



## Presse-Information

# JOB&FIT-Zertifizierung für die Hochland Betriebsrestaurants und Fahrgemeinschafts-App für nachhaltige Mitarbeitermobilität

[Juli 2022, Heimenkirch im Allgäu] **Hochland ist das erste Unternehmen der Milch- und Lebensmittelbranche, das die JOB&FIT-Zertifizierung gemäß den Richtlinien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) erhielt. Basis der Zertifizierung ist der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben. Gewinnervorschlag der internen Company Challenge unter Hochland-Auszubildenden und Studierenden war die Nutzung einer Fahrgemeinschafts-App. Seit einigen Wochen wird die App „RideBee“ bei Hochland genutzt.**

In der Hochland-Gruppe nehmen die Themen Arbeitgeberattraktivität, Nachhaltigkeit und Digitalisierung eine zentrale Rolle ein. Sie sind integraler Bestandteil der Vision 2025 des Unternehmens, in deren Rahmen kürzlich zwei Vorzeigeprojekte umgesetzt wurden.

### **JOB&FIT-Zertifizierung für die Betriebsrestaurants in Heimenkirch und Schongau**

Ernährung spielt für die Erhaltung der Gesundheit und für das Wohlbefinden der Mitarbeitenden eine zentrale Rolle. In diesem Verantwortungsbewusstsein strebte Hochland die JOB&FIT-Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. an. Im Juni 2022 wurden die beiden Betriebsrestaurants zertifiziert und den Teams die entsprechende JOB&FIT-Tafel überreicht. Christoph Muth, Leiter des Hospitality Managements an den Standorten Heimenkirch und Schongau, ist stolz auf seine Teams: „Das Anstreben dieser JOB&FIT-Zertifizierung ist ein klares Bekenntnis des Unternehmens für die Gesundheit der Mitarbeitenden präventiv tätig zu werden. Eine Menülinie der Mittagsverpflegung sowie das Frühstück und die Zwischenverpflegung haben diese Zertifizierung erhalten und wir arbeiten daran, immer besser zu werden.“ In der Milch-/Lebensmittelbranche ist Hochland das erste Unternehmen, welches JOB&FIT zertifiziert wurde, in ganz Bayern sind es bisher 17 Betriebe.

Im Rahmen der Zertifizierung wurden folgende Kriterien überprüft:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speisenplan) sowie Kriterien zur Zwischenverpflegung
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speisenplans. Dazu gehören selbstverständlich auch regionale und nachhaltige Produkte.
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in Betriebsrestaurants (z. B. Gästekommunikation)

### **Das Mobilitätsteam ist Sieger der Hochland Company Challenge**

Als Hochland 2021 die unternehmensinterne Company Challenge ausrief, zusammen mit der Klimaschutzorganisation myclimate zum Thema Klimaschutz im Unternehmen, fokussierten sich fünf Hochland Auszubildende auf die Mitarbeitermobilität. Ihr Vorschlag für die Nutzung einer Fahrgemeinschafts-App erreichte den ersten Platz. Mit der App RideBee können Fahrgemeinschaften zur Arbeitsstätte im Sinne umweltfreundlicherer Alternativen gebildet werden. Auszubildender Lukas

Bilger, Mitinitiator des Projekts, bestätigt: „Die App ist eine sehr gute Alternative zu Abstimmungsprozessen beispielsweise über Messenger Dienste. Fahrten können dort langfristig über einen Kalender geplant oder kurzfristig gesucht werden. Wir hoffen, dass dieser Komfortgewinn sowie der Umwelt- und Energieaspekt viele Kolleg:innen zur Nutzung der Plattform animiert.“

Die Kosten für die Nutzung der App durch die Mitarbeitenden trägt Hochland. Oliver Maier, Leiter HR-Grundsatzfragen und Mitglied des Hochland Mobilitätsteams, ist überzeugt: „Nachhaltige Mitarbeitermobilität ist für alle ein Gewinn, für Umwelt, Unternehmen und Mitarbeitende durch weniger Lärm und CO2-Ausstoß, weniger Parkplatzprobleme, geringere Fahrtkosten und Stressreduktion auf dem Weg zur Arbeitsstätte“. Das Projekt läuft nun in einer einjährigen Pilotphase an den Standorten Heimenkirch und Schongau und trifft auf erstes hohes Interesse, das wir kontinuierlich ausbauen wollen. Und: Die Hochland Fahrgemeinschaften haben ihren Parkplatz in der ersten Reihe. Auch das bestätigt die Haltung des Unternehmens zur Nachhaltigkeit.

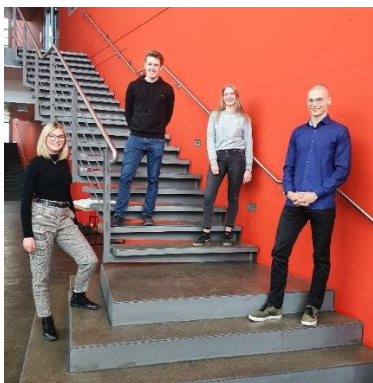
### Pressebilder (© Hochland)



Das Küchenteam Schongau



Die Teams Ernährungswissenschaften und Küche Heimenkirch



Die Gewinner der Company Challenge

Kontakt:

Michaela Matthäus, Hochland SE, Telefon +49 (8381) 502-692, [michaela.matthaeus@hochland.com](mailto:michaela.matthaeus@hochland.com)