

„Betriebliche Gesundheitsförderung für Ernährungsfachkräfte – Gesund genießen am Arbeitsplatz“

Buchrezension von Veronika Schaper¹

Mit dem Fachbuch „Betriebliche Gesundheitsförderung für Ernährungsfachkräfte – Gesund genießen am Arbeitsplatz“ ist ein Werk entstanden, das das Handlungsfeld der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) aus ernährungsfachlicher Perspektive in einer bislang nicht erreichten Vollständigkeit abbildet.

Das Buch vereint Grundlagen, Fachwissen, Praxisimpulse und Good-Practice-Beispiele und deckt damit die gesamte thematische und berufliche Breite ab, in der Ernährungsfachkräfte heute tätig sind.

Bereits die Gliederung macht deutlich, dass hier kein isolierter Blick auf einzelne Maßnahmen verfolgt wird. In vier großen Teilen – Grundlagen der BGF, Ernährung, Verpflegung und Good Practice – werden sowohl strukturelle Rahmenbedingungen als auch konkrete Arbeitsfelder systematisch erschlossen. Dabei werden unterschiedliche Settings berücksichtigt: von kleinen und mittleren Unternehmen über Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie bis hin zu Pflege, Verwaltung, Bildungseinrichtungen und weiteren betrieblichen Kontexten.

Ein zentrales Qualitätsmerkmal des Buches ist seine Vielschichtigkeit. Ernährungsfachkräfte aus unterschiedlichen Berufsgruppen – Diätassistenten, Ökotrophologien, Ernährungswissenschaftlerinnen sowie angrenzenden Tätigkeitsfeldern, insbesondere auch mit hauswirtschaftlichem Schwerpunkt in Verpflegung, Organisation und Qualitätsmanagement – finden hier Orientierung für ihre jeweilige Praxis. Die Kapitel liefern fachlich fundiertes Wissen, verweisen auf evidenzbasierte Programme, gesetzliche Rahmenbedingungen und bewährte Konzepte und zeigen gleichzeitig konkrete Handlungsmöglichkeiten auf. Damit eignet sich das Buch sowohl für den Einstieg in das Arbeitsfeld BGF/BGM als auch für die fachliche Vertiefung und Professionalisierung erfahrener Fachkräfte.

Besonders hervorzuheben ist der konsequente Praxisbezug. Anstatt neue Konzepte abstrakt zu entwickeln, greift das Buch auf bestehende, erprobte Programme und Strukturen zurück und macht diese für die eigene Arbeit nutzbar. Die Leserinnen und Leser erhalten Impulse, Orientierungshilfen und fachliche Einordnung, um ihre Tätigkeit im betrieblichen Kontext reflektiert weiterzuentwickeln – unabhängig davon, ob sie beratend, konzeptionell, operativ oder leitend tätig sind.

¹ Veronika Schaper, Dipl.oec.troph. (FH), Essen mit Leib und Seele, Hameln

Kontakt: veronika@essen-mit-leib-und-seele.de

Darüber hinaus wird deutlich, dass Ernährung im Rahmen der BGF nicht eindimensional verstanden wird. Gesundheit, Leistungsfähigkeit, Esskultur, Nachhaltigkeit, Organisation, Führung und Arbeitsbedingungen werden zusammen gedacht. Ernährung erscheint damit nicht als isoliertes Angebot, sondern als integraler Bestandteil betrieblicher Strukturen und Kulturen.

Bibliographische Daten:

Flothow, Annegret; Lichtenstein, Silke; Feller, Almut (Hrsg.):

Betriebliche Gesundheitsförderung für Ernährungsfachkräfte – Gesund genießen am Arbeitsplatz.

Springer Spektrum, Berlin / Heidelberg 2025 (Reihe: Berufspraxis: Ernährung) ISBN 978-3-662-70048-8, 470 Seiten

Insgesamt handelt es sich um ein außergewöhnlich umfassendes Fachbuch, das das komplexe Tätigkeitsfeld der Betrieblichen Gesundheitsförderung für Ernährungsfachkräfte in seiner ganzen Breite sichtbar macht. Wer sich in diesem Arbeitsfeld orientieren, positionieren oder fachlich absichern möchte, findet hier eine fundierte, praxisnahe und strukturierte Grundlage. Das Buch setzt damit einen Referenzpunkt für die ernährungsfachliche Arbeit im Kontext von BGF und BGM.

Gerade für Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger bietet dieses Buch eine wertvolle Orientierung, da es das komplexe Arbeitsfeld der Betrieblichen Gesundheitsförderung systematisch, praxisnah und fachlich fundiert erschließt. Es ist ein Werk, das man sich als strukturierte Grundlage zu Beginn des Berufsweges wünscht – und von dem auch erfahrene Fachkräfte nachhaltig profitieren können.