

Clevere Betriebsküchen setzen auf Work-Health-Balance

Beim Gesundheitsmanagement und bei der Förderung der Zufriedenheit und Motivation der Belegschaft kann eine effiziente Software unterstützen.

Betriebliches Gesundheitsmanagement wird für Unternehmen zunehmend wichtiger und kann durch einfache Maßnahmen erreicht werden. Wenn Kantinen und Betriebsküchen das Bewusstsein für gesunde Ernährung aufbauen, steigen das Wohlbefinden und die emotionale Bindung der Mitarbeiter ans Unternehmen. Verschiedene Studien beweisen, dass Unternehmensangebote zu ausgewogener und gesunder Ernährung gefragt sind und die Belegschaft zufriedener, motivierter und leistungsfähiger machen. Da liegt es nahe, Mitarbeiter in Kliniken, Pflegeheimen und anderen Unternehmen über Nährwert, Energiedichte, Bio oder Fair Trade zu

informieren, um letztendlich Kosten zu sparen.

Aus warentwirtschaftlicher Sicht ist Transparenz mit Aufwand verbunden, die beim Einkauf der Produkte beginnt und beim Speiseplan endet. Die Kost Business Software ermöglicht eine effiziente und lückenlosen Erfassung aller relevanten Informationen ab dem Einkauf. „So können Unternehmen soziale Verantwortung übernehmen und im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements die Work-Health-Balance effizient und praktikabel umsetzen“, sagt Michael Cikerle, CEO der Kost Software.

Der Trend: Essen am Arbeitsplatz

Betriebsküchen sind mitverantwortlich für die Gesundheit der Mitarbeiter. Immer mehr Menschen nehmen eine Mahlzeit in ihrem Unternehmen ein. Laut Konsumerhebung der Statistik Austria wird ein Drittel der Ernährungsausgaben eines Haushaltes außer Haus investiert, und diese Ausgaben steigen

pro Jahr konstant um 4%. Die Mitarbeiter erwarten von ihrer Betriebsküche, dass sie flexibel mit Sonderwünschen und speziellen Bedürfnissen umgeht. Zusätzlich sollen Trends wie vegetarische Küche, die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte oder gar Fair Trade am Wochenspeiseplan sichtbar sein. „Die Software unterstützt wesentlich, indem sie neben Nährwerten und Allergenen jede beliebige Zusatzinformation im System aufnehmen und im gedruckten Speiseplan, auf der Internetseite, im Intranet oder einem Touchscreen darstellen kann“, sagt Cikerle.

77% der Mitarbeiter legen Wert auf gesunde Ernährung in der Kantine, ermittelte die jüngste Continentale Studie. Helmut Posch, Auftraggeber der Studie, zieht den Schluss: „Angebote des betrieblichen Gesundheitsmanagements sind ein wichtiger Baustein für die Zufriedenheit der Mitarbeiter, den zu vernachlässigen sich heute kein auf Nachhaltigkeit ausgerichtetes Unternehmen mehr leisten kann.“ Was auch die jüngste Gallup-Studie mit Zahlen untermauert: Die Unzufriedenheit der

Mitarbeiter kostet einen Betrieb pro tausend Mitarbeiter durch Fluktuation, hohe Fehlzeiten und niedrige Produktivität jährlich 307.000 €; was sich volkswirtschaftlich in Deutschland mit bis zu 110 Mrd. pro Jahr niederschlägt.

Von Auftraggebern gewünscht

Derzeit sind Unternehmen noch Vorreiter in Sachen Work-Health-Balance und Transparenz. Der Großverpfleger Bayer Gastronomie bekennt sich mit der Linie „Kantina vital – bewusst ernähren auch im Job“ zu einem auf Leistung und Wohlbefinden abgestimmten Speisenangebot. Tellergerichte, die nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) an der Energiedichte unterschieden werden, können mit einem Ampelsystem dargestellt werden. „Heute wird eine genaue Beratung bei den Rezepturen erwartet. Die von Gästen und Auftraggebern geforderte Transparenz ist mit unserer Lösung einfach umsetzbar“, so Cikerle.