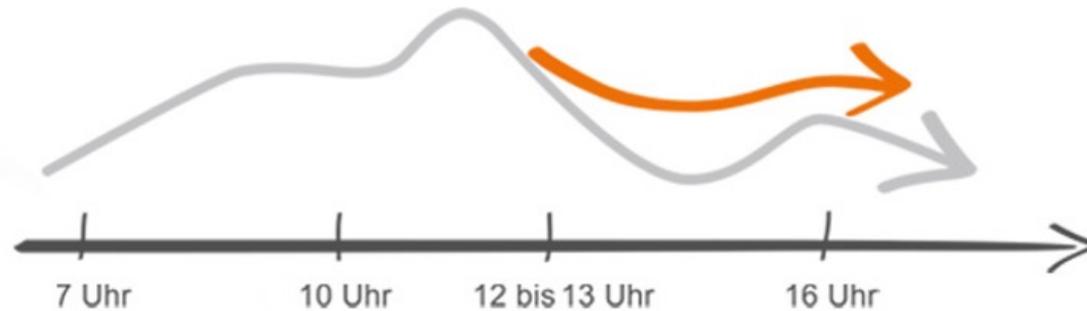


Vom Mittagstief zum
Mittagshoch!



G E S O C A[®]
Kantinen gesund fördern



Betriebsgastronomie schmackhaft & gesund

Aufbau eines nachhaltigen förderungsfähigen Kantinen-Ernährungs-Programms



in Zusammenarbeit mit der MOOVE GmbH

Die Leistungen von Moove und GESOCA im Gesamtprojekt



Die MOOVE GmbH und GESOCA arbeiten gemeinsam, um in den Kantinenalltag gesunde Ernährung zu integrieren. Dafür werden die Schwerpunkte aufgeteilt:



Zielgruppe Mitarbeitende

Die Moove GmbH übernimmt die Vermarktung an die Belegschaft sowie die Sensibilisierung und Motivierung der Mitarbeiter.



Zielgruppe Küchenteam

GESOCA unterstützt das Küchenteam bei der Einführung und Umsetzung von gesundheitsorientiertem Essen.

Der Ablauf im Überblick

Zielgruppe Mitarbeiter



Zielgruppe Küchenteam



Details zu den Leistungen seitens GESOCA



GESOCA[®]
Kantinen gesund fördern



1 Vorbereitung für die Küchenverantwortlichen:

Online-Workshop á 4 Stunden

- Einführung in das Projekt aus Küchenperspektive
- Vorstellung des Gastronomischen Ampelsystems (GAS)
- Vorauswahl und Beispielrezepturen für die gesunden Angebote im Aktionszeitraum

2 Rezepturbewertung

- Die Küchenleitung reicht 60 Rezepte ein, die im Aktionszeitraum als gesundes Essen gekennzeichnet und in der Punktechallenge gewertet werden.
- Bewertung der Rezepturen mit GAS seitens GESOCA.
- Feedback an die Küche, wie die gesunden Essen „Grün“ werden und für die Gäste attraktiv sind.

3 Informationsverbreitung

Teilnahme am Kick-Off Webinar für die Mitarbeiter: Vorstellung von GAS und die Bedeutung der Kennzeichnung „Grün“

4 Umsetzung

1 vor-Ort-Termin während der ersten 4 Wochen im Aktionszeitraum zur Qualitätssicherung sowie Coaching des Küchenteams.

5 Evaluation

Auswertung der Akzeptanz der gesunden Essen im Vergleich zu anderen Betriebsrestaurants, sowie Empfehlungen

Die Rezepturbewertung mit GAS



GESOCA[®]
Kantinen gesund fördern



GAS als Kundenführungsinstrument in der Kantine

Das Gastronomische Ampelsystem (GAS)

- GAS wurde von Prof. Volker Peinelt an der Hochschule Niederrhein entwickelt
- Für die Anwendung in der Gemeinschaftsverpflegung ausgelegt
- Basiert auf den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Bewertet Rezepturen in einem standardisierten Verfahren
- GESOCA ist exklusiver Partner von EwDGastro zur Anwendung des GAS in der Praxis

Die Bewertungskriterien

1. Ernährungsphysiologische Qualität aller Zutaten
z.B. werden frisches Gemüse oder Obst besser bewertet als Konserven- oder Trockenprodukte,
2. Zubereitungsart
Moderne und schonende Zubereitung wird höher bewertet als z.B. Frittieren
3. Fettgehalt und Fettqualität
Die Menge und die Zusammensetzung der Fettsäuren sind relevant. So ist Raps- oder Leinöl höherwertiger als Butter oder Kokosfett
4. Zuckergehalt
Auch versteckter Zucker, z.B. in vorgefertigten Produkten werden berücksichtigt
5. Warmhaltezeit
Je kürzer, desto besser!