

**Bundeskongress Kompetenz in Ernährung
28. und 29. April 2006, CongressPark Wolfsburg**

LEBENSQUALITÄT UND GESUNDHEIT

**Essen in der Außer-Haus-Verpflegung, ein Wettbewerb und seine Ziele
Wettbewerb „Essen pro Gesundheit in der GV 2005/06“**

Hildegund Weiß, Dipl. oec. troph., Regierungsdirektorin im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz, Referat Ernährung, Rosenkavalierplatz 2, 81925 München

Essen ist eine kulturgeschichtlich entwickelte Tätigkeit, die meist unreflektiert abläuft und durch die Biografie jedes Einzelnen stark geprägt ist; dies erschwert die Akzeptanz einer Mahlzeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Ernährung kann naturwissenschaftlich und ernährungspsychologisch beschrieben werden; selten ist sich das essende Individuum dieser vielschichtigen Facetten des Essens bewusst. Die Begriffe Essen und Ernährung rufen bei Laien und Ernährungsprofis unterschiedliche Assoziationen hervor.

Hintergrund des Wettbewerbs

Durchgeführt wird der Wettbewerb „Essen pro Gesundheit in der GV“ 2005/06 zum zweiten Mal nach 2003 durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz. Der Wettbewerb ist Teil der bayerischen Gesundheitsinitiative **Gesund.Leben.Bayern** und umfasst die Handlungsfelder: Rauchfrei Leben, verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol, gesunde Ernährung und Bewegung, gesunde Arbeitswelt

(<http://www.stmugv.bayern.de/de/gesundheit/index.htm>).

Aus dem Handlungsfeld gesunde Ernährung und Bewegung werden zahlreiche Aktionen/ Maßnahmen zu unterschiedlichen Arbeitsschwerpunkten gefördert, wie beispielsweise: Übergewichtsprävention im Kindesalter, Entwicklung eines Kindertagesstätten-Zertifizierungssystems, Ernährungsverhalten von Kindern in Familien mit vermindertem Einkommen, Ernährungserziehung in der Grundschule, spezielle Angebote für Jugendliche und Schüler und vieles mehr.

Der Wettbewerb "Essen pro Gesundheit in der GV"

Da Prävention eine ständige Lebensaufgabe jedes Einzelnen ist, geht es um handlungsorientierte Präventionsangebote, in diesem Fall um alltagstaugliches gesundheitsförderliches Essen. Die mit dem Wettbewerb ermittelten Betriebe zeigen, dass die Idee der gesundheitsförderlichen Ernährung praktikabel ist und setzen Maßstäbe für die Realisierbarkeit.

Beschreibung des Wettbewerbs

Der Wettbewerb wurde interdisziplinär entwickelt unter Beteiligung einschlägiger bayerischer und deutscher Institutionen im Projektbeirat von denen hier einige genannt seien: Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband (BHG), Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), Gewerkschaft Nahrung, Genuss und Gaststätten, Landesgruppe Bayern (NGG),

Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e. V. (GDV), Landesverband der Betriebs- und Werk-ärzte, Südbayern und Nordbayern, Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD), Bayerische Krankenhausgesellschaft e. V., Bundesverband Deutscher Ernährungsmediziner e.V. (BDEM)

Die Beurteilungskriterien im Fragebogen

Die Kriterien orientieren sich u. a. am ernährungswissenschaftlichen Konzept, dem Personaleinsatz in der Küche, der Personalschulung, dem Warenbezug und Wareneinsatz, der Speiseplangestaltung, der Verwendung von Convenience-Produkten, der Informationen an die Tischgäste über gesunde Essensangebote und Auswahlmöglichkeiten sowie dem Engagement der Einrichtung für eine gesundheitsförderliche Ernährung.

Gestaltung, Ablauf, Auswertung und Weiterentwicklung

Die Ausschreibung des Wettbewerbs läuft innerhalb Bayerns. Die GV-Betriebe können in sechs Kategorien teilnehmen:

- Gaststätten/Hotellerie,
- Kantinen,
- Kindertagesstätten,
- Vollverpflegung in Heimen,
- Krankenhäuser,
- Reha-Einrichtungen.

Von über 3.000 angeschriebenen Betrieben haben 144 teilgenommen, was einem Rücklauf von knapp 5 Prozent entspricht. Die Gestaltung, Entwicklung und Auswertung des Fragebogens erfolgte 2005 durch die Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fachbereich Lebensmittel, Ernährung, Hygiene. Der Fragebogen war in zwölf Betrieben vorgetestet worden. Eine Abstimmung von Feinheiten, v. a. die Formulierung der Fragen fand im Projektbeirat statt. Die Auswertung durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen, erbrachte zunächst ein Ranking innerhalb der sechs Beurteilungskategorien. Der Datenpool lässt zukünftig eine sehr detaillierte Auswertung in Richtung Verbesserungspotentiale der Teilnehmer zu. Das Ranking insgesamt ergab die besten Betriebe im Bereich Gastronomie/Hotellerie, gefolgt von Reha-Einrichtungen, Krankenhäusern, Betriebsgastronomie, Heimen und Teilverpflegung Kinder, bei denen ein "Schülerunternehmen" an der Spitze lag. Prämiert werden die drei Besten des Wettbewerbes. Die Besichtigung potenzieller Siegerbetriebe übernehmen der Projektbeirat, das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit und in diesem Jahr auch die Verbraucherzentrale sowie der Verbraucherservice Bayern. Die **Preisverleihung**, bei der PD Prof. Dr. Bernhard Watzel den Festvortrag hält, steht unter dem Motto "Sekundäre Pflanzenstoffe sind essbar". Die Preisträger verkörpern Best-Practice-Beispiele, die zur Nachahmung anregen.

Die detaillierte Fragebogen-Auswertung lässt eine Analyse der Fragenkategorien zu und damit eine Angabe von Verbesserungsmöglichkeiten für die einzelnen Betriebe. Da sich nur engagierte Betriebe zum Wettbewerb melden, sind diese besonders an ihrem Verbesserungspotential interessiert. Die Erfahrungen aus diesem Wettbewerb werden in die Neukonzeption eines Fragebogens einfließen. Letztlich ist an eine Weiterentwicklung des Wettbewerbs hin zu einer Zertifizierung gedacht.

Das große Ziel des Wettbewerbs

Das Ziel liegt in der Verbesserung der Alltagsernährung in der Gemeinschaftsverpflegung, ausgehend von dem in der Praxis Machbaren. Dabei müssen sowohl die Tischgäste wie auch die Ernährungsprofis mit einbezogen werden. Denn nur wenn die Bedürfnisse beider Seiten berücksichtigt werden, lassen sich Maßnahmen zur Veränderung erfolgreich umsetzen. Die Speisepläne und Speisekarten der engagierten Küchenprofis dieses Wettbewerbs zeigen, dass durch die Arbeit der Ernährungsprofis in den letzten 30 Jahren durchaus etwas erreicht worden ist.