

GESUNDHEITSFÖRDERNDE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Systemische Umsetzung und kontinuierliche Erfolgskontrolle der Qualitätsstandards

Sigrid Beer-Borst¹, Corinna Krause¹, Barbara Suter¹, Karin Haas¹ und Christian Ryser² für die Forschungsgruppe

- 1 Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit, angewandte Forschung & Entwicklung, Dienstleistung in Ernährung und Diätetik (Hauptgesuchsteller und Projektleitung)
- 2 Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE (Mitgesuchsteller)



Die Studie wurde mit Unterstützung des Bundesamts für Gesundheit (Verfügung Nr. 10.005663 vom 19.8.2010) und der SV Stiftung (Zusage Beitrag vom 30.8.2010) sowie unter Eigenbeteiligungen der Berner Fachhochschule und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung erarbeitet.

Bern, 19. Dezember 2012



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Executive Summary	3
Tabellenverzeichnis	5
Abbildungsverzeichnis	5
Abkürzungsverzeichnis	6
1 Einleitung	7
1.1 Ausgangslage	7
1.2 Zielsetzung	8
2 Material und Methoden	8
2.1 Internetplattform „Good Practice - Gemeinschaftsgastronomie“	8
2.2 Kooperationen	9
2.3 Computergestützte Telefonumfrage (CATI)	10
2.4 Strategie der Good Practice	12
2.4.1 Kriterienkatalog für gute gesundheitsfördernde Praxis	13
2.4.2 Identifikation und Bekanntmachung von Beispielen guter Praxis	13
2.4.3 Praxisorientierter Wissenstransfer zur Förderung der guten Praxis	14
2.4.3.1 Ableitung übertragbarer Ansätze und Entwicklung praktischer Hilfsmittel	14
2.4.3.2 Aufbau eines modularen Dienstleistungssystems	16
2.5 Aufbau eines Monitoring Systems	21
3 Ergebnisse	22
3.1 CATI-Umfrage	22
3.1.1 Teilnahme	22
3.1.2 Bekanntheitsgrad Schweizer Qualitätsstandards & Status der Umsetzung	22
3.1.3 Bekanntmachungskonzept	30
3.2 Praktische Hilfsmittel	32
3.3 Dienstleistungssystem	33
3.3.1 Fachbegleitung	33
3.3.2 Kursangebote für die Branche	35
3.3.3 Austauschplattform World Café	35
3.4 Monitoring System	36
4 Diskussion & Schlussfolgerung	37
5 Literaturverzeichnis	39
6 Dank	41
Anhang - Verzeichnis	42



Executive Summary

Deutsch

Das Projekt „Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie 2010 bis 2012“ verfolgte das Ziel ein dialogisches Dienstleistungsmodells zur systemischen, kontinuierlichen und nachhaltigen Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards aufzubauen und zu testen. Dies wurde in enger Zusammenarbeit mit drei Unternehmen und ihren Gemeinschaftsgastronomie (GG-) Betrieben realisiert. Das so entstandene Dienstleistungssystem besteht aus drei Modulen: Fachbegleitung, Kurse für die GG-Branche und einer Austauschplattform (Homepage mit Online Befragung und World Café). Diese Angebote gewährleisteten den praxisorientierten Wissenstransfer, der die kontinuierliche Verbesserung der Qualität des gesundheitsfördernden Engagements in der GG-Branche sichert. Als Bestandteil der Strategie der Good Practice ergänzen diese Angebote die bestehenden Möglichkeiten der unabhängigen Projektdurchführung und Eingabe zur Beurteilung unter www.gp-gemgastro.ch.

Eine Anfang 2011 durchgeführte formative Evaluation in der Branche und der Bevölkerung (telefonische Umfrage) hatte den Bedarf an gezielten Kommunikationsmassnahmen zur vermehrten Bekanntmachung der Qualitätsstandards sowie an Unterstützungsmassnahmen bei der Umsetzung aufgezeigt. Für die Sicherstellung eines schweizweiten und nachhaltigen Angebots an Fachbegleitungen gilt es Ernährungsfachkräfte gezielt aus- resp. weiterzubilden und zu vernetzen. Für die Erfolgskontrolle der Aktivitäten zur Bekanntmachung und Umsetzung der Qualitätsstandards wurde ein Monitoring System entwickelt.

Die weitere Einbettung des Projektes in das Nationale Programm Ernährung und Bewegung ist angestrebt.

Français

Le projet “Restauration collective promouvant la santé 2010 à 2012” avait pour objectif de développer et de tester un modèle de service dialogique pour une mise en pratique systémique, en continu et durable des Standards de qualité suisses. Ceci a été accompli en proche collaboration avec trois entreprises et leurs services de restauration collective (RC). Le système de service établi inclut trois modules : suivi technique, des cours de training pour le secteur de RC ainsi qu’une plateforme d’échange (une page d’accueil avec enquête en ligne et un World Café). Ces services garantissent le transfert de savoir orienté vers la pratique, assurant ainsi l’amélioration continue de l’engagement du secteur de RC pour la promotion de la santé. En tant qu’éléments de la stratégie des bonnes pratiques, ces services s’ajoutent aux possibilités déjà existantes de mener des projets de manière indépendante et de les soumettre pour évaluation sous www.gp-gemgastro.ch.

Une évaluation formative menée auprès du secteur et de la population (entretiens téléphoniques) début 2011 a révélé d’une part la nécessité de mettre en place des mesures de communication ciblées afin d’améliorer la prise de conscience des Standards de qualité, et d’autre, le besoin de support lors de la mise en pratique de ces Standards. Afin d’assurer une offre durable de suivi technique dans la Suisse entière, un training spécifique avec connexion/networking des professionnels de la nutrition est requis. Un système de monitoring a été établi afin de contrôler le succès des activités de publicité et de mise en pratique des Standards de qualité.

Une intégration ultérieure du projet dans le Programme national alimentation et activité physique est envisagée.



English

The project “Health-promoting Communal Catering 2010 – 2012” aimed at developing and testing a dialogical service model for the systemic, continuous, and sustainable implementation of the Swiss quality standards. This was accomplished with the close cooperation of three enterprises and their communal catering (CC) establishments. The established service system includes three modules: professional coaching, training courses for the CC sector and an exchange platform (a homepage with online survey and a World Café). These services warrant the practice oriented knowledge transfer, thus assuring the continual quality improvement of the CC sector’s health promotion commitment. As part of the Good Practice concept, these services complement the already existing possibilities to independently run and submit projects for evaluation at www.gp-gemgastro.ch.

A formative evaluation carried out in the sector and in the population (telephone interviews) in early 2011 had shown the need for target-oriented communication measures to enhance awareness about the quality standards and the need for support with the standard implementation. To ensure a sustainable offer of professional coaching all over Switzerland, specific training of nutrition professionals and their connection/networking is required. A monitoring system has been established to control the success of the publicity and quality standard implementation activities.

Further integration of the project into the National Program for Nutrition and Physical Activity is planned.