Essensreport

24 Stunden genussvoll FAIR Essen im Betrieb

Praxisbeispiele aus der Betriebsverpflegung

PRO-GE

DIE PRODUKTIONSGEWERKSCHAFT

Alois Stöger
Bundesminister für Gesundheit

BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

DIE ÖSTERREICHISCHE
ERNÄHRUNGSPYRAMIDE
Eine Initiative des Bundesministeriums
für Gesundheit

Gesunde Ernährung ist eines der wichtigsten Elemente in der Gesundheitsvorsorge. Ich freue mich, dass die Gewerkschaft PRO-GE die Initiative ergreift und mit der vorliegenden Broschüre der betrieblichen Gesundheitsförderung einen wichtigen Impuls vermittelt. Gesundheitsvorsorge und Gesundheitsförderung müssen dort stattfinden, wo sich Menschen oft viele Jahre ihres Lebens befinden, in Betrieben, am Arbeitsplatz. Betriebliche Gesundheitsförderung schafft einen Mehrwert für MitarbeiterInnen, Unternehmen und die Gesellschaft. Gesund essen heißt, hochwertige Nahrungsmittel in der optimalen Zusammensetzung zu genießen. Gesund essen heißt aber auch, viele Jahre in Gesundheit dazu zu gewinnen. Die Österreichische Ernährungspyramide informiert auf leicht verständliche und anschauliche Weise, zu welchen Produkten wir im Interesse einer ausgewogenen, gesunden Ernährung greifen sollten.

Wer sich gesund ernährt, schiebt Krankheiten einen Riegel vor, die durch einen ungesunden Lebensstil verursacht werden. Ich bin überzeugt, dass die von der PRO-GE konzipierte Broschüre viele Unternehmen anregen wird, der Gesundheit und Lebensqualität ihrer MitarbeiterInnen einen höheren Stellenwert beizumessen.

Ihr
Alois Stöger
Bundesminister für Gesundheit

Rainer Wimmer
Bundesvorsitzender der PRO-GE

PRO-GE
DIE PRODUKTIONSGEWERKSCHAFT

Täglich essen mehr als 1,5 Millionen Österreicherinnen und Österreicher in Betriebs- und Werksküchen. Dabei sind Betriebskantinen mehr als nur ein Ort reiner Verpflegung: Das gemeinsame Essen fördert die Teambildung und gesundes & faires Essen erhöht das Wohlbefinden, schützt die Umwelt und hilft die Arbeitsbedingungen in den Bereichen Produktion, Verarbeitung und Vertrieb zu verbessern.

Seit Frühjahr 1999 läuft die gewerkschaftliche Kampagne FAIR ESSEN mit dem Ziel, faires und somit umwelt- und sozialverträgliches Essen in Österreichs Betriebs- und Werksküchen zu fördern. Vor allem in den letzten Jahren sind viele Menschen sensibler und kritischer geworden, was die Produktionsbedingungen von Fleisch, Getreide und Gemüse betrifft.

Dieses Bedürfnis nach gesünderen, schadstofffreien und besser verträglichen Nahrungsmitteln schlägt zunehmend auch auf die Betriebsverpflegung durch. Parallel dazu hat sich der Trend zu einer ausgewogenen Ernährung und zu einem zeitgemäßen Speiseangebot auch in den Betrieben verstärkt. Die Ziele von FAIR ESSEN sind dabei eine logische Ergänzung. Lange Zeit waren ökologische, soziale und auch kulturelle Auswirkungen der Lebensmittelproduktion in Verpflegungseinrichtungen kein – und wenn doch – dann nur ein Randthema. Dabei verlangt diese Fragestellung in einer globalen Welt mehr denn je die Aufmerksamkeit aller Beteiligten.

Änderungen der Ernährungsgewohnheiten brauchen allerdings Zeit und funktionieren nicht von heute auf morgen. Daher ist „Gesundes Verhalten bei der Arbeit“ und damit FAIR ESSEN auch ein Schwerpunktthema der PRO-GE Gesundheitskampagne. Denn es ist auch Aufgabe des Arbeitgebers, gesundes Verhalten im Betrieb möglich zu machen. Die besten Tipps für eine gesunde Ernährung helfen nichts, wenn den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern nur ein Würstelstand nebenan zur Verfügung steht. Aber auch die Möglichkeit, dass sich Beschäftigte gesund ernähren, ist nur die Hälfte wert, wenn die Umgebung nicht passt. Hinter der Maschine in schmutziger Luft und lauter Umgebung schmeckt das beste Essen nicht.

Wie bei vielen Umstellungen ist es auch bei Veränderungen in der Betriebsverpflegung wichtig, dass alle Interessen vertreten werden. Die Broschüre „Essensreport – 24 Stunden genussvoll FAIR Essen im Betrieb“ möchte Sie dabei unterstützen, das Essensangebot in Ihrem Betrieb ein Stück weit zu verändern. Wie die Beispiele aus der Praxis zeigen, haben Umstellungen unter den verschiedensten Rahmenbedingungen wie zum Beispiel in Schichtbetrieben, Erfolg. Die Broschüre bietet die Möglichkeit von den Erfahrungen der Kolleginnen und Kollegen in den Betrieben zu profitieren.

Rainer Wimmer
Bundesvorsitzender der PRO-GE

Vorworte 2

Warum Essen & Trinken ein Thema der Gewerkschaft ist 5

Was G, FAIR ESSEN und BGF verbindet 7

Essen als Auftrag 8

Essen in der (Nacht-)Schicht 9

Organisatorische Rahmenbedingungen für Schichtverpflegung 11

Essen – Grundlagen und Leitlinien 12

In eigener Verantwortung 13

Essen – ein Ausdruck der persönlichen Haltung 14

Beispiele aus der Praxis 15

Praxishandbuch Gemeinschaftsverpflegung 15

- MARS: „Iss gesund – Eat healthy“ 16
- LENZING AG: Die „Gesunde Küche“ im Betriebsrestaurant „Lenzesa“ 19
- STIWA: Aus Tradition BIO und FAIR bei STIWA 21
- CASELI: Das Projekt „Fit & Vital“ von CASELI in der voestalpine 23
- DSM FCA Fine Chemicals Austria: Warm essen in der Nachtschicht bei DSM FCA Fine Chemicals Austria 25
  - Firmen-Kurzportrait zu Praxisbeispiel DSM FCA Fine Chemicals Austria: Gourmet Menü-Service 27
- SIEMENS AUSTRIA AG: Das Gastronomiekonzept der Siemens-City 29
  - Firmen-Kurzportrait zum Praxisbeispiel Siemens AG Österreich: Eurest Restaurationsbetriebsgesellschaft m.b.H. 31
- TENCATE: Schichtplanreform und Schichtessen bei TenCate Geosynthetics Austria GmbH 33
  - Firmen-Kurzportrait zum Praxisbeispiel TENCATE: Vereinigte Menü-Manufakturen Vertriebs GmbH 35

Die FAIR ESSEN Kriterien – für die Praxis 37

FAIRE Kriterien zu den PRAXIS-Beispielen aus den Betrieben 37

Service

- Linkliste 40
- Literatur 40
- DVDs 41
- Adressen – Beratung 42

Impressum:

Herausgeber:
Produktionsgewerkschaft PRO-GE,
Johann-Böhm-Platz 1, 1020 Wien,
E-Mail proge@proge.at

Projektteam:
Gerhard Riess / www.proge.at/projekte, Gabriela Kuta

Konzeption, Text, Redaktion:
Jutta Kellner / www.argehelix.at

Fotos:
AMA, Bio-Austria, BMG, Caseli, DSM, Eurest, Fairtrade, Fotosearch, Gourmet, Jutta Kellner, Lenzing AG, MARS, NASA, PRO-GE, Siemens AG, STIWA, TenCate, VMMV

Design und Grafik:
Sanja Jelic – m. zinner grafik,
1150 Wien / www.typothese.at

Druck:
Gugler cross media, Melk,
UWZ 609

Produktinformation:
Diese Broschüre wurde nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens „Druckerzeugnisse“ gedruckt.

Stand: Jänner 2011

Warum Essen & Trinken ein Thema der Gewerkschaft ist

Weil immer weniger Ernährungsfehler im Betrieb durch das Essen zu Hause ausgeglichen werden können. Zum einen fehlt die Zeit und zum anderen verändert sich die Ernährungssituation zuhause zunehmend. In Haushalten, wo beide Partner berufstätig sind, kann davon ausgegangen werden, dass nach einem harten Arbeitstag in der Regel abends nicht mehr frisch gekocht wird. Für eine gesunde Ernährung übernimmt damit die betriebliche Verpflegungssituation zunehmend eine bedeutendere Rolle.

Weil es kein Luxus ist, im Betrieb regelmäßig ein Essensangebot zu haben. Es ist vielmehr Ausdruck der Wertschätzung des Unternehmens seinen MitarbeiterInnen gegenüber. Ein gesundes und faires Essensangebot im Betrieb sollte fixer Bestandteil einer „Corporate Identity" sein und sich in der CSR-, Nachhaltigkeits- und Umweltberichterstattung wieder finden. Die gesamte Verpflegungssituation gehört so gestaltet, dass MitarbeiterInnen, ein entsprechendes Essensangebot vorfinden.

Weil noch immer manches Management oder manche Geschäftsführung die Betriebsverpflegung als reinen Kostenfaktor sieht. Das ist zu kurz gedacht, denn gesunde und zufriedene MitarbeiterInnen sind motivierter und können ➔

➔ mehr leisten. Die Möglichkeit, sich als MitarbeiterIn im Betrieb gut verpflegen zu können, bedeutet Lebensqualität. Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF) als Projekt unterstützt dabei. Es gibt immer wieder die Tendenz, noch bestehende Betriebsküchen über Outsourcing abzugeben oder aufzulösen. Der Grund dafür sind Überlegungen Kosten einsparen oder sich auf das Kerngeschäft konzentrieren zu wollen. Erfolgreiche Beispiele mit engagierten BetriebsrätInnen zeigen: es geht auch anders.

Weil es auch um globale Entwicklungspolitik und soziale Verantwortung geht. Essen schmeckt nicht nur, sondern hinterlässt tiefe Spuren, denn mit jedem Bissen is(s)t man politisch. Wir essen für oder gegen Monokulturen, Sozial- und Umweltdumping, Entvölkerung ganzer Landstriche und Abwanderung; für oder gegen Börsengewinne auf Kosten der Länder im Süden oder Chemie und Rückstände in unserer Nahrung. Der Lebensmittelsektor ist heute von den Auswirkungen weltumspannender Wirtschaftsverflechtungen immer stärker betroffen. Die Produktion und Verarbeitung von Rohstoffen verteilt sich auf die gesamte Welt. Unternehmen fusionieren zu Megakonzernen, die ihre Marktanteile vergrößern. Die Verknüpfung mit den Ländern des Südens, ihrer wirtschaftlichen und sozialen Situation, ist uns dabei kaum bewusst.

Weil es um Menschenrechte und faire Arbeitsbedingungen geht. Einmalig in der Geschichte ist der erreichte Überfluss an Lebensmittel für die Bewohner der meisten Industriestaaten. Gleichzeitig sind weltweit über 800 Mio. Menschen unterernährt. Wir alle kennen Berichte über Kinderarbeit auf Orangenplantagen, Vergiftungen bei BananenarbeiterInnen, Bezahlung niedriger Löhne und schlechte Arbeitsbedingungen auf den vielen Plantagen internationaler Konzerne dieser Welt. Sich bewusst zu ernähren hat daher auch eine lebenswerte Umwelt, in der Menschenrechte weltweit eingehalten werden, zum Ziel. Das Prinzip im Lebensmittelbereich „je billiger desto besser“ fordert seinen Preis auch bei den Arbeitsplätzen in der Lebensmittelproduktion. Leiharbeit, Teilzeitjobs und Lohndumping sind die Folge.

Weil es ökonomische, ökologische und sozialverträgliche Alternativen gibt. In Österreichs Betriebsrestaurants werden jährlich hunderttausende Tonnen Nahrungsmittel verzehrt. Diese riesigen Mengen bedeuten auch eine Marktmacht der Großküchen. Die Globalisierung verändert das Konsumverhalten und die Konsumgewohnheiten. Dem gegenüber steht der Trend, dass beim Essen die KonsumentInnen zunehmend Wert auf die Herkunft der Lebensmittel, auf die Zusammenstellung der Speisen und Mahlzeiten sowie auf regionale Differenzierungen legen.

Weil es wichtig ist, die Einkaufsmacht zu nützen. Großküchen in den Betrieben und Essensanbietern kommt eine enorme wirtschaftliche und umweltpolitische Bedeutung als “treibende Kraft” zu. Denn die Entscheidung z.B. Bioprodukte aus der Region zu verarbeiten, bietet ökologische und regionalwirtschaftliche Vorteile, ganz abgesehen vom Beitrag zur Erreichung von Klimaschutzzielen durch CO_2 Reduktion. Denn der Kücheneinkauf bei Produzenten aus der Region reduziert Transportkilometer, stärkt die ländlichen Gebiete und wirkt existenzsichernd.

Weil es noch viele andere Gründe dafür gibt – Gestalten einer Ess- und Trinkkultur in der Arbeit, Verhandeln einer Betriebsvereinbarung, Fördern von MitarbeiterInnenmotivation in Betriebsküchen, Mitwirken bei der Preisgestaltung für das Essen, Prüfen von Rationalisierungskonzepten im Sinne der ArbeitnehmerInnen, auf Wahlmöglichkeiten beim Speisenangebot achten, Weiterbildung für Küchenpersonal fordern, für ein Angebot zur Zwischenverpflegung sorgen, Nachhaltigkeits-, Umwelt- und Sicherheitsfragen aufgreifen, Evaluierung der Arbeitsplätze in der Küche einfordern, abfallarmes Einkaufen und umweltfreundliche Küchenreinigung thematisieren, u.a.m.

Was G², FAIR ESSEN und BGF verbindet

Trinken, Essen und Bewegen sind vitale menschliche Bedürfnisse. Sie ziehen sich wie ein roter Faden durch alle Aktionsprogramme, die sich mit „Gesundem und fairem Verhalten in der Arbeit" befassen. Umweltschutz, Klimaschutz und Nachhaltigkeit sind mit diesem Faden aufs engste verknüpft.

Noch nie gab es so viele konkrete und praktische, gewerkschaftliche Angebote, um im Rahmen von Projekten und Kampagnen „Gesundes und faires Verhalten in der Arbeit" zu fördern. Wer das Thema gesunde und faire Betriebsverpflegung auf die Agenda setzen möchte, findet hier konkrete Unterstützung.

Schwerpunkt der Gesundheitskampagne

- Arbeitsbedingte Erkrankungen
- Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten
- Arbeitszeit
- Alternsgerechtes Arbeiten
- Persönliches Verhalten

Gesundheitskampagne – ein Gewinn für alle

Im November 2008 startete die GMTN (jetzt PRO-GE) die Kampagne „Gesund in die Arbeit – gesund von der Arbeit". Bis Sommer 2011 werden BelegschaftsvertreterInnen durch Veranstaltungen, Aktionen und Ausbildungen zu Gesundheitsvertrauenspersonen (GVP) auf Gesundheitsgefahren im Betrieb sensibilisiert. Gleichzeitig sollen Projekte für Gesundheitsmaßnahmen gestartet werden, um das Gesundheitsbewusstsein der ArbeitnehmerInnen und ArbeitgeberInnen zu schärfen. Es sollen aber nicht nur Erkenntnisse in die Betriebe hinein, sondern auch Ergebnisse heraus getragen werden.

Alle Infos auf:
www.proge.at/gesundheit

BGF Betriebliche Gesundheitsförderung

BGF ist eine ganzheitliche Unternehmensstrategie mit dem Ziel, Gesundheit im Betrieb zu stärken, Krankheiten vorzubeugen und das Wohlbefinden am Arbeitsplatz zu verbessern.

Die Maßnahmen, die im Rahmen von BGF gesetzt werden können, sind vielfältig. Dazu gehören beispielsweise Pausengymnastik, Fitness-Gutscheine, ergonomische Arbeitsplatzgestaltung, Rückenschule, Schulungen in Methoden zur Entspannung und natürlich auch gesundes Kantinenessen.

Alle Infos auf:
www.gesundearbeit.at

Kampagne FAIR ESSEN

„Gesund in die Arbeit – gesund von der Arbeit" das gilt auch für Beschäftigte in der Lebensmittelproduktion und der Gastronomie. Körperlich schwere Arbeit in der Küche betrifft dies genau so wie die Arbeit in den Plantagen oder industriellen Fleischfarmen unter oft katastrophalen Bedingungen.

Bereits seit 1999 läuft die gewerkschaftliche Kampagne FAIR ESSEN. Wir wollen damit fair gehandeltes, umwelt- und sozialverträgliches Essen in Österreichs Betriebs- und Werksküchen fördern. Essen schmeckt nicht nur, sondern hinterlässt auch Spuren – denn mit jedem Bissen is(s)t man politisch.

Alle Infos auf:
www.proge.at/projekte

LENZING AG Küchenchef Eduard Schiemer

Hellhörige Gäste – Verantwortungsvolle Küche

Bei uns stand Fisch am Speiseplan und vom Lieferanten bekamen wir Viktoriabarsch angeboten. Ich habe den Dokumentarfilm ‚Darwin's Nightmare' gekannt, aber beim Fisch für die Küche nicht gleich daran gedacht. Dann bekomme ich E-Mails als würde ich von der Ausbeutung in Afrika auch noch direkt profitieren. Unsere Gäste sind sehr sensibel. Hätte es den Film nicht gegeben, hätten es viele nicht gewusst. Es werden immer mehr, die sich für solche Hintergründe interessieren. Der Händler musste seinen Fisch dann irgendwie loswerden und hatte große Probleme damit. So etwas passiert uns nicht wieder.

Essen als Auftrag

Etwa drei Millionen ÖsterreicherInnen haben aufgrund der Außer-Haus-Versorgung kaum Einfluss auf eine ausgewogene Nährstoffzufuhr. Für die 1,5 Milionen Beschäftigten in den Betrieben ist es ein Auftrag an Betriebsrat und Unternehmensleitung, für eine gesunde Betriebsverpflegung zu sorgen.

Esskultur pflegen

Gemeinsam Essen hat immer schon die sozialen Kontakte gefördert und verbessert auch das Arbeitsklima. Denn die MitarbeiterInnenverpflegung ist Teil der Sozial-, Gesundheits- und Kulturpolitik in einem Unternehmen. Das Betriebsrestaurant, die Kantinen und die Sozialräume sind zentrale Orte der Kommunikation. Sie üben im sozialen Gefüge eines Betriebes eine wichtige Funktion für Leistung und Motivation, Arbeitszufriedenheit und Betriebsklima aus. Eine gute Verpflegungssituation am Arbeitsplatz tut gut, auch dem Image eines Unternehmens.

Gesundes Essen macht fit.

Ein ambitioniertes Essensangebot in der Arbeit kann dazu einiges leisten. Falsche Ernährungsgewohnheiten können langfristig zu Übergewicht, Fettstoffwechselstörungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Diabetes mellitus führen. Vermehrte Fehlzeiten im Betrieb und ein Verlust an Lebensqualität sind dann die Folge.

Essensangebot vereinbaren

Zur Aufgabe des Betriebsrates zählt daher, nicht nur für ein billiges „Sozialmenü“ einzutreten, sondern alle Möglichkeiten auszuschöpfen, damit die MitarbeiterInnen Zugang zu einem gesunden und fairen Essensangebot haben. Für alle die Nachtschicht leisten muss der Arbeitgeber verpflichtet werden, ein „nachtschichttaugliches Essen“ zu ermöglichen.

Gemeinschaftsverpflegung ist eine freiwillige Einrichtung in einem Betrieb und wird, wenn es eine Belgschaftsvertretung gibt, über eine Betriebsvereinbarung fixiert. Firmeneigene Betriebsküchen haben dabei einen enormen Vorteil. Sie können auf Gesundheitsrisiken mit einem nährwertoptimierten Speiseangebot aus hochwertigen Lebensmitteln reagieren und so einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung leisten.

Auf Arbeitsbedingungen in den Küchen achten

Anforderungen an die Betriebsverpflegung müssen auf die Beschäftigten in den Kantinen Rücksicht nehmen. Sie leisten Schwerarbeit und haben Anspruch auf vergleichbare Arbeitsbedingungen mit denen, für die sie kochen. Im Kantinen- oder Küchenausschuss repräsentiert der Betriebsrat die MitarbeiterInnen des Betriebes.

Wird für die Bewirtschaftung einer Kantine ein Pächter oder ein Caterer eingesetzt, so ist die vertragliche Gestaltung der Schlüssel für die künftige Zufriedenheit mit dem Essen. Dazu zählen alle Fragen der Qualitätsabsicherung wie Nährwertberechnung, Nährwertangaben, garantierter Bio-Anteil, frei von unnötigen Zusatzstoffen, Frischeanteil und vor allem auch die Weiterbildung des Küchenpersonals. Die großen Caterer sind international im Geschäft. Mit der Vertragsgestaltung können auf nationaler Ebene die Arbeitsbedingungen des Küchenpersonals vor Ort mitgestaltet werden.

Mitarbeiter der voestalpine mittags im Speisesaal Kokerei. Betreut werden sie von Maria Aigner, Mitarbeiterin von Caseli und Leiterin dieser Ausgabenstelle.

Essen in der (Nacht-)Schicht

Rund ein Fünftel der Erwerbstätigen in Österreich arbeitet bereits in Schichtdiensten in den unterschiedlichsten Formen. Mahlzeiten zum richtigen Zeitpunkt in der richtigen Zusammensetzung und in geeigneter Umgebung sind dabei besonders wichtig.

Die Verteilung von Arbeitszeit und arbeitsfreier Zeit bedeutet für die Beschäftigten meist einen erheblichen Eingriff in ihre Lebenszusammenhänge.

Die Bereitstellung „schichtarbeitspezifischer Verpflegung" ist ein Vorsorgeaspekt, der die negativen Folgeerscheinungen der Schichtarbeit zumindest abschwächen kann.

Eine gesunde Verpflegungslösung fördert eine optimale Leistungsfähigkeit und Konzentrationsfähigkeit und verursacht nachweislich weniger Krankenstände, Arbeitsunfälle und Produktionsfehler.

Energiezufuhr und Schichtverpflegung

Der Energiebedarf einer NachtschichtarbeiterIn unterscheidet sich nicht von dem der Tagesarbeiterin bzw. des Tagesarbeiters. Es erfolgt lediglich eine andere Verteilung der Energiezufuhr.

Die beiden Hauptmahlzeiten (Mittag- und Abendessen) des Tages sollten möglichst in jeder Schicht zur gleichen Uhrzeit mittags und am frühen Abend gegessen werden. Durch regelmäßige Nahrungsaufnahme lassen sich Appetitlosigkeit und Magen-Darmstörungen weitgehend vermeiden.

Die Nährstoffe werden im Laufe eines Tages unterschiedlich verwertet. ➔

Mahlzeitenverteilung für NachtschichtarbeiterInnen (nach Zobel)

Mahlzeit	Uhrzeit	empfehlenswerte Höhe der täglichen Energiezufuhr in %
Mittagessen	12.00 – 13.00	25
Zwischenmahlzeit	16.00 – 17.00	10
Abendessen	19.00 – 20.00	20
1. Nachtmahlzeit	0.00 – 1.00	25
2. Nachtmahlzeit	4.00 – 5.00	8
Frühstück	Nach der Schicht ca. 7.00	12

Für den Fall, dass sich eine Mahlzeit verschiebt oder ausfällt, regelt sich der Körper die Energieaufnahme selber, d.h. man hat dann mehr oder weniger Hunger am nächsten Tag (Biesalski – Ernährungsmedizin 2010). So ist auch das angeführte Frühstück als Option zu verstehen.

Dr. Manfred Lindorfer,
Arbeitsmedizinisches
Zentrum Chemiepark Linz

In der Nachtschicht arbeiten wir gegen unseren inneren Rhythmus, der zu dieser Zeit auf Ruhe eingestellt ist. Eine warme Mahlzeit in der Nacht bringt uns auf die ‚Betriebstemperatur', die wir für optimale Leistungsfähigkeit und Konzentration brauchen. Da wir mit ‚leerem Kopf und vollem Bauch' in der Nacht keine schwierigen Situationen meistern können, kommt dem Essen eine wichtige Rolle zu: Vor der Nachtschicht empfehle ich ein kleineres Abendessen zu Hause einzunehmen.

Zu Mitternacht sind besonders Nudel und Reisgerichte, sowie magere Fleischspeisen mit Gemüse oder Fisch geeignet, weil sie leicht verdaulich sind und auch aufgewärmt gut schmecken. Etwa um 4 Uhr Früh ist das morgendliche Tief am größten. Das richtige Essen zur richtigen Zeit hilft uns, auch in der Nachtschicht gesund und leistungsfähig zu bleiben.

➔ Denn die Körperfunktionen des Menschen unterliegen einem Tages- und Nachtrhythmus, d. h. es gibt Maxima und Minima innerhalb von 24 Stunden. Dieser Rhythmus, auch als innere Uhr bezeichnet, ist dem Menschen angeboren und nur schwer zu beeinflussen. So schaltet der Körper am Tage auf Leistungsbereitschaft und in der Nacht auf Erholung und Ruhe. Während der Nacht sinken Puls und Blutdruck sowie die Produktion der gesamten Verdauungssekrete und die Leberleistung, das Wärmebedürfnis ist dagegen deutlich erhöht.

Grundregeln einer bedarfsgerechten Schichtverpflegung

- Mehrere kleine Mahlzeiten – über den ganzen Tag verteilt – unterstützen bei der Anpassung der Ernährung bei Schichtarbeit. Zwischenmahlzeiten verhindern zudem ein zu hohes Absinken des Blutzuckers.
- Daher auf keinen Fall gänzlich auf Mahlzeiten während des Schichtdienstes verzichten. Das geht zu Lasten der Leistungsfähigkeit und Konzentration.
- In den Früh- und Spätschichten ist die Nahrungsaufnahme kaum ein Problem, da dies eher einer Zwischen- und Hauptmahlzeit (Mittagessen) und dem Abendessen entspricht.
- Anders in der Nacht, wo sich der Verdauungstrakt in einem Ruhezustand befindet. Eine leicht verdauliche, der Arbeitsschwere angepasste, Essensportion trägt dazu bei, die stärkste Ermüdung zur Zeit des Leistungstiefs abzuflachen.
- Eine warme Mahlzeit gibt besonders nachts das Gefühl innerer Erwärmung und Belebung.
- Die Speisen sollen leicht bekömmlich und fettarm sein um Magen und Darm nicht zu belasten.
- Auf ausreichende Flüssigkeitszufuhr, am besten in Form von Wasser, Mineralwasser, Kräuter- und Früchtetee, bzw. verdünnten Fruchtsäfte achten – nicht zu viel Kaffee oder koffeinhältige Getränke.

Organisatorische Rahmenbedingungen für Schichtverpflegung

Foto oben: Erfolgreiche Teamarbeit: Eduard Schiemer (Küchenchef), Anneliese Schuster, Anton Mayr, Brigitte Oberngruber (Leiterin des Betriebsrestaurants Lenzing AG)

Die angebotenen Speisen selbst sind nur ein Teil des Ganzen. Es muss auch die Umgebung passen, wo MitarbeiterInnen in Ruhe und in angenehmer Umgebung essen und sich regenerieren können.

Für eine gute betriebliche Schichtverpflegung sind einige organisatorische Rahmenbedingungen notwendig:

- Pausenregelung – Es sollte eine definierte Pausenregelung bestehen. Die Beschäftigten wissen vorher, wann sie Pause haben.
- Räumlichkeiten – Es sollte nicht am Arbeitsplatz gegessen werden. Die zur Verfügung stehenden Pausenräume sollten unter Mitwirkung der Beschäftigten gestaltet werden und nicht zu weit vom Arbeitsplatz entfernt sein. Sanitäre Einrichtungen sollten ohne Zeitverlust erreichbar sein.
- Bereitstellung von Speisen und Getränken – die MitarbeiterInnen sollten nicht darauf angewiesen sein, sich vorbereitete Mahlzeiten mitbringen zu müssen. Es ist eine Anforderung an den Betrieb die Möglichkeit für eine bedarfsgerechte Schichtverpflegung zu bieten wie:
  - Frisch zubereitetes, warmes Essen aus der Betriebsküche, wenn diese ebenfalls im Schichtbetrieb kocht.
  - Tiefkühlautomaten mit schockgefrosteten Speisen zum Fertiggaren im Heißluftofen oder zum Erwärmen in der Mikrowelle.
  - Verkaufsstand, Buffet bzw. Automaten mit gesunden Snacks.
  - Für die Annahme dieses Angebots durch die Beschäftigten ist es wichtig, dass das Essen zu den Pausen verfügbar, abwechslungsreich und erschwinglich ist.

Info: In Anlehnung an „Besser Leben mit Schichtarbeit – Eine Broschüre für BetriebsrätInnen in Schichtbetrieben“, Peter Schissler www.proge.at/gesundheit

Gelungene Praxisbeispiele dazu ab Seite 15.

Essen – Grundlagen und Leitlinien

Lebensformen und Essgewohnheiten haben sich geändert und damit auch die Bedeutung des Essensangebotes im Betrieb. Aufenthaltsräume, Pausen und Trinkwasser am Arbeitsplatz sind rechtlich geregelt. Die Möglichkeit sich während der Arbeitszeit gesund verpflegen zu können, gehört vereinbart.

Trinken

Rechtliche Grundlagen

Arbeitgeber müssen ihren Beschäftigten Trinkwasser oder ein anderes gesundheitlich einwandfreies, alkoholfreies Getränk zur Verfügung stellen (§ 27 Abs. (9) ASchG). Trinkwasserentnahmestellen und allenfalls zur Verfügung gestellte Trinkgefäße sind außerdem in hygienischen Zustand zu halten (§ 32 Abs. (1) AStV).

www.arbeitsinspektion.gv.at

TRINK DICH FIT

unter **www.proge.at/gesundheit** gibt es Gesundheitstipps wie unter anderem auch über das „richtige" Trinkverhalten.

Pausenraum

Die Arbeitsstättenverordnung (AStV), BGBl. II Nr. 368 vom 13. Oktober1998, konkretisiert die im ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG) festgelegten grundlegenden Anforderungen an Aufenthaltsbereiche und Aufenthaltsräume.

www.arbeitsinspektion.gv.at

Die besten Tipps und Appelle für die gesündere Essenswahl in der Arbeit helfen nichts, wenn den ArbeitnehmerInnen zwar Wasser und Pausenraum zustehen, aber es im Betrieb keine Möglichkeit gibt, sich unter förderlichen Bedingungen gesund zu verpflegen. Beispielsweise durch ein vielfältiges Speiseangebot, mit Nährstoffangaben im Menüplan, durch Bio-Qualität, vertretbare Preise, pausenfreundliche Öffnungszeiten oder einer Infrastruktur, die es erlaubt sich zu regenerieren. Dieses lässt sich am Besten über eine Betriebsvereinbarung regeln, so wie es in vielen Betrieben bereits erfolgreich funktioniert.

Mitwirkung an betrieblichen Wohlfahrtseinrichtungen

Bei der (Um-) Gestaltung eines betrieblichen Verpflegungsangebots ist die Belegschaftsvertretung, vorausgesetzt es gibt eine, zur Mitbestimmung berechtigt und aufgerufen. Grundlage dafür ist § 95 des Arbeitsverfassungsgesetzes, in dem die Mitwirkung geregelt ist. Die Betriebsküche, das Werksrestaurant oder andere Einrichtungen der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung zählen zu diesen Wohlfahrtseinrichtungen.

Die Mitwirkungsrechte der Arbeitnehmervertretung können durch Betriebsvereinbarungen geregelt werden.

Fragen, die in vielen Betrieben per Betriebsvereinbarung geregelt werden, sind vor allem:

- Ob bzw. dass eine Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung errichtet wird.
- In welchen Gremien die Leitlinien und die Alltagsarbeit der Betriebsküche / des Werksrestaurants gesteuert wird (z.B. Küchenausschuss).
- Wie die Preisgestaltung aussehen soll bzw. ob und welche Zuschüsse das Unternehmen leistet.

Die Broschüre „Der Essenseinkauf im Betrieb"
Ein Leitfaden für den Einkauf von Fertiggerichten und Lebensmitteln bietet dazu Checklisten, Gesprächsleitfäden und Kriterien für die Angebotseinholung. (siehe Service Literatur Seite 40)

In eigener **Verantwortung**

Durch „richtige“ Ernährung (Trinken + Essen) können Lebensjahre in Gesundheit gewonnen werden. Das ist wissenschaftlich unstrittig. Ein gesundes Essensangebot kann eine Motivation sein, es liegt bei den MitarbeiterInnen selbst die für sie richtige Entscheidung zu treffen.

DIE ÖSTERREICHISCHE
ERNÄHRUNGSPYRAMIDE
Eine Initiative des Bundesministeriums für Gesundheit

Trinken

ExpertInnen empfehlen mindestens eineinhalb Liter – zwischen acht und zehn Gläser – pro Arbeitstag. Wer bis 14.00 Uhr nur Kaffee, Tee oder kohlensäurehaltige Getränke getrunken hat, erhöht die Wahrscheinlichkeit von Kopfschmerzen, Konzentrationsproblemen und Müdigkeit. Wer viel trinkt hält sein Hungergefühl in Zaum, denn die Rezeptoren für Durst und Hunger liegen im Körper nah beisammen. Das heißt: Oft fühlt man sich hungrig, ist aber in Wirklichkeit durstig.

Essen

Wir essen zu fett und zu salzig, Kinder essen auch zu süß und wir alle zu wenige Ballaststoffe. Der Obst- und Gemüsekonsum ist durchwegs zu niedrig, zu selten essen wir Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte, dafür zu häufig Fleisch- und Wurstwaren, vor allem die Männer. Wer ausgewogen isst und trinkt, senkt sein Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall, für Altersdiabetes und Gicht. Und ganz nebenher steigt auch das persönliche Wohlbefinden, das Körpergewicht bleibt im Normbereich.

Die neue Österreichische Ernährungspyramide

Diese bietet einen Überblick über optimale Mengenverhältnisse, lässt aber genügend Freiraum zur individuellen Gestaltung des Speiseplans und verdeutlicht auch, dass – abhängig von der Menge – grundsätzlich jedes Lebensmittel ein Bestandteil einer gesunden Ernährung sein kann.

www.bmg.gv.at
www.arbeitsinspektion.gv.at

Die Broschüre zur Ernährungspyramide kann auf **www.bmg.gv.at** bestellt und/oder heruntergeladen werden.

Wenn’s nicht anders geht – zur Selbsthilfe greifen

Gesundheit Österreich GmbH
Geschäftsbereich
Fonds Gesundes Österreich

Gibt es keine Betriebsverpflegung oder Möglichkeit zum Aufwärmen von mitgebrachten Speisen, dann eignen sich ein Lunchpaket zum Mitnehmen. Die ExpertInnen der Ernährungshotline bieten dazu schmackhafte Tipps.

Telefon 0810 810227 oder online unter
ernaehrungshotline@goeg.at
www.gesundesleben.at

Essen – ein Ausdruck der persönlichen Haltung

Essen ist ein Ausdruck der persönlichen Haltung, des Körperbewusstseins und des Erkennens von Zusammenhängen. Gesund und fair im Betrieb essen zu können ist ein Stück Arbeitskultur.

Mit der Eröffnung unseres neuen Mitarbeiterrestaurants in der Siemens City wollen wir einerseits einen weiteren Beitrag zur Mitarbeitermotivation leisten, aber auch zur gesunden Ernährung und damit zur Gesundheitsvorsorge des einzelnen beitragen. Betriebsverpflegung bedeutet für uns, ein qualitatives, abwechslungsreiches und gesundes Essen zu vernünftigen Preisen zur Verfügung zu stellen. Das Mitarbeiterrestaurant mit seinem ansprechenden Ambiente und der „Wohlfühlatmosphäre" stellt für uns ein wesentliches Zentrum der Kommunikation und Kontaktpflege dar.

Dr. Josef Kinast, Direktor CEE SCM Supply Chain Management, Siemens AG Österreich

Die Regelmäßigkeit von Mahlzeiten und die Qualität der Ernährung sind auch am Arbeitsplatz wichtig. Das Wissen und der Wille zur gesunden Ernährung ist bei vielen MitarbeiterInnen in den Unternehmen vorhanden. Was fehlt ist oft das entsprechende Angebot in den Betriebsküchen. Aus diesem Grund unterstützt die OÖ Gebietskrankenkasse interessierte Unternehmen bei der Umsetzung von Betriebsküchenprojekten. Bei unserer Arbeit in den Firmen hat es sich immer wieder bestätigt: Eine ausgewogene Ernährung am Arbeitsplatz führt automatisch zu mehr Wohlbefinden und schafft die besten Voraussetzungen für die zahlreichen Aufgaben des Berufsalltags.

Elfriede Kiesewetter, Koordinatorin des Netzwerkes BGF, OÖGKK

Als Spitzensportler hatte ich einen Energiebedarf von rund 10.000 Kalorien am Tag. Nach der aktiven Phase im Spitzensport, braucht der Körper im Vergleich zu früher fast gar nichts mehr. Das macht es ehemaligen Spitzensportlern meist schwer, danach Maß zu halten, die Balance zu finden, das Essen an den Bedarf anzupassen. Wer seinem Körper mehr Energie zuführt als dieser verbrennt legt an Gewicht zu, das ist eine eiserne Regel. Durch viel Bewegung aber vor allem mit Ausdauersport und besonders durch Muskelaufbau lässt sich eine aktive Fettverbrennung stärker ankurbeln und den Körperfettanteil in ein gesundes Verhältnis bringen.

Peter Seisenbacher, Judoka,Trainer seit 1985, Weltmeister 1985 in Seoul, Goldmedaillen bei den Olympischen Sommerspielen 1984 in Los Angeles und 1988 in Seoul.

Bei meinen Betriebsbesuchen und Interviews zu den Praxisbeispielen hatte ich großartige Begegnungen mit Betriebsräten, Betriebs- und Küchenverantwortlichen. Immer wieder verblüffte mich das professionelle Selbstverständnis bei Fragen zur gesunden Betriebsverpflegung und die Ausdauer, mit der über Jahre hinweg an einer Lösung getüftelt wird, bis alle, auch jene die Schichtarbeit leisten, warm, gesund und FAIR essen können. Beeindruckt hat mich auch die motivierte und kreative Herangehensweise, um die Essensqualität immer noch ein Stück verbessern zu können.

Jutta Kellner, Mitinitiatiorin der Kampagne FAIR ESSEN 1999 als Mitglied des gewerkschaftlichen Umweltbeirates und Autorin dieser Broschüre.

Beispiele aus der Praxis

Was die hier vorgestellten Beispiele verbindet ist ein zeitgemäßes Essensangebot. Die Motivation ein solches Essen den MitarbeiterInnen in den vorgestellten Betrieben anzubieten ist vielschichtig. Die einen stellen beim Essen aus Gründen der Gesundheitsförderung um, die anderen vorwiegend um faire Qualität wie regional, saisonal und Bio zu forcieren. Es geht auch darum, eine für die Tätigkeit angepasste Verpflegungsform zu finden, wie eben für SchichtarbeiterInnen. Unterschiedliche Zugänge, die sich bei Fragen nach Lebensmittelqualität, nährstoffschonender Zubereitungsform und nährwertoptimierter Speisegestaltung treffen. Gleiches gilt für die Auswahl des Essens-Lieferanten oder bei Vergabe der Küchenbewirtschaftung. Mit der vertraglichen Gestaltung werden die Weichen gestellt. Wie die Beispiele zeigen, zahlt es sich aus genau hinzusehen, welche Qualität im Sinne von gesund und fair ein Anbieter liefern kann. Essen im Betrieb rührt an vitalen Bedürfnissen. Umstellungen und Verbesserungen sind nicht immer einfach, machen sich aber mehrfach bezahlt, für die MitarbeiterInnen und für das Unternehmen. Die Praxisbeispiele belegen das nachhaltig.

Praxishandbuch Gemeinschaftsverpflegung

Etwa die Hälfte der österreichischen ArbeitnehmerInnen hat Zugang zu einer Betriebskantine. Aus Sicht der Gesundheitsförderung hat dieser Umstand große Bedeutung für das Wohl der MitarbeiterInnen, denn die meisten verbringen acht oder mehr Stunden des Tages am Arbeitsplatz. Das heißt, sie essen und trinken auch dort. Die Qualität des Verpflegungsangebotes in Betrieben trägt daher ganz wesentlich zur Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Beschäftigten bei.
Mit dem Praxishandbuch stellen die österreichischen Krankenversicherungsträger ein Werkzeug zur Verfügung, das den Verantwortlichen die Umsetzung einer guten und ausgewogenen Ernährung im Rahmen der Betriebsverpflegung erleichtern soll. Praxisnah und verständlich wird erklärt, was zeitgemäße Ernährung bedeutet, und wie diese in der Betriebsküche eigenständig oder mit Unterstützung einer Ernährungsfachkraft Ihres zuständigen Krankenversicherungsträgers umgesetzt und langfristig etabliert werden kann.

Lose-Blatt-Sammlung
2. Auflage überarbeitet 2007, Hrsg. Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger, Kundmanngasse 21, 1030 Wien. Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Angela Mörixbauer, Dr. Christian Scharinger
Das Handbuch im Ringbuchformat kann bei den Regionalstellen des BGF-Netzwerks (www.netzwerk-bgf.at) für einen Kostenbeitrag von € 20,00 bestellt werden. (siehe Seite 42)

MARS AUSTRIA OG

„Iss gesund – Eat healthy“
Ernährung & Gesundheit bei Mars Austria OG

Mars Austria startet 2010 eine weitere Initiative zum Thema nachhaltige Gesundheit mit einem Gesundheitsprojekt im Kantinenbereich. Vom Kantinenteam und der Personalabteilung wurde ein Dreijahresplan entwickelt um das Thema Gesundheitsförderung noch besser zu integrieren. Das erste Jahr fokussiert mit der Aktion „Iss gesund“ die Ernährung.

Mars Austria verfügt über zwei Standorte. Gegründet 1966, beschäftigt das Unternehmen heute rund 600 MitarbeiterInnen in den Bereichen Süßwaren, Lebensmittel und Heimtiernahrung, die einen jährlichen Umsatz von ca. 400 Millionen Euro erwirtschaften. Zu den lokal produzierten Marken gehören: AMICELLI®, MILKY WAY® CRISPY ROLLS; CESAR®, CHAPPI®, PEDIGREE®, KITEKAT®, SHEBA®, WHISKAS®, ROYAL CANIN® VETERINARY DIETS. Am Standort Bruck/Leitha wird Tiernahrung und im Werk Breitenbrunn werden Süßwaren produziert. Jeder Standort verfügt über eine Kantine und beide sind in ein gemeinsames Gesundheitsprogramm eingebunden.

Oberstes Gebot ist ohne Zwang durch sanfte Veränderung ein gesünderes Ernährungsverhalten zu erreichen. Daher gibt es auch Schnitzel im Angebot, allerdings nicht mehr jede Woche, sondern nur maximal 1mal pro Monat und dann gemeinsam mit mehreren gesunden Alternativen. Karin Haindl: „Wir wollen auch nicht sagen, es gibt nie wieder Leberkäse, aber wir wollen unsere gesunden Brote so anpreisen, dass sich ein Mitarbeiter, bevor er sich die Leberkäsesemmel bestellt, denkt, das sieht so lecker aus, kommt aus unserer Kantine und die Aufstriche sind garantiert frisch und aus besten Zutaten. Wir können nur Schritt für Schritt die Einstellung ändern.“ Diese Strategie hat Erfolg, vor allem weil das gesunde Angebot überzeugt. Auf Wunsch und nach Bedürfnis der MitarbeiterInnen werden vegetarische, fettarme oder allergikergerechte Speisen vom Kantinen-Team zubereitet und es wird auf kulturelle Unterschiede geachtet.

Schichtbetrieb in Produktion und Kantine

Ein großer Vorteil für die MitarbeiterInnen in der Produktion: Das Kantinen-Team fährt ebenfalls Schichtbetrieb, wobei teilweise auch am Samstag produziert wird. Ein Koch ist für „seine“ Schicht verantwortlich und garantiert so gleiche Qualität beim Essen, wie sie die MitarbeiterInnen unter Tags bekommen. Denn ein Grundprinzip bei Mars ist: Alle MitarbeiterInnen sollen, unabhängig davon wann sie arbeiten, die Möglichkeit auf eine warme Mahlzeit haben. Leichtmenü und 24-Stunden Versorgung mit frisch zubereiteten Speisen gibt es schon seit Jahren. Auch ein ausgewogenes Frühstück steht bereit, was besonders bei Schichtarbeit wichtig ist. Wert gelegt wird auf Vitamine, Kohlehydrate, Ballast-

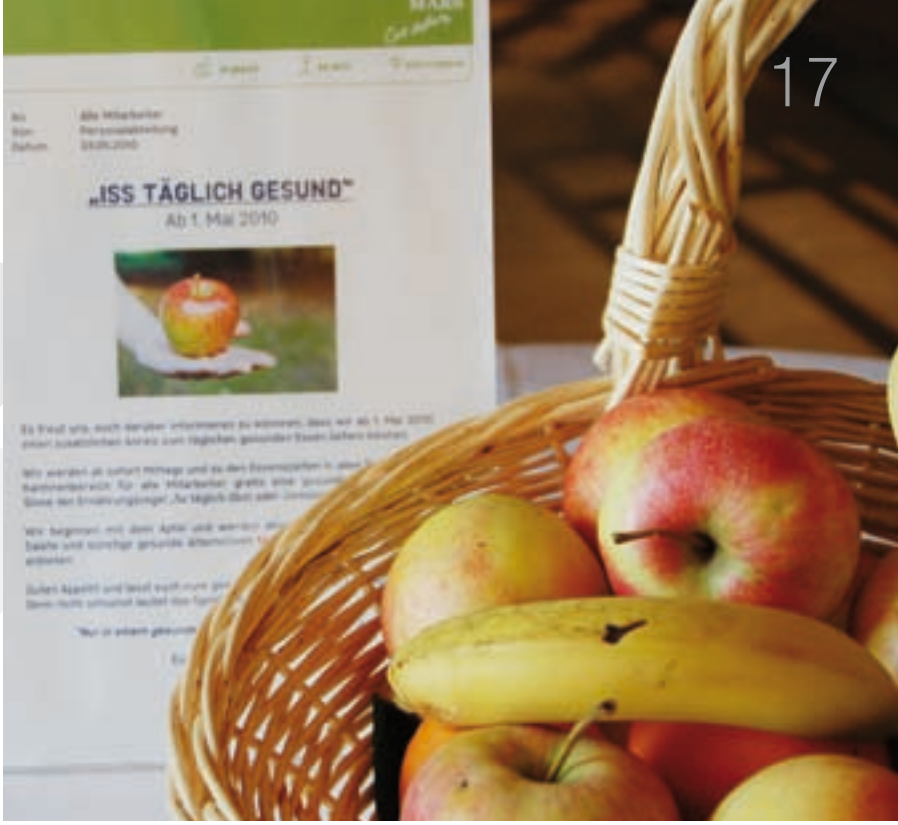
Kontakt
MARS Austria OG

BR Weigl Wilhelm
Tel. 02162/6014604

7091 Breitenbrunn
Eisenstädterstraße 80

www.mars.at

MARS austria



Tipps

NÖGKK Köstlich – Betriebliche Gesundheitsförderung in Betriebskantinen und -küchen
E-Mail: bgf@noegkk.at, ein Angebot der NÖ Gebietskrankenkasse
Konakt siehe Adressen – Beratung Seite 42 (Beratungsprojekt bei MARS Austria am NÖ Standort Bruck/Leitha, davon profitiert auch das Werk Breitenbrunn)

eichende Flüssigkeit. Gratis angeboten wird stilles Wasser sowie hochwertige Teesorten, darüberhinaus wird Kaffee gestützt. Die Kantine hält neben dem herkömmlichen Frühstück Früchtemüsli, Fruchtsalat, Obst, Joghurt, Frischkäse und Gemüsevarianten für MitarbeiterInnen, die um 6 Uhr ihre Nachtschicht beenden bereit, damit sie vor dem Heimgehen noch frühstücken können.

Gesunde Portionsgrößen

Es werden auch halbe Menüs angeboten sodass niemand gezwungen ist, große Portionen zu essen. Die MitarbeiterInnen können sich den Teller nach Vorliebe, je nach dem ob es mehr oder weniger Fleisch, Fisch, Gemüse oder Kartoffeln sein sollen, zusammenstellen. Der positive Nebeneffekt ist, dass weniger Essensreste am Teller bleiben, die entsorgt werden müssen.

Externe Beratung und interne PR

Die „Iss gesund" Aktivitäten motivieren zum Mitmachen. Zur Frühjahrsaktion stand nicht nur das Essen im Fokus, sondern der Saison entsprechend auch das Entschlacken, wobei die MitarbeiterInnen die sich daran beteiligen beim 40 Tage Fasten in der Arbeit unterstützt wurden. Dazu gab es vom Frühstück bis zum Abendessen Mahlzeiten passend zum Fastenprogramm. Parallel zu den gewählten Schwerpunkten wird Ernährungsberatung in schriftlicher Form in der Kantine ausgehängt und zum Mitnachhause nehmen bereitgestellt. Die Gesunde Botschaft soll nicht beim Mitarbeiter oder der Mitarbeiterin enden, so die Philosophie, sondern auch in das familiäre Umfeld getragen werden. Auf Initiative des Kantineteams wurde ein Bildschirm an stark frequentierter Stelle montiert der die Kantine mit ihrem gesunden Essensangebot bewirbt. Am Standort Bruck a.d. Leitha führt die NÖGKK, die die Umsetzung seit zwei Jahren begleitet, Speiseplananalysen, Ernährungsberatung und MitarbeiterInnenbefragung durch. Davon profitieren beide Standorte.

Karin Haindl: „Wir haben ein eigenes EDV-Programm zur Nährwertberechnung, das uns unterstützt aber wir haben auch fundierte Beratung, laufend werden die Informationen auf den aktuellen Stand der Ernährungsberatung gebracht. Das Programm zur Nährwertberechnung ist an die Rezeptgestaltung gekoppelt wobei Zubereitungsverluste berücksichtigt werden. Richtlinien für die diversen Angebote sind:

Ausgewogene Menüs

- Saisonale Produkte
- Ausgewogene Fleischauswahl (je 1 x pro Woche Geflügel, Rind, Schwein)
- Viel Selbstgekochtes
- Nährstoffreiche Beilagen wie Reis, Ebly, Gemüse, viel Salat, wenig Frittiertes
- Nur Pflanzenöle reich an ungesättigten Fettsäuren wie Rapsöl und Olivenöl

Vitalmenüs

- Zu 100 % selbst hergestellt (gesunde Garmethoden)
- Für gesunde und ausgewogene Ernährung
- Aktuelle Ernährungstrends (2 x pro Woche Fisch, Tofu als Fleischersatz etc.)

Gesunde Zwischenmahlzeiten, abwechslungsreiches Snacking wird gegen Leistungstiefs und Heißhunger-Attacken propagiert. ➔

v.l.n.r.: Felix Zoder, Christian Arthofer, Richard Posch, Leopold Renghofer, Wilhelm Weigl, Hannes Pschill (Küchenchef), sowie Marija Bierbaum und Manfred Topf (nicht im Bild)

Aktion Rezeptkarten

Dazu lädt das „Gesundheitsteam" beispielsweise eine bekannte Gourmet-Köchin ein, die gemeinsam mit dem Kantinen-Team die MitarbeiterInnen mit gesunden Reisrezepten bekocht. Die Rezepte werden dann für den Einsatz zuhause zum Nachkochen verteilt.

Kunden- und Gästebewirtung

Von all diesen Maßnahmen profitieren auch die Gäste, die zu internationalen Meetings ins Haus kommen. Anstelle des üblichen Plunder-Gebäcks fabriziert die Kantine handgemachte Brötchen mit Gemüseaufstrich, Käse, Tomaten und Gurken. Dieses Pausen-Angebot ist zum Selbstläufer geworden, denn auch die MitarbeiterInnen nützen das Angebot und kommen auf den Geschmack, so dass sie sich beim nächsten Frühstück solche Brötchen kaufen.

Kontrollierte Qualität und Bio beim Einkauf

Die Lieferanten müssen sich einer Zertifizierung unterziehen, diese Zertifikate werden auch an die MitarbeiterInnen weiter gegeben. So können sich alle davon überzeugen, woher z.B. das Bio-Gemüse und Bio-Fleisch kommt. Der Bio-Anteil liegt bei 20 – 30 % mit Schwerpunkt auf den Warengruppen: Gemüse, Salate und Fleisch wie Bio-Rind. Bezogen wird beispielsweise auch Schneeberger Landschwein, Süßwasserfische aus Österreich, Obst und Gemüse aus Mörbisch, Äpfel aus Forchtenstein und aus dem Seewinkel, Bio-Kürbis aus St. Margarethen, Milch aus Österreich und die Eier aus Bodenhaltung aus einem burgenländischen Betrieb. Wilhelm Weigl, Betriebsrat bei Mars: „Es gibt einen Kollegen, der Bio-Gemüse anbaut und der uns direkt beliefert oder ein anderer Kollege der das Wild gebracht hat, da wussten wir sogar, wo es erlegt wurde."

Die Küche – frischer geht´s nicht

Die Kantine selbst ist nicht Bio-zertifiziert, verarbeitet aber trotzdem viele Bioprodukte. Die Kantine garantiert, dass alles frisch gekocht wird, von der Suppe bis zur Haupt- und Nachspeise. Glutamat als Geschmacksverstärker ist aus der Küche verbannt. Dort wo Convenience Produkte zugekauft werden wie etwa Schupfnudeln, Leberknödel oder Tiefkühl-Gemüse spielt Qualität und Geschmack eine große Rolle. Neu eingeführt wurde ein Wok-Tag, womit nicht nur gesunde, sondern auch leichte Speisen (Low Fat) und viel Gemüse auf den Tisch kommen. Die MitarbeiterInnen suchen sich aus, welche Zutaten sie zubereitet haben wollen. Dieses Angebot hat sich zu einem Selbstläufer entwickelt. Küchenchef Hannes Pschill: „Zu Beginn waren es eher die MitarbeiterInnen aus dem Büro und jetzt haben wir Wok-Tage, da darf niemand in unserem Küchenteam fehlen, so viel haben wir zu tun."

Mitarbeiterzufriedenheit

Mit Start der Aktion wurden Fragebögen ausgegeben. Über 35 % der Bögen kamen retour.

Karin Haindl, Personalabteilung: „Wir waren von der positiven Resonanz völlig überrascht. 62 % gaben im Schulnotensystem eine Eins ohne weitere Anmerkung. Wir haben alle Anregungen aufgenommen und unsere Kommunikation verstärkt. Unser schönster Erfolg bei der Mitarbeiterverpflegung ist, wenn die Mitarbeiterzufriedenheit steigt."

Daten + Fakten

Am Standort Breitenbrunn sind an die 180 Personen beschäftigt, davon 1 Lehrling und 122 SchichtarbeiterInnen bzw. 30 Frauen und 150 Männer. Das Küchen-Team besteht aus 5 Köchen, 1 Konditor und 1 Helferin.

LENZING AG

Die „Gesunde Küche“ im Betriebsrestaurant „Lenzesa“

Vor mehr als 15 Jahren verschrieb sich das Betriebsrestaurant der gesunden Küche. Heute sind viele der entwickelten Gästeangebote zum Standard geworden. Weiter gefeilt wird am gesunden und fairen Essensangebot trotzdem mit Begeisterung.

Die Lenzing Gruppe ist ein global agierender Zellulosefaser-Konzern aus Oberösterreich. Am Sitz der Konzernzentrale in Lenzing befindet sich die größte integrierte Zellstoff- und Viscoseproduktion der Welt. Der Standort ist komplex: von der Zellstoffproduktion über die Faserinnovation bis hin zur Produktion hochwertiger Kunststoffe, entfalten sich hier vielfältige Konzernaktivitäten. Das ergibt eine Menge unterschiedlicher Berufe und Anforderungen an einem Standort.

Vom Versuch zum Standard

Für das leibliche Wohl der MitarbeiterInnen sorgt das betriebseigene Restaurant Lenzesa. Zu Beginn standen Überlegungen die Küche zu schließen. Stattdessen fiel die Entscheidung, die „alte“ Küche völlig neu zu gestalten, was ein starkes, positives Echo fand und bis heute die Basis für die „Gesunde Küche“ in Eigenregie ermöglicht. Nach dem Umbau richtete sich der Fokus immer stärker auf das Ernährungsverhalten der MitarbeiterInnen. 1996 startete das Gesundheitsvorhaben unterstützt durch externe Beratung unter dem WHO-Leitsatz „Make the healthier choice the easier choice“. Dies ist das Motto des Betriebsrestaurants „Lenzesa“ bis heute geblieben. „Greif zu Gerichte“, „Fettaugen“ zählen, Rückmeldemöglichkeiten an die Küche, Vorträge, Büchertisch, Rezeptdienst und eine breite Wahlmöglichkeit für die Gäste sind Standard geworden.

Fettaugen und Frische

Das Fettaugen-Programm: 1 Fettauge steht dabei für 3 g Fett, das heißt, dass eine mit FA5 gekennzeichnete Speise am Speiseplan 15 Gramm Fett enthält. Mit der verwendeten Küchensoftware wird aus den Rohprodukten der Rezeptur die Fettaugenanzahl ermittelt und am Speiseplan angegeben. Die Erfahrung der Küchenleitung zeigt, dass sich besonders gerne die in den Büros Beschäftigten an den Fettaugen orientieren, während die SchichtarbeiterInnen eher noch „kräftiges“ Essen wählen. Braten und Schnitzel werden bewusst nicht vom Speiseplan verbannt. Gleichzeitig aber forciert die Küche andere schmackhafte Alternativen für deren Zubereitung wertvolle Öle wie Olivenöl, Bio-Knödel oder Bio-Nudeln verwendet werden.

Die geprüfte „Gesunde Küche“

Das Betriebsrestaurant „Lenzesa“ lässt sich vom Auszeichnungsprogramm „Gesunde Küche“ des Landes Oberösterreich regelmäßig prü- ➔

Kontakt
Lenzing Aktiengesellschaft
Werkstraße 2
Lenzing
www.lenzing.at

Arbeiter-BRV Rudolf Baldinger
Tel. 07672 701 0
E-Mail r.baldinger@lenzing.com

Leitung Betriebsrestaurant
Global Human Resources
Brigitte Oberngruber
Tel. 07672 701 – 2243
E-Mail b.oberngruber@lenzing.com

LENZING
LEADING FIBER INNOVATION

Als BR Vorsitzender bin ich sehr froh, dass wir uns bei der Lenzing AG das eigene Betriebsrestaurant erhalten haben und modernisieren konnten. Für alle die hier arbeiten und ganz besonders für die SchichtarbeiterInnen ist es wichtig, warm, gesund aber auch schmackhaft in der Arbeit essen zu können. Die eigene Betriebsküche hat insofern eine große Bedeutung weil man alles selbst beeinflussen kann. Beim Essen sind wir nicht auf Dritte angewiesen, das fängt beim Einkauf an bis zur Zubereitung von Speisen und bis zu den Öffnungszeiten, die wir so angepasst haben, dass alle die hier in der Lenzing AG arbeiten ein warmes und gesundes Essen einnehmen zu können, egal zu welcher Tages- und Nachtzeit.

Arbeiter-Betriebsratsvorsitzender Rudolf Baldinger

Tipp

Die „Gesunde Küche“ ist ein Projekt der Abteilung Gesundheit der OÖ Landesregierung im Rahmen des Netzwerkes Gesunde Gemeinde. Ein Beratungsangebot unterstützt die Verpflegungsbetriebe bei der Umsetzung der „Gesunde Küche“-Kriterien und motiviert zur Projektteilnahme. Kontakt siehe Service – Beratung + Adressen Seite 42

➔ fen. Diese Bezeichnung können neben anderen Verpflegungseinrichtungen auch Betriebsrestaurants führen, die ihre Rezepturen einen Check durch die Abteilung Gesundheit der Landesregierung unterziehen. Die Leiterin des Betriebsrestaurants Brigitte Oberngruber: „Kürzlich erst haben wir wieder die Auszeichnung als ’Gesunde Küche, für die nächsten drei Jahre erhalten, was uns sehr freut, weil die Auszeichnung für guten Geschmack, regionale und saisonale Küche und ernährungsphysiologische Qualität steht.“ Nur Rezepte, die den vorgegebenen Kriterien standhalten, kommen bei der Lenzing AG auf den Speiseplan.

Fair + gesund im Einkauf

Ein hoher Frischeanteil bei allem was gekauft wird ist für die Speisezubereitung durch die Küche ein Muss. Bis auf fertige Knödel produziert das Küchenteam beinahe alles selbst. Auch die Saucen und den Fond für Suppen gibt es täglich frisch. Rindfleischsuppen stehen nur auf der Suppenkarte, wenn es ein gekochtes Rindfleisch gibt. Küchenchef Eduard Schiemer: „Selbstgemachte Produkte sind zwar mit Arbeit verbunden, schmecken aber ganz anders. Früher hatten wir auch Convenience Produkte. Wir haben getüftelt, bis wir die benötigten Mengen in der Küche geschafft haben.“ Rezepturen und Speiseangebot sind so ausgerichtet, dass Saisonales einen fixen Platz hat. Der regionale Anteil bei den verwendeten Waren liegt bei rund 50 %, das trifft auf Salate, Obst, Gemüse, Gebäck und Fleischprodukte zu. Der Bio-Anteil liegt bei 15 %. Der regionale Metzger als Lieferant genießt das Vertrauen der Küche.

Die Schicht isst warm & frisch

Wer bei Lenzing Schichtarbeit leistet bekommt auch in der Zeit von 17 bis 19 Uhr und von 23.30 bis 1.00 Uhr frisch zubereitetes Essen im Restaurant, denn auch die Küche fährt Schicht. Ein eigens deklariertes Schichtessen konnte sich nicht durchsetzen, daher hat sich die Küche mit dem Betriebsrat auf die Tagesgerichte für die Schicht geeinigt, jedenfalls aber frisch gekocht aus der Küche. Küchenchef Schima: „Wir in der Küche produzieren nicht die gesamte Essensmenge auf einmal, sondern immer nach Bedarf frisch nach, damit das Gemüse knackig bleibt und nicht tot gekocht ist. Das gilt auch für das Salat- und Gemüsebuffet.“

Der Apfeltag

Beliebt sind bei den MitarbeiterInnen die Apfeltage, wo Äpfel in Kisten an den Arbeitsplätzen zur freien Entnahme aufgestellt werden. Der Apfeltag ist eine der Aktivitäten im Rahmen der Betrieblichen Gesundheitsförderung. Dazu gehören auch spezielle MitarbeiterInnen-Schulungen und Trainings zum Thema Gesundheit. Die Eigenverantwortung für die eigene Gesundheit, die Möglichkeit die eigene Lebensqualität zu verbessern, sowie die Bewusstseinsbildung zum Thema Gesundheit stehen bei der betrieblichen Gesundheitsförderung im Mittelpunkt.

Die Werbetrommel

Zufriedene Gäste, das ist es, was sich Küchenchef Eduard Schiemer an erster Stelle wünscht. Genau so wichtig wie der Küche Kritik ist, ob gute oder schlechte, Hauptsache sie kommt, ist die Information an die Belegschaft. Der Speiseplan wird elektronisch angeboten und gleichzeitig wird über Rezepte oder Aktionswochen informiert. Die Küche arbeitet mit Rezepturen vom Betriebsarzt, von der AGÖ (Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs), erstellt selbst laufend welche, passt die vorhandenen Rezepte an neue Gegebenheiten an und nimmt Rezeptwünsche von den Gästen gerne auf.

Gute Küche spricht sich herum. Das Speiseangebot des Restaurants „Lenzesa“ nützen daher auch Gäste von außerhalb. Neben MitarbeiterInnen von angrenzenden Firmen frequentieren auch Lenzing-PensionistInnen, die zum gleichen Preis wie die MitarbeiterInnen essen gehen können, das kulinarische Angebot vom Betriebsrestaurant „Lenzesa“.

Daten + Fakten

Im Werk Lenzing sind rund 2.800 Personen beschäftigt, davon ca. 800 in Schichtarbeit. An die 1.580 Personen nützen das Betriebsrestaurant, täglich werden rund 1.000 warme Essen produziert inkl. die für die 200 bis 250 SchichtarbeiterInnen.
Der jährliche Wareneinsatz liegt bei € 690.000, der Bio-Anteil beträgt 15 %.

STIWA

Aus Tradition
BIO und FAIR bei STIWA

In welche Richtung sich die Verpflegung der MitarbeiterInnen entwickeln kann, wenn der Betriebsrat als starker Motor dahinter ist, zeigt das Essensangebot bei STIWA eindrucksvoll.

Kontakt
Betriebsrat STIWA Group

BRV Hubert Herzog
BRV-Stv. Johann Ghemayr

Salzburger Straße 52
4800 ATTNANG-PUCHHEIM

Tel. 07674 603-0
E-Mail info@stiwa.com
www.stiwa.com

STIWA Automation GmbH ist ein Produktionsunternehmen und Dienstleister, spezialisiert vor allem auf Hochleistungsautomation.

Die Standorte Werk Attnang 1 und 3 und Werk Gampern 1 haben je eine Kantine, die der Betriebsrat organisatorisch betreut.

Essen bei STIWA

Da die Gleitzeit, die um 6.00 Uhr beginnt und in Zweierschicht und nicht in Nachtschicht produziert wird, besteht kein Bedarf nach einer Betriebsküche oder nach warmen Essen in der Nacht. Die 80 bis 100 MitarbeiterInnen, die Schicht arbeiten, sind trotzdem bestens verpflegt. Sie können sich mit Bio-Weckerl und Obst aus den aufgestellten Automaten versorgen oder in der Kantine, die von 9.00 – 12.00 geöffnet hat, eine der kleinen warmen Speisen kaufen und sich an der üppigen Salatbar bedienen.

Gemeinsam verbessern

Die Verpflegungssituation hat sich bei der STIWA enorm verändert. Begonnen hat es mit einer Jausenliste, mit der Einkaufen gegangen wurde. Mit dem Aus- und Zubau sind auch die Pausenräume komfortabler geworden. Für alle die damals Bio-Qualität wollten, wurde ein Bio-Kisterl angeliefert. Als wesentlich für das Gelingen und die reibungslose Abwicklung bei der Verpflegung ist das gute Verhältnis zwischen Betriebsrat und der Leiterin für Personal, Kantine, Reinigung, die sämtliche Standorte betreut und mit den verantwortlichen KollegInnen vom Buffet. BRV Hubert Herzog:"„Auch das Personalbüro hat mich unterstützt, sonst wäre vieles nicht möglich gewesen. Da braucht es Verbündete, die müssen noch nicht überzeugt sein, wenn sie es anfangs nur dulden, die Überzeugung kommt manchmal erst später."

Bio zertifiziert

Vom gesamten Buffet-Angebot und von Suppen, Gemüsestrudel, Würstel, also den kleinen warmen Speisen und den Weckerln sind rund 70 % aus Bioprodukten. Manche Suppen, Obst und das große Salatbuffet sogar großteils in Bio-Qualität. Das Buffet ist seit 3 Jahren Bio zertifiziert, wodurch das Angebot beworben und den MitarbeiterInnen die Qualität mit „Brief und Siegel" garantiert werden kann. Gab es anfangs noch Zurückhaltung, wegen der etwas höheren Preise, so greifen mittlerweile immer mehr beim Bio-Angebot zu. Um kostengünstig zu bleiben, wird bei einem regionalen Hauptlieferanten mit einem großen Bio-Sortiment eingekauft. Dabei ist Regio- ➔

nalität und Saisonalität den STIWA Betriebsräten wichtig. So kommt etwa das Bio-Gemüse aus dem Eferdinger Becken.

Fair beim Kaffee

Bei der STIWA hat der Betriebsrat die Kaffeeautomaten und die Kaffee-Frage fest in der Hand, weil die Automaten dem Betriebsrat gehören und somit auch der Belegschaft. BRV Hubert Herzog war einer der ersten, der sich für die Umstellung auf fair gehandelten Kaffee eingesetzt hat. Im Bezirk Vöcklabruck ist es ihm gelungen, drei weitere Betriebe von der Umstellung auf Fairtrade Kaffee zu überzeugen. BRV Hubert Herzog: „Wir haben umgestellt, ohne vorab die KollegInnen zu informieren und warteten die Reaktionen einfach ab. Einige Rückmeldungen zum Geschmack gab es, die besagten, dass der Kaffee nun milder sei und dadurch angenehmer. Wir haben auch Betriebsratshäferl angekauft, die verwenden unsere MitarbeiterInnen statt der Wegwerfbecher. Fair ist uns wichtig aber besonders auch die Bio-Garantie. Beim konventionellen Kaffee wird Abreifeschutz gespritzt, damit gleichzeitig maschinell geerntet werden kann, das ist wie beim Brotgetreide. Das wollen wir beim Kaffee nicht." BRV Herzog ist nebenbei Bio-Bauer und weiß daher, wovon er spricht.

Wir als Betriebsrat unterstützen unsere Kolleginnen und Kollegen, wenn sie sich körperlich betätigen wollen mit einem Fitness-Zuschuss oder bieten einen Wellness-Ausflug an, Wandern, Radfahren, zum größten Teil aus dem, was bei den Kaffee-Automaten übrig bleibt. Die Kantine ist mit dem hohen Bio-Anteil kostendeckend. Geplant sind als nächstes Vorträge über „Gesunde Ernährung" oder „Gemeinsames Abnehmen".
BRV Hubert Herzog

Organisationsgenies

Bei STIWA finanziert die Unternehmensleitung die Räumlichkeiten und die Infrastruktur für Buffet und Automatenaufstellung sowie die Personalkosten. Organisation, Betreuung und Abrechnung erfolgt durch den Betriebsrat, das bietet auch großen Gestaltungsspielraum. Ein Schlüsselsystem mit Ladestation zum Aufbuchen für die Konsumation in der Kantine und an den Kaffee-Automaten funktioniert gleichzeitig als Zutrittssystem. Das vereinfacht die Abwicklung. Zusätzliche Vergünstigungen durch das Unternehmen für die Konsumation gibt es keine, trotzdem können die Preise sehr attraktiv gehalten werden. BRV-Stv. Johann Ghemayr erfasst die Daten und betreibt mit Nachdruck die wirtschaftliche Abwicklung, Abrechnung und Statistik.

Daten + Fakten

Warenwert an Bio- und Fairtrade-Produkten rund € 60.000 jährlich.

Erfolg der überzeugt: v.l.n.r. BRV-Stv. Johann Ghemayr mit Kollegin vom Buffet und BRV Hubert Herzog

CASELI

Das Projekt „Fit & Vital“ von CASELI in der voestalpine

Seit mehr als einem halben Jahrhundert werden die „Voestler“ bekocht. Mit dem Unternehmen hat sich auch die Betriebsverpflegung von Grund auf verändert. So gibt es seit 1999 neben traditionellen Gerichten auch immer eine leichtere Variante.

Kontakt
Caseli GmbH
Mag. Bettina Ilk
voestalpine-Straße 3b
4020 Linz
Tel. 0732 6585-5092
E-Mail bettina.ilk@caseli.at
www.caseli.at

Seit September 2002 werden alle kulinarischen Dienstleistungen für die voestalpine wie Mittagstisch, Zwischenverpflegung in den Shops, Eventcatering und Gästehaus von Caseli angeboten. Historisch gesehen ist Caseli aus mehreren Bereichen wie Betriebsküche, Restaurant und Catering für Betriebe in Linz entstanden und eine 100% Tochter der voestalpine Stahl. Erklärtes Ziel ist die Optimierung des Speisenangebotes für die gesamte Belegschaft.

Die Betriebsküche im Wandel

Veränderungen in der Betriebsküche führten 1997 zum Erstprojekt, das unter dem Titel „Rund um G’sund“ durchgeführt wurde. Dabei ging es noch um organisatorische und personelle Verbesserung der Arbeitsabläufe in der Küche. 1999 startete dann das Gesundheitsprojekt „Fit & Vital“ mit dem Ziel, gesundes Essen am Arbeitsplatz zu bieten. Dazu erstellte ein hochmotiviertes Küchenteam viele neue Rezepturen nach dem eigens entwickelten Ernährungskonzept, das bei den Gästen auf großes und positives Echo stieß.

Mit „Fettaugen“ punkten

Angeboten werden seither „Fit & Vita-Gerichte“ und als Entscheidungshilfen Angaben wie Energiegehalt in kcal und Fettgehalt. Diese Nährwerte werden pro Portion berechnet und auf dem Speiseplan ausgewiesen. Mit dem Programm „Fettaugen“ wird es dem Gast leicht gemacht, ein besonders fettarmes Gericht zu wählen. Von den 8.000 EssensteilnehmerInnen sind in der voestalpine 30 % Frauen und 70 % Männer bzw. 70 % ArbeiterInnen und 30 % Angestellte. Da Frauen unbestritten anders essen als Männer, ist es eine zusätzliche Herausforderung, beim täglichen Speisenangebot auf gesunde Ernährung und gleichzeitig geschlechtsspezifische Vorlieben einzugehen. Ein Beispiel: Beliebte, traditionelle Rezepte werden von der Küche weiterentwickelt und durch fettärmere Varianten ersetzt, wie im Fall des Leberkäses, wobei nun alternativ Putenleberkäse zum Leberkäse angeboten wird.

Gesund, regional, saisonal & frisch

Mag. Bettina Ilk von Caseli: „Das Projekt ’Fit & Vital, ist in der voestalpine zum Selbstläufer geworden. Mit der Betriebsmedizin der ➔

Betriebsverpflegung im Wandel der Zeit. Noch nie gab es ein so vielfältiges Angebot für eine gesunde und FAIRE Essenslösung im Betrieb wie heute.

Vergleich Putenleberkäse zu Leberkäse

- Gebratener **Putenleberkäse** mit Püree und Salat: **650 kcal/6 Fettaugen**
- Gebratener **Leberkäse** mit Püree und Salat: **680 kcal/10 Fettaugen**

➔ voestalpine arbeiten wir in Sachen Betriebsverpflegung sehr intensiv zusammen. Das Ernährungskonzept ‚Fit & Vital' entwickelt sich stetig weiter. Wir sehen ein wachsendes Bedürfnis nach vegetarischen Gerichten, weshalb auch ein tägliches vegetarisches Gericht in Planung ist. Wir bieten auch zehn frische Salate mariniert bzw. unmariniert und eine Gewürzbar mit frischen Gewürzen an, damit nach persönlichem Geschmack ‚nachgepfeffert' werden kann. Frisch und reichhaltig ist auch unsere Gemüsebar." Alle Salate sind hausgemacht. Dosenware findet in der Küche keinen Platz. Die eigene Fleischhauerei bereitet alle Wurstspezialitäten selber zu und die Konditorei bietet selbstgemachte Mehlspeisen. Die verwendeten Lebensmittel werden tagesfrisch und aus der Region angeliefert – mit Ausnahmen bei Lieferengpässen -, wobei saisonale und biologische Produkte bevorzugt werden. Das tägliche Speiseangebot besteht aus: einer Suppe (im Sommer eine kalte Suppe zusätzlich), drei warme Speisen, davon eine, die ernährungswissenschaftlich besonders empfehlenswert ist und ein kaltes Gericht. Außerdem eine Gustostation mit frisch Gegrilltem.

Warmes Essen in der Schicht

Den SchichtarbeiterInnen stehen 18 Tiefkühlautomaten zur Verfügung, wobei das Menü vom Tag schockgefrostet zu den Automaten geliefert wird, wo es erwärmt werden kann. Damit ist die Versorgung der SchichtarbeiterInnen auch außerhalb der Mittagstisch-Öffnungszeiten mit warmen Essen garantiert. Pro Automat stehen vier Speisen zur Auswahl, wobei zumindest ein „leichtes Gericht" in der Angebotspalette zu finden ist. Shops in der Nähe von Betrieben mit Schichtarbeit haben angepasste Öffnungszeiten und bieten auch gesunde Jausen an.

Besonders freut sich Caseli über die Anerkennung, die über die Gästebefragung zurückkommt. Die Auswertungen zeigen, dass in den letzten Jahren weiterhin der Wunsch nach saisonalen und regionalen Produkten gestiegen ist. Das deutet auf ein wachsendes Bewusstsein bei den Gästen hin.

Fair bei der Qualität

Die Verarbeitung der frischen Produkte und die Produktion von Fleisch- und Wurstwaren findet in der hauseigenen Fleischhauerei statt. Das Fleisch stammt von Betrieben im Mühlviertel. Durch das AMA „BOS" – System wird eine 100%ige Herkunft aus Österreich sichergestellt und die Eier liefert ein oberösterreichischer Betrieb. Bei angebotenem Fisch wird recherchiert und dieser nur dann vom Lieferanten bezogen, wenn er garantiert nicht auf der Roten Liste bedrohter Fischarten steht. Gemüse und Obst muss die möglichst kürzeste Lagerdauer bis zum Eintreffen in der Küche haben. Im Sommer werden nur regionale Produkte der Saison verwendet, im Winter muss die Information über Transportweg und Herkunft bei Gemüse und Salat gewährleistet sein. Vor allem Milchprodukte und Nudelwaren werden in Bio-Qualität verwendet. Gebäck und Brot bezieht Caseli nur von Lieferanten aus der nächsten Umgebung – hier steht der ökologische Aspekt im Vordergrund: Kurzer Transportweg, um Schadstoffabgaben möglichst gering zu halten.

Daten + Fakten

Der jährliche Wareneinsatz für den Caseli Mittagstisch beträgt 3 Mio. Euro. Caseli beschäftigt in allen Betrieben knapp 300 MitarbeiterInnen. Der Industriestandort voestalpine verfügt über 13 Speisesäle, 20 Shops mit Jausenmöglichkeit und Tiefkühlautomaten für den Schichtbetrieb.

DSM FCA Fine Chemicals Austria

Warm essen in der Nachtschicht bei DSM FCA Fine Chemicals Austria

Von der Speckjause zum warmen Essen in der Nachtschicht, vom Schnitzel als „Renner“ zu mehr Gemüse, Fisch oder auch Hühnerfleisch durch mehr Auswahlmöglichkeit, das ist die Erfolgsgeschichte bei DSM in Linz.

Kontakt
DSM Fine Chemicals Austria
Andreas Wansch
Vors. Arbeiterbetriebsrat
Tel. 0732/6916-3666
Fax: 0732/6916-2267
Mobil 0664-1923721
E-Mail: andreas.wansch@dsm.com

Franz Stürmer
Vors.Stv. Arbeiterbetriebsrat
E-Mail: franz.stuermer@dsm.com

DSM Fine Chemicals Austria hat seinen Stammsitz im Chemie-Park Linz. Im Nachkriegsboom der Chemieindustrie baute hier die Österreichische Stickstoffwerke AG, später in Chemie Linz AG umbenannt, ihre Produktion aus. Arbeiteten früher nahezu 8.000 Personen auf dem Gelände, so ist heute im Chemie-Park nur mehr rund die Hälfte in 44 Betrieben beschäftigt. DSM Fine Chemicals Austria ist einer der größten davon und produziert Zwischenprodukte für die Pharmaindustrie, Agroindustrie, Kosmetikindustrie, Farben und Pigmente, Riech- und Aromastoffe.

Gesundheit im Schichtdienst wird Thema

Anstelle der ehemals großen Werksküche gibt es heute im Chemie-Park einen Restaurantanbieter, der für die MitarbeiterInnen der ansässigen Firmen Jausenverpflegung im normalen Tagdienst und mittags Menüs anbietet. Über die Qualität der Verpflegung wacht ein gemeinsamer Küchenausschuss, der von den ansässigen Betrieben und der Werksambulanz beschickt wird.

Bei DSM laufen acht Produktionsanlagen im vollkontinuierlichen Schichtdienst. Die SchichtarbeiterInnen konnten sich anfangs nur zu den Tagdienstöffnungszeiten des Betriebsrestaurants vor oder nach der Arbeit mit warmen Essen versorgen. Ende der 90er Jahre wurde dann Gesundheit im Schichtdienst Thema. BRV Stv. Franz Stürmer: „Wichtig war der gemeinsame Weg von Belegschaftsvertretung und Firmenleitung. Eine weitere Unterstützung kam von der Werksambulanz und von der Gewerkschaft, die bei verschiedenen Gesprächen mit Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen und der Geschäftsführung immer wieder auf die Wichtigkeit von warmem und gesundem Essen hingewiesen und damit wichtige Aufklärungsarbeit betrieben hat.“

Zu diesem Zeitpunkt gab es alles, von der Speckjause bis zur Ablehnung, nachts irgendetwas essen zu wollen. Eine wichtige Rolle bei der Lösungsfindung spielten die teilweise weiten Wege von den Anlagen bis zur Kantine und die Produktionsabweichungen bei der Auslastung die sich auf den Personalbedarf und damit auf die Planbarkeit der Essensmengen auswirk- ➔

Schichtmeister Oswald Rathner und Kollegin Katrin Samhaber holen sich ihr Essen aus dem Gefrierschrank. Mit der großen Wahlmöglichkeit hat sich auch die Ernährungsweise in der Schicht geändert.

Andreas Wansch, Vorsitzender des Arbeiterbetriebsrates und Franz Stürmer, Vorsitzender-Stellvertreter

Dem Betriebsrat war es sehr wichtig, dass zumindest einmal am Tag für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein warmes Essen zur Verfügung steht. Wir waren eigentlich ein Pilotprojekt, da die Firma Gourmet damals noch keinen vollkontinuierlichen Schichtbetrieb betreute. Das Projekt ist hervorragend gelungen und wurde bereits von mehreren anderen Schichtbetrieben in Österreich übernommen.

te. In einem ersten Versuch, stellte der Standortbetreiber die täglichen Menüs gekühlt auf 4 Grad C für den Schichtbetrieb in Kühlautomaten zum Wärmen im Mikrowellenherd bereit. Die Haltbarkeit des Essens war mit vier Tagen sehr kurz. Durch die schlechte Planbarkeit der Menümengen verringerte sich das Angebot, die Unzufriedenheit der MitarbeiterInnen stieg und schließlich stellte das Unternehmen den Versuch ein.

Vielfalt beim warmen Speiseangebot verändert Essverhalten

Erhart Engelbert, Personalberater: „Gemeinsam mit dem Arbeiterbetriebsrat suchten wir nach einem Verpflegungssystem, das rund um die Uhr und auch am Wochenende den SchichtarbeiterInnen warmes und qualitativ hochwertiges Essen mit einem hohen Frischegrad garantieren konnte." Heute beliefert Gourmet-Menü-Service (siehe Firmen-Kurzportrait) den Schichtbetrieb mit Tiefkühlkost. In den Produktionsbauten sorgen beigestellte Geräte und Software für den reibungslosen Ablauf. Die SchichtarbeiterInnen bestellen elektronisch und selbstständig, die Lieferung der servierfertig gekochten Essen erfolgt einmal wöchentlich in die beigestellten Gefrierschränke von wo sie die MitarbeiterInnen entnehmen und im Heißluftherd (Dauer ca. 45 Minuten pro Essen) wärmen.

BRV Stv. Franz Stürmer: „Wichtig war uns, dass keine Konservierungsstoffe im Essen enthalten sind und auch keine Geschmacksverstärker. Ob die Kartoffel oder das Fleisch aus Bio-Betrieben kommt, haben wir nicht im Vertrag verlangt, ist aber im Angebot enthalten. Außerdem gibt es zu jeder Speise alle wichtigen Nährstoffangaben wie Kalorien, Kilojoule, Eiweiß, Ballaststoffe, Kohlehydrate, Fett, Broteinheiten. Umgestellt haben wir vor rund fünf Jahren. Die Firmenleitung hat nicht damit gerechnet, dass das Angebot des warmen Essens von so vielen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen angenommen wird." Mit der großen Wahlmöglichkeit veränderte sich seit der Einführung des Systems auch die Ernährungsweise in der Schicht. War anfangs das Schweineschnitzel der Renner, so wird immer häufiger zu Gemüse, Fisch oder auch Hühnerfleisch gegriffen. Oswald Rathner, Schichtmeister: „Wir sind mit der Essenslösung jetzt sehr zufrieden. Es braucht sich keiner mehr eine Jause mitnehmen, alle wissen es ist 100 %ig etwas da, was schmeckt. Im Gefrierschrank sind immer ausreichende Mengen verschiedener Speisen vorhanden und ich kann jeden Tag etwas anderes aussuchen."

Daten + Fakten

Bei DSM beschäftigt sind 1.044 MitarbeiterInnen (495 Angestellte, 426 ArbeiterInnen 34 Lehrlinge und 89 als ZeitarbeiterInnen) davon 341 SchichtarbeiterInnen.

Kurzportrait

Gourmet Menü-Service

Seit mehr als 10 Jahren nimmt Gourmet eine Vorreiterrolle in Sachen Bio ein. Seit 2010 zählt Gourmet auch zu den Ersten, die Speisepläne nach dem ÖGE-Gütesiegel zertifizieren lassen.

Die Gourmet Menü-Service Ges.m.b.H. & Co KG wurde 1975 gegründet und zählt mit der Zentrale in St. Pölten zu Österreichs führenden Menüservice-Anbietern. Rund 150.000 Mahlzeiten kommen täglich auf die Tische von Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Seniorenheimen, Spitälern sowie Senioren-Haushalten in Österreich und Bayern. Gourmet ist Teil der VIVATIS Holding AG, die zu den drei größten Unternehmen in der Nahrungs- und Genussmittelbranche in Österreich mit Sitz in Linz gehört. Die MitarbeiterInnen von Gourmet Menü-Service sind gewerkschaftlich organisiert und haben einen Betriebsrat.

Weiterhin im Fokus: Bio, regional & saisonal

Die Aufnahme von Bio-Produkten erfolgt direkt in Abstimmung mit den Bioverbänden und Biobauern, um die großen Mengen, die benötigt werden, abzusichern. Beim Einsatz biologischer Lebensmittel werden vor allem Milchprodukte, saisonales Obst und Gemüse, sowie Salate aus biologischer Landwirtschaft verwendet.

Gourmet ist seit 1997 Bio zertifiziert durch die Austria Bio Garantie. Jährlich werden rund 550.000 BIO-Portionen verkauft.

Aus kontrolliertem Fischfang

Gourmet verarbeitet Fische und Fischprodukte, die entsprechend den Umweltstandards des Marine Stewardship Council (MSC) für eine gut geführte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurden. Gourmet selbst ist seit 2007 MSC-zertifiziert.

„Soziale und ökologische Verantwortung ist eine Herausforderung, die wir als Unternehmen für unseren langfristigen Unternehmenserfolg übernehmen müssen“, betont Herbert Fuchs, Geschäftsführer der Gourmet Menü-Service. „Mit dem blauen MSC-Siegel leisten wir unseren Beitrag zum nachhaltigen Fischkonsum in Österreich.“ Rohstoffe aus fairem Handel – Fairtrade – finden sich, wenn auch noch im kleinen Rahmen, ebenfalls im Speiseangebot wie Bananenschnitten.

Gourmet garantiert seinen KundInnen, dass sämtliche Speisen und Rohstoffe frei von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Konservierungsmitteln (außer Nitritpökelsalz) hergestellt werden.

Qualität, Sicherheit und Hygiene sind zentrale Parameter in der täglichen Arbeit bei Gourmet. Für den Einkauf und die hauseigene Qualitätssicherung mit integriertem mikrobiologischen und chemischen Labor gelten strenge Kriterien, so auch für sensorische Eigenschaften wie Farbe, Geruch und Geschmack.

Geschäftsführer Herbert Fuchs

Wir sehen unsere Aufgabe darin, den Blick und das Bewusstsein der Gäste für Lebensmittel aus biologischer Herkunft zu schärfen. Bio, Nachhaltigkeit und der schonende Umgang mit begrenzten Ressourcen hat bei uns einen wichtigen Stellenwert

Tipp

Das ÖGE-Gütesiegel für die Gemeinschaftsverpflegung garantiert, dass die Speisenzusammenstellung nach anerkannten Kriterien ernährungsphysiologisch optimiert ist und die Gäste in den Genuss einer definierten gesundheitsfördernden Ernährung kommen.

Kontakt: Adressen – Beratung Seite 42 oder www.oege.at

Zeitunabhängig warm und gesund essen

Diese Möglichkeit bietet die Palette an servierfertig gekochten Speisen, die schockgefrostet werden. Die extreme Kälte schützt die wertvollen Vitamine und Nährstoffe. Bei den tiefgekühlten Speisen erfolgt die Anlieferung direkt vom Tiefkühllager bei ständig überwachter und dokumentierter Temperatur. Die Tiefkühlkette vom Lager bis zum Gast ist daher lückenlos nachweisbar.

Umweltfreundliche Papierschale in Telleroptik

Gourmet ist der erste Anbieter von Tiefkühl-Menüs in Papierverpackung im Bereich der Systemverpflegung. Seit August 2005 werden alle Speisen ausschließlich in einer Papierschale mit „Telleroptik“ angeboten. Eine PET-Beschichtung auf der Innenseite sorgt für einen unveränderten Geschmack. Die Zubereitung ist in Heißluftherd, Mikrowelle und im Kombidämpfer möglich. Nach der Zubereitung kann die Verpackung spachtelrein gesäubert mit dem Altpapier entsorgt werden.

Nährstoffangaben für die richtige Wahl

Für alle Fragen zur Ernährung durch Gourmet stehen eine Ernährungswissenschaftliche Datenbank, eine Allergiedatenbank für spezielle Anforderungen und Ernährungswissenschaftlich optimierte Speisepläne zertifiziert von der ÖGE (Österreichische Gesellschaft für Ernährung) zur Verfügung. Alle im Sortiment angebotenen Speisen werden bei Gourmet basierend auf dem BLS (Deutscher Bundeslebensmittelschlüssel) berechnet. Angaben wie Kalorien, Kilojoule, Eiweiß, Ballaststoffe, Kohlehydrate, Fett, Broteinheiten sind daher Standard.

Schwerpunkt: Berufsverpflegung

Es stehen mehr als 150 unterschiedliche Speisen zur Auswahl, wobei spezielle Aktionswochen und saisonale Schmankerl angeboten werden. Die Menübestellung lässt sich mit dem elektronischen Gourment „à la click“ System einfach und zeitsparend erledigen.

Kontakt

Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG
Zdarskystraße 3
3106 St. Pölten
Tel. 050 876
Fax 050 876-5538
E-Mail info@gourmet.at
www.gourmet.at

GOURMET
Österreichs führender Menüservice

SIEMENS AUSTRIA AG

Das Gastronomiekonzept der Siemens-City

Neue Anforderungen aus neuen Wirtschafts- und Arbeitswelten und die Bereitschaft schon bei der Planung bewusst neue Wege in der Betriebsverpflegung zu gehen, haben in der Siemens-City ein richtungsweisendes Gastronomiekonzept hervorgebracht.

Kontakt
CEE Supply Chain Management
Restaurants & Coordination CEE SCM R/C
Mag. Andrea Willegger-Korzil
Tel. 051707-29730
Mobil 0664 80117 29730
E-Mail andrea.willegger-korzil@siemens.com

Eurest Restaurationsbetriebsgesellschaft mbH
Alexander Gross
Regionalleiter
Mobil 0664 80 16 16 61
E-Mail alexander.gross@eurest.at
www.eurest.at

Siemens AG Österreich
Siemensstraße 90
1210 Wien, Österreich
www.siemens.at

SIEMENS

Die Siemens Aktiengesellschaft (AG) Österreich zählt zu den führenden Technologieunternehmen des Landes. Die Geschäftstätigkeit konzentriert sich auf die drei Sektoren Industry, Energy und Healthcare sowie auf IT-Lösungen und -Services. Die Siemens AG Österreich beschäftigt rund 7.700 MitarbeiterInnen. Davon haben ca. 3.000 MitarbeiterInnen ihren modernen Arbeitsplatz in der Siemens-City, der neu errichteten Unternehmenszentrale von Siemens Österreich im Norden von Wien, und weitere 2.000 im angrenzenden Gebäudebestand.

Verpflegungssituation als Teil der Gebäudeplanung

Bei der Errichtung der Siemens City wurde vom Unternehmen besonderer Wert auf eine innovative Gebäudetechnik und Energieeffizienz gelegt. Mit einem Investitionsvolumen von 150 Millionen Euro ist die Siemens City das derzeit weltweit größte Immobilienprojekt im gesamten Siemens-Konzern. Investiert wurde im Vorfeld bewusst auch in die Beratung für ein Gesamtverpflegungskonzept. Die Lösung brachte anstelle der klassischen Gemeinschaftsverpflegung eine Erlebnisgastronomie mit drei themenorientierten, individuell gestalteten Restaurants hervor. Das „nature & vitality“, konzipiert mit 240 Sitzplätzen, bietet Frischeküche mit einem ausgewogenen Lebensmittelangebot und starkem Fokus auf regionalen, österreichischen Ursprung nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit. „mediterranean“ bietet die leichte Genussküche der Mittelmeerregionen mit 410 Sitzplätzen. Im „traditional“ wird auf 240 Sitzplätzen klassisch österreichische Küche und europäische Hausmannskost mit urbanem Charakter angeboten. Von der Innenraumgestaltung her sind die Bereiche farblich erkennbar ausgestaltet.

Den Bedürfnissen der MitarbeiterInnen angepasst

Das gastronomische Zentralgebäude ist mit den Bürogebäuden und dem modernen Conference Center durch die gewählte Architektur verbunden.

Die Gastro-Öffnungszeiten sind den Bedürfnissen der MitarbeiterInnen angepasst worden. Das Restaurant-Team bietet von Mo-Do von 11.00-14.30 und freitags bis 13.45 Uhr täglich 9 bzw. am Freitag 6 frisch zubereitete Hauptspeisen. Im Bistro können von 7:30-17:00, freitags bis 14:00 Uhr kleine warme Speisen für Zwischendurch erworben werden, darunter auch vegane Speisen wie Falafel. Die Espressobar, die ganztägig von 8:30-20:00 und freitags bis 14:00 Uhr geöffnet ist, bereitet frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte auch wunschgerecht gemixt zu. Und vor allem: es kann gefrühstückt werden. Alle, die Wert auf faires Genießen legen, ➔

Wolfgang Hausegger – Vorsitzender des Küchenausschuss des Zentralbetriebsrates, Siemens AG Österreich

Für unsere Kolleginnen und Kollegen sind 2 Komponenten wichtig. Zum einen ein qualitativ hochwertiges und ausgewogenes Angebot, dass alle verschiedenen Interessen, wie Art der Beschäftigung (höherer Kalorienbedarf), bewusste Ernährungsgewohnheiten, differenzierte Angebote etc. erfüllt. Zum anderen sozial gestaltete Preise als grundlegende Sozialleistung des Unternehmens, welche der Betriebsrat mit dem Unternehmen vereinbart. Dabei ist die örtlich kurzfristige Erreichbarkeit sowohl für die Kolleginnen und Kollegen als auch für die Firma von großem Vorteil. Neue Angebote, entsprechend der Zeit, runden die Möglichkeiten ab. In diesem Sinne gestaltet der Betriebsrat die Angebote aktiv mit.

➔ finden im Sortiment Schokolade, Bohnenkaffee und Orangensaft mit dem Fairtrade Gütesiegel.

Im Verbindungsbereich ist ein Marktstand mit Früchten und Nüssen vom Naschmarkt angesiedelt. Überboten werden die Zeiten zur Versorgung noch durch Getränke- und Snackautomaten, die rund um die Uhr bereit stehen.

Im Restaurant werden im Tagesschnitt rund 2.000 Essen konsumiert. Das Konsumationsverhalten bis Okt. 2010 hat gezeigt, dass die mediterrane Küche und das „nature & vitality" Angebot zusammen die traditionelle Küche überholt. Die zu Beginn konzipierte Aufteilung der Sitzplätze zwischen den drei Bereichen dem Gästebedürfnis laufend anzupassen ist eingeplant und daher problemlos möglich.

Gesund und fair Essen im Vertrag verankert

Mag. Andrea Willeger-Korzil, CEE Supply Chain Management, verantwortlich für Restaurants & Coordination: „Mit unserem Caterer Eurest ist vertraglich festgeschrieben, dass der Einsatz von Tiererzeugnissen aus tierschutz- u. artgerechter Haltung sowie die Verwendung von regionalen Produkten anzustreben ist. Dort wo es möglich ist, sind solche aus biologisch kontrolliertem Anbau zu bevorzugen. Auch haben wir vereinbart, dass Speisen, die deklarationspflichtige Zusatzstoffe enthalten, weitgehend vermieden werden. Dort wo es nicht möglich ist, müssen für unsere MitarbeiterInnen die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung kenntlich gemacht werden. Zur vereinbarten Serviceleistung gehört es auch, dass unsere MitarbeiterInnen auf Nachfrage bei Eurest jederzeit Auskunft über mögliche allergene Substanzen in den Speisen erhalten."

Als sehr erfolgreich seit der Eröffnung von Restaurant, Bistro und Espressobar im Februar 2010 haben sich mehrere Faktoren erwiesen.

- Die Wohlfühlatmosphäre im Speisesaal mit dem ansprechenden und entspannenden Ambiente durch hochwertige Materialien sowie entsprechender Lichttechnik. Bei der Ausstattung des Restaurants wurde die Expertise eines Raumqualitätsmanagers eingeholt.
- Die Ausweitung von 3 auf 9 zur Auswahl stehender Hauptspeisen bzw. die verbesserte Qualität, die durch eine moderne Küchentechnik mit optimierten Prozessen möglich ist und vor allem auch
- die Verlängerung der Öffnungszeiten.

Alexander Gross, Eurest Regionalleiter und erstmals 2002 für das Betriebsrestaurant bei Siemens Transportations Systems in Wien zuständig: „Bei der Produkt- und Konzeptentwicklung habe ich mich sehr stark auf Balanced Choice, unserem Programm für ausgewogene Ernährung und cool&fresh, das sind erfrischende Take Away Salate und Früchte-Müslicups konzentriert, um die gesunde Küche auf allen Ebenen hier zu etablieren."

Informationsservice für Gäste

Über Intranet steht den MitarbeiterInnen der Wochenspeiseplan online zur Verfügung. Auch sämtliche andere Informationen wie neue Angebote im Bistro und in der Espressobar gelangen elektronisch zu den MitarbeiterInnen. Wer vor dem Betreten des Restaurants noch gustieren möchte, findet auf der Bildschirmanzeige das Speiseangebot zu jedem Themenbereich, selbstverständlich in Deutsch und Englisch.

Essen lässt sich nicht ohne Bewegung denken, wenn es um Lebensqualität geht. Siemens bietet seinen MitarbeiterInnen mit dem Fit-for-the-future-Programm die Möglichkeit, an gezielt angebotenen Sport- und Entspannungskurse sowie Vorträgen teilzunehmen. Sportliche Aktivitäten bietet auch der aus der Firmentradition hervorgegangene Kultur- und Sportverein und motiviert zur Bewegung.

Der „nature & vitality" Ausgabebereich präsentiert sich in angenehmen Farben und Formen.

Kurzportrait

Eurest Restaurations-betriebsgesellschaft m.b.H.

Die Eurest wurde 1972 gegründet und ist heute eine Tochtergesellschaft der Compass Group PLC, einer der weltweit größten Gastronomieanbieter. Ziel von Eurest war es von Beginn an, die Kantine zu einem Restaurant zu entwickeln. Auf dieser Philosophie aufbauend wuchs das Unternehmen rasch in den unterschiedlichsten Gastronomiebereichen. Heute zählt Eurest mit täglich über 40.000 Gästen in 80 Restaurants zu den führenden Anbietern für Betriebsgastronomie in Österreich. Schon 1976 war Eurest offizieller Caterer der Olympischen Winterspiele in Innsbruck – 2010 eröffnet der Gastronomieanbieter das zur Zeit modernste Betriebsrestaurant in Österreich in der Siemens-City.

Die vielfältigen Catering-Dienstleistungen wie Mittags-, Automaten- und Zwischenverpflegung, Gästebewirtung, Konferenzservice und Partyservice erbringen die rund 900 MitarbeiterInnen. Bei Eurest sind die Beschäftigten gewerkschaftlich organisiert und haben einen Betriebsrat.

Gesund und frisch kochen

Jeder Eurest Betrieb wird mehrmals wöchentlich mit marktfrischen Waren beliefert. Fertigprodukte sind nicht im Einsatz. Alle Gerichte werden täglich in den von Eurest geführten Restaurants vom örtlichen Küchenteam frisch gekocht.

Die Speisevielfalt wird durch eine betriebseigene Rezepturdatenbank ermöglicht, die regelmäßig von einer Diätologin und einer Ernährungswissenschaftlerin auf den neuesten Stand gebracht wird. Neben der Information zu Zutaten, Zubereitung und Wareneinsatz sind in dieser Datenbank alle relevanten Nährstoffangaben (kcal/kJ, EW, F, KH, Broteinheiten, Bst, Na, Ca, VitA, VitC, Ka, Mg, Zink, Glu, Lac, etc.) enthalten.

Die Speisepläne informieren die Gäste über Kalorien, Kohlenhydrate-, Fett-, Eiweiß- und Ballaststoff- ➔

Alexander Gross, Eurest Regionalleiter

Ich habe seit Februar 2010 als ehrenvolle Aufgabe „die Oberhand in der Gastronomie Siemens City" bekommen. Mein Ziel ist es, Ihr Restaurant zu einem Ort zu machen, wo erstklassige Qualität, Kochkunst und Angebotsvielfalt auf Servicefreundlichkeit und Dienstleistungsgedanke treffen. Augrund der Positiven Gästeumfrage wissen wir dass wir den richtigen Kurs angesteuert haben und damit auch jeden Gast zufrieden stellen.

➔ gehalt der Gerichte. Zusatzstoffe werden den gesetzlichen Bedingungen entsprechend ausgewiesen.

Gesund und Fair einkaufen

Die Qualitätsstandards von Produkten und Lebensmitteln sind bei Eurest festgelegt.

Es werden ausschließlich Produkte der obersten Güteklassen bezogen. Zum Beispiel haben frisches Obst, Gemüse und Salate der Handelsklasse I zu entsprechen.

Österreichischen Produkten wird – wo möglich und wirtschaftlich vertretbar – der Vorzug gegeben; derzeit liegt der Anteil an heimischen Produkten bei 82%.

Tiefkühlobst und -gemüse werden nur bezogen, wenn aus saisonalen Gründen oder anderen Qualitäts- und Beschaffungsgründen keine Frischwaren eingesetzt werden können.

Saisonale Produkte werden schon durch Speiseplangestaltung zur Saison vorrangig eingesetzt.

Dort wo es Gäste wünschen, wie etwa im Bereich Kaffee- und Zwischenverpflegungssortiment, enthält das Angebot auch fair Gehandeltes wie Produkte mit dem Fairtrade-Siegel.

„Balanced Choices"

BALANCED CHOICES

Mit Balanced Choices bietet Eurest ein umfangreiches Gesundheits-, Ernährungs- und Wellnessprogramm an. Dieses wurde von einem Team bestehend aus Diätologen, Ernährungsexperten und Köchen entwickelt, wobei neue Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft und Trends laufend eingearbeitet werden. Dazu durchlaufen von der Küchenhilfe bis zum Küchenchef alle MitarbeiterInnen für die Umsetzung ein umfangreiches Schulungsprogramm. Über Internet www.balancedchoices.at sind alle Detailinformation zu diesem Programm erhältlich. Farbige Icons auf Gästeinformationen zeichnen gesündere Gerichte und den ausschlaggebenden Aspekt leicht erkennbar aus.

Eurest Restaurationsbetriebsgesellschaft m. b. H.
1220 Wien, Wagramerstraße 19

Tel. 01 712 46 21
Fax 01 712 46 21 -34
E-Mail office@eurest.at
www.eurest.at
www.balancedchoices.at

Eurest

Das Eurest-Team bietet täglich in der neu errichteten Siemens-City kulinarische und gesunde Essensangebote von großer Vielfalt für die Gäste.

TENCATE

Schichtplanreform und Schichtessen bei TenCate Geosynthetics Austria GmbH

Mit der neuen Schichtplangestaltung wurde erstmals eine warme Schichtverpflegung eingeführt. Eine Win-Win Situation von der seither alle profitieren. Das Unternehmen und die MitarbeiterInnen.

Ende 2005 wurde die Firma Polyfelt ein Teil von Royal TenCate. Die TenCate Geosynthetics Austria GmbH, produziert Geotextilien-Vliese, die im Tiefbau Anwendung finden. Das Unternehmen ist mit Produktionsstandorten in Österreich, Frankreich und Malaysia Weltmarktführer in der Geotextilproduktion und beschäftigt am Produktionsstandort Linz 130 MitarbeiterInnen, davon 80 im Schichtbetrieb. Produziert wird ganzjährig, 24 Stunden hindurch. Eine Pioneerleistung war die Umstellung vom Vier- auf Fünfschichtbetrieb.

Schichtplanreform und Schichtessen ein Thema

Mit dem Thematisieren gesundheitlicher Probleme, die mit Schichtarbeit verbunden sind, kam erstmals auch die Verpflegungssituation für die Schichtarbeit zur Sprache. BRV Lüfter: „Essen als Thema wurde uns bewusst, als wir sämtliche Parameter von Belastungen von Schichtarbeit erstmals analysiert haben. Erst durch die Projektarbeit hat sich die Projektgruppe mit den regelmäßigen Pausen bei vernünftiger, gesunder Ernährung gezielt beschäftigt. Heute ist es eine Win-Win Situation für das Unternehmen und für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. So konnten wir im ersten Jahr durch weniger Krankenstände und bei besserer Verfügbarkeiten der Maschinen um 1000 Tonnen mehr produzieren, ohne dass wir an der Anlage etwas erneuert oder zusätzlich etwas gekauft hätten."

Vom Vier- zum Fünfschicht Modell

Der Schichtplan bestand ursprünglich aus einem Vier-Schicht-Gruppen-Plan mit sechs Arbeitsschichten zu sieben Stunden und danach zwei Tagen Freizeit. Dieses Modell war mit zu vielen Wochenenddiensten und zu wenigen Erholungsphasen im Schichtrhythmus verbunden. Das führte zu verhältnismäßig vielen krankheitsbedingten Ausfällen. Noch dazu ist das Durchschnittsalter im Betrieb hoch. Mit dem Alter steigt aber die Verausgabung während der Nachtschichten an. Dies sowie die kurze Regenerationsphase von nur zwei Tagen führten zur Entwicklung eines Fünf-Schicht-Modells. Das beinhaltete den Umstieg auf eine 35-Stundenwoche, auf einen gleichmäßigen Schichtrhythmus (5-Wochen-Rad) und erreichte für die ArbeitnehmerInnen darüber hinaus die erwünschten Ziele: Sie haben jedes ➔

Kontakt
TenCate Geosynthetics Austria GmbH
Manfred Lüftner
Ansprechpartner im Betriebsrat

A-4021 Linz, Schachermayerstraße 18
Mobil 0664 111 33 95
E-Mail m.lueftner@tencate.com
www.tencate.com

TENCATE
materials that make a difference

➔ dritte Wochenende frei, es gibt mehr Erholungsphasen zwischen den Schichten, sowie mehr Zeit für Familie und Weiterbildung. BRV Manfred Lüftner: „Im Rahmen der Gewerkschaftsschule hatte ich die Möglichkeit die Arbeitszeitverkürzung mit neuem Schichtplansystem als Zukunftsprojekt zu entwickeln. Immerhin fand die letzte Schichtplanreform irgendwann 1968 statt. Auftraggeber war die Firma, ich war Projektleiter, und im Projektteam befanden sich noch der Personalchef, der Produktionsleiter und Kollegen aus der Schicht. Wir waren damit sehr erfolgreich." Eingeführt wurde der neue Schichtplan im März 2000.

In einer erneuten Abstimmung im Dezember 2001 stimmten 100 Prozent der TenCate-MitarbeiterInnen zu, das Programm fortzuführen.

Vom kalten zum warmen Essen

Bis heute profitieren Unternehmen und MitarbeiterInnen mehrfach: durch die Arbeitszeitverkürzung, wodurch auf die innere Uhr Rücksicht genommen wird und dass es nun auch durchgehend warmes Essen für den Schichtbetrieb, besonders aber für die Nachtschicht von 22.00 bis 6.00 Uhr, gibt. Denn der Körper ist bestrebt in der Nacht zu schlafen. Eine warme Mahlzeit hilft die Körpertemperatur zu stabilisieren und wirkt dem so entgegen. Gleichzeitig änderten sich durch das warme Speiseangebot die ungesunden Essgewohnheiten während und nach der Schicht. Keine deftige kalte Speckjause mit Most mehr und kein aufgewärmtes Mittagessen vom Vortag vor dem Schlafengehen. Das war das Ziel.

Vorher – nachher: Kein Vergleich

Vor der Umstellung gab es für die MitarbeiterInnen nur die Möglichkeit, zwischen zwei Schichten im Schnelldurchgang, während des Wartens auf den Schichtbus, in der zentralen Kantine zu essen. Kein Angebot gab es an Wochenenden und nachts. Betriebsrat, Betriebsarzt und andere am Projekt beteiligten prüften verschiedene Lösungen, wobei die Latte mit Frischgekochtem hoch angesetzt wurde auch mit dem Wissen, dass eine eigene Küche dafür viel zu aufwändig käme. Die Entscheidung fiel auf ein vorgefertigtes, schockgefrostetes Essen der Vereinigten Menü-Manufaktur Vertriebs GmbH (siehe Firmen-Kurzportrait), das in 45 Minuten im Heißluftofen fertig gegart wird, die Nährwerte behält und von der Handhabung her zu den betrieblichen Abläufen passt. Wurde früher zwischen Tür und Angel oder sogar am Arbeitsplatz gegessen, so hat nun eine neue Kultur Platz gegriffen.

BRV Manfred Lüftner: „Was schichtspezifisch ist, bestimmt letztendlich der Mitarbeiter selber. Was er gewohnt ist, was er verbrennt, wie sein Arbeitsplatz ist. Wichtig ist, dass die Qualität vom angebotenen Essen grundsätzlich passt. Wir haben z.B. auch Kollegen und Kolleginnen, die kulturbedingt kein Schweinefleisch oder anderes essen und wir haben teilweise auch asiatische Kollegen hier. Bei der Monatsabrechnung zeigt sich, dass das Essen sehr gut angenommen wird."

Vom Apfel bis zur Massage

Das Unternehmen stützt nicht nur das Essen, für alle MitarbeiterInnen gibt es bei TenCate Obst zur freien Entnahme, gratis Mineralwasser und gratis Kaffee. BRV Manfred Lüftner: „Unsere Schichtarbeiter und Schichtarbeiterinnen fahren alle drei Jahre auf Gesundheitswoche, alle können sich in der Arbeitszeit massieren lassen, beides vom Unternehmen bezahlt. Nach Schichtende gehen die Kollegen und Kolleginnen aus der Schicht einmal in der Woche zur Rückengymnastik." Das alles dient bei TenCate der Prävention, denn physisch körperliche Produktionsarbeiten verlangt den MitarbeiterInnen viel ab: hohe Konzentration, körperliche Arbeit bei Lärm, Hitze, Staub, künstlichem Licht und das acht Stunden hindurch.

BRV Manfred Lüftner zeigt wie einfach das Verpflegungssystem funktioniert, auch am Wochenende und rund um die Uhr. Von der Essensauswahl am Bildschirm bis zur geordneten Sammlung der leeren Schalen.

Kurzportrait

Vereinigte Menü-Manufakturen Vertriebs GmbH (VMMV)

Nachtaktive Betriebsküchen für die SchichtarbeiterInnen sind selten. Damit es trotzdem warmes, gesundes Essen in großer Vielfalt gibt, bietet VMMV schockgefrostete Gerichte à la Carte zum Fertiggaren im Heißluftofen.

Die Vereinigte Menü-Manufakturen Vertriebs GmbH ist ein junges Unternehmen in Wien- Floridsdorf das 1996 ursprünglich als Verkaufsniederlassung der deutschen Hofmann Menü-Manufaktur gegründet wurde und innerhalb der letzten drei Jahre auf 33 MitarbeiterInnen ausgebaut hat. Heute wird am Wiener Standort in der Wiener Menü-Manufakturen auch gekocht und schockgefrostet.

Know-How von Boxberg nach Wien

Alle Verarbeitungs- und Einkaufskriterien sind für die vier Produktionsstätten der Hofmann-Gruppe gleich streng. Täglich kochen die vier Küchen an die 300.000 Essen für über 10.000 Betriebe – nicht nur für die Schichtverpflegung – in Deutschland, Österreich, Frankreich und Luxemburg. In Boxberg, südlich von Würzburg an der bayrischen Grenze, liegt der Hauptsitz des Unternehmens Hofmann Menü-Manufaktur GmbH. Das Stammwerk hat als kleiner Metzgerbetrieb begonnen und zählt 50 Jahre später zu den großen Anbietern der Gemeinschaftsverpflegung.

In Deutschland hat die Hofmann Menü-Manufaktur für die Menülinie „Mehrportionsschalen Kids & Teens – Grundschule“ das DGE-Logo erhalten. Grundlage bildet ein vierwöchiger Speiseplan, den nach den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und auf Basis der aktuellen D-A-CH Referenzwerte gestaltet ist. Im Rahmen einer Teilverpflegung ist dieser Speiseplan geeignet, einen Beitrag zu einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Ernährung in der Lebenswelt „Schule“ zu leisten.

Die „Leichte Küche“ basiert ebenfalls auf DGE-Empfehlungen, die für leichte Menüs verlangen, dass weniger als ca. 30 % des Brennwertes (Gesamtkalorien eines Menüs) aus Fett stammen.

Verarbeitungs- und Einkaufskriterien

Das Unternehmen verzichtet seit vielen Jahren auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe (mit Ausnahme von Nitritpökelsalz) und auf künstliche Farbstoffe.

Trotz des starken Wachstums wird an allen Standorten viel handwerklich zubereitet. So werden beispielsweise die Spieße von Hand gesteckt oder die Rouladen von Hand gerollt. Vorteile bietet auch die hauseigene Fleischzerlegung und Wurstherstellung. Fonds, Saucen und Suppen bereitet die Küche selbst zu. Bis zu 11.000 Portionen ➔

Mag. Andres Brückl, Geschäftsführer

In Betrieben ist die Nachfrage nach Bio-Anteilen noch relativ gering im Gegensatz zu Kindergärten und Schulen. Hier sind wir dabei den Anteil von 20 % auf 40 % zu steigern. Wenn Bio durch Vorgaben verlangt wird, nimmt es eine ganz andere Dynamik als bei MitarbeiterInnen im Betrieb, die frei entscheiden ob sie zur Bio-Speise greifen oder nicht. Allerdings sind unsere Kunden sehr sensibel wenn es um artgerechte Tierhaltung geht, beispielsweise bei Eiern, ob die aus Käfighaltung kommen oder nicht.

➔ produziert die Küche in Wien täglich zum Schockfrosten

GF Mag. Andreas Brückl: „Die Schockfrostung wie wir sie gleich nach der Herstellung der Speisen durchführen, verhindert, dass die Zellwände beschädigt werden sodass der Zellsaft in der Zelle gehalten wird. Vitamine, Mineralien, wichtige Inhaltsstoffe und Geschmack bleiben so geschützt."

Das schonende Fertiggaren in speziellen Öfen direkt vor dem Verzehr garantiert, dass die wertvollen Inhaltsstoffe auch erhalten bleiben.

Küchen mit Bio-Zertifizierung

Verarbeitet werden Bio-Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. Dazu sind die Küchen in Wien durch die Austria Bio-Garantie und in Deutschland durch die BCS Öko-Garantie zertifiziert.

Fairer Einkauf

Alle Küchen profitieren beim Einkauf von der Erfahrung der Hofmann Menü-Manufaktur bei der Lieferantenauswahl. Das Kriterium der Regionalität setzt das Stammhaus am eigenen Standort durch eine beispielgebende Kooperation mit der Landesanstalt für Schweinezucht um. Auch die Wiener Produktionsstätte kauft, wenn möglich, regional direkt ein. Eier aus Bodenhaltung, Fleisch mit einem Herkunftsnachweis und Gemüse und Obst werden möglichst regional beschafft und auch saisonal verkocht.

Für die tiefgekühlten Speisen werden verschließbare Alu-Schalen verwendet und die Kunden werden am Ort des Anfalls beim Einrichten der ordentlichen Wertstoffsammlung unterstützt.

v.l.n.r. Erich Bernhart (Küchenleiter Stellvertreter) und Kurt Strau (Koch) kochen am Standort der Wiener Menü- Manufaktur in Wien Floridsdorf.

Vereinigte Menü-Manufakturen Vertriebs GmbH (VMMV)
Ignaz-Köck-Straße 11
1210 Wien

Mag. Andreas Brückl
Geschäftsführer
Mobil 0676 612 48 40
Tel. 01 798 88 – 64
E-Mail andreas.brueckl@menue-manufakturen.at
www.menue-manufakturen.at

Vereinigte Menü-Manufakturen Vertriebs GmbH

Daten + Fakten

Die Hofmann Menü-Manufaktur GmbH beschäftigt gesamt 1200 MitarbeiterInnen, vornehmlich in Deutschland, 33 davon zur Zeit in Österreich. Der Jahresumsatz liegt bei 120 Millionen Euro, 2010 feierte das Unternehmen sein 50-jähriges Jubiläum. Die Speisenauswahl der VMMV umfasst ca. 1.400 Menüs und Menükomponenten.

Die FAIR ESSEN Kriterien – für die Praxis

Ernährungsphysiologische, wirtschaftliche und produktionstechnische Kriterien in der Speisenplangestaltung sind in den Küchen und Küchenausschüssen zumeist vertraute Größen, FAIR ESSEN-Kriterien hingegen noch zu wenig.

Die Lebensmittelproduktion ist vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Verteilung ein hochgradig durchtechnisierter Industriezweig geworden. Der Trend zur gesunden Ernährung mit Genuss und im Einklang mit der Natur nimmt zu. Lebensmittel, die sich an den 6 FAIR ESSEN-Kriterien orientieren bilden eine solide Grundlage.

Die 6 Kriterien der Gewerkschaftskampagne FAIR ESSEN

… zielen ab auf Nahrungsmittel aus

- **biologischem Anbau**
- **saisongerechtem Angebot**
- **vorwiegend heimischer bzw. regionaler Herkunft**
- **artgerechter Tierhaltung**
- **fair gehandeltem Sortiment**
- **gesunden Rohstoffen und Zutaten**

Der Einsatz lohnt sich und führt

- zur Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen in der Region
- zur Stärkung der Nahversorgung
- zum Schutz des Klimas
- zur Erhaltung der Artenvielfalt
- zu menschenwürdigen Arbeitsbedingungen
- zu gerechtem Handel mit den Ländern des Südens
- zu gesünderen und besser verträglichen Nahrungsmitteln

FAIRE Qualität – FAIRE Kriterien
BIO Kennzeichnung & CO

Europäisches Bio-Siegel

Seit 1. Juli 2010 ist das neue Bio-Logo für alle verpackten Bioprodukte aus EU-Mitgliedstaaten verbindlich – mit Übergangsbestimmungen. Folgende Kennzeichnung zur Herkunft ist möglich: „EU-Landwirtschaft“, „Nicht-EU-Landwirtschaft“, „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“, „Österreichische Landwirtschaft“

www.biolebensmittel.at
www.bio-austria.at/kennzeichnung

Deutsches staatliches Bio-Siegel

Die Vergabe des Bio-Siegels richtet sich nach den Kriterien der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau (EU-Verordnung 834/2007). Es startete 2001 und nach 9 Jahren konnten bereits 60.000 Produkt damit ausgezeichnet werden.

www.bio-siegel.de

AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe

Die Rohstoffe müssen zur Gänze aus Österreich kommen, sofern sie bei uns erzeugt werden können. Ist dies nicht der Fall, dann darf der Anteil der nicht in Österreich herstellbaren Rohstoffe den Toleranzbereich von einem Drittel nicht überschreiten.

www.ama.at

AMA-Biozeichen ohne Ursprungsangabe

Es wird kein Hinweis auf die regionale Herkunft gegeben. Dies ist beispielsweise bei Biolebensmitteln der Fall, die aus mehreren Rohstoffen bestehen, die in verschiedenen Ländern hergestellt werden. Es wird auch oft bei Frischeprodukten (Obst, Gemüse) eingesetzt, die zu verschiedenen Jahreszeiten unterschiedlicher Herkunft sind. Beide Bio-Zeichen halten die EU-Bio-Verordnung 834/2007 ein.

www.ama.at

➔

AMA-Gütesiegel für verarbeitete Lebensmittel

Dieses AMA Gütesiegel garantiert 100 % österreichische Rohstoffe. Ausnahmen gibt es dann, wenn Inhaltstoffe (z.B. Gewürze) nicht im Erzeugerland herstellbar sind und diese nicht mehr als 1/3 des Gesamtproduktes ausmachen (z.B. Bananen in Fruchtjoghurt, Pfeffer auf der Pfeffersalami). Ökonomische Nachhaltigkeit: Auch eine 100%ige Verarbeitung in Österreich wird durch das AMA Gütesiegel garantiert.

www.ama.at

Rindfleisch-Kennzeichnungssystem bos

Ist ein Erkennungszeichen für Rindfleisch im System „bos" Kernaussage: „Ursprungsgesicherte Herkunft, höhere Qualität und unabhängige Kontrollen" Laut EG-Kennzeichnungsverordnung (VO (EU) Nr. 1760/00 und VO (EU) Nr. 1825/00) darf jeder Marktbeteiligte, der nähere Angaben zu Rindfleisch machen will, dies ausschließlich über ein genehmigtes System tun. In Österreich hat die AMA mit der Branchenlösung „bos" ein solches geschaffen.

www.ama.at

MSC-Siegel (Marine Stewardship Council)

Dieses ist das bekannteste Label für Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Wildfang. Das MSC-Siegel steht für den Einsatz umweltverträglicher Fangmethoden und für eine verantwortungsvolle Nutzung von Beständen. Nur noch 20 Prozent der weltweiten Speisefischbestände sind gesund. Die anderen 80 Prozent sind nach Angaben der Welternährungsorganisation FAO akut oder mittelbar vom Aussterben bedroht.

www.msc.org

Die rote Liste der bedrohten Fischarten

http://marktcheck.greenpeace.at/fischratgeber

„Gentechnik-frei erzeugt"

Nach der EU-Verordnung zur Kennzeichnung (EG 1829/2003 bzw. 1830/2003) müssen gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel gekennzeichnet werden. Die große Lücke dabei: Lebensmittel von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden, müssen nicht gekennzeichnet werden. Und: Der Löwenanteil gentechnisch veränderter Produkte – z.B. Soja oder auch Mais – wird in Futtermitteln verwendet. Lebensmittel mit dem grünen Kontrollzeichen "Gentechnik-frei erzeugt" bzw. "Ohne Gentechnik hergestellt" bieten wirklich Sicherheit auf Gentechnik-Freiheit. Bio-Produkte aus biologischer Landwirtschaft werden gentechnikfrei hergestellt. Ökologischer Zusatznutzen: kein Kunstdünger und keine giftigen Schädlingsbekämpfungsmittel und artgerechte Tierhaltung.

www.gentechnikfrei.at

Tipp: Eier aus Bodenhaltung, Freilandhaltung und Bio-Qualität

Seit 1. Jänner 2009 ist die Käfighaltung von Legehennen in Österreich gesetzlich verboten. Aus dem Lebensmittel-Einzelhandel (LEH) sind solche Eier so gut wie verschwunden. Nicht so in Großküchen. Nach Angaben von Interessenvertretern der Eierzeuger, werden in Gastronomie und Großküchen nach wie vor vorwiegend Eier aus Käfighaltung verwendet. Herkunft und Haltungsform sind bei Frischeiern sehr gut nachvollziehbar, bei weiterverarbeiteten Produkten ist die Herkunft der Eier für KonsumentInnen nicht ersichtlich. Erst 2012 ist die Käfighaltung auch in der EU verboten. Importe von Billigeiern aus Käfighaltung in Drittländern ist weiterhin möglich. Umso wichtiger ist es beim Kücheneinkauf den Herkunftsnachweis zu verlangen. Das AMA Gütesiegel garantiert Herkunft, Qualität und Kontrolle.

Mehr zum Thema Ei auf www.rund-ums-ei.at

Tipp: Die BIO-Zertifizierung für die Gemeinschaftsverpflegung ist seit 1.7.2009 Pflicht.

Denn wenn Bio-Lebensmittel auf der Speisekarte oder sonst als solche gekennzeichnet werden tritt laut EU-Verordnung die Bio-Kontrollpflicht ein. Der Gastronomiebetrieb oder die Großküche schließen mit einer unabhängigen Bio-Kontrollstelle einen Kontrollvertrag ab. Die Bio-Kontrolle ist unabhängig von der Höhe des Bio-Anteils, das Zertifikat ist jeweils ein Jahr gültig.

BIO – Logisch! Das Umstellungskochbuch für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung Vom Bio-Wissen über Einkauf bis zur Zertifizierung.

Download: www.bio-austria.at, (Pfad: Oberösterreich / Biobauern & Partner / Bio in der Großküche), pdf 2,29 MB

Tipp: Der „Sustainable Kitchen" SUKI Newsletter informiert über die Ergebnisse des gleichnamigen Projekt von Ressourcen Management Agentur (RMA), Bio-Austria und deren Projektpartnern.

Ziel ist es, die CO_2 Emissionen von Großküchen zu erfassen und zu analysieren wie z.B. Treibhausgasemissionen von von Lebensmitteln und der Energieverbräuche in Großküchen – alles auf

http://suki.rma.at

Tipp: Broschüre „Der Essenseinkauf im Betrieb Qualität auf allen Ebenen – gesund, sicher, fair"

Dieser Leitfaden für den Einkauf von Fertiggerichten und Lebensmitteln enthält Checklisten sowie Kriterien für den Lebensmitteleinkauf der Großküche und nützliche Tipps aus der Branche.

Download: www.proge.at/projekte

FAIRE Qualität – FAIRE Kriterien
Fair gehandelt

Vielen Produkten ist nicht anzusehen, woher sie kommen und noch viel weniger, unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden.

Günther Gallistel, Vorsitzender des Angestelltenbetriebsrat DSM FCA Fine Chemicals Austria

Wenn wir als Betriebsrat etwas herschenken oder kaufen, dann nehmen wir, wo es geht, fair gehandelte Produkte. Immer ist es nicht möglich, aber es ist uns wichtig. Wir unterstützen FAIRTRADE Kaffee und machen Werbung dafür. Es gibt bei uns viele MitarbeiterInnen, die von sich aus FAIRTRADE Kaffee kaufen.

PRO-GE Projekte und Kampagnen

Alle Informationen unter
www.proge.at/projekte

Umstellung bei STIWA. Mehr dazu auf Seite 22.

Kaffeeprojekt – Genuss, der verbindet.

In immer mehr Betrieben wird jetzt fair gehandelter Kaffee getrunken.

NEUE Kaffee-Broschüre zur Initiative von Gewerkschaft und FAIRTRADE mit kompakten Informationen für eine erfolgreiche Umstellung. Hrsg. ÖGB, Redaktion: G. Akgün-Krenn, G. Riess, 2008

Download: Broschüre „Genuss, der verbindet“ pdf 2,1 MB

Kakaoprojekt

Von den ArbeiterInnen in den Anbaugebieten über den Handel und die TransportarbeiterInnen in den Häfen, vom Fließband in den Produktionsstätten bis zur fertig verpackten Schokolade – wenn all das gerecht zugehen soll, ist ein enormes Pensum an Gewerkschaftsarbeit zu bewältigen. Was auch in zunehmendem Maß geschieht. Nachhaltige Produktion ist zu einem entscheidenden Kaufkriterium für viele KonsumentInnen geworden. Diese Broschüre will informieren, aber auch Möglichkeiten zur Veränderung anbieten. März 2010

Download: Broschüre „Kakao“ pdf 3,4 MB

Bittere Orangen

Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von ArbeiterInnen auf Orangenplantagen. Im Herbst 1996 startete die Gewerkschaft Agrar-Nahrung-Genuss (ANG) mit der Südwind-Agentur, Transfair und der Drei-Königs-Aktion die Kampagne „Bittere Orangen“. Fairtrade-Orangensaft bieten in der Zwischenzeit große Marken wie Pfanner, Rauch u.a.

Linktipp: www.fairtour.at/berichtbrasil.htm

FAIRTRADE

FAIRTRADE im Betrieb – Praktische Materialien für die Einführung von Fairtrade-Produkten im Betrieb wie Tipps für Fairtrade-Events, Produktliste, Liste von Automatenaufstellern, etc.
Materialbestellung bei:
Mag. Gertraud Akgün-Krenn,
Tel. 01 533 09 56 -13,
E-Mail gertraud.krenn@fairtrade.at oder Mag. Barbara Weinmann,
Tel. 01 533 09 56-19, E-Mail
barbara.weinmann@fairtrade.at

Downloads:
www.fairtrade.at/fairtrade@work

EZA

Die Welt des Fairen Handels – Seit über 30 Jahren setzt sich die größte Fair Trade Importorganisation für einen gerechteren Nord-Süd Handel ein. Das Produktsortiment umfasst

- Lebensmittel
- Fair Fashion
- Kunsthandwerk
- Kosmetik
- Geschenkspakete

Viele interessante Infos im Downloadbereich. Alle Artikel sind über Online-Shop erhältlich oder über die ca. 90 Weltläden, die Fachgeschäfte des Fairen Handels. Darüber hinaus sind fair gehandelte Produkte in vielen Lebensmitteleinzelhandelsketten, bei über 700 Wiederverkäufern (z.B. Bio- und Naturkostläden) und zahlreichen Aktionsgruppen zu finden.

EZA Fairer Handel GmbH, Wenger Str. 5, 5203 Köstendorf, Tel. 06216 20 200-0, E-Mail office@eza.cc, www.eza.cc

Handbuch Sozial faire Beschaffung

Das neue Handbuch zur sozial fairen öffentlichen Beschaffung bietet eine praxisnahe Handhabe für BeschafferInnen, politische EntscheidungsträgerInnen und Interessierte.
Es informiert über die Arbeitsbedingungen, unter denen Produkte für die öffentliche Hand hergestellt werden, bietet Tipps zum fairen Einkauf und zeigt anhand von Ausschreibungsbeispielen vergaberechtliche Umsetzungsmöglichkeiten auf.
Eine Kampagne zur sozial fairen Beschaffung von Südwind, 2010

Download: www.fairebeschaffung.at (Pfad: Downloads und Bestellungen) pdf 2 MB

Service

Linkliste

www.proge.at/gesundheit
Gesund in die Arbeit – gesund von der Arbeit Gesundheitskampagne der Gewerkschaft PRO-GE.

www.gesundearbeit.at
Das Gesundheitsportal der Gewerkschaften und des ÖGB.

www.arbeitundgesundheit.at
Betriebliche Gesundheitsförderung und ArbeitnehmerInnenschutz – Eine Initiative der Österreichischen Sozialpartner.

www.netzwerk-bgf.at
Die vernetzten Regionalstellen und die Sozialpartner entwickeln gemeinsame Angebote, um den Betrieben in den Bundesländern konkrete Unterstützung im Sinne der betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) anbieten zu können.

www.oege.at
Österreichische Gesellschaft für Ernährung informiert laufend über alle neuen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und Entwicklungen. Die ÖGE vergibt das ÖGE-Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenpläne in der Gemeinschaftsverpflegung.

www.fgoe.org
Der Fonds Gesundes Österreich FGÖ ist eine bundesweite Kontakt- und Förderstelle für Gesundheitsförderung und Prävention und unterstützt praxisorientierte Projekte, den Aufbau von Strukturen und die Fortbildung und Vernetzung. Die Website bietet Fachinformation zu Gesundheitsförderungsprojekten u.a. vielen Ernährungsprojekten in der Gemeinschaftsverpflegung.

www.diaetologen.at
Der Verband versteht sich als aktiver Dialogpartner. Angeboten wird eine praktische Diätologensuche nach Bundesland, Postleitzahl, Bezirk und Name und aktuelle Honorarrichtlinien.

www.agoe.net
Die Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs AGÖ ist ein gemeinnütziger Verein und verfolgt das Ziel, die gesamten Interessen der Gemeinschaftsverpflegung wahrzunehmen, um das Leistungsniveau in den Großküchen zum Wohle der zu verpflegenden Menschen zu optimieren.

www.weltumspannend-arbeiten.at
„weltumspannend arbeiten" ist ein entwicklungspolitisches Bildungsprojekt im ÖGB und setzt sich mit internationalen Zusammenhängen der globalen Wirtschaft auseinander. „weltumspannend arbeiten" will Globalisierung von unten.

www.fairtrade.at
FAIRTRADE setzt sich für gerechtere Preise, bessere Arbeitsbedingungen, Nachhaltigkeit und faire Handelsbedingungen für die Bauern/Bäuerinnen und PlantagenarbeiterInnen in den Entwicklungsländern ein.

www.fairebeschaffung.at
Website von Südwind zur Kampagne zur sozialen fairen Beschaffung. Sozial faire Beschaffung von Bund, Ländern und Gemeinden soll zu besseren Arbeitsbedingungen und zu einer Reduzierung der Armut weltweit beitragen und ein Vorbild für Unternehmen sein.

www.organic-farming.europa.eu
Die neue EU-Website zur biologischen Landwirtschaft in 22 Sprachen bietet umfangreiche Informationen zu Bio-Produkten von der Erzeugung bis zum Verbrauch, eine Auswahl an Marketingmaterialien – von druckfähigen bis zu audiovisuellen Materialien – kann kostenlos verwendet werden.

www.bio-austria.at
BIO AUSTRIA ist das heimische Bio-Netzwerk und arbeitet partnerschaftlich zusammen mit Handel, Verarbeitern, Politikern, Wirtschaft, Wissenschaft, Medien.

www.bewusstkaufen.at
Bewusstkaufen.at ist das erste Webportal für nachhaltigen Konsum in Österreich mit einer umfangreichen Labeldatenbank auch zum Thema Essen und Trinken.

www.biokueche.at
diese Gemeinschaftsseite von BIO Austria und „die umweltberatung" bietet umfangreiche Information für Küchenprofis wie etwa zu Biozertifizierung, Bioprodukten oder Referenzprojekten.

www.gentechnikfrei.at
Die Arge Gentechnik-frei bietet Basisinformation und eine Produktübersicht mit Suchfunktion nach Produktkategorien und -gruppen. Angezeigt wird eine Liste mit den gekennzeichneten Produkten.

http://suki.rma.at
Website des Projekt SUKI „Sustainable Kitchen" von RMA, Bio-Austria und deren Projektpartnern. Ziel ist es, die CO_2 Emissionen von Großküchen zu erfassen und zu analysieren wie z.B. Treibhausgasemissionen von Lebensmitteln und der Energieverbräuche in Großküchen.

www.bioinfo.at
Website der Agrarmarkt Austria Marketing mit Rezepten, Küchentipps, Kochbroschüren, Einkaufsquellen, fachlichen Infos zu Obst- und Gemüsearten, Tierhaltung, Fleisch, Eier und Raritäten.

www.5xamtag.at
Website der Agrarmarkt Austria Marketing mit den 5 guten Gründen für Obst und Gemüse als Fitmacher, Gehirnnahrung, Schönheitskur, Gaumenfreude, Spaßbringer und vielen Anregungen.

Literatur

Der Essenseinkauf im Betrieb – Qualität auf allen Ebenen – gesund, sicher, fair. Ein Leitfaden für den Einkauf von Fertiggerichten und Lebensmitteln
Hrsg. und Projektträger: ppm, Forschung + Beratung / Arbeit Gesundheit Umwelt, Konzeption, Text und Redaktion: Jutta Kellner, Dez. 2004
Download: www.proge.at/projekte

Leitfaden zum „wirtschaftlich günstigsten Angebot" in der Gemeinschaftsverpflegung. Der Leitfaden wurde in Zusammenarbeit zwischen den Europäischen Verbänden EF-FAT Verband der Gewerkschaften der Bereiche Lebensmittel, Landwirtschaft und Tourismus (www.effat.org) und FERCO Verband der Gemeinschaftsverpflegung (www.ferco-catering.org) im Rahmen ihres europäischen, sozialen Dialogs und mit der Unterstützung der EU erstellt. Jän. 2006
Download: www.contract-catering-guide.org, pdf 501 KB

Gesunder Genuss. Kochen in der Großküche – Die besten Rezepte des 1. Österreichischen Betriebsküchen-Wettbewerbes
Hrsg. Fonds Gesundes Österreich in Zusammenarbeit mit der AGÖ, AKS-Austria, OÖGKK, VEÖ, Text Mag. Verena Rainer, Mag. Rita Kichler, Lothar Misak Rezepte Alle Rezepte wurden im Rahmen der Aktion „Bewusst lebt besser" – 1. Österr. Betriebsküchen-Wettbewerb eingereicht, 2002
Download: www.fgoe.org
Pfad: Presse, Publikationen / Downloads / Bücher, pdf 1,91 MB

Besser leben mit Schichtarbeit – Broschüre für Betriebsräte
Peter Schissler
Download: www.proge.at/gesundheit, pdf 504 KB

➔ **Schichtarbeit – Auswirkungen auf Gesundheit und soziales Umfeld. Informationsbroschüre für Betriebsrätinnen und Betriebsräte**
Hrsg. und für den Inhalt verantwortlich: Das Projektteam – Brigitte Drizhal, Bruno Kamraner, Georg Liftinger, Irene Steindl
Hersteller: Verlag des ÖGB GmbH, 1231 Wien, SOZAK 57. Jahrgang, 2006/07, 2. Auflage, Jän. 2008
Download: http://netzwerke.oegb.at/gesundearbeit/data/upload/broschuere-schichtarbeit.pdf, 2 MB

Bio-logisch! Das Umstellungskochbuch für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung
BIO AUSTRIA, Oberösterreich Dipl.-Ing. Susanne Maier, Tel. 050 6902-1418 E-Mail susanne.maier@bio-austria.at, Mai 2010
Download: www.bio-austria.at, (Pfad: Oberösterreich / Biobauern & Partner / Bio in der Großküche), pdf 2,29 MB

TAGUNGSBAND Bio – das Beste für Ihre Gäste!
Beiträge im Rahmen der Tagung zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit von Biolebensmitteln in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Hrsg. „die umweltberatung", Nov. 2010
Download: www.biokueche.umweltberatung.at (Pfad: Referenzprojekte / Niederösterreich), pdf 360 KB

TAGUNGSBAND „Essen im Betrieb – Zwangsbeglückung oder ein Weg zur Gesundheit"
Forum Aufgetischt 2000 – Symposium der Gemeinschaftsverpflegung, Tagungsband der ÖGE (Österreichische Gesellschaft für Ernährung), März 2000
Bestellung: www.oege.at, Tel. 714 71 93, Fax 718 61 46

Betriebliche Gesundheitsförderung
Praxishandbuch Gemeinschaftsverpflegung Lose-Blatt-Sammlung, 2. Auflage überarbeitet 2007. Die Inhalte dieses Werkes wurden von den AutorInnen sorgfältig recherchiert und entsprechen dem Stand des Wissens bei Fertigstellung. Hrsg: Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger, Kundmanngasse 21, 1030 Wien.
Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Angela Mörixbauer, Dr. Christian Scharinger
Bestellung: bei den Regionalstellen des BGF-Netzwerks (www.netzwerk-bgf.at) für einen Kostenbeitrag von € 20,00.

Gütezeichen für Lebensmittel
Die Broschüre soll helfen, sich in diesem Zeichendschungel besser zurechtzufinden. Hrsg. Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien, AutorIn: Mag. Birgit Beck, Nina Siegenthale, Apr. 2005, pdf 1,4 MB

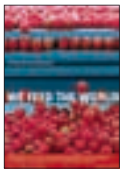
Lebensmittelkennzeichnung
Für verpackte Lebensmittel gibt es Kennzeichnungsvorschriften. Diese Broschüre erklärt, welche Kennzeichnungen es geben muss und was diese bedeuten.
Hrsg. Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, März 2007, pdf 565,4 KB

Lebensmittelzusatzstoffe
Diese Broschüre listet alle Lebensmittelzusatzstoffe auf und erklärt diese kurz. Außerdem werden die wichtigsten Begriffe zum Thema verständlich definiert. Hrsg. Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Jän. 2007, pdf 1,9 MB

Download für alle drei AK-Broschüren: www.arbeiterkammer.at (Pfad: Beratung / Konsument / Essen & Trinken

NEU „Kochen mit Gemüse – Saisonal-Regional-Frisch"
Ausgewogene Ernährung mit frischem Obst und Gemüse kommt in der Gemeinschaftsverpflegung oft zu kurz. Der Fonds Gesundes Österreich FGÖ hat deshalb ein neues Kochbuch speziell für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie entwickelt. Unternehmen aus diesem Bereich können das Kochbuch kostenlos bestellen unter: Tel. 01 895 04 00 und E-Mail info@fgoe.org

DVDs



We feed the World
Ein Dokumentarfilm über die Folgen der Globalisierung der Nahrungsmittelproduktion. Unter Verzicht auf einen übergreifenden Kommentar kommen Landwirte, Fischer, Transporteure und Fabrikinhaber aus Europa und Südamerika zu Wort, die die Folgen der industriellen Massenherstellung ebenso anklagen wie die Unvernunft der Verbraucher, Preise über Qualität zu stellen. Aus den einzelnen Statistiken und Standpunkten fügt sich das Bild eines Systems zusammen, in dem viele hungern müssen, damit manche im Überfluss leben können.
Österreich, 2005, Länge 96 Minuten, Regie, Drehbuch, Kamera: Erwin Wagenhofer
www.we-feed-the-world.at

Darwin's Nightmare
In den sechziger Jahren wurde am ostafrikanischen Viktoriasee der Nilbarsch ausgesetzt. Der Raubfisch schaffte es binnen weniger Jahrzehnte, rund 400 Fischarten auszurotten. Heute gelten die weißen Filets des Nilbarschs als weltweiter Exportschlager, der bevorzugt gegen Munition für die herrschenden Bürgerkriege getauscht wird. Nicht zuletzt deshalb tummeln sich am Viktoriasee einheimische Fischer, Agenten der Weltbank, heimatlose Straßenkinder, afrikanische Minister, EU-Kommissare, tansanische Prostituierte, russische Piloten.
Dokumentation, Belgien/Frankreich/Österreich, 2004 Länge 107 Minuten
Regie, Drehbuch, Kamera: Hubert Sauper

Über Wasser
Filmdokumentation „Über Wasser" erzählt in drei Kapiteln aus drei unterschiedlichen Teilen unserer Erde Geschichten von der existentiellen Bedeutung des Elements Wasser für die Menschheit.
Kapitel eins zeigt von den Fluten und Überschwemmungen im Mündungsgebiet des Brahmaputra in Bangladesch wie aus Häusern Boote werden können. Kapitel zwei lässt die BewohnerInnen von Aralsk am Aralsee zu Wort kommen. Die ehemals florierenden Fischerei- und Hafenstadt liegt heute verloren in der trockenen kasachischen Steppe. Vom täglichen Kampf aller gegen alle um ein paar Kanister sauberen Wassers handelt Kapitel drei. In Kibera, dem größten Slum im afrikanischen Nairobi, wird Trinkwasser zur Ware und zu einer Frage von Leben und Tod.
Ein Film von Regisseur Udo Maurer, Österreich, Luxemburg 2007, Länge 83 Minuten

Hunger
Warum ist die Bekämpfung von Hunger so schwierig, obwohl um zehn Prozent mehr Lebensmittel produziert werden als man benötigt, um alle Menschen satt zu bekommen? Was sind die Gründe für Hunger? Fünf Länder – fünf Hintergründe: Mauretanien, Kenia, Indien, Brasilien, Haiti.
„Hunger" ist eine Bildungs-DVD der EIKON Südwest im Auftrag des SWR. in Zusammenarbeit mit Brot für die Welt, dem Evangelischen Entwicklungsdienst (EED), dem Evangelischen Zentrum für entwick-lungsbezogene Filmarbeit (EZEF), der Welthungerhilfe, dem Deutschen Entwicklungsdienst (ded), der Gesellschaft für technische Zusammenarbeit (gtz), dem Bischöflichen Hilfswerk MISEREOR und INKO-TA, dem Netzwerk der Eine-Welt-Lädern. Juli 2009, Ein Film von Marcus Vetter und Karin Steinberger
Die DVD ist besonders gut für Bildungszwecke geeignet. Erhältlich über die Hilfswerke und über die SWR Media.
www.swr.de/hunger

Service –

Adressen – Beratung

Kontakt in der Gewerkschaft (Hrsg.)

Gewerkschaft PRO-GE
Johann-Böhm-Platz 1, 1020 Wien
Tel. 0534 44 69-0
Fax 0534 44-103 300
Info-Telefon (01) 15 38
proge@proge.at
www.proge.at

FAIR Essen
Gerhard Riess
Tel. 0534 44 69-590
gerhard.riess@proge.at

G2 Gesundheitskampagne
Abteilung Arbeitstechnik
Anton Hiden & Gabriela Kuta
Johann-Böhm-Platz 1, 1020 Wien
Tel. 0534 44 69-620 bzw. -69 621
arbeitstechnik@proge.at

Bio in der Großküche

BIO-Lebensmittel und Info über -Zertifizierung in Großküchen

BIO AUSTRIA – Büro Linz
Ellbognerstrasse 60, 4020 Linz
www.bio-austria.at
www.biokueche.at

DI Susanne Maier (OÖ, Ö)
Mobil 0676 84 22 14-366
susanne.maier@bio-austria.at

Susanne Mantler (NÖ, W, Ö)
Mobil 0676 84 22 14-358
susanne.mantler@bio-austria.at

Claus Holler (Ö)
Gemeinschaftsverpflegung/
Gesundheit und Ernährung
Mobil 0676 842 214 232
claus.holler@bio-austria.at

BIO Austria bietet maßgeschneiderte Lösungen für den wirtschaftlichen Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Großküchen und Info über Bio-Zertifizierung an.

ÖGE zertifzierte Verpflegung

Österreichische Gesellschaft für Ernährung
Zimmermanngasse 3, 1090 Wien
www.oege.at

Mag.ª Alexandra Hofer
Tel. 01 714 71 93
info@oege.at

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) hat in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE e.V.) ein Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Mit dem Erwerb des Gütesiegels haben Unternehmen die Gewährleistung, dass ihre Speisenzusammenstellung nach anerkannten Kriterien ernährungsphysiologisch optimiert ist und ihre Kunden in den Genuss einer definierten gesundheitsfördernden Ernährung kommen.

Die „Gesunde Küche“ mit Auszeichnung

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Soziales und Gesundheit
Abteilung Gesundheit
Bahnhofplatz 1, 4021 Linz
Tel. 0732 77 20-142 01
Fax 0732 77 20-21 43 55
ges.post@ooe.gv.at

OÖ Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung (Kindergärten, Schulen, Alten- und Pflegeheime, Betriebsrestaurants, …) und Gastronomiebetriebe können unter Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien die Auszeichnung „Gesunde Küche“ erlangen. Ein Beratungsangebot unterstützt die Verpflegungsbetriebe bei der Umsetzung der „Gesunde Küche“-Kriterien. Ein Angebot im Rahmen des Netzwerkes „Gesunde Gemeinde“.

Österreichisches Netzwerk für Betriebliche Gesundheitsförderung BGF

Koordinationsstelle:
Oberösterreichische Gebietskrankenkasse OÖ GKK
Gruberstr. 77, 4020 Linz

Elfriede Kiesewetter
Tel. 05 7807 103501
Fax 05 7807 103510
elfriede.kiesewetter@ooegkk.at

Martina Grurl-Blutsch
Tel. 05 7807 103513
Fax 05 7807 103510
martina.grurl-blutsch@ooegkk.at

Betriebliche Gesundheitsförderung auch in Küche und Kantine
Die vernetzten Regionalstellen und die Sozialpartner entwickeln gemeinsame Angebote, um den Betrieben in den Bundesländern konkrete Unterstützung im Sinne der betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) anbieten zu können.

Regionalstelle Niederösterreich
Niederösterreichische Gebietskrankenkasse
Kremser Landstraße 3,
3100 St. Pölten

Diätologin Irene Feichtinger
Tel. 050 899-6213
Fax 050 899-6280
bgf@noegkk.at
www.noegkk.at

„Köstlich“ so lautet das Angebot in NÖ zur betrieblichen Gesundheitsförderung in Betriebskantinen und -küchen.

Regionalstelle Oberösterreich
Oberösterreichische Gebietskrankenkasse OÖ GKK
Forum Gesundheit
Gruberstr. 77, 4021 Linz
www.ooegkk.at

Monika Reitinger
Tel. 05 7807-103532
Fax 05 7807-103510
monika.reitinger@ooegkk.at

Bettina Stadlmayr, MSc
Tel. 05 7807-103519
Fax 05 7807-103510
bettina.stadlmayr@ooegkk.at

Betriebe erhalten Unterstützung bei „Betriebsküchenprojekten“ wie Schulung des Küchenteams, Überarbeitung bestehender und Entwicklung neuer Rezepturen, Informationsveranstaltungen, Befragungen, KundInnenWorkshops zur gesunden Ernährung Vortragende: Ernährungswissenschafterinnen der OÖGKK

Regionalstelle Burgenland
Burgenländische Gebietskrankenkasse BGKK
Esterhazyplatz 3, 7000 Eisenstadt
www.bgkk.at

Dr. Brigitte Fritz
Tel. 02682 608-1060
brigitte.fritz@bgkk.at

Zusätzlich zum BGF-Angebot ist eine Liste von ErnährungsberaterInnen für burgenländische Betriebe erhältlich. Im Gratisinformationszentrum GIZ der Krankenkasse erhalten Betriebe persönliche und telefonische Beratung oder Beratung per E-Mail Kontakt: 02682 608 2020

Regionalstelle Kärnten
Kärntner Gebietskrankenkasse KGKK
Kempfstraße 8,
9021 Klagenfurt am Wörthersee
www.kgkk.at

Claudia Stumpfl
Tel. 050 5855 2122
Fax 050 585582122
claudia.stumpfl@kgkk.at

Mag. Marco Strempfl
Tel. 050 5855 2125
Fax 050 5855 82122
marco.strempfl@kgkk.at

Erhältlich ist ein Infoblatt zum umfangreichen Ernährungsangebot für Betriebe. Im Rahmen eines mit der KGKK durchgeführten BGF-Projektes sind diese Leistungen kostenlos. Für alle anderen Betriebe ist die Nutzung mit Kostenbeitrag möglich.

Regionalstelle Steiermark
Steiermärkische Gebietskrankenkasse STGKK
Josef-Pongratz-Platz 1, 8010 Graz
www.stgkk.at, www.vaeb.at

Mag.ª Christina Finding
Tel. 0316 8035 DW 1211
christina.finding@stgkk.at

Mag. (FH) Roland Kaiser, MSc
Tel. 0316 8035 DW 1481
roland.kaiser@stgkk.at

BGF-Kooperationsbetrieben werden gesundheitsförderliche Einzelmodule in den Bereichen Bewegung, Ernährung und Tabakentwöhnung angeboten.

Regionalstelle Salzburg
Salzburger Gebietskrankenkasse SBGKK
Direktion/Gesundheitsförderung
Engelbert-Weiß-Weg 10,
5020 Salzburg
www.sgkk.at

Elisabeth Zeisberger, MSc
Tel. 0662 88 89 1041
TeleFax 0662 888931041
elisabeth.zeisberger@sgkk.at

Gabriele Scheberan, Diätologin,
Ernährungsberatung der SBGKK
Tel. 0662 88 89-8126
ernaehrung@sgkk.at

Kostenlose Betriebsküchenberatung und MitarbeiterInnen-Vorträge/Workshops.

Regionalstelle Tirol
Tiroler Gebietskrankenkasse TGKK
Klara-Pölt Weg 2, 6020 Innsbruck
www.tgkk.at

Frizzi Peter
Tel. 059160-1711 (ohne Vorwahl 0512)
peter.frizzi@tgkk.at

Regionalstelle Vorarlberg
Vorarlberger Gebietskrankenkasse VGKK
Jahngasse 4, 6850 Dornbirn
www.vgkk.at

Caroline Amann
Tel. 050 84 55-1112
Caroline.Amann@vgkk.at

Regionalstelle Wien
Wiener Gebietskrankenkasse WGKK
Wienerbergstr. 15-19, 1100 Wien

Mag.ª Christa Füreder
Tel. 01 601 22-3777
christa.fuereder@wgkk.at

Die Erstberatung für betriebliche Gesundheitsförderung ist ein kostenloses Service der WGKK.

Weitere hilfreiche Kontakte unter Linkliste auf Seite 40

Wundermittel aus unserer Natur!

FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN
DER EUROPÄISCHEN UNION
UND MITTELN DER AGRARMARKT
AUSTRIA MARKETING GESMBH

AMA

Informieren
Umstellen
Genießen

www.proge.at