

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 82 (2011)
Heft: 5: Seelenheil : Aufgaben der Psychiatrie in Heimen

Artikel: "Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie" würdigt Heime : im Landenhof schwingen die hörbehinderten Kinder den Kochlöffel
Autor: Beer-Borst, Sigrid
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-805359>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» würdigt Heime

Im Landenhof schwingen die hörbehinderten Kinder den Kochlöffel

Heimküchen tragen eine grosse Verantwortung für die gesunde Ernährung ihrer Bewohner. Die Berner Fachhochschule und ihre Partner würdigen Betriebe, die diese Verantwortung vorbildlich wahrnehmen – wie den Landenhof, Zentrum und Schule für hörbehinderte Kinder und Jugendliche im Aargau.

Von Sigrid Beer-Borst

Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter einer Gemeinschaftsgastronomie bemühen sich tagtäglich, ihren Gästen im Rahmen der strukturellen, personellen und finanziellen Möglichkeiten eine hochqualitative Verpflegung zu bieten. Tragen sie damit ausreichend zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit ihrer Gäste und Mitarbeitenden bei? In den letzten Jahrzehnten haben sich unser Lebensstil und Lebensumfeld stark verändert. Heute prägen Bewegungsmangel und unausgewogene Ernährung unseren Alltag, und die Zahl der übergewichtigen Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen in der Schweiz ist stark gewachsen. Die Kosten von Übergewicht und seinen Folgekrankheiten betragen bereits 5755 Millionen Franken pro Jahr.

Dies stellt unser Gesundheits- und Sozialsystem sowie die Wirtschaft vor ein Problem. Nicht nur Fachleute aus dem Gesundheitsbereich sind gefordert. Auch Institutionen, Unternehmen und ihre Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie sollten Verantwortung übernehmen. Das nationale Projekt «Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» der Berner Fachhochschule und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung unterstützt sie dabei. Das Projekt wird aktuell finanziert von der SV Stiftung und vom Bundesamt für Gesund-

heit. Liliane Bruggmann, Leiterin der Sektion Ernährung und Bewegung und zuständig für das Nationale Programm Ernährung und Bewegung 2008–2012 beim Bundesamt für Gesundheit, sagt: «Täglich nehmen mindestens eine Million Personen verschiedenen Alters und sozialen Hintergrunds in Heimen und Spitälern, in Schulen und am Arbeitsplatz eine oder mehrere ihrer Mahlzeiten ein. Angesichts dieser Tatsache ist die Schweizer Gemeinschaftsgastronomie ein zentrales Handlungsfeld der nationalen Strategie. Die Einführung und Umsetzung von Qualitätsstandards sollen freiwillige Massnahmen der Gemeinschaftsgastronomie unterstützen, zu verbesserten Ernährungsverhältnissen beitragen und gleichzeitig den Konsumenten ermöglichen, ihr Ernährungsverhalten unter Wahrnehmung der Eigenverantwortung zu optimieren.»

Schweizer Qualitätsstandards seit 2009

Europaweit misst man der Gemeinschaftsgastronomie grosse Bedeutung in der Gesundheitsförderung und Prävention bei.

Ausgangspunkt sind Qualitätsstandards, deren Ausgestaltung und Umsetzung national unterschiedlich erfolgt. Die «Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» stehen seit Ende 2009 allen Interessierten in der Gemeinschaftsgastronomie oder in der betrieblichen Gesundheitsförderung zur Verfügung.

Der Kriterienkatalog umschreibt Ziele, die man in der Branche für erreichbar hält und

auch erreichen will, um die Gesundheit der Bevölkerung zu erhalten und zu fördern. Neben einem ausgewogenen Verpflegungsangebot sind Faktoren aus den Bereichen der betrieblichen Rahmenbedingungen, des Ambientes, der Kommunikation sowie der ökologischen und wirtschaftlichen Nachhaltigkeit zu berücksichtigen. Zudem gilt es, die Handlungsprinzipien der >>

Die Zahl der Übergewichtigen in der Schweiz ist stark gewachsen.

Gesundheitsförderung zu beachten, das sind: Empowerment (Stärkung von Kompetenzen und Befähigung), Partizipation (aktiver Einbezug) und die gesundheitliche Chancengleichheit. So gelingt es, den Heimbewohnenden, Patienten, Mitarbeitenden und Schülern nicht nur eine gesunde Mahlzeit anzubieten, sondern auch einen Moment der Erholung, des Genusses und der Wertschätzung zu offerieren.

«Good Practice» – gute Beispiele weisen Weg

Die Schweizer Qualitätsstandards sollen den Leitungsebenen im Gemeinschaftsgastronomie-Betrieb und in den ihnen übergeordneten Institutionen als Massstab für eine kontinuierliche Qualitätsverbesserung dienen. Damit sie feststellen können, welche Kriterien für ihren Betriebsalltag relevant sind, hat das Projekt «Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» die Strategie der Good Practice gewählt: Alle Akteure – vom Unternehmer über den Anbieter und seine Lieferanten bis zum Gast – beschreiten dabei gemeinsam den Weg zu einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie.

Ausgehend von den Qualitätsstandards sucht das Projekt nach Umsetzungsbeispielen aus dem Alltag von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie, die anderen Betrieben anschauliche Hilfestellungen bieten können. Der offene Erfahrungsaustausch zeigt interessierten Akteuren, welche Kriterien erreichbar respektive nicht erreichbar sind. Als gute Praxis gilt, wenn ein Gemeinschaftsgastronomie-Betrieb unter den gegebenen Rahmenbedingungen anerkannte Kriterien erfüllt. Es geht dabei nicht um Spitzenleistung. Ende März konnten die Projekt-Verantwortlichen den Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben des Landenhofs, Zentrum und Schweizerische Schule für Schwerhörige, in Unterentfelden AG, und des Felix Platter-Spitals in Basel gratulieren, die dies beispielhaft zeigen. Sie haben, wie weitere Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe und Produzenten, an einer zweiteiligen Online-Umfrage teilgenommen.

Erfahrungsaustausch online

Im ersten Teil der Online-Umfrage werden Angaben zu betrieblichen Rahmenbedingungen erfasst, die zusammen mit den Ergebnissen der ergänzenden Konsumentenbefragung in eine Gesamtbetrachtung der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie einfließen. Im zweiten Teil reichen Betriebe ihre gesundheitsfördernden Vorhaben zur Beurteilung durch eine Jury ein. Beurteilt werden Aspekte rund um die Planung, Struktur und inhaltliche Ausrichtung des Vorhabens. Alle an der Umfrage teilnehmenden Betriebe tragen zum Erfahrungsaustausch bei. Während die Beispiele guter Praxis den Kollegen Anregungen für erfolgreiche Massnahmen und deren Umsetzung bieten, zeigen



Die Profis von der Landenhof-Küche (v.l.): Heidi Bucheli, Ania Gäрни, Heinz Rub, Simone Stalder, Isabelle Bader und Marlis Lüscher wecken mit Kocherlebnissen die Neugier der Kinder und Jugendlichen auf frische und gesunde Lebensmittel.

Foto: zvg

Eine gesunde Mahlzeit – und ein Moment der Erholung, des Genusses, der Wertschätzung.

die anderen Vorhaben, in welchen Bereichen es Verbesserungsbedarf für ein gesundheitsförderliches Engagement gibt und welche Hilfestellungen nötig sind. Die Projekte «Kochen mit Kindern in der Landenhofküche» (siehe Kasten) und «Ernährungsmanagement im Felix Platter-Spital», lassen sich nicht direkt vergleichen. Beide Projekte bieten aber wichtige Anregungen für die Realisierung einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. In beiden Institutionen ist Gesundheitsförderung durch Ernährung im Unternehmensleitbild festgehalten, eine unabdingbare Voraussetzung für jedes Engagement. Weiterhin haben die Institutionen klare Projektziele festgehalten und so die Erreichung von Kriterien aus den Qualitätsstandards in einem definierten Zeitfenster systematisch verfolgt.

Besser bewusst als intuitiv

Idealerweise gibt es ein Gremium, wie die Qualitätszirkel im Landenhof oder die Ernährungskommission im Felix Platter-Spital, das sich regelmässig trifft, um die aktuelle Situation zu diskutieren und zu dokumentieren. Das Gremium kann dann auch das weitere Vorgehen hin zu noch grösserer Zufriedenheit und somit Qualität planen. Vielfach folgen Betriebe diesem Qualitätssicherungskreislauf intuitiv – besser ist es indes, dies

Wie es der Landenhof macht

Der Landenhof, Zentrum und Schweizerische Schule für Schwerhörige, betreut hörbehinderte Kinder und Jugendliche vom Kindergarten bis zum 10. Schuljahr aus der gesamten deutschsprachigen Schweiz. Kinder mit langem Anfahrtsweg wohnen im Wocheninternat der Institution im aargauischen Unterentfelden. Die Landenhof-Küche verpflegt täglich über 150 Personen: neben den Kindern und Jugendlichen auch die Mitarbeitenden. Für die Jury des Projekts «Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» (siehe Haupttext) ist das Landenhof-Ernährungskonzept und dessen Umsetzung im Alltag ein Beispiel guter Praxis. Neben Grundsätzen und Standards für eine ausgewogene und genussvolle Ernährung gefallen den Experten die gemeinsamen Kocherlebnisse: Zweimal jährlich geben die Küchenprofis des Landenhofs den Kindern und Jugendlichen Gelegenheit, selber an den Herd zu stehen. Unter Anleitung bereiten die Kinder Menüs vor – mal asiatisch, mal italienisch, griechisch oder traditionell schweizerisch –, kochen und essen anschliessend gemeinsam. So wird die Neugier der Kids auf frische, gesunde Lebensmittel geweckt. Und beim Küchenteam wächst das Verständnis für den Umgang mit den Hörbehinderten. (swe)

www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch



«Europaweit misst man der Gemeinschaftsgastronomie in Gesundheitsförderung und Prävention grosse Bedeutung bei.»

Sigrid Beer-Borst,
Dozentin an der Berner
Fachhochschule

Foto: zvg

bewusst zu tun. Und festzuhalten ob die Ziele erreicht wurden – und falls die Ziele nur teilweise erreicht wurden, weshalb das so ist. Auf dieser Grundlage gilt es neue, Erfolg versprechende Lösungswege zu beschreiten. Beispiele guter Praxis finden sich auf einer Internetplattform (Adresse siehe unten). Engagieren auch Sie sich für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Bestellen Sie via Kontaktformular auf der Internetseite ein Exemplar der Schweizer Qualitätsstandards sowie Informationsfaltblätter für die Gäste (Stichwort «Curaviva») und machen Sie an der Online-Umfrage mit. ●

Die Autorin: Sigrid Beer-Borst ist Dozentin in der Abteilung für angewandte Forschung und Entwicklung am Fachbereich Gesundheit der Berner Fachhochschule. Sie leitet das Projekt «Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie»:

www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch



Berner Fachhochschule
Kompetenzzentrum Gerontologie

Einzigartige Angebote in der Schweiz

3. Durchführung mit weiterentwickeltem Curriculum

Diploma of Advanced Studies

Angehörigen- und Freiwilligen-Support

Beraten, Anleiten und Begleiten von pflegenden Angehörigen und Freiwilligen / Initiieren und Koordinieren von Unterstützungsangeboten

Dauer: 50 Studientage, verteilt über zwei Jahre
Studienbeginn: September 2011

2. Durchführung

Diploma of Advanced Studies

Bewegungsbasierte Altersarbeit

Mobilität, Selbstständigkeit und Lebensqualität bis ins hohe Alter fördern

Dauer: 50 Studientage, verteilt über zwei Jahre
Studienbeginn: September 2011

3. Durchführung

Diploma of Advanced Studies

Demenz und Lebensgestaltung

Innovativ, interprofessionell und ethisch Denken und Handeln

Dauer: 50 Studientage, verteilt über zwei Jahre
Studienbeginn: November 2011

Infoveranstaltungen

Bern: 29. Juni 2011, 18.15 Uhr, Hallerstrasse 8
Zürich: 4. Juli 2011, 18.15 Uhr, Lagerstrasse 5

Anmeldung und weitere Informationen unter
T 031 848 36 50 oder E-Mail gerontologie@bfh.ch