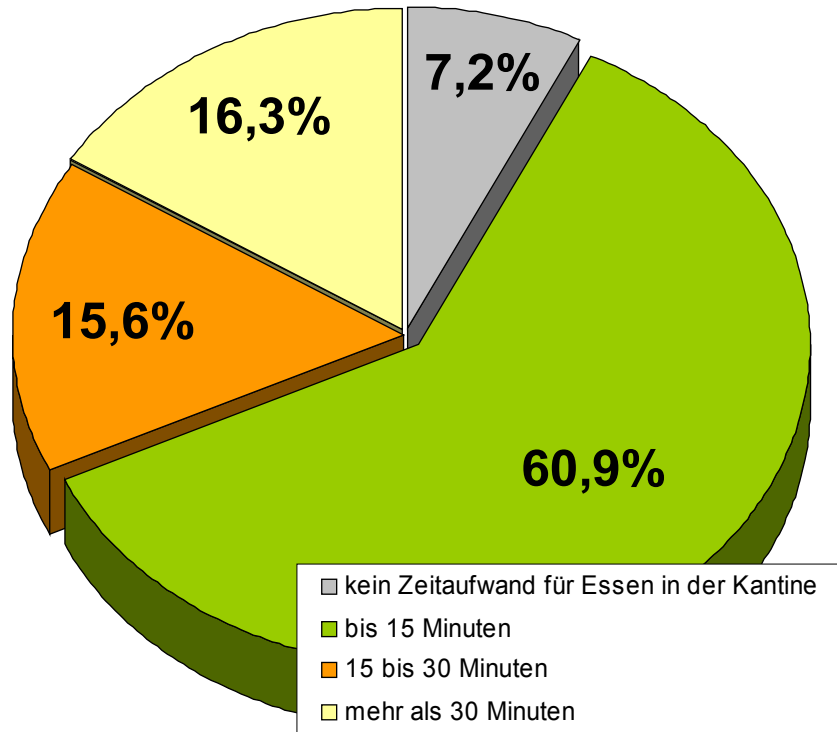
Freiburg 
IM BREISGAU



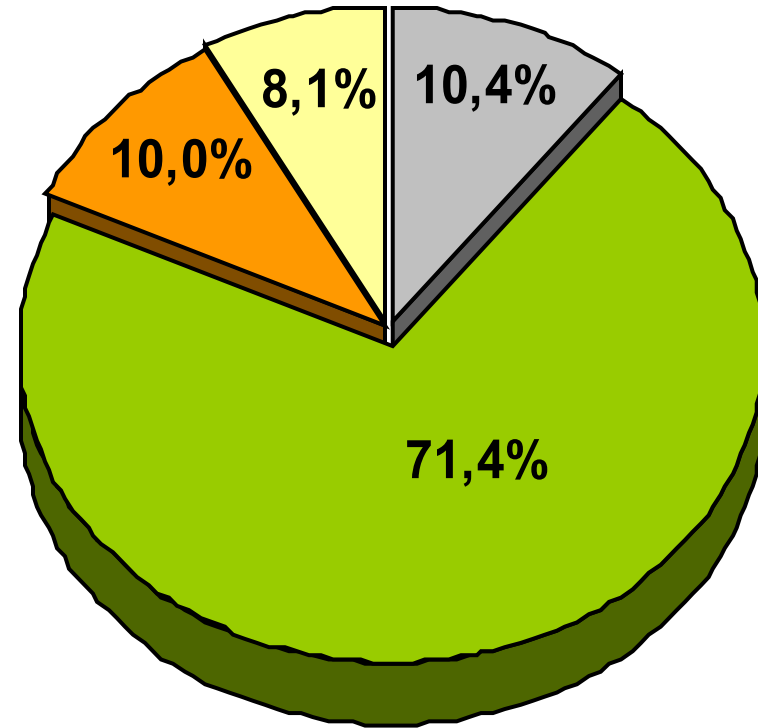
Zeitaufwand für die Einnahme des Mittagessen



„Gesunde Kantinen“ der Stadtverwaltung Freiburg



**Zeitaufwand zum Einnehmen
des Mittagessens - Frauen**



**Zeitaufwand zum Einnehmen
des Mittagessens - Männer**

Optimierungsbedarfe (1):



- **Speisenangebot**
(leichter, gesünder, abwechslungsreicher, in guter Qualität)
- **Salate und vegetarisches Essen**
- **Regionale Produkte**
- **Fisch und Fleisch** (kleinere Portionen Fleisch – keine Innereien)
- **Freie Komponentenwahl/ kleinere (halbe) Portionen**
- **keine Geschmacksverstärker**
- **Informationen über Inhaltsstoffe/ Nährwerte und Ernährung**
(z.B. Nährwertangaben, keine Milchprodukte, Angabe von Gluten etc.)



Optimierungsbedarfe (2):

- **Weniger wichtige Angebote**
 - Müslitheke
 - Süßspeisen im Mittagsangebot
 - Tofugerichte
- **Rohstoffe aus ökologischem Anbau**
- **Personal**
 - Freundlichkeit
 - Einhaltung der Hygienevorschriften
- **Räume und Atmosphäre**

Wie ging/geht es weiter?

- **Information aller Kantinen über die Einzelergebnisse**
- **Ständige Optimierung der Speisepläne und Frühstücksangebote**
- **Umsetzungsbegleitung durch Deutsche Gesellschaft für Ernährung**
- **Kantinen am 1. Gesundheitstag der Stadt Freiburg**
- **Schulungen Optimierung der Servicequalität**
- **Informationskonzept „gesunde Ernährung“ für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**
- **Gesunde Aktionen, Workshops, Vorträge**
- **Evaluation**

Soweit – so gut!

Wir bleiben dran!

Genießen Sie die gesunden

Versucherle! 😊