



Medienmitteilung

Universitäre Studie bestätigt:

Eine gute Personalgastronomie steigert die Arbeitsmotivation und -leistung

In der Schweiz verpflegen sich täglich fast eine Million Berufstätige in Personalrestaurants. Jährlich investieren die Schweizer Arbeitgeber dreistellige Millionenbeträge in die Verpflegung ihrer Mitarbeitenden. Diese Investitionen lohnen sich, wie eine aktuelle Masterarbeit der Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlichen Fakultät der Universität Bern bestätigt. Eine ausgewogene und genussvolle Verpflegung wirkt sich positiv auf die Arbeitsleistung aus: Produktivität, Zufriedenheit und die Qualität der Zusammenarbeit steigen.

Bern, 29. September 2016 – Berufstätige nehmen sich im Alltagsstress immer seltener Zeit für ihre Gesundheit. Gegessen wird zunehmend in dazwischengeschobenen Pausen, vor dem Bildschirm oder immer öfter unterwegs. Die Folgen: ungesunde Ernährung, zu hastiges Essen, Gesundheitsprobleme nehmen zu. Eine neue Masterarbeit an der Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlichen Fakultät der Universität Bern zum Thema «Der Nutzen von Personalrestaurants» kommt zum Schluss:

- dass nach dem Besuch des Personalrestaurants zwei von drei Arbeitnehmern motivierter arbeiten.
- dass die Arbeitnehmer grösstenteils der Meinung sind, dass mit dem Besuch im Personalrestaurant durch Kommunikation und Interaktion der Teamgeist gestärkt wird. Die Leistung im Team wird verbessert.

Die Arbeitgeber können demzufolge Gegensteuer geben und profitieren erst noch davon. Das zeigte sich an einer gemeinsamen Veranstaltung von SV Schweiz, der Post und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE in Bern. Yves-André Jeandupeux, Leiter Personal bei der Post, Patrick Camele, CEO der SV Group und Renate Drabek, dipl. Ernährungsberaterin HF und Leiterin Kooperationen und Betriebliche Gesundheitsförderung der SGE, beleuchteten das Thema «Mitarbeiterverpflegung» jeweils aus ihrer Warte.

Ausgewogene Ernährung gehört zur Corporate Social Responsibility der Post

Die Post als Arbeitgeberin von rund 60'000 Mitarbeitenden investiert jährlich einen mehrstelligen Millionenbetrag in ausgewogene und nachhaltige Ernährung: «Die gesunde Verpflegung der Mitarbeitenden gehört zu unserer Corporate Social Responsibility und zu unserem Gesundheitsmanagement», sagt Yves-André Jeandupeux, Leiter Personal und Mitglied der Konzernleitung der Post. Ausgewogenes Essen fördert das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit und trägt dazu bei, Absenzen zu verringern. Zudem begünstigt das gemeinsame Essen den informellen Austausch und sozialen Zusammenhalt.

Ein gutes Mitarbeiterrestaurant ist die Visitenkarte einer guten Unternehmung

Fast eine Million Berufstätige verpflegen sich täglich in Mitarbeiterrestaurants. Landesweit aktiven Catering-Unternehmungen wie SV Schweiz kommt damit eine wichtige Rolle zu. Mit einer ausgewogenen und genussvollen Ernährung leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Steigerung der Arbeitgeberattraktivität. «Sogenannte Betriebskantinen haben sich in den letzten Jahren immer mehr



zu anspruchsvoll gestalteten Mitarbeiterrestaurants mit einem hochwertigen und vielseitigen Angebot entwickelt – und werden je länger je mehr zur Visitenkarte eines guten Arbeitgebers», sagt Patrick Camele, CEO der SV Group. Damit der gesunde Aspekt noch mehr zum Tragen kommt, investiert SV Schweiz in den fortwährenden Ausbau der kulinarischen Programme mit dem Ziel, den Gemüsekonsum gegenüber 2014 um 25 Prozent zu steigern.

Arbeitsplatz ist ein wirkungsvoller, aber auch herausfordernder Schauplatz

Als Kompetenzzentrum für Ernährung unterstützt die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE Schweizer Unternehmen wie auch Arbeitnehmende in der Thematik «Mitarbeiterverpflegung». «Die SGE fördert auf Basis der Schweizer Lebensmittelpyramide eine ausgewogene und genussvolle Ernährung. Der Arbeitsplatz ist dabei ein wirkungsvoller, aber auch herausfordernder Schauplatz», sagt Christian Ryser, Geschäftsführer der SGE. Die Verantwortung für ein ausgewogenes Ernährungsverhalten liegt sowohl bei den Arbeitgebenden als auch bei den Arbeitnehmenden: Erstere sollen für ein gesundheitsförderliches Umfeld sorgen, letztere eine genussvolle und gleichzeitig gesunde Wahl treffen. Die SGE unterstützt die Arbeitnehmer mit «Fit am Arbeitsplatz – 10 Tipps», einer Auswahl an praxistauglichen Ratschlägen zu den Themen Früchte- und Gemüsekonsum und zum ausgewogenen Teller bis hin zur Bedeutung der aktiven Entspannung.

Stammt das Menu 1 bald aus dem 3D-Drucker?

Die Bedeutung, die einer ausgewogenen Ernährung beigemessen wird, ist in den letzten Jahren stark gewachsen. In welche Richtung die Ansprüche in Zukunft gehen, ist offen. Mit den an der Veranstaltung in Bern aufgetischten Speisen der Zukunft und einem 3D-Drucker, der das Dessert vor den Augen der Gäste anfertigte, wagte SV Schweiz einen Blick in die Zukunft. Für CEO Patrick Camele ist klar: «Wo auch immer die gesellschaftlichen Trends hinführen, wir entwickeln uns mit. Die Gesundheit und das Wohl der Arbeitnehmenden unserer Kunden ist und bleibt für uns das Wichtigste.»

Bei Rückfragen:

<p>SGE: Christine Dudle-Crevoisier Leiterin Kommunikation Mail: ch.dudle@sge-ssn.ch Tel: +41 79 358 06 30</p>	<p>Die Schweizerische Post: Medienstelle Mail: presse@post.ch Tel: +41 58 338 13 07</p>	<p>SV Schweiz: Manuela Stockmeyer Group Communications Manager Mail: manuela.stockmeyer@sv-group.ch Tel.: +41 43 814 11 23 Handy: +41 79 201 82 20</p>
--	--	---



Über die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE

Die SGE ist die nationale Organisation für Ernährungsfragen. Sie klärt die Bevölkerung und die Fachwelt mit wissenschaftlich abgesicherten Informationen auf und zählt rund 6'000 Mitglieder und Abonnenten, die meisten davon Fachleute aus dem Ernährungs-, Gesundheits- und Bildungsbereich sowie ernährungsinteressierte Konsumenten. Die SGE unterstützt zudem Unternehmen und ihre Mitarbeitenden zum Thema «Ernährung am Arbeitsplatz». Für mehr Infos: www.sge-ssn.ch/arbeitsplatz

SGE-Informationen für Medienschaffende

Medienschaffende erhalten mit dem SGE-Newsletter regelmässig Medienmitteilungen der SGE. Zur Aufnahme in unseren Medienverteiler senden Sie bitte eine E-Mail an media@sge-ssn.ch. Medienschaffende können unsere Zeitschrift für Ernährung Tabula kostenlos abonnieren (www.tabula.ch, vierteljährliche Erscheinung). Senden Sie uns dazu eine E-Mail an info@sge-ssn.ch.

Informationsdienst nutrinfo®

Der kostenlose Informationsdienst nutrinfo® beantwortet alle Fragen zum Thema Ernährung und Lebensmittel. Die Fachpersonen der SGE unterstützen Sie gerne bei der Literaturrecherche sowie bei der Suche nach Experten und stehen Medienschaffenden für Interviews zur Verfügung.

Tel. +41 31 385 00 08, Montag - Freitag, 8.30 – 12.00 Uhr
nutrinfo-d@sge-ssn.ch, www.nutrinfo.ch

Über die Schweizerische Post:

Die Schweizerische Post ist als Mischkonzern im Kommunikations-, Logistik-, Retailfinanz- und Personenverkehrsmarkt tätig. Im Kommunikationsmarkt umfasst ihr Angebot die Zustellung von Briefen und Zeitungen, Direct Marketing, Informationslösungen und Dokumentenmanagement. In der Logistik ist sie als Paket-, Kurier und Expressdienstleisterin sowohl im Heimmarkt als auch grenzüberschreitend aktiv und bietet zudem massgeschneiderte und umfassende Logistiklösungen an. Im Retailfinanzmarkt bietet die Tochtergesellschaft PostFinance AG umfassende Dienstleistungen für Zahlungsverkehr, Sparen, Anlegen sowie Vorsorge- und Finanzierungslösungen an und verfügt seit 2013 über eine Banklizenz. Im öffentlichen Personenverkehr betreibt die Tochtergesellschaft PostAuto Schweiz AG Buslinien im Regional-, Orts- und Agglomerationsverkehr und entwickelt darüber hinaus Zusatzleistungen im System- und Mobilitätsmanagement. Die Post ist in rund 25 Ländern präsent. Sie beschäftigt weltweit mehr als 62'000 Mitarbeitende und erwirtschaftete 2015 einen Umsatz von über 8.2 Milliarden Franken.
www.post.ch

Über SV Schweiz:

SV Schweiz mit Sitz in Dübendorf bei Zürich beschäftigt rund 5000 Mitarbeitende. Kerngeschäft ist mit über 300 geführten Mitarbeiterrestaurants und Mensen die Gemeinschaftsgastronomie. Für dieses Geschäftsfeld entwickelte das Unternehmen gemeinsam mit dem WWF Schweiz das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE, an dem heute bereits über 120 Betriebe teilnehmen. Daneben ist SV Schweiz im Event Catering (dine&shine), in der öffentlichen Gastronomie (Ristorante SPIGA) und in der Hotellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy) zu Hause. Das Unternehmen geht auf die 1914 von der Pionierin Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück, welche Soldatenstuben betrieb und dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung anbot. Die ideellen Werte des Gründervereins werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Die gemeinnützig ausgerichtete Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Dividende für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.
www.sv-group.ch, www.sv-stiftung.ch