KRAAIBEEK®
Wir bringen Menschen in Bewegung.

FOOD4WORK

das Konzept Food4Work bietet Lösungen für das Verpflegungsmanagement und setzt auf die Verhältnis- und Verhaltensprävention.

Wer sind wir

Die **Kraaibeek GmbH** ist ein bundesweiter Dienstleister im Bereich BGM / BGF Ernährung. Gemeinsam mit Unternehmen und Krankenkassen arbeiten wir daran, die Gesundheit von Mitarbeitenden durch gezielte, maßgeschneiderte Formate und Veranstaltungen zu fördern. Unterstützt werden wir dabei von der **GESOCA GmbH**. Sie ist Kooperationspartner, mit dem Fokus Gesundheitsmanagement durch gesundheitsorientierte Cateringsteuerung.

Ihr Nutzen

- Gesundheitsorientiertes Angebot
- Abwechslungsreiche und ausgewogene Verpflegung für Mitarbeitende
- Mitarbeiterbindung / Employer Branding
- Attraktive Sozialleistung
- Erhalt der Leistungsfähigkeit
- Vorbeugung ernährungsbedingter Krankheiten

Unser Angebot

Wir analysieren

- Den Gesundheitswert der angebotenen Speisen nach dem Gastronomischen Ampelsystem (GAS)
- Gästezufriedenheit
- Kulinarik
- Nachhaltigkeit

Im Rahmen der Analyse - Alle kommen zu Wort

- Die Verantwortlichen einer Einrichtung
- Die Mitarbeitenden / Gäste
- Das Küchenteam

Zusätzlich schauen wir uns auch die strukturellen Rahmenbedingungen (Küchenausstattung, etc.) an.

Die Lösung

Die Analyseergebnisse stellen wir Ihnen ausführlich vor, verbunden mit Lösungen und geeigneten Maßnahmen.

FOOD4WORK

Das Konzept Food4Work bietet Lösungen für das Verpflegungsmanagement und setzt auf die Verhältnisprävention.

Einige unserer Maßnahmen auf den ersten Blick

Workshop zur Entwicklung der Betriebsverpflegung nach den DGE-Kriterien

Beratung zur Anpassung der Verpflegungs-angebote

Beratung zur Entwicklung und Bereitstellung geeigneter Rezepturen

Workshops zu verschiedenen Themen, z. B. Foodwaste, Nachhaltigkeit

Themenbezogene Aktionen zur Steigerung der Ernährungs-kompetenz für die Mitarbeitenden

Warum Food4Work?

Gesundes Kantinenessen ist äußerst beliebt. Immer häufiger fordern Mitarbeitende gesunde Mahlzeiten und möchten Einfluss auf das Angebot nehmen. Eine bewusste Lebensweise und nachhaltige Aspekte spielen eine immer größere Rolle bei der Kaufentscheidung.

In Kantinen oder über Automatenverpflegung haben Gäste die Möglichkeit, zwischen unterschiedlichen Angeboten zu wählen – je nach Unternehmen manchmal rund um die Uhr – 365 Tage im Jahr.

Mit Food4Work erhalten Sie ein Steuerungsinstrument, das die Kantine zu dem macht, was Gäste sich wünschen: ein Ort, an dem eine erholsame Pause stattfindet und Mitarbeitende gesundheitsförderlich, lecker und ausgewogen essen können.

Das zeichnet uns aus

Das **Gastronomische Ampelsystem*** (GAS):

- Entwickelt an der Hochschule Niederrhein
- Basierend auf den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Bewertung der Speisen und Getränke (Rezepturen) nach:

- Qualität der Zutaten
- Zubereitungsart
- Fettgehalt und -qualität
- Zuckergehalt
- Warmhaltezeit
- Ökologie

Unter dem Motto „Mache das, was lecker ist, möglichst gesund und was gesund ist, möglichst lecker!“ unterstützen Kraaibeek und GESOCA Unternehmen dabei, ihren Mitarbeitenden gesunde und genussvolle Angebote zur Verfügung zu stellen.

KRAAIBEEK®
Wir bringen Menschen in Bewegung.

Food4Work

Die einzelnen Module im Überblick

Ergänzung zu Modul 8: Save Food – Natürlich gut – nachhaltig besser! Workshops zu Foodwaste und Nachhaltigkeit

Modul 1

Check for Change – Es beginnt mit der Führung

Befragung der Unternehmens-verantwortlichen

Modul 2

Check for Guests – Den Is(s)t-Zustand entdecken

Modul 3

Check Food & Health – Daten – Fakten – Argumente

Speiseplan- und Rezepturen Check

Modul 4

Catering Check – geht aufs Ganze

Analyse des Verpflegungsbetriebs

Modul 5

Mission Nutrition – Verpflegung is(s)t einfach

Angebotsentwicklung zur Betriebsverpflegung nach DGE

Modul 6

Fresh it up – Verpflegung trifft Genuss

Beratung zur Anpassung der Verpflegungsangebote

Modul 7

From good to great – Das Beste von allem auf einem Teller

Optimierung der Rezepturen

Modul 8

Food and Facts – Ernährungswissen leicht und verständlich

Für das Küchenteam - Einführung in die Ernährungsphysiologie

Modul 9

Mission Nutrition – Dein Werkzeug für neue Aktionen

Entwicklung und Durchführung von themenbezogenen Aktionen für die Gäste

Modul 10

Impress your Guests – Genuss auf ganzer Linie

Gesundheitsgerechte Verpflegung - Außendarstellung der Kantine und des Speisenangebots

Informationen für die Tischgäste

+

Umsetzen und verstehen – vom *Ist zum Soll* – Umsetzungsstrategien für das Küchenteam:

Maßnahmenplanung – Strategien – Lösungen

Modul 11

Ernährungstherapie & Diätetik

Für Gesundheitseinrichtungen: Prozessoptimierung im Bereich Ernährungstherapie und Diätetik

Modul 12

Simply the best - Zeit für Veränderungen

Hilfreiche Prozesse, Steuerungsinstrumente und Strukturen für das Verpflegungsmanagement

Food4Work setzt auf Verhältnis-prävention: So gehen wir vor!

ERSTE PHASE

KENNENLERNEN

Wir lernen Sie, Ihr Unternehmen und Ihre Betriebsgastronomie kennen.

ERSTER EINDRUCK

Wir machen uns ein Bild von den Rahmenbedingungen und möchten erfahren, was Ihnen wichtig ist.

ANALYSE

Wir besprechen den Ablauf. Sie entscheiden sich für die Durchführung und wir klären die Verantwortlichkeiten in Ihrem Unternehmen.

DURCHFÜHRUNG

INTERVIEW / UMFRAGE

Wir führen Interviews durch und senden Ihnen die Umfrage für die Mitarbeitenden zu (via Link, QR Code).

ANALYSE- ERGEBNISSE

Wir werten die Analyse aus , präsentieren das Ergebnis und machen Vorschläge für die weiteren Maßnahmen.

MASSNAHMEN

Sollten Sie sich für weitere Maßnahmen entscheiden, überlegen wir gemeinsam, welche optimal zu Ihnen passen.

bgm_dak@kraaibeek.de

Am Drosteipark 3 | 25421 Pinneberg

Evelyn Beyer-Reiners: + 49 1577-36 36 426

www.kraaibeek.de

KRAAIBEEK®
Wir bringen Menschen in Bewegung.