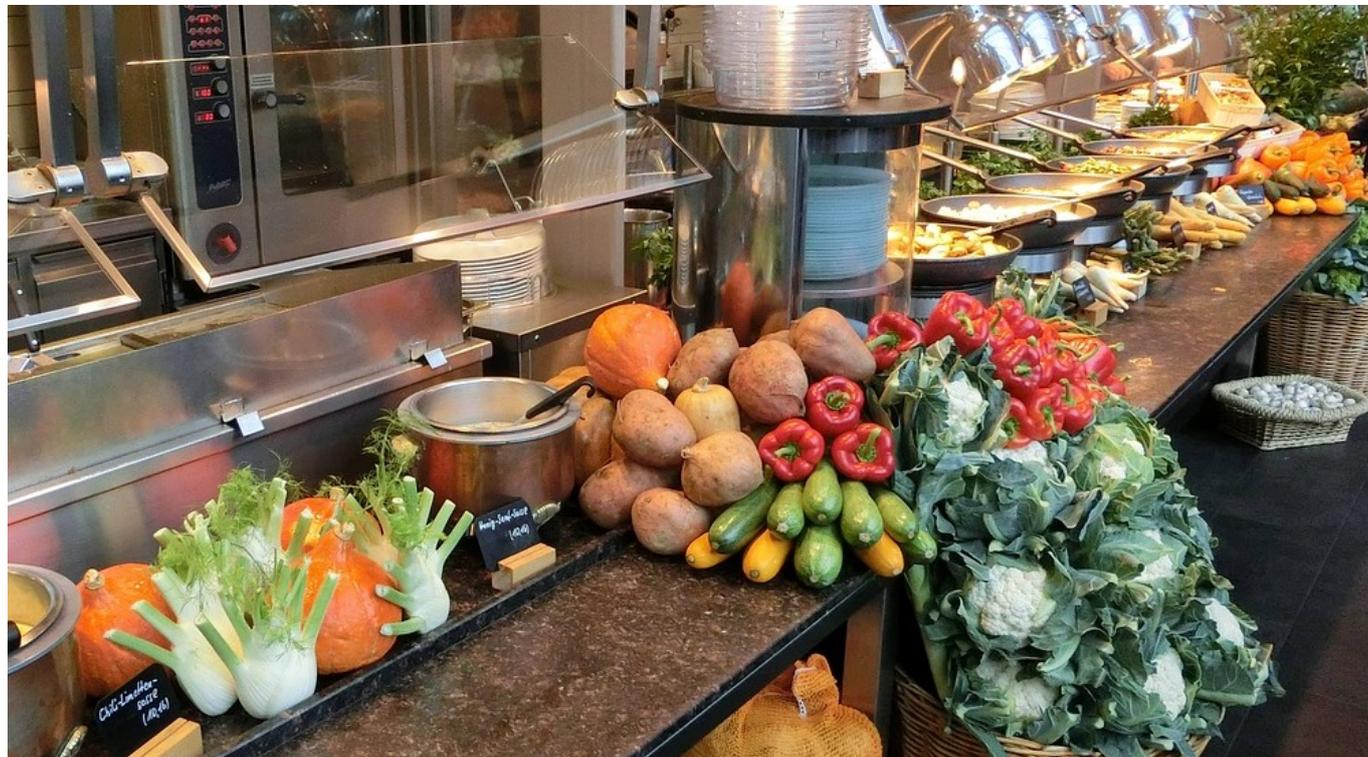


## Neue Esskultur in der Kantine: Der Verein „Food & Health e.V.“ macht sich stark für eine verantwortungsvolle Gemeinschaftsverpflegung



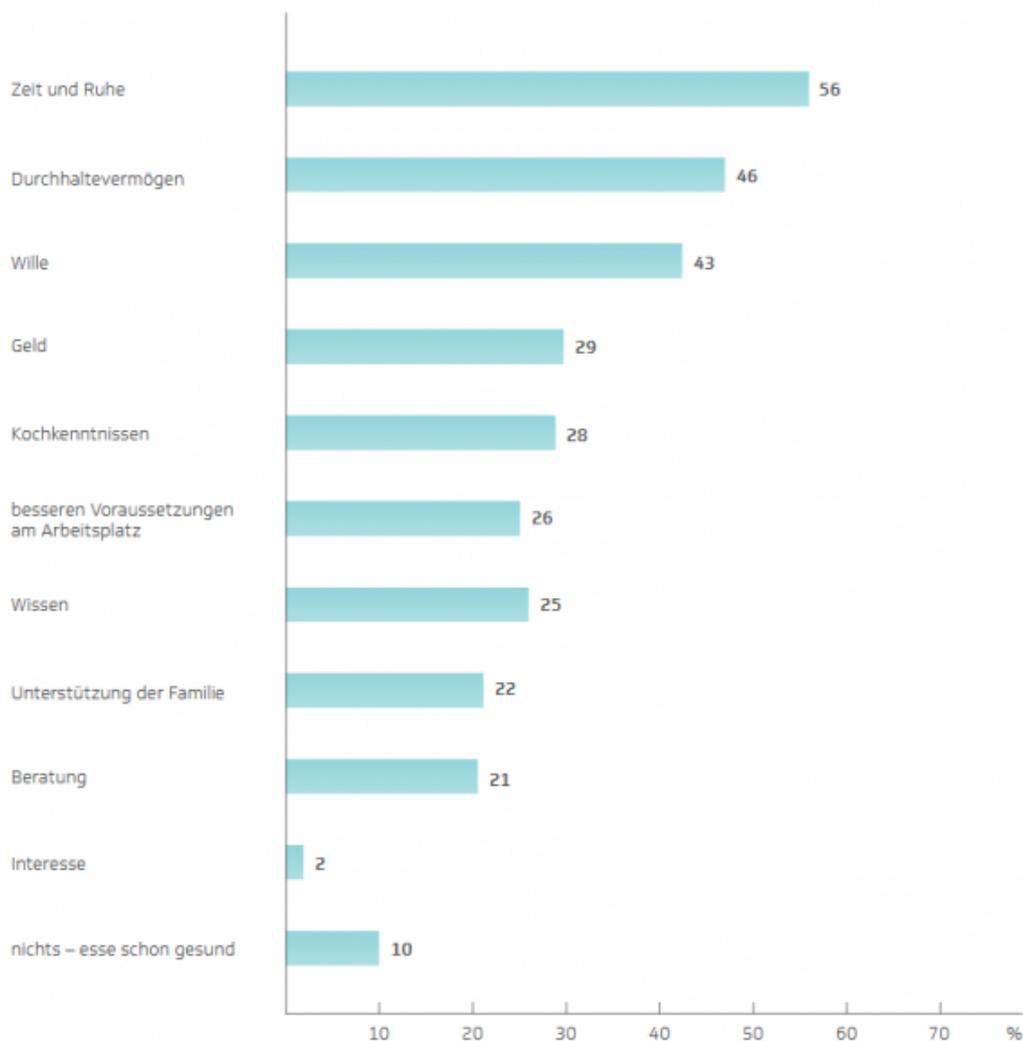
Die gute Nachricht vorweg: Es gibt sie, die idealen Kantinen, in denen die Mitarbeiter gerne essen, mit Küchen und Essräumen, die das Wohlbefinden steigern anstatt müde, schlapp und krank zu machen, in denen saisonale und regionale Produkte Vorrang haben und wo der Begriff „Nachhaltigkeit“ – sowohl in der Produktion von Lebensmitteln als auch im Umgang mit unseren Ressourcen – ernst genommen wird. Viele deutsche Kantinenbetreiber sind sich ihrer Verantwortung durchaus bewusst und setzen zunehmend auf frische Produkte, regionale Lieferanten und artgerechte Tierhaltung.

In einer Gesellschaft, in der die meisten Beschäftigten einen Großteil ihrer Zeit am Arbeitsplatz verbringen, sind ausgewogene Speisen in der Betriebskantine wichtiger denn je. Einer repräsentativen Umfrage von 2016 zufolge geben 56 % der Deutschen an, keine Zeit für eine gesunde Ernährungsweise zu haben (siehe Graphik 1).<sup>1</sup> Gleichzeitig steigen die Inzidenzen ernährungsbedingter Erkrankungen weiter an. Derzeit gilt etwa die Hälfte der erwachsenen EU-Bevölkerung als übergewichtig oder fettleibig, etwa 15 Prozent als adipös.<sup>2</sup> Etwa 10 Prozent leiden laut dem „Deutschen Gesundheitsbericht Diabetes 2018“ an Diabetes Typ II. Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems sind laut der World Health Organization (WHO) immer noch weltweit die Todesursache Nummer eins (siehe Graphik 2).<sup>3,4</sup>

Bleibt noch zu erwähnen, dass auch Krebserkrankungen – je nach Tumorart – zu etwa 30 Prozent mit

einer gesunden Ernährungsweise verhindert werden könnten (bei Krebserkrankungen des Magen-Darm-Trakts bis zu 70 Prozent!).

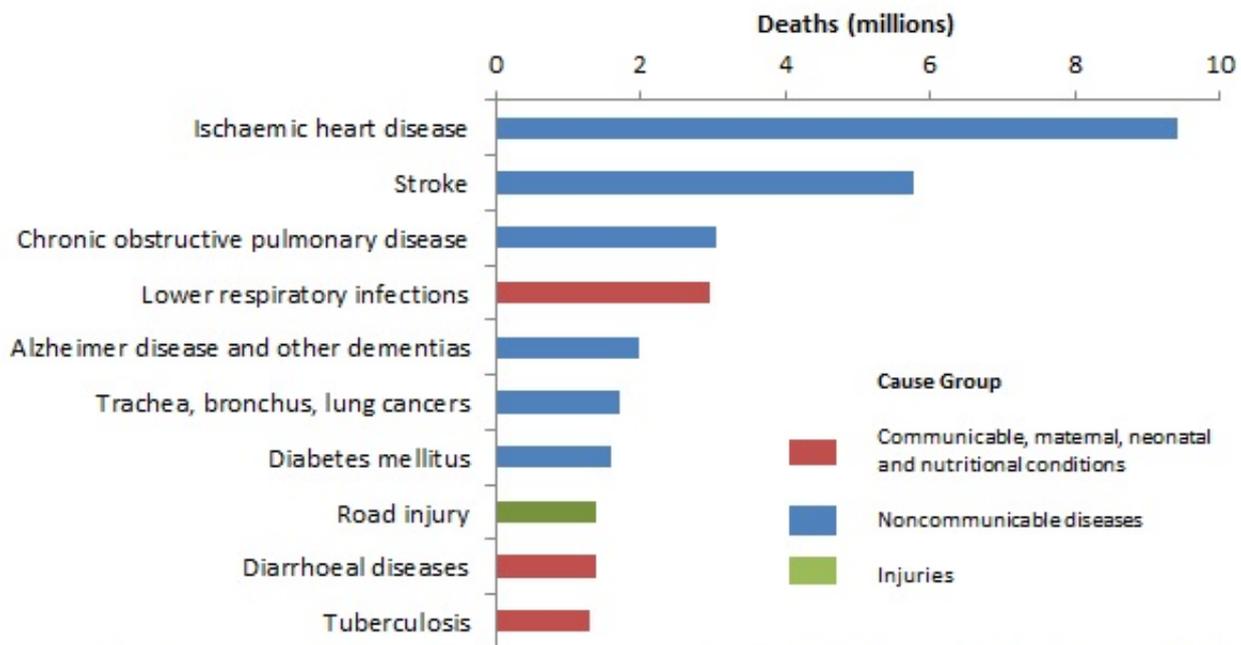
Um mich gesünder zu ernähren, fehlt es mir an ...



Graphik 1: Den

meisten Deutschen fehlt es an Zeit und Geduld um sich gesund zu ernähren, gefolgt von Durchhaltevermögen. Quelle: Iss was, Deutschland – TK-Ernährungsstudie 2017

## Top 10 global causes of deaths, 2016



Source: Global Health Estimates 2016: Deaths by Cause, Age, Sex, by Country and by Region, 2000-2016. Geneva, World Health Organization; 2018.

Graphik 2: Häufigste Todesursachen weltweit

Zahlen wie diese brachten den Verein „Food & Health e.V.“ dazu, zusammen mit dem FOCUS-Magazin die besten Kantinen Deutschlands ausfindig zu machen und zu bewerten.

Das Ziel war: „Herausragende Leistungen in der Gemeinschaftsverpflegung auszuzeichnen, ihr eine öffentliche Plattform zu geben, um so ihrer fundamentalen Bedeutung Rechnung zu tragen“ (für weitere Informationen siehe [Food & Health e.V.](#))

Im Zuge des Wettbewerbs wurden die 50 besten Betriebsrestaurants bundesweit nach den Kriterien **Genuss – Verantwortung – Gesundheit** bewertet. Die Fragen, nach denen die Jury den Wettbewerb entschied, waren:

- *Wo schmeckt es am besten?*
- *Wo isst man derzeit am gesündesten?*
- *Welche Firmen arbeiten in ihren Restaurants nachhaltig?*

Daraus ist klar ersichtlich, dass das Thema Gemeinschaftsverpflegung durchaus auch eine politische Dimension hat. Die Unternehmen und Kantinenbetreiber haben es in der Hand, durch einen verantwortungsvollen Umgang mit den Produkten, durch gesunde Zubereitung und ausreichende Vielfalt des Lebensmittel-Angebots dazu beizutragen, dass nicht nur die Mitarbeiter zufriedener sind und ernährungsbedingten Erkrankungen entgegengesteuert wird, sondern dass auch unsere Umwelt geschont wird. Rund vier Millionen Menschen in Deutschland nutzen täglich eine Form der Gemeinschaftsverpflegung. Grund genug, sich an Aktionen wie die des Vereins „Food & Health e. V.“ zu orientieren und selbst aktiv zu werden. Viele Arbeitgeber könnten auch mit dem Argument überzeugt werden, dass neben der Zufriedenheit und der geringeren Krankheitsausfälle auch die Produktivität der Mitarbeiter durch eine gesunde, ausgeglichene Ernährung steigt.



Der Verein **Food & Health e.V.** wurde unter anderem von Carlo Petrini, Begründer der Slow-Food-Bewegung und Eckart Witzigmann, einer der besten lebenden Köche initiiert. Er macht sich stark für eine verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion und aufgeklärte Verbraucher. Das Tumorzentrum München zählt zu den Mitbegründern und Haupt-Protagonisten des Vereins.

#### Quellen:

1. Techniker Krankenkasse. *Iss was, Deutschland – TK-Studie zur Ernährung 2017*
2. Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Adipositas. <https://www.bfr.bund.de/de/adipositas-54476.html>. (Accessed:October 2018)
3. Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) & diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe. Deutscher Gesundheitsbericht Diabetes 2018 Die Bestandsaufnahme. (2018). <https://www.diabetesde.org/artikel-kategorien/positionspapiere>.
4. World Health Organization. The top 10 causes of death. (2018). <http://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/the-top-10-causes-of-death>.
5. WHO Regional Office for Europe. *Krebs und schlechte Ernährung sind miteinander verknüpft*. (2011).