



Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie

Sigrid Beer-Borst¹, Karin Haas¹, Raphaël Reinert² und Christian Ryser³ für die Forschungsgruppe

- 1 Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit, aF&E Ernährung und Diätetik (Hauptgesuchsteller und Projektleitung)
- 2 Haute école de santé – Genève, filière Nutrition et diététique (Mitgesuchsteller)
- 3 Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Mitgesuchsteller)



Diese Studie wurde mit Unterstützung des Bundesamtes für Gesundheit, Vertragsnummer 07.005981 erarbeitet. Weitere Projektfinanzierungen: Berner Fachhochschule und Haute école de santé - Genève.

Bern, 3. August / 17. September 2010



Inhaltsverzeichnis

Executive summary	3
Tabellenverzeichnis	6
Abbildungsverzeichnis	7
Abkürzungsverzeichnis	8
1 Einleitung	9
1.1 Ausgangslage	9
1.2 Zielsetzungen und Forschungshypothese	10
1.3 Forschungsfragen	11
2 Material und Methoden	11
2.1 Internetplattform	11
2.2 Kooperationen	13
2.3 Wissenschaftliche Grundlagenbeschaffung: State-of-the art	14
2.4 Strategie der Good Practice	14
2.5 Online Befragung „Good Practice Gemeinschaftsgastronomie“	17
2.5.1 Zielsetzung und Aufbau	17
2.5.2 Fragebogen	18
2.5.3 Rekrutierung Befragungsteilnehmer	19
2.5.4 Datenkontrolle und Datenexport	20
2.5.5 Statistische Auswertung Fragebogen 1	20
2.5.6 Beurteilung Projekteingaben Fragebogen 2	22
2.6 Qualitative Stakeholder Befragung	25
3 Ergebnisse	27
3.1 Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie	27
3.2 Online Befragung	30
3.2.1 Teilnahme	30
3.2.2 Charakterisierung der Gemeinschaftsgastronomie (Fragebogen 1)	32
3.2.2.1 Verpflegungsanbieter	32
3.2.2.2 Produzenten und Lieferanten	42
3.2.2.3 Endkonsumenten	44
3.2.3 Gesundheitsfördernde Projekte in der Gemeinschaftsgastronomie (Fragebogen 2)	48
3.3 Qualitative Stakeholder Befragung	49
4 Diskussion	52
5 Schlussfolgerung	56
6 Literaturverzeichnis	57
7 Stellungnahmen der Forschungspartner	59
8 Dank	61
Anhang	62



Executive summary

Deutsch

Das Forschungsprojekt „Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie“ wurde im Zeitraum von Oktober 2007 bis Juli 2010 im Rahmen des Nationalen Programms Ernährung und Bewegung (NPEB) 2008-2012 durchgeführt. Die Forschungsgruppe setzte sich zusammen aus Ernährungswissenschaftlerinnen und Praktikern der Berner Fachhochschule, der Haute école de Santé – Genève und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Das Projekt verfolgte die prioritäre Zielsetzung, wissenschaftlich gesicherte und praxistaugliche Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsgastronomie zu erarbeiten und bereitzustellen, wie dies in der Badenweiler Erklärung zur Qualitätsverbesserung bei der Verpflegung ausser Haus empfohlen wurde. In einem dreistufigen Prozess wurde die Strategie der Good Practice, ein in der Gesundheitsförderung anerkanntes Instrument zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung, angewendet. Sie sucht nach guten, praxistauglichen Lösungen, die anerkannte Standards beachten oder gar übertreffen. Ausgangspunkt und Kernstück war die Entwicklung und Bereitstellung der *Schweizer Qualitätsstandard für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie*, ergänzt durch einen Satz von Checklisten und ein Informationsfaltblatt für Konsumenten und andere interessierte Kreise. Auf dieser Grundlage wurde eine zweiteilige Online Befragung entwickelt und auf der projekteigenen Internetplattform www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch umgesetzt. Sie dient der Situationsanalyse der Gemeinschaftsgastronomie (Verpflegungsanbieter, Produzenten/Lieferanten und Konsumenten) und der Erfassung und Beurteilung von gesundheitsfördernden Aktivitäten in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie (Auswahl von Beispielen guter Praxis). Die Erwartungen und Meinungen von Experten und Konsumenten in Bezug auf die Umsetzung der Qualitätsstandards, wurden mit einer ergänzenden qualitativen Stakeholder Befragung ermittelt. Im vorliegenden Bericht werden die Auswertungsergebnisse der verschiedenen Befragungen dargestellt und gemeinsam in Hinblick auf eine Nutzbarmachung für eine breite Umsetzung der Qualitätsstandards in der Praxis diskutiert.



Français

Le projet de recherche „Standards de qualité pour une restauration collective promouvant la santé“ a été mené durant la période d’octobre 2007 à juillet 2010 dans le cadre du Programme National Alimentation et Activité Physique (PNAAP) 2008-2012. Le groupe de recherche était composé de scientifiques spécialisés en nutrition et de praticiens de la Haute école spécialisée bernoise, de la Haute école de Santé – Genève et de la Société Suisse de Nutrition. Le projet a poursuivi l’objectif prioritaire d’établir et de mettre à disposition des standards de qualité scientifiquement validés et réalistes pour la restauration collective, comme recommandé dans la Déclaration de Badenweiler au sujet de l’amélioration de la qualité de la restauration hors domicile. La stratégie « Good Practice » (stratégie des bonnes pratiques), qui est un instrument éprouvé en promotion de la santé visant une amélioration continue de la qualité, a été mise en application au cours d’un processus à trois étapes. Elle cherche des bonnes solutions réalistes, lesquelles prennent en considération, voire dépassent, les standards établis. Le point de départ et le noyau du processus étaient le développement et la mise à disposition des *Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé*, complétés par une série de check-lists et un dépliant d’information pour les consommateurs et autres milieux intéressés. Sur cette base, une enquête en ligne composée de deux parties a été développée et implémentée sur la plateforme Internet propre au projet <http://www.goodpractice-restaurationcollective.ch>. Elle sert d’analyse de situation de la restauration collective (prestataires finaux, producteurs/fournisseurs et consommateurs) et d’enregistrement et d’évaluation des activités promouvant la santé au sein de la restauration collective suisse (sélection d’exemples de bonnes pratiques). Les attentes et avis des experts et consommateurs concernant l’implémentation des standards de qualité ont été identifiés par le biais d’une enquête qualitative complémentaire des parties prenantes. Dans le présent rapport, les résultats d’analyse des diverses enquêtes sont présentés et discutés dans leur intégralité en vue de leur exploitation pour une implémentation de grande échelle des standards de qualité sur le terrain.



English

The research project entitled “Quality standards in health-promoting communal catering” was conducted within the framework of the “National Program on Nutrition and Physical Activity 2008-2012” from October 2007 to July 2010. The research group consisted of nutritionists and practitioners from Bern University of Applied Sciences, University of Applied Sciences Western Switzerland/Geneva School of Health Professions, and the Swiss Society for Nutrition. The project’s primary objective was to establish scientifically sound and realistic quality standards for communal catering, as recommended for improving quality of out-of-home consumption by the Declaration of Badenweiler, and to make them available to the sector. The concept of “Good Practice”, a recognized instrument of continual quality improvement in health promotion, was applied in a three step process. It searches for approaches which are successful in their application and which respect or exceed recognized standards. It’s starting point and core element was the development and provision of the *Swiss quality standards for health-promoting communal catering*, supplemented by a set of checklists and a leaflet for consumers and other interested parties. On this basis a two-part online survey was developed and implemented on the project-specific internet website www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch. The survey involves a situation analysis of communal catering (food service provider, producer/suppliers, and consumers) and the assessment of health-promoting activities in Swiss communal catering (selection of examples of good practice). The expectations and opinions of experts and end-consumers with respect to implementing the quality standards were ascertained through conducting complementary qualitative stakeholder interviews. The present report presents the results of the different surveys and discusses them in terms of their potential utilization in general implementations of the quality standards in the field.