**Здоровое питание**

В середине 1980-х годов во многих странах начал расти интерес к вопросам питания и концепций питания. Это стало результатом появления программы «Здоровье для всех» (Health for All), созданной на основе Алма-атинской декларации по проблемам первичного здравоохранения. В число принципов этой декларации, описывающих важнейшие службы, был включен и следующий: «развитие продовольственных ресурсов и принципов правильного питания» (Грин (Green), 1994).

Возникла новая концепция **здорового питания**, которая в Великобритании делает акцент на профилактику хронических заболеваний, особенно ишемической болезни сердца. Образовательные программы по вопросам питания уделяли основное внимание таким компонентам, как **жир, клетчатка, сахар** и **соль**. Предпринимались усилия по популяризации полезной информации при помощи сообщений на пищевых продуктах. Такие сообщения могли содержать советы по покупке и приготовлению пищи, идеи новых блюд, графики блюд на неделю, а также способы здорового питания вне дома.

Сегодня уровень общественной осведомленности относительно вопросов питания и здоровья достаточно высок, однако на практике принципы здорового питания не применяются повсеместно. Потребление животной пищи в США и Великобритании достаточно высоко в сравнении с некоторыми европейскими странами, где основной рацион в большей степени составляют свежие фрукты и овощи и в меньшей – мясо. Исследования показали, что среди снабженцев предприятий нет однозначного представления о здоровом питании. Такие представления варьируются от обезжиренной пищи и табу на чипсы до использования только свежих продуктов. Согласно исследованию, проведенному Модсли (Maudsley) (1989), часто звучит мысль о **сбалансированном питании**, однако лишь немногие менеджеры по снабжению смогли объяснить, что они понимают под этим термином.

В согласии с выводами Модсли было замечено, что немногие менеджеры по снабжению ценят ту важную роль, которую они играют в реализации советов, исходящих от пищевой индустрии, органов здравоохранения и государственных отчетов. Чтобы приспособиться к нововведениям и, как следствие, меняющимся пожеланиям кадров, приходится вносить изменения в состав ингредиентов, способы приготовления пищи и планирования меню.

Обеспечение питания на рабочем месте требует к себе повышенного внимания, поскольку оно обладает серьезным потенциалом в части формировании здоровой рабочей силы. В Европе постоянно растет число работников, получающих на работе горячую пищу. Однако в Великобритании лишь порядка 20% организаций, могущих себе позволить содержание ресторана или столовой, реализуют это на практике. В Японии питание для промышленных рабочих и офисных служащих входит в состав социального пакета, что охватывает по меньшей мере 25% рабочей силы. Поощряется общение во время обеда в шокудо, общественных местах для приема пищи, которыми пользуются 60% работников.