

Workshop B

Essen ist Genuss - auch in der Betriebskantine

Kochen ist in den letzten Jahren zu einem regelrechten Event geworden.

Essen soll nicht mehr bloß den Zweck der Sättigung erfüllen, sondern alle Sinne ansprechen, ein soziales Ereignis sein, ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen, unsere Leistungsfähigkeit steigern und uns vor Krankheiten schützen. Dabei wird der Genuss von all diesen Faktoren beeinflusst. Diese im Kern positive Entwicklung macht auch vor den Kantinen, die inzwischen diesem Trend Rechnung tragend auch als Betriebsrestaurants bezeichnet werden, nicht halt.

Und vielen Verantwortlichen ist inzwischen bewusst, dass eine ausgewogene Ernährung die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fördert.

IN FORM, die Kampagne der Bundesregierung für gesunde Ernährung und mehr Bewegung möchte die gesunde Ernährung am Arbeitsplatz zum Thema zu machen und das Verpflegungsangebot in Betriebskantinen verbessern. Im Saarland unterstützt das Ministerium für Justiz, Gesundheit, Arbeit und Soziales dieses Vorhaben durch das Projekt „Außer-Haus-Verpflegung“ bei der LAGS.

Können Kantinenleiter ihrer Verantwortung gerecht werden? Wie reagiert die Wissenschaft auf die geänderten Ansprüche von Arbeitnehmern und Arbeitgebern, insbesondere vor dem Hintergrund einer alternden Belegschaft, längerer Lebensarbeitszeit und den zunehmenden ernährungsmitbedingten Krankheiten? Welche Möglichkeiten bieten sich, in unserem Unternehmen die Qualität der Kantinenverpflegung zu verbessern?

Das sind Fragen, die im Workshop angesprochen werden.

Christoph Bier
LAGS