



„Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie“

Projektzusammenfassung

Projektfinanzierung: Bundesamt für Gesundheit (BAG Vertrag Nr. 07.005981) und Berner Fachhochschule

Ein Gemeinschaftsprojekt der

- Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit, Ernährung und Diätetik
- Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung
- Haute école de santé Genève, filière Diététique

AUSGANGSLAGE: Rund 30% der Kosten des Schweizer Gesundheitswesens werden durch ernährungsbedingte Krankheiten, d.h. Übergewicht und seine Folgekrankheiten verursacht. Ein Drittel der Schweizer Bevölkerung achtet aber nicht auf die Ernährung. Es braucht daher neue Massnahmen der Prävention und Gesundheitsförderung in den Bereichen Ernährung und Bewegung. Da täglich mindestens 1 Mio. Personen aus allen Bevölkerungsschichten in Schweizer Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie gepflegt werden, besteht ein gesundheitspolitischer Auftrag an die Gemeinschaftsgastronomie. Vertreter der EU-Mitgliedstaaten und der WHO haben sich im Februar 2007 mit der Badenweiler Erklärung zum Ziel gesetzt, dass bis 2010 30% mehr Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie gesunde Mahlzeiten anbieten.

ZIELSETZUNG: Schaffung der notwendigen Rahmenbedingungen und Datengrundlage für die Festlegung, Einführung und Überprüfung von verbindlichen Ernährungsqualitätsrichtlinien in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie.

FORSCHUNGSTHESE: Die Einführung und Umsetzung von Ernährungsqualitätsrichtlinien in der Gemeinschaftsgastronomie erfolgt am effizientesten in einem multidisziplinären Ansatz von Wissenschaft und Praxis. Spezifisch ausgebildete Ernährungsfachkräfte übernehmen eine fachliche Koordinationsrolle in einem interdisziplinären Gemeinschaftsgastronomieteam.

FORSCHUNGSFRAGEN (INHALTE): Unter Berücksichtigung von Erfahrungen im benachbarten europäischen Ausland und unter Einbezug eines beratenden Arbeitskreises werden die folgenden Forschungsfragen beantwortet.

- Was ist Gemeinschaftsgastronomie in Abgrenzung zu anderen gemeinschaftlichen Ausser-Haus-Verpflegungsformen?
- Wer sind die in der Gemeinschaftsgastronomie und in den unmittelbar involvierten Arbeitsgebieten tätigen Organisationen, Trägerschaften, Unternehmen, Betriebe, etc?
- Wie ist die Schweizer Gemeinschaftsgastronomie organisiert und welche Bedeutung in Hinblick auf die Ernährung und Gesundheitsförderung der Bevölkerung in verschiedenen Settings (Ausbildungsstätte, Betrieb, Klinik, Heim etc.) kommt ihr zu?
- In welcher Form engagieren sich Akteure (players, stakeholders) aktuell für die Umsetzung einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie (Beispiele guter Praxis) und welches Entwicklungspotential besteht?
- Welche Meinungen und Erwartungen vertreten Akteure und Betroffene aus dem privaten und öffentlichen Sektor in Hinblick auf die Rolle und Verantwortung der Gemeinschaftsgastronomie für die Gesundheitsförderung?

METHODEN & ENDPRODUKTE:

- Es werden wissenschaftliche Recherchen zum Thema gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie durchgeführt und in einem Literaturbericht zusammengefasst und diskutiert.
- Mit der Strategie der „Good Practice“, beteiligen sich die Akteure der Gemeinschaftsgastronomie und Konsumenten aktiv am Projekt und werden in die Umsetzung einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie integriert.
 - Unter Nutzung der Internetplattform www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch (Navigationspunkt Befragung), werden die Akteure der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie erfasst, charakterisiert und zu ihrem Engagement für die Gesundheitsförderung (Aktivitäten, Aktionen) befragt. Beispiele guter Praxis und übertragbare Ansätze zur Qualitätsverbesserung werden auf der Internetplattform präsentiert. Die Akteure der Gemeinschaftsgastronomie haben so die Möglichkeit gemeinsam, und mit Unterstützung der Wissenschaft, mehr Verantwortung für die Bereitstellung eines ausgewogenen Angebots und für die Gesundheit ihrer Kundschaft zu übernehmen.
 - Qualitative, leitfadengestützte Einzel- oder Gruppenbefragungen mit Akteuren der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie, unmittelbar betroffener, privater und öffentlicher Bereiche und Konsumenten werden durchgeführt. Die Gesprächsteilnehmer nehmen Stellung oder äussern ihre Meinung zur Bedeutung und Verantwortung der Gemeinschaftsgastronomie für die Gesundheitsförderung, sowie zur Umsetzbarkeit von Ernährungsqualitätsrichtlinien.
- Die Befragungsergebnisse fliessen in einen Forschungsbericht und einen populärwissenschaftlichen Bericht ein. In diesen Berichten werden Fragen in Hinblick auf eine Zertifizierung von gesundheitsfördernder Gemeinschaftsgastronomie thematisiert.

Die Forschungsgruppe wird bei der Durchführung des nationalen Projekts von einem internationalen Expertengremium beratend begleitet (Advisory Board).

AUSBLICK: Die Ergebnisse des vorliegenden Projektes fliessen direkt in ein Folgeprojekt ein. An einer Arbeitstagung wird auf Grundlage der bisherigen Projektergebnisse ein konkreter Vorschlag für die Umsetzung und Überprüfung eines Ernährungs-Qualitätsmanagementkonzepts in der Gemeinschaftsgastronomie erarbeitet. In weiterführenden Entwicklungsprojekten, mit begleitendem Aufbau entsprechender Dienstleistungs-, Lehr- und Weiterbildungsangebote wird anschliessend die praktische Umsetzung und Überprüfung eines gesundheitsfördernden Qualitätsmanagementkonzepts realisiert.

ZEITPLAN

2007 / 2008

Okt 07 – Aug 08	Wissenschaftliche Recherchen und Literaturbericht zum Thema gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie
Juni 08 – Aug 08	Lancierung der Internetplattform
Okt 08	Festlegung der Kriterien guter Praxis
Okt 08 – Dez 08	Entwicklungs- und Testphase der Fragebogen

2009 / 2010

ab Jan 09	Erfassung der guten Praxis in der Gemeinschaftsgastronomie
Juni 09	Leitfadengestützte Einzel- und Gruppengespräche
Dez 09 – Jan 10	Berichterstattung

Kontakt Projektleitung

Frau Sigrid Beer-Borst, Leiterin aF&E Ernährung und Diätetik
 Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit
 Murtenstrasse 10, CH-3008 Bern
www.gesundheit.bfh.ch
www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch