



Ringvorlesung Betriebliches Gesundheitsmanagement

Good Practice bei LZ-Catering

LZ-Catering GmbH

Ein Unternehmen der Lufthansa



6
Standorte



410
Mitarbeiter



24.000
Gäste pro Tag



30.000
Kassendurch-
gänge pro Tag



32 Mio. €
Umsatz 2016



LZ-Catering GmbH



19 Betriebsrestaurants (inkl. Externe)



1 Zentralproduktion



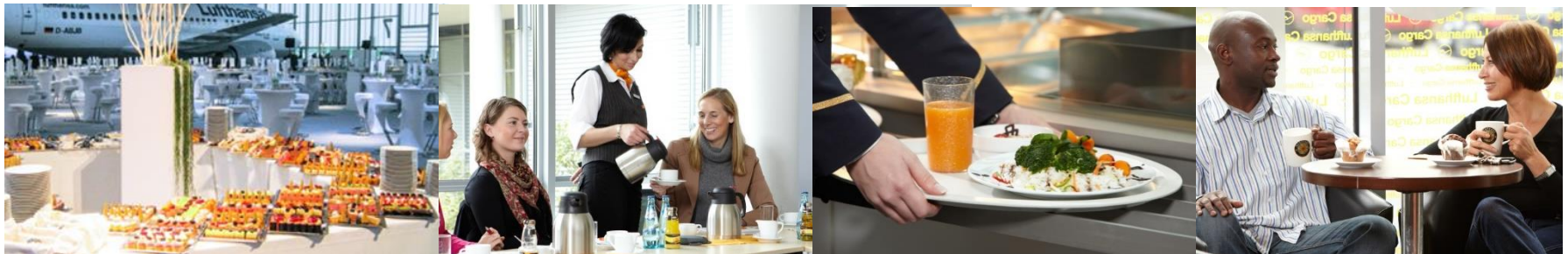
11 BARTESSE Coffeeshops



4 Konferenzzentren



1 Businessrestaurant



Unsere Speiselinien



HEIMAT



WELTWEIT



VITAL



LÖFFELBAR



GRILL



OFENFRISCH



KÜCHENKINO



LECKERBISSEN



REGIONAL

Unsere Speiselinien



HEIMAT



WELTWEIT



VITAL



LÖFFELBAR



GRILL



OFENFRISCH



KÜCHENKINO



LECKERBISSEN



REGIONAL

Beispiel eines Wochenspeiseplans

Speiseplan HAMBURG BETRIEBSRESTAURANT 1

Woche 46 | 13.11.2017 - 17.11.2017

MONTAG, 13.11.2017

TAGESMENÜ	
2 Kalbsfrikadellen mit Bratensauce 9 AA AH AL AV	€ 3,17
KÜCHENKINO	
2 Spinatknödel mit Kräuterschammerl 8 AA AH AL	€ 4,25
WELTWEIT	
Hähnchenbrust New Orleans mit Erdnussauce AJ	€ 3,05
7 Hackfleischbällchen "Texas Style" mit Reis 2 3 6 9 AA AH AK AL AU AV	€ 3,75
VITAL	
Mie-Nudeln mit Tomaten-Paprikagemüse & Champignons AA AH AK AO Ernährungsempfehlung: Heute einen Rohkostsalat	€ 3,85
OFENFRISCH	
Pizza Gusto Serranoschinken Rucola, Grana P. 2 3 AA AC AH AL Hinweis: Grana Padano enthält tierisches Lab aus Rind	€ 4,85
TAGESEINTOPF	
Gemüseintopf mit Kartoffeln 5 AA AK AL AU AV Klein € 1,20	€ 1,84
LÖFFELBAR	
Karotten-Mangosuppe AA AK AL AU	€ 1,00
SÜßES	
Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillasauce AA AH AL	€ 1,30

DIENSTAG, 14.11.2017

TAGESMENÜ	
Kasselerbraten mit Ananasjus 2 3 8 AA	€ 3,17
KÜCHENKINO	
gebratene Pad Thai Nudeln mit Hähnchenfleisch, Ei und Gemüse 2 3 AA AH AU AK AL AU AV AW	€ 4,25
WELTWEIT	
Pasta "Sizilianische Art" mit Garnelen MSC 1 2 6 8 AA AG AH AL	€ 4,25
VITAL	
Gratinierter Kapseecheilfilets MSC auf Kartoffel-Spinatbett 8 AL Ernährungsempfehlung: Heute einen Rohkostsalat	€ 4,30
TAGESEINTOPF	
Vegetarischer Eintopf "kreativster Art" 2 3 8 AA AK AL AU AV	€ 1,84 Klein € 1,20
LÖFFELBAR	
Kohlrabi-Kartoffelcremesuppe 3 5 AA AL AU	€ 1,00
SÜßES	
Milchreis mit Beerenfrüchten 2 AL Klein € 0,98	€ 0,98

MITTWOCH, 15.11.2017

TAGESMENÜ	
Hähnchenspieß mit fruchtiger Curryrahmsauce AL AU AV	€ 3,17
KÜCHENKINO	
Angus Burger French 1 2 5 9 AA AL AU AV	€ 4,99
WELTWEIT	
Bohnen-Lamm-Bredie mit Süßkartoffelstampf AL	€ 4,30
VITAL	
Linsen-Bolognese mit Vollkornspaghetti 2 AA AH AL AU AV Hinweis: Grana Padano enthält tierisches Lab aus Rind	€ 3,45
OFENFRISCH	
Pizza Gusto Greek Style 6 AA AC AL AV	€ 4,00
TAGESEINTOPF	
Lauch-Pilzeintopf mit Kartoffeln 2 3 5 AA AL AU AV AX AY	€ 1,84 Klein € 1,20
LÖFFELBAR	
Lauchcremesuppe AA AL AU AV	€ 1,00
SÜßES	
Germknödel mit Kirschfüllung & Vanillasauce AA AH AL	€ 2,25

DONNERSTAG, 16.11.2017

HEIMAT	
Frikadelle mit Tomate und Käse überbacken dazu Bratenjus AA AH AK AL	€ 3,14
Schinkennudeln mit Ei, Gemüse und Tomatensauce 2 3 8 AA AH AK AL AU AV AX AY	€ 3,75
TAGESMENÜ	
3 gekochte Eier mit Sensesauce 8 AH AL AV	€ 3,17
KÜCHENKINO	
Lahmacun 3 AA AK AL	€ 3,45
VITAL	
Hähnchenbrust auf Gemüseragout mit Joghurttopping 8 AL AU Ernährungsempfehlung: Heute ein Stk. frisches Obst	€ 4,10
TAGESEINTOPF	
Kürbis-Süßkartoffeleintopf 2 3 AA AK AL AU AV AX	€ 1,84 Klein € 1,20
LÖFFELBAR	
Hummersuppe 1 2 3 AA AG AL AK AL AU AV	€ 1,25
SÜßES	
Grießbrei mit Beerenteller 2 AA AL Klein € 0,98	€ 1,98

FREITAG, 17.11.2017

HEIMAT	
Steckrüben-Kartoffelstampf mit Kochwurst 1 2 3 4 8 AL AV AX	€ 3,75
TAGESMENÜ	
Pochiertes Kabeljaufilet MSC mit Dillsauce 8 AL AL	€ 3,17
KÜCHENKINO	
Thai Green mit Gemüse und Basmatireis 3 AL AU AV	€ 3,19
VITAL	
Rosmarin-Gnocchi auf Ratatouillegemüse AH Ernährungsempfehlung: Heute ein Stk. frisches Obst	€ 3,95
SÜßES	
2 Quarkkeulchen mit Kirschen und frischer Sahne AA AH AL	€ 1,90

Beispiel eines Wochenspeiseplans

Speiseplan HAMBURG BETRIEBSRESTAURANT 1

Woche 46 | 13.11.2017 - 17.11.2017

MONTAG, 13.11.2017	DINER, 14.11.2017	MITTWOCH, 15.11.2017	DONNERSTAG, 16.11.2017	FRIDAY, 17.11.2017
FRÜHSTÜCK 2 Kalbsfrikadellen mit Bratensauce € 3,17 9 AA AH AL AV	FRÜHSTÜCK 2 Kalbsfrikadellen mit Bratensauce € 3,17 9 AA AH AL AV	FRÜHSTÜCK 2 Kalbsfrikadellen mit Bratensauce € 3,17 9 AA AH AL AV	FRÜHSTÜCK 2 Kalbsfrikadellen mit Bratensauce € 3,17 9 AA AH AL AV	FRÜHSTÜCK 2 Kalbsfrikadellen mit Bratensauce € 3,17 9 AA AH AL AV
KÜCHENKINO 2 Spinatknoel mit Kräuterschwammerl € 4,25 8 AA AH AL	KÜCHENKINO 2 Spinatknoel mit Kräuterschwammerl € 4,25 8 AA AH AL	KÜCHENKINO 2 Spinatknoel mit Kräuterschwammerl € 4,25 8 AA AH AL	KÜCHENKINO 2 Spinatknoel mit Kräuterschwammerl € 4,25 8 AA AH AL	KÜCHENKINO 2 Spinatknoel mit Kräuterschwammerl € 4,25 8 AA AH AL
WELTWEIT Hähnchenbrust New Orleans mit Erdnussauce € 3,05 AJ	WELTWEIT Hähnchenbrust New Orleans mit Erdnussauce € 3,05 AJ	WELTWEIT Hähnchenbrust New Orleans mit Erdnussauce € 3,05 AJ	WELTWEIT Hähnchenbrust New Orleans mit Erdnussauce € 3,05 AJ	WELTWEIT Hähnchenbrust New Orleans mit Erdnussauce € 3,05 AJ
VITAL 7 Hackfleischbällchen "Texas Style" mit Reis € 3,75 2 3 8 9 AA AH AK AL AU AV	VITAL 7 Hackfleischbällchen "Texas Style" mit Reis € 3,75 2 3 8 9 AA AH AK AL AU AV	VITAL 7 Hackfleischbällchen "Texas Style" mit Reis € 3,75 2 3 8 9 AA AH AK AL AU AV	VITAL 7 Hackfleischbällchen "Texas Style" mit Reis € 3,75 2 3 8 9 AA AH AK AL AU AV	VITAL 7 Hackfleischbällchen "Texas Style" mit Reis € 3,75 2 3 8 9 AA AH AK AL AU AV
OFENFRISCH Pizza Gusto Serranoschinken Rucola, Grana P. € 4,85 2 3 AA AC AH AL	OFENFRISCH Pizza Gusto Serranoschinken Rucola, Grana P. € 4,85 2 3 AA AC AH AL	OFENFRISCH Pizza Gusto Serranoschinken Rucola, Grana P. € 4,85 2 3 AA AC AH AL	OFENFRISCH Pizza Gusto Serranoschinken Rucola, Grana P. € 4,85 2 3 AA AC AH AL	OFENFRISCH Pizza Gusto Serranoschinken Rucola, Grana P. € 4,85 2 3 AA AC AH AL
TAGESEINTOPF Gemüse Eintopf mit Kartoffeln € 1,84 5 AA AK AL AU AV Klein € 1,20	TAGESEINTOPF Gemüse Eintopf mit Kartoffeln € 1,84 5 AA AK AL AU AV Klein € 1,20	TAGESEINTOPF Gemüse Eintopf mit Kartoffeln € 1,84 5 AA AK AL AU AV Klein € 1,20	TAGESEINTOPF Gemüse Eintopf mit Kartoffeln € 1,84 5 AA AK AL AU AV Klein € 1,20	TAGESEINTOPF Gemüse Eintopf mit Kartoffeln € 1,84 5 AA AK AL AU AV Klein € 1,20
LÖFFELBAR Karotten-Mangosuppe € 1,00 AA AK AL AU	LÖFFELBAR Karotten-Mangosuppe € 1,00 AA AK AL AU	LÖFFELBAR Karotten-Mangosuppe € 1,00 AA AK AL AU	LÖFFELBAR Karotten-Mangosuppe € 1,00 AA AK AL AU	LÖFFELBAR Karotten-Mangosuppe € 1,00 AA AK AL AU
SÜßES Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillasauce € 1,30 AA AH AL	SÜßES Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillasauce € 1,30 AA AH AL	SÜßES Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillasauce € 1,30 AA AH AL	SÜßES Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillasauce € 1,30 AA AH AL	SÜßES Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillasauce € 1,30 AA AH AL

- Übersicht Speisenangebot
- Angabe von Allergenen und Zusatzstoffen
- Nährwertangabe pro Gericht und Portion

MONTAG, 13.11.2017

TAGESMENÜ	€ 3,17
2 Kalbsfrikadellen mit Bratensauce 9 AA AH AL AV	
KÜCHENKINO	€ 4,25
2 Spinatknoel mit Kräuterschwammerl 8 AA AH AL	
WELTWEIT	€ 3,05
Hähnchenbrust New Orleans mit Erdnussauce AJ	
VITAL	€ 3,75
7 Hackfleischbällchen "Texas Style" mit Reis 2 3 8 9 AA AH AK AL AU AV	
OFENFRISCH	€ 4,85
Pizza Gusto Serranoschinken Rucola, Grana P. 2 3 AA AC AH AL Hinweis: Grana Padano enthält tierisches Lab aus Rind	
TAGESEINTOPF	€ 1,84 Klein € 1,20
Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 5 AA AK AL AU AV	
LÖFFELBAR	€ 1,00
Karotten-Mangosuppe AA AK AL AU	
SÜßES	€ 1,30
Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillasauce AA AH AL	

FRANK

TAGESANGEBOT	Vegetarisch gefüllte Tomaten-Kräutersau Vegetarian stuffed zucchini w sauce
LECKERBISSEN	Asia Sweet & Sour m Basmatireis Asia sweet & sour with vegeta rice
HEIMAT	Hähnchenbruststre Chicken stripes
VITAL	1 Stück Kalbsfrikade Ajvardip 1 pcs. of veal meat ball with
	Cordon Bleu vom Sc Rahmsauce und Zitru Pork cordon bleu with cream slice
	Gratiniertes Kapsee MSC auf Kartoffel-Sp spinach Ernährungsempfehlung: Heu Rohkostsalat

Tagerisgericht: 1 Fleisch | 2 Fleisch | 3 Fleisch | 4 Fleisch | 5 Fleisch | 6 Fleisch | 7 Fleisch | 8 Fleisch | 9 Fleisch
 Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsmittel | 3 Antioxidationsmittel
 Enthält Allergene: AA Weizen | AH Eier u. Eiereingeweise | AL Fisch u. Fischereierzeugnisse | AV Soja u. Sojaerzeugnisse
 (einschl. Lab) | AU Sellerie u. Sellerieerzeugnisse | AV Senf u. Senferzeugnisse

Unsere Verantwortung

Für Mensch, Tier und Umwelt



- Fischprodukte aus bewusster und nachhaltiger Fischwirtschaft
- Deutsche See berücksichtigt ökologische, gesellschaftliche und soziale Aspekte



- Produkte erfüllen Standards einer umweltgerechten Fischerei



- Produkte stammen aus ressourcenschonenden und streng kontrollierten Aquakulturen



- Frische Eier aus Freilandhaltung



- Angebot von Fairtrade-Kaffee

Unsere Verantwortung

Für Mensch, Tier und Umwelt



- Angebotene Speisen frei von gehärteten Fetten
- Ausschließlicher Einsatz von Rapsöl in der warmen Produktion



- Weitgehender Verzicht von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen
- Vermeidung von allergenreichen Nahrungsmitteln
- Einsatzverbot von Azo-Farbstoffen



- Nach Möglichkeit Einsatz von regionalen und fair gehandelten Produkten durch regionale und kontrollierte Anbieter

Unsere Konzepte

Im Fokus: Gesundheit und Nachhaltigkeit



- Ausgewogen
- Vitaminreich
- Kalorienbewusst
- Nachhaltig
- Fettarm
- auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung



- Täglich mindestens ein klimafreundliches Hauptgericht
- Schmackhafte, vegetarische Speisen sowie Geflügel- und Fischgerichte
- Verzicht auf rotes Fleisch (Rind, Schwein, Lamm)
- Fetthaltige Molkereiprodukte gehören aufgrund der starken Klimabelastung nicht in ein klimafreundliches Essen

Food Balance

Unsere gesundheitsförderliche Menülinie



- von der Zentrale vorgegeben
- in allen Betriebsrestaurants jeden Tag erhältlich
- 13-Wochenspeiseplan
- bevorzugter Einsatz von frischen Produkten
- Verzicht auf Dosenobst und -gemüse



JOB&FIT Zertifizierung aller
Betriebsrestaurants
durch die DGE

Food Balance

Unsere gesundheitsförderliche Menülinie



Umsetzung des DGE-Standards in der Food Balance Menülinie:

- 3x pro Woche vegan / vegetarisch
- 1x pro Woche Fisch, davon alle 2 Wochen fettreicher Seefisch
- 1x pro Woche Fleisch



Food Balance

Unsere gesundheitsförderliche Menülinie



Umsetzung des DGE-Standards in der Food Balance Menülinie:

- 3x pro Woche vegan / vegetarisch
- 1x pro Woche Fisch, davon alle 2 Wochen fettreicher Seefisch
- 1x pro Woche Fleisch

D.h. Ø Lebensmittelmengen für Erwachsene pro fünf-Tage-Woche:



- 1 kg Gemüse
- 300 g Milchprodukte
- 250 g fettarmes Fleisch
- 150 g Fisch
- 60 g Käse

Food Balance

Unsere gesundheitsförderliche Menülinie



Tag	Food Balance	Tierart	VK
	KW 40		
Mo	Vollkornnudeln mit einer mediterranen Zucchini-Paprikasauce	vegan	3,10 €
Di	Schollenfilet MSC mit Senfsauce, Spinat und Kartoffeln	F	3,98 €
Mi	Orientalisches Auberginen-Paprikaragout mit Couscous	V	3,25 €
Do	Hähnchenstreifen in Champignon-Austernpilzsauce mit Rucolanudeln	G	3,98 €
Fr	Falafel mit Gemüsereis und Erdnusssauce	vegan	4,20 €
	KW 41		
Mo	Steckrüben-Kartoffeleintopf mit Vollkornbrötchen	vegan	2,95 €
Di	Heringsfilets MSC mit Rote Bete-Apfelsalat & Kartoffeln	F	4,75 €
Mi	Couscous-Gemüsepfanne mit Schnittlauchdip	vegan	3,15 €
Do	Hähnchenbrust auf Tomaten-Frischkäsesauce mit Bohnengemüse & Gnocchi	G	4,20 €
Fr	Vollkornnudelaufguss mit Karotten-Paprikagemüse in Tomatensauce	V	3,20 €
	KW 42		
Mo	Kichererbsen-Gemüsecurry mit Reis-Linsen-Mix	V	3,50 €
Di	Seelachsfilet MSC mit Rahmspinat und Kartoffeln	F	3,90 €
Mi	Gemüse-Kürbislasagne gratiniert	vegan	3,95 €
Do	Hähnchenbrust Formaggi auf Gemüseknudeln mit Safransauce	G	3,90 €
Fr	Vollkornnudel-Gemüsegratin	V	3,25 €

V = vegetarisch

F = Fisch

G = Geflügelfleisch

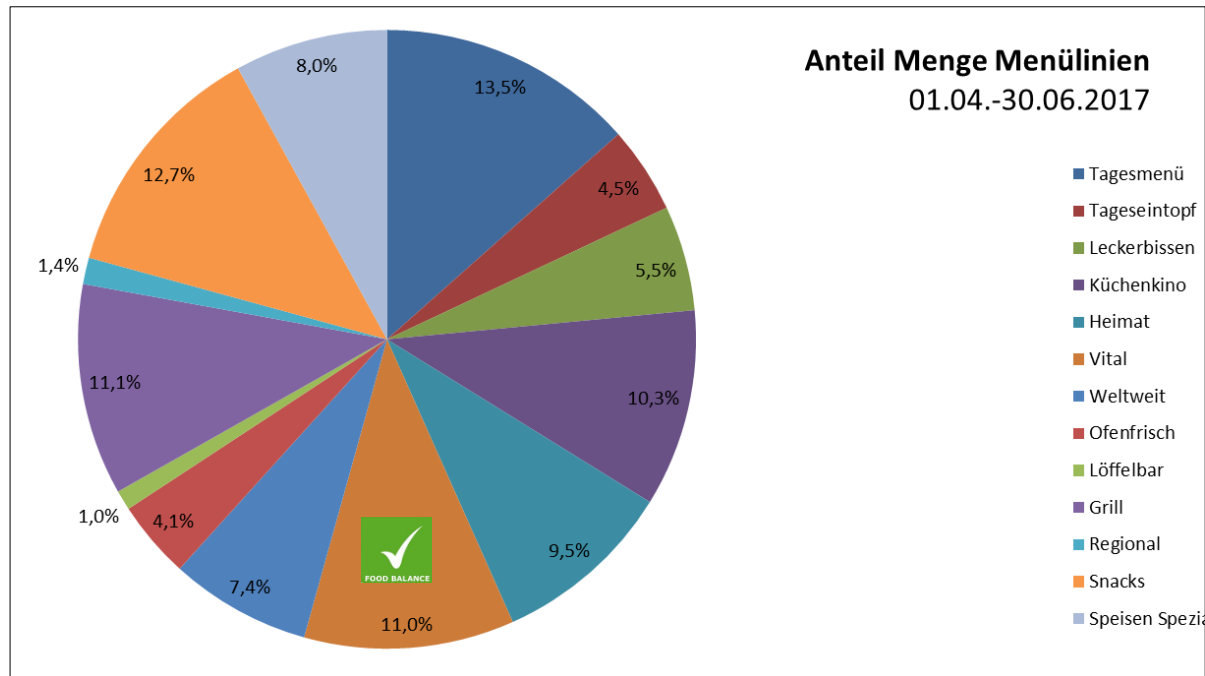
Food Balance

Unsere gesundheitsförderliche Menülinie



Verkaufszahlen:

- Food Balance ist etabliert:
>70.000 Gerichte im Quartal

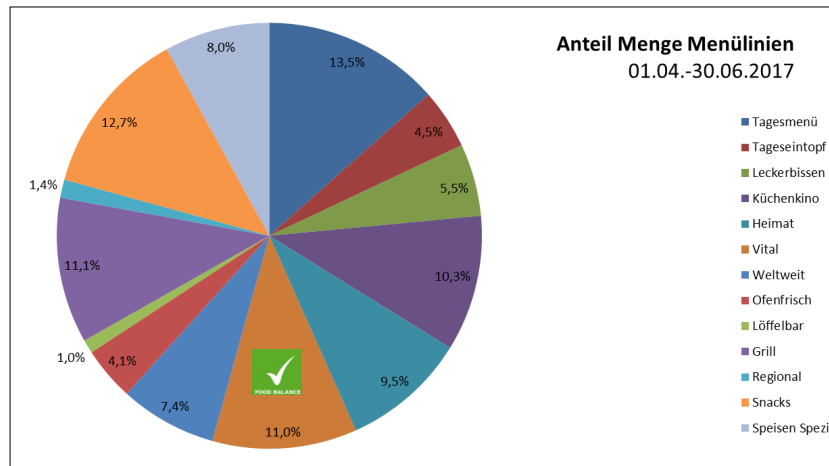


Food Balance

Unsere gesundheitsförderliche Menülinie



Verkaufszahlen:



- Food Balance ist etabliert:
>70.000 Gerichte im Quartal
- **Umfragen zeigen:**
Die Entscheidung für ein Gericht wird insbesondere durch das Produktaussehen und die Assoziation mit dem Produktnamen getroffen

LH Gesundheitsmanagement

Unterstützung durch LZ-Catering

- Teilnahme an diversen Gesundheitstagen im Konzern



LH Gesundheitsmanagement

Unterstützung durch LZ-Catering

- Teilnahme an diversen Gesundheitstagen im Konzern
- Wir sind DER Ansprechpartner für gesunde Ernährung im Lufthansa-Konzern



LH Gesundheitsmanagement

Unterstützung durch LZ-Catering

- Informationstage für Auszubildende



LH Gesundheitsmanagement

Unterstützung durch LZ-Catering

- Informationstage für Auszubildende



LH Gesundheitsmanagement

Unterstützung durch LZ-Catering

- Informationstage für Auszubildende
- Wir kommen ins Gespräch mit unseren Gästen



LH Gesundheitsmanagement

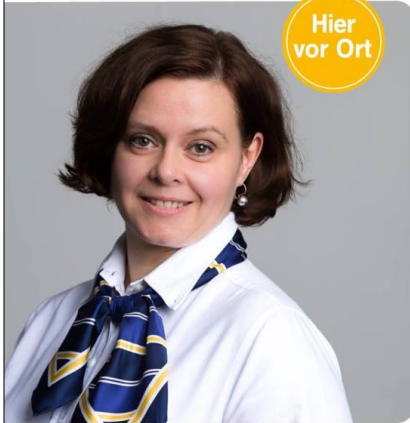
Unterstützung durch LZ-Catering

- Ausbildung von 31 Ganzheitlichen Ernährungsberatern
(Paracelsus Zertifikat)

KOMPETENZ BEI LZ-CATERING

**„Sie wollen Ihre
Unverträglichkeit in
den Griff bekommen?“**

Hier
vor Ort



Die für Sie optimale Ernährung ist nur ein Gespräch entfernt. Ich bin ganzheitlicher Ernährungsberater mit Paracelsus Zertifikat und berate Sie gern.

Kommen Sie einfach auf mich zu!
Birthe Goetze, Betriebsleiterin



LH Gesundheitsmanagement

Unterstützung durch LZ-Catering

- Umfangreiches Informations- und Beratungsangebot (z.B. durch Ökotrophologen, Ernährungsberater, Intranet, Informationstage)
- Tägliches Angebot von gesundheitsförderlichen Speisen (Food Balance, Zwischenverpflegung, Obstkörbe für Abteilungen)



Die Obstbox für Ihr Büro

Die LZ-Catering Obstbox ...

- ... enthält ca. 5 kg frisches Obst (z.B. Äpfel, Bananen, Birnen und vieles mehr)
- ... passt sich der Saisonalität an
- ... wird von Ihnen ganz bequem an jedem Montag an der Kasse in Ihrem Betriebsrestaurant abgeholt
- ... kostet nur 18 Euro (auf Kostenstelle) bzw. 19,50 Euro (bei Bezahlung per Mitarbeiter-Ausweis)
- ... ist lecker und gesund.

Bestellung auf der Startseite von LZ-Catering in cBase!

LH Gesundheitsmanagement

Unterstützung durch LZ-Catering

- Aktionswochen zur Sensibilisierung zum Thema gesundheitsförderlicher Alternativen



Gesundheit bei LZ-Catering

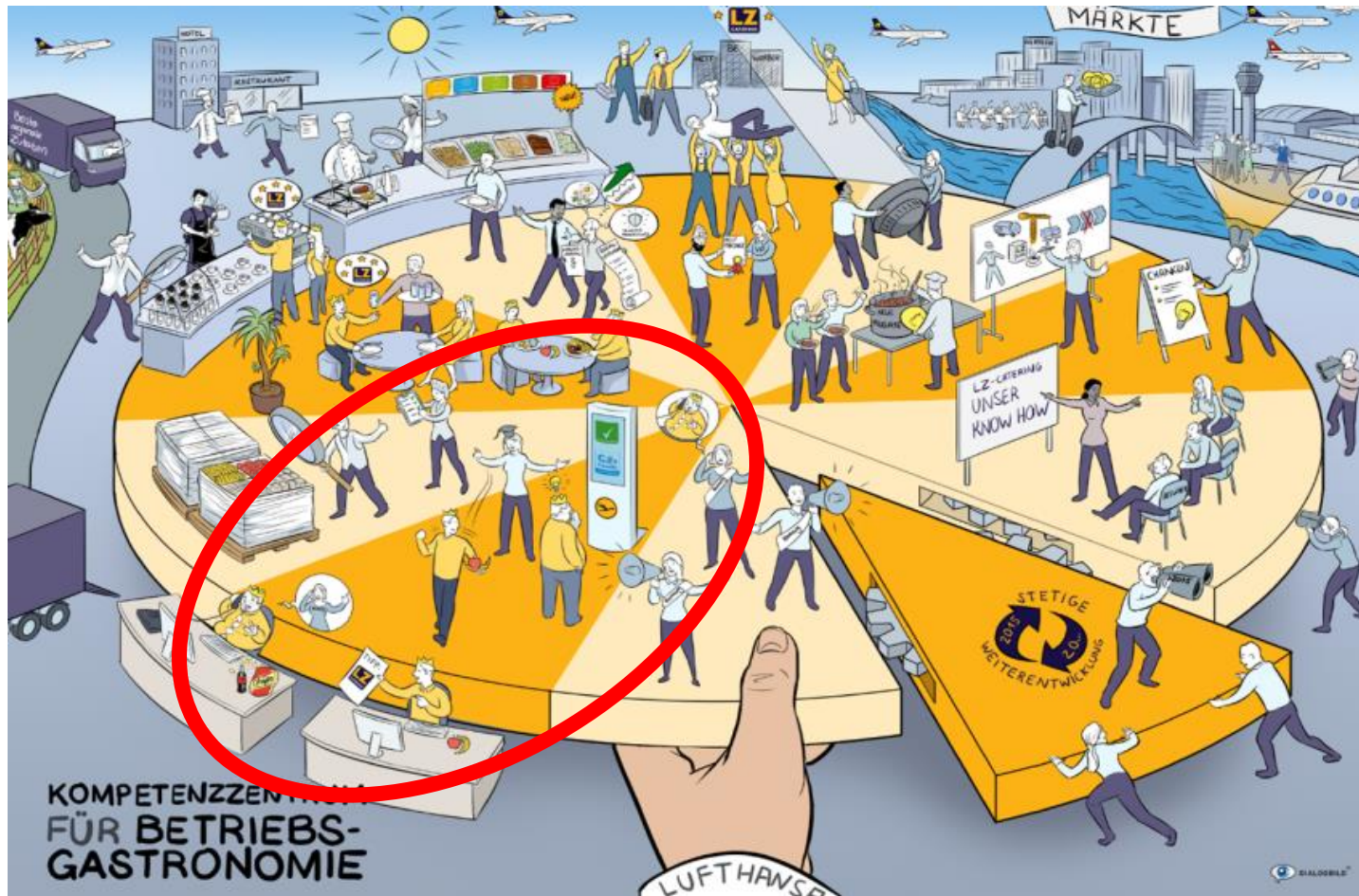
Was tut das Unternehmen für seine Mitarbeiter?

- Informationen zu gesundheitsförderlicher Ernährung 1x /Jahr
→ unsere Speisen dürfen von unseren Mitarbeitern kostenlos verzehrt werden
- Weight Watchers @ Work
- Schrittzähler-Aktion
- Raucherentwöhnung
- Rückenschule
- Teilnahme an Stadtläufen an allen Standorten
- Einsatz von Anti-Fag-Matten
- Bereitstellung von Schutzkleidung, Stützstrümpfen, Arbeitsschuhen u.v.m.



LZ-Catering GmbH

Unser Anspruch





your best choice