

KURS 21:
Schulenunternehmen
Zukunft



THEMENHEFT 3
ARBEIT UND GESUNDHEIT

H3



„Die größte aller Torheiten ist, seine Gesundheit aufzuopfern, für was es auch sei, für Erwerb, für Beförderung, für Gelehrsamkeit, für Ruhm.“

Arthur Schopenhauer

Themenheft 3 – Arbeit und Gesundheit

H3

Inhalt

1. Einführung	S. 4
2. Sach- und Hintergrundinformationen	S. 5-7
3. Didaktische Aspekte	S. 8-9
3.1 Lebensweltbezug und Handlungsorientierung	
3.2 Einordnung der Lernpartnerschaft in Schulprojekte und in den Fachunterricht	
4. Internetlinks	S. 10-12
5. Praxisbausteine	S. 13
Baustein 1 – Gesetzliche Vorgaben zum Gesundheitsschutz (Chemie, Biologie)	S. 14
Didaktische Anmerkungen	
Impulsblatt 1: Cerestar Deutschland, Krefeld (Lebensmittelindustrie)	S. 15
Impulsblatt 2: Akzo Nobel Chemicals, Köln (Chemieunternehmen)	S. 16
Impulsblatt 3: Metro Großmarkt, Krefeld (Handelsunternehmen)	S. 17
Baustein 2 – Betriebliche Regelungen zur Gesundheitsförderung (Politik/Wirtschaft, Biologie)	S. 18
Didaktische Anmerkungen	
Impulsblatt 1: Lackwerke Peters, Kempen (Chemieunternehmen)	S. 19
Impulsblatt 2: T-Mobile, Bonn (Dienstleistungsunternehmen)	S. 20
Baustein 3 – Körperliche Belastungen (Biologie, Arbeitslehre, Sport)	S. 22
Didaktische Anmerkungen	
Impulsblatt: Hydro Aluminium, Neuss (Industrieunternehmen)	S. 23
Baustein 4 – Psychische Belastungen (Biologie, Arbeitslehre, Sport)	S. 24
Didaktische Anmerkungen	
Impulsblatt: Call-Center (Dienstleistungsunternehmen)	S. 25
Baustein 5 – Lärm am Arbeitsplatz (Physik, Biologie)	S. 26
Didaktische Anmerkungen	
Impulsblatt: Agrargenossenschaft Nöbdenitz (Landwirtschaftsbetrieb)	S. 27
Baustein 6 – Belastungen der Raumluft (Chemie, Biologie)	S. 28
Didaktische Anmerkungen	
Impulsblatt: Lackwerke Peters, Kempen (Chemieunternehmen)	S. 29
Baustein 7 – Ernährung im Betrieb (Hauswirtschaft, Biologie)	S. 30
Didaktische Anmerkungen	
Impulsblatt: Gerling Versicherungen, Köln (Dienstleistungsunternehmen)	S. 31



Baustein 7: Ernährung im Betrieb

Didaktische Anmerkungen

Intention/Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler befragen die Beschäftigten ihres Partnerunternehmens nach deren Ernährungsgewohnheiten während der Arbeitszeit. Sie befragen die Küchenchefin / den Koch nach der Kantinenverpflegung.

Im Anschluss an die Mitarbeiterbefragung stellen sie Unternehmensexperten und Beschäftigten die Ergebnisse ihrer Recherchen und Befragungen vor.

Ergänzend dazu erstellen die Jugendlichen in Rücksprache mit dem Küchenpersonal einen Speiseplan (samt Kostenplan) für das Unternehmen bzw. für die Schule (Wochenplan).

Kernfragen

- ?- Welche Verpflegungsangebote macht das Unternehmen?
- ?- Wie werden die Angebote von den Beschäftigten angenommen?
- ?- Welche rechtlichen Vorgaben und welche Richtlinien liegen der Kantinenverpflegung zu Grunde?
(Stichwort: Lebensmittelrecht, Hygienebestimmungen, etc.)
- ?- Welche Informationen erhalten die Beschäftigten über die Mahlzeiten?
(Stichworte: Kaloriengehalte, Fettanteile, Farbstoffe, etc.)
- ?- Welche Wünsche haben die Beschäftigten an die Kantinenverpflegung?
- ?- Welche Kosten entstehen durch die Kantinenverpflegung für die Beschäftigten und für das Unternehmen?



Materialtipps für die Vorbereitung!

www.next-line.de ↳ Unterrichtshilfe ↳ Hintergrundinformation: Arbeitsblätter und Infobroschüren zum betrieblichen Arbeitsschutz: Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften

Gesunde Ernährung: http://admin.next-line.de/uploads/27/uhilfe10_02.pdf

In der Küche und auf dem Feld:
Harte Arbeit für eine gesunde
Ernährung bei Gerling



Die Betriebskantine ist ein Ort der Verpflegung und ein Treffpunkt für die Beschäftigten. Das Essensangebot in den deutschen Kantinen ist sehr unterschiedlich. Wichtig ist, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach dem Mittagmahl gestärkt in den Nachmittag gehen und die richtige Ernährung liefert dazu eine passende Grundlage.



Baustein 7: Ernährung im Betrieb

Impulsblatt – Fallstudie Gerling Versicherungen, Köln

H3

Ökokost aus der Großkantine bei Gerling

Gesund und ökologisch speisen die Mitarbeiter des **Gerling-Konzerns** in Köln. In der hauseigenen Kantine werden seit sechs Jahren täglich rund 2000 Essen aufgetischt. Trotz dieser großen Menge setzt der Küchenchef fast ausschließlich Zutaten aus ökologischem Landbau ein. Regionale Produkte haben Vorrang.

Die Angestellten des Gerling-Konzerns können in ihrer Kantine jeden Tag zwischen drei Hauptspeisen wählen. Eines davon ist immer vegetarisch.

Regionale Lieferanten

Fast alle Biolebensmittel, die bei Gerling serviert werden, stammen von regionalen Bauernhöfen aus Nordrhein-Westfalen.

Das Fleisch bezieht der Küchenchef von einer Biohöfegemeinschaft im nahen Sauerland. Rund 60 Rinder, 100 Kälber, 300 Schweine und 250 Lämmer gehen pro Jahr über die Kantinentresen, dazu 5000 Hähnchen.

Ein ökologischer Betrieb in der Eifel liefert biologisch angebaute Gemüse, Salate, Kräuter sowie Quark und Salat.

Harte Küchenarbeit

„Unsere Leute leisten oft noch einen richtigen Knochenjob, anders als in herkömmlichen Kantinen, wo das Personal nur noch Tüten aufreißt und den Inhalt in heisses Wasser schüttet oder Tiefgefrorenes auftaut“, sagt der Koch.

Anstrengend sind die „Schnitzeltage“, wenn in zwei Stunden 600 Kilo Pommes aus frischen Kartoffeln frittiert und bis zu 2500 Schnitzel gebraten werden müssen. Dazu ist das Gemüse nicht genormt, sondern mal groß, mal klein, und erfordert wegen der unterschiedlichen Garzeit viel Erfahrung.

Strenges Ökosiegel für Kantinen

Seit April 2003 gibt es ein Ökosiegel der Europäischen Union, das besagt, dass alle Kantinen, Gaststätten, Mensen und Cateringbetriebe nur dann mit „Öko“ oder „Bio“ für Gerichte werben dürfen, wenn bei diesen nachweislich 95 Prozent der Zutaten aus ökologischem Landbau stammen.

Bislang wird nur rund 1 Prozent der Kantinen- und Großküchenbesucher hierzulande mit ökologischen Zutaten bekocht.



Internetrecherche:

Auf den Seiten der deutschen Gesellschaft für Ernährung findest du einen Schnelltest für Kantinen (www.dge.de → DGE-Datenbank → „Infos für Berufstätige“). Welche der angegebenen Kriterien für eine „gute“ Kantine sind für dich wichtig?



Begegnung mit der Arbeitswelt – Befragung des Küchenchefs:

1. Gibt es in dem Nachbarunternehmen eine Betriebskantine?
2. Nach welchen Kriterien werden die Speisen zusammengestellt?
3. Wie wird das Angebot von den Mitarbeitern angenommen?