

-  Pressemitteilung veröffentlichen
- Registrieren
- Kategorien
- PR inside weiterempfehlen
- PR-Tipps
- HelloArticle

Mit unserem RSS-Feed sind Sie immer auf dem neusten Stand
RSS
[Mehr Informationen](#)

[IT, Software & Technologie](#)

Gefällt mir [Twittern](#) [+1](#)

Moderne Betriebsküchen setzen auf Work-Health-Balance



„Heute wird eine genaue Beratung bei den Rezepturen erwartet. Die von Gästen und Auftraggebern geforderte Transparenz ist mit der KOST Business Software einfach umsetzbar“, sagt Michael Cikerle CEO KOST Software GmbH.

warenwirtschaftlicher Sicht sind Transparenz und Information mit Aufwand verbunden, die beim Einkauf der Produkte beginnt und erst beim täglichen Speiseplan endet. Die KOST Business Software ermöglicht eine effiziente und lückenlosen Erfassung aller relevanten Informationen zu den Waren 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 GmbH.

(PR-inside.com 26.02.2015 12:37:53) - KOST Business Software unterstützt Unternehmen beim Gesundheitsmanagement und fördert so die Zufriedenheit der Mitarbeiter

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 über Nährwert, Energiedichte, Bio oder Fair Trade zu informieren, um letztendlich Kosten zu sparen. Aus

 Ausdrucken



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 vier Prozent. Zugleich erhöhen sich die Ansprüche der Konsumenten an Individualität, Qualität und Frische. Gefragt sind heute umfangreiche, abwechslungsreiche und wohlschmeckende Mahlzeiten, die individuell variierbar sind. Die Mitarbeiter erwarten von ihrer Betriebsküche, dass sie flexibel mit Sonderwünschen und speziellen Bedürfnissen umgeht – wie beispielsweise persönliche Unverträglichkeiten, Kennzeichnung gemäß der neuen Lebensmittelverordnung oder Allergien. Zusätzlich sollen Trends wie vegetarische Küche, die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte oder gar Fair Trade am Wochenspeiseplan sichtbar sein.

Alle Informationen zum Menü

Diesen gestiegenen Anforderungen stellt sich die innovative Betriebsgastronomie mit Front Cooking,

gesunden Snacks und variationsreichen Menüplänen, die die entsprechende Zusatzinformation auch darstellen. So etwa der Betriebsgastronom Ergo Gourmet, der in allen Kantinen und Casinos den Gästen die Energiedichte der Speisen in Form einer Ampel darstellt. Zusätzlich wurde im Unternehmen eine Ernährungsexpertin angestellt, die die Umsetzung kontrolliert und verantwortet. „Die KOST Business Software unterstützt hier wesentlich, indem sie neben Nährwerten und Allergenen jede beliebige Zusatzinformation im System aufnehmen und im gedruckten Speiseplan, auf der Internetseite, im Intranet oder einem Touch-Screen darstellen kann“, sagt KOST Business Software-Chef Michael Cikerle.

Bewusstseinsbildung vermeidet Kosten

77 Prozent der Mitarbeiter legen Wert auf gesunde Ernährung in der Kantine, ermittelte die jüngste Continentale Studie (1). Nach ergonomischer Gestaltung des Arbeitsplatzes und flexiblen Arbeitszeiten sehen Beschäftigte gesundes Essen als dritt wichtigste Gesundheitsmaßnahme im Unternehmen. 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“. Diesen Zusammenhang sieht auch die jüngste Gallup-Studie (2) und rechnete nach. Die Unzufriedenheit der Mitarbeiter kostet einen Betrieb pro tausend Mitarbeiter durch Fluktuation, hohe Fehlzeiten und niedrige Produktivität jährlich 307.000 Euro, was sich volkswirtschaftlich allein in Deutschland mit bis zu 110 Milliarden pro Jahr niederschlägt.

Von Auftraggebern gewünscht

Darzeit sind Unternehmen noch Voreriter in Sachen Gesundheitsmanagement und Kommunikation von

Aktuelle Nachrichten

Lesen Sie die aktuellsten Nachrichten
www.newsenvoy.com

STRAMMER MAX
MEN'S PREMIUM SHAPEWEAR

VON SPORTMEDIZINERN UND PHYSIOTHERAPEUTEN EMPFOHLEN

AFTER

Derzeit sind Unternehmen noch vor allem in Sachen Gesundheitsmanagement und Kommunikation von Zusatzinformationen. Der österreichische Großgastronom Gourmet beispielsweise liefert täglich 14.800 Portionen an Schulen und Kindergärten und macht bereits bei der Ausschreibung die Bio-Quote transparent. Der Großverpfleger Bayer Gastronomie bekennt sich mit der Linie „Kantina vital – bewusst ernähren auch im Job“ zu einem auf Leistung und Wohlbefinden abgestimmten Speisenangebot. Frische, Qualität und Nachhaltigkeit in den Rezepturen folgen der modernen, leichten Küche. Hinzu kommen Tellergerichte, die sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (3) orientieren und mit einem Ampelsystem die Energiedichte darstellen. „Heute wird eine genaue Beratung bei den Rezepturen erwartet. Die von Gästen und Auftraggebern geforderte Transparenz ist mit der KOST Business Software einfach umsetzbar“, sagt Michael Cikerle.

1 www.gallup.de
2 www.continentale.de
3 www.dge.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:
Press'n'Relations Austria GmbH
Priska Koiner
Währinger Straße 61 - 1090 Wien
Tel.: +43 1 9076148 11
E-Mail: pk@press-n-relations.at
www.press-n-relations.com

Press'n'Relations GmbH
Monika Nyendick
Magirusstraße 33 – 89077 Ulm
Tel.: +49 731 962 87-30
E-Mail: mny@press-n-relations.de
www.press-n-relations.com

Über KOST

KOST wurde im Jahr 1998 durch Michael Cikerle und Richard Huß gegründet. Die Unternehmensgruppe umfasst die KOST Software GmbH mit Sitz in Graz (A) sowie deren Tochtergesellschaften KOST Solution Projektberatung GmbH und Paycaso Payment & Card Solution GmbH. Kernkompetenz sind Standard-Softwarelösungen für Gastronomiebetriebe in Hotellerie und Gastgewerbe, für Großverpfleger und Systemküchen sowie Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen. Die modulare KOST Business Software bildet sämtliche warenwirtschaftlichen, verwaltungsbezogenen und organisatorischen Prozesse in einem System ab und kann exakt an die Bedürfnisse der Kunden angepasst werden. KOST Solution ergänzt das Angebot um Services und Dienstleistungen wie Projektberatung- und Betreuung sowie Schulung und Support. Zusätzlich bietet die Paycaso Payment & Card Solution GmbH Lösungen für den Bereich bargeldlose Zahlssysteme.

Die KOST-Gruppe beschäftigt 37 MitarbeiterInnen und ist mit fünf Kompetenzzentren im deutschsprachigen

Markt präsent. Über 800 Kunden und 3.000 Betriebe nutzen Lösungen von KOST – unter anderem die Bayer Gastronomie, Airbus Helicopters, Ergo Gourmet GmbH, Robinson Clubs, Ramada Hotels Deutschland, Dolder Grand, Badrutt's Palace, Sander Gourmet, Messe Gastronomie Hannover und Häuser zum Leben. Das Ziel von KOST ist, den Kunden und Nutzern ein optimales Gesamtpaket an Leistung, Effizienz und Service zu bieten.

Presse-Information: **KOST Software GmbH**

Hans-Resel-Gasse 17a
8020 Graz
Österreich

Kontakt-Person:

Susanne Peschl
Kommunikation
Telefon: +43 316 914591
E-Mail: e-Mail

Web: www.kost.at

Erklärung: Der Autor versichert, dass die veröffentlichten Inhalte in dieser Pressemitteilung der Wahrheit entsprechen und dem gesetzlichen Urheberrechte unterliegen.

[AGB](#) | [Datenschutz](#) | [Impressum](#) | [Kontakt](#)