



## **Wie gesundheitsorientiert arbeitet Ihre Kantine aktuell?**

Analyse

---

Für Mitglieder der Corporate Health Initiative zum Fixpreis von 4.500,- €\*

---

Die Zeit nach Corona wird kommen. Machen Sie Ihre Kantine fit!

Prävention und Gesundheit werden die großen Themen, wenn es in Zukunft um nachhaltige Mitarbeiterführung geht. Ernährung spielt dabei eine große Rolle. Einerseits ist es immer eine individuelle Entscheidung, was, wann und wo man isst. Andererseits sind die Gäste von der Qualität und gesundheitlichen Ausrichtung des Kantinenangebots abhängig.

## **Finden Sie heraus, wie gesundheitsorientiert das Angebot in Ihrer Kantine ist und wo die Quick-Wins für Ihre Mitarbeiter und Ihre Kantine liegen.**

### **Nutzen**

Sie erhalten ein Bild, wie gesundheitsorientiert Ihre Kantine arbeitet und wie sie im Vergleich zu anderen Kantinen steht (Gesundheitskennziffer). Diese Momentaufnahme lässt grundsätzliche Rückschlüsse zu, welche Potentiale kurz- und langfristig für eine bessere Gesundheitsorientierung bestehen. So können Sie gezielte verhältnispräventive Maßnahmen ergreifen, um den Mitarbeitern eine dauerhaft gesündere Verpflegung zu bieten. Das stärkt die Mitarbeiter, entlastet das Unternehmen und bringt die Kantine in die Verantwortung, die Gesundheit der Gäste im Blick zu haben.

### **Vorgehen**

Wir analysieren die Rezepturen aus 4 Wochen-Speiseplänen Ihrer Kantine bezüglich der wichtigsten ernährungsphysiologischen Faktoren. So erfahren Sie, wie gesundheitsorientiert sich die Mitarbeiter in diesem Zeitraum in Ihrer Kantine ernährt haben. Dafür bewerten wir alle Rezepturen und deren Verteilung im Speiseplan. Im Ergebnis sehen Sie eine Gesundheitskennziffer, die Ihnen zeigt, wo Ihre Kantine steht – auch im Vergleich zu anderen

---

\* Zzgl. MwSt. Preise freibleibend. Preis regulär: 5.500,- €. Angebot gültig bis 31.12.2020.



Kantinen. Zusätzlich arbeiten wir heraus, mit welchen Sofort-Maßnahmen, schnelle Verbesserungen intern erzielt werden können.

Ernährungswissenschaftliche Basis ist das Ampelsystem GAS. Entwickelt an der HS Niederrhein durch Prof. Dr. Volker Peinelt.

### **Ablauf**

Start ist eine Online-Konferenz zur Einführung und Abstimmung mit den Küchenleiter\*Innen und ggf. weiteren Verantwortlichen. Für die Analyse benötigen die Ernährungsexperten von GESOCA die Rezepturen und Speisepläne von 4 vergangenen Wochen, sowie die Verbrauchsdaten. Abschließend werden die Ergebnisse in einer zweiten Online-Konferenz oder auch gerne im Rahmen eines persönlichen Präsentationstermins vorgestellt und besprochen. In dem Bericht werden Sofortmaßnahmen und perspektivische Ansätze vorgestellt.

### **Überblick**

- **Zielgruppe:** Übergeordnet Verantwortliche für die Betriebsgastronomie, z.B. HR, BGM, FM, operativ Verantwortliche, Gastronomische Leiter, etc.
- **Kantinengröße:** > 300 Gäste pro Tag
- **Dauer:** 2 Online-Konferenzen á 2 h, Dauer der Analyse ca. 1 Woche sobald die Rezepturen vorliegen.
- **Interaktionsgrad:** hoch (aktiver Austausch mit dem GESOCA-Berater bei den Online-Konferenzen und während der Bearbeitungszeit per Email und Telefon möglich)
- **Voraussetzungen für die Teilnahme:**  
Internetzugang, Audio-Output, funktionsfähiges Mikrofon  
Speisepläne und Rezepturen\*, sowie Verbrauchsdaten aus 4 vergangenen Wochen

### **Interesse?**

Gern persönlich: 0173-3933350 oder per Mail: [info@gesoca.de](mailto:info@gesoca.de)

---

\* Die Analyse ist auch ohne Bestandsrezepturen möglich. In diesem Fall werden die Rezepte durch GESOCA in Abstimmung mit dem Küchenleiter erstellt. Durch den erhöhten Aufwand erhöht sich der Preis um 1.000 Euro.