

Gesunde Ernährung, starkes Team: Präventionsprojekt unterstützt Mitarbeitende am Klinikum Chemnitz

- **DAK-Gesundheit in Sachsen fördert Gesundheitsprogramm am Klinikum Chemnitz**
- **Ernährung, Wissen und Wohlbefinden im Fokus: rund 6.500 Mitarbeitende sollen zukünftig von vielfältigen Angeboten profitieren**
- **Gezielte Maßnahmen erhöhen Ernährungskompetenz und Gesundheit im Arbeitsalltag**

Chemnitz, 2. September 2025. Gesunde Ernährung direkt am Arbeitsplatz: Mit einem neuen Präventionsprogramm setzen das Klinikum Chemnitz und die DAK-Gesundheit in Sachsen zukünftig auf mehr Wohlbefinden im Klinikalltag. Seit dem 1. September werden im Rahmen der Initiative „Care DineWell“ in Zusammenarbeit mit dem internen Catering optimierte Angebote in den Cafeterien für alle Mitarbeitenden des Konzerns erarbeitet. Mit diesem starken Impuls wird das Betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) am Klinikum weiterentwickelt. Die DAK-Gesundheit fördert das umfassende Projekt über drei Jahre hinweg, um das Gesundheitsverhalten der Mitarbeitenden am Klinikum Chemnitz gezielt und nachhaltig zu stärken. Ziel ist es, Mitarbeitende zu motivieren, sich gesünder zu ernähren, ihre Gesundheitskompetenz zu verbessern und langfristig physisch sowie mental leistungsfähig zu bleiben.

„Mit dem Ernährungsprogramm gehen wir neue Wege, um die tägliche Verpflegung unserer Beschäftigten nicht nur gesünder, sondern auch attraktiver und nachhaltiger zu gestalten“, sagt Martin Jonas, Kaufmännischer Geschäftsführer des Klinikums Chemnitz. „Gerade in einem Krankenhaus mit hohem Arbeitsaufkommen ist es wichtig, den Mitarbeitenden ein niederschwelliges, alltagstaugliches Verpflegungsangebot zu machen. Das ist mit diesem Projekt gelungen.“

Gemeinsam Prävention neu gestalten

Zusammen mit der Kraaibek GmbH fördert die DAK-Gesundheit das umfassende Projekt. Kernelemente sind kurze, alltagstaugliche Verpflegungsangebote, die Optimierung von Rezepturen und Speiseplänen sowie begleitende Maßnahmen wie Workshops, Vorträge,



Podcasts und Food-Talks. Auch zielgruppenspezifische Angebote, beispielsweise für Nachtschichtmitarbeitende, gehören zum Konzept.

„Betriebliche Gesundheitsförderung ist ein entscheidender Faktor für den Unternehmenserfolg“, erklärt Stefan Wandel, Leiter der Landesvertretung der DAK-Gesundheit in Sachsen. „Die neue Initiative hat großes Potential, weil sie viele Mitarbeitende – und somit ganze Teams – direkt erreicht und unterstützt. Dieses Projekt zeigt, wie durch die enge Kooperation zwischen Krankenkasse und Klinik erfolgreiche Prävention gestaltet werden kann.“

Das Projekt startet mit einer Bedarfsanalyse. Im Fokus steht dabei die Pausenverpflegung – für selbst mitgebrachte Speisen aber auch für das Angebot in den Cafeterien. Das gesamte Projekt soll im Rahmen von Fortbildungen Wissen vermitteln und die Teams für Themen rund um gesundes Essen begeistern. Ziel ist es, Ernährungsgewohnheiten mit Freude und Spaß zu verändern. Praktische Tipps sollen dabei helfen, das Essen im Berufsleben und im Schichtbetrieb zu optimieren.

Starke Partnerschaft für gesunde Arbeitswelten

„Uns ist wichtig, dass die Menschen nicht nur theoretisch wissen, was gesunde Ernährung ist, sondern dass sie diese auch erleben und in ihren Alltag integrieren können“, betont Manuel Sorger, betrieblicher Gesundheitsmanager der DAK-Gesundheit. „Mit den beteiligten Partnern ist es gelungen, ein Programm zu entwickeln, das gleichermaßen auf Genuss, Kompetenz und Motivation setzt.“

Mit dieser Zusammenarbeit unterstreichen das Klinikum Chemnitz und die DAK-Gesundheit ihren Anspruch, Gesundheitsförderung in der Arbeitswelt innovativ, ganzheitlich und nachhaltig zu gestalten.

Die DAK-Gesundheit versichert bundesweit 5,5 Millionen Menschen und unterstützt viele Unternehmen dabei, sich vorausschauend für die Gesundheit ihrer Mitarbeitenden zu engagieren. Mehr Infos zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement unter: www.dak.de/bgm

Presse-Kontakt

DAK-Gesundheit, Emma Schwarze, emma.schwarze@dak.de

Klinikum Chemnitz, Claudia Dietz, presse@klinikumchemnitz.de