




Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie

Good Practice Gemeinsam Essen - Gemeinsam Geniessen

Nationale Fachtagung der SGE, Atelier 1: Gemeinsam Essen, Bern 16.9.2011
Sigrid Beer-Borst für die Forschungsgruppe «Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie»

Projektfinanzierung: Bundesamt für Gesundheit und SV Stiftung

• • • • • Berner Fachhochschule
Gesundheit



SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione



Genuss

- **Ganzheitliches, körperliches und seelisches Erleben, das alle Sinnesorgane beansprucht**
 - Geruchs-, Geschmacks-, Tast-, Seh- und Hörsinn
- **Gesteigertes körperliches und seelisches Wohlbefinden**
 - positives Erleben des Alltags
 - Erleben von Gefühlen der Entspannung, Glück, des sich Verwöhrens, von Freude und Zufriedenheit
- **Kann auch mit negativen Gefühlen oder Verboten verbunden sein**

Referenz: Bergler R, Hoff T. 2002

• • • • • Berner Fachhochschule
Gesundheit



SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione



Genussfelder

- **Erlebnisbereiche von Genuss**
Menschen unterscheiden sich in dem was sie geniessen und in welchem Masse sie dies tun

Welches sind Ihre Genussfelder ?

- **Genussfeld Essen** → stark individuell ausgeprägtes Essverhalten
 - unterschiedliche Geschmacks- und Genusspräferenzen
 - Ganzheitliches und komplexes Erleben emotionaler Faktoren

Referenzen: Bertoud HR 2010; Lutz R, Sundheim D. 2002; Beer-Borst S, Siegenthaler S. 2010

• • • • • Berner Fachhochschule
Gesundheit



SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione



Essgenuss



Ein Zusammenspiel von

Objekt Lebensmittel/Speise

+

Umwelt/Situation oder Ambiente

+

Person des Geniessers

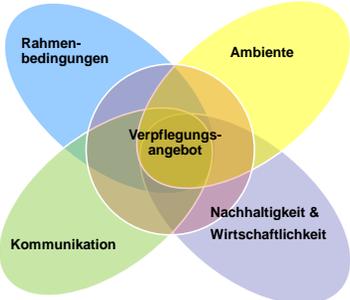
• • • • • Berner Fachhochschule
Gesundheit



SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione



Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie



• • • • • Berner Fachhochschule
Gesundheit

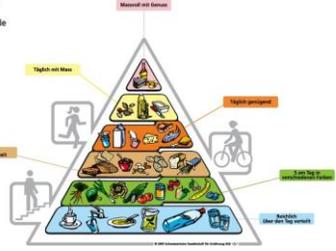


SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione



SGE Lebensmittelpyramide

Empfehlungen zum gesunden und genussvollen Essen und Trinken für Erwachsene
Lebensmittelpyramide



• • • • • Berner Fachhochschule
Gesundheit



SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione

Gemeinschaftsgastronomie - Kennzeichen

- Regelmässige Verpflegung gleichbleibender Personengruppen
 - Der Gast als wichtig(st)er Produktionsfaktor
 - Ohne zufriedene Gäste kein Produkt/keine Dienstleistung
 - Spezifische Anforderungen und Erwartungen → gemeinsames Essen als Erlebnis
 - Die GG als Setting für (betriebliche) Gesundheitsförderung z.B. durch Ernährung
 - Verhältnisse (Organisation, Umwelt, Rahmenbedingungen) & Verhalten

Faktoren der Angebotsplanung

Verpflegungsanbieter: Wichtigste Faktoren (n=81; 254 Antworten)

Erwartungen der Gäste an das Angebot

Konsumenten: Wichtigste Faktoren (n=191 pro Kategorie)

Strategie der Good Practice

Instrument zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung

Kriterienkatalog entwickeln → Beispiele guter Praxis identifizieren und präsentieren → Praxisorientierter Wissenstransfer hin zu Q-Optimierung

GG erreichen und charakterisieren → Konkrete Beispiele gesundheitsfördernder Aktivitäten ermitteln → Praktische Hilfestellung bei Weiter- und Neuentwicklung von Aktivitäten bieten

Zweiteilige Online Befragung - fortlaufend seit 1.12.09 - freiwillig

Stakeholder Interviews 2010 - 31 Experteninterviews - 4 Fokusgruppen, 10 Einzelgespräche

Bekanntheitsumfrage 2011 - Branche & Bevölkerung

Begleitete Umsetzung ab Mai 2011

Beispiel guter Praxis

Gemeinsam Kochen, Essen und Geniessen

Kochen in der Landenhofküche Landenhof - Zentrum und Schweizerische Schule für Schwerhörige, Unterefeldfen

- Einfache und praxisnahe Aktivität im Rahmen des Landehof Ernährungskonzepts
- Kinder und Jugendliche aktiv einbeziehen und so für eine gesunde, ausgewogene Ernährung begeistern
- Kommunikation und gegenseitiges Verständnis fördern

Chantal, 13 Jahre
 <<... Für mich war es ein tolles Erlebnis gemeinsam mit den anderen Kindern Lebensmittel zu rüsten und zu kochen sowie mit ihnen in der Cafeteria zu essen...>>

Fragen - Kontakt

Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie

Projekt-URL
www.gp-gemgastro.ch
www.gp-restocoll.ch

Projektleitung
 Sigrid Beer-Borst, Dozentin
 aF&E Ernährung und Diätetik
 Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit
 Murtenstrasse 10
 3008 Bern
 Email sigrid.beer@bfh.ch