

09.07.2010

Betriebsgastronomie

Pressekontakt

Kommunikationsagentur
maxpartner GmbH & Co. KG
Rochusstraße 34
40479 Düsseldorf
Benjamin Huber
Fon 0211-469 597 10
bh@maxpartner.de

Gesunde Mittagspause

Die meisten Berufstätigen essen am Arbeitsplatz zu viel, zu süß und zu fettig. Oder gar nicht. Zur heißen Jahreszeit können Kantinen und Betriebsrestaurants mit leichter Sommerküche bei ihren Gäste punkten, weiß Dieter Bernhardt, Geschäftsführer TIFA Service GmbH.

Wie ist es um die Ernährung am Arbeitsplatz bestellt?

D. Bernhardt: Eine ausgewogene Ernährung wird während des Arbeitstages oft vernachlässigt – obwohl sie besonders wichtig ist. Zwischen Stress, Hektik und Zeitmangel bleibt meist keine Zeit für gutes Essen. Es wird zu hastig und zu viel gegessen. Die meisten Ernährungsfehler werden in der Mittagspause begangen. Denn dann schlemmen sich viele ins Verdauungstief. Im Sommer machen sich fettreiches Essen und übergroße Portionen doppelt bemerkbar. Die Verdauungsorgane arbeiten dann auf vollen Touren, das Gehirn dagegen auf Sparflamme.

Wie können Köche in der Betriebsgastronomie die Gesundheit Ihrer Gäste unterstützen?

D. Bernhardt: Von Berufstätigen werden heute neben fachlichen und sozialen Kompetenzen immer häufiger Belastbarkeit sowie Flexibilität verlangt. Um den gewachsenen Anforderungen im Job standzuhalten, sind Gesundheit und Leistungsfähigkeit von besonderer Bedeutung. Ein Baustein dafür ist die Betriebsverpflegung, der zunehmend eine wichtigere Rolle im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung zukommt. Hier können die Kantinen einen wertvollen Beitrag leisten. Mit leichter Küche und vollwertigen Gerichten auf der Speisekarte lassen sich auch diejenigen Gäste begeistern, denen eine gesunde Ernährung wichtig ist. Im Trend liegen Speisen mit Topqualität, die den gesundheitlichen Aspekt mit einem hohen Genussfaktor verbinden.

Wie hat sich das Speisenangebot in Kantine & Co. verändert?

D. Bernhardt: Von der Speiseanstalt zum Betriebsrestaurant, lautet die Entwicklung. Die Angebote einer Kantine sind längst mehr als nur eine Bereitstellung von Standardgerichten. Früher zählte Quantität, heute Qualität. Aus einfachen Kantinen wurden gästeorientierte Betriebsrestaurants, die unterschiedlichen Ernährungskonzepte anbieten. Die Nährwerte der angebotenen Gerichte sind ein weiterer wichtiger Faktor. Ob Bioprodukte, vegetarisch oder Ethno-Küche, entscheidend für den Gastronom ist es, die verschiedenen Bedürfnisse seiner Gäste optimal zu bedienen. Hinzu kommt der Erlebnisfaktor: Von Asia-Woche und Frontcooking bis Molekularküche, auch in der Mittagspause steigen die Ansprüche. Wer hier Kreativität nicht nur auf dem Teller zeigt, begeistert seine Gäste.

Welche Gerichte eignen sich als Fit-Macher für die leichte Sommerküche?

D. Bernhardt: Ob in der Kantine oder im Restaurant – frische und fettarme Gerichte wie etwa Fisch oder Salat, Obst und Gemüse, Huhn, Reis oder Meeresfrüchte sind gerade bei heißen Temperaturen eine gute Wahl. Sie enthalten wichtige Vitamine sowie Mineralstoffe, die Geist und Seele wieder in Schwung bringen. Kohlenhydrate in Nudeln oder Kartoffeln versorgen den Körper mit der notwendigen Energie und machen fit für den weiteren Tag. Hierfür bietet die TIFA ein breites Angebot an Frische- und TK-Produkten, die speziell auf die Gemeinschaftsverpflegung zugeschnitten sind.

Und wenn es doch mal der Imbiss sein soll?

D. Bernhardt: Klar, Currywurst & Co. sind nicht gerade schmeichelhaft für die Figur. Doch nach wie vor erfreuen sich diese Mittagstisch-Klassiker großer Beliebtheit. Wer sich generell gesund ernährt, darf zwischendurch auch mal über die Stränge schlagen. Daher gilt gerade für die Kantinen ein gesunder Mix aus leichten Gerichten neben Schnitzel mit Pommes oder Nudeln in Sahnesauce. Die Herausforderung für die Betriebsgastronomie liegt darin, echte Innovationen rechtzeitig zu erkennen und individuell umzusetzen.

Zur Person

Dieter Bernhardt ist Geschäftsführender Vorstand der TIFA Tiefkühlkost-Allianz eG und Geschäftsführer der TIFA Service GmbH. Die TIFA Service GmbH beliefert Gemeinschaftsverpfleger, nationale Großkunden und Systemgastronomie bundesweit mit ausgewählter Tiefkühlkost. Die TIFA Tiefkühlkost-Allianz eG ist die führende Unternehmensgruppe für Tiefkühlkost im deutschen und österreichischen Gastronomie-Zustellhandel.