

BGM MEETS BGF – GESUNDE ERNÄHRUNG

Eine gesundheitsförderliche Ernährung ist vielseitig, ausgewogen, hygienisch und nachhaltig! Die Umsetzung einer abwechslungsreichen Ernährung ist heute eine große Herausforderung. Zeitmangel und Stress sowie mangelnde Kenntnisse und Motivation zum Kochen oder Einkaufen können zu einer einseitigen Ernährung führen.

Der Betriebsverpflegung kann in diesem Zusammenhang eine besondere Bedeutung zugeschrieben werden. Da die Beschäftigten eines Unternehmens die meiste Zeit des Tages an ihrem Arbeitsplatz verbringen und dort in der Regel mindestens eine Mahlzeit einnehmen, bietet die Verpflegung im Betriebsrestaurant oder der Kantine eine optimale Möglichkeit, um ungünstigen Ernährungsgewohnheiten entgegenzuwirken.

apetito hat für Unternehmen ein Ernährungskonzept „Gesund bleibt, wer gesund isst“ entwickelt.

Dieses Konzept kann im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM) implementiert werden. Es umfasst eine gesundheitsförderliche Ernährung, die den ernährungsphysiologischen und den kulinarischen Anspruch der Tischgäste berücksichtigt.

Mit ausgewogener Ernährung den Erfolg Ihres Unternehmens steigern!

Denn mit apetito kommt Vielfalt auf den Tisch. apetito berät und unterstützt im Rahmen des BGMs zu den Themen professionelle Speiseplanung, Gesundheitstage, Ernährungsbildungsmaterialien, Schulungen etc..

Ernährungskonzept „Gesund bleibt, wer gesund isst“ - Unser Service für Sie:

- **Menüvielfalt – abwechslungsreich und gesund**

Wahlmöglichkeit, wechselnde Produktaktionen, leichte Menüs, Allergiker-Menüs, vegetarische Menüs, Menüs für die Schichtverpflegung und zertifizierte Speisekomponenten, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit dem Logo „DGE ZERT-KONFORM“ ausgezeichnet wurden.

- **Berücksichtigung individueller Vorlieben, kulturell oder religiös bedingte Ernährungseinstellung**

BGM MEETS BGF – GESUNDE ERNÄHRUNG

- **Speiseplanung – sicher und wirtschaftlich**

Abwechslungsreiche Speisepläne mit Nährwertangaben und Allergenausschlüsselung, gebildete Speisepläne mit Nährwertangaben und Allergenausschlüsselung, Musterspeisepläne mit „DGE ZERT-KONFORM“-Komponenten. apetito kennt die Herkunft und Zusammensetzung aller Zutatenbestandteile und kennzeichnet diese nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) VO (EU) 1169/2011.

- **Individuelle Beratung und Menülistenenerstellung bei Allergien und Unverträglichkeiten**

- **Ernährungsbroschüren für die Mitarbeiter**

Gesunde Ernährung im Job, Nahrungsmittelallergien und weitere Unverträglichkeiten, Informationstexte u.v.m..

- **Fortbildungen für die Mitarbeiter und das Küchenpersonal**

Unterstützung bei Gesundheitstagen, Ernährungsseminare, Schulungen und Vorträge.



apetito – Ihr Verpflegungsspezialist

Als Markt- und Innovationsführer für Gemeinschaftsverpflegung arbeiten wir von apetito an besten Ernährungslösungen für Menschen in unterschiedlichsten Verzehrsituationen. Mit unserem Angebot versorgen wir Betriebe zuverlässig und mit individuellen Lösungen.

Haben Sie noch Fragen?

Wir beraten Sie gerne!

Unser Team der Ernährungsberatung erreichen Sie unter:

 ernaehrung@apetito.de



Quellen und weitere Informationen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2020): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, 5. Auflage, Bonn.