

TAUNUS^{BKK}

neu krankenversichern

Essen am Arbeitsplatz

Wie gut ist es wirklich?

1.600 Beschäftigten auf den Teller geschaut

Dipl. oec. troph. Simone Perger

Deutscher Kongress für Gemeinschaftsverpflegung

07.03.2005

Inhalt

- 1. Ausgangssituation**
- 2. Projektbeschreibung „Vital am Arbeitsplatz“**
- 3. Das Untersuchungsmodell**
- 4. Ausgewählte Ergebnisse der Betriebsbefragung**
- 5. Ausgewählte Ergebnisse der Teilnehmerbefragung/
-untersuchung**

Ausgangssituation

- Sinkender Zeitaufwand für Ernährungsarbeit
- Zunehmende Enthäuslichung von Essen und Ernährung
- Entrhythmisierung und weniger Zeit fürs Essen
- Sinkende Ernährungskompetenz
- Convenience-Trend



➔ Falsche und übermäßige Ernährung bei stetig abnehmender körperlicher Aktivität

Ausgangssituation

Die Folgen eines falschen Lebensstils:

- ➔ Ernährungsabhängige Erkrankungen sind in Deutschland an erster Stelle gerückt
- ➔ Etwa jeder zweite Erwachsene ist übergewichtig (BMI > 25)
- ➔ Bis zu 20% der Bevölkerung sind stark übergewichtig (BMI > 30)
- ➔ 5 Millionen Diabetiker (davon 90% Typ 2-Diabetiker)
- ➔ Etwa jeder dritte Erwachsene hat einen erhöhten Cholesterinwert

Das Projekt „Vital am Arbeitsplatz“ – Gesunde Ernährung im Betrieb (2003-2004)

- Ziele:**
- Ermittlung der Zusammenhänge zwischen Ernährung (privat & im Beruf), Bewegung und Gesundheitszustand
 - Früherkennung von chronischen Stoffwechselkrankheiten
 - Vermittlung von Verhaltenskompetenzen & Empfehlungen für eine gesunde Ernährung
 - Verbesserung der Verpflegungssituation im Betrieb
 - Teilnahme an Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung (Ernährung / Bewegung)

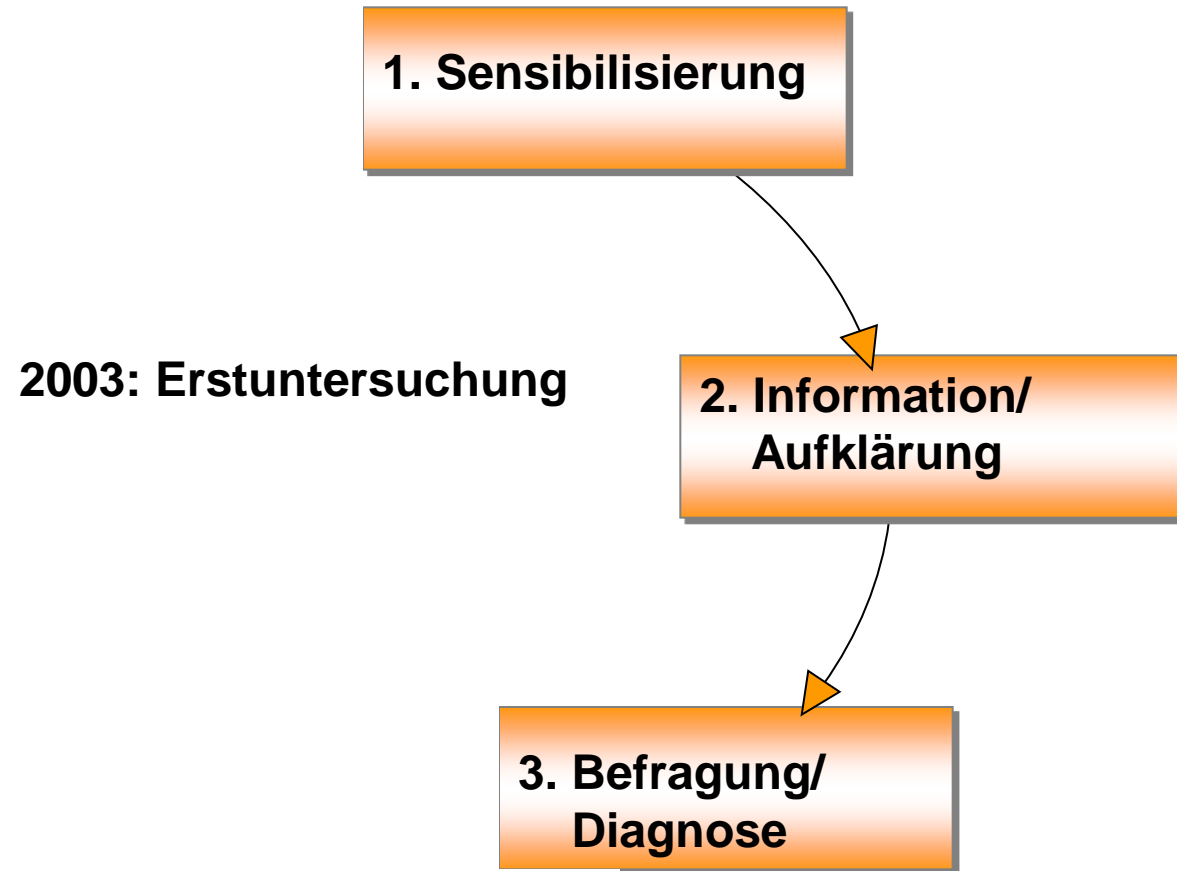
Projektbeschreibung

Medizinische Untersuchung

- Puls
- Blutdruck
- Cholesterinspiegel
- Blutzuckerspiegel
- Body-Mass-Index



Projektbeschreibung



Interventionen für die Beschäftigten



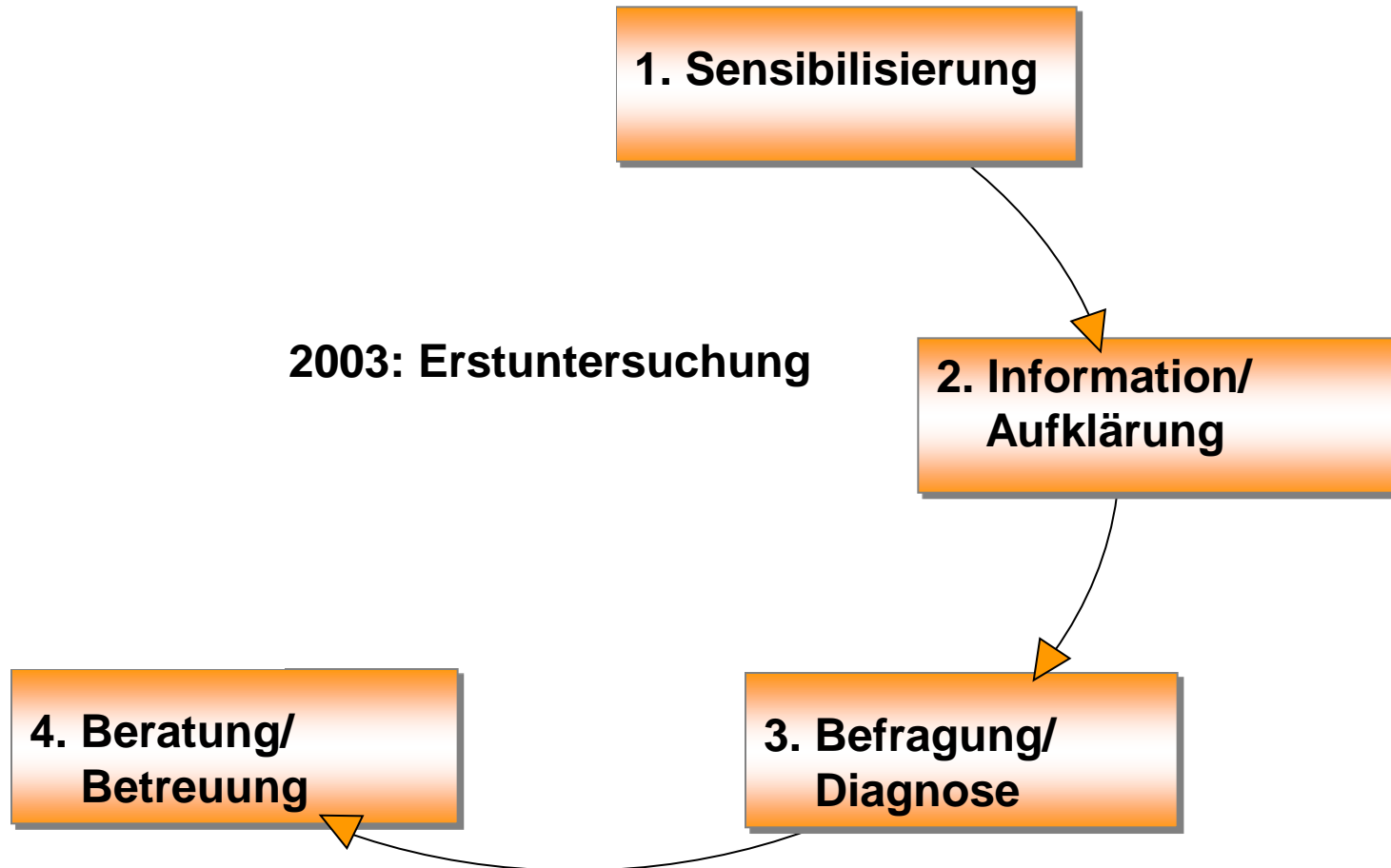
Interventionen für die Betriebe



07.03.2005

11

Projektbeschreibung



Untersuchungsmodell

Personenmerkmale

- Alter
- Geschlecht
- Beruf
- etc.

Lebensstil

- Ernährung
- Bewegung
- Rauchen etc.

Gesundheits- zustand

- Gewicht
- Cholesterin
- Blutdruck etc.

Betriebliche Situation

- Betriebsstruktur
- Versorgungssysteme
- Speise- und Getränkeangebot etc.

Ausgewählte Ergebnisse der Betriebsbefragung

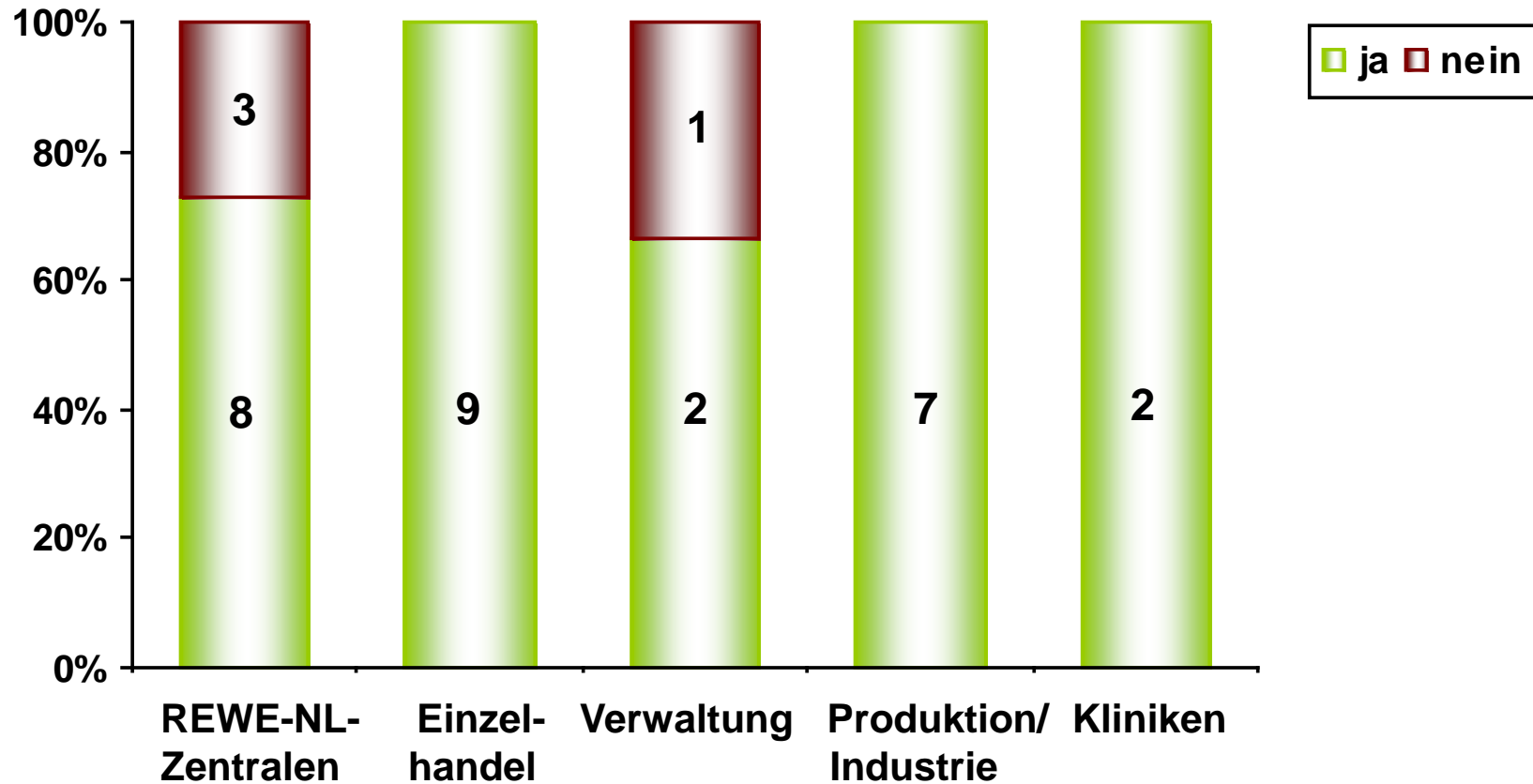
Beschreibung der Betriebe

- Insgesamt: 36 Betriebe
- An der Fragebogenbefragung teilgenommen: 32 Betriebe
 - 11 Niederlassungs-Zentralen der REWE Handelsgesellschaft
 - 9 Einzelhandelsfilialen der REWE Handelsgesellschaft
 - 7 Verwaltungsbetriebe (davon 6 Standorte der TAUNUS BKK)
 - 3 Produktionsbetriebe
 - 2 Kliniken
- Betriebesgrößen variieren zwischen 27 und 1158 Mitarbeiter

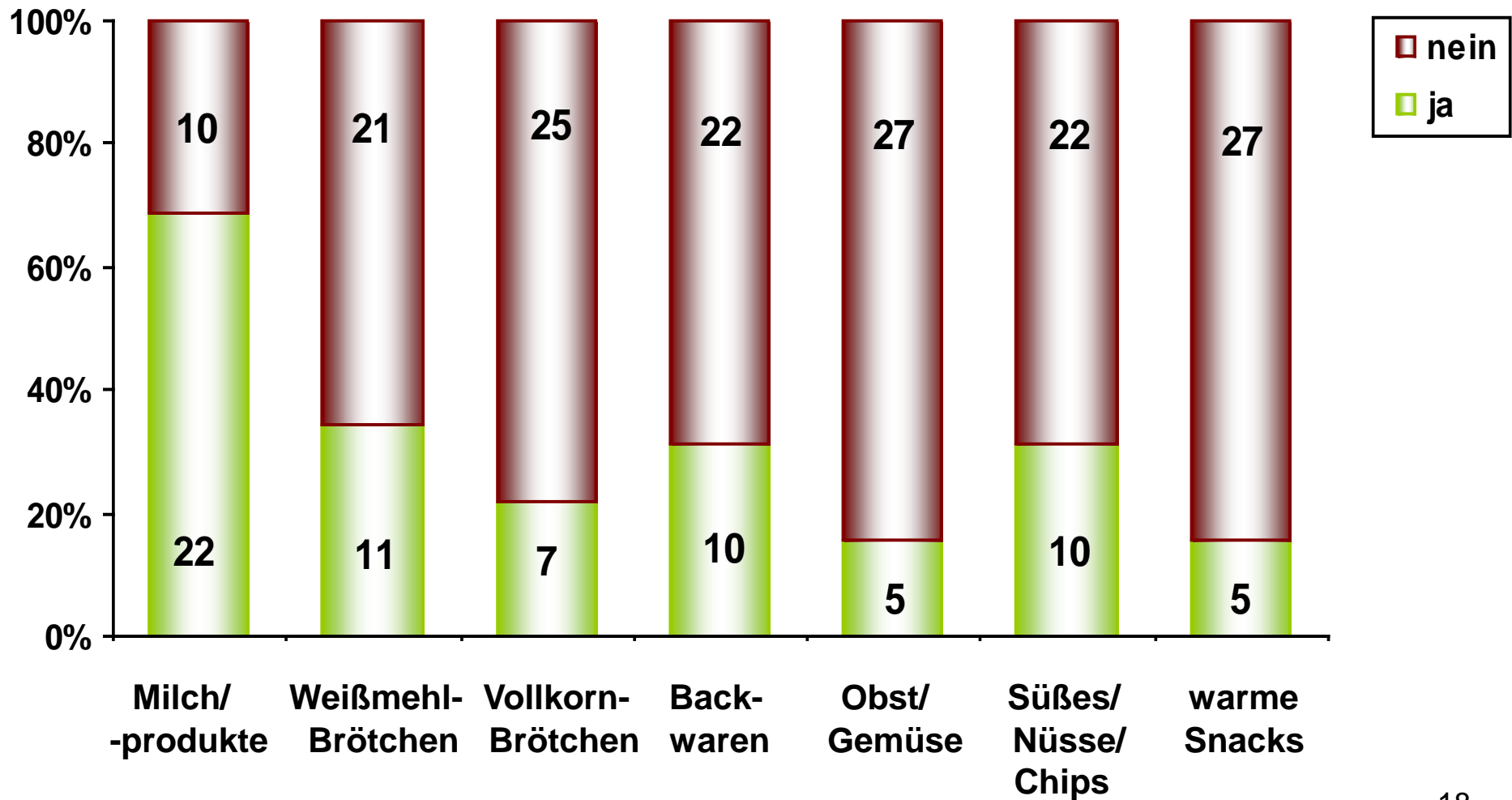
Verpflegungsangebot in den Betrieben

Betriebsarten	Verpflegung aller Art	Kalte Mahlzeiten und/oder warme Snacks	Kein Angebot/ nur Automaten
REWE-NL-Zentralen	9	0	2
Einzelhandels-filialen	0	6	3
Verwaltungs-betriebe	4	1	2
Produktions-betriebe	1	1	1
Kliniken	2	0	0

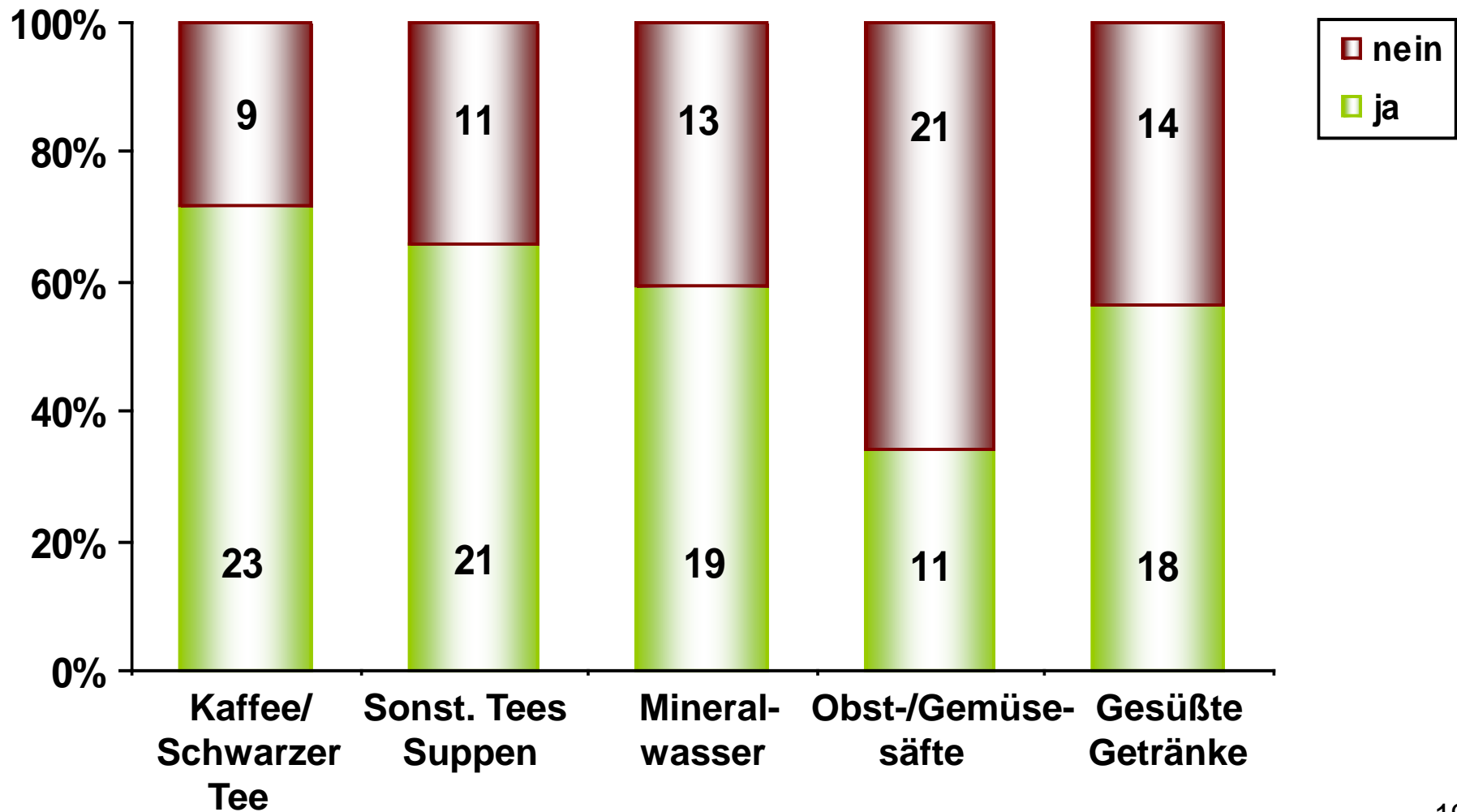
Verpflegungsangebote – externe Angebote



Speiseangebot in den Betrieben



Getränkeangebot in den Betrieben



Angaben zu den Casinos

- Insgesamt: **16 Betriebe**
- an der Befragung teilgenommen: **11 Betriebe**
- Speiseplan-Analyse: **10 Betriebe**

Angebot warmer Mahlzeiten in Casinos

- Zeitraum Montag bis Freitag: **6 Betriebe**
- Zeitraum Montag bis Donnerstag: **3 Betriebe**
- Zeitraum Montag bis Sonntag: **2 Betriebe (Kliniken)**

- Essensportionen pro Tag variieren zwischen 25 und 650,
im Durchschnitt: 161 Portionen

- Küchenart: → 10 Zubereitungsküchen
→ 1 Verteilerküche

Wahlmöglichkeiten beim Mittagessen

	Anzahl der Betriebe (n=11)
Komponentenwahl	6
Gerichte-Wahl	9
1 Gericht zur Auswahl	2
Vorspeise-Suppe (regelmäßig)	7
Nachspeise (regelmäßig)	8
Salatbar/Salatbuffet	10
Sonstiges Buffet (Gemüse-/ Pastabuffet)	1

Angebotshäufigkeit verschiedener Hauptspeisen

	8 Betriebe	2 Kliniken
	Anteile an allen 360 Hauptspeisen in %	Anteile an allen 112 Hauptspeisen in %
Fleisch/Fleischwaren	51	37
Fischspeisen	11	8
Fleischarme Hausmannskost	16	9
Vegetarische Gerichte	19	47
Salatteller (mit und ohne Fleisch/Fleischwaren)	3	0

Angebotshäufigkeit verschiedener Beilagen

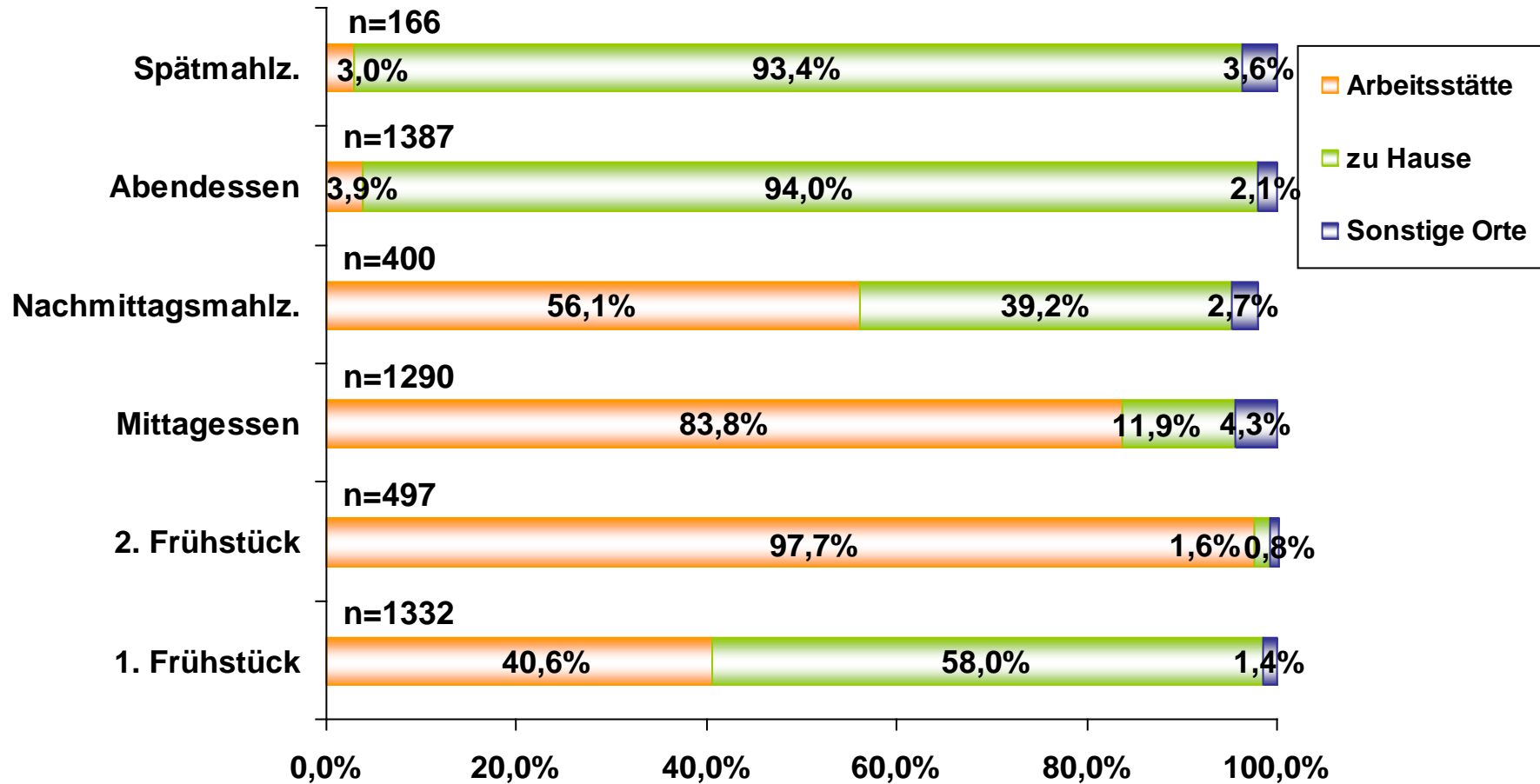
	8 Betriebe	2 Kliniken
	Anteile an allen 553 Beilagen in %	Anteile an allen 151 Beilagen in %
Kartoffelbasis	32	32
Teigwaren	5	4
Reis/Getreide	13	7
Klöße	1	3
Brot/Brötchen	3	4
Gemüse	29	19
Beilagen-Salat	12	28
Obstspeisen	2	2
Beilagen auf Milchbasis	3	1

Ausgewählte Ergebnisse der Teilnehmerbefragung/ -untersuchung

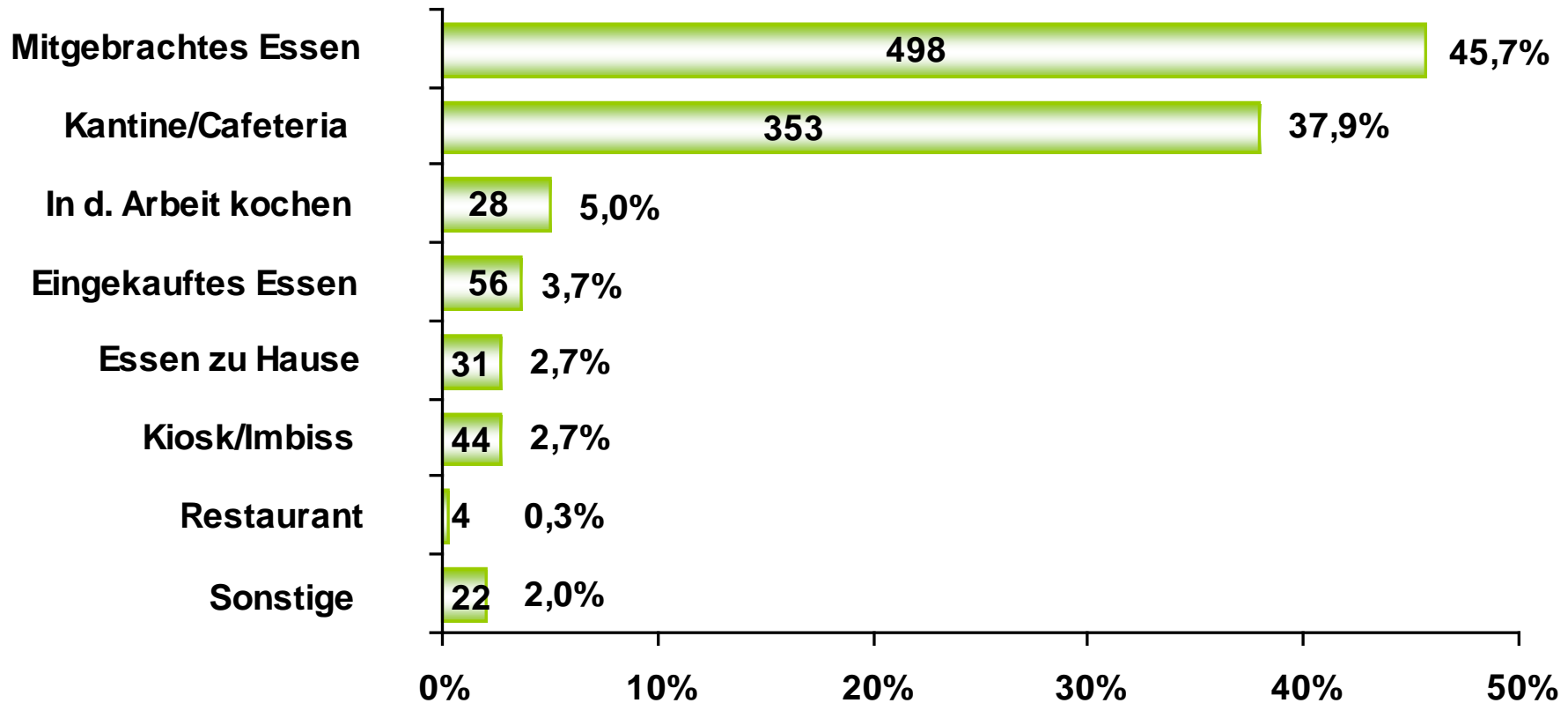
Beschreibung der Untersuchungsgruppe

- Anzahl Teilnehmer insgesamt: 1583
- Teilnehmer Wiederholungsuntersuchung: 535
- Frauen: 989 (62,5%), Männer: 594 (37,5%)
- Herkunft der Teilnehmer: 86% Deutschland
- Alter der Teilnehmer: 14-67 Jahre; Durchschnittsalter: 38,1 Jahre
- Tätigkeitsbereiche der Teilnehmer: 51% Büro-/EDV-Tätigkeit

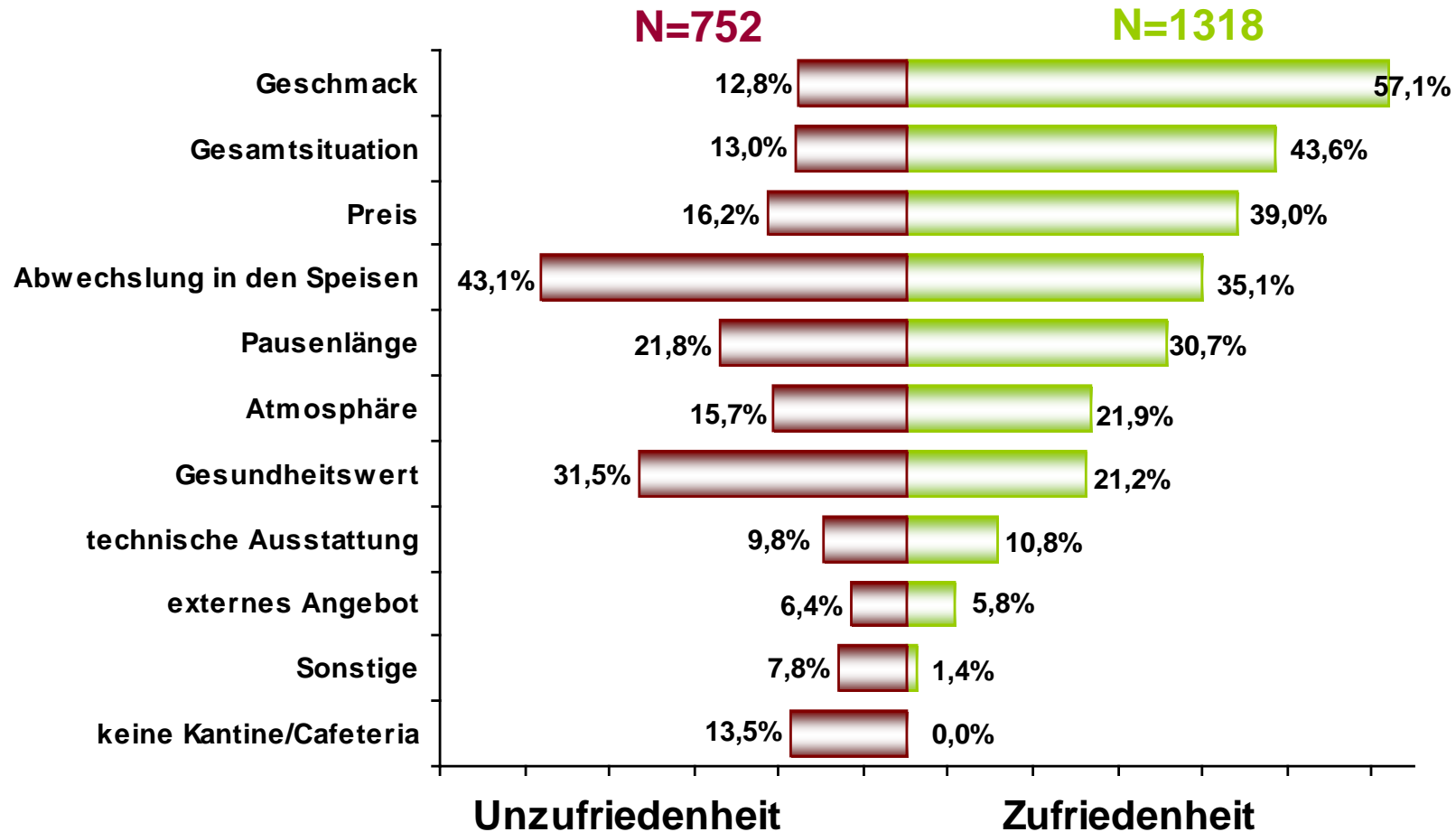
Verzehrsorte einzelner Mahlzeiten



Ernährung in der Arbeitspause (n=1565)



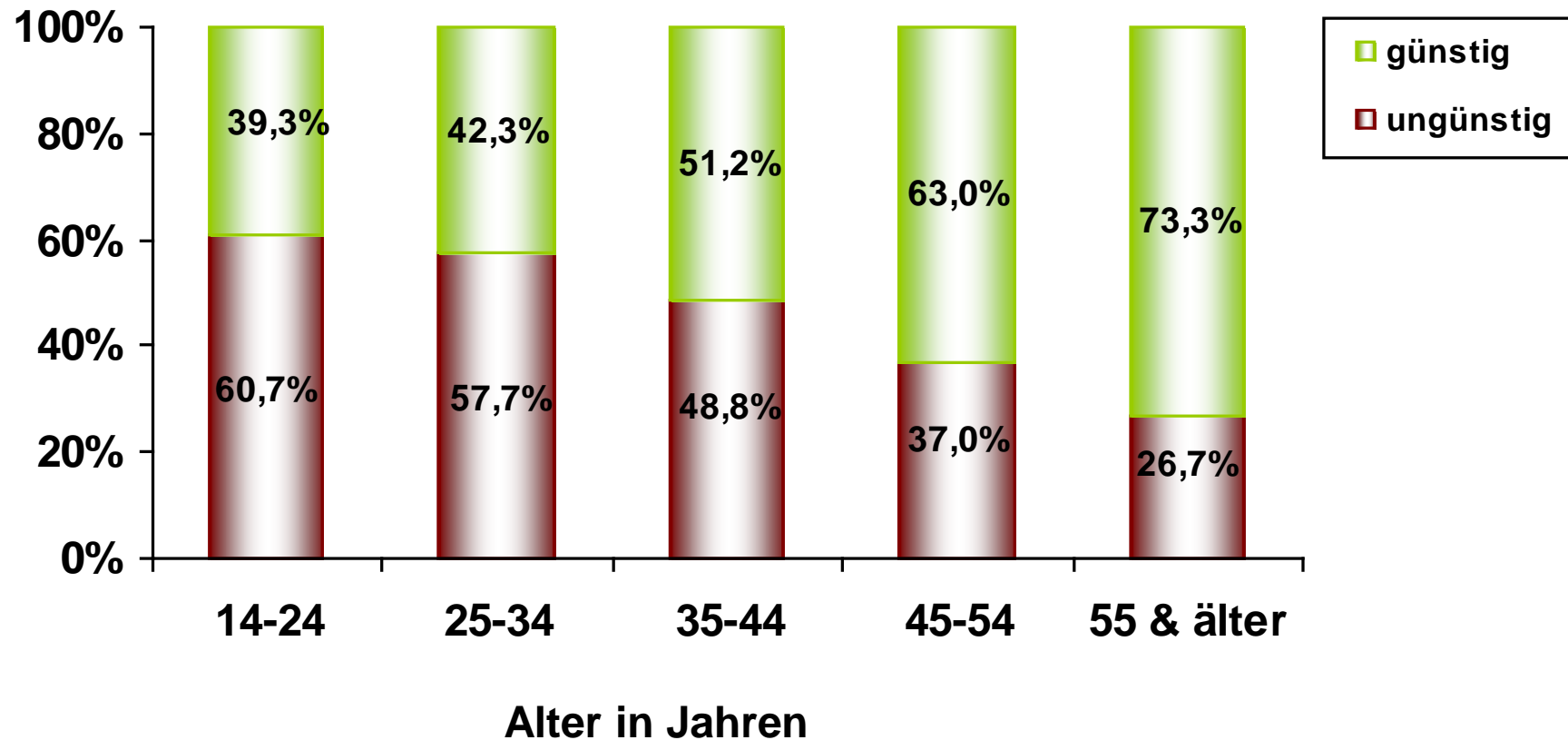
Zufriedenheiten mit der Betriebsverpflegung



Ernährungsmusterindex (EMI) der Beschäftigten

- EMI variiert zwischen 3 und 36_
- Durchschnittswert: 20,9
- EMI der „Selbstversorger“: 21,3
- EMI der Casino-/Cafeteria-Esser: 20,5
- EMI der Außer-Haus-Esser: 19,1

Ernährungsverhalten der Teilnehmer (n=1545)



Gesundheitszustand der Teilnehmer

