

Ausgabe 21
März 2019

Presse-Mitteilung



Gemeinnützige Akademie
für
Gesundheitskompetenz
und Bewusstseinsbildung

Betriebliche Gesundheitsförderung: Mitarbeiter-Aktionstag bei der LINDE AG **St. Leonhards fördert „Gute Energie am Arbeitsplatz“**



Foto: Ursula Maria Lang, Mitinitiatorin der St. Leonhards Akademie und Werner Langbauer, Ernährungsexperte und Gesundheitscoach, Leiter des Projektes GUTE ENERGIE AM ARBEITSPLATZ

Zur Förderung des Betrieblichen Gesundheits-Managements fand am Montag, den 18.03.2019 in Pullach bei München ein Gesundheitstag der LINDE AG statt. Im Zentrum der Informationsveranstaltung stand die Bedeutung gesunder Ernährung, auch und gerade im beruflichen Umfeld. Daher passte das wunderschöne, lichtdurchflutete LINDE Gastronomiegebäude AGORA perfekt als Rahmen für die Veranstaltung. Die St. Leonhards-Akademie, eine Plattform zur Bewusstseinsbildung von Gesundheitskompetenz und Selbstwirksamkeit engagiert sich insbesondere für die Förderung von „Gesundheit als Wert“ und unterstützte daher die Veranstaltung in Kooperation mit Werner Langbauer, Leiter des Projekts „Gute Energie am Arbeitsplatz“. Das Interesse der Linde-Mitarbeiter für Gesundheitsthemen wurde in vielen anregenden Gesprächen mit den Akteuren dieser Aktion mehr als deutlich.

Gute Energie am Arbeitsplatz

„Der Mensch ist was er isst“. Durch vitales und energiereiches Essen und Trinken wird die Leistungsfähigkeit von Mitarbeitern entscheidend gefördert. Denn gerade im Arbeitsalltag kosten die vielen Aufgaben und Herausforderungen den Menschen vor allem eines: ENERGIE. Um diese regelmäßig aufzufüllen spielt auch gutes Wasser eine wesentliche Rolle, denn Wasser ist an unserem Stoffwechsel grundlegend beteiligt.

Bewusst Trinken

Durch wissenschaftliche Studien ist bekannt, wer ausreichend vor allem Lebendiges Wasser trinkt, füllt seine Energie-Depots immer wieder auf und kann sich besser konzentrieren. Ziel der Gesundheits-Aktion war es auch, bei den Mitarbeitern bewusst zu machen, während der Arbeitszeit genügend gutes Wasser zu trinken und damit leistungsfähiger am Arbeitsplatz zu sein. Für dieses Zusammenspiel von gesundem Essen und Trinken entstand das motivierende Motto des Projekts „Gute Energie am Arbeitsplatz“

Vorträge über gesunde Ernährung

In diesem Kontext standen auch die Vorträge im Rahmen des Gesundheits-Aktionstags. Denn auf die Information, gesundheitliche Aufklärung und Förderung der Mitarbeiter/innen setzt Karin Blüml, Specialist Health Management und Koordinatorin der Betrieblichen Gesundheitsförderung der Linde Gas und Linde Engineering AG Standort Pullach, die die Veranstaltung organisierte. Im Vortragssaal der AGORA referierten Kurt Stümpfig, Head of Catering Services zum Thema „Gesundes Kantinen-Essen - wie geht das? Unsere Agora und ihr Geheimrezept“ sowie Prof. Dr. med. Thomas Kurscheid über „Gute Ernährung: Vom Standstreifen auf die Überholspur“, der auch sein neues Buch „LowCarb“ vorstellte.

Gesundheitsförderung der Mitarbeiter/innen

Bereits seit 2014 gibt Werner Langbauer sein Wissen über gesunde Ernährung mit Vitalküche sowie der Bedeutung des Trinkens von gutem Wasser zur Förderung der Konzentration und Vitalität in zahlreichen Vorträgen und Schulungen an die LINDE-Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen weiter. Die Aufklärungs-Aktion unterstützt das Health Management der LINDE AG und die Gesundheitsförderung der Mitarbeiter vorbildlich. Regelmäßig informiert das Team der Betrieblichen Gesundheitsförderung die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, überdies finanziert das Unternehmen sogar die Schulungsveranstaltungen und erlaubt diese während der Arbeitszeit zu besuchen.

Mit der Natur im Reinen - Die Bio-Vital-Gesundheits-Gastronomie

Konzeptionell beraten werden die Leiter der Gastronomie - mit täglich rund 2100 Betriebsessen - unter anderem seit 2014 von Werner Langbauer. Der Ernährungsexperten ist mit seinem Konzept Gourmet Vital auf fleischlose und vollwertige Gerichte aus den Langlebenskulturen spezialisiert. Die LINDE Gastronomie setzt dabei auf „Vitalküche mit Fermentation“, die Werner Langbauer aus der TCM und der Makrobiotik in seine Kochkunst integriert hat. Dazu zählt auch ein erstaunlich hoher Anteil der vegetarischen und sogar veganen Küche, welche von den LINDE Mitarbeitern aufgrund des guten Geschmacks und der hohen Bekömmlichkeit sehr gut angenommen wird. Aus Überzeugung hat Werner Langbauer auch die Produkte der Naturkäserei St. Georg und das Lebendige Wasser der St. Leonhards-Quellen in seine Rezeptkreationen integriert. Bei der Auswahl der Zutaten und der Zubereitung der Speisen wird auf optimale Verträglichkeit geachtet. Zur Verwertung kommen möglichst naturbelassene Vitalstoffe und energetisch gesunde Lebensmittel.



Foto: Karin Blüml, Koordinatorin der Betrieblichen Gesundheitsförderung der Linde Gas und Linde Engineering AG Standort Pullach, die den Aktionstag organisierte, Kurt Stümpfig, Leiter der Linde Betriebsrestaurants

Mehrfach ausgezeichnete Vorreiter für Betriebsgastronomie

Die LINDE AG ist ein herausragendes Beispiel für eine qualitativ hochwertige Betriebsgastronomie zur Förderung der Mitarbeiter Gesundheit. Verantwortlich gestaltend dafür ist der Leiter der LINDE Betriebsrestaurants, Kurt Stümpfig, der selber, sowie die LINDE Gastronomie, mehrfach für die hohe Qualität und Gastro-Innovationen mit Preisen und Pressebelobigungen ausgezeichnet wurde. Stümpfigs Qualitäts-Konzept beginnt schon bei der Auswahl der Lieferanten: Bei der Frischware sowie bei tierischen Produkten setzt der Küchenchef und Bio-Pionier in der Großküchen-Gastronomie so weit wie möglich auf Bioprodukte (der Anteil liegt bei bis zu 75 Prozent). Dazu pflegt LINDE enge Kooperationen mit regionalen landwirtschaftlichen Betrieben, zu denen langfristige, faire und die Landwirte stärkende Beziehungen bestehen. Rund 15 Bauern der Region zählen derzeit zu den Lieferanten. Auch bei der Zubereitung der Speisen setzen Kurt Stümpfig und sein Küchenchef Maik Uster den Fokus auf die Gesundheitsförderung und das auf außergewöhnlich schmackhafte Weise.

Informationen zu verschiedenen Gesundheitsthemen

Parallel konnten sich die Mitarbeiter/innen im großzügigen Eingangsfoyer der AGORA Betriebs-Restaurants an verschiedenen Ständen zu Gesundheitsthemen informieren. St. Leonhards erklärte die Qualität des Lebendigen Wassers und den Sensoriktest, mit dessen Hilfe man das beste Wasser für sich findet. Jeder konnte sich kostenlos eine Flasche für den Bürotag mitnehmen. Am Stand der Naturkäserei St. Georg konnten die Besucher während ihrer Mittagspause verschiedene Käse und Molke-Produkte probieren. Die Spezialitäten aus Ziegen- und Stutenmilch sind insbesondere für Allergiker und Gesundheitsbewusste sehr gut bekömmlich und werden auch in der LINDE-Gastronomie zur Bereitung der Mittagsgerichte verwendet. Allen voran informierte die Betriebs-Krankenkasse BKK LINDE über ihre Leistungen für ihre Versicherten. Geschäftsstellenleiter Alexander Preiß erklärte am Infostand „Die BKK LINDE unterstützt im Sinne der Philosophie der LINDE AG insbesondere Präventions-, Gesundheitsförderungs-, und Aufklärungsmaßnahmen, damit die Mitarbeiter ihre Gesundheit selber in die Hand nehmen“. Dass dies Wirkung zeigt, wurde durch das große Interesse der Mitarbeiter/innen deutlich.

Weitere Informationen und Interviews: www.st-leonhards-akademie.de