

GESUNDHEITSFÖRDERNDE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Systemische Umsetzung und kontinuierliche Erfolgskontrolle der Qualitätsstandards

Sigrid Beer-Borst¹, Corinna Krause¹, Barbara Suter¹, Karin Haas¹ und Christian Ryser² für die Forschungsgruppe

- 1 Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit, angewandte Forschung & Entwicklung, Dienstleistung in Ernährung und Diätetik (Hauptgesuchsteller und Projektleitung)
- 2 Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE (Mitgesuchsteller)



Die Studie wurde mit Unterstützung des Bundesamts für Gesundheit (Verfügung Nr. 10.005663 vom 19.8.2010) und der SV Stiftung (Zusage Beitrag vom 30.8.2010) sowie unter Eigenbeteiligungen der Berner Fachhochschule und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung erarbeitet.

Bern, 19. Dezember 2012 / 03. April 2013



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Executive Summary	3
Tabellenverzeichnis	5
Abbildungsverzeichnis	5
Abkürzungsverzeichnis	6
1 Einleitung	7
1.1 Ausgangslage	7
1.2 Zielsetzung	8
2 Material und Methoden	8
2.1 Internetplattform „Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie“	8
2.2 Kooperationen	9
2.3 Computergestützte Telefonumfrage (CATI)	10
2.4 Strategie der Good Practice	12
2.4.1 Kriterienkatalog für gute gesundheitsfördernde Praxis	13
2.4.2 Identifikation und Bekanntmachung von Beispielen guter Praxis	13
2.4.3 Praxisorientierter Wissenstransfer zur Förderung der guten Praxis	14
2.4.3.1 Ableitung übertragbarer Ansätze und Entwicklung praktischer Hilfsmittel	14
2.4.3.2 Aufbau eines modularen Dienstleistungssystems	16
2.5 Aufbau eines Monitoring Systems	21
3 Ergebnisse	22
3.1 CATI-Umfrage	22
3.1.1 Teilnahme	22
3.1.2 Bekanntheitsgrad Schweizer Qualitätsstandards & Status der Umsetzung	22
3.1.3 Bekanntmachungskonzept	30
3.2 Praktische Hilfsmittel	32
3.3 Dienstleistungssystem	33
3.3.1 Fachbegleitung	33
3.3.2 Kursangebote für die Branche	35
3.3.3 Austauschplattform World Café	35
3.4 Monitoring System	36
4 Diskussion & Schlussfolgerung	37
5 Literaturverzeichnis	39
6 Dank	41
Anhang - Verzeichnis	42



Executive Summary

Deutsch

Das Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie 2010 bis 2012“ verfolgte das Ziel ein dialogisches Dienstleistungsmodells zur systemischen, kontinuierlichen und nachhaltigen Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards aufzubauen und zu testen. Dies wurde in enger Zusammenarbeit mit drei Unternehmen und ihren Gemeinschaftsgastronomie (GG-) Betrieben realisiert. Das so entstandene Dienstleistungssystem besteht aus drei Modulen: Fachbegleitung, Kurse für die GG-Branche und einer Austauschplattform (Homepage mit Online Befragung und World Café). Diese Angebote gewährleiten den praxisorientierten Wissenstransfer, der die kontinuierliche Verbesserung der Qualität des gesundheitsfördernden Engagements in der GG-Branche sichert. Als Bestandteil der Strategie der Good Practice ergänzen diese Angebote die bestehenden Möglichkeiten der unabhängigen Projektdurchführung und Eingabe zur Beurteilung unter www.gp-gemgastro.ch.

Eine Anfang 2011 durchgeführte formative Evaluation in der Branche und der Bevölkerung (telefonische Umfrage) hatte den Bedarf an gezielten Kommunikationsmassnahmen zur vermehrten Bekanntmachung der Qualitätsstandards sowie an Unterstützungsmassnahmen bei der Umsetzung aufgezeigt. Für die Sicherstellung eines schweizweiten und nachhaltigen Angebots an Fachbegleitungen gilt es Ernährungsfachkräfte gezielt aus- resp. weiterzubilden und zu vernetzen. Für die Erfolgskontrolle der Aktivitäten zur Bekanntmachung und Umsetzung der Qualitätsstandards wurde ein Monitoring System entwickelt.

Die weitere Einbettung des Projektes in das Nationale Programm Ernährung und Bewegung ist angestrebt.

Français

Le projet “Restauration collective promouvant la santé 2010 à 2012” avait pour objectif de développer et de tester un modèle de service dialogique pour une mise en pratique systémique, en continu et durable des Standards de qualité suisses. Ceci a été accompli en proche collaboration avec trois entreprises et leurs services de restauration collective (RC). Le système de service établi inclut trois modules : suivi technique, des cours de training pour le secteur de RC ainsi qu’une plateforme d’échange (une page d’accueil avec enquête en ligne et un World Café). Ces services garantissent le transfert de savoir orienté vers la pratique, assurant ainsi l’amélioration continue de l’engagement du secteur de RC pour la promotion de la santé. En tant qu’éléments de la stratégie des bonnes pratiques, ces services s’ajoutent aux possibilités déjà existantes de mener des projets de manière indépendante et de les soumettre pour évaluation sous www.gp-gemgastro.ch.

Une évaluation formative menée auprès du secteur et de la population (entretiens téléphoniques) début 2011 a révélé d’une part la nécessité de mettre en place des mesures de communication ciblées afin d’améliorer la prise de conscience des Standards de qualité, et d’autre, le besoin de support lors de la mise en pratique de ces Standards. Afin d’assurer une offre durable de suivi technique dans la Suisse entière, un training spécifique avec connexion/networking des professionnels de la nutrition est requis. Un système de monitoring a été établi afin de contrôler le succès des activités de publicité et de mise en pratique des Standards de qualité.

Une intégration ultérieure du projet dans le Programme national alimentation et activité physique est envisagée.

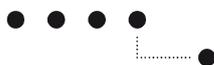


English

The project “Health-promoting Communal Catering 2010 – 2012” aimed at developing and testing a dialogical service model for the systemic, continuous, and sustainable implementation of the Swiss quality standards. This was accomplished with the close cooperation of three enterprises and their communal catering (CC) establishments. The established service system includes three modules: professional coaching, training courses for the CC sector and an exchange platform (a homepage with online survey and a World Café). These services warrant the practice oriented knowledge transfer, thus assuring the continual quality improvement of the CC sector’s health promotion commitment. As part of the Good Practice concept, these services complement the already existing possibilities to independently run and submit projects for evaluation at www.gp-gemgastro.ch.

A formative evaluation carried out in the sector and in the population (telephone interviews) in early 2011 had shown the need for target-oriented communication measures to enhance awareness about the quality standards and the need for support with the standard implementation. To ensure a sustainable offer of professional coaching all over Switzerland, specific training of nutrition professionals and their connection/networking is required. A monitoring system has been established to control the success of the publicity and quality standard implementation activities.

Further integration of the project into the National Program for Nutrition and Physical Activity is planned.



Tabellenverzeichnis

	Seite
Tab. 1a	Themenbereiche Fragebogen CATI Bevölkerung 11
Tab. 1b	Themenbereiche Fragebogen CATI Branche 11
Tab. 2	Matrixmodell für ein modulares Dienstleistungssystem 18
Tab. 3a	Befragungsteilnehmende CATI Bevölkerung nach Sprachregion, Geschlecht und Alter, Januar 2011 (n=4870 bearbeitete Adressen) 22
Tab. 3b	Befragungsteilnehmende CATI Branche nach Sprachregion und für Endanbieter nach Verpflegungsbereich, März 2011 (n=1143 bearbeitete Adressen) 22
Tab. 4	Probleme mit denen sich Branchenvertreter/innen bei der Umsetzung der Qualitätsstandard konfrontiert sahen (n= 64; offene Frage). Basis: Qualitätsstandards bekannt und bereits Schritte zur Umsetzung geplant, eingeleitet oder durchgeführt und abgeschlossen 27
Tab. 5	Mögliche Multiplikatoren zuhanden der Gemeinschaftsgastronomiebranche und Bevölkerung nach Bereichen (ohne Anspruch auf Vollständigkeit) 31

Abbildungsverzeichnis

	Seite
Abb. 1	Projektverlauf „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ 2007-2012 7
Abb. 2	Seitenstruktur der Internetplattform http://www.gp-gemgastro.ch/ , Stand November 2012 8
Abb. 3	Die Good Practice Strategie im Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ 12
Abb. 4	Zielgruppen und Elemente der Online Befragung „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ 13
Abb. 5	Verfahren zur Ableitung übertragbarer Ansätze 15
Abb. 6	Ablauforganisation der Grossgruppenkonferenz, Mai 2011 17
Abb. 7	Ablauf einer Fachbegleitung nach Sitzungen mit Einsatz von Hilfsmitteln 19
Abb. 8	Ablauf eines Kurses für GG-Betriebe zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards 20
Abb. 9	Branche: Besuch der Homepage zum Projekt "Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (GG-Projekt)" (n=334) 23
Abb. 10	Branche: Wo haben Sie schon vom Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ gehört oder darüber gelesen? (n=334; 449 Antworten) 23
Abb. 11	Branche: Haben Sie schon Schritte zur Umsetzung von den Qualitätsstandards in ihrem Gemeinschaftsgastronomiebetrieb bzw. Unternehmen geplant, eingeleitet oder durchgeführt und abgeschlossen? (n=334) (in %) 24
Abb. 12	Branche: Ausschlaggebende Gründe für die Nicht-Wahrnehmung der Qualitätsstandards und der betreffenden Hilfsmittel (n=220; 256 Nennungen) (in %). Basis: alle Befragten, denen die Qualitätsstandards unbekannt sind 24
Abb. 13	Branche: Halten Sie eine Umsetzung der Qualitätsstandards im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb/Unternehmen für ...? (n=241)(in%). Basis: Alle Befragten, denen die Qualitätsstandards bekannt sind und die noch keine Schritte zu deren Umsetzung unternommen haben plus alle Befragten, denen die Qualitätsstandards nicht bekannt sind 25
Abb. 14	Branche: Gründe für eine als gering eingeschätzte Realisierbarkeit der Qualitätsstandards (n=30) (in %). Basis: Alle Befragten, welche die Umsetzung der Qualitätsstandards als weniger oder gar nicht realistisch einstufen 25



Fortsetzung Abbildungsverzeichnis

	Seite	
Abb. 15	Branche: Erwarteter Nutzen bzw. Vorteil einer Umsetzung der Qualitätsstandards, wenn diese noch nicht bekannt sind (n=161) (in %). Basis: Alle Befragten, denen die Qualitätsstandards nicht bekannt sind. VEA = Verpflegungsendanbieter	26
Abb. 16	Branche: Ausschlaggebende Gründe für die Nicht-Umsetzung der Qualitätsstandards (n=21; 60 Nennungen) (in %). Basis: Alle Befragten, denen die Qualitätsstandards bekannt sind, die aber noch keine Schritte zur Umsetzung unternommen haben	26
Abb. 17	Konsumierende: Persönliche Beurteilung des Nutzens der Umsetzung der Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsgastronomie (n=721) (in %)	28
Abb. 18	Konsumierende: Motivation, dort zu essen, wo die Qualitätsstandards umgesetzt werden (n=401) (in %). Basis: Alle Befragte, die sich über Mittag mindestens einmal pro Woche auswärts verpflegen	28
Abb. 19	Konsumierende: Erreichbarkeit der Bevölkerung mit verschiedenen Kommunikationsformen zur Informationsvermittlung über die Qualitätsstandards im Allgemeinen (n= 721; 2872 Nennungen)	29
Abb. 20	Branche: Angenommen Sie möchten zukünftig solche Qualitätsstandards umsetzen. Wie könnte man ihrer Meinung nach in Ihrem Betrieb den Gästen glaubwürdig vermitteln, dass die besprochenen Qualitätsstandards eingehalten werden? (n=100) (in %). Basis: Alle Befragten, denen die Qualitätsstandards bekannt sind	29
Abb. 21	Konsumierende: Wie kann eine Mensa, Cafeteria, ein Personalrestaurant etc. glaubwürdig vermitteln dass die besprochenen Qualitätsstandards eingehalten werden? (n= 401) (in %). Basis: Alle Befragte, die sich mindestens einmal pro Woche auswärts verpflegen	30
Abb. 22	Dienstleistungssystem zur Umsetzung der Qualitätsstandards, Stand November 2012	33
Abb. 23	Auszug Projektportraits Fachbegleitung, www.gp-gemgastro.ch , 15.Dezember 2012	34

Abkürzungsverzeichnis

aF&E	Anwendungsorientierte oder angewandte Forschung & Entwicklung
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BFH	Berner Fachhochschule
CATI	Computer Assisted Telephone Interview / Computergestütztes telefonisches Interview
GG	Gemeinschaftsgastronomie
NPEB	Nationales Programm Ernährung und Bewegung
SGE, SSN	Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Société Suisse de Nutrition
SVDE	Schweizerischer Verband diplomierter Ernährungsberater/innen HF/FH
SVG	Schweizer Verband für Spital-, Heim-und Gemeinschaftsgastronomie



1 Einleitung

1.1 Ausgangslage

Das Nationale Programm Ernährung und Bewegung (NPEB) will mit der Förderung einer ausgewogenen Ernährung und genügend Bewegung zur Prävention nichtübertragbarer Krankheiten in der Schweiz beitragen (1). Besonderes Augenmerk gilt den ernährungsbedingten Krankheiten, insbesondere Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen (20% Prävalenz) (2) sowie Erwachsenen (37% Prävalenz) und den damit einhergehenden Folgeerkrankungen, sozialen sowie finanziellen Folgen (CHF 5755 Mio, Stand 2007) (3). Die angewandte Forschung & Entwicklung (aF&E) in Ernährung und Diätetik der Berner Fachhochschule (BFH), Fachbereich Gesundheit ist im Wissenschaftsgebiet der Public Health Nutrition tätig, d.h. sie befasst sich mit der Gesundheitsförderung auf Bevölkerungsebene durch nachhaltige Entwicklungen im Lebensmittel- und Ernährungssystem (4). In einem Grundlagenbericht zeigten Beer-Borst et al. (5), dass die Ernährungsverhältnisse (nutrition environment) der Bevölkerung, wie jene der Gemeinschaftsgastronomie (GG) immer mehr an Bedeutung für die öffentliche Gesundheit gewinnen. Die GG ist ein bedeutender Wirtschaftssektor des Gastgewerbes, dem neben den Verpflegungsendanbietern auch deren Produzenten/Lieferanten zuzurechnen sind. Sie ist ein vielversprechendes Setting (Lebenswelt), denn mit den Bereichen Business (Personalgastronomie), Care (Gastronomie in Spitälern, Heimen und Anstalten) und Education (Gastronomie im Erziehungsbereich) erreicht die Schweizer GG dauerhaft/täglich rund eine Million Personen, welche die meisten Bevölkerungsgruppen repräsentieren. Die GG bietet Möglichkeiten für Interventionen von grosser Breitenwirkung, die auf Veränderungen der Verhältnisse (optimale Rahmenbedingungen für eine ausgewogene Ernährung) und des Gesundheitsverhaltens (Unterstützung der Konsumenten/innen bei Entscheidungen zugunsten eines gesunden Lebensstils) gerichtet sein können. Die Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ (BFH / Leitung, Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE und HES-SO, Haute école de santé – Genève) verfolgt mit dem Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ in erster Linie auf Systeme und Gemeinschaften orientierte Interventionen (Abbildung 1).

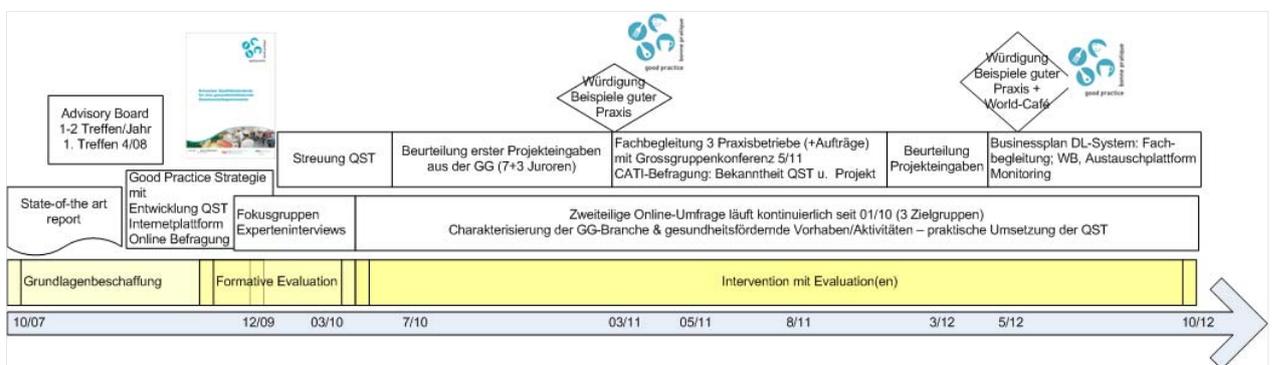


Abbildung 1 Projektverlauf „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ 2007-2012

Kernstück sind die in einem Grundlagenprojekt (6) entwickelten und veröffentlichten „Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ (nachfolgend Qualitätsstandards genannt) (7) und deren nachhaltige systemische Umsetzung in der Praxis. Die Qualitätsstandards wurden in einem interaktiven Ansatz mit verschiedenen Stakeholdern und somit unter Einbezug der Praxis entwickelt. Gestützt auf eine Problemanalyse und unter Berücksichtigung geltender wissenschaftlicher Erkenntnisse wurde für Fachpersonen in der GG und in der betrieblichen Gesundheitsförderung ein nicht verbindliches Arbeitsinstrument geschaffen, welches ihnen auf dem Weg zu gesunden Verhältnissen resp. einer gesunden Organisation Unterstützung bietet. Den in der GG anzutreffenden Personengruppen werden zudem Möglichkeiten aufgezeigt, wie sie die Anforderungen an ihr Verhalten kompetent erfüllen können. Die Lancierung der Qualitätsstandards wurde mit dem Start einer umfassenden Strukturanalyse der Schweizer Branche verknüpft (Online Befragung auf freiwilliger Basis, s. www.gp-gemgastro.ch). Diese ist mit der Erfassung von



gesundheitsförderlichen Projekten in der GG gekoppelt. Der Strategie der Good Practice folgend (s. Kapitel 2.4) wurde so der Grundstein zu einer kontinuierlichen Entwicklung von qualitätsgesichertem Interventionshandeln gelegt (8). Wie der oben dargestellte Projektverlauf (Abbildung 1) zeigt, wurden 2009/2010 ergänzend leitfadengestützte Fokusgruppen und Experteninterviews in der Deutsch- und Westschweiz durchgeführt, um fördernde und hemmende Faktoren und Kräfte einer gegebenenfalls regulierten Umsetzung der Qualitätsstandards zu erkennen. Die Erkenntnisse dieser formativen Evaluation flossen in die weitere Planung, Entwicklung und den Test der Umsetzungsstrategie der Qualitätsstandards (Intervention) ein.

1.2 Zielsetzung

Das prioritäre Ziel der zweiten Projektphase (2010-2012) bestand im Aufbau / Pilottest eines dialogischen Dienstleistungsmodells zur systemischen, kontinuierlichen und nachhaltigen Umsetzung der Qualitätsstandards. Mittel- bis langfristig sollen den Konsumenten/innen durch die stufenweise Einführung des Dienstleistungsmodells in der Deutschschweiz und später auch lateinischen Schweiz bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährungsverhältnisse geboten werden, welche ihnen eine Optimierung des Lebensstils ermöglichen. Damit eröffnen sich für die/den Einzelne/n neue Perspektiven resp. Handlungsspielräume, um mehr Verantwortung für sein/ihr Gesundheits- und Ernährungsverhalten zu übernehmen (9).

Ergänzend sollten die Elemente eines Monitoring Systems definiert werden, um das Ausmass der Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schweizer GG und damit einhergehende Veränderungen im Verpflegungsangebot systematisch zu beobachten.

2 Material und Methoden

2.1 Internetplattform „Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie“

Die projektbezogene, eigenständige und somit institutionsunabhängige Website www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch (www.gp-gemgastro.ch) wird in Deutscher und Französischer Sprache (www.goodpractice-restaurationcollective.ch; www.gp-restocoll.ch) geführt. Sie dient als Informations- und Austauschplattform sowie als Befragungsoberfläche. Die Seitenstruktur wird jeweils der Weiterentwicklung des Projektes angepasst (Abbildung 2).

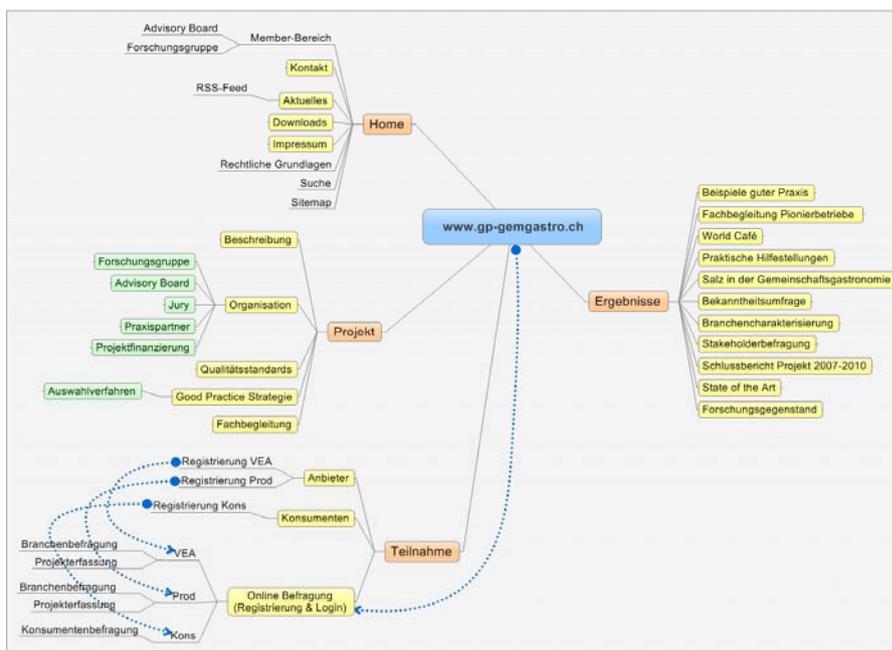


Abbildung 2 Seitenstruktur der Internetplattform <http://www.gp-gemgastro.ch>, Stand November 2012



In der Rubrik ‚Projekt‘ sind organisatorische und methodische Grundlagen erläutert, während in der Rubrik ‚Ergebnisse‘ über konkrete Resultate der Projektarbeit resp. Interventionen berichtet wird. Den einzelnen Resultaten wird je eine Seite gewidmet und auf weiterführende Informationen resp. Dokumente verwiesen. Die Rubrik Downloads bietet Interessierten Zugang zu wesentlichen Dokumenten und Hilfsmitteln für die Umsetzung der Qualitätsstandards. Die Rubrik Teilnahme betrifft die seit 2009 aktive Online Befragung, welche sich an die drei Zielgruppen Verpflegungsanbieter, Produzenten/Lieferanten und Konsumenten/innen richtet.

2.2 Kooperationen

Advisory Board

Eine sechzehnköpfige beratende, international und multidisziplinär zusammengesetzte Expertengruppe begleitet die Forschungsgruppe seit 2008. Die aktuelle personelle Zusammensetzung ist auf der Internetplattform www.gp-gemgastro.ch unter der Rubrik Projekt/Organisation einzusehen. Die Gruppe trifft sich ein Mal pro Jahr für ein zweitägiges Arbeitstreffen. Soweit notwendig, findet zwischenzeitlich ein schriftlicher Austausch mit allen oder themenspezifisch mit einzelnen Mitgliedern statt. Die Expertengruppe hat Qualitätssicherungsfunktion. An den Arbeitstreffen werden der aktuelle Projektstand und der geplante weitere Verlauf präsentiert und diskutiert. In Workshops bringen sich die Experten spezifisch in die weitere Umsetzung des Projektes ein. Die Expertengruppe war so in die Vorbereitung einer im Mai 2011 durchgeführten Grossgruppenkonferenz und in die weitere Konkretisierung/Ausgestaltung der Elemente des Dienstleistungssystems involviert. Weiterhin nahmen die Experten an den Würdigungen der Beispiele guter Praxis 2011 und 2012 sowie am World Café im Mai 2012 teil. (s. Kapitel 2.4.)

Jury

Seit 2010 beurteilt eine siebenköpfige Jury die von Verpflegungsanbietern und Produzenten/Lieferanten eingereichten gesundheitsfördernden Projekte. Die Zusammensetzung der Jury ist bis auf zwei Mitglieder seit Start unverändert. Neumitglieder werden von der für die Koordination zuständigen Mitarbeiterin persönlich in das Beurteilungsverfahren mit dazugehörigen Instrumenten eingeführt. Für die aktuelle Juryzusammensetzung s. www.gp-gemgastro.ch Rubrik Projekt/Organisation/Jury.

Hochschulpartnerschaft

Für die Entwicklung des dialogischen Dienstleistungsmodells wurden Experten vom Institut für Soziokulturelle Entwicklung an der Hochschule Luzern - Soziale Arbeit beigezogen. Prof. Alex Willener und Gabi Hangartner unterstützten die Forschungsgruppe bei der Anwendung von Methoden zur Mitwirkung/Partizipation. Mit dem Ziel, Betroffene zu Beteiligten zu machen, organisierten und leiteten sie die Durchführung einer Grossgruppenkonferenz (Mai 2011) und eines World Cafés (Mai 2012) (s. Kapitel 2.4.3.2).

Praxis

Der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG setzt sich seit 2008 für das Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ ein. Der SVG ist mit seinem Präsidenten resp. Vizepräsidenten in Advisory Board und Jury vertreten. Zudem sucht der Verband aktiv Kooperationen im Weiterbildungsbereich und stellt, wenn immer möglich, sein Netzwerk zur Verfügung.

Für die Entwicklung eines dialogischen Dienstleistungsmodells stellten sich vier Unternehmen mit Gemeinschaftsgastronomie in der Deutschschweiz freiwillig als Pilotbetriebe zur Verfügung. Weitere Unternehmen und/oder Institutionen nehmen seit 2010 die Expertise der BFH-Forschungsgruppe in Anspruch. Das aktiv engagierte Netzwerk vergrössert sich laufend.



2.3 Computergestützte Telefonumfrage (CATI)

Die Qualitätsstandards (7) und ein Informationsfaltblatt für Konsumenten/innen (10) wurden im Dezember 2009 in deutscher und französischer Sprache veröffentlicht (Druck und Online). Zeitgleich wurde die oben erwähnte Online Umfrage unter www.gp-gemgastro.ch gestartet. Mit dem Ziel der grundlegenden Bekanntmachung dieser Produkte, primär in der GG-Branche, aber auch bei den Konsumenten/innen, wurden die Veröffentlichung resp. Aufschaltung durch Informationsmassnahmen begleitet. Diese betrafen vor allem einen Grossversand an über 7300 Verpflegungsendanbieter und 2200 Produzenten/Lieferanten (einschliesslich Catering Unternehmen) in der gesamten Schweiz, Publikationen in Fachzeitschriften und branchenspezifische Website Links.

Vor dem Hintergrund der geplanten Entwicklung eines Dienstleistungsmodells zur Umsetzung der Qualitätsstandards wurde rund ein Jahr später, d.h. von Januar bis März 2011 eine formative Evaluation in Form computergestützter telefonischer Interviews (CATI) durchgeführt. Die Erhebung erfolgte in Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut publitest – mafo concept GmbH, Zürich (11). Die Interviews wurden von auf Business-to-Business und Bevölkerungsinterviews spezialisierten Interviewern/innen des Marktforschungsinstitutes durchgeführt, welche vorgängig von der publitest Projektverantwortlichen geschult wurden. Die Befragungssoftware inkl. Datenmanagement und Qualitätscontrolling GLOBALPARK EFS Survey wurde angewendet.

Untersuchungsziele

Ermittlung von Bekanntheitsgrad und Akzeptanz der Qualitätsstandards in der GG-Branche, von idealen Kommunikationswegen und -mitteln um die Zielgruppen zu erreichen, Gründe für die Nicht-Wahrnehmung der Qualitätsstandards und/oder deren Nicht-Umsetzung in der Branche, und möglicher Unterstützungsbedarf bei der Umsetzung der Qualitätsstandards. Auf dieser Grundlage Entwurf eines Bekanntmachungskonzeptes im Rahmen der SGE Öffentlichkeitsarbeit.

Zielgruppen und Stichprobenziehung

Es wurden Verpflegungsendanbieter und Produzenten/Lieferanten (GG-Branche) sowie Konsumenten/innen aus der Deutsch- und Westschweiz befragt. Für die Befragung der Konsumenten/innen wurde eine repräsentative Zufallsstichprobe von Privatadressen mittels Twixtel sowie nach Geschlechts- und Altersvorgaben der Gesamtbevölkerung ab 16 Jahren gebildet (Quota Sample) (12). Basis der Branchenumfrage war eine von der BFH erstellte Adressdatenbank mit knapp 8000 Adressendaten, von der eine systematische Zufallsauswahl nach Unterzielgruppe, Sprachregion und Verpflegungsbereich (Business, Care, Education) gezogen wurde. Angesprochen wurde die für die Leitung eines GG-Betriebs resp. den Vertrieb zuhause der GG zuständige Person.

Fragebogen

In einem zweistufigen Entwicklungsprozess erstellte die Forschungsgruppe, gemeinsam mit publitest, zwei zielgruppenspezifische Fragebogen in deutscher Sprache. Diese wurden von einem Übersetzungsbüro ins Französische übertragen und innerhalb der Forschungsgruppe rückübersetzt und soweit notwendig korrigiert. Als erstes wurde der Fragebogen für die Bevölkerung entwickelt und im Dezember 2010 in einem Pretest bezüglich Dauer und Verständlichkeit/Logik bei 21 Personen getestet, optimiert und anschliessend in der Hauptbefragung in optimierter Form eingesetzt. Anschliessend wurde der in der Bevölkerungsumfrage erfolgreich verwendete Fragebogen an die Bedürfnisse der GG-Branche angepasst resp. ergänzt. Nach einem Pretest im Februar 2011, an dem 21 Verpflegungsendanbietern aus den Bereichen Business, Care und Education sowie acht Produzenten/Lieferanten teilnahmen, wurde der Fragebogen für den Einsatz in der Hauptbefragung optimiert.



Folgende Themen wurden in der Umfrage behandelt (Tabelle 1a und 1b).

Tabelle 1a Themenbereiche Fragebogen CATI Bevölkerung

Themenbereich	Aspekte / Variablen
Soziodemographie und - ökonomie	Geschlecht, Alter, Ausbildung, Beruf, Einkommen, Haushaltsgrösse und -zusammensetzung, Ausser-Haus-Verzehr der Haushaltsmitglieder
Mittagsverpflegung	Häufigkeit pro Woche und Orte des Ausser-Haus-Verzehrs
Essen und Trinken	Bedeutung gesundes/ausgewogenes Essen und Trinken Zeitinvestition Mittagessen Kenntnisstand und Anwendung der SGE Ernährungsempfehlungen für Erwachsene und Kinder; Gründe der Nichtanwendung Bekanntheitsgrad Logos 5-am-Tag, Fourchette Verte
Gesundheitsfördernde Ge- meinschaftsgastronomie	Bekanntheitsgrad von und Informationsquellen für Projekt und Web- page, Qualitätsstandards und Informationsfaltblatt für Konsumenten Bedeutung/Bewertung der Qualitätskriterien für die eigenen Verpfle- gung Zahlungsbereitschaft für eine Umsetzung der Qualitätsstandards im GG-Betrieb
Kommunikation(smittenl)	Erreichbarkeit für Informationen des GG-Betriebs Glaubwürdige Vermittlung der Einhaltung der Qualitätsstandards

Tabelle 1b Themenbereiche Fragebogen CATI Branche

Themenbereich	Aspekte / Variablen
Charakteristika Unternehmen oder GG-Betrieb, Teilnehmer	Art und Grösse, Kundschaft, Verpflegungszahlen Berufliche Funktion, Geschlecht, Alter, höchste Ausbildung
Gesundheitsfördernde Ge- meinschaftsgastronomie	Bedeutung betriebliche Gesundheitsförderung Bekanntheitsgrad von und Informationsquellen für Projekt und Web- page, Qualitätsstandards und Checklisten, Informationsfaltblatt für Konsumenten Umsetzung der Qualitätsstandards <ul style="list-style-type: none"> - Interesse, Erwartungen an Umsetzung (Nutzen, Vorteile) - Einschätzung der Kundenerwartung - Machbarkeit im Betrieb, erste Umsetzungsmassnahmen, Hin- dernisse oder Probleme - Gründe für Nicht-Umsetzung und Unterstützungsbedarf
Kommunikation(smittenl)	Ideale Formen der Informationsvermittlung über die Umsetzung der Qualitätsstandards an die Kundschaft Glaubwürdige Vermittlung der Einhaltung der Qualitätsstandards an die Kundschaft



Auswertung

Die Auswertung der Interviews mit der marktforschungsüblichen Software-Datenbank Quancept Quantum SPSS erfolgte seitens publitest, in Rücksprache und Zusammenarbeit mit der Forschungsgruppe.

Erstellung Bekanntmachungskonzept (SGE)

Auf Grundlage der Ergebnisse der CATI-Umfrage skizzierte die SGE denkbare Kommunikationswege und -mittel, um im Rahmen der bestehenden SGE-Öffentlichkeitsarbeit die GG-Branche und ihre Kunden mit Informationen zu den Qualitätsstandards zu erreichen. Ergänzend flossen bestehende Erfahrungen mit Kommunikationsmassnahmen im Projekt, der Austausch mit dem Advisory Board (März 2011/Mai 2012) sowie mit Teilnehmenden an einem Workshop anlässlich einer hepa Netzwerktagung (Oktober 2011) in die Betrachtungen ein. Übergeordnetes Ziel der Bekanntmachung ist die Förderung der Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schweizer GG-Branche. Verpflegungsendanbieter sowie Produzenten/Lieferanten sollen gezielt auf die Bedeutung der Umsetzung der Qualitätsstandards für die Gesundheit und Zufriedenheit der Konsumenten/innen aufmerksam gemacht und zur aktiven Teilnahme an der Good Practice Strategie überzeugt werden. Mit dem damit verbundenen Aufruf, an der Online Befragung „Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie“ (s. Kapitel 2.4.2) teilzunehmen, soll die kontinuierliche Beobachtung von Veränderungen in der GG-Branche und der Einstellungen/Erwartungen ihrer Gäste, also die Entwicklung zu Guter Praxis, sichtbar werden.

Die vorgeschlagenen Massnahmen wurden nach ihrer potentiellen Wirksamkeit resp. Wichtigkeit und Umsetzbarkeit beurteilt.

2.4 Strategie der Good Practice

Seit 2007 wird die Strategie der Good Practice verfolgt, ein in der Gesundheitsförderung anerkanntes Verfahren zur kontinuierlichen Qualitätsentwicklung oder -verbesserung (8, 13). Mit dieser Strategie soll die Qualität des gesundheitsfördernden Engagements der GG-Branche kontinuierlich verbessert werden. Es handelt sich um einen von allen beteiligten Akteuren gemeinsam getragenen Prozess, in dem nach guten, praxistauglichen Lösungen gesucht wird, welche anerkannte Standards beachten oder gar übertreffen. Erfolgreich durchgeführte und dokumentierte Projekte oder Aktivitäten in der GG werden anhand der festgelegten Kriterien systematisch miteinander verglichen. Aus den Erfahrungen und Lösungsstrategien diverser Akteure lassen sich Anregungen für die kontinuierliche Verbesserung der „Praxis“ ableiten und vermitteln (Abbildung 3).

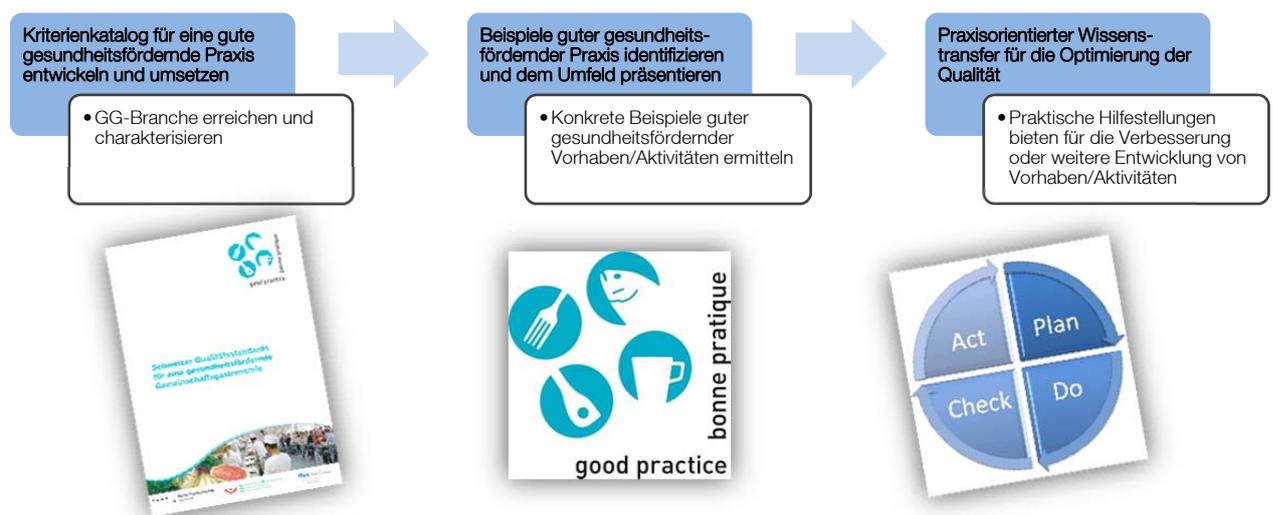


Abbildung 3 Die Good Practice Strategie im Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“



2.4.1 Kriterienkatalog für gute gesundheitsfördernde Praxis

Der zum Einsatz gelangende Kriterienkatalog setzt sich zusammen aus den Schweizer Qualitätsstandards (7) und einer Liste ausgewählter Kriterien für gesundheitsfördernde Projekte und Aktivitäten (14). Anhand einer Kombination aus Selbsteinschätzung unter Anwendung der, die Qualitätsstandards repräsentierenden Checklisten (15), und Fremdeinschätzung durch eine multidisziplinäre Jury (s. oben) mittels Beurteilungsschecklisten (16, 17) werden Beispiele guter Praxis bestimmt (6).

Infolge Überarbeitung der SGE Lebensmittelpyramide und der anschliessenden Herausgabe unter der neuen Bezeichnung „Schweizer Lebensmittelpyramide“ durch SGE und BAG, wurden einzelne Angaben in den Qualitätsstandards, im Informationsfaltblatt für Konsumenten/innen und soweit notwendig, in den Checklisten zum Verpflegungsangebot korrigiert. Die aktuellsten Fassungen dieser Dokumente sind jeweils Online erhältlich (s. www.gp-gemgastro.ch Rubrik Downloads).

2.4.2 Identifikation und Bekanntmachung von Beispielen guter Praxis

Wie früher berichtet (6), richtet sich die seit Ende 2009 ununterbrochen laufende Online Befragung an die drei Zielgruppen Verpflegungsanbieter, Produzenten/Lieferanten und Konsumenten (Abbildung 4). Im Mittelpunkt der Betrachtungen stehen die Charakterisierung der GG-Branche und die Erfassung von Vorhaben zur Umsetzung der Qualitätsstandards im Rahmen dieser Strukturen. Die Teilnahme an der Befragung basiert, dem Freiwilligkeitsprinzip folgend, auf dem nichtzufälligen Schneeball Stichprobenverfahren (non-probability snowball sampling). Die Befragungsteilnehmenden werden also bewusst und zweckbestimmt rekrutiert (purposive sample) und somit hängt die Teilnahme stark von der Bekanntmachung resp. dem Bekanntheitsgrad der Qualitätsstandards, der Website und der Befragung ab (s. Kapitel 2.3). Sie ist Bestandteil eines Monitoring Systems zur Beobachtung der Branchen- resp. Qualitätsentwicklung (s. Kapitel 2.5).

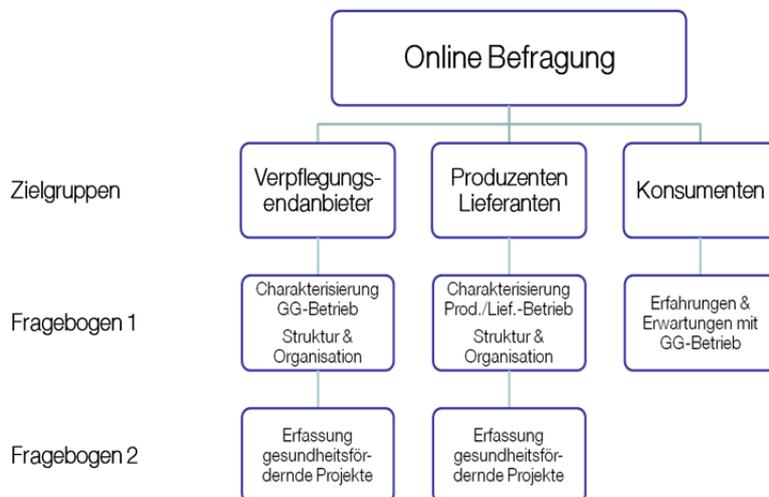


Abbildung 4 Zielgruppen und Elemente der Online Befragung „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“

Anhang A1 gibt einen Überblick der Aktivitäten zur Bekanntmachung resp. Informationsstreuung seit Juni 2010. Diese konzentrierten sich zum einen auf die Nutzung der projekteigenen Website www.gp-gemgastro.ch zur Präsentation von aktuellen Aktivitäten, Arbeitsergebnissen, Beispielen guter Praxis, Hilfsmitteln etc. Zum anderen sind verschiedene Institutionen aus den Bereichen GG, Gesundheitsförderung und Ernährung als Multiplikatoren aktiv, indem Sie auf die genannte Website resp. das Projekt per Weblink oder in ihren Printmedien verweisen. Ansonsten werden vor allem Printmedien genutzt um mit Beiträgen unterschiedlichen Umfangs auf das Projekt oder bestimmte Aktivitäten hinzuweisen. Die Forschungsgruppe tritt zudem an diversen internationalen Veranstaltungen auf, um das Projekt in Fach- wie Wissenschaftskreisen bekannt zu machen.



Im Rahmen der Good Practice Strategie sind es engagierte Pionierunternehmen/GG-Betriebe, die zum offenen Austausch bereit sind. Diese nehmen an beiden Teilen der Online Befragung teil und reichen ihre Vorhaben zur Beurteilung bei der BFH ein. Nach Zusammenstellung aller Unterlagen werden diese an die Jury (s. Kapitel 2.2) weitergeleitet. Die einzelnen Rückmeldungen aus dem standardisierten Beurteilungsverfahren werden zusammengeführt und die Projekte auf diese Weise einer der vier Kategorien Problembereich / Verbesserungsbedarf / Guter Ansatz / Sehr guter Ansatz zugeordnet (16, 17). Als Beispiele guter Praxis gelten Projekte resp. Aktivitäten mit gutem (49-73.4 von maximal 98 Punkten) und sehr gutem Ansatz (73.5-98 von maximal 98 Punkten). Unternehmen/GG-Betriebe werden für ihre Beispiele guter Praxis in Anwesenheit einer Vertretung des BAG gewürdigt (Vorstellung an einem Event im Kreise von Stakeholdern mit Übergabe einer datierten Gratulationsurkunde). Damit wird das Engagement öffentlich anerkannt, der Austausch angeregt und die Branchenkollegen/innen ermutigt, sich ebenfalls zu engagieren und darüber zu reden. Die Bekanntmachung der Beispiele guter Praxis auf der Internetplattform www.gp-gemgastro.ch (Rubrik Ergebnisse) wird in Rücksprache mit der für das Vorhaben verantwortlichen Person umgesetzt.

2.4.3 Praxisorientierter Wissenstransfer zur Förderung der guten Praxis

Die Strategie der Good Practice ermöglicht die Lücke zwischen Wissenschaft und Praxis pragmatisch zu schliessen, indem evidenzbasierte Praxis auf praxisorientierte Forschung trifft. Zwei wegweisende Prinzipien der Strategie sind die Praxisorientierung und die Nutzung von Transferpotential (13). Dank dem Austausch zwischen Wissenschaftlern und Praxisfachleuten werden wissenschaftliche Erkenntnisse in der Praxis anwendbar. Neben dem Transfer von Kenntnissen und Fähigkeiten (Knowledge) ist besonders der Transfer von erfahrungsbasiertem praktischen Fertigkeiten oder Skills (Knowhow) wichtig. Es sollen der Branche praxisnahe Anleitungen zur Umsetzung von Ideen angeboten werden. Auf Grundlage innovativer und bewährter Ansätze von Projekten aus Praxis und Wissenschaft sowie unter Berücksichtigung theoretischer Konzepte werden fortlaufend Hilfsmittel sowie Hilfestellungen erarbeitet.

2.4.3.1 Ableitung übertragbarer Ansätze und Entwicklung praktischer Hilfsmittel

Die Good Practice Strategie sieht vor, positive praktische Erfahrungen betriebsübergreifend auszutauschen (Abbildung 3). Wer nach passenden praktischen Lösungsvorschlägen für einen erfolgsversprechenden Entwicklungsprozess im eigenen Unternehmen/GG-Betrieb sucht, kann von anderen Akteuren lernen. Realistisch umsetzbare Ideen und Konzepte werden bestmöglich auf die betrieblichen Verhältnisse übertragen und die eigenen Erfahrungen wiederum geteilt. Langfristig eröffnen sich so verschiedene Strategien für die kontinuierliche Qualitätsverbesserung in der GG-Branche.

Vor diesem Hintergrund bündelte die Forschungsgruppe die vorliegenden Praxiserfahrungen zur Umsetzung der Qualitätsstandards und entwickelte Hilfsmittel (Hintergrunddokumente; Instrumente), welche den Akteuren in der GG bei der Realisierung von gesundheitsfördernden Vorhaben und der Einleitung eines kontinuierlichen Optimierungsprozess helfen können. Grundlage bildet die fortlaufende Detailanalyse der seit 2010 zur Beurteilung bei der BFH eingereichten und von der Jury beurteilten Vorhaben, wobei alle Vorhaben, auch jene in den Beurteilungskategorien Verbesserungsbedarf und Problembereich berücksichtigt werden. Auf Grundlage der Projektdossiers und Beurteilungen wird die Übertragbarkeit der projektbezogenen Aktivitäten in vier Schritten analysiert (Abbildung 5).

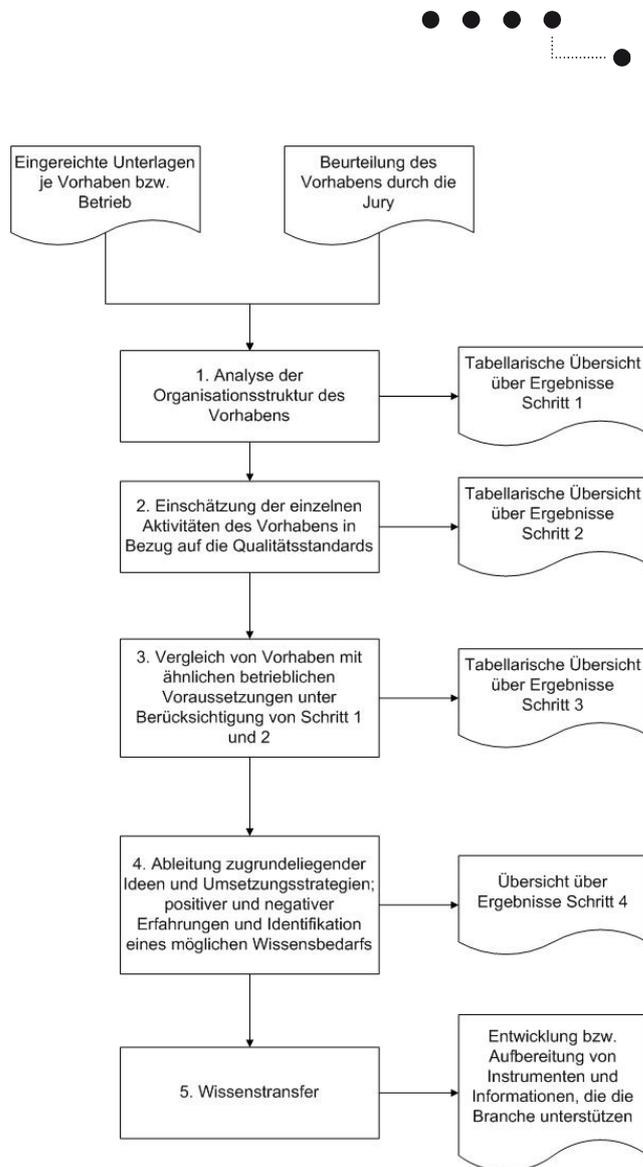


Abbildung 5 Verfahren zur Ableitung übertragbarer Ansätze

Zunächst wird jedes Vorhaben einzeln betrachtet. Die strukturellen Schwächen und Stärken des Vorhabens werden gegenübergestellt und Verbesserungsmöglichkeiten abgeleitet (Schritt 1). Stärken sind Faktoren bzw. Erfahrungen, die die Umsetzung des Vorhabens fördern. Schwächen sind hemmende oder fehlende Faktoren bei der Umsetzung des Vorhabens. Beispielsweise kann eine überprüfbare Zielsetzung fehlen oder betroffene Personengruppen wurden nicht oder nur bedingt einbezogen. Diese projektspezifische Analyse der Organisationsstruktur des Vorhabens berücksichtigt drei Aspekte:

- (1) Projektentwicklung
 - Wie wurde bei der Entwicklung/Einführung der Aktivitäten des Projekts vorgegangen? (Grundlagen, Gründe, Ziele)
 - Wer wurde in die Planung bzw. Durchführung involviert? (Partizipation)
- (2) Durchführung und Dokumentation
 - Was für Unterlagen oder Materialien wurden für das Projekt erstellt?
 - Wurde ein Projektkonzept erstellt? Wurde eine Dokumentation geführt?
 - Erfolgt(e) eine Evaluation?
 - Abschätzen von Aufwand, Nutzen, sowie Wirkung anhand des Projektsteckbriefs / Projektdossiers



(3) Nachhaltigkeit

- Wurden Aktivitäten des Projekts weitergeführt? Wenn ja, welche und (soweit erkennbar) warum?
- Hat das Vorhaben Veränderungen im Angebot, in der Struktur und/oder den Prozessen im Betrieb bewirkt? Wenn ja, welche Veränderungen?
- Soweit möglich: Einschätzung der Breitenwirksamkeit des Projekts für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie.

Anschliessend wird für jedes Vorhaben geprüft, welchen Beitrag es zur Umsetzung der Qualitätsstandards liefert (Schritt 2). Hierzu werden den einzelnen Aktivitäten die entsprechenden Kriterien zugeordnet und das Umsetzungsergebnis eingeschätzt. In Schritt 3 erfolgte ein Vergleich der Vorhaben für Betriebe mit ähnlichen Rahmenbedingungen (Aspekte zur Organisationsstruktur). So wird festgestellt, welches Vorgehen bzw. welche Aspekte eines Vorgehens aus organisatorischer Sicht in einem anderen Betrieb mit ähnlichen betrieblichen Voraussetzungen einfach realisiert werden könnten.

Auf dieser Grundlage (Schritt 1-3) werden die den Vorhaben zugrundeliegenden Ideen und Umsetzungsstrategien identifiziert (Schritt 4). Die bei der Realisierung der Aktivitäten fördernden und hemmenden Faktoren sowie positiven und negativen Erfahrungen auf struktureller und personeller Ebene werden festgehalten. Dabei zeigt sich, welche Ziele unter welchen Bedingungen erreichbar sind und welche nicht.

Die so gewonnenen Erkenntnisse aus der Praxis fliessen in die wissenschaftlich basierte Entwicklung von Informationen und Instrumenten ein, die der GG-Branche bei der systemischen nachhaltigen Umsetzung der Qualitätsstandards Unterstützung bieten können. Bei der Formulierung von praktischen Tipps muss immer auf den unterschiedlichen Kenntnisstand und Informationsbedarf der Verantwortlichen in der Branche Rücksicht genommen werden.

Damit wird der Wissenstransfer, ein Element der Good Practice Strategie (Abbildung 3), gesichert.

2.4.3.2 Aufbau eines modularen Dienstleistungssystems

Das modulare Dienstleistungssystem soll auf dialogischen Methoden beruhen. Die Elemente sollen dazu beitragen, dass GG-Betriebe und die ihnen übergeordneten Unternehmen ihr Entwicklungspotential erkennen, Massnahmen zur Umsetzung der Qualitätsstandards ergreifen und nachhaltig realisieren (Beispiele guter Praxis). Entwicklung und Aufbau des Dienstleistungssystems erfolgten daher in unmittelbarer Zusammenarbeit mit freiwilligen Pionierbetrieben (Verpflegungsendanbieter) aus den Bereichen Business, Care und Education, die entweder in Eigen- oder Fremddirektion geführt sind. Der Entwicklungsprozess wurde in Zusammenarbeit mit Experten des Instituts für soziokulturelle Entwicklung an der Hochschule Luzern – soziale Arbeit realisiert.

Grossgruppenkonferenz

Ausgangspunkt der Aufbauarbeit war die Durchführung einer Grossgruppenkonferenz (4. Mai 2011) mit vier Unternehmen/GG-Betrieben. Dabei handelt es sich um ein dialogisches und prozessorientiertes Modell, das Methoden aus den Grossgruppenverfahren „Zukunftswerkstatt“ (18) und „Real Time Strategic Change“ (RTSC, Strategiekonferenz) (19) kombiniert. Dieser Methodenmix stellt sicher, dass Betroffene zu Beteiligten werden. Die „Zukunftswerkstatt“ fördert Beteiligung, gemeinsame Problemlösung sowie Kreativität indem sie zur Überwindung von Denkroutinen beiträgt. Es wird konsensuell eine geteilte Handlungsbasis erstellt, d.h. gemeinsam Leitbilder und Vorgehen für eine Zukunftsgestaltung entwickelt. Die RTSC-Methode dient hingegen dazu, Vorstellungen über die gewünschte Zukunft einer Organisation mit allen Beteiligten rasch zu erarbeiten und langfristig zu erhalten. Es handelt sich dabei um eine top-down Strategie, die bottom-up vernetzt ist und in geschlossenen Betriebs- bzw. Unternehmensgruppen umgesetzt wird. Dementsprechend wurde die Grossgruppenkonferenz organisiert (Abbildung 6).

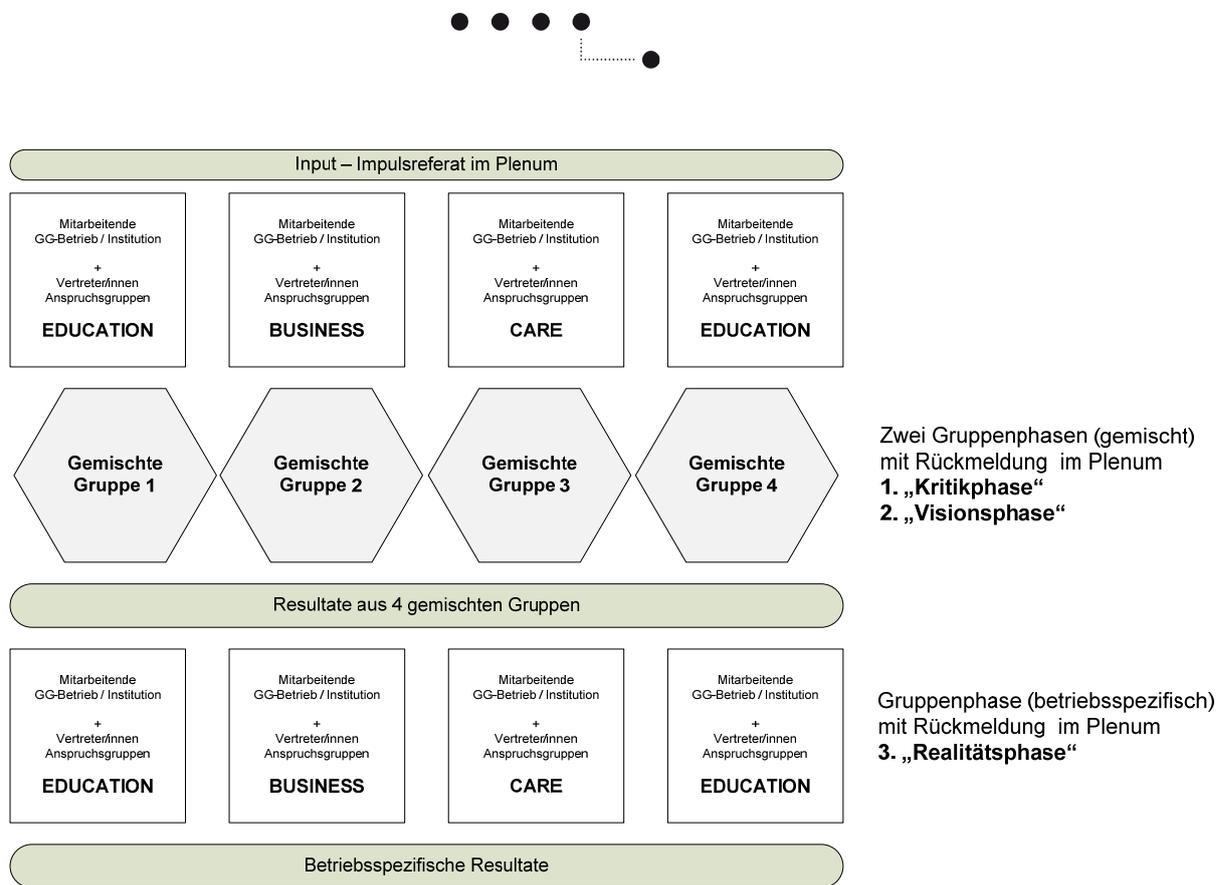


Abbildung 6 Ablauforganisation der Grossgruppenkonferenz, Mai 2011

Pro GG-Betrieb und seinem übergeordneten Unternehmen wurden Mitarbeitende aller Hierarchiestufen (z.B. Unternehmensleitung, Betriebsleitung Gastronomie, Mitarbeitende Einkauf, Produktion, Ausgabe etc.) sowie Vertreter/innen spezifischer Anspruchsgruppen (Gäste, Hersteller, Lieferanten) und, bei Fremdregie, ein Kunde/Auftraggeber, eingeladen. Nach einem kurzen Impulsreferat über die Qualitätsstandards und die mit einer Umsetzung verbundenen Chancen, wurde zunächst in betriebsübergreifenden, gemischten Gruppen gestartet, um Visionen zu entwickeln. Darauf basierend wurde in betriebsinternen Gruppen die konkrete Situation/die Realität im eigenen Unternehmen/GG-Betrieb beleuchtet, um eine veränderungswürdige Situation zu identifizieren und erste kreative Lösungsvorschläge zu generieren. Dabei wurde besonderer Wert auf die Identifikation der Teilnehmenden mit den gemeinsamen Zielen und Massnahmen gelegt.

Für die Durchführung und Gesamtmoderation wurde ein Drehbuch erstellt (s. Anhang A2) und davon abgeleitet ein Leitfaden für die Leiter/innen der einzelnen Arbeitsgruppen (sog. Gastgeber/innen).

Definition der Elemente des Dienstleistungssystems

Unter Berücksichtigung der Ergebnisse der CATI Befragungen und den Erfahrungen der Grossgruppenkonferenz wurde die weitere Entwicklung des Dienstleistungssystems vorgenommen. Neben der fachlichen Unterstützung von GG-Betrieben bei der Umsetzung der Qualitätsstandards soll auch der betriebsübergreifende Austausch für GG-Betriebe sichergestellt werden. Die Elemente bzw. Module Fachbegleitung, Kursangebot und Austauschplattform sollen der GG-Branche Anregungen für und Unterstützung bei der Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards bieten. Methodisch sollen top-down und bottom-up Ansätze vernetzt sein (20) An einem halbtägigen Workshop (November 2011) wurden die Konzepte der drei Elemente sowie Schnittstellen resp. Verknüpfungsmöglichkeiten konkretisiert. Mittels mind mapping wurde zunächst nach Gestaltungsmöglichkeiten für die Einzelemente gesucht, wobei jeweils die Aspekte Kunden, Partner, Kosten und Vermarktung berücksichtigt wurden. Die genannten Punkte wurden anschliessend reduziert, konkretisiert und in einem Matrixmodell zusammengefasst (Tabelle 2). Die Matrix wurde anhand der Erfahrungswerte aus der Projektarbeit laufend aktualisiert. Die Einzelemente der Matrix und somit des modularen Dienstleistungssystems wurden abschliessend nochmals mit dem Advisory Board (24. Mai 2012) in Workshops zu den Themen



Kursangebot, Fachbegleitung, Austauschplattform sowie Vermarktung/Kommunikation diskutiert. Die Workshop-Ergebnisse fließen in die Erstellung eines Businessplans ein (Status vertraulich).

Tabelle 2 Matrixmodell für ein modulares Dienstleistungssystem

	Austausch- plattform als „Herzstück“	Kursangebot für die GG-Branche	Fachbegleitung durch spezialisierte Ernährungsfachkräfte	
			Fachbegleitung	Aus-/ Weiterbil- dung von Fachbe- gleiter(inne)n und Multiplikatoren
Ziele				
Wirkungs- und Leistungsziel				
Zielgruppe				
Format, Rahmen inkl. Mitarbeitende				
Methode				
Top-down, Bottom-up				
Inhalt				
Kooperationen, Partner				
Rollenklärung, Verantwort- lichkeiten				
Ressourcen Planung / Durchführung (BFH)				
Finanzierung ↔ Preis				
Personal				
Zeitraumen Angebot				
Zeitraumen Planung (BFH)				
Werbung, Marketing				
Kommunikation				
Mehrwert / USP				
Abgrenzung / Verknüpfung der Angebote				
Nachhaltigkeit				
Nachbetreuung				

Fachbegleitung von Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie/Unternehmen

Die Entwicklung des Angebots „Fachbegleitung“ folgte dem Konzept „learning by doing“ (Lernen durch Handeln), d.h. sie orientierte sich an der direkten praktischen Erfahrung (21). Hierzu wurde die Zusammenarbeit mit drei der GG-Betriebe bzw. deren übergeordneten Institutionen individuell fortgesetzt. Vertreten waren weiterhin die Bereiche Education, Business, Care mit Führung des GG-Betriebs in Eigen- oder Fremdregie. Ausgangspunkt bildeten die an der Grossgruppenkonferenz von den Betriebsgruppen erarbeiteten und kommunizierten Zielsetzungen resp. Massnahmen zur Umsetzung der Qualitätsstandards. Der so begonnene Mitwirkungsprozess wurde unter Anleitung wieder aufgegriffen und zielführend fortgeführt.



Die Fachbegleitung soll gesamthaft sicherstellen, dass die von den Betrieben realisierten Vorhaben Beispiele guter Praxis sind. Neben der Orientierung an den Qualitätsstandards muss folglich auf die Umsetzung der Kriterien für gesundheitsförderliche Projekte geachtet werden (s. Kapitel 2.4.1, 2.4.2).

Der Ablauf der Fachbegleitung wurde grundsätzlich in Anlehnung an den Deming oder Plan-Do-Check-Act Zyklus festgelegt, einem iterativen Problemlösungsprozess aus dem Bereich der Qualitätssicherung (22). Zur Veranschaulichung wurde dieser für die Umsetzung der Qualitätsstandards aufbereitet (23). Der systemische und lösungsorientierte Beratungsansatz (24) wurde angewendet um in bis zu fünf Sitzungen mit einer Projektgruppe das anfänglich gesetzte Ziel zu überprüfen, einzugrenzen und verschiedene Massnahmen resp. Aktivitäten zu planen und deren Umsetzung laufend zu dokumentieren. Bestehende oder parallel entwickelte Hilfsmittel (s. Kapitel 3.2) wurden unterstützend eingesetzt. Zentrale Punkte im Ablauf (Abbildung 7) waren die definitive Festlegung eines Ziels / eines Optimierungspunktes mittels des PELZ-Modells (Problem-Erklärung-Lösung-Ziele) (25), die ausführliche Dokumentation der Umsetzung, die Standortbestimmung mittels Skalierung (26) sowie die Evaluation des Vorgehens. Den Betriebsteams wurde in Vorbereitung auf die entsprechenden Sitzungen eine Traktandenliste zugesandt. Alle Beschlüsse der Sitzungen wurden protokolliert und zur Vernehmlassung im Anschluss an die entsprechenden Personen versandt.

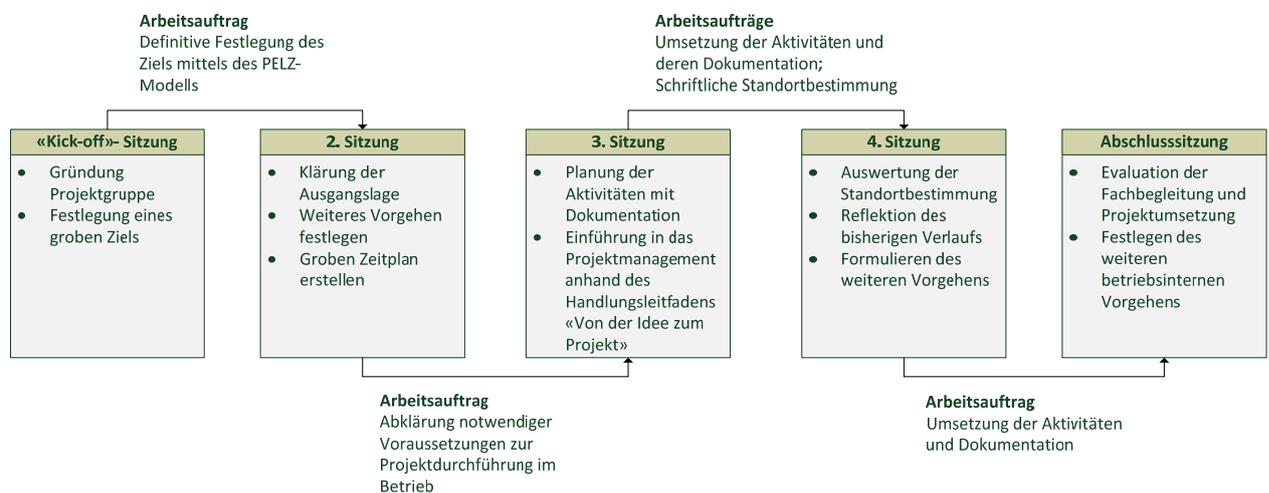


Abbildung 7 Ablauf einer Fachbegleitung nach Sitzungen mit Einsatz von Hilfsmitteln

Die Erfahrungen während der individuellen Fachbegleitungen und die Feedbacks der teilnehmenden GG-Betriebe resp. ihrer übergeordneten Unternehmen lieferten die Grundlage für die Festlegung eines Fachbegleitungskonzepts und seiner Schlüsselemente.

Kursveranstaltungen für Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie

Beim inhaltlichen und methodischen Aufbau des Kursangebotes wurde wiederum nach dem Konzept „learning by doing“ vorgegangen (21). Neben den Erfahrungen bei der Entwicklung der Fachbegleitung (s. oben), flossen vor allem die Erfahrungen und Rückmeldungen der Teilnehmenden an einem eintägigen BFH Weiterbildungskurs zum Thema „Gesundheitsförderung in der Gemeinschaftsgastronomie“ (März 2011) ein. Der Kurs richtete sich an Mitarbeitende aus der GG und an dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH. Die Kursevaluation zeigte Bedarf an ausreichendem Raum für den fachlichen Austausch unter den Teilnehmenden sowie an praktischen Tipps zur Umsetzung der Qualitätsstandards. Zudem erwies es sich als herausfordernd, die Erwartungen der unterschiedlichen Teilnehmergruppen gerecht zu werden. Daher wurde in einem ersten Schritt ein Kursangebot für die GG-Branche ausgearbeitet, ohne aber die Teilnahme von Ernährungsfachkräften, die für die GG-Betriebe tätig sind, auszuschliessen.



Analog zur Fachbegleitung sollte methodisch die praktische Projektarbeit zur Umsetzung der Qualitätsstandards im eigenen Betrieb im Zentrum stehen. Die Kursteilnehmenden sollen in einem Mitwirkungsprozess angeregt werden, das bestehende Entwicklungspotenzial in ihrem Betrieb zu erkennen und mit Hilfe der im Kurs vorgestellten Hilfsmittel schrittweise umzusetzen. Vor diesem Hintergrund wurde ein zweiteiliges Kurssystem entwickelt und angeboten (Abbildung 8).

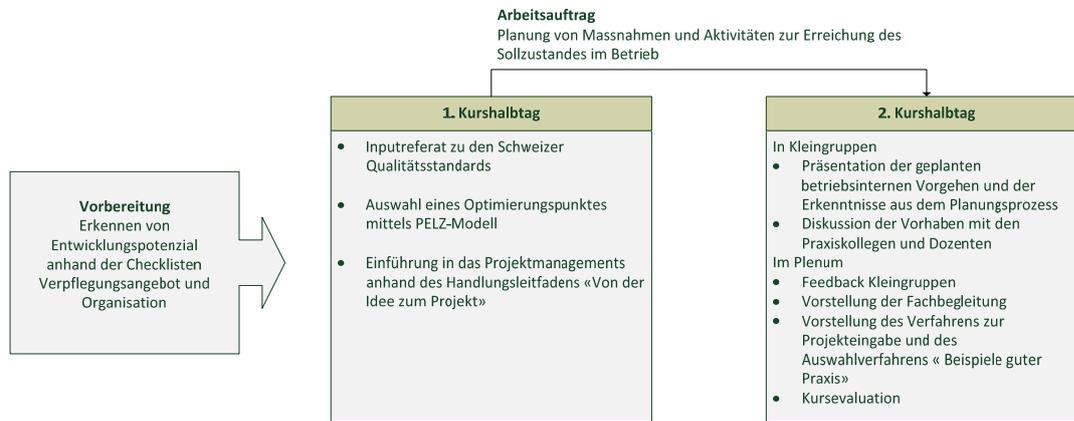


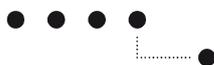
Abbildung 8 Ablauf eines Kurses für GG-Betriebe zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards

In Vorbereitung auf die Kursteilnahme ist eine Selbsteinschätzung des Verpflegungsangebots und der organisatorischen Rahmenbedingungen anhand der seit 2009 frei verfügbaren Checklisten vorgesehen. Im Kurs erhalten die Teilnehmenden, idealerweise in Zweiertteams, den Anstoss für die Einleitung eines Veränderungsprozess in ihrem GG-Betrieb bzw. im übergeordneten Unternehmen. Dazu wird den Teilnehmenden zunächst das notwendige Rüstzeug vermittelt, das sie umgehend betriebsintern in Anwendung bringen (Hausaufgabe). Im zweiten Teil erhalten alle Input von Praxis und Wissenschaft im Sinne eines Erfahrungsaustausches, der die Teilnehmenden zielgerichtet unterstützen soll.

Austauschplattform – World Café

Der kontinuierliche Austausch von Erfahrungen und Lösungsstrategien ist ein Anliegen der Good Practice Strategie (Abbildung 3), des Dienstleistungssystems, aber auch der GG-Branche selber. Die Methode World Café stellt den kreativen Austausch in Grossgruppen in den Vordergrund. Zahlreich anwesende Teilnehmer/innen führen in kleinen, in der Zusammensetzung wechselnden Gruppen aufeinander aufbauende Gespräche und bleiben so vernetzt ein Teil des grossen Dialoges. Dieser Prozess ermöglicht es in entspannter Atmosphäre auf eine schnelle Art Wissen, Ideen und Perspektiven untereinander auszutauschen. Bei der Methode World Café gilt also die Annahme, dass Menschen das Wissen und die Kreativität mitbringen um auch komplexe Herausforderungen zu lösen. Indem verschiedene Gruppen in einen kreativen Austausch miteinander treten, können bestehende Lösungsansätze und Erkenntnisse auf eine diskutierte Fragestellung übertragen werden und so zu einem Mehrgewinn für alle Beteiligten beitragen (27).

Für die Durchführung eines ersten World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ (Mai 2012, Gurten/Bern) wurde ein Drehbuch erstellt (s. Anhang A3), das konkrete Fragen jener GG-Betriebe und ihrer übergeordneten Unternehmen in den Mittelpunkt des Austausches stellt, deren Projekte im Jahr 2011 als Beispiele guter Praxis gewürdigt wurden oder die im Jahr 2011/2012 von der BFH bei der Umsetzung der Qualitätsstandards fachlich begleitet wurden. Mit der Diskussion von Fragen, die sich aus ihrem Engagement für eine gesundheitsfördernde GG ergeben haben, sollten Interessierte aus der GG-Branche und weitere



Stakeholder Einblick in die durchgeführten/laufenden Projekte erhalten und vielfältige Anregungen für die nachhaltige Fortsetzung dieser Vorhaben sowie für neue Projekte gewonnen werden. Neben dem inhaltlichen Austausch wurde auch die Vernetzung von Vertretern/innen verschiedener Interessensgruppen angestrebt. Auf der Projektwebsite www.gp-gemgastro.ch und www.svg.ch wurde eine Einladung zum World Café aufgeschaltet. Weiterhin wurden alle bisher im Rahmen des Projektes bestehenden persönlichen Branchenkontakte per Email angeschrieben. Die Teilnehmerzahl war aus logistischen Gründen auf 60-80 Personen beschränkt.

Konkret wurden sechs Betriebs- und Projektportraits in Form von Postern erstellt, die zu Beginn der Veranstaltung kurz vorgestellt wurden (s. Anhang A4). Für jedes Projekt lagen ein bis drei Fragestellungen aus dem Praxisalltag vor (s. Poster), die in wechselnden Diskussionsgruppen während je 20 Minuten diskutiert wurden. An jedem der sechs Tische wurden die Teilnehmenden von dem/der Projektverantwortlichen aus dem GG-Betrieb oder Unternehmen (Moderator/in) und einem Mitglied der Forschungsgruppe (Co-Moderator/in) begrüsst, kurz über den Stand der bisherigen Erfahrungen und/oder Diskussionsergebnisse und die weiter oder neu zu diskutierende Fragestellung informiert. Die Moderatoren/innen leiteten durch die Diskussion, wobei alle Teilnehmer/innen aufgerufen waren, Notizen und Gedanken auch auf den Papiertischdecken festzuhalten. Nach drei Diskussionsrunden endete das World Café mit einer kurzen Reflexionsphase im Plenum. Die Projektverantwortlichen resp. -teams waren aufgerufen, ihr persönliches Fazit zu ziehen und einen Ausblick auf die Nutzung der gewonnenen Erkenntnisse zu geben. Seitens Forschungsgruppe wurde die Veranstaltung auf der Website dargestellt. Die Notizen zu den diskutierten Fragestellungen wurden für den praxisorientierten Wissenstransfer zusammenfassend ausgewertet.

2.5 Aufbau eines Monitoring Systems

Mit Anwendung der Strategie der Good Practice wird die kontinuierliche Qualitätsentwicklung bzw. -verbesserung des gesundheitsförderlichen Engagements in der GG-Branche angestrebt. Eine weitverbreitete, erfolgreiche Umsetzung der Qualitätsstandards sollte folglich zu sichtbaren resp. messbaren Veränderungen in den Ernährungsverhältnissen im Setting GG sowie bei den Einstellungen und dem Verhalten der Zielgruppen (GG-Branche, Konsumenten/innen) führen.

Ein Monitoring bietet aufgrund regelmässig erhobener, vergleichbarer Daten die Möglichkeit, die Entwicklungen oder Veränderungen der im vorliegenden Projekt und somit der in der GG-Branche ergriffenen Massnahmen über einen längeren Zeitraum systematisch zu beobachten (28). Die Beobachtungen erlauben auch gezielt Projektänderungen und/oder Anpassungen vorzunehmen. Zur Beobachtung können Indikatoren qualitativer als auch quantitativer Art beigezogen werden, die eine oder mehrere der folgenden vier Ebenen berücksichtigen (29):

- A) Indikatoren zum Kontext, in welchem interveniert wird
- B) Indikatoren zu Prozessen und Leistungen
- C) Wirkungsindikatoren
- D) Indikatoren zu getätigten Investitionen

Methoden und Instrumente aus der bisherigen Projektarbeit bildeten den Ausgangspunkt zur Festlegung möglicher Indikatoren. Sie sollen primär zu Veränderungen folgender Aspekte / Kriterien Aussagen liefern:

- Bekanntheitsgrad der Schweizer Qualitätsstandards
- Umsetzung der Qualitätsstandards in der GG-Branche

Aus bereits bestehenden Erhebungen wurden einfach zu erhebende, aussagekräftige Indikatoren festgehalten und die Methode, Häufigkeit und der Zeitpunkt der Erhebung festgelegt. Diese Indikatoren wurden mit weiteren Indikatoren ergänzt, die sich aus den neuen Entwicklungen im Bereich des Dienstleistungssystems ergaben.

Aus praktischen Gründen wurden mehrheitlich geschlossene Fragestellungen gewählt und nur vereinzelt offene Fragen berücksichtigt. Letztere können je nach mehrfacher Anwendung aufgrund der Erfahrung / begrenzten Antwortspektren zu halboffenen oder geschlossenen / skalierten Fragen umformuliert werden.



3 Ergebnisse

3.1 CATI-Umfrage

3.1.1 Teilnahme

Für die Bevölkerung konnten insgesamt 721 Frauen und Männer im Alter von 16-74 Jahren befragt werden, davon 562 aus den deutschsprachigen Regionen der Schweiz (Tabelle 3a). In der GG-Branche wurden 334 Interviews geführt. Neben 261 Leitungspersonen von GG-Betrieben, mehrheitlich aus den Bereichen Education und Care, nahmen seitens Produzenten/Lieferanten 73 Person an der Umfrage teil, die für den Vertrieb zuhänden der GG zuständig sind (Tabelle 3b).

Tabelle 3a Befragungsteilnehmende CATI Bevölkerung nach Sprachregion, Geschlecht und Alter, Januar 2011 (n=4870 bearbeitete Adressen)

	Frauen				Männer				TOTAL
	nach Alter in Jahren und total				nach Alter in Jahren und total				
Sprachregion	16-34	35-54	55-74	Total	16-34	35-54	55-74	Total	
Deutsch-CH	98	130	73	301	83	111	67	261	562
Französisch-CH	27	35	21	83	25	35	16	76	159
TOTAL	125	165	94	384	108	146	83	337	721

Tabelle 3b Befragungsteilnehmende CATI Branche nach Sprachregion und für Endanbieter nach Verpflegungsbereich, März 2011 (n=1143 bearbeitete Adressen)

	Verpflegungsendanbieter				Produzenten/ Lieferanten	TOTAL
	nach Bereich und total					
Sprachregion	Business	Care	Education	Total		
Deutsch-CH	15	68	113	196	48	244
Französisch-CH	5	25	35	65	25	90
TOTAL	20	93	148	261	73	334

Im Folgenden wird primär auf die Ergebnisse der Branchenbefragung eingegangen. Weiterreichende Resultate sind dem detaillierten Bericht der CATI-Umfrage zu entnehmen (11).

3.1.2 Bekanntheitsgrad Schweizer Qualitätsstandards & Status der Umsetzung

Die Schweizer Qualitätsstandards sind seit Dezember 2009 auf der projektbezogenen Website www.gp-gemgastro.ch im Kontext des Projektes „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ publiziert. Gut ein Viertel (28%) der 334 befragten Branchenvertreter/innen gaben an bereits vom Projekt gehört oder gelesen zu haben. Aber nur 1% hatte die Homepage bereits besucht und war auf diesem Weg mit den Qualitätsstandards in Berührung gekommen (Abbildung 9).

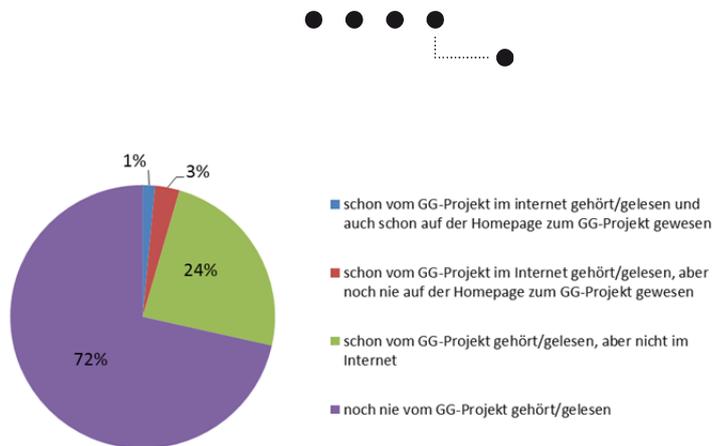


Abbildung 9 Branche: Besuch der Homepage zum Projekt "Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (GG-Projekt)" (n=334)

Primäre Informationsquellen über das Projekt Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie waren Printmedien, d.h. Branchen- und anderen Zeitungen/Zeitschriften sowie der Branchenverband SVG. Diese Beobachtung steht im Einklang mit den bisherigen Kernaktivitäten zur Bekanntmachung des Projekts, bei der immer auf die Qualitätsstandards und die Online Befragung hingewiesen wurde. Als wichtige Quelle erwies sich aber auch der persönliche Austausch unter Kollegen. Der grosse Postversand blieb eher unbeachtet (Abbildung 10).

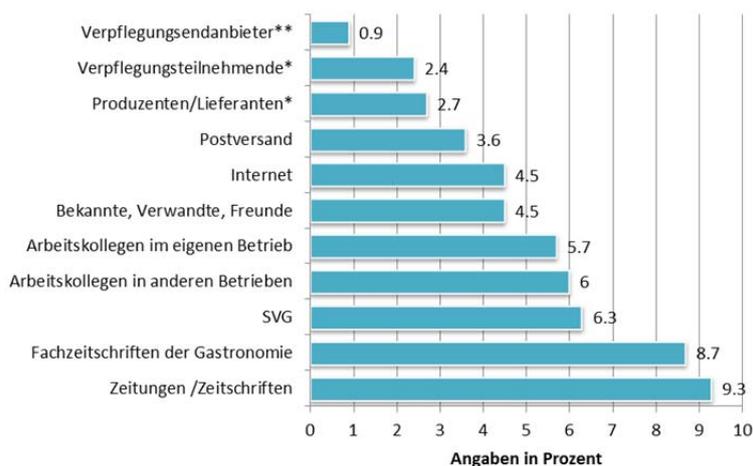


Abbildung 10 Branche: Wo haben Sie schon vom Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ gehört oder darüber gelesen? (n=334; 449 Antworten). *Antwortkategorie nur für Verpflegungsteilnehmende; **Antwortkategorie nur für Verpflegungsendanbieter

Mehr Verpflegungsendanbieter (38%) als Produzenten (20%), vor allem Endanbieter im Bereich der Personalverpflegung (65% Business / 31% Education / 45% Care) sowie vergleichsweise mehr Branchenvertreter/innen aus der West- (44%) als aus der Deutschschweiz (31%) gaben an, sich bereits mit der Umsetzung der Qualitätsstandards auseinanderzusetzen (Abbildung 11). Gesamthaft waren die Qualitätsstandards aber 220 der 334 befragten Branchenvertreter/innen gar kein Begriff (66%). Befragt woran das liegen könnte, zeigte sich für Produzenten/Lieferanten und Verpflegungsendanbieter gleichermassen, dass sie die Information mehrheitlich nicht erreichte (63%) (Abbildung 12). Tendenziell erreichte die Information zudem die Westschweizer Branchenvertreter/innen schlechter und bei den Endanbietern jene aus dem Personalverpflegungsbereich (Daten nicht gezeigt).

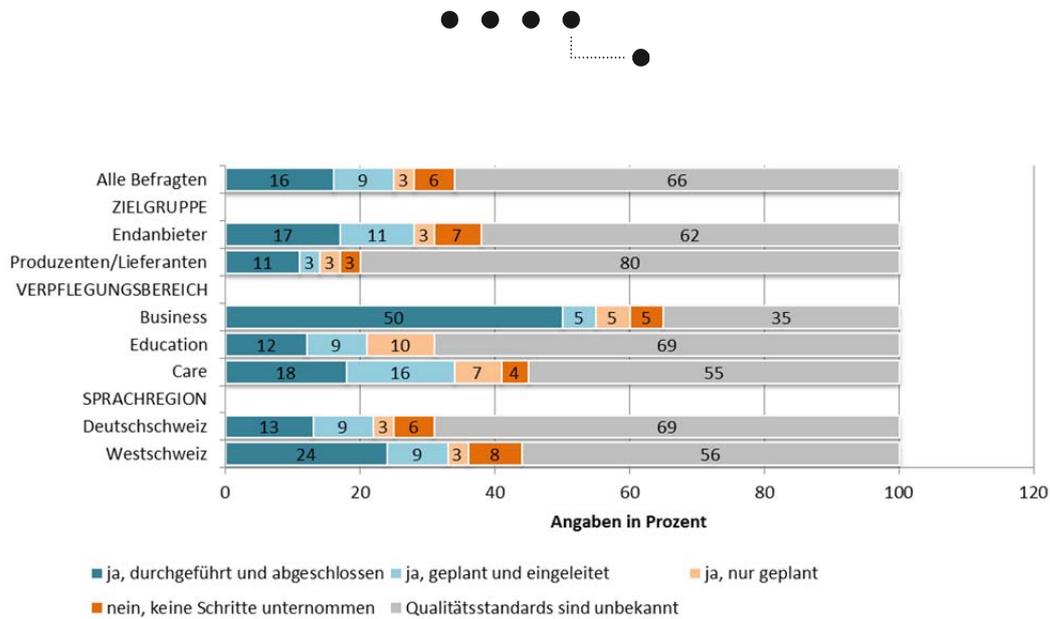


Abbildung 11 Branche: Haben Sie schon Schritte zur Umsetzung von den Qualitätsstandards in ihrem Gemeinschaftsgastronomiebetrieb bzw. Unternehmen geplant, eingeleitet oder durchgeführt und abgeschlossen? (n=334) (in %)

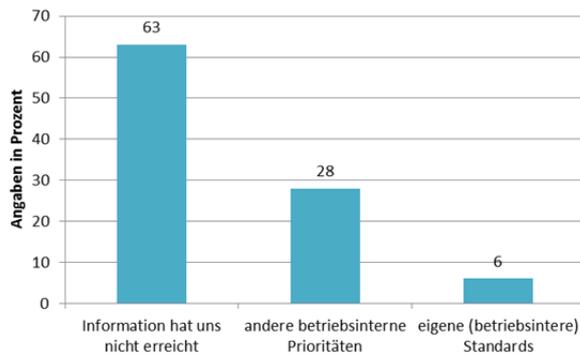


Abbildung 12 Branche: Ausschlaggebende Gründe für die Nicht-Wahrnehmung der Qualitätsstandards und der betreffenden Hilfsmittel (n=220; 256 Nennungen) (in %). Basis: alle Befragten, denen die Qualitätsstandards unbekannt sind

Weiter gaben 88% der befragten Branchenvertreter/innen, denen die Qualitätsstandards gar nicht bekannt waren oder die sie zwar kannten, aber noch keinerlei Umsetzungsschritte unternommen hatten, nach einer kurzen Erläuterung durch die Interviewer/in an, dass sie die Umsetzung derartiger Zielvorgaben für ziemlich oder sehr realistisch halten. Die Unterschiede nach Zielgruppe, Sprachregion oder Verpflegungsbereich waren gering. Einzig im Personalverpflegungsbereich äusserte man sich etwas skeptischer (Abbildung 13).

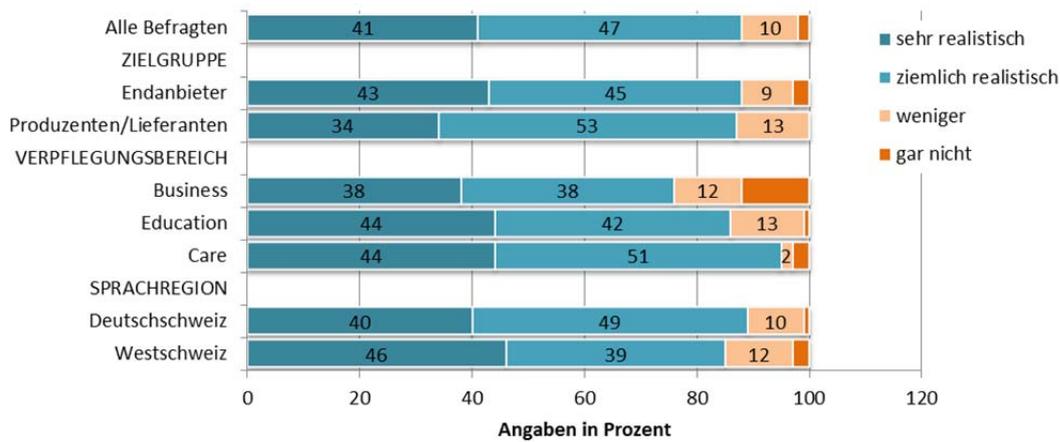


Abbildung 13 Branche: Halten Sie eine Umsetzung der Qualitätsstandards im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb/Unternehmen für ...? (n=241)(in%). Basis: Alle Befragten, denen die Qualitätsstandards bekannt sind und die noch keine Schritte zu deren Umsetzung unternommen haben plus alle Befragten, denen die Qualitätsstandards nicht bekannt sind

Die Gründe, eine Umsetzung für weniger oder gar nicht realistisch zu halten waren unterschiedlicher Natur. Während 40% keinen Bedarf anzeigten resp. auf einen anderen Leistungsauftrag ihres Unternehmens hinweisen, gingen ein Drittel von mangelndem Interesse der Endkonsumenten resp. ihrer Kunden aus. Daneben wurden Ressourcen bedingte Gründe angeführt (Abbildung 14).



Abbildung 14 Branche: Gründe für eine als gering eingeschätzte Realisierbarkeit der Qualitätsstandards (n=30) (in %). Basis: Alle Befragten, welche die Umsetzung der Qualitätsstandards als weniger oder gar nicht realistisch einstufen

Dennoch zeigte sich ein Grossteil der Branchenvertreter/innen, denen die Qualitätsstandards unbekannt waren interessiert an den Qualitätsstandards. Abbildung 15 zeigt, nach Zielgruppe getrennt (Mehrfachnennung), dass sich Verpflegungsendanbieter von einer Umsetzung vor allem einen qualitativen Mehrwert versprochen. Hingegen sahen Produzenten/Lieferanten eher wirtschaftliche Vorteile.

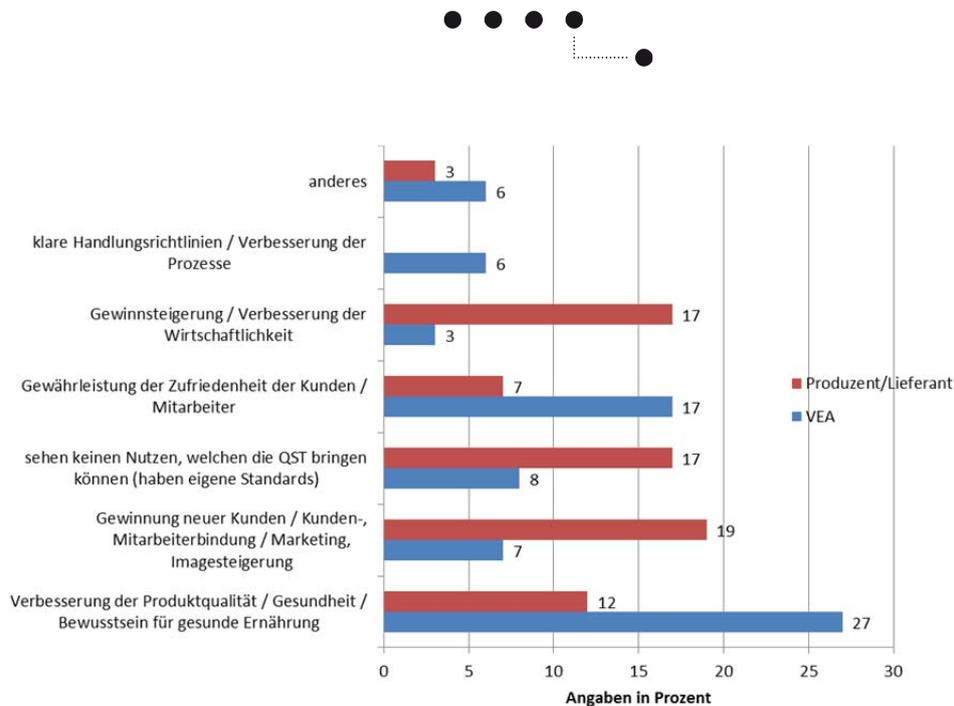


Abbildung 15 Branche: Erwarteter Nutzen bzw. Vorteil einer Umsetzung der Qualitätsstandards, wenn diese noch nicht bekannt sind (n=161) (in %). Basis: Alle Befragten, denen die Qualitätsstandards nicht bekannt sind. VEA = Verpflegungsanbieter

Befragte, die zwar die Qualitätsstandards kannten, aber noch keine Umsetzungsschritte unternommen hatten, wurde vertieft nach den Gründen der Nicht-Umsetzung befragt (Mehrfachnennungen). Die Hälfte verwies auf andere betriebliche Prioritäten und 20% konnte keinen unmittelbaren Nutzen in der Umsetzung der Qualitätsstandards erkennen. Von gut einem Drittel wurden diverse Ressourcen bedingte Gründe (Infrastruktur, Personal, Zeit, Finanzen) angeführt. Weiterhin wurde aber deutlich, dass Bedarf an Unterstützung besteht, sei es in Form von Informationsmaterial (33%), einer fachlichen Begleitung vor Ort (29%) oder Weiterbildungsangeboten (19%) (Abbildung 16).



Abbildung 16 Branche: Ausschlaggebende Gründe für die Nicht-Umsetzung der Qualitätsstandards (n=21; 60 Nennungen) (in %). Basis: Alle Befragten, denen die Qualitätsstandards bekannt sind, die aber noch keine Schritte zur Umsetzung unternommen haben



Auch die bereits mit der Umsetzung der Qualitätsstandards beschäftigten Branchenvertreter/innen sahen sich diversen Ressourcen bedingten und/oder organisatorischen Schwierigkeiten im Unternehmen gegenüber (Tabelle 4). Daneben zeigte sich, dass es seitens Mitarbeitenden und Verpflegungsteilnehmenden gewisse Widerstände zu überwinden gibt.

Tabelle 4 Probleme mit denen sich Branchenvertreter/innen bei der Umsetzung der Qualitätsstandard konfrontiert sahen (n= 64; offene Frage). Basis: Qualitätsstandards bekannt und bereits Schritte zur Umsetzung geplant, eingeleitet oder durchgeführt und abgeschlossen

Ebene	Kategorie	Anzahl Antworten	Antwortbeispiele (Originalzitate)
Betrieb	Ressourcen	7	- Mehr Aufwand
	- zeitlich	9	- Zeitliche Probleme
	- finanziell		- Grosse Probleme gibt's nicht, nur dass es halt teilweise mehr kostet als normale Verpflegung, d.h. nur bestimmte Produkte z.B. Fleisch, Fisch als Bioprodukte auch bei Milch und Gemüse, kostet es mehr
	- personell		- on peut avoir de bonnes idées mais pas assez de budget pour les mettre en oeuvre - personelle und finanzielle Probleme, Qualität benötigt halt mehr Geld und Personal
Infrastruktur	4	- in der Infrastruktur - Platzverhältnisse - Hygiene	
Menüplanung	4	- Variations des menus - Trouver des nouvelles idées	
Management	9	- Trouver la meilleure organisation - Am Anfang viele Probleme, wissen was es alles dazu braucht	
Konsument & Mitarbeiter	Motivation	10	- Das negative Denken von Mitarbeitern und Kunden - Leute überzeugen - ... die Schwierigkeiten mit unseren Patienten bezüglich gesundem Essen, weil sie die Wichtigkeit von gesundem Essen nicht verstehen
Konsument	Zufriedenheit	6	- Geschmäcker sind unterschiedlich - Pouvoir satisfaire un peu tout le monde
	Gewohnheit	9	- Pommes Frites - immer noch in den Köpfen - Ist was Neues und da gibt es häufig Probleme - Was der Bauer nicht kennt. Schwierigkeiten mit Neuem im Allgemeinen
Keine Probleme		6	

Seitens Konsumenten/innen wurde die Umsetzung der Qualitätsstandards mehrheitlich als sinnvoll eingeschätzt (Abbildung 17). Zudem gaben rund 85% der befragten Frauen und Männer, die mindestens einmal pro Woche ausser Haus zu Mittag essen an, dass die Umsetzung der Qualitätsstandards ein Motivationsfaktor für die Wahl eines Verpflegungsbetriebes wäre (Abbildung 18).

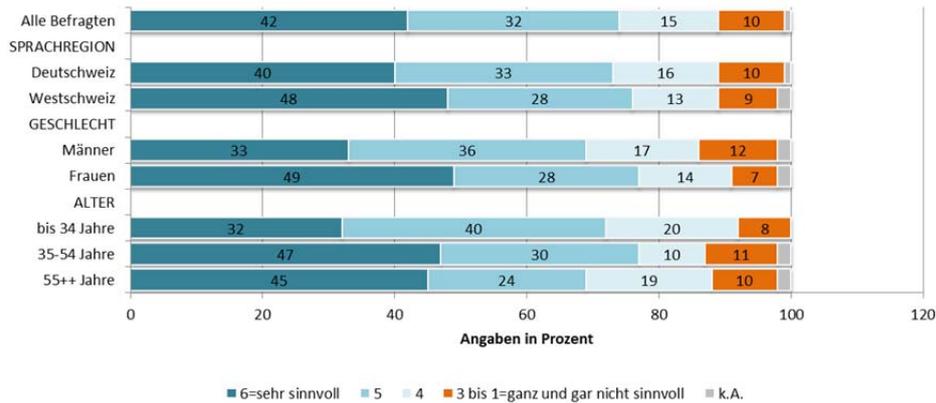


Abbildung 17 Konsumierende: Persönliche Beurteilung des Nutzens der Umsetzung der Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsgastronomie (n=721) (in %)

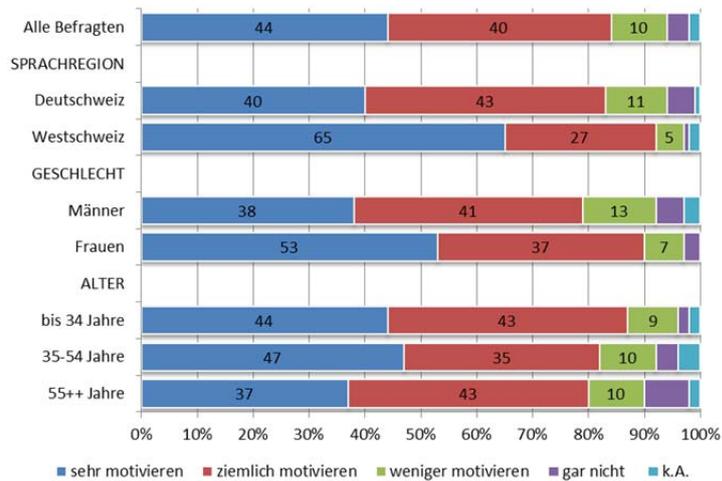


Abbildung 18 Konsumierende: Motivation, dort zu essen, wo die Qualitätsstandards umgesetzt werden (n=401) (in %). Basis: Alle Befragte, die sich über Mittag mindestens einmal pro Woche auswärts verpflegen

Für eine generelle Information / Sensibilisierung der Bevölkerung über die Qualitätsstandards sollten gemäss Aussagen der Konsumenten/innen Medien mit sehr grosser Streubreite genutzt werden (Mehrfachnennungen) (Abbildung 19).

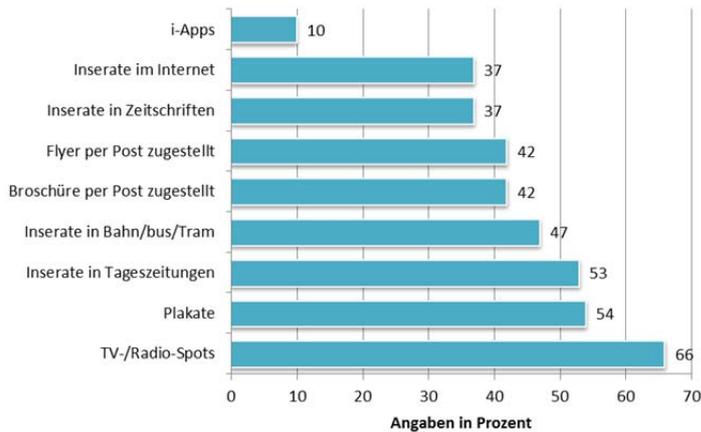


Abbildung 19 Konsumierende: Erreichbarkeit der Bevölkerung mit verschiedenen Kommunikationsformen zur Informationsvermittlung über die Qualitätsstandards im Allgemeinen (n= 721; 2872 Nennungen)

Andererseits sollten Unternehmen / GG-Betriebe, welche die Qualitätsstandards umsetzen dieses Engagement für eine optimale Angebotsqualität und die Gesundheit der Kunden auch direkt sichtbar resp. bekannt machen. Abbildungen 20 und 21 zeigen dass Branchenvertreter/innen und Konsumierende die Möglichkeiten einer glaubwürdigen Vermittlung der Umsetzung und Einhaltung der Qualitätsstandards tendenziell ähnlich einschätzten.

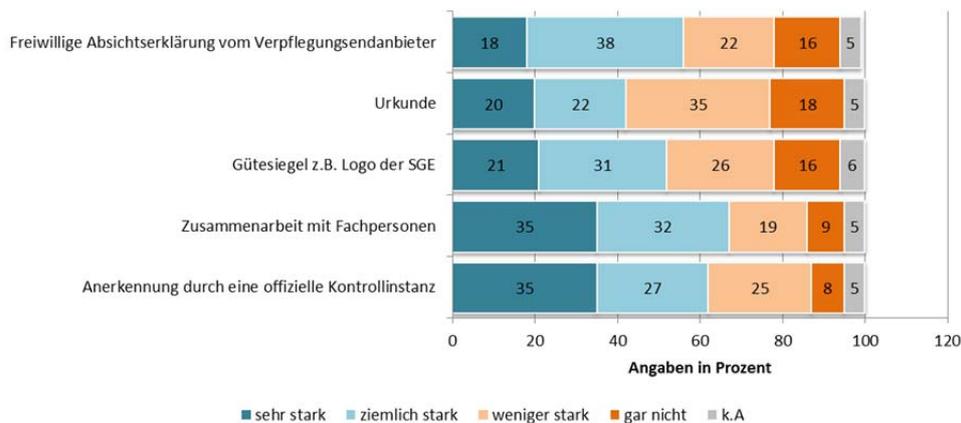


Abbildung 20 Branche: Angenommen Sie möchten zukünftig solche Qualitätsstandards umsetzen. Wie könnte man ihrer Meinung nach in Ihrem Betrieb den Gästen glaubwürdig vermitteln, dass die besprochenen Qualitätsstandards eingehalten werden? (n=100) (in %). Basis: Alle Befragten, denen die Qualitätsstandards bekannt sind

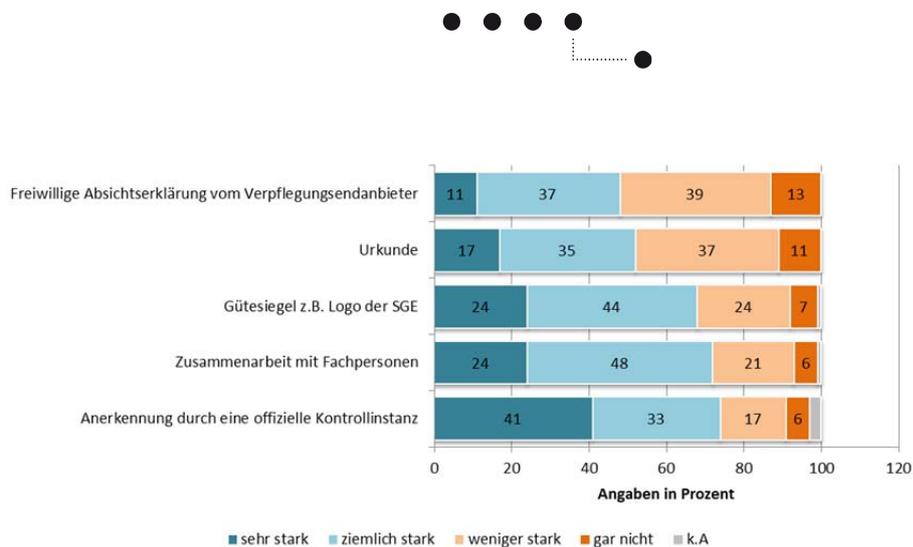


Abbildung 21 Konsumierende: Wie kann eine Mensa, Cafeteria, ein Personalrestaurant etc. glaubwürdig vermitteln dass die besprochenen Qualitätsstandards eingehalten werden? (n= 401) (in %). Basis: Alle Befragte, die sich mindestens einmal pro Woche auswärts verpflegen

Die Konsumierenden beurteilten die diversen Vermittlungsmöglichkeiten, mit Ausnahme von freiwilligen Absichtserklärungen positiver als die befragten Branchenvertreter/innen. Grundsätzlich wurde die Anerkennung durch eine offizielle Kontrollinstanz, wie z.B. die kantonale Lebensmittelkontrolle, von beiden Gruppen am glaubwürdigsten eingeschätzt (Konsumenten 79% / Branche 62%), gefolgt von der Zusammenarbeit mit Fachpersonen. Auszeichnungen mit Gütesiegeln oder Urkunden vermitteln bereits weniger Glaubwürdigkeit. Freiwillige Absichtserklärungen von Verpflegungsanbietern, wie sie z.B. im Rahmen von actionsanté denkbar sind, stand die Branche positiver gegenüber (56% sehr und ziemlich starke Glaubwürdigkeit) als die Konsumierenden (48%).

3.1.3 Bekanntmachungskonzept

Auf Grundlage der Auswertung der CATI-Umfrage präsentierte die SGE am 5. Advisory Board Treffen (Mai 2012) denkbare Ansätze für die Bekanntmachung der Qualitätsstandards im Rahmen der SGE Öffentlichkeitsarbeit und damit verbunden, für die Förderung deren Umsetzung in der GG-Branche. Mit der Neuausrichtung der SGE Strategie für die Jahre 2013 bis 2017 und der darin festgehaltenen Gewichtung spezifischer Themenbereiche (z.B. betriebliche Gesundheitsförderung), wird ein konkretes Engagement mit entsprechendem Ressourceneinsatz auch künftig möglich sein. Grundsätzlich ist die SGE eine gemeinnützige und unabhängige nationale Fachorganisation mit dem Kernauftrag, die Bevölkerung über alle Fragen einer gesunden Ernährung aufzuklären. Sie ergreift dazu Massnahmen der Ernährungsinformation, -erziehung und -ausbildung und stützt sich dabei auf aktuelle, wissenschaftlich gesicherte Erkenntnisse. Die SGE ist weiterhin bestrebt den Erfahrungsaustausch und die Zusammenarbeit zwischen den wissenschaftlich sowie praktisch tätigen Personen und Organisationen im Ernährungsbereich zu fördern und den Informationsaustausch über neue Forschungsvorhaben und -resultate zu pflegen (30). Die GG-Branche mit rund 6500 Verpflegungsanbietern und 1600 Produzenten/Lieferanten, an welche sich die Qualitätsstandards primär richten, ist ein wichtiger Multiplikator zur Erreichung der Kernzielgruppe der SGE, denn sie trägt mit der Umsetzung der Qualitätsstandards zu einer ausgewogenen Verpflegung der Bevölkerung gemäss Schweizer Lebensmittelpyramide bei. Zudem bestehen seitens SGE gute Verbindungen zum Schul-/ Erziehungsbereich (Education), einem wichtigen Multiplikatorenfeld für die Umsetzung der Qualitätsstandards. Damit kann die SGE die Bevölkerung für Fragen der ausgewogenen Ernährung und entsprechende Angebote (Ernährungsverhältnisse) in der GG sensibilisieren, orientiert an den SGE Visionen (31). Es ist angestrebt, dass die Konsumenten/innen als Botschafter für eine gesundheitsfördernde GG an die von ihnen frequentierten Verpflegungseinrichtungen proaktiv herantreten. Die im Rahmen der SGE Öffentlichkeitsarbeit vorgeschlagenen Kommunikationselemente betreffen:



- eine gute Platzierung der Website www.gp-gemgastro.ch und der veröffentlichten Unterlagen, speziell der Qualitätsstandards und des Informationsfaltblatts für Konsumenten/innen auf der SGE-Website
- Link-Kampagnen mit GG-Betrieben, welche die Qualitätsstandards nachgewiesenermassen und nachhaltig anwenden. Im Sinne der Good Practice Strategie müssen diese Betriebe an der Online Befragung mit Projektbeurteilung als Beispiel guter Praxis teilgenommen haben.
- die Aufarbeitung des Themas gesundheitsfördernde GG im SGE Arbeitsbereich „Schule und Bildung“
- Beiträge zum Thema gesundheitsfördernde GG im Publikationsmedium der SGE (Tabula)
- Berücksichtigung bestehender Informationsmaterialien an Fachmessen und Konferenzen mit SGE-Beteiligung (SGE-Stand)
- GG branchenspezifische Anpassung der Schweizer Lebensmittelpyramide als interaktives Tool.

Die Erkenntnisse aus den Diskussionen mit dem Advisory Board sollen in die weitere Ausarbeitung des Bekanntmachungskonzeptes einfließen. Für eine erfolgreiche Bekanntmachung und Förderung der landesweiten Umsetzung der Qualitätsstandards wird die aktive, d.h. sichtbare Unterstützung seitens der Gesundheitspolitik resp. des BAG als wichtigster Botschafter empfohlen. Die Bekanntmachung sollte nach GG-Bereichen Education, Business und Care getrennt erfolgen und Identifikationspartner für diese Bereiche als Multiplikatoren nutzen. Tabelle 5 gibt eine Übersicht denkbarer Multiplikatoren nach GG-Bereichen. Die Kommunikation muss von unten wie von oben erfolgen, d.h. beispielsweise für den Bereich Education müssen Eltern wie Erziehungsdirektionen erreicht und als Multiplikatoren gewonnen werden.

Tabelle 5 Mögliche Multiplikatoren zuhanden der Gemeinschaftsgastronomiebranche und Bevölkerung nach Bereichen (ohne Anspruch auf Vollständigkeit)

Multiplikatoren		
Business	Care	Education
Gastroverbände (SVG, Gastrosuisse, Gastrounion, Swiss Catering Association)	Gastroverbände (SVG, Gastrosuisse, Gastrounion, Swiss Catering Association)	Gastroverbände (SVG, Gastrosuisse, Gastrounion, Swiss Catering Association)
Schweizerischer Gewerbeverband	Krankenkassen / santésuisse	Kantonale Erziehungsdirektionen Netzwerk Bildung u. Gesundheit (B+G)
Schweizer Wirtschaftsdachverband economiesuisse	Curaviva, Verband Heime und Institutionen Schweiz	Verein Schule und Elternhaus und ihre Zeitschrift
Verband der Personal- und Ausbildungsfachleute (VPA)	H+ Die Spitäler der Schweiz Dachverband der öffentlichen und privaten Schweizer Spitäler, Kliniken und Pflegeinstitutionen	Association école et parents
Schweizerischer Arbeitgeberverband	Verband kantonaler Gesundheitsbeauftragter (VBGF)	Berufsbildung Schweiz BCH/FPS
SUVA, Bereich Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM)	Schweizerische Vereinigung der Spitaldirektoren (SVS)	Dachverband der Schweizerischen Lehrerinnen und Lehrer (LCH)
	Vereinigung der Direktoren der Psychiatrischen Kliniken und Dienste der Schweiz	Fourchette Verte
	Nationale Dachorganisation der Arbeitswelt Gesundheit (Oda Santé)	RADIX, schnitz & drunder
Fachmedien	Fachmedien	Fachmedien



Daneben sollen die Konsumentenorganisationen in den drei Sprachregionen, Grossverteiler und gegebenenfalls Persönlichkeiten aus der Schweizer Kochszene als Informationsträger an die breite Bevölkerung gewonnen werden. Idealerweise unterstützt auch die Lebensmittelüberwachung im Auftrag des BAG bzw. der Kantone aktiv die Bekanntmachung und ggf. Umsetzung der Qualitätsstandards und Checklisten in den GG-Betrieben (s. Kapitel 3.1.2, Abbildungen 20 und 21). Dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH (SVDE) können einerseits ihre Klienten (Bevölkerung) für die Auswahl gesundheitsfördernder Angebote beim Ausser-Haus-Verzehr sensibilisieren, andererseits sich aktiv bei der professionellen Umsetzung der Qualitätsstandards in der Branche einbringen (s. Kapitel 3.1.2 Ergebnisse CATI-Umfrage und 3.3.1 Fachbegleitung).

Die Kommunikation sollte (nicht abschliessende Aufzählung)

- pro Bereich auf einer konkreten Kommunikationsstrategie basieren, die ausgehend von einem Ziel und Teilzielen die Inhalte und Kommunikationswege und -mittel definiert,
- pro Bereich gezielt den zu erwartenden Mehrwert der Umsetzung der Qualitätsstandards ansprechen,
- auf Bewährtes bauen, z.B. die Schweizer Lebensmittelpyramide als Kernstück der Qualitätsstandards (Themenbereich Verpflegung), das NPEB u/o actionsanté,
- bestehende Praxisbeispiele nutzen und attraktive, motivierende Geschichten erzählen, die einen Entwicklungsprozess auslösen (good-better-best),
- auf den Vorbildcharakter der freiwilligen Pioniere hinweisen, das Potential der Werbung mit dem Engagement unterstützen,
- Gesundheitsförderung verkaufen, mit dem wichtigen Bestandteil einer bedarfsgerechten, abwechslungsreichen ausgewogenen Ernährung in einem erholsamen Ambiente und zu akzeptablen Preisen.

3.2 Praktische Hilfsmittel

Es wurden diverse Hilfsmittel, d.h. Instrumente und Dokumente entwickelt, um GG-Betriebe bei der Umsetzung der Qualitätsstandards Unterstützung und Anregungen zu bieten. Eine detaillierte Übersicht gibt Anhang A5. Für alle Besucher der Website www.gp-gemgstro.ch sind unter Downloads eine Kurzübersicht zur systematischen und strukturierten Vorgehensweise bei der Umsetzung der Qualitätsstandards verfügbar, ergänzt durch ein umfangreicheres Dokument mit praxisnahen Tipps für die erfolgreiche Realisierung von gesundheitsfördernden Projekten (32). Das letztgenannte Dokument wird bei neuen Erkenntnissen aus der Praxis erweitert und aktualisiert. Daneben liegen von der BFH-Forschungsgruppe speziell entwickelte Arbeitsinstrumente vor, die sie im Rahmen von Dienstleistungsaufträgen aber insbesondere bei Fachbegleitungen oder bei der Durchführung von Kursen für die GG-Branche einsetzt.



3.3 Dienstleistungssystem

Wie Abbildung 22 zeigt, sind die Gute Praxis, also die erfolgreiche Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards, und der kontinuierliche Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis über die Umsetzung das Herz- und Verbindungsstück des Dienstleistungssystems (Stand November 2012). Die BFH (Abteilung für Forschung & Entwicklung, Dienstleistung), tritt als Anbieter von Dienstleistungen mit der GG-Branche in Kontakt, um die erfolgreiche Umsetzung der Qualitätsstandards in Form von Fachbegleitungen oder Kursangeboten praxisnah zu fördern.

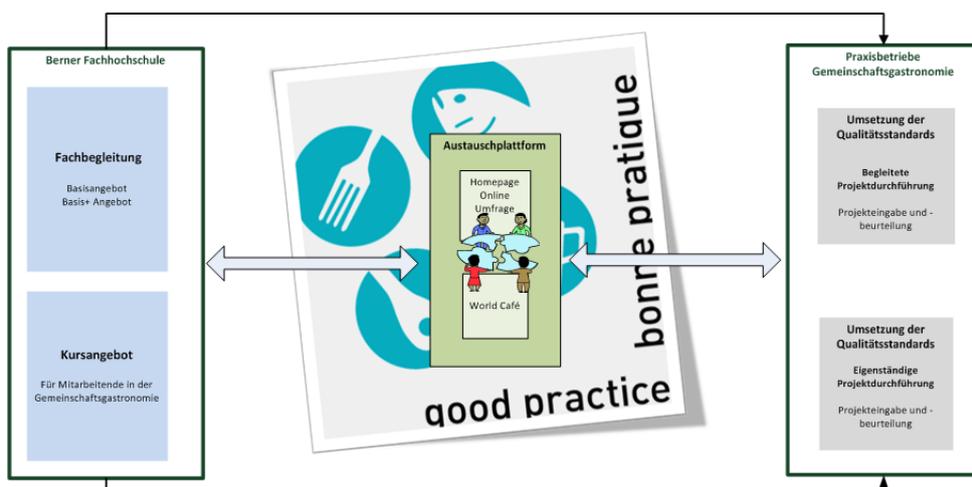


Abbildung 22 Dienstleistungssystem zur Umsetzung der Qualitätsstandards, Stand November 2012

Das gesundheitsfördernde Engagement der GG-Branche wird im Sinne der Good Practice Strategie immer auch sichtbar und damit übertragbar gemacht. Neben dem Austausch via World Café dient vor allem die Projekthomepage mit Online Befragung dazu, die von Praxisbetrieben erfolgreich durchgeführten Vorhaben zur Umsetzung der Qualitätsstandards (Beispiele guter Praxis) zu präsentieren und somit das vorhandene Potenzial in der bzw. für die Branche optimal zu nutzen.

Die nachfolgend präsentierten Kernelemente des Dienstleistungssystems, d.h. die Fachbegleitung, das Kursangebot für die GG-Branche und die Austauschplattform als World Café sind die wesentlichen Elemente der in Kapitel 2.4.3.2 vorgestellten Matrix (Tabelle 2). Auf Grundlage des vervollständigten Matrixmodells (s. Anhang A6) erstellt die BFH-Forschungsgruppe einen Businessplan (Status vertraulich).

3.3.1 Fachbegleitung

Die Fachbegleitungen der drei Pionierbetriebe wurden nach sieben bis neun Monaten Dauer im Frühling 2011 erfolgreich abgeschlossen. Anhang A7 liefert eine Übersicht zu Aspekten der Fachbegleitungen. Die in einer Projektgruppe zusammengekommenen Vertreter/innen der GG-Betriebe/Unternehmen formulierten unter Anleitung der Fachbegleiterinnen / Ernährungsfachkräfte zunächst ein spezifisches Projektziel, planten konkrete Massnahmen resp. Aktivitäten zur Zielerreichung und legten wichtige Meilensteine auf diesem Weg fest. Der gesamte Veränderungs-/Problemlösungsprozess wurde mittels des zur Verfügung gestellten Instruments „Von der Idee zum Projekt“ (s. Anhang A5) dokumentiert.

Alle Projektgruppen erreichten innerhalb des gegebenen Zeitraumes die anfänglich formulierten Ziele. Im Bestreben, das Engagement der GG-Betriebe/Unternehmen sichtbar zu machen und die Projektgruppen in ihrer Arbeit zu bestärken, wurden die Vorhaben in Form eines Projektportraits auf www.gp-gemgastro.ch präsentiert (Abbildung 23).

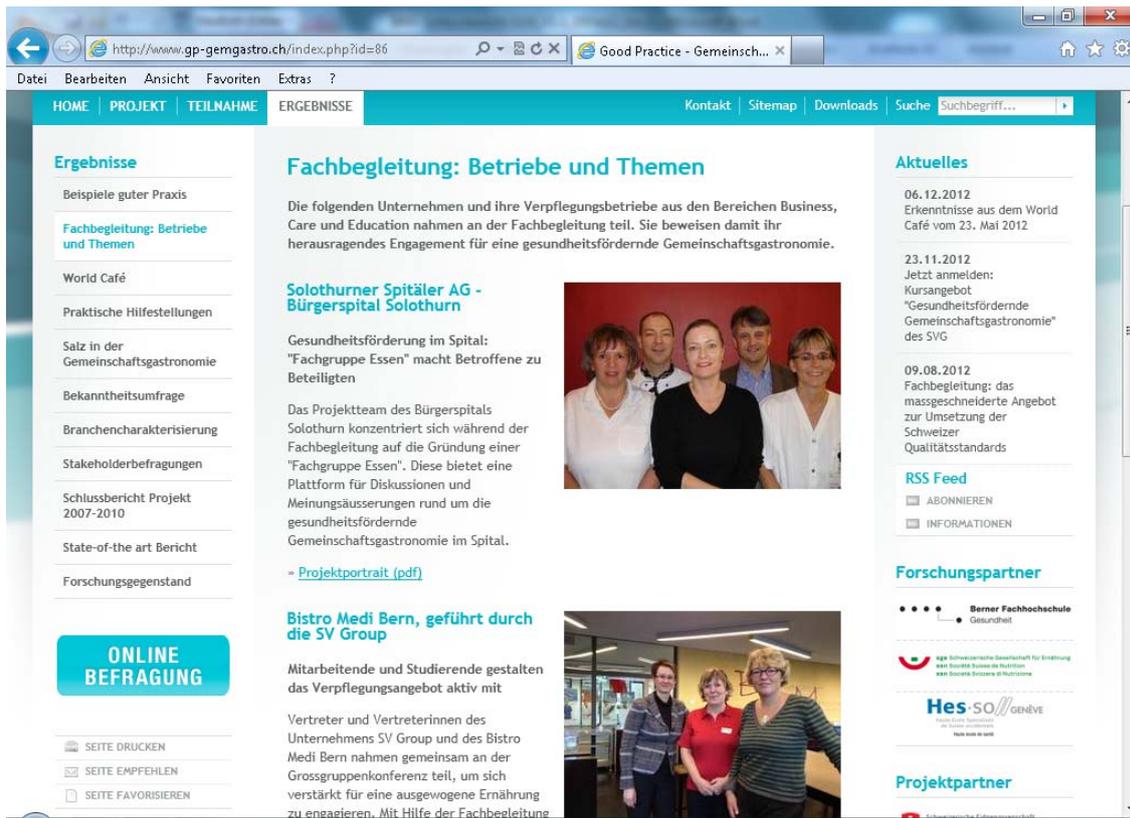


Abbildung 23 Auszug Projektportraits Fachbegleitung, www.gp-gemgastro.ch, 15.Dezember 2012

Die Fachbegleitung kombiniert mit einer Teilnahme am World Café (s. Kapitel 2.4.3.2 und 3.3.3) war zudem Anstoss zur Fortführung und Ausweitung des gesundheitsförderlichen Engagements der Betriebe und wird in den Online geschalteten Projektportraits festgehalten. Die abschliessenden betriebsinternen Evaluationen des Begleitprozesses zeigten, dass die Methodik der Fachbegleitung (s. Kap 2.4.3.2) als gut bis sehr gut erlebt wurde, nicht zuletzt, da sie eine neutrale Sichtweise von aussen gewährt. Besonders hilfreich waren die strukturierte Vorgehensweise sowie die Unterstützung bei der Dokumentation der Massnahmen und Aktivitäten. Der Bedarf nach Anleitung und Unterstützung bei der Lancierung und Durchführung von gesundheitsfördernden Vorhaben variierte stark. Je nach Fragestellung, Teamstruktur und Vorkenntnissen bzw. Erfahrungen bei der Durchführung von gesundheitsfördernden Projekten war eine mehr oder weniger umfangreiche Unterstützung notwendig. Dahingehend wurde auch Optimierungspotenzial bei der Formulierung der Arbeitsaufträge festgestellt, welche für einige Beteiligte schwer verständlich waren. Die drei Pionierbetriebe zeigten Interesse auch zukünftig das Angebot der Fachbegleitung als kostenpflichtiges Dienstleistungsangebot in Anspruch zu nehmen. Die Höhe der Zahlungsbereitschaft konnte nicht näher beziffert werden. Grundsätzlich gilt es neben dem finanziellen Aufwand immer auch den mit einem Veränderungsprozess einhergehenden hohen personellen/zeitlichen Aufwand resp. die verfügbaren Ressourcen (für z.B. Sitzungen der Projektgruppe) zu berücksichtigen

Vor diesem Hintergrund wurden zwei Angebote (Basis und Basis+) zur Fachbegleitung entwickelt. Der Ablauf orientiert sich an dem erfolgreich getesteten Fachbegleitungsmodell (Abbildung 7). Das Basisangebot dauert zwei halbe Tage und vermittelt den Teilnehmenden die notwendigen Impulse für die Einleitung eines Veränderungsprozesses in ihrem GG-Betrieb oder Unternehmen. Die Einführung in die Umsetzung von gesundheitsfördernden Projekten, basierend auf Methoden des Qualitätsmanagements, erlaubt den Teilnehmern/innen grundsätzlich ein Vorhaben zur Umsetzung der Qualitätsstandards zu realisieren.

Bei dem umfangreichen Fachbegleitungsangebot Basis+, werden die GG-Betriebe resp. Unternehmen wäh-



rend des gesamten Prozesses von der Ideengenerierung, bis zur Umsetzung und Evaluation eines Vorhabens begleitet. Je nach Zielsetzung sind die Fachbegleiter/innen bis zu fünf halbe Tage im Betrieb anwesend. Bei beiden Angeboten bestimmen immer die Betroffenen als unmittelbar Beteiligte an welchem Entwicklungspotenzial des Betriebs in Bezug auf die Qualitätsstandards gearbeitet werden soll. Der Einsatz der in Anhang A5 zusammengestellten Hilfsmittel resp. Arbeitsinstrumente unterstützen das strukturierte Vorgehen und die Dokumentation der Vorhaben, womit diese nachvollziehbar werden. Es wird angestrebt, dass die Vorhaben den Beurteilungskriterien für Beispiele guter Praxis genügen (s. Kapitel 2.4.1).

3.3.2 Kursangebote für die Branche

Das zweiteilige Kursangebot für die GG-Branche (s. Kapitel 2.4.3.2, Abbildung 8) wurde im Frühjahr 2012 erstmals offiziell für den Schweizerischen Verband für Facility Management und Maintenance fmpo unter dem Titel „Unsere Gemeinschaftsgastronomie als Erfolgsfaktor“ angeboten und mit 17 Teilnehmern/innen aus zehn Unternehmen/GG-Betrieben (1 Business, 6 Care, 3 Care/Business) durchgeführt.

Der Kurs fand an zwei Nachmittagen im Abstand von fünf Wochen statt. Er wurde mehrheitlich mit gut bis sehr gut beurteilt und erfüllte die Erwartungen der meisten Teilnehmenden. Die Kursevaluation zeigte, dass die Teilnehmenden das Vorgehen und die eingesetzten Instrumente geeignet fanden, um die persönlichen Kursziele zu erreichen. Besonders die konkreten praxisnahen Tipps zur Umsetzung der Qualitätsstandards im eigenen Betrieb wurden als hilfreich wahrgenommen. Der Praxisaustausch mit den Branchenkollegen/-innen sowie die Befähigung zum selbstständigen Erarbeiten eines Projektes in Bezug auf die Qualitätsstandards wurden geschätzt. Auf dieser Grundlage wurde ein Grundkonzept Kursangebot erstellt.

3.3.3 Austauschplattform World Café

Am 23. Mai 2012 fand erstmals ein World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ statt. Im Zentrum stand der Austausch von Ideen aber auch Erfahrungen und somit praxistauglichen Möglichkeiten der Umsetzung der Qualitätsstandards. Insgesamt fanden sich 63 Vertreter/innen aus Praxis, Wissenschaft und Politik, einschliesslich des Advisory Boards, auf dem Gurten/Bern ein (Anhang A8a). Die SGE, der SVG und der SVDE traten als Partnerorganisationen der BFH auf.

Gemäss Programm (Anhang 8b) wurden zunächst zwei im Rahmen der Online Befragung (s. Kapitel 2.4.2) Anfang 2012 eingereichte und beurteilte Vorhaben offiziell als Beispiele guter Praxis gewürdigt: (1) die Umsetzung der "schnitz und drunder" Kriterien im Kinderhaus Möwe des Kantonsspitals Münsterlingen und (2) die Entwicklung und Einführung des Küchen-Information-Tool (Unikit) der Unilever Food Solutions, Thayngen, in der Gemeinschaftsgastronomie. Für Details siehe www.gp-gemgastro.ch Rubrik Ergebnisse/Beispiele guter Praxis.

Am eigentlichen World Café diskutierten die Anwesenden in wechselnden Gesprächsrunden konkrete Fragen, die sich im Rahmen des gesundheitsfördernden Engagements von insgesamt sechs Betrieben ergeben hatten (s. Projektposter Anhang A4). Dies waren vier Unternehmen/GG-Betriebe, die Fachbegleitungen durch die BFH in Anspruch genommen hatten (Solothurner Spitäler AG - Bürgerspital Solothurn; Bistro Medi Bern, geführt durch die SV Group; Kernkraftwerk Gösgen-Däniken AG; Selecta AG – Konzept fresh + fit) und die im Jahr 2011 für ihre Projektarbeit gewürdigten Institutionen/GG-Betriebe (Landenhof Unterentfelden; Felix Platter-Spital Basel).

Vor dem Hintergrund der Weiterentwicklung der bestehenden Projekte und Konzepte, standen an den sechs Tischen immer wieder das Thema Kommunikation mit den Gästen, deren vielfältigen Erwartungen und Bedürfnisse, die Vereinbarkeit eines ausgewogenen und regional/saisonalen Menüs mit Aspekten der Wirtschaftlichkeit und der Attraktivität des Angebotes im Zentrum der Diskussionen. Für eine Zusammenfassung der Erkenntnisse siehe www.gp-gemgastro.ch Rubrik Ergebnisse/World Café.

Die Rückmeldungen der Projektgruppen und Teilnehmenden zu Verlauf und Inhalt des World Cafés waren positiv. Die Möglichkeit, konkrete Fragen aus der Praxis mehrfach betriebs- und fachübergreifend zu debattieren, wurde besonders geschätzt. Es eröffneten sich für alle Beteiligten neue Perspektiven. Dies wurde auch



im Rahmen der Evaluation des Events mit den Mitgliedern des Advisory Board bestätigt. Die Methodik des World Cafés wurde als geeignete Form der Austauschplattform angesehen. Die Einbettung der Würdigung von Beispielen guter Praxis in die Austauschplattform wurde befürwortet, da dies die Verknüpfung der Einzelelemente der Good Practice Strategie sichtbar macht. Die Evaluation zeigte aber auch, dass eine gut sichtbare, politische Trägerschaft der Austauschplattform (Bundesamt für Gesundheit) einen deutlichen Mehrwert für die Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schweiz bedeuten würde.

Die während den Diskussionen von den Teilnehmenden auf den Tischen festgehaltenen Notizen wurden von der BFH-Forschungsgruppe ausgewertet und den Projektgruppen zur Verfügung gestellt. Zwei der Projektgruppen griffen die Erkenntnisse und Ideen aus dem World Café unmittelbar auf und setzten so die Projektarbeit fort. Beispielsweise bereitete die Projektgruppe der SV Group die Daten auf und stellte diese unternehmensintern als Grundlage zur Weiterentwicklung diverser bewirtschafteter GG-Betriebe vor. Die Projektgruppe des Bürgerspitals Solothurns setzte ihre Erkenntnisse unmittelbar in Aktionen im Personalverpflichtungsbereich um.

Grundsätzlich wurde infolge des World Cafés ein zunehmendes Interesse an den Qualitätsstandards und deren Umsetzung verzeichnet, zum Beispiel seitens des Trägervereins Culinarium (<http://www.culinarium.ch>). Zudem erfolgten erste Anfragen zur Fachbegleitung sowie die Eingabe eines weiteren Projektes im Rahmen der Online Befragung, das inzwischen von der Jury als „guter Ansatz“ und somit Beispiel guter Praxis bewertet wurde (offizielle Würdigung Frühling 2013). Die Veröffentlichung mehrerer Artikel zum World Café (s. Anhang A1) trug zur weiteren Bekanntmachung des Projekts „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ und der Qualitätsstandards bei.

3.4 Monitoring System

Mit dem vorliegenden Monitoring System kann die Entwicklung des Bekanntheitsgrades und der Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schweiz kontinuierlich beobachtet werden. Es wurden insgesamt 22 Hauptindikatoren bestimmt und den verschiedenen Monitoring Ebenen A bis D (s. Kapitel 2.5 und Anhang A9) zugeordnet. Bei der Zusammenstellung wurde mehrheitlich auf bereits bestehende Instrumente resp. Kriterien und Indikatoren zurückgegriffen.

Die Indikatoren zum Kontext (Ebene A) verfolgen die Bekanntmachung und messen den steigenden Bekanntheitsgrad der Qualitätsstandards. Hierzu werden grösstenteils seit 2007 laufende Dokumentationen zu Bekanntmachungsaktivitäten etc. herangezogen. Ergänzend soll ein Mal pro Jahr eine kurze mündliche oder schriftliche Branchenbefragung durchgeführt werden um zu prüfen, inwiefern die Qualitätsstandards bekannt und umgesetzt werden.

Prozesse und (Dienst-) Leistungen der BFH, aber auch externer Institutionen die mit den Qualitätsstandards in Verbindungen stehen werden mit den Indikatoren der Ebene B erfasst. Dazu gehören unter anderem Kursangebote, Fachbegleitungen und weitere, geplante Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen der BFH. Die Entwicklung der Umsetzung der Qualitätsstandards in der Branche kann mit Hilfe der Wirkungsindikatoren (Ebene C) beobachtet werden.

Ergänzend werden mit den Indikatoren auf Ebene D die anfallenden Kosten im Rahmen der zur Bekanntmachung und Umsetzung der Qualitätsstandards notwendigen Massnahmen resp. Aktivitäten regelmässig erfasst. Neben der Effektivität (Ebene A bis C) wird so die Effizienz der laufenden Massnahmen im Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ eingeschätzt.



4 Diskussion & Schlussfolgerung

Mit der konsequenten Verfolgung der Good Practice Strategie ist es im vorliegenden Projekt gelungen, den Brückenschlag zur Praxis weiter auszubauen und zu festigen. Dank der engagierten Zusammenarbeit mit drei Unternehmen und ihren GG-Betrieben konnten ein umfassendes Dienstleistungssystem zur systemischen und nachhaltigen Umsetzung der Qualitätsstandards entwickelt und erfolgreich getestet werden. Die Elemente Fachbegleitung und Kurse für die GG-Branche, gekoppelt mit einer Austauschplattform, sichern die Förderung der guten Praxis in der Schweiz. Das ergänzend aufgebaute Monitoring System dient der Erfolgskontrolle aller Aktivitäten zu Bekanntmachung und Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schweiz.

Ein Jahr nach Veröffentlichung der Schweizer Qualitätsstandards zeigte eine telefonische Umfrage der Branche und Bevölkerung, dass die Bekanntmachung der Qualitätsstandards und des Vorhabens „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ weiter vorangetrieben werden muss. Idealerweise erfolgt die Bekanntmachung im Rahmen des NPEB und sichtbar unterstützt durch das BAG. Die SGE als nationale Fachorganisation zur Ernährungsaufklärung und langjähriger Forschungspartner sollte gemeinsam mit dem BAG die Öffentlichkeitsarbeit aktiv vorantreiben, unter Aufbau und Nutzung eines breiten Multiplikatorennetzwerks. Auch die Internetplattform www.gp-gemgastro.ch als primäres Kommunikationsmedium der Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ und die dort angesiedelte Online Befragung einschliesslich Projekteingabe und -beurteilung müssen weiter beworben werden. Die Aktivitäten in der Branche werden so erkannt, gefördert und sichtbar gemacht. Die Website bietet Unternehmen und ihren GG-Betrieben Raum zum Austausch und damit Informationen und Anregungen wie sie sich qualitativ steigern und dank ihres gesundheitsfördernden Engagements den Erwartungen ihrer Kunden besser entsprechen können. Die telefonische Umfrage bestätigte, dass sich zahlreiche Unternehmen und GG-Betriebe bereits aktiv mit der Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards auseinandersetzen. Dennoch, die Bereitschaft ihre Vorhaben offiziell begutachten und anhand des umfassenden Kriterienkatalogs prüfen zu lassen, ist noch verhalten. Die bisherigen Erfahrungen zeigten immer wieder, dass sehr vielversprechende Aktivitäten nicht systematisch dokumentiert werden, damit bedingt nachvollziehbar sind und an Wirkung verlieren. Andererseits sind auch inhaltliche Aspekte kritisch auszuleuchten. Die Gratwanderung zwischen wissenschaftlicher Evidenz und Marketingmassnahme ist für jedes Unternehmen herausfordernd. Die Qualitätsstandards resp. die Checklisten können dahingehend von Institutionen/Auftraggebern als Instrument bei der Ausschreibung, dem Aufbau und/oder der Überprüfung des bestehenden umfassenden Verpflegungsangebots genutzt werden. Beispiele guter Praxis sind ein Zeichen für Evidenz basierte Praxis, d.h. kontinuierliches Qualitätsstreben und gesundheitsförderndes Engagement. Wird Entwicklungspotential festgestellt, können die entwickelten Kurs- oder Fachbegleitungsangebote den Betroffenen Unterstützung bei der Einleitung und Realisierung Optimierung bieten. Methodisch verfolgen diese Angebote den systemischen und lösungsorientierten Beratungsansatz und tragen zur Stärkung der Ressourcen bei. Grundsätzlich zeigte sich, ausgehend von der Grossgruppenkonferenz und in der Zusammenarbeit mit ersten Betrieben, dass die freiwillige Selbstverpflichtung eines Unternehmens und seiner GG-Einrichtung für ein gesundheitsförderndes Engagement im Laufe der Projektarbeit stetig zunimmt. Dies deckt sich mit den Zielsetzungen des NPEB und dem Konzept der Initiative actionsanté, welche Verhältnis- wie Verhaltensänderungen anstreben. Die neben der Routinetätigkeit realisierten Veränderungsprozesse belasten in der Regel die personellen Ressourcen. Werden jedoch alle Betroffenen involviert und motiviert ein gemeinsam formuliertes Ziel anzustreben, kann die GG zum Erfolgsfaktor eines Unternehmens werden. Der betriebsübergreifende Austausch innerhalb der GG-Branche und mit weiteren Akteuren, wie er im Rahmen des World Cafés im Mai 2012 stattfand, bietet die Möglichkeit Erfolgsgeschichten zu teilen und zu schreiben und sollte als Bindeglied im Gesamtkonzept des Dienstleistungssystems regelmässig angeboten werden. An einer derartigen Plattform werden Anregungen für die tägliche Praxis ausgetauscht und Anstoss für ein zukünftiges Engagement gegeben. Zudem sichert die Plattform auch den Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis. So können Erwartungen und Bedürfnisse der Branche für die Umsetzung der



Qualitätsstandards aufgegriffen werden und unmittelbar in das Dienstleistungssystem zurückfließen.

Die nachhaltige Realisierung des modularen Dienstleistungssystems (Fachbegleitung, GG-Kurse, Austauschplattform) in der deutschen und nachfolgenden in der lateinischen Schweiz stellt grosse Herausforderungen fachlicher wie personalpolitischer Natur. Wie bei der Umsetzung der Qualitätsstandards in einem Unternehmen orientiert sich auch die Forschungsgruppe bei dieser Intervention an einem Qualitätsdimensionenorientierten System. Weiterer Entwicklungsaufwand ist notwendig, um das Dienstleistungssystem dauerhaft und erfolgreich zu verankern. Im Mittelpunkt steht der Bedarf an kompetenten Fachbegleitern/-innen, d.h. primär diplomierten Ernährungsberatern/innen HF/FH, die sich im Sinne der Good Practice Strategie bereit erklären für ein gemeinsames Ziel -die Gesundheit und das Wohlbefinden der Bevölkerung- nach anerkannten Standards vorzugehen (ähnlich dem nutrition care process Modell (33), und den regelmässigen Austausch zu pflegen. Entsprechende Aus- und Weiterbildungsangebote sollen die Professionalisierung der Berufsgruppe im Arbeitsgebiet der community nutrition (Setting GG) sichern. Der Aufbau und die Umsetzung eines train-the-trainer Konzepts wird auch die kontinuierliche Weiterentwicklung von Methoden und Instrumenten gewährleisten. Eine derartige Bündelung der Kräfte, idealerweise eingebettet in das NPEB, wird die kontinuierliche und erfolgreiche Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards sicherstellen.



5 Literaturverzeichnis

1. Bundesamt für Gesundheit. Nationales Programm Ernährung und Bewegung (NPEB). Bern: Bundesamt für Gesundheit; 2008, Available from http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung_bewegung/13227/index.html?lang=de
2. Schneider H, Venetz W, Gellani Berardo C. Overweight and obesity in Switzerland. Part 2: Overweight and obesity trends in children. Bericht zuhanden des Bundesamts für Gesundheit. Basel: HealthEcon 2009.
3. Schneider H, Venetz W, Gellani Berardo C. Overweight and obesity in Switzerland. Part 1. Cost burden of adult obesity in 2007. Bericht zuhanden des Bundesamts für Gesundheit. Basel: HealthEcon 2009.
4. Hughes R, Margetts BM. Practical Public Health Nutrition. Oxford Wiley-Blackwell; 2011.
5. Beer-Borst S, Haas K, Schader Ö, Siegenthaler S, Reinert R, Mühlemann P. Nutritional quality in communal catering: a public health issue. Bern, Switzerland: Bern University of Applied Sciences, Section of Health 21. June 2009.
6. Beer - Borst S, Haas K, Reinert R, Ryser C. Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. Bericht zuhanden des Bundesamts für Gesundheit. Bern: Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit 2010 17.09.2010.
7. Forschungsgruppe "Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie". Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Bern: Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit; 2009.
8. Bundesvereinigung Prävention und Gesundheitsförderung e.V. Statusbericht 4 Dokumentation der Statuskonferenz 2011 "Qualitätsentwicklung in Prävention und Gesundheitsförderung". Bonn 2011.
9. Kaminsky C. Verantwortung und Solidarität bei der Adipositasprävention. Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz. 2009;5:527-33.
10. Forschungsgruppe "Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie". Schweizer Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsgastronomie - für mehr Genuss und Gesundheit! Ein Informationsblatt für Konsumenten. Bern: Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit; 2009.
11. Mögerle U. Projekt "Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie". Zürich 2011 Contract No.: Studie Nr. 1119.
12. Bundesamt für Statistik (Hrsg). Statistisches Jahrbuch der Schweiz 2008: Neue Züricher Zeitung Verlag; 2008.
13. Forschungsgruppe "Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie". Gute Praxis in der gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. Bern: Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit; 02.09.2009; Available from: http://www.gp-gemgastro.ch/fileadmin/user_upload/downloads_de/Good_Practice_090914.PDF.
14. Gesundheitsförderung Schweiz. Qualitätskriterien für Projekte. Bern: Gesundheitsförderung Schweiz; Available from: http://www.quint-essenz.ch/de/files/Qualitaetskriterien_50.pdf.
15. Forschungsgruppe "Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie". Checklisten zu den Qualitätsstandards für die Selbsteinschätzung der Betriebe als Word-Formulare zum Ausfüllen,. 2010; Available from: <http://www.gp-gemgastro.ch/index.php?id=26&lang=de>.
16. Forschungsgruppe "Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie". Beurteilungsscheckliste Verpflegungsendanbieter. Berner Fachhochschule Fachbereich Gesundheit Bern 2010; Available from: <http://www.gp-gemgastro.ch/index.php?id=27&lang=de%2C>.
17. Forschungsgruppe "Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie". Beurteilungsscheckliste Produzenten und Lieferanten. Berner Fachhochschule Fachbereich Gesundheit Bern 2010; Available from: <http://www.gp-gemgastro.ch/index.php?id=27&lang=de%2C>.
18. Holmann P, Devane T. Change Handbook. Zukunftsorientierte Grossgruppenmethoden Heidelberg: Auer-Verlag; 2002. p. 46-57.
19. P. Holmann, T. Devane. Change Handbook. Zukunftsorientierte Grossgruppenmethoden. Auer-Verlag: Heidelberg; 2002. p. 234-46.



20. G Laverack (Hrsg). Gesundheitsförderung und Empowerment. Werbach-Gamburg: Verlag für Gesundheitsförderung; 2010.
21. Adelsberger H. Enzyklopaedie der Wirtschaftsinformatik - "Learning by Doing". 2012; Available from: <http://www.enzyklopaedie-der-wirtschaftsinformatik.de/wi-enzyklopaedie/lexikon/daten-wissen/Wissensmanagement/Lernprozesse/Learning-by-Doing>.
22. Stöger R. Wirksames Projektmanagement. Mit Projekten zu Ergebnissen. Stuttgart: Schäffer-Poeschel Verlag; 2011.
23. Forschungsgruppe "Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie". Von der Idee zum Projekt - Ein Handlungsleitfaden. Berner Fachhochschule Fachbereich Gesundheit Bern,2011.
24. Lippitt G, Lippitt R. Beratung als Prozess Rosenberger Fachverlag; 2006.
25. Vogt-Hillmann M. Klinische Interviews mit Kindern und Jugendlichen systemisch-lösungsorientiert gestalten. In: Vogt-Hillmann M, Burr W. Lösungen im Jugendstil. Dortmund: Borgmann; 2002. p. 15-45.
26. Bamberger GG. Lösungsorientierte Beratung. 3. Auflage ed: Beltz Verlag; 2010.
27. Brown J, Isacs D. Das World Café Kreative Zukunftsgestaltung in Organisation und Gesellschaft Heidelberg: Carl-Auer; 2007.
28. Bundesamt für Gesundheit Sektion Forschungspolitik Evaluation und Berichterstattung. Glossar von Evaluationsbegriffen. Bern 2005, Available from <http://www.bag.admin.ch/evaluation/02357/02603/index.html?lang=de>
29. Ackermann G. Wirksam steuern. Wirkungsmanagement in Gesundheitsförderung und Prävention: Gesundheitsförderung Schweiz 2008.
30. Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE. Wer wir sind- Ziele. Available from: <http://www.sge-ssn.ch/de/ich-und-du/die-sge/wer-wir-sind/>.
31. Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE. Die SGE stellt sich vor. Bern2012; Available from: www.sge-ssn.ch/media/medialibrary/.../die_sge_stellt_sich_vor_2012.pdf.
32. Gemeinschaftsgastronomie" FGP-. Praktische Hilfestellungen - mit der Praxis für die Praxis. 2011; Available from: <http://www.gp-gemgastro.ch/index.php?id=84>.
33. Buchholz D, Erickson N, Meteling-Eeken M, Ohlrich S. Der Nutrition Care Process und eine standardisierte Sprache in der Diätetik. Ernährungs Umschau. 2012;10:586-92.



6 Dank

Die Projektleitung dankt dem Bundesamt für Gesundheit, vertreten durch Frau Liliane Bruggmann und Frau Sandra Habegger, sowie der SV Stiftung, vertreten durch ihr Stiftungsratsmitglied Frau Beatrice Conrad, für das in uns gesetzte Vertrauen und die gute Zusammenarbeit. Den Firmen Mediacoding GmbH und publitest – mafo concept GmbH gilt der Dank für die Kooperation im Rahmen des Projektes.

Frau Gabi Hangartner, Alex Willener und Marco Schmutz von der Hochschule Luzern sind wir für die bereichernde interdisziplinäre Zusammenarbeit verbunden. Der Workshop auf dem Vierwaldstätter See wird uns in Erinnerung bleiben: nicht nur über dem See, sondern auch in unseren Köpfen hat sich der Nebel wieder gelichtet. Unserem Branchenpartner SVG gilt ein besonderer Dank für die Unterstützung des Projekts und die Zusammenarbeit im Rahmen der Kursangebote. Den Mitgliedern des Advisory Boards sind wir für die konstruktive Zusammenarbeit sehr verbunden. Den Jurymitgliedern gilt unser besonderer Dank für die geleistete Arbeit im Rahmen der Projektbeurteilungen.

All diese Aktivitäten waren aber nur dank des grossen Interesses und dem Engagement der Institutionen resp. GG-Pionierbetriebe möglich, die mit uns zusammengearbeitet haben (s. www.gp-gemgastro.ch Rubrik Ergebnisse).

Kontakt Projektleitung

Frau Sigrid Beer-Borst, Dipl. Oec-troph. UNIV
Dozentin aF&E Ernährung und Diätetik

Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit
Murtenstrasse 10
CH-3008 Berner Fachhochschule
Email sigrid.beer@bfh.ch
Tel +41 (0)31 848'35'86



Anhang - Verzeichnis

A1	Veröffentlichungen zu den Qualitätsstandards ab Juni 2010
A2	Drehbuch Grossgruppenkonferenz „gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“
A3	Drehbuch World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“
A4	Betriebs- und Projektportraits World Café
A5	Praktische Hilfsmittel zur Umsetzung der Qualitätsstandards
A6	Matrix eines modularen Dienstleistungssystems zur kontinuierlichen, teilstandardisierten systemischen Umsetzung der Qualitätsstandards
A7	Kenngrossen der Fachbegleitung 2011-2012
A8a	Teilnehmer am 1. World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“
A8b	Programm des 1. World Cafés „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“
A9	Indikatoren des Monitoring Systems zur Bekanntheit und Umsetzung der Qualitätsstandards

Anhang 1

Veröffentlichungen zu den Qualitätsstandards ab Juni 2010

Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie 2010-2012

Liste der Veröffentlichungen ab Juni 2010

Vorträge/Veranstaltungen/Poster				
Autoren/Herausgeber	Titel	Zeitschrift/Kongress/Veranstaltung	Monat / Jahr	Sprache
Sigrid Beer-Borst, Karin Haas, Christian Ryser, Raphael Reinert	Der Schweizer Weg zu einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie: die Good Practice Strategie (Übersichtsreferat- Abstract eingereicht)	50. Wissenschaftlicher Kongress der DGE Unter Beobachtung: Ernährungsforschung mit der Bevölkerung	März 2013/Okt 2012	d
Corinna Krause, Sigrid Beer-Borst, Karin Haas, Christian Ryser	Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie: Bekanntheitsgrad und Stand der Umsetzung (Poster- Abstract eingereicht)			
Barbara Suter, Corinna Krause, Sigrid Beer-Borst	Good Practice: Ein dialogisches Dienstleistungskonzept zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (Poster – Abstract eingereicht)			
Corinna Krause	Die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie	Agridea Tagung Mehr regionale Produkte in Kantine und Mensa	November 2012	d
Sigrid Beer-Borst	Fachbegleitung: das massgeschneiderte Angebot zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie	9. Genussakademie des Trägervereins Culinarium	November 2012	d
Corinna Krause	Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie	Schweizerische Fachtagung Bildung + Gesundheit Netzwerk Schweiz	Juni 2012	d
Barbara Suter, Gabi Hangartner, Corinna Krause, Angelika Hayer, Sigrid Beer-Borst	Ein dialogisches Dienstleistungskonzept für Good Practice in der Gemeinschaftsgastronomie	Swiss Congress for Health Professions 2012	Mai 2012	d
Sigrid Beer-Borst, Barbara Suter, Corinna Krause	Unsere Gemeinschaftsgastronomie als Erfolgsfaktor	Weiterbildungsveranstaltung FmPro (2 tägig)	Mai/Juni 2012	d
Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“	World Café Gemeinschaftsgastronomie und Würdigung der Beispiele guter Praxis	Veranstaltung im Rahmen des 5. Advisory Board Meetings	Mai 2012	d
Karin Haas, Christian Ryser, Angelika Hayer, Sigrid Beer-Borst	Awareness of the Swiss quality standards for health-promoting communal catering (Poster)	11 th European Nutrition Conference, Madrid	Oktober 2011	e
Sonja Sloendregt Martina Lanzendörfer (SGE)	Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie. Engagiert für eine gesundheitsfördernde Verpflegung ausser Haus (Workshop)	4. Nationales Treffen der Netzwerke	Oktober 2011	d
Stefan Siegenthaler	Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie. Eine Möglichkeit für betriebliche Gesundheitsförderung – Quo vadis? (Themenreferat)	4. Nationales Treffen der Netzwerke, Teil 2. Alltag im Gleichgewicht	Oktober 2011	d
Sigrid Beer-Borst	Restauration collective promouvant la santé	Vortrag an der Ecole Hôtelière Lausanne	September 2011	f
Sigrid Beer-Borst	Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Good Practice: Gemeinsam Essen – Gemeinsam Geniessen	Nationale Fachtagung SGE Atelier1 Gemeinsam Essen	September 2011	d
Sigrid Beer-Borst	Die Good Practice Strategie: Möglichkeiten und Grenzen eines in der Gemeinschaftsgastronomie angewendeten Konzepts der Gesundheitsförderung. Ein Erfahrungsbericht	SVDE Jahreskongress - Nutridays April 2011 SVDE Info 3/2011 (Abstract)	April 2011	d/f
Sigrid Beer-Borst	Gesundheitsförderung in der Gemeinschaftsgastronomie	Weiterbildungsveranstaltung BFH	März 2011	d



Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“	Würdigung der Beispiele guter Praxis	Veranstaltung im Rahmen des Advisory Board Meetings	März 2011	d
Karin Haas, Renata Heusser	Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie	Fachtagung der Diät-, Spital-, Heimköchinnen und –köche Bern	November 2010	d
Sigrid Beer-Borst, Karin Haas, Raphael Reinert, Christian Ryser	The Good Practice concept: Chances and constraints to a health promotion strategy applied with parts of the Swiss food service industry. A field report. (Poster)	2nd World Congress of Public Health Nutrition, Porto/Portugal	September 2010	e
Karin Haas, Sigrid Beer-Borst, Meike E. Tecklenburg, Raphael Reinert, Christian Ryser	Food based quality standards for health-promoting communal catering in Switzerland. (Poster)	2nd World Congress of Public Health Nutrition, Porto/Portugal	September 2010	e
Kathrin Favero	Prévention dans les domaines de l'alimentation et de l'activité physique (Poster)	20th IUHPE World Conference on Health Promotion	Juli 2010	f
Sigrid Beer-Borst	Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie, Hintergründe und Inhalte des Forschungsprojekts (Vortrag)	Treffen BAG / GS EDK, Bern	Juli 2010	d
Wissenschaftliche Publikationen und Berichte				
Autoren/Herausgeber	Titel	Zeitschrift/Kongress/Veranstaltung	Monat / Jahr	Sprache
Sigrid Beer-Borst	„Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ würdigt Heime. Im Landenhof schwingen die hörbehinderten Kinder den Kochlöffel	Fachzeitschrift CURAVIVA	Mai 2011	d
Sigrid Beer-Borst et al.	Deutliches Optimierungspotential für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie-Projektergebnisse	BAG Bulletin (3/11)	Januar 2011	d
Sigrid Beer-Borst, Karin Haas, Raphaël Reinert, Christian Ryser	Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie	Schlussbericht Projekt Qualitätsstandards (2007-2010) (Website BAG)	August / September 2010	d
Sigrid Beer-Borst, Stefan Siegenthaler	Essen zum Genusserlebnis machen: eine Herausforderung für die interprofessionelle Behandlung von Menschen mit psychischen Erkrankungen	Psych. Pflege Heute 2010	August 2010	d
Zeitschriften / Zeitungen (min 1/2 Seite Länge)				
Autoren/Herausgeber	Titel	Zeitschrift/Kongress/Veranstaltung	Monat / Jahr	Sprache
Esther Jost, SGE	Neue Perspektiven im World Café	Tabula	Juni 2012	d
Regula Lehmann, Salz und Pfeffer	Lösungssuche im World Café	Salz & Pfeffer	Juni/Juni 2012	d
Mark Baer, freischaffender Journalist	„Wir suchen gemeinsam nach praxistauglichen Lösungen“	Spice SV Kundenmagazin	Mai 2012	d
Sigrid Beer-Borst, Ophélie Peillon (Selecta AG)	„fresh + fit“: Gesundheitsförderung am Verpflegungsautomaten	Frequenz Magazin, Berner Fachhochschule (BFH), Fachbereich Gesundheit	Dezember 2011	d
Marc Benedetti, Gastronews	Auszeichnung: Engagiert für die Gesundheit ihrer Gäste http://www.gastronews.ch/expresso/d/index.php	EXpresso. Die meist gelesene Branchenzeitschrift. (Nr. 15)	April 2011	d
Felix Platter-Spital	Gastronomie des FPS ausgezeichnet	Journalix – Die Gazette des Felix Platter-Spitals (01/2011)	April 2011	d
Wirtverband Basel-Stadt	Auszeichnung für Ernährungsteam des Felix-Platter-Spitals	baizer.ch (auf Website des Wirtverbandes)	März 2011	d
Salz & Pfeffer	Zwei Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie ausgezeichnet	Salz & Pfeffer	März 2011	d
Christian Ryser, SGE	Know-how gefragt Weiterführung der „Gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie“	SGE Jahresbericht 2010	2011	d
Angelika Wiesner, SGE	Advisory Board der Berner Fachhochschulen, „Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie“	Konsumentenforum Jahresbericht 2010	2011	d



Ankündigungen Print (kurzer Text)				
Autoren/Herausgeber	Titel	Zeitschrift/Kongress/Veranstaltung	Monat / Jahr	Sprache
Liliane Bruggmann, BAG	Ernährung und Bewegung gut unterwegs	Spectra 84	Januar 2011	d
Valerie Bourdin, BAG	Gesunde Gemeinschaftsverpflegung	Spectra 83	November 2010	d
Ankündigungen Newsletter (digital)				
Autoren/Herausgeber	Titel	Organisation (Newsletter)	Monat / Jahr	Sprache
Sigrid Beer-Borst, Corinna Krause	Systemische Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsgastronomie	Nutrinet-Info	Oktober 2012	d/f
Sigrid Beer-Borst	Mi, 23. Mai 2012: World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“	SVG-Newsletter	April 2012	d
Sigrid Beer-Borst & SGE	Erneuter Aufruf an überarbeiteter Online Befragung teilzunehmen, um ein realitätsnahes Bild der GG zu gewinnen. Ev. Hinweis auf Beispiele guter Praxis	SGE Newsletter	April 2011	d/f
Sigrid Beer-Borst & SGE	Kurzer Hinweis auf das BAG Bulletin mit Ergebnissen der Online Befragung und der Fokusgruppen/Expertengespräche (im PDF Link zum Artikel)	SGE Newsletter	Februar 2011	d/f
Renata Heusser, Sigrid Beer-Borst	Good Practice-Gemeinschaftsgastronomie Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie	Nutrinet-Info	Januar 2011	d/f
Sigrid Beer-Borst	Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsgastronomie	Radix / Newsletter "Schweizerisches Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen"	Dezember 2010	d/f
Ankündigungen/News auf www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch / www.restauration-collective.ch				
Titel			Monat / Jahr	Sprache
Erkenntnisse aus dem World Café vom 23. Mai 2012/Découvertes du World Café du 23 mai 2012			Dezember 2012	d/f
Jetzt anmelden: Kursangebot "Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie" des SVG/ S'inscrire dès maintenant: Offre de cours "Restauration collective promouvant la santé" de la SVG			November 2012	d/f
Fachbegleitung: das massgeschneiderte Angebot zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards/ Suivi technique: l'offre taillée sur mesure pour la mise en pratique des Standards de qualité			August/November 2012	d/f
1. World Café "Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie" hat stattgefunden/ 1er World Café "Restauration collective promouvant la santé" a eu lieu			August/November 2012	d/f
Anmeldung zum World Café vom 23. Mai ist geschlossen/ L'inscription au World Café du 23 mai 2012 est fermée			Mai 2012	d/f
Gute Praxis macht Schule: Einladung zum World-Café vom 23.Mai 2012			März.2012	d
Schweizer Qualitätsstandards -überarbeitete Fassung 2012/ Les Standards de qualité suisses - Version révisée 2012			März/November 2012	d/f
Praktische Hilfestellungen zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards / Astuces pratiques pour la mise en pratique des Standards de qualité suisses			Februar/November 2012	d/f
Fachbegleitung von Pionierbetrieben			Februar 2012	d
Salz in der Gemeinschaftsgastronomie / Sel dans la restauration collective			Dezember 2011/ Februar 2012	d/f
Bekanntheitsumfrage Qualitätsstandards/ Enquête de popularité des Standards de qualité			November 2011	d/f
Impressionen der Würdigung der Beispiele guter Praxis/ Reconnaissance des exemples de bonnes pratiques			April 2011	d/f
Gratulation - Beispiele guter Praxis / Félicitation- Exemples de bonnes pratiques			März 2011	d/f
Internetplattform ist aktualisiert / Actualisation de la plateforme internet			März 2011	d/f



Onlinebefragung wieder online / Enquête de nouveau en ligne		März 2011	d/f
Online Befragung unterbrochen / Enquête en ligne interrompue		Januar 2011	d/f
Weiterbildungsangebot Gesundheitsförderung in der Gemeinschaftsgastronomie / Offre de formation continue pour la promotion de la santé dans la restauration collective		Januar 2011	d/f
Ergebnisse im BAG Bulletin publiziert / Résultats publiés dans le Bulletin de l'OFSP		Januar 2011	d/f
Website Links			
Autoren/Herausgeber	Titel / URL	Monat / Jahr	Sprache
Departement für Justiz und Sicherheit Kanton Thurgau	Merkblatt: Empfehlungen zu Ernährung und Bewegung von Kindern und Jugendlichen in Einrichtungen Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ http://www.djs.tg.ch/documents/Kant_Merkblatt_Thurgau_ErnBew_KinderJugendliche_Sept2012.pdf	September 2012	d
Regierungsrat Kanton Thurgau	Weisungen des Regierungsrates zur Betriebsbewilligung von Einrichtungen für erwachsene Menschen mit Behinderungen im Kanton Thurgau. Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ http://www.fuersorgeamt.tg.ch/documents/Weisungen_des_Regierungsrates_zur_Betriebsbewilligung_von_Einrichtungen_fuer_ernaehrungsbewusst_gewordene_Menschen_mit_Behinderung_im_Kanton_Thurgau_definitive_Fassung_vom_26.09.2012.pdf	September 2012	d
Departement für Finanzen und Soziales Kanton Thurgau	Weisungen des Departementes für Finanzen und Soziales betreffend die Bewilligung und den Betrieb von Einrichtungen für pflegebedürftige Menschen. Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ http://www.gesundheitsamt.tg.ch/documents/Weisungen_Pflegeheime.pdf	Juli 2012	d
RADIX	„schnitz und drunder“ Kita Möwe wird als Beispiel guter Praxis gewürdigt http://www.radix.ch/index.cfm/175D80B6-A20B-7B7E-75E03EEE4B6E5055/	Juni 2012	d
CURAVIVA	Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“	Mai 2011	d
Fourchette Verte	Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ http://fourchetteverte.ch/de/articles/10	April 2011	d/f
Konsumentenforum	Link mit Aufruf zur Online Befragung http://www.konsum.ch/links/Ernaehrung_Lebensmittel.html	April 2011	d
SVG	Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ mit kurzem Einleitungstext http://www.svg.ch/?rub=13	April 2011	d
SGE	Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ mit kurzem Einleitungstext und Aufruf zur Online Befragung http://www.sge-ssn.ch/de/wissenschaft-und-forschung/sge-projekte/gesundheitsfoerdernde-gemeinschaftsgastronomie/	April 2011	d/f
BFH Website	Berner Fachhochschule will Gemeinschaftsgastronomie gesünder machen. Link mit Aufruf zur Online Befragung http://www.bfh.ch/forschung/aktuell/detail.html?tx_ttnews%5Btt_news%5D=550&tx_ttnews%5BbackPid%5D=439&cHash=bbdbfa695c .	April 2011	d
Suisse Balance	Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ ist unter „Links für Jugendliche“ abgelegt. http://suissebalance.ch/logicio/pmws/indexDOM.php?client_id=suissebalance&page_id=root_2&lang_iso639=de	April 2011	d/f
Pistor, Bäcker-Konditor-Gastro- Service	Nur mit SVG und Gastosuisse verlinkt www.pistor.ch		d
Hotel- und Gastroformation	Unter Gemeinschaftsgastronomie in der Rubrik „Links“ versteckt sich Link zur Projektwebsite „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“	April 2011	d/f/i
Schnitz und Schwatz, das gesunde Fernsehen für Kinder	Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ http://www.schnitzundschwatz.ch/logicio/pmws/indexDOM.php?client_id=schnitzschwatz&page_id=schweiz	April 2011	d
Felix Platter-Spital	Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ http://www.felixplatterspital.ch/aktuell/news/news-detailansicht/grosse-ehre-fuer-fps-ernaehrungsteam/	April 2011	d
Wirtverband Basel Stadt	Link auf die Internetplattform des Projekts „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“ mit kurzem Einleitungstext http://www.baizer.ch/aktuell/index.cfm?rID=2780	März 2011	d



Nennungen des Projekts/ Verweise auf das Projekt bzw. „Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“				
Autoren/Herausgeber	Beschreibung	Zeitschrift/Kongress/Veranstaltung	Monat / Jahr	Sprache
Michel Beer, BAG	Empfehlung der Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie für zufriedene, gesunde Gäste in der Gemeinschaftsgastronomie	Salz und Pfeffer – SVG Aktuell	August/September 2012	d
bildung + gesundheit Netzwerk Schweiz und Sucht Schweiz	Gesundheitsförderung in Tagesstrukturen für 4- bis 12-jährige Kinder	Leitfaden für Leitende und Betreuende	2012	d
Cornelia Conrad, RADIX	„schnitz und drunder“ Kinderhaus Möwe wird national gewürdigt	Internetseite Radix	Juni 2012	d
Unilever Food Solutions	UniKit für Kids: Gut geplant. Gut gekocht. Gern gegessen.	Internetseite Unilever Food Solutions Schweiz	Juni 2012	
Daniel Gianelli, Hochgebirgsklinik Davos	Modernes Ernährungsmanagement in der Hochgebirgsklinik Davos	Nutrition News Forum für klinische Ernährung, Infusionstherapie und Diätetik	Juni 2012	d
SVG	SVG- Jahresbericht	Salz und Pfeffer	März/April 2012	
Sabine Deringer, Redaktion getNews Gesundheitsförderung und Prävention	Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie würdigt Heime, Link auf die BFH-Website	Kraftwerk Arbeit u. Gesundheit, getNews	Juni 2011	d
Adrian Müller, BFH Dozent im Studiengang Ernährung und Diätetik Österreichs Bundesheer	Aus der Praxis: Die Rolle der/des Ernährungsberater/in in der Gemeinschaftsgastronomie – eine Zukunftsvision Beim Beschrieb des Autors (Georg Frisch) wird das Projekt "Good Practice Gemeinschaftsgastronomie" erwähnt. http://www.bmlv.gv.at/truppendienst/ausgaben/artikel.php?id=978	SVDE Jahreskongress - Nutridays 2011	April 2011	d/f
SVG	49. ordentliche Generalversammlung	Salz und Pfeffer – SVG Aktuell	April 2011	d
Pascale Mühlemann, Mühlemann Nutrition	Gesunde Esskultur in der Schule	Vortrag (Graubünden Bewegt)	März 2011	d

Anhang 2

Drehbuch Grossgruppenkonferenz „gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“

Drehbuch Grossgruppenkonferenz „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“

Allgemeine Bemerkungen

- ➔ Zeit als Knackpunkt
- ➔ Bei den Zielen/Massnahmen die Fristigkeit beachten, da die Begleitung der BFH in Betracht gezogen werden muss. „Was kann unser Betrieb in einem halben Jahr umsetzen?“
- ➔ Müdigkeit der TN (z.B. Küche)
- ➔ Auf den Erfahrungsaustausch (nachgelagert) wird von der Projektleitung am Schluss hingewiesen

Aufgaben/Rollen

Moderation / HSLU	Drei Personen verantwortlich für Durchführung G GK, Moderation Plenen, Organisation, Zeitablauf, Ergebnissicherung, Auswertung, Fotoprotokoll, tragen weisse Namensschilder <u>mit Funktion</u>
Referentin / BFH	Projektleitung (Referat und Fragen), trägt weisses Namensschild <u>mit Funktion</u>
Gastgeber/innen / BFH, SGE	Projektleitung und Projektmitarbeitende/-beteiligte begleiten/moderieren die drei Gruppenarbeitsphasen, geben für die Gruppen Rückmeldungen ins Plenum (nach Phase 1 und 2), tragen weisse Namensschilder <u>mit Funktion</u>
Teilnehmende (TN)	Werden so begleitet, dass sie sich in den drei Phasen (IST-Zustand, Visionsphase, Realitätsphase) optimal einbringen können. Sie tragen farbige Namensschilder (Gruppenzugehörigkeit, Name und Betrieb) aber <u>ohne Funktion</u>
Leitungspersonen GG-Betriebe	In der letzten Gruppenarbeit (Realitätsphase) machen sich die Leitungspersonen der Betriebe bereits Gedanken zum weiteren Vorgehen (Umsetzung) und präsentieren in der Dreiergruppe die Resultate der letzten Gruppenarbeit. Sie tragen farbige Namensschilder (Gruppenzugehörigkeit, Name und Betrieb) aber <u>ohne Funktion</u>

Zeit	Dauer	Was	Wie	Weshalb?
PLENUM Einführung und Impulsreferat				
14.45h-15.10h	25'	Ankunft der Teilnehmerinnen und Teilnehmer	<p>Begrüssungsgetränke stehen bereit. Die Teilnehmenden können sich nach ihrem Arbeitstag erfrischen.</p> <p>Moderation und Gastgeber/innen begrüssen die Teilnehmenden, orientieren die TN.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Slide-Show mit Bildern zur GG läuft ab 14.45h ➔ Bilder und Schlagworte des Impulsreferats hängen bereits im Raum, da auch Gruppenraum 	<p>Ankommen, Erfrischen</p> <p>Kennen lernen</p> <p>Mappe entgegennehmen</p> <p>Namensschild anstecken</p> <p>Kontakt mit den Q-Standards</p>
15.10h-15.25h	15'	Eröffnung der Konferenz	<p>Moderation (HSLU) eröffnet die Veranstaltung: „Sie sind alle bereits ExpertInnen und GarantInnen für Qualität im GG-Betrieb“</p>	Sich willkommen fühlen
		Globales Vorstellen aller Anwesenden	<p>Begrüssen der Teilnehmenden und vermitteln woher die Teilnehmenden stammen (Unternehmen, Zuliefernde, Gäste, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Kurz aufstehen lassen nach Betrieb Vorstellen Moderation, Projektleitung und Gastgeber/innen (Rollen) ➔ Ziele der Grossgruppenkonferenz/Info weitere Begleitung BFH (Sigrid) ➔ Programmüberblick (Gabi) ➔ Ankündigung Referat (Gabi) 	<p>Wissen, wer dabei ist</p> <p>Wissen, was alles auf einen zukommt</p>



Zeit	Dauer	Was	Wie	Weshalb?
15.25h-15.55h	30'	Impulsreferat	Referat und Powerpointpräsentation der Projektleiterin Sigrid Beer: „Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“	Impulse auslösen bei den Teilnehmenden Heranführen der TN an die Q-Standards
15.55h-16.10h	15'	Beantworten von Verständnisfragen aus dem Plenum	Moderation (Gabi) leitet kurze Fragerunde. Verständnisfragen zum Referat werden gestellt und von der Referentin (Sigrid) beantwortet	Offene Fragen aus dem Referat sind geklärt
		Kurzanleitung Diskussion IST-Zustand	Moderation (Gabi) leitet über in die Diskussion des IST-Zustandes	Ablauf bekannt
16.10h-16.25h	10' 5' Res.	Kurze Verschiebungspause	Nach der Pause begeben sich die Teilnehmenden direkt in ihre Arbeitsgruppen	Zeitpuffer
Diskussion IST-Zustand: Gruppen gemischt (betriebsübergreifend)				
16.25h-17.05h	40' ges.	IST-Zustand Wo stehen wir?	Begrüssung der Gruppe (Gastgeberin) kurze Worte zum Ablauf (Moderation)	Impuls aus Referat aufgreifen
	10'	Analyse der Ausgangslage der Betriebe mit Blick auf die Qualität	TN schreiben auf Karten (Einzelarbeit) → <i>Was läuft in Ihrem Betrieb (also in Ihrer Mensa, Ihrem Betriebsrestaurant oder Ihrer Spitalküche gut? Was macht Sie zufrieden und stolz? Warum essen Sie gerne in diesem Betrieb? Warum arbeiten Sie gerne in Ihrem Betrieb? (Weisse Karten)</i> → <i>Was klappt noch nicht so gut in Ihrem Betrieb (Rote Karten)</i>	Reflexion Ist-Zustand
	5'	Überblick	Gastgeber/in ordnet Karten (Pinnwand)	
	15'	Diskussion	Einstieg in die Diskussion durch Rückfragen zu Statements auf den Karten (Verständnis) Diskussion zum Thema → <i>Was kann bei allen bereits als Qualitäts-, Standard“ betrachtet werden?</i> → <i>Wo sind allgemein Schwierigkeiten bei der Umsetzung/Verwirklichung von Qualität zu beachten?</i> → <i>Wo liegt Handlungsbedarf? Wo muss etwas unternommen/verändert werden?</i>	Alle kennen die Gedanken der Anderen. Die Diskussion mündet in zentrale Aussagen, hinter denen alle stehen können.
5'+5' Wechs.	Abschluss Gruppenarbeit	Wichtige Punkte fürs Plenum Sammlung auf 1 Easyflip (Gastgeber/in)		
PLENUM: Austausch Resultate Diskussion IST-Zustand				
17.05h-17.30h	25' ges. 5'	Vorstellen der Ergebnisse aus der IST-Phase im Plenum	Moderation (Gabi) eröffnet die erste Reflexionsphase. <u>Regeln</u> : Resultate <u>dürfen nicht kommentiert</u> werden, <u>Verständnisfragen</u> sind erwünscht	Alle kennen das Erarbeitete der Anderen
	max. 5' pro Gruppe		Gastgeber/innen der vier Gruppen stellen die Resultate kurz und prägnant vor (1 Flipchart pro Gruppe). Moderation (Gabi)	Alle Anregungen mitnehmen für die nächste Gruppenarbeitsphase. 1



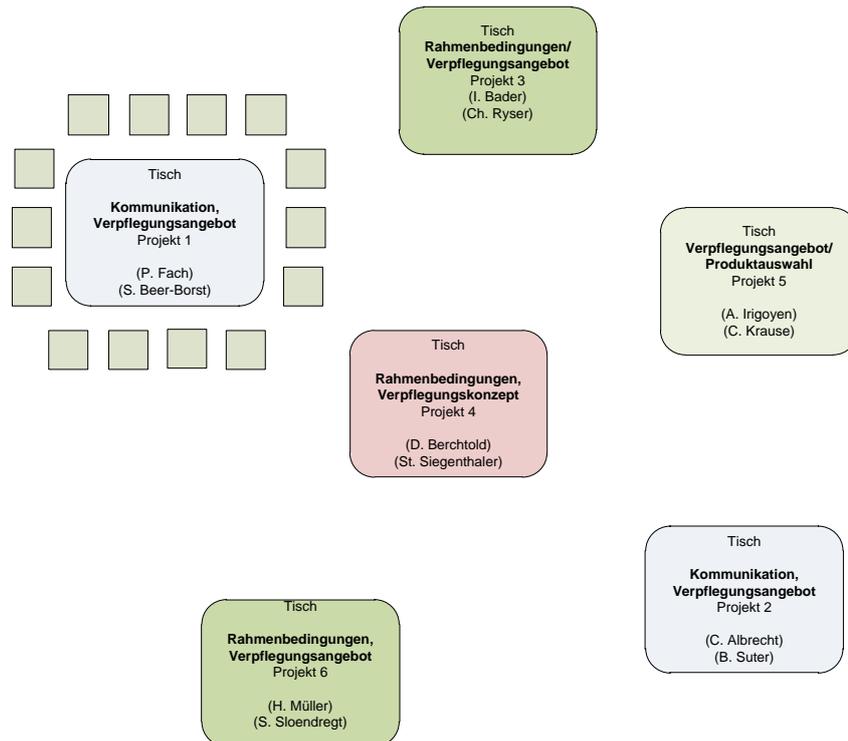
Zeit	Dauer	Was	Wie	Weshalb?
		Massnahmen auf Betriebsebene	<u>ebene.</u> → Was kann unser Betrieb in einem halben Jahr erreichen? (gelbe Karten) → Was kann ich als Führungs-/Leitungsperson, als Mitarbeiter/in, als Zulieferbetrieb oder als Gast dazu beitragen? Wen braucht es sonst noch dazu? (grüne Karten)	Begleitung durch BFH sichergestellt!
	15'	Austausch	Austauschrunde der Ergebnisse aus den Kleingruppen.	Alle Ergebnisse sind allen bekannt
	10'	Priorisierung der Massnahmen	<u>Priorisierung mit Karten wird angestrebt</u> Kriterien Wichtigkeit und Umsetzbarkeit → Welches sind die Massnahmen aus Ihrer Sicht? → Welche Massnahmen lassen sich einfach und/oder kostengünstig umsetzen? Alle TN erhalten: 5 rote Karten: Wichtigkeit 5 rosa Karten: Einfachheit/Umsetzbarkeit Keine doppelte Kartengebung möglich!	Die Massnahmen werden durch zwei Kriterien priorisiert. Damit für die Nachbearbeitung klar ist, von welcher Hierarchieebene die Bewertung stammt, stehen Karten zur Verfügung mit den „Hierarchieebenen“
	5'/5' Wechsel		<u>3er Team-Bildung</u> (gemäss Vorschlag Liste Gruppeneinteilung). Team berichtet im Plenum. Eine Führungsperson vermittelt, wie die Leitungsebene über das Erarbeitete informiert.	Übergeordnetes Unternehmen Cateringunternehmen GG-Betrieb/Zulieferer Gast Eine gewisse „Öffentlichkeit“ unterstützt die Umsetzung im Betrieb.
PLENUM Realitätsphase und Abschluss				
20.15h-20.45h	30' ges. 5' pro Gruppe	Entwickelte Ziele und Massnahmen auf Betriebsebene vorstellen	3er Teams stellen die entwickelten und priorisierten Ziele und Massnahmen vor. Leitungsperson berichtet über das weitere Vorgehen und die Information im Betrieb..	Alle TN sind informiert über die konkreten Ziele und Massnahmen von allen Betrieben
	10'	Gesamtfeedback der Projektleitung und ggf. der Gastgeberinnen	Projektleitung BFH (Sigrid) würdigt die Arbeit der Betriebe und Anspruchsgruppen durch ein Feedback und motiviert zur Umsetzung. → Folie: Info über die Begleitung der Betriebe, Zeitplan und Info Erfahrungsaustausch	Die Arbeit ist gewürdigt. Die Betriebe sind über die Begleitung und den Erfahrungs-austausch informiert (Zeitplan)
Abschluss				
20.45h-21.00h	15'	Abschluss Dank Feedback	Moderationsteam bedankt sich bei allen Anwesenden für die konstruktive Mitarbeit und den gelungenen Anlass. Hinweis auf die Feedbackmöglichkeiten Hinweis auf die Ergebnissicherung (Fotoprotokoll).	Schlusspunkt gesetzt Feedbackmöglichkeit bekannt

Anhang 3

Drehbuch World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“

Drehbuch World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“
23. Mai 2012, 16.00 bis 19.15 Uhr im Gurtenpark Bern, Seminarraum Falco-Buteo

- An sechs „Projektischen/Thementischen“ (siehe Abbildung) tauschen sich die Teilnehmenden in drei Runden à 20 Minuten zu den vorgängig anhand von Postern vorgestellten Projekten aus. Der Austausch orientiert sich an den von den Projekt-Ownern verfassten, auf den Postern festgehaltenen Fragestellungen.
- Moderiert werden die Tische durch die Vertretungen der sechs Projekte (Projekt-Owner) und unterstützt werden sie dabei durch ein Mitglied der Forschungsgruppe.
- Pro Projektisch/Thementisch und pro Runde tauschen sich etwa 10 bis 12 Teilnehmende aus (Steuerung mittels Anzahl Stühle).
- Die World Café – Runden werden in deutscher Sprache durchgeführt.



- Projekt 1: **Mitarbeitende und Studierende gestalten das Verpflegungsangebot aktiv mit**
 Thema: Kommunikation 1: Pia Fach, SV Medi Bern (Projekt-Owner/Moderation) und S. Beer-Borst (Projektleiterin)
- Projekt 2: **Gesundheitsförderung im Spital: Gründung der „Fachgruppe Essen“**
 Thema: Kommunikation 2: Cornelia Albrecht, Bürgerspital Solothurn (Projekt-Owner/Moderation) und B. Suter (Mitglied Forschungsgruppe)
- Projekt 3: **Ein Ernährungskonzept: Kochen mit Kindern und Jugendlichen in der Landenhofküche**
 Thema: Verpflegung Menschen mit einer Beeinträchtigung: Isabelle Bader, Landenhof, Zentrum und Schweizerische Schule für Schwerhörige (Projekt-Owner/Moderation) und Ch. Ryser (Mitglied Forschungsgruppe)
- Projekt 4: **Gastro + setzt sich für eine ausgewogene Ernährung für alle Mitarbeitenden zu jeder Zeit ein**
 Thema: Rahmenbedingungen: Daniel Berchtold, Kernkraftwerk Gösigen (Projekt-Owner/Moderation) und St. Siegenthaler (Mitglied Forschungsgruppe)
- Projekt 5: **„fresh + fit“: Ausgewogene Ernährung leicht gemacht**
 Thema: Verpflegungsangebot/Produktauswahl: Anne Irigoyen, Selecta AG (Projekt-Owner/Moderation) und C. Krause (Mitglied Forschungsgruppe)
- Projekt 6: **Ernährungsmanagement im Spital: Gemeinsames Engagement für mehr Wohlbefinden**
 Thema: Verpflegung Seniorinnen und Senioren: Heinz Müller (Projekt-Owner/Moderation) und S. Sloendregt (Mitglied Forschungsgruppe)

Person u. Funktion	Aufgaben
G. Hangartner Koordination World Café	Organisation und Briefing der UnterstützerInnen aus der Forschungsgruppe im Vorfeld. Einführung für alle Teilnehmenden ins World Café am Anlass selber. Begleitung des World Cafés, Organisation, Zeitablauf hüten, Ergebnissicherung durch Fotoprotokoll. Moderieren des Schlussplenums mittels sechs Kurzinterviews mit den Projekt-Ownern gemeinsam mit Sigrid Beer-Borst. Im Sinne eines Blitzlichtes, die die wichtigsten Erkenntnis der drei Runden zusammenfassen. Die Projekt-Owner werden vorgängig durch Barbara Suter darüber informiert. → Trägt Namensschild mit Funktion (Koordination World Café)
S. Beer-Borst Projektleiterin	Unterstützung eines Projekt-Owners am Thementisch „Kommunikation 1“ und moderieren Schlussplenum mittels sechs Kurzinterviews mit Teilnehmenden – je eine Person pro Thementisch gemeinsam mit Gabi Hangartner. → Trägt Namensschild mit Funktion (Projektleiterin)
Pia Fach Cornelia Albrecht Isabelle Bader Daniel Berchtold Anne Irigoyen Heinz Müller Projekt-Owner Moderation	Verfassen im Vorfeld eigene projektbezogene Fragen/Thesen, die auf Poster festgehalten sind. Begrüssen der Teilnehmenden in jeder Runde, ggs. Vorstellung initiieren. Moderieren die Diskussion an den entsprechenden Projektischen/Thementischen. Verabschieden der Teilnehmenden. Nach der dritten Runde werden die wichtigsten Inhalte für das Interview zusammen mit dem Mitglied der Forschungsgruppe zusammengefasst (kurz). → Tragen Namensschilder mit Funktion (Projekt XY, Moderation)
S. Beer-Borst, B. Suter Ch. Ryser, St. Siegenthaler, C. Krause, S. Sloendregt Mitglieder Forschungsgruppe	Unterstützen die Projekt-Owner in der Diskussion und bei der Zusammenfassung der Erkenntnisse. → Tragen Namensschilder mit Funktion (Mitglied Forschungsgruppe), ausser Sigrid Beer-Borst (Projektleiterin)
Projekt-Owner Und Mitglieder Forschungsgruppe ...	führen durch die drei Runden des World – Cafés: 1 Runde Begrüssung der Gäste, ggs. <u>kurze</u> Vorstellung initiieren. <ul style="list-style-type: none"> - Die auf dem Poster aufgeschriebene Frage stellen/These vorstellen¹. - Im Verlauf der Runde kann die Frage/These differenziert werden und weitere Fragen können hinzugefügt werden. - Antworten sammeln / die Teilnehmenden diskutieren lassen. Statements auf dem Flipchart oder A3-Papier direkt auf dem Tisch notieren (wichtige Themen / Antworten / Erkenntnisse hervorheben für Schlussplenum). - Projekt-Owner verdankt und verabschiedet nach 20 Minuten.
Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe ...	2. und 3. Runde Begrüssung der neuen Gäste, ggs. <u>kurze</u> Vorstellung initiieren. <ul style="list-style-type: none"> - Die auf dem Poster aufgeschriebene Frage stellen/These vorstellen. - Kurz zusammenfassen, was in den vorhergehenden Runden diskutiert / gesammelt wurde. - Im Verlauf der Runde kann die Frage/These differenziert werden und weitere Fragen können hinzugefügt werden. - Antworten sammeln / die Teilnehmenden diskutieren lassen. Statements auf dem Flipchart oder A3-Papier direkt auf dem Tisch notieren (wichtige Themen / Antworten / Erkenntnisse hervorheben für Schlussplenum) - Verdanken und Verabschieden nach 20 Minuten.

¹ Die im Voraus von den Projekt-Ownern und Barbara Suter formulierten Fragen/Thesen (höchstens drei) sind auf dem Poster ständig sichtbar.

Person u. Funktion	Aufgaben
Projekt-Owner Mitglieder Forschungsgruppe	Nach der dritten Runde (Hinweisen auf die kurze Pause 10 min.) die Teilnehmenden ins Plenum auffordern und in der kurzen Pause mit dem Mitglied der Forschungsgruppe die wichtigsten Inhalte für das Interview zusammenfassen (kurz).
Teilnehmende	Werden so begleitet, dass sie sich in den drei Runden des World Cafés optimal einbringen und diskutieren können → Tragen Namensschilder mit Name und Institution (ohne Funktion)

Ablauf

Zeit	Dauer	Was	Wer
15.45-16.15	30'	<u>Bericht aus der Praxis</u> Anhand der Poster Vorstellung der sechs Projekte, die zur Diskussion stehen. Die Poster liegen als A4 Kopien allen Teilnehmenden vor	B. Suter
16.15-16.30	15'	<u>Kurze Einführung World Café</u> Ziele der Diskussionen, Orientierung, Hinweisen auf die Poster und die Orte sowie die Themen Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe kommen nach vorne/zeigen sich Ankündigen grosse Pause, danach verteilen an den Tischen	G. Hangartner Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe
16.30	40'	Grosse PAUSE	
17.10-17.15		Teilnehmende aktivieren und zu den Thementischen geleiten	Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe G. Hangartner
17.15-17.35	20'	1. Runde World Café (siehe oben unter Aufgaben)	Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe
17.35-17.45	10'	Verschiebungspause: Teilnehmende motivieren und zu einem neuen Thementisch geleiten	Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe G. Hangartner
17.45-18.05	20'	2. Runde World Café (siehe oben unter Aufgaben)	Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe
18.05-18.15	10'	Verschiebungspause: Teilnehmende motivieren und zu einem neuen Thementisch geleiten	Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe G. Hangartner
18.15-18.35	20'	3. Runde World Café (siehe oben unter Aufgaben)	Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe
18.35-18.45	10'	Verschiebungspause: Teilnehmende ins Plenum geleiten, letzte Absprachen (Zusammenfassungen)	Projekt-Owner und Mitglieder Forschungsgruppe G. Hangartner, S. Beer-Borst
18.45-19.15	30'	Moderiertes Schlussplenum Kurzinterviews mit Aussagen zu allen Thementischen - „Was sind Ihre wichtigsten Erkenntnisse aus den Diskussionen? Welchen Ertrag nehmen Sie mit?“ - „Wie sehen Ihre nächsten Schritte im Projekt aus?“	G. Hangartner, S. Beer-Borst
19.15		Verabschiedung	

14.3.12/Gabi Hangartner / 26.3.12 Sigrid Beer-Borst / 30.3.12 Gabi Hangartner / 11.4.12 Sigrid Beer-Borst, überarbeitet entlang dem Briefing vom 5.5.12, G. Hangartner

Anhang 4

Betriebs- und Projektportraits World Café

Gesundheitsförderung im Spital: Gründung der «Fachgruppe Essen»



v.l.n.r.: Heidi Stucki, Ivan Croci, Maja Bamert,
Reimund Zbinden, Cornelia Albrecht

**«Die Gastronomie ist ein
Erfolgsfaktor für das gesamte
Unternehmen»**

Ziele

Gründung und Etablierung der interdisziplinären „Fachgruppe Essen“ um

- die Bedürfnisse und Erwartungen der verschiedenen Gruppierungen im Bürgerspital Solothurn (BSS) zu erfassen und zu evaluieren,
- für erkannte Anliegen Lösungen gemeinsam zu erarbeiten,
- dazu beizutragen, die Zufriedenheit aller Patienten und Gäste zu steigern,
- eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie im Sinne von «good practice» umzusetzen.

Themenbereiche Qualitätsstandards

- Verpflegungsangebot, Kommunikation, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit

Zielgruppe

- Alle Patienten und Gäste des Bürgerspitals Solothurn

Massnahmen

- Rekrutieren von «Fachgruppe Essen»-Mitgliedern aus verschiedenen Bereichen des Bürgerspitals Solothurn.
- Durchführen der Kick-Off-Sitzung.
- Umsetzung erster erkannter Anliegen einleiten bzw. realisieren.

Ergebnis (Output)

- Die «Fachgruppe Essen» ist etabliert und findet 2-3 mal pro Jahr statt.
- Die Teilnehmenden der Fachgruppe sind «Sensoren» in ihrem Fachbereich und geben Rückmeldung in die Fachgruppe Essen.
- Erste evaluierte Anliegen der verschiedenen Bereiche sind umgesetzt: das Angebot an vegetarischen Eiweisskomponenten wurde vergrössert, die Qualität der Suppe wurde verbessert.

Auswirkung (Outcome)

- Die Verpflegungsteilnehmenden haben die Möglichkeit die Verpflegung im Bürgerspital Solothurn aktiv mitzugestalten.
- Das gegenseitige Verständnis für die unterschiedlichen Bedürfnisse der verschiedenen Bereiche wächst.
- Gemeinsam erarbeitete Lösungen fördern das einheitliche Auftreten nach aussen.

Fragen/Thesen

1. «Als Spital sind wir verpflichtet, die Patienten und Mitarbeitenden zum gesund Essen zu zwingen.»
2. Wie sind Wirtschaftlichkeit und ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in einem Spital-Restaurant miteinander vereinbar?

Firma/Institution

Solothurner Spitäler AG
Bürgerspital Solothurn (BSS)
Schöngrünstrasse 42
4500 Solothurn
www.so-h.ch

Vollzeitstellen Küche/GG

34 (Restaurant zusätzlich 5)

Teilzeitstellen Küche/GG

8 (Restaurant zusätzlich 6)

Ansprechpersonen

Cornelia Albrecht,
Leiterin Ernährungsberatung
Ivan Croci,
Leiter Gastronomie BSS

Bereich des Betriebs

Care

Mahlzeiten

1'500 Menus pro Tag
(Jahresdurchschnitt)

Alter der Verpflegten

Alle Altersgruppen

Ernährungsmanagement im Spital: Gemeinsames Engagement für mehr Wohlfühl und Gesundheit



v.l.n.r.: Ritva Seelhofer, Sabine Geddes, Chantal Coenegracht, Heinz Müller, Christina Mitrache

«Unser Ernährungskonzept trägt wesentlich zum Wohlbefinden und zur Gesundheit aller Verpflegungsteilnehmenden im Felix Platter-Spital bei»

Ziele

- Umsetzung des erarbeiteten und implementierten Ernährungskonzeptes.
- Überprüfung und Weiterentwicklung nach dem Qualitätskreislauf (Plan, Do, Check, Act).

Themenbereiche Qualitätsstandards

- Verpflegungsangebot, Rahmenbedingungen, Kommunikation

Zielgruppe

- Patienten, Besucher, Mitarbeitende sowie Gäste des Restaurants «chez Felix»

Massnahmen

Regelmässige Durchführung von

- Informationsveranstaltungen,
- Kundenbefragungen bei Mitarbeitenden und Gästen und Einbinden von Kundenwünschen und -bedürfnissen,
- Feedbackrunden mit Rückmeldung von Patientenwünschen,
- Standardisierte Schulungen von Mitarbeitenden.

Ergebnis (Output)

- Die Wünsche sowie Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmenden und die medizinischen Anforderungen sind bekannt. Diese werden bei der Erarbeitung des Ernährungsangebotes einbezogen, immer unter Berücksichtigung des Ernährungskonzeptes.

Auswirkungen (Outcome)

- Steigern und Erhalten der Zufriedenheit bei Patienten, Mitarbeitenden und Gästen und Gewährleisten einer dem Gesundheitszustand angepassten Ernährung.
- Die Verpflegungsteilnehmenden sind aktiv in den Optimierungsprozess eingebunden.

Firma/Institution

Felix Platter-Spital
Burgfelderstrasse 101
4021 Basel

www.felixplatterspital.ch

Vollzeitstellen Gastronomie

48

Teilzeitstellen Gastronomie

5

Ansprechperson

Heinz Müller, Leiter Gastronomie und Mitglied Ernährungskommission

Bereiche des Betriebs

Care und Business

Mahlzeiten

1'200 pro Tag
(Jahresdurchschnitt)

Alter der Verpflegten

16 bis 100 Jahre

Fragen/Thesen

Unsere Spitalgäste sind vor allem geriatrische Patienten mit unterschiedlichem Status: noch aktive Patienten mittleren Alters bis multimorbide Patienten, die allgemein/halbprivat oder privat versichert sind.

Wie gestalten wir vor diesem Hintergrund die Patientengastronomie, so dass wir den verschiedenen Bedürfnissen gerecht werden und keine nachteiligen Kompromisse im bestehenden Ernährungskonzept eingehen?

GASTRO+

Für eine ausgewogene Ernährung für alle Mitarbeitenden und zu jeder Zeit



«Die Verpflegung im Personalrestaurant des Kernkraftwerks ist gut, die Verpflegung in der Revisionskantine während der Revisionsphase kann jedoch optimiert werden.»

v.l.n.r.: Braun Michael, Bossard Yolanda, Wolf Monica, Köpfer Kurt, Baumgartner Christa, Breitenmoser Patrick, Schenker Regula, Koller Maria, Hirter René (Leiter Personalrestaurant), Berchtold Daniel (Gesundheitskommission)

Ziele

- Die Verpflegungsmöglichkeiten in der Revisionskantine des Kernkraftwerks Gösigen-Däniken (KKG) während der Revisionsphase sollen der Verpflegung im Personalrestaurant angeglichen werden.

Themenbereiche Qualitätsstandards

- Verpflegungsangebot, Rahmenbedingungen

Zielgruppe

- Externe und interne Mitarbeitende, die während der Revisionsphase (1-mal pro Jahr, jeweils Mai/Juni, Dauer ca. 4-6 Wochen) in der zusätzlichen Revisionskantine verpflegt werden.

Massnahmen

- Die aktuelle Verpflegungssituation der Revisionsmitarbeitenden analysieren.
- Das tägliche Angebot in der Revisionskantine um eine Stärkekomponente erweitern.
- Betreiber der Verpflegungsautomaten zwecks Optimierung des Angebotes in den Automaten kontaktieren.
- Verfassen eines Antrages zuhanden der Geschäftsleitung mit dem Vorschlag der Anschaffung eines Woks und eines Grills für die Revisionskantine.

Ergebnis (Output)

- Die Geschäftsleitung nimmt im Zuge der Vorbereitungen «Revision 2013» den Antrag als Diskussionsgrundlage auf.
- Das optimierte Automatenverpflegungsangebot ergänzt die Möglichkeiten der Revisionsmitarbeitenden, sich ausgewogen zu ernähren.

Auswirkung (Outcome)

- Allen KKG-Mitarbeitenden werden auch in der Revisionsphase die Möglichkeiten und Voraussetzungen geboten, um sich ausgewogen, ihrem Bedarf und ihren Bedürfnissen entsprechend ernähren zu können (gesundheitliche Chancengleichheit).

Firma/Institution

Kernkraftwerk Gösigen-Däniken
Kraftwerkstrasse
4658 Däniken
www.kkg.ch

Vollzeitstellen Küche/GG

4

Teilzeitstellen Küche/GG

10

Ansprechperson

Daniel Berchtold,
Gesundheitskommission

Bereiche des Betriebs

Business

Mahlzeiten

260 Mittagmenü pro Tag
(Jahresdurchschnitt)

Alter der Verpflegten

19 bis 65 Jahre

Fragen/Thesen

Worauf ist bei der Optimierung bzw. Erneuerung der Revisionskantine im Sinne der Schweizerischen Qualitätsstandards zu achten bzgl.

- Kommunikation mit den Verpflegungsteilnehmenden?
- Sensibilisierung der Mitarbeitenden für ihre Verpflegungsbedürfnisse unter den Arbeitsbedingungen der Revision?

Ernährungskonzept in der Praxis

Kochen mit schwerhörigen Kindern und Jugendlichen in der Landenhofküche



v.l.n.r.: Heidi Bucheli, Ania Gärni, Heinz Rub, Simone Stalder, Isabelle Bader und Marlis Lüscher

«Durch das Ernährungskonzept möchten wir einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden der schwerhörigen Kinder, der Jugendlichen und der Mitarbeitenden leisten.»

Ziele

- Neugier der schwerhörigen Kinder und der Jugendlichen für frische und gesunde Lebensmittel wecken.
- Den Austausch zwischen den Kindern und Jugendlichen und dem Küchenteam fördern.

Themenbereiche Qualitätsstandards

- Rahmenbedingungen, Verpflegungsangebot

Zielgruppe

- Schwerhörige Kinder und Jugendliche unter Einbezug der betreuenden Personen
- Sozialpädagoginnen und -pädagogen sowie andere, schulexterne Erwachsene

Massnahmen

- Organisation und Durchführung eines Kochanlasses, der an die individuellen Bedürfnisse und das Alter der Kinder und Jugendlichen angepasst ist:
 - Alle Kinder und Jugendlichen können sich anmelden.
 - Es werden verschiedene Gerichte und Spezialitäten aus anderen Ländern oder Regionen gekocht und gemeinsam genossen.
- Einbindung des Anlasses in das bestehende Ernährungskonzept, das sich an den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE (einschl. Tellermodell) orientiert und sozialpädagogische Gesichtspunkte berücksichtigt.

Ergebnis (Output)

- Der Kochanlass für Kinder und Jugendliche findet 2-mal pro Jahr an 4 Nachmittagen statt.
- Das Thema «ausgewogen und abwechslungsreich Essen» wird den Kindern und Jugendlichen in einem einfachen, unkomplizierten Rahmen näher gebracht.
- Die Kinder und Jugendlichen kennen und wertschätzen die Arbeit der Küchenmitarbeitenden.
- Die Küchenmitarbeitenden kennen die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen.

Auswirkung (Outcome)

- Die Kinder und Jugendlichen setzen sich vertieft mit der eigenen Ernährung auseinander und essen auch ausserhalb des Landenhofs tendenziell gesünder.
- Gegenseitiger Respekt und die gegenseitige Anerkennung werden gefördert.

Fragen/Thesen

1. Wie kann das bestehende Projekt weiterentwickelt werden?
2. Was muss beachtet werden, um das Projekt auf Teilnehmer innen und Teilnehmer mit andern physischen und psychischen Einschränkungen anwenden zu können?

Firma/Institution

Landenhof
Zentrum und Schweizerische
Schule für Schwerhörige
5035 Unterentfelden
www.landenhof.ch

Vollzeitstellen Küche/GG:

4.5

Teilzeitstellen Küche/GG:

--

Ansprechperson

Heinz Rub, Leiter Verpflegung
Isabelle Bader, Stellvertreterin
und Projektleiterin

Bereiche des Betriebs

Education, Care, Business

Mahlzeiten

180 Menus pro Tag
(Jahresdurchschnitt)

Alter der Verpflegten

6-66 Jahre

«fresh + fit»

Ausgewogene Ernährung leicht gemacht



Anne Irigoyen

«Das «fresh + fit» Sortiment bietet Jugendlichen und Erwachsenen vielfältige Möglichkeiten ausgewogene Zwischen- und Hauptmahlzeiten aus dem Verpflegungsautomaten zusammenzustellen.»

Ziele

- Stufenweise Optimierung des Angebotes der Verpflegungsautomaten nach den von der Berner Fachhochschule entwickelten «fresh + fit» Beurteilungskriterien.
- Erhöhung des Anteils an empfehlenswerten Produkten im «fresh + fit» Sortiment von ursprünglich 45% auf 100% für Jugendliche unter 15 Jahren.
- Öffnung des «fresh + fit» Angebots für alle Bereiche der Gemeinschaftsgastronomie und «öffentliche Automaten».

Themenbereiche Qualitätsstandards

- Verpflegungsangebot, Kommunikation

Zielgruppe

- Alle Personen, die Zugang zur Automatenverpflegung der Selecta AG haben

Massnahmen

- Abgabe eines Aktionsversprechens bei der Initiative «actionsanté» des Bundesamtes für Gesundheit um auf die bestehende Übergewichtsproblematik zu reagieren.
- Definition von ernährungswissenschaftlichen Beurteilungskriterien für das «fresh + fit» Sortiment durch Ernährungswissenschaftlerinnen der Berner Fachhochschule.
- Gezielte Suche nach Produkten, welche die «fresh + fit» Beurteilungskriterien erfüllen.
- Zusammenarbeit mit innovativen Lebensmittelherstellern und Lieferanten zur kontinuierlichen Verbesserung und Neuentwicklung von Produkten.
- Bekanntmachung der Ziele und Produkte der «fresh + fit» Linie.

Ergebnis (Output)

- Erhöhung des Anteils an empfehlenswerten Produkten auf aktuell 71% in Automaten in der Schulverpflegung.
- Einführung des «fresh + fit» Konzeptes in der Betriebsverpflegung 2010 und in der Öffentlichkeit 2012.
- Kooperationen mit Produzenten und der Verpackungsindustrie.

Auswirkung (Outcome)

- Konsumentinnen und Konsumenten haben die Möglichkeit, eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl zu treffen.
- Schrittweise Änderung des Image der Automatenverpflegung : Der Name Selecta AG steht für gesundheitsfördernde Verpflegung aus dem Automaten.

Fragen/Thesen

Wie kann

- a) das «fresh + fit»-Konzept grundsätzlich bekannter gemacht werden ohne weitere Kosten zu generieren?
- b) die Anfrage für «fresh + fit» in Schulen und am Arbeitsplatz angeregt werden, ohne weitere Kosten zu generieren?

Firma/Institution

Selecta AG Schweiz

www.selecta.ch

Anzahl Mitarbeitende Selecta AG Schweiz

Ca. 1000

Ansprechperson

Anne Irigoyen,
Marketingleiterin

Bereiche des Betriebs

Business, Care, Education

Alter der Verpflegten

Alle Altersgruppen

Mitarbeitende und Studierende gestalten das Verpflegungsangebot aktiv mit



bonne pratique

good practice



v.l.n.r.: Isabel Gherbal, Monika Walther, Pia Fach

«Die SV Group entwickelt die von ihr bewirtschafteten Betriebe weiter. Wir engagieren uns in ihrem Namen verstärkt für eine ausgewogene Ernährung.»

Ziele

- Gründung eines «Round Table», um Ideen und Wünschen rund um das Verpflegungsangebot im Bistro medi Bern einen Raum zu bieten.

Themenbereiche Qualitätsstandards

- Verpflegungsangebot, Kommunikation

Zielgruppe

- Studierende, Mitarbeitende und externe Gäste des Bistro medi Bern

Massnahmen

- Gründung des Projektteams.
- Vorbereitung und Durchführung des ersten «Round Table»-Treffens Ende Februar 2012.
- Planung weiterer «Round Table»-Treffen.

Ergebnis (Output)

Umsetzung erster geäusselter Wünsche und Anliegen, wie:

- Zusätzliches vergünstigtes Mittagsangebot für Studenten,
- Erweiterung des Sortiments um gewünschte Produkte, z.B. Powerriegel,
- Optimierung des Salatbuffets,
- Optimierung der Kommunikationsmassnahmen wie z.B. Aufsteller und Plakate.

Planung weiterer Vorhaben, wie:

- regelmässige Informationsveranstaltung über das Angebot im Bistro für neue Studenten,
- regelmässige Erfassung der Wünsche und Bedürfnisse der Studenten durch Befragungen,
- Kommunikation des Angebotes über soziale Netzwerke und Smartphone Applikationen.

Auswirkung (Outcome)

- Die betroffenen Verpflegungsteilnehmenden werden bei Veränderungen aktiv einbezogen.
- Das Bewusstsein für die Bedeutung der Kundenwünsche und deren Bedürfnisse ist gestiegen und wird zukünftig stärker berücksichtigt.

Firma/Institution

SV (Schweiz) AG
Bistro medi Bern
Max-Daetwyler-Platz 2
3014 Bern
<http://bistromedi.sv-group.ch/de.html>

Bistro medi Bern wird durch die SV Group geführt

Vollzeitstellen GG:

2

Teilzeitstellen GG:

5

Ansprechperson

Pia Fach,
Area Manager SV Group

Bereiche des Betriebs

Education

Mahlzeiten

100 Mittagmenüs pro Tag

Alter der Verpflegten

19 bis 65 Jahre

Fragen/Thesen

1. Wie kann man die Gäste (vor allem junge Leute) über gesunde Ernährung lustvoll informieren?
2. Wie kann man die Gäste für gesunde Ernährung begeistern und zum entsprechenden Konsum animieren?
3. Wie können wir unsere Gäste für die Themen Regionalität und Saisonalität sensibilisieren?

Anhang 5

Praktische Hilfsmittel zur Umsetzung der Qualitätsstandards

Hilfsmittel zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (Stand Oktober 2012)

Dokument/Tool	Zielgruppe	Zweck/Ziel	Inhalte	Verfügbarkeit	Sprache	Datei-Format	Letzte Bearbeitung
Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards – bewährte Wege neu entdecken Mise en pratique des Standards de qualité suisses - redécouvrir des chemins établis	Produzenten, Lieferanten, Verpflegungsendanbieter und deren übergeordnete Unternehmen	Kurzübersicht zur systematischen und strukturierten Vorgehensweise bei der Umsetzung der QST. Wissensbedarf im Bereich Projektmanagement bedienen.	Plan-Do-Check-Act Zyklus	Frei verfügbar, unter www.gp-gemgastro.ch Rubrik Downloads	d/f	PDF	Februar 2012
Praktische Hilfestellungen zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards in Ihrem Betrieb Astuces pratiques pour la mise en pratique des Standards de qualité suisses dans votre établissement	Produzenten, Lieferanten, Verpflegungsendanbieter und deren übergeordnete Unternehmen	Wissenstransfer – Praxisnahe Tipps für die gelungene Umsetzung der QST in Form eines Projektes.	Eckpfeiler für die gelungene Umsetzung der Qualitätsstandards. Zusammenfassung der wichtigsten Erkenntnisse aus der Arbeit mit der Praxis und den Beispielen guter Praxis.	Frei verfügbar, unter www.gp-gemgastro.ch Rubrik Downloads	d/f	PDF	Februar 2012
Von der Idee zum Projekt Ein Handlungsfaden	Produzenten, Lieferanten, Endanbieter und deren übergeordnete Unternehmen, die an der Fachbegleitung bzw. dem Kursangebot der BFH teilnehmen	Hilfestellung bei der geleiteten und schrittweisen Planung und Umsetzung der QST in Form eines Projektes.	Plan-Do-Check-Act Zyklus: Detaillierte Beschreibung der auszuführenden Schritte in den vier Phasen des Zyklus. Kurzbeschreibung der Elemente der Dokumentationshilfe, welches die Betriebe bei der Realisierung einer Idee in Form eines Projektes unterstützt	Internes Dokument Einsatz in Fachbegleitungen und Kursen	d	PDF	Oktober 2011
Dokumentationshilfe - Von der Idee zum Projekt	Produzenten, Lieferanten, Endanbieter und deren übergeordnete Unternehmen, die an der Fachbegleitung bzw. dem Kursangebot der BFH teilnehmen	Dokumentation der Projektplanung und -umsetzung	Mehrteiliges Instrument zur Dokumentation, mit den Elementen: <ul style="list-style-type: none"> – Analyse der Ausgangslage – Team gründen – Planung der Aktivitäten – Kosteneinschätzung und -kontrolle – Zeitplanung – Information über das Projekt-Kommunikation – Aufgabenverteilung im Team – Verlaufskontrolle 	Internes Arbeitsinstrument Einsatz in Fachbegleitungen und Kursen	d	Excel-Mappe	Oktober 2011
PELZ-Modell zur Problembehandlung (modifiziert durch die Forschungsgruppe)	Produzenten, Lieferanten, Endanbieter und deren übergeordnete Unternehmen, die an der Fachbegleitung bzw. dem Kursangebot der BFH teilnehmen	Hilfestellung zur Fokussierung auf eine Idee/Problemstellung bei der Umsetzung der Qualitätsstandards, die im Rahmen der Fachbegleitung bearbeitet werden soll	Fragen zu Problemdefinition und Erklärung, Lösungsansätzen und Zielen in Bezug auf ein Thema der Qualitätsstandards	Internes Arbeitsinstrument Einsatz in Fachbegleitungen und Kursen	d	PDF	Oktober 2012
Modulare Zufriedenheitsanalyse	Verpflegungsendanbieter	Instrument zur Gästebefragung	Modularer Fragebogen zur Erfassung der Zufriedenheit der Gäste mit dem Service, Verpflegungsangebot, Ambiente, Informationsangebot und Rahmenbedingungen wie z.B. Öffnungszeiten des GG-Betriebs. Fragebogen kann individuell für den GG-Betrieb angepasst werden.	Internes Arbeitsinstrument Einsatz bei Dienstleistungsaufträgen und in Fachbegleitungen	d	PDF-Dokument	Mai 2012
Checkliste für die Vollverpflegung von Senioren in stationären Einrichtungen	Verpflegungsendanbieter im Bereich Care	Überprüfung eines seniorenrechtlichen Angebotes in Ergänzung zur allgemeinen Checkliste 1 zum Verpflegungsangebot	Ausgewählte Fragen zu <ul style="list-style-type: none"> -Haupt- und Zwischenmahlzeiten -Zubereitung -Ausgabemperaturen und Warmhaltezeiten -Speiseplangestaltung und Kennzeichnung -Betreuung und Pflege 	Internes Arbeitsinstrument Einsatz bei Dienstleistungsaufträgen und in Fachbegleitungen	d	PDF	Februar 2012

Anhang 6

Matrix eines modularen Dienstleistungssystems zur kontinuierlichen, teilstandardisierten systemischen Umsetzung der Qualitätsstandards

Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ – TP4 Aufbau eines Dienstleistungssystems

Das Dienstleistungs-(DL-)System zur Sicherstellung der kontinuierlichen, teilstandardisierten systemischen Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards (QST) für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (GG) umfasst folgende Elemente:

- Die Fachbegleitung einschliesslich Aus-/Weiterbildung von „Fachbegleiter/-innen“ (train-the-trainer)
- Spezifische Kursangebote im Dienstleistungsauftrag für die GG-Branche
- Eine Plattform als verbindendes Herzstück zwischen Branchenmitgliedern und diversen Anspruchsgruppen

Das Gesamtangebot ist damit kompatibel mit dem erweiterten Leistungsauftrag der Fachhochschulen, d.h. Lehre (Aus- und Weiterbildung), angewandte Forschung & Entwicklung sowie Dienstleistung. Die folgende Matrix definiert die wesentlichen Aspekte der genannten Einzelelemente. Die Forschungsgruppe erarbeitete die Grundstruktur und erste Inhalte des DL-Systems an einem Workshop unter Leitung von G. Hangartner, Hochschule Luzern (2.11.2011). Nach weiterer Entwicklung der Einzelelemente wurden die Inhalte der Matrix aufbereitet und in einem zweiten Workshop mit den Mitgliedern des Advisory Boards diskutiert (24.5.2012). Die vorliegende Endversion bildete die Grundlage zur Erstellung eines entsprechenden Businessplans.

	Plattform als „Herzstück“ 	Kursangebote für die GG-Branche	Fachbegleitung durch spezialisierte Ernährungsfachkräfte	
			Fachbegleitung	Aus-/Weiterbildung von Fachbegleiter(inne) und Multiplikatoren
Ziele (Wirkungsziel / Leistungsziel) <i>Übergeordnete Ziele des DL-Systems sind:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Die Realisierung der Good Practice Strategie mit Förderung von Aktivitäten der Strukturveränderung in Hinblick auf (Ernährungs-) Verhaltensänderung, eingebettet in ein Konzept der betrieblichen Gesundheitsförderung; – Langfristig die Verbesserung der Bevölkerungsgesundheit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Austausch innerhalb der Branche und von der Praxis mit Wissenschaft/FH und anderen Anspruchsgruppen fördern. • Netzwerk aufbauen und pflegen • Mehrwert für die Praxis sichtbar machen und generieren. • Fortschritt der GG aufzeigen • Aktuelles/Neues zum Themenkomplex gesundheitsfördernde GG präsentieren (externe Referenten/FH). 	<ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung der QST vorantreiben. • Auslösen von kontinuierlicher Qualitätsverbesserung des GG-Angebots und damit höherer Zufriedenheit bei Mitarbeitenden und Gästen. • Kompetenzförderung in GG-Branche. • Empowerment von Gemeinschaften¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • QST in individuellen Unternehmen/GG-Betrieben umsetzen mittels strukturierter Projektarbeit. • Empowerment von Gemeinschaften in Unternehmen/GG-Betrieben auslösen. • Stärkung von Ressourcen. • Förderung von Kompetenzen. • Zufriedenheit im Unternehmen/GG-Betrieb, d.h. von Mitarbeitenden u. Gäste steigern (Qualitätsmerkmal) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellen und Vernetzen von anerkannten Ernährungsfachkräften, welche die kontinuierliche Umsetzung der QST in der Schweiz nach teilstandardisiertem Vorgehen sicherstellen.
Zielgruppe Top-down/Bottom-up Kernzielgruppe des Angebots ist die GG-Branche, d.h. GG-Betriebe einschl. Anspruchsgruppen gemäss Arbeitsdefinition GG und Übersicht im state-of-the-art Bericht (Beer-Borst et al. 2009), also auch Produzenten/Lieferanten zuhanden der GG.	<ul style="list-style-type: none"> • Praxis/GG-Branche: Leitende Mitarbeitende der GG wie Köche, Betriebsleiter, Marketingvertreter, etc. • Fachpersonen, verantwortlich für die Ernährung von Kindern, Jugendlichen, Erwachsenen in der GG • Politik: Vertreter von Bund, Kantonen, Städten u. Gemeinden (Bereich Gesundheitsförderung) • Angewandte Wissenschaften sowie Aus- und Weiterbildung in themenrelevanten Fächern • Interessierte Gäste aus GG-Betrieben/ggf. Öffentlichkeit • Vertreter/innen von Fachverbänden (Multiplikatoren) 	Praxis/GG-Branche gemäss Arbeitsdefinition (Unternehmen/Betriebe): <ul style="list-style-type: none"> – leitende Mitarbeitende Verpflegungsendanbieter, d.h. aus den Bereichen Küche, Restaurant/Hotellerie, Facility management, betriebliche Gesundheitsförderung. – leitende Mitarbeitende von Produzenten-/Lieferantenbetrieben (einschl. Catering Unternehmen), d.h. den Bereichen Koordination, Produktentwicklung, Marketing etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unternehmen und ihre Verpflegungsbetriebe (alle Sektoren und Betriebsformen) sowie Produzenten/Lieferanten (einschl. Catering Unternehmen). • Betroffene aller Hierarchiestufen sind als Beteiligte in den Veränderungsprozess einzubeziehen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsfachkräfte mit (zukünftiger) Tätigkeit in der GG oder für die GG – Primär dipl. Ernährungsberater/innen FH/HF sowie Abgänger/-innen anderer anerkannter Studiengänge mit ernährungswissenschaftlichem Fokus • Lehrpersonal in den Ausbildungsgängen von Ernährungsberatern/-innen und Köchen (Multiplikatoren-Schulung), zwecks frühzeitiger Einbettung des Themas in das Curriculum.

¹ Laverack G. (Hrsg.) Gesundheitsförderung & Empowerment. Genf: Verlag für Gesundheitsförderung, 2010, S. 55-67



	Plattform als „Herzstück“ 	Kursangebote für die GG-Branche	Fachbegleitung durch spezialisierte Ernährungsfachkräfte	
			Fachbegleitung	Aus-/Weiterbildung von Fachbegleiter(inne)n
Format/Rahmen inkl. Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> • Ort, Räumlichkeiten und Verpflegung müssen attraktiv sein. • kein „Business-Anlass“ (in Ausschreibung/Einladung hervorheben, Dresscode „casual“ und Sprachregelung festlegen). • Maximale Teilnehmerzahl ist zu klären. Erfahrungswert N=60. Der gewinnbringende Austausch muss gewährleistet bleiben. [Qualität vor Quantität] • Durchführung der offiziellen Würdigung der Beispiele guter Praxis durch das BAG und die BFH als integrativer Bestandteil der Plattform. • Ergänzend könnten die gewürdigten Projekte / Beispiele guter Praxis im Rahmen der GV des SVG vorgestellt werden. • Professionelle Moderation, d.h. Methodenkompetenz sichert die optimale Anleitung der Teilnehmenden. • Eine gute Mischung zwischen Austausch und Konsum bieten. • Ziel orientiertes Impulsreferat, auch durch int. Experten denkbar (Advisory Board) oder durch einen „Top Shot“ als Zugpferd (Aussergewöhnliches bieten = Mehrwert), z.B. Schiedsrichter Urs Meier, Altbundesrat Adolf Ogi, prominenter Koch wie Ivo Adam, René Schudel, Anton Mosimann, Top-Kader eines Catering-Unternehmens etc. • Diskussionsgrundlage muss nicht unbedingt ein „Projekt“ sein. Der „Anlass“ könnte sich einem spezifischen Thema widmen, für welches Praxisvertreter/-innen die Fragestellungen formulieren. • Am Schluss der Veranstaltung müssen die „Resultate“ zusammengefasst werden (Fazit, take home message). • Die Kernergebnisse sollen innerhalb von 12 Wochen auf der Internetplattform www.gp-gemgastro.ch publik gemacht werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kursdurchführung erfolgt im Auftragsverhältnis, d.h. als DL-Angebot seitens BFH. • Die Kursteilnahme wäre idealerweise verpflichtend im Rahmen von z.B. ISO Zertifizierungen oder sollte fixer Bestandteil von betriebsintern finanzierten Weiterbildungen sein. • Das Format gestaltete sich individuell und bedarfsgerecht und ist auf die GG-Bereiche Care/Bus/Edu abgestimmt. • Modulares Grundangebot mit einer Mini- und Maxivariante die aufeinander aufbauen. • Angebote im Rahmen von bestehenden Weiterbildungsangeboten von Organisationen, z.B. des SVG, werden an einem zentralen Ort (z.B. Bern) durchgeführt. • Bei einem Angebot für eine definierte Gruppe regionaler GG-Betriebe oder einem individuellen Nachfrager erfolgt die Kursdurchführung im Einzugsgebiet der Betriebe oder direkt im betreffenden Betrieb. • Die Dauer der Kurse richtet sich nach den Inhalten, d.h. von mehreren Stunden bis zu mehreren Tagen (i.d.R. zwei Halbtagen) in Anspruch nehmen. 	Zwei Angebotsformate (1) Begleitung für spezifische Fragestellungen eines Unternehmens oder GG-Betriebs. Ausarbeitung einer individuellen Offerte gemäss auf Anfrage. (2) Begleitung gemäss eines „Standardangebots“, das mit der Erarbeitung eines Optimierungspunktes / Zielfestlegung beginnt (Inhalte s. unten)	<ul style="list-style-type: none"> • Train-the-trainer Kurse für Ernährungsfachkräfte mit anerkanntem Abschluss, vor allem dipl. Ernährungsberater/-innen FH/HF (Weiterbildung) • Multiplikatoren-Schulung für Lehrpersonal (Ausbildung) • Die Trainees sind Mitglied einer zu gründenden Fachgruppe (z.B. SVDE) und setzen sich für die teilstandardisierte Umsetzung der QST in der Schweiz ein (ggf. Festlegung eines Ehrencodex).



	Plattform als „Herzstück“ 	Kursangebote für die GG-Branche	Fachbegleitung durch spezialisierte Ernährungsfachkräfte	
			Fachbegleitung	Aus-/Weiterbildung von Fachbegleiter(inne)n
Methode Top-down/Bottom-up	<ul style="list-style-type: none"> • World-Café, bevorzugt mit Stehtischen • Ansatz: Mischung von Top-down und Bottom-up Elementen. • Entwicklung der Fragestellung/Inhalte erfolgt gemeinsam (Fachhochschule und an der Plattform aktiv beteiligte Betriebe) • Motto: Austausch unter Gleichgesinnten; Lernen auf Augenhöhe (Prinzip "Train-the-Trainer"). • Jeder bringt sich ein und profitiert (kein Konkurrenzdenken) • Ideengenerierung durch methodisch gut geführtes, konkretes Brainstorming. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kurse verbinden Wissensvermittlung und Erfahrungsaustausch mit unmittelbarem Praxisbezug, d.h. ein betriebspezifischer, wichtiger Optimierungspunkt in Bezug auf die QST soll erkannt werden und das notwendige Rüstzeug für dessen realistische Umsetzung vermittelt werden. • Bei Kursen in einem individuellen Betrieb, könnten je nach Schwerpunktthema praktische Teile z.B. in der Küche eingebaut werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Fachbegleitung ist ein Mittel des Wissenstransfers, einem Element der Good Practice Strategie. • Kombination von top-down und bottom-up Elementen. Je nach Phase und Verlauf des Begleitprozesses und internen Kommunikationswegen sind alle oder nur Teile des Betriebsteams resp. der Hierarchien integriert. • Der Prozess orientiert sich an der Methode der Grossgruppenkonferenz; Phasen sind <ul style="list-style-type: none"> - Kritik - Vision → Zielformulierung - Massnahmen planen - Einigungsprozess (betriebs-/gruppenintern) - Einleitung der Umsetzung - Überprüfung der Umsetzung - Ggf. Massnahmenanpassung - Sicherung der Kontinuität • Teilstandardisiertes Vorgehen, dem PDCA-Zyklus folgend. Der/die Fachbegleiter/-in arbeitet nach dem systemischen und dem lösungsorientierten Beratungs-/Coaching-Ansatz. • Die bestehenden Arbeitsinstrumente (Eigenkapital der BFH) kommen zum Einsatz und werden bedarfsgerecht weiterentwickelt • Aus Gründen der QS und Nachhaltigkeit wird der Verlaufskontrolle besondere Beachtung geschenkt. Verknüpfung zur Online-Umfrage zur Identifizierung von Beispielen guter Praxis 	<p>Train-the-trainer Kurs: Praxisnahe Vermittlung des teilstandardisierten, systemisch und lösungsorientierten Vorgehens mit Abgabe aller notwendigen Tools (sind im Original anzuwenden)</p> <p>Mediatoren-Schulung (Ausbildung): Vermittlung wesentlicher Aspekte der QST und Bedeutung / Wegen der strukturierten Umsetzung (partizipativer Ansatz, Methoden des QM)</p>



	Plattform als „Herzstück“ 	Kursangebote für die GG-Branche	Fachbegleitung durch spezialisierte Ernährungsfachkräfte	
			Fachbegleitung	Aus-/Weiterbildung von Fachbegleiter(inne)n
Inhalt Bedarfsorientierte/Bedürfnisorientierte Festlegung	1_Praxis sagt, wo der Schuh drückt 2_Praxis selber zeigt Lösungsansätze 3_Praxis erhält Anregungen und Fachwissen von Extern/Intern und Anerkennung	1_Grundkenntnisse vermitteln - Die Good Practice Strategie, Gute Praxis anstreben - Themenbereiche der QST und Nutzung der Checklisten zur Selbsteinschätzung (Ausgangslage) - Bedeutung der Teamarbeit (Betroffene-Beteiligte) und des Erfahrungsaustauschs - Umsetzung QST als Projektarbeit (material und Methoden) 2_Individuelle Projektarbeit nach Themenbereich der QST einleiten. Identifikation des Optimierungspunkts, Zieldefinition und Überlegung konkreter Massnahmen. 3_Austausch der Erkenntnisse: aus Praxis lehren und lernen. Mögliche Hindernisse/Probleme bei der QST-Umsetzung aufzeigen und Lösungen diskutieren. 4_Nach dem Kurs, das Projekt zielorientiert gemäss PDCA-Zyklus fortsetzen, z.B. unter Einbindung in ein bestehendes betriebliches QM-System, wie z.B. durch SQS	<ul style="list-style-type: none"> Der Inhalt der Fachbegleitung orientiert sich immer am Auftrag(-geber). Im Zentrum steht die Umsetzung der QST Je nach Angebotsformat ist die Fragestellung (Zielsetzung) bereits vorgegeben oder wird mit dem Betriebsteam erarbeitet. 	Train-the-trainer Kurs: <ul style="list-style-type: none"> Grundlagenvermittlung (Methoden, Material) Anwendung anhand von fiktiven Praxisbeispielen Befähigung zur Begleitung der Umsetzung der QST in Betrieben, Methoden des QM, systemischer Ansatz) Mediatoren-Schulung: <ul style="list-style-type: none"> Grundlagenvermittlung zur Weitergabe im Unterricht: <ul style="list-style-type: none"> Wesentlicher Aspekte der QST Qualität in der GG und in der Gesundheitsförderung Strategie der Good Practice, Elemente und Wege der strukturierten Umsetzung der QST gemäss PDCA-Zyklus, praktische Beispiele
Kooperation/Partner	<ul style="list-style-type: none"> „Anbieter“ ist BFH in Kooperation mit einer Trägerorganisation, idealerweise dem BAG/NPEB 2008-2016. Hauptzielgruppe ist die GG-Branche, deshalb Kooperationen mit dem Branchenverband SVG sicherstellen und ggf. mit anderem Opinionleadern der Branche, aber unter Bewahrung der Neutralität. 	<ul style="list-style-type: none"> Netzwerk bestehender Anbieter von Weiterbildungen für die GG-Branche als Partner gewinnen (z.B. SVG, fmpro, H+, Curaviva). Kantonale Departemente für Gesundheit & Soziales Zertifizierungsstellen (Bsp. Trägerverein Culinarium/ProCert) 	<ul style="list-style-type: none"> Netzwerk spezifisch ausgebildeter regionaler Fachbegleiter/-innen Nationale, kantonale oder Verbandsstrukturen mit ähnlichem Tätigkeitsfeld. SVDE - Neugründung einer Fachgruppe GG SVG und SGE (Firmenmitglieder als potentiellen Nachfrager für Angebot) 	<ul style="list-style-type: none"> Schweizer Ausbildungsstätten für anerkannte Ernährungsfachkräfte Berufsverbände (Rekrutierung Fachbegleiter/-innen auf regionaler Ebene)



	Plattform als „Herzstück“ 	Kursangebote für die GG-Branche	Fachbegleitung durch spezialisierte Ernährungsfachkräfte	
			Fachbegleitung	Aus-/Weiterbildung von Fachbegleiter(inne)n
Rollenklärung / Verantwortlichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> Das „Angebot“ erfolgt durch die BFH in Kooperation mit „Partnern“ (s.o.) Die weitere Entwicklung des Gefässes und notwendiger Tools erfolgt in Kooperation mit bestehenden (HSLu) u/o neuen Partner, welche die notwendige Methodenkompetenz einbringen. Das Gefäss soll „eigenständig“ funktionieren, d.h. könnte von einer anderen Organisation getragen werden, unter Beteiligung der BFH. 	<ul style="list-style-type: none"> Angebot durch die BFH mit Fokus auf die GG-Bereiche Care und Business, je nach Konkurrenzangeboten Bei regionalen Kursangeboten unter Beteiligung von regional verankertem Dozierenden/Fachbegleiter/-innen. Je nach Umfang und Inhalt Kurzreferat von Praxisbeispielen (testimonial) Je nach Inhalt/bei Spezialthemen Beiziehen von Experten (s. Personal). 	<ul style="list-style-type: none"> Spezialisierung der BFH auf die GG-Bereiche Care und Business infolge bereits bestehender, erfolgreicher Angebote im Bereich Education (schnitz & drunder; fourchette verte). Der Care-Bereich hat auch im Verpflegungsbereich vermehrt seinen Gesundheitsauftrag sichtbar zu erfüllen. Die betriebliche Gesundheitsförderung in Unternehmen gewinnt an Bedeutung (Personalpolitik). Zuständigkeiten der BFH (Methoden, Materialien) und der regionalen/lokalen Fachbegleiter/-innen (Umsetzung, Rückkopplung) sind festzulegen aus Gründen der Qualitätssicherung. Das Ausmass der Eigenverantwortung des Unternehmens/GG-Betriebes ist individuell zu klären (je nach Ressourcenlage, d.h. Zeit, Personal, Finanzen) 	<ul style="list-style-type: none"> Angebot der BFH in der Funktion des Trainers. aF&E-BFH als „Methoden-/Instrumentenentwickler“ Teilnehmende aus allen Bereichen, auch Education; idealerweise werden die nationalen QST als Grundlage aller bestehenden Programme genutzt. Trainees werden Mitglied einer Fachgruppe unter Leitung der BFH. Es gilt ein Ehrenkodex. Die Verantwortung auf regionaler Ebene liegt bei den Fachbegleiter/-innen mit Rückkopplung an die BFH (Projekteingaben). BFH gewährt fachliche Unterstützung bei Problemen Ausdehnung / Übertragung in Westschweiz (HEdS) des Konzepts später angestrebt.
Ressourcen Planung/Durchführung (BFH)	<ul style="list-style-type: none"> Ein Businessplan für das umfassende DL-System ist in Bearbeitung 	<ul style="list-style-type: none"> Ein Businessplan für das umfassende DL-System ist in Bearbeitung Dient der Drittmittelakquise, d.h. Teilfinanzierung der wiss. Projektarbeit der BFH. 	<ul style="list-style-type: none"> Ein Businessplan für das umfassende DL-System ist in Bearbeitung Dient der Drittmittelakquise, d.h. Teilfinanzierung der wiss. Projektarbeit der BFH Der Personalbedarf für ein flächendeckendes Angebot in der (Deutsch-)Schweiz machen den Einsatz regionaler Fachkräfte notwendig (s. train-the-trainer Konzept) Beschränkte Möglichkeit, Studierende der Ernährungsberatung einzusetzen (Zusatzmodul B, nach Besuch der entsprechenden Aus-/ Weiterbildung) 	<ul style="list-style-type: none"> Das Train-the-trainer Konzept sowie die Mediatoren-Schulung werden im Rahmen eines F&E-Projektes 2013-2014 entwickelt und getestet. Abklärungen laufen.
Finanzierung ↔ Preis	<ul style="list-style-type: none"> Finanzierung/Sponsoring durch Industrie unabhängige Kooperationspartner (vor. BAG). Unterstützung durch Verbände (z.B. Werbung für Event, Personal an Event o.a.) Kostenfreie Teilnahme Im Mittelpunkt muss „die Sache“ (Umsetzung Qualitätsstandards) stehen und kein „Produkt“ verkauft werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Im Rahmen des umkämpften Weiterbildungsmarkts müssen faire aber kostendeckende Preise verhandelt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Je nach Angebotsform und Fragestellung sind Dauer / Umfang der Betreuung ausschlaggebend. Erste Erfahrungswerte für den Aufwand einer Fachbegleitung liegen vor und fliessen in die Erstellung des Businessplans ein. Die Preisgestaltung orientiert sich an marktüblichen Preisen (Konkurrenzanalyse). Die BFH ist keine Profitorganisation, muss aber kostendeckend arbeiten (Finanzierung Lohnkosten Personal). Die Fachbegleiter/-innen auf regionaler Ebene arbeiten nach einem „definierten“ Kostenrahmen (Ehrenkodex). 	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnahme an den Weiterbildungen wird zukünftig kostenpflichtig sein. Prämisse ist kostendeckend zu arbeiten (non profit).



	Plattform als „Herzstück“ 	Kursangebote für die GG-Branche	Fachbegleitung durch spezialisierte Ernährungsfachkräfte	
			Fachbegleitung	Aus-/Weiterbildung von Fachbegleiter(inne)n
Personal	<ul style="list-style-type: none"> BFH (Organisation, Durchführung) Moderation durch Experten, z.B. HSLu Co-Moderation z.B. durch Vertreter Kooperationspartner 	<ul style="list-style-type: none"> Expertenpool der BFH, von Partnerhochschulen, der SGE, dem SVDE etc. nutzen Bei themenspezifischen Kursen Fachperson aus dem Betroffenenkreis (z.B. Köche) hinzuziehen. 	<ul style="list-style-type: none"> BFH Team GG mit entsprechenden Kompetenzen und Erfahrungen. Je nach Fragestellung und Auftragsform betreuen mind. 2 Personen einen Betrieb. Ausgebildete Fachbegleiter/-innen auf regionaler Ebene (unabhängig; Netzwerkmitglieder). Ev. ‚Patenfunktion‘, d.h. erfahrene Ernährungsfachkraft plus Praktikantin aus Zusatzmodul B Ernährungsberatung 	<ul style="list-style-type: none"> Aus- und Weiterbildner: BFH Projektteam GG, je nach Thema Experten, d.h. Forschungs- und Praxispartner
Zeitraumen Angebot	<ul style="list-style-type: none"> Die Häufigkeit und der Zyklus der Durchführung muss noch bestimmt werden (1x pro Jahr oder alle 1 ½ Jahre mit „Saisonwechsel Frühling 12 - Herbst 13 - Frühling 14 - Herbst 15) Nachmittags, z.B. 14-19Uhr 3 bis 5h, je nach Programm mit Referat, Würdigung, World Café 	<ul style="list-style-type: none"> Kurse auf Anfrage <ul style="list-style-type: none"> Als Bestandteil von bestehenden Weiterbildungsangeboten diverser Verbände im Frühjahr oder Herbst Bei Anfragen durch Einzelbetriebe-/Betriebsgruppen nach individueller Absprache im Jahresverlauf 	Je nach Auftragsform <ul style="list-style-type: none"> bei individueller Anfrage, d.h. definierter Fragestellung in Absprache mit dem Kunden (je nach Personalbestand und allg. zeitl. Verfügbarkeit, flexibel) Bei Standardangebot sind die Häufigkeit/Intervalle als Teil des Angebotes zu definieren. 	<ul style="list-style-type: none"> Jährliche Weiterbildung (mit Wiederholungskurs) an Ausbildungszyklus orientiert, z.B. in Vorbereitung auf das Zusatzmodul B der dipl. Ernährungsberater/-innen FH Je nach Curriculum bei Integration in bestehende Ausbildungsangebote
Zeitraumen Planung (BFH)	<ul style="list-style-type: none"> Ca. 5 Monate Vorbereitungszeit z.B. November bis Mai 	<ul style="list-style-type: none"> (Halb-)Jahresplanung 	<ul style="list-style-type: none"> Jahresplanung (Limitierung Personalbestand) 	<ul style="list-style-type: none"> Entwicklung im Rahmen eines F&E-Projektes 2013-2014 Jahresplanung
Werbung/Kommunikation/Marketing Mehrwert/USP = Bottom-up/Top-down Die Bewerbung des Angebots zur Umsetzung der Schweizer QST sollte mehrschichtig erfolgen. <ul style="list-style-type: none"> BAG (übergeordnet) nationale Interessensgruppen resp. Organisationen (SVG, SGE, SVDE, etc.) kantonale Strukturen und regionalen Akteure (Verbindung zu existierenden Programmen herstellen- Es muss geprüft werden wo Kooperationen sinnvoll sind) USP generell: Die Institution BFH sollte als unabhängiger QST-Herausgeber auftreten, mit notwendiger Methodenkompetenz, d.h. Kombination von Ernährungs-, QM- und Beratungswissen.	<ul style="list-style-type: none"> Slogan „Mit der Praxis für die Praxis“, CI in der Branche verankern (Logo mit BFH-Projekt verbinden) Zusammenhang zwischen den drei Elementen „Plattform, Kurse und Fachbegleitung“ deutlich sichtbar machen und somit jedes Element strategisch als „Marketing-Instrument“ nutzen. Projekthomepage: Einladung, Bericht Über Kooperationspartner (Web-Links) und andere Mediatoren In Fachzeitschrift, z.B. Salz & Pfeffer Mund-zu-Mund Propaganda innerhalb der Branche sicherstellen „Beispiele guter Praxis“ als Werbeträger nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> Ausschreibung des Grundangebots (Minimal-, Maximalvariante) mit praxisnaher Darstellung des ‚Gewinns‘ für ein Unternehmen/GG-Betrieb. z.B. Testimonial von Kursteilnehmenden resp. aus der Praxis auf der Projekt-homepage aufschalten Die Vermarktung auf die Bereiche Bus/Care/Edu abstimmen Information zum Angebot bei branchen-nahmen Multiplikatoren publizieren <p>ACHTUNG: die Werbeaktivität setzt entsprechende Personalressourcen (Reaktionspotential) und, je nach Format der Kommunikation, Finanzen voraus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Praxisnahe/greifbare Angebotsdarstellung. Vermarktung durch Anreize, s. auch Zielsetzungen. Marketingrelevant könnten sein (Werbeeffekt): 1_Teilnahme an Fachbegleitung, der Weg zu einem Beispiel guter Praxis mit Präsentation auf GGG-Internetplattform. Umsetzung der QST im Betrieb wird sichtbar gemacht (Projekteingabe im Rahmen der Fachbegleitung) 2_zusätzliche Teilnahme an actionsanté mit Nutzung des Logos 3_Präsentation der Projekte / Beispiel guter Praxis im Rahmen der Austauschplattform/World Café und z.B. ergänzend an der GV des SVG. Konkrete Werbemassnahmen/-mittel: <ul style="list-style-type: none"> Internetlinks Flyer (ACHTUNG Druckkosten, Abfall etc.) Imagefilm mit Testimonials auf Internet Infoveranstaltungen für Unternehmen nach Bereichen Edu/Bus/Care Information zum Angebot bei Multiplikatoren z.B. SVDE Tagung, SVG Event 	Im Entwicklungsstadium: <ul style="list-style-type: none"> Abklärungen mit der Leiterin Bachelor-Studiengang Ernährung und Diätetik Abklärungen mit anderen Ausbildungsstätten (Multiplikatoren-Schulung) Via SVDE Regiogruppen und anderen Netzwerken von qualifizierten Ernährungsfachkräften Aufruf für Teilnahme an Entwicklung und des train-the-trainer- Konzepts
Abgrenzung/Verknüpfung der Angebote	<ul style="list-style-type: none"> Auslöser/Impulsgeber/Motivation für Kurs- und Fachbegleitungsangebote Eigenständige Veranstaltung, muss nicht an Projekte gebunden sein 	<ul style="list-style-type: none"> Klare Grenze der Kursangebote (allg. Vermittlung Erfahrungswissen) zur Fachbegleitung (definitive Projektumsetzung) ABER Kursteilnehmende werden auf die Möglichkeit Fachbegleitung hingewiesen. 	<ul style="list-style-type: none"> Kandidaten für eine Fachbegleitung können über die Kursangebote generiert werden. Verbinden mit der Plattform ist zwingend 	



	Plattform als „Herzstück“ 	Kursangebote für die GG-Branche	Fachbegleitung durch spezialisierte Ernährungsfachkräfte	
			Fachbegleitung	Aus-/Weiterbildung von Fachbegleiter(inne)n
Nachhaltigkeit Nachbetreuung	<ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit durch Austausch „analog“ (Veranstaltung) und „digital“ (Internetplattform/Bericht) Veränderungen in GG-Betrieben nachverfolgen: Monitoring (im Aufbau) 	<ul style="list-style-type: none"> Absolventen der Kurse werden an die Plattform/Austausch eingeladen. Die Teilnehmenden werden auf das Angebot der Fachbegleitung hingewiesen Die Teilnehmenden werden eingeladen, bei Projektdurchführung dieses im Rahmen der Online-Umfrage „Good Practice Gemeinschaftsgastronomie“ einzugeben. Veränderungen in GG-Betrieben nachverfolgen: Monitoring (im Aufbau) 	<ul style="list-style-type: none"> Kontinuität/Kontakt zu Praxisbetrieben gewährleisten und halten durch „Nachhaken“. messen (Projekteingaben bei der Online-Umfrage) Veränderungen in GG-Betrieben (Impact/Wirkung) nachverfolgen: Monitoring (im Aufbau) Monitoring und Marketing für GP-Strategie 	<ul style="list-style-type: none"> Teilnahme an Aus-/ Weiterbildung kontinuierlich steigern. Feedback aus Praxis; Nachfrage nach Fachbegleiter/-innen regional und nach GG-bereichen evaluieren und ggf. Konzeptanpassung. Wiederholungskurse anbieten zur QS. Netzwerk ausbauen, stabilisieren

19.11.2011, Gabi Hangartner / 5. Dezember Sigrig Beer-Borst/ Ergänzungen Juli/August 2012 durch die Forschungsgruppe / Endversion 18. September Sigrig Beer-Borst

Anhang 7

Kenngrossen der Fachbegleitung 2011-2012

Kenngrössen der Fachbegleitung 2011-2012 nach Unternehmen/Gemeinschaftsgastronomiebetrieb

	Bürgerspital Solothurn	Kernkraftwerk Gösgen	Bistro Medi Bern
Bereich	Care/Business	Business	Education
Bewirtschaftung	Eigenregie	Eigenregie	Fremdregie, geführt durch die SV Group
Ziel	Gründung und Etablierung einer interdisziplinären „Fachgruppe Essen“	Bauliche Erweiterung/Anpassung der Revisionskantine zur Optimierung des Verpflegungsangebotes während der Revisionszeit	Gründung eines «Round Tables», um Ideen und Wünschen rund um das Verpflegungs-angebot im Bistro medi Bern einen Raum zu bieten.
Themenbereiche Qualitätsstandards	Kommunikation, Verpflegungsangebot	Rahmenbedingungen, Verpflegungsangebot	Kommunikation, Verpflegungsangebot
Dauer	9 Monate	8 Monate	7 Monate
Mitglieder Projektteam	<ul style="list-style-type: none"> Leitung Gastronomie Solothurner Spitäler Standortleitung Gastronomie Stv. Restaurant-leitung Assistenz Gastronomie Ernährungsberatung 	<ul style="list-style-type: none"> Leitung Gesundheitskommission Leitung Gastronomie Vertretung Service Vertretung Gast 	<ul style="list-style-type: none"> Vertretung SV Group Leitung Gastronomie Vertretung Gast
Anzahl Sitzungen	5	3	5
Meilensteine	<ul style="list-style-type: none"> Grundlagenpapier zur Fachgruppe Essen wurde erstellt Gründungssitzung der Fachgruppe Essen Bestimmung der Mitglieder der Fachgruppe Essen Durchführung der ersten „Fachgruppe Essen“ 	<ul style="list-style-type: none"> Analyse der Verpflegungssituation der Revisions-mitarbeitenden Favorisierung einer baulichen Veränderung der Revisionskantine durch das Projektteam zur Optimierung des Verpflegungsangebotes Entwicklung eines Argumentationskataloges für den Umbau der Revisionskantine Antragsstellung zur baulichen Erweiterung der Revisionskantine zuhanden der Geschäftsleitung Verfassen eines Antrages zuhanden der Geschäftsleitung mit dem Vorschlag der Anschaffung eines Woks und eines Grills für die Revisionskantine 	<ul style="list-style-type: none"> Konzept für den Round- Table wurde erstellt Gründungssitzung zum Round-Table hat stattgefunden Thema für den ersten Round Table wurde bestimmt Durchführung des ersten Round-Tables
Endergebnis	<ul style="list-style-type: none"> Die «Fachgruppe Essen» ist etabliert und findet 2-3 mal pro Jahr statt. Die Teilnehmenden der Fachgruppe sind «Sensoren» in ihrem Fachbereich und geben Rückmeldung in die Fachgruppe Essen. Erste evaluierte Anliegen der verschiedenen Bereiche wurden umgesetzt: das Angebot an vegetarischen Eiweisskomponenten wurde vergrössert, die Qualität der Suppe wurde verbessert. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Geschäftsleitung nimmt im Zuge der Vorbereitungen «Revision 2013» den Antrag als Diskussionsgrundlage auf. 	<ul style="list-style-type: none"> Round- Table wird periodisch wiederholt Umsetzung erster geäusserter Wünsche und Anliegen, wie z.B. vergünstigtes Mittagsangebot für Studenten, Planung weiterer Vorhaben, wie z.B. regelmässige Informationsveranstaltung über das Angebot im Bistro für neue Studenten
Weitere Aktivitäten, die im Zuge der Fachbegleitung realisiert wurden	<ul style="list-style-type: none"> Täglicher „Gratis-Apfel“ für alle Mitarbeitenden Anwesenheit der Leitung Gastronomie bei der Essensausgabe als Ansprechpartner Überlegungen zur Optimierung des Ambientes Optimierung der Visualisierung und Zubereitung von Suppe und Salatbuffet 	<ul style="list-style-type: none"> Erweiterung des Mittagsmenus (Wahl zwischen mehreren Stärkekomponenten) Kontaktaufnahme mit Betreiber der Verpflegungsautomaten zwecks Optimierung des Angebotes in den Automaten 	<ul style="list-style-type: none"> Optimierung der Sichtbarkeit und Kommunikation des Verpflegungsangebotes
Weiterentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> Kommunikation der Aktivitäten der Fachgruppe. Entwicklung von mehreren Informationsblättern für Verpflegungsteilnehmer über die Fachgruppe und ernährungsspezifische Themen z.B. „Convenience Food – was ist das?“ 	<ul style="list-style-type: none"> Weiterverfolgung des Antrages im Frühjahr 2013 Anstoss zur Diskussion von weiteren ernährungsspezifischen Ernährungsthemen in der Gesundheitskommission, z.B. die besonderen Bedürfnisse von Schichtarbeitenden 	<ul style="list-style-type: none"> Konzept des Round- Table soll in weiteren von der SV Group geführten Betrieben integriert werden

Anhang 8a

Teilnehmer am 1. World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“



Teilnehmerübersicht World Café „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ nach Beschäftigungsbereichen (23.5.12)

Bereich	Institution	Funktionen	Anzahl Teilnehmende	
Vertreter Praxis - Verpflegungsanbieter	BUS	Kernkraftwerk Gösgen-Däniken	Leiter Gesundheitskommission	1
	BUS EDU CARE	SV Group	Area Managerin	3
			Kommunikation & Marketing	
			Restaurant Managerin, Bistro Medi Bern	
	CARE	Menu and More	Geschäftsführer	1
		Zürcher Frauenverein	Qualitätscoach Food & Beverage	1
	CARE	Stiftung Amalie Widmer	Küchenchef	1
	CARE BUS	Bürgerspital Solothurn	dipl. Ernährungsberaterin HF	4
			Assistentin Logistik & Gastronomie	
			Küchenchef	
			Stv. Restaurantleiterin	
	CARE EDU	Inselspital Bern	Bereichsleiter Gastronomie	1
		Stadtspital Triemli Zürich	Leiter Küche, Hotellerie und Mitarbeiter	3
		Universitäre Psych. Dienste Bern	Küchenchef und Leiterin Hotellerie	2
CARE EDU	Brühlgut Stiftung	Teamleiter Verpflegung	1	
	Landenhof Zentrum u.schweizerische Schule für Schwerhörige	Stv. Küchenchefin, Praktikantin Ökonomie	2	
	Stiftung Bernaville	Küchenchefin, Leiterin Hauswirtschaft	2	
EDU	Kinderhaus Möwe, Kantonsspital Münsterlingen	Stv. Krippenleiterin	1	
	Berner Fachhochschule, HAFL	Leiter Verpflegung	1	
			24	
Produzenten Lieferanten Grossverfeiler	Selecta AG	Marketing Director	1	
	Unilever Schweiz GmbH	Nutrition & Health Manager	1	
	Genossenschaftsbund Migros Luzern	Leiter Qualitätsmanagement	1	
			3	
Vereine und Verbände	Hotel & Gastro formation	Präsident	1	
	Konsumentenforum	Mitglied Geschäftsleitung	1	
	Schweizer Verband für Spital-, Heim- & Gemeinschaftsgastronomie	Vizepräsident	1	
	Schweizerische Gesellschaft für Ernährung	Geschäftsführer	1	
	Schweizer Verband dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH	Präsidentin, Vertreterin Regio Gruppe Tessin	2	
	Trägerverein Culinarium	Geschäftsführer	1	
	RADIX Kompetenzzentrum für Gesundheitsförderung und Prävention	Leiterin Abteilung Gesunde Schulen	1	
	Fédération Fourchette verte Suisse, Ligues de la santé	Generalsekretär, Koordinatorin FV Deutschschweiz	2	
			13	
Nationale und Kantonale Behörden	Bundesamt für Gesundheit	Leiterin Sektion Ernährung und Bewegung	2	
		Wiss. Mitarbeiterin Sektion Ernährung und Bewegung		
		Leiter Abteilung Lebensmittelsicherheit		
	Suisse Balance	Leiterin	1	
	Laboratorium der Urkantone	Kantonschemiker	1	
	Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain	Beratung und Coaching „schnitz und drunder“	1	
Schulgesundheitsdienste Stadt Zürich	Dipl. Ernährungsberaterin HF	1		
			7	
Vertreter Wissenschaft	Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit	Dozentin/ Projektleiterin aF&E	7	
		Wiss. Mitarbeiter/innen aF&E		
		Leiterin BSc Ernährung und Diätetik		
	Hochschule Luzern, Institut für Soziokulturelle Entwicklung	Dozentin	1	
	Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg	Professorin	1	
	Heeres Logistik Schule Wien	Hauptlehroffizier	1	
Haute école de santé Genève, Filière Nutrition et diététique	Professeur HES	1		
			11	
Freiberufliche Akteure u. weitere Interessierte	Beratungen im Gesundheitswesen	Geschäftsleiter	1	
	Mühlemann Nutrition GmbH	Geschäftsleiterin	1	
	Nutriteam;	Dipl. Ernährungsberaterin HF	1	
	Praxis Besser Essen	Dipl. Ernährungsberater HF/FH	1	
	ohne	Dipl. Ernährungsberaterin FH	2	
	Salz & Pfeffer- Fachmagazin der Gastronomie	Redaktorin	1	
			7	
Gesamtteilnehmerzahl			63	

Anhang 8b

Programm des 1. World Cafés „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“



Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie

WORLD-CAFÉ – 23. MAI 2012 in BERN

Wege zur erfolgreichen Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards: Gute Praxis macht Schule

Unter dem Motto „Mit der Praxis für die Praxis“ werden Vertreter der Gemeinschaftsgastronomie aufgerufen, sich aktiv am Projekt* „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ zu beteiligen. Engagierte Verpflegungsanbieter sowie Produzenten und Lieferanten können von ihnen realisierte Projekte zur Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie seit Ende 2009 im Rahmen einer Online Branchenbefragung beurteilen lassen (s. www.gp-gemgastro.ch). Betriebe haben aber auch die Möglichkeit, sich bei der Projektarbeit zur Umsetzung der Qualitätsstandards fachlich begleiten zu lassen. Zwei Wege, ein Ziel: Beispiele guter Praxis. Im Austausch mit anderen Akteuren und somit unter Berücksichtigung von verschiedenen Sichtweisen können aus den Erfahrungen und Lösungsstrategien Anregungen für die kontinuierliche Verbesserung der eigenen Praxis abgeleitet werden.

Wir laden Sie ein zu einem World-Café, für einen kreativen und inspirierenden Austausch zum Thema gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie.

Die Gesamtteilnehmerzahl an der Veranstaltung ist beschränkt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die Teilnahme, inkl. Zwischenverpflegung, ist kostenlos.

PROGRAMM

Ort: Gurtenpark Bern, Seminarraum Falco-Buteo (Situationsplan, s. Seite 2)

14h30 – 15h00	Eintreffen der Teilnehmenden, Poster Ausstellung bei Kaffee & Tee
15h15 – 15h20	Begrüssung: Zielsetzung, Programm <i>Sigrid Beer-Borst, Berner Fachhochschule</i>
15h20 – 15h30	Einführung „Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie“ <i>Sigrid Beer-Borst, Berner Fachhochschule</i>
15h30 – 15h45	Würdigung der Beispiele guter Praxis 2012 mit Übergabe einer Gratulationsurkunde <i>Sigrid Beer-Borst, Berner Fachhochschule & Liliane Bruggmann, Bundesamt für Gesundheit</i>
15h45 – 16h15	Bericht aus der Praxis: Vorstellung von sechs Projekten <i>Barbara Suter, Berner Fachhochschule</i>
16h15-16h30	Einführung in das World Café <i>Gabi Hangartner, Hochschule Luzern</i>
16h30 – 17h10	Pause im Restaurant Tapis rouge
17h15 – 18h35	World Café mit drei Gesprächsrunden à 20 Minuten Dauer und jeweils 10 Minuten Pause <i>Moderatorinnen / Moderatoren aus Praxis</i>
18h45 – 19h15	Moderiertes Schlussplenum <i>Gabi Hangartner, Hochschule Luzern & Sigrid Beer-Borst, Berner Fachhochschule</i>
19h15	Ende der Veranstaltung - Verabschiedung

*Projektfinanzierung 2007-2012: Bundesamt für Gesundheit, SV Stiftung



SITUATIONSPLAN UND WEGBESCHREIBUNG

Die Veranstaltung findet in den Seminarräumlichkeiten auf dem Berner Hausberg „Gurten“ statt.

Alle Angaben für die Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Privatwagen nach Wabern und die anschließende Fahrt mit der Standseilbahn auf den Gurten finden Sie unter <http://www.gurtenpark.ch/index/anfahrt.htm>



Der Seminarraum Falco-Buteo befindet sich im Hauptgebäude, neben dem Restaurant Bel Etage, s. auch <http://www.gurtenpark.ch/index/wissenswertes.htm>



Bei Rückfragen und für Anmeldungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie Frau Corinna Krause

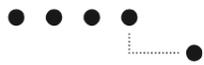
Wiss. Mitarbeiterin aF&E Ernährung und Diätetik
Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit
Murtenstr. 10, 3008 Bern

Email corinna.krause@bfh.ch

Tel. 031 848'37'97

Anhang 9

Indikatoren des Monitoring Systems zur Bekanntheit und Umsetzung der Qualitätsstandards



Monitoring System „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ nach Indikatoren

A Indikatoren zum Kontext - Bekanntmachung und Bekanntheitsgrad der Qualitätsstandards (QST)

Nr.	Indikator	Instrument	Zeitraum
Bekanntmachung			
1	Veröffentlichungen zu den QST	Dokumentation	laufend
1.1	Anzahl eigene Publikationen		
1.2	Anzahl Nennungen der QST bei anderen		
1.3	Verlinkungen auf Projekthomepage		
1.4	Anzahl Vorstellungen der QST an Fachtagungen und Veranstaltungen der GG-Branche		
2	Versand Informationsmaterial	Dokumentation mit Charakterisierung der Anfragen (Betriebsform, Bereich, Kanton)	laufend
2.1	QST		
2.2	Konsumenteninformation		
Bekanntheitsgrad			
3	Anfragen Dienstleistungen	Dokumentation mit Charakterisierung der Anfragen (Betriebsform, Bereich, Kanton)	laufend
3.1	Anzahl Anfragen Fachbegleitung		
3.2	Anzahl Anfragen Kursangebot		
4	World Café	Dokumentation mit Charakterisierung der Teilnehmenden	jährlich
4.1	Anzahl neue Teilnehmende		
5	Online Branchenbefragung zu den QST (Fragebogen 1)¹	Auswertung der vollständig ausgefüllten Fragebögen von Produzenten, Lieferanten und Verpflegungsendanbietern	halbjährlicher Auszug
5.1	Bewertung der Umsetzungsmöglichkeiten	Frage 51a des Fragebogens für Verpflegungsendanbieter – Umsetzbarkeit der QST (sehr gut bis gar nicht gut)	
5.2	Wichtigkeit der Umsetzung	Frage 21a des Fragebogens für Produzenten und Lieferanten – Wichtigkeit der Umsetzung der QST (sehr wichtig-gar nicht wichtig)	
5.3	Interesse an der Umsetzung	Frage 21b des Fragebogens für Produzenten/Lieferanten - freie Einschätzung zu den QST - sind Erläuterungen notwendig, ist das Thema von Interesse, betrifft es Produzenten/Lieferanten?	
6	Befragung (mündlich/schriftlich) von Verpflegungsendanbietern, Produzenten und Lieferanten	Fragen zur Bekanntheit der QST allgemein, der Broschüre und Checklisten sowie der Informationsquelle Fragen Nr. 2; 2.1;2.3;2.4 der CATI Befragung ² siehe D	jährlich
6.1	Bekanntheitsgrad der QST		
	Umsetzung der QST (sofern bekannt)		

B Indikatoren zu Prozessen und Leistungen – Umsetzung der Qualitätsstandards (QST)

Nr.	Indikator	Instrument	Zeitraum
7	Integration der QST in die Berufsausbildung	Befragung Modulverantwortliche	halbjährlich
7.1	Anzahl Module im Studiengang Ernährung und Diätetik, BFH in denen die QST thematisiert werden		
7.2	Anzahl Bachelorthesen an der BFH zu den QST		
7.3	Anzahl Module im Studiengang Nutrition et diététique HES, in denen die QST thematisiert werden		
7.4	Anzahl Module in der Ausbildung zum Koch/Köchin in denen die QST thematisiert werden		
7.5	Anzahl Module in der Ausbildung Diätkoch/-köchin in denen die QST thematisiert werden		
7.6	Anzahl Module in weiteren Aus- und Weiterbildungen in denen die QST thematisiert werden		
8	Angebotene Dienstleistungen	Dokumentation	laufend
8.1	Anzahl durchgeführter Kurse zu den Qualitätsstandards		
8.2	Anzahl von der BFH durchgeführter Fachbegleitungen		
8.3	Train- the-Trainer Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen		
9	World Café	Dokumentation	jährlich
9.1	Anzahl Veranstaltungen		

¹ s. Kapitel 2.4.2

² s. Kapitel 2.3



C Wirkungsindikatoren - Umsetzung der Qualitätsstandards (QST)

Nr.	Indikator	Instrument	Zeitraum
10	Online Branchenbefragung zur Erfassung gesundheitsfördernder Projekte (Fragebogen 2)³ Auswertung der vollständig ausgefüllten Fragebögen von Produzenten, Lieferanten und Verpflegungsendanbietern		halbjährlicher Auszug
10.1	Themenbereiche der QST zu denen Aktivitäten durchgeführt worden sind	Fragen 8a, 9a, 10a des Fragebogens für Verpflegungsendanbieter – Wurden Aktivitäten im Bereich Verpflegungsangebot, Raumgestaltung, Interaktion und/oder Schnittstellenmanagement geplant oder bereits durchgeführt?	
10.2		Fragen 8a und 9a des Fragebogens für Produzenten und Lieferanten – Wurden Aktivitäten im Bereich Produktangebot und/oder Kundenkontakt geplant oder bereits durchgeführt?	
11	Beispiele guter Praxis		
11.1	Anzahl der erfassten Projekte (C12), die zur Beurteilung als Beispiel guter Praxis eingereicht wurden	Dokumentation	laufend
11.2	Davon Anzahl gewürdigte Projekte		
11.3	Weiterentwicklung der bestehenden Projekte, Fortführung des Engagements	Befragung der Kontaktpersonen der Beispiele guter Praxis	jährlich
12	Fachbegleitung		
12.1	Anzahl Projekte im Rahmen von durchgeführten Fachbegleitungen	Dokumentation	laufend
12.2	Weiterentwicklung der bestehenden Projekte, Fortführung des Engagements	Befragung der Kontaktpersonen Fachbegleitung	jährlich
13	Kursangebot		
13.1	Anzahl Projekte im Rahmen des Kursangebotes	Dokumentation	laufend
13.2	Weiterentwicklung der bestehenden Projekte, Fortführung des Engagements	Befragung der ehemaligen Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer	jährlich
14	Train-the-Trainer		
14.1	Anzahl Projekte, die mit ausgebildeten Fachbegleiterinnen realisiert wurden	Befragung Fachbegleiter/innen	jährlich
14.2	Weiterentwicklung der bestehenden Projekte, Fortführung des Engagements		
15	Befragung (mündlich/schriftlich) von Verpflegungsendanbietern, Produzenten und Lieferanten zur Umsetzung der QST		
15.1	Realisierbarkeit der Umsetzung	Fragen zur Einschätzung der Realisierbarkeit- sehr realistisch bis gar nicht realistisch. Frage Nr. 3.5 der CATI Befragung ⁴	jährlich
15.2	Umsetzung der QST	Fragen zu eingeleiteten, durchgeführten und /oder abgeschlossenen Schritten der Umsetzung der QST und den Bereichen der Umsetzung. Frage Nr. 4.2; 4.2.1; 4.3.1; 4.4.1 der CATI Befragung	
15.3	Problemen bei der Planung und Umsetzung der QST	Offene Frage zu Problemen, mit denen sich Branchenvertreter bei der Planung und Umsetzung der QST konfrontiert sehen. Frage Nr. 4.5.1 der CATI Befragung	

D Indikatoren zu getätigten Investitionen

Nr.	Indikator	Instrument	Zeitraum
16	Bekanntmachung		laufend
16.1	Personalaufwand für Publikationen, Präsentationen, Anwesenheit an Fachtagungen	Stundenerfassung pro Mitarbeiter und Publikation bzw. Veranstaltung	
16.2	Finanzieller Aufwand für Präsentationen und Fachtagungen	Gesamtkosten Spesen pro Veranstaltung	
17	Homepage, Online Befragung		jährlich
17.1	Personalaufwand Betreuung der Homepage, eingehender Anfragen. Auswertung der Online Befragung	Stundenerfassung pro Mitarbeiter	
17.2	Finanzieller Aufwand für Hosting und technische Wartung Mediacoding	Rechnungen Mediacoding und Switch	
18	Beispiele guter Praxis		
18.1	Personalaufwand für Projekteingabe, Beurteilung, Präsentation und Würdigung	Stundenerfassung pro Mitarbeiter und eingegebenes Projekt	laufend
18.2	Finanzieller Aufwand Würdigung	Gesamtkosten für Raummiete, Materialien, Spesen	halbjährlich
19	World Café		
19.1	Personalaufwand für Organisation, Durchführung und Evaluation des World Cafés	Stundenerfassung pro Mitarbeiter und Veranstaltung	jährlich
19.2	Finanzieller Aufwand für die Durchführung des World Cafés	Gesamtkosten für Raummiete, Materialien, Spesen (Budget)	
20	Dienstleistungen		laufend
20.1	Personalaufwand für Abklärungen und Vorbereitungen	Stundenerfassung pro Mitarbeiter	
21	Mündliche/schriftliche Befragung		
21.1	Personalaufwand für Planung, Durchführung und Auswertung	Stundenerfassung pro Mitarbeiter und Befragung	jährlich
21.2	Finanzieller Aufwand für Infrastruktur und Verbrauchsmaterialien	Gesamtkosten für Raummiete, Materialien, Spesen (Budget)	
22	Weiterentwicklungen, Optimierung		laufend
22.1	Personalaufwand für Anpassungen, Entwicklung von Angeboten und Dokumenten	Stundenerfassung pro Mitarbeiter und Vorgang	

³ s. Kapitel 2.4.2

⁴ s. Kapitel 2.3