# 6. Verpflegung: JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!

Ernährungsbildung am Arbeitsplatz greift ohne ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot im Betrieb zu kurz. In mehr als 13.800 Betriebsrestaurants in Deutschland haben Beschäftigte die Möglichkeit, sich während der Arbeitspausen mit kalten und warmen Mahlzeiten zu verpflegen.

Im Rahmen von „IN-FORM Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurde 2007 das Programm „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“ gestartet. Ziel von „JOB&FIT“ ist es, am Arbeitsplatz eine an den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr ausgerichtete Verpflegung umzusetzen, um das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Beschäftigten am Arbeitsplatz zu fördern.

Die wichtigste Aufgabe von JOB&FIT ist es, die Verpflegung in den Betriebsrestaurants bzw. am Arbeitsplatz zu optimieren. Basis dafür bildet der DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung: <https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-Qualitaetsstandard_Betriebsverpflegung.pdf>.

Von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) werden Weiterbildungsseminare für Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung (Link) angeboten: <https://www.jobundfit.de/seminare/unsere-seminare/>.

© DGE/JOB&FIT

Darüber hinaus werden Seminare zur Schulung des Kantinenpersonals und zahlreiche Informationsmaterialien angeboten, wie z. B. Broschüren (<http://www.jobundfit.de/service/medien.html>), die JOB&FIT- Rezeptdatenbank mit über 200 nährwertberechneten Rezepten (<https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank/)> sowie optimierte Speisenpläne (<https://www.jobundfit.de/rezepte/speiseplaene/>) und Aktionswochen (<https://www.jobundfit.de/rezepte/aktionswochen/>).

Informationen zur Ernährungsbildung der Beschäftigten bietet die Seite „Vollwertiger Genuss" (<https://www.jobundfit.de/fachinformationen/ernaehrung-im-berufsalltag/orientierungshilfen-fuer-einen-vollwertigen-genuss/>).

© DGE/JOB&FIT

|  |
| --- |
| „Gesund genießen am Arbeitsplatz“ von Prof. Dr. Anne Flothow ist lizenziert unter einer [Creative Commons Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). |