

DGE-ZERTIFIZIERTE VERPFLEGUNG





Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Zertifizierung für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.....	4
Der Weg zum Logo	6
FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas.....	8
Schule + Essen = Note 1	10
JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!	12
Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken	14
Fit im Alter – Gesund essen, besser leben.....	16
Das DGE-Logo für Caterer.....	18
Hinweise	20
Überblick	21
Impressum	22

Liebe Verantwortliche für die Gemeinschaftsverpflegung,



vollwertig essen und trinken trägt zur Erhaltung der Gesundheit bei. Das gilt für Kinder und Erwachsene gleichermaßen, zu Hause und bei Mahlzeiten außer Haus. Ein wesentli-

ches gemeinsames Ziel der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) ist, ein vollwertiges Verpflegungsangebot mit einer hohen Qualität zu realisieren.

Gemäß dieses Auftrags wurden die DGE-Projekte „FIT KID“, „Schule + Essen = Note 1“, „JOB&FIT“, „Station Ernährung“ und „Fit im Alter“ im Rahmen der Kampagne „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ jeweils mit der Erarbeitung von bundesweit einheitlichen Qualitätsstandards beauftragt. Diese benennen unter anderem die Kriterien für Lebensmittelauswahl, Zubereitung und Speisenplanung im Rahmen einer vollwertigen Verpflegung.

Als Verantwortliche für die Gemeinschaftsverpflegung leisten Sie mit der Umsetzung der Qualitätsstandards einen wertvollen Beitrag zur gesundheitsfördernden Ver-

pflegung Ihrer Gäste. Eine bestandene Zertifizierung ist neben dem Kompetenzerwerb für Ihr Team gleichzeitig ein wichtiger Imagevorteil. Durch das Zertifikat sind Sie berechtigt, Ihr Engagement aktiv zu kommunizieren. Machen Sie mit und optimieren Sie die Qualität Ihres Speisenangebots. Sie sichern sich damit die Zufriedenheit Ihrer Gäste.

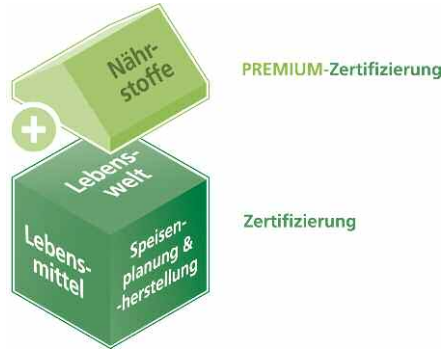


Dr. Helmut Oberritter

Geschäftsführer

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Zertifizierung für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung



Kindertagesstätten, Schulen, Betriebe, Krankenhäuser, Rehakliniken, stationäre Senioreneinrichtungen und Anbieter von „Essen auf Rädern“ haben zwei Möglichkeiten, ihr Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die DGE-Zertifizierung und die DGE-PREMIUM-Zertifizierung. Basis für diese Zertifizierung bilden die von der DGE herausgegebenen Qualitätsstandards für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

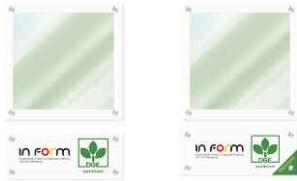
DGE-Zertifizierung

Einrichtungen, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt die Bezeichnung

DGE-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

Lebensmittel: Die optimale Lebensmittelauswahl und die Häufigkeit ihrer Verwendung sind eine Grundvoraussetzung, um eine vollwertige und gesundheitsfördernde Verpflegung zu gewährleisten.

Speisenplanung & -herstellung: Menüzyklus, Saisonalität, Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen sind zentrale Themen in diesem Qualitätsbereich. Dazu zählt auch die altersgerechte Ausgestaltung der Speisenpläne.



Lebenswelt: In diesem Qualitätsbereich werden spezifische Rahmenbedingungen definiert. Diese umfassen beispielsweise die Gestaltung des Essbereichs, den Kundenservice, die Gästekommunikation oder die Pausenzeiten.

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird nach erfolgreichem Audit den Einrichtungen ein Logo-Schild zur DGE-Zertifizierung verliehen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, die Umsetzung einer Nährstoffoptimierung des Verpflegungsangebotes auditieren zu lassen und dies als DGE-PREMIUM-Zertifizierung auszuloben.

DGE-PREMIUM-Zertifizierung

Der zentrale Bestandteil der DGE-PREMIUM-Zertifizierung ist in allen Lebenswelten der Qualitätsbereich Nährstoffe. In diesem erfolgt eine Nährstoffoptimierung des Speisenplans auf Basis der berechneten Rezepte. Nach bestandem Audit wird den Einrichtungen ein entsprechendes Logo-Schild verliehen, das die DGE-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Erfolgreich zertifizierte Einrichtungen erhalten die lebensweltbezogenen Logo-Schilder der DGE-Projekte „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“, „Schule + Essen = Note 1“,

„JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“, „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ sowie „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Neben Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung haben auch Caterer die Möglichkeit zur DGE-Zertifizierung beziehungsweise DGE-PREMIUM-Zertifizierung (vgl. S. 18/19).

Der Weg zum Logo

Die DGE zeichnet im Sinne eines nachhaltigen Qualitätsanspruches Betriebe und Einrichtungen aus, die die Kriterien der zielgruppenspezifischen Qualitätsstandards nachweislich erfüllen. Nur diese Einrichtungen sind dazu berechtigt, das lebensweltbezogene Logo bzw. das PREMIUM-Logo zu tragen.

1. Anforderung des Infopakets

Bei Interesse an einer **DGE-Zertifizierung** bzw. **DGE-PREMIUM-Zertifizierung** ist der erste Schritt die Information. Auf Anfrage erhalten Sie Ihr Infopaket mit allen notwendigen Unterlagen.

2. Durchsicht der Unterlagen und eigene Einschätzung

Die zielgruppenspezifischen Qualitätsstandards geben begründet wieder, worauf bei der Verpflegung geachtet werden muss. Mit der Checkliste können Sie sich einen ersten Überblick verschaffen, wie weit Sie Ihrer Einschätzung nach die Kriterien erfüllen. Auf Wunsch können Sie ein unverbindliches Erstgespräch vereinbaren.

3. Zertifizierungswunsch: Zusendung des Vertrags

Sie haben sich für die Teilnahme am Zertifizierungsverfahren entschieden? Dann erhalten Sie den Vertrag inklusive zeitlichem Ablauf, Leistungen und Kosten.

4. Anmeldung zum Audit

Mit Rücksendung des unterschriebenen Vertrags wird Ihre Anmeldung wirksam. Ab diesem Zeitpunkt haben Sie 12 Monate Zeit, den Zertifizierungsvorgang abzuschließen. Die vertraglich genannte Zertifizierungsstelle der DGE vermittelt Ihnen zur weiteren Terminabsprache eine/n Auditor/in.

5. Audit vor Ort

Zur Erlangung des lebensweltbezogenen Logos erfolgt die Überprüfung der Kriterien für die **DGE-Zertifizierung** vor Ort. Das Audit ist bestanden, wenn mind. 60 % der Kriterien umgesetzt sind.

5. Überprüfung der Speisenpläne und Audit vor Ort

Zur Erlangung des PREMIUM-Logos werden die eingereichten Wochenspeisenpläne überprüft. Außerdem erfolgt die Überprüfung der Kriterien für die **DGE-PREMIUM-Zertifizierung** vor Ort. Das Audit ist bestanden, wenn mind. 60 % der Kriterien umgesetzt sind.

6. Auszeichnung

Bei bestandener Überprüfung erfolgt die Verleihung des lebensweltbezogenen Logo-Schildes. Ab diesem Zeitpunkt dürfen Sie die zertifizierte/n Menülinie/n als „optimierte Verpflegung“ aktiv kommunizieren.

6. Auszeichnung

Bei bestandener Überprüfung erfolgt die Verleihung des lebensweltbezogenen PREMIUM-Logo-Schildes. Ab diesem Zeitpunkt dürfen Sie die zertifizierte/n Menülinie/n als „nährstoffoptimierte Verpflegung“ aktiv kommunizieren.

7. Gültigkeit

Im Sinne einer nachhaltigen Qualitätssicherung findet regelmäßig ein Re-Audit statt. Rhythmus und Häufigkeit der Re-Audits sind im Vertrag festgelegt.



FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas



Kindertagesstätten tragen aufgrund ihres Mahlzeitenangebotes zur Bildung des Ernährungsverhaltens von Kindern bei. Sie bieten somit die Möglichkeit, von Anfang an den Grundstein für eine gesundheitsfördernde Lebensweise zu legen. Ziel von FIT KID ist es, langfristig ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot in der Kindertagesstätte sicher zu stellen.

Ein zentrales Instrument um dieses Ziel zu erreichen, ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Werden die für die Zertifizierung relevanten Kriterien* erfüllt, hat die Einrichtung die Möglichkeit, sich im Rahmen einer **FIT KID-Zertifizierung** oder einer **FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung** auszeichnen zu lassen.

Zertifizierung

Lebensmittel: Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speisenplan)

Speisenplanung & -herstellung: Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speisenplans

Lebenswelt: Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen für Kinder (z. B. Essenszeiten)

PREMIUM-Zertifizierung

Zusätzlich zu den oben genannten Kriterien der Zertifizierung:

Nährstoffe: nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung

* Bitte beachten Sie dazu die ausführlichen Informationen in unserer Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung! Neben dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ bieten wir Ihnen weitere Hilfestellungen an (z. B. Checkliste, nährstoffoptimierte Wochenspeisenpläne, Rezeptdatenbank, Schulungen).



Ausgezeichnet verpflegt in Tageseinrichtungen für Kinder

Einrichtungen, die den Qualitätsstandard umsetzen, sollen für ihr Engagement belohnt werden: Sie können sich von der DGE auszeichnen lassen, und zwar in Form einer FIT KID-Zertifizierung oder einer FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung.

Nach erfolgreichem Audit erhalten Einrichtungen das FIT KID-Logo beziehungsweise das FIT KID-PREMIUM-Logo und dürfen damit werben. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität in der Kindertagesstätte langfristig gesichert.

Interessieren Sie sich für eine Auszeichnung? Mit unserem Infopakett informieren wir Sie gerne über Procedere, Kriterien und Kosten.

Kontakt

Bei Fragen berät Sie unser Projektteam gerne:

Telefon: 0228 3776-873

E-Mail: fitkid@dge.de

www.fitkid-inform.de

www.fitkid-aktion.de ■



Schule + Essen = Note

Schule + Essen = Note 1



Vollwertige Ernährung ist eine wesentliche Voraussetzung für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen. Schulverpflegung kann und muss hier ihren Beitrag leisten. Ziel von „Schule + Essen = Note 1“ ist es, die Qualität der Schulverpflegung zu optimieren und zu sichern. Ein zentrales Instrument um dieses Ziel zu erreichen, ist der

„DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Werden die für die Zertifizierung relevanten Kriterien* erfüllt, hat eine Schule die Möglichkeit, sich im Rahmen einer **Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung** oder einer **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung** auszeichnen zu lassen.

Zertifizierung

Lebensmittel: Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan)

Speisenplanung & -herstellung: Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speiseplans

Lebenswelt: Rahmenbedingungen in der Schule (z. B. Pausenzeit, eigener Speiseraum)

PREMIUM-Zertifizierung

Zusätzlich zu den oben genannten Kriterien der Zertifizierung:

Nährstoffe: nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung

Lebensmittel: Zwischenverpflegung auf Basis der optimalen Lebensmittelauswahl und Anforderungen an das Lebensmittelangebot

* Bitte beachten Sie dazu die ausführlichen Informationen in unserer Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung! Neben dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ bieten wir Ihnen weitere Hilfestellungen an (z. B. Checkliste, nährstoffoptimierte Wochenspeisenpläne für die Primar- und Sekundarstufe, Schulungen).



Ausgezeichnet verpflegt in Schulen

Schulen, die den Qualitätsstandard umsetzen, sollen für ihr Engagement belohnt werden: Sie können sich von der DGE auszeichnen lassen, und zwar in Form einer Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung oder einer Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung.

Nach erfolgreichem Audit erhalten Schulen das Schule + Essen = Note 1-Logo beziehungsweise das Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Logo und dürfen damit werben. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität in der Schulverpflegung langfristig gesichert.

Interessieren Sie sich für eine Auszeichnung? Mit unserem Infopaket informieren wir Sie gerne über Procedere, Kriterien und Kosten.

Kontakt

**Bei Fragen berät Sie
unser Projektteam gerne:**

Telefon: 0228 3776-873

E-Mail: schuleplusessen@dge.de

www.schuleplusessen.de ■



JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!



Berufstätige müssen im Alltag stets belastbar und leistungsfähig sein. Die Ernährung spielt dabei eine wesentliche Rolle für die Erhaltung der Gesundheit und des Wohlbefindens. Ziel von JOB&FIT ist, die Verpflegung am Arbeitsplatz dauerhaft zu optimieren. Für Betriebe ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpfle-

gung“ ein grundlegendes Element, um eine vollwertige Verpflegung zu verwirklichen. Werden die für die Zertifizierung relevanten Kriterien* erfüllt, hat der Betrieb die Möglichkeit, sich im Rahmen einer **JOB&FIT-Zertifizierung** oder einer **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung** auszeichnen zu lassen.

Zertifizierung

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

PREMIUM-Zertifizierung

Zusätzlich zu den oben genannten Kriterien der Zertifizierung:
Nährstoffe: nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung

* Bitte beachten Sie dazu die ausführlichen Informationen in unserer Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“.

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung! Neben dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ bieten wir Ihnen weitere Unterstützung an (z. B. Rezeptdatenbank, Rezeptordner, nährstoffoptimierte Wochenspeisenpläne, Checkliste, Medien für die Gästekommunikation, Schulungen).



Ausgezeichnet verpflegt im Job Betriebe, die den Qualitätsstandard umsetzen, haben die Möglichkeit, ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ihr Engagement in Sachen betriebliche Gesundheitsförderung zu signalisieren – in Form einer JOB&FIT-Zertifizierung oder JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung durch die DGE.

Nach bestandenen Audit erhalten sie das JOB&FIT-Logo beziehungsweise das JOB&FIT-PREMIUM-Logo und dürfen damit werben. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität im Betriebsrestaurant langfristig gesichert.

Interessieren Sie sich für eine Auszeichnung? Mit unserem Infopakete informieren wir Sie gerne über Procedere, Kriterien und Kosten.

Kontakt

Bei Fragen berät Sie
unser Projektteam gerne:
Telefon: 0228 3776-873
E-Mail: info@jobundfit.de
www.jobundfit.de ■



Station Ernährung

Vollwertige Verpflegung
in Krankenhäusern und Rehakliniken



Station Ernährung

Eine gesundheitsfördernde und genussvolle Ernährung ist für Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken bedeutend, um Gesundheit und Leistungsfähigkeit wiederherzustellen und zu erhalten. Ziel von „Station Ernährung“ ist, die Verpflegung in den entsprechenden Einrichtungen dauerhaft zu optimieren und die Qualität zu sichern. Dazu wurden der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“

und der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“ entwickelt. Diese bieten allen Verantwortlichen der Verpflegung Hilfestellung bei der Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungskonzeptes.

Werden die für die Zertifizierung relevanten Kriterien* erfüllt, haben die Einrichtungen die Möglichkeit, sich im Rahmen einer **Station Ernährung-Zertifizierung** oder einer **Station Ernährung-PREMIUM-Zertifizierung** auszeichnen zu lassen.

Zertifizierung

Lebensmittel: Vollverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan)

Speisenplanung & -herstellung: Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Vollverpflegung, Gestaltung des Speiseplans

Lebenswelt: Rahmenbedingungen im Krankenhaus / in der Rehabilitationsklinik (z. B. Essenszeiten, Service und Kommunikation)

PREMIUM-Zertifizierung

Zusätzlich zu den oben genannten Kriterien der Zertifizierung:

Nährstoffe: nährstoffoptimierte Vollverpflegung

* Bitte beachten Sie dazu die ausführlichen Informationen in unseren Broschüren „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“.

Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung! Neben dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“ bieten wir Ihnen weitere Unterstützung an (z. B. Checklisten, Projekthomepage).



Ausgezeichnet verpflegt in Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken

Krankenhäuser und Rehabilitationskliniken, die die Qualitätsstandards umsetzen, haben die Möglichkeit, ihren Patientinnen und Patienten ihr Engagement in Sachen vollwertige Ernährung zu signalisieren – in Form einer Station Ernährung-Zertifizierung oder Station Ernährung-PREMIUM-Zertifizierung durch die DGE.

Nach bestandenem Audit erhält die Einrichtung das Station Ernährung-Logo beziehungsweise das Station Ernährung-PREMIUM-Logo und darf damit werben. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Interessieren Sie sich für eine Auszeichnung? Mit dem entsprechenden Infopaket informieren wir Sie gerne über Procedere, Kriterien und Kosten.

Kontakt

Bei Fragen berät Sie unser Projektteam gerne:

Telefon: 0228 3776-873

E-Mail: info@station-ernaehrung.de

www.station-ernaehrung.de ■



Gesund essen, besser leben.

Fit im Alter – Gesund essen, besser leben.

Eine vollwertige Ernährung spielt für den Erhalt der körperlichen Leistungsfähigkeit und zur Prävention von Mangelernährung von Seniorinnen und Senioren eine wesentliche Rolle. Ziel von „Fit im Alter“ ist, die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen sowie das Verpflegungs-

angebot von „Essen auf Rädern“ dauerhaft zu optimieren. Als zentrale Elemente dienen hier der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ sowie der „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“.

Zertifizierung

Lebensmittel: Vollverpflegung in stationären Senioreneinrichtungen bzw. Mittagsverpflegung für „Essen auf Rädern“ (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan)

Speisenplanung & -herstellung: Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Vollverpflegung bzw. Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speiseplans bzw. Bestellscheins

Lebenswelt: Rahmenbedingungen in stationären Senioreneinrichtungen (z. B. Essenszeiten, Service und Kommunikation) sowie für „Essen auf Rädern“ (z. B. Kundenservice, Speisenauslieferung)

PREMIUM-Zertifizierung

Zusätzlich zu den oben genannten Kriterien der Zertifizierung:

Nährstoffe: nährstoffoptimierte Vollverpflegung bzw. Mittagsverpflegung

* Bitte beachten Sie dazu die ausführlichen Informationen in unseren Broschüren „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ und „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“.



Werden die für die Zertifizierung relevanten Kriterien* erfüllt, hat die Einrichtung oder der Anbieter von „Essen auf Rädern“ die Möglichkeit, sich im Rahmen einer **Fit im Alter-Zertifizierung** oder einer **Fit im Alter-PREMIUM-Zertifizierung** auszeichnen zu lassen.

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung! Neben dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“ bieten wir Ihnen weitere Unterstützung an (z. B. Rezeptdatenbank, nährstoffoptimierte Wochenspeisenpläne, Checklisten, Schulungen, Informationsbroschüren).

Ausgezeichnet verpflegt in Senioreneinrichtungen und über „Essen auf Rädern“

Senioreneinrichtungen und Anbieter von „Essen auf Rädern“, die unsere Qualitätsstandards umsetzen, haben die Möglichkeit, ihren Bewohnerinnen und Bewohnern beziehungsweise Kundinnen und Kunden ihr Engagement für ein qualitativ hochwertiges Verpflegungsangebot zu signalisieren – in Form einer Fit im Alter-Zertifizierung oder Fit im Alter-PREMIUM-Zertifizierung durch die DGE.

Nach bestandenen Audit erhalten sie das Fit im Alter-Logo beziehungsweise das Fit im Alter-PREMIUM-Logo und dürfen damit

werben. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität der Verpflegung langfristig gesichert.

Interessieren Sie sich für eine Auszeichnung? Mit dem entsprechenden Infopaket informieren wir Sie gerne über Procedere, Kriterien und Kosten.

Kontakt

Bei Fragen berät Sie unser Projektteam gerne:

Telefon: 0228 3776-873

E-Mail: info@fitimalter-dge.de

www.fitimalter.de

www.fitimalter-dge.de ■

Das DGE-Logo für Caterer

Als Speisenanbieter für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kindertagesstätten, Schulen, Betriebe, Krankenhäuser, Rehakliniken, Senioreneinrichtungen und Anbieter von „Essen auf Rädern“, bietet Ihnen die DGE zwei Möglichkeiten Ihr Angebot zertifizieren zu lassen. Sie haben die Wahl zwischen einer **DGE-Zertifizierung** für Caterer oder einer **DGE-PREMIUM-Zertifizierung** für Caterer. Die jeweils vorhandenen lebensweltbezogenen Qualitätsstandards werden dabei zugrunde gelegt.

Streben Sie die **DGE-Zertifizierung** für Caterer an, ist es erforderlich, alle Kriterien, die in Ihrem Verantwortungsbereich liegen, umzusetzen. Dazu zählen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittel und Speisenplanung & -herstellung. Lebensweltbezogene Kriterien müssen von Ihnen nur dann umgesetzt werden, wenn Sie diese direkt beeinflussen können oder Sie für diese zuständig sind. Liegen diese Anforderungen ausschließlich in der Verantwortung der belieferten

Einrichtung, sind sie nicht Gegenstand dieser Zertifizierung. Nach erfolgreich bestandenem Audit erhalten Sie das DGE-Logo für Caterer und dürfen damit werben.

Darüber hinaus können Sie die **DGE-PREMIUM-Zertifizierung** für Caterer erlangen. Neben der Einhaltung der Kriterien aus den Bereichen Lebensmittel und Speisenplanung & -herstellung sowie gegebenenfalls aus dem Bereich der lebensweltbezogenen Kriterien ist die Umsetzung mindestens einer nährstoffoptimierten Menülinie zentraler Bestandteil. Die in den zielgruppenspezifischen Qualitätsstandards zugrunde gelegten Nährwerte müssen bei einer Teilverpflegung im Durchschnitt von vier Wochen und bei einer Vollverpflegung im Durchschnitt von einer Woche erreicht werden. Dazu wird der Wochenspeisenplan inklusive der Rezepte, Zubereitungshinweise und Nährwertberechnungen (Basis ist der Bundeslebensmittelschlüssel) eingereicht und überprüft.

Kontrolliert werden im Einzelnen der Energiegehalt, der Fett-, Eiweiß- und Kohlenhydratanteil sowie der Gehalt an Ballaststoffen, bestimmten Vitaminen und Mineralstoffen. Prüfkriterium neben den Nährwerten ist außerdem die Plausibilität der Rezepte.

Nach erfolgreich abgeschlossener Überprüfung erhalten Sie das DGE-PREMIUM-Logo für Caterer und dürfen die entsprechenden Menülinien kennzeichnen und damit werben.

Sowohl bei der **DGE-Zertifizierung** für Caterer als auch bei der **DGE-PREMIUM-Zertifizierung** für Caterer wird beim Audit vor Ort die Einhaltung verschiedener lebensmittelrechtlicher Bestimmungen beurteilt.

Nutzen Sie Ihren Wettbewerbsvorteil durch die Auszeichnung Ihres Verpflegungsangebots und erleichtern Sie damit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung die Möglichkeit einer Zertifizierung. Bezieht beispielsweise eine Senioreneinrichtung Ihr DGE-zertifiziertes oder DGE-PREMIUM-zertifiziertes Verpflegungsangebot, muss diese, um ein Fit im Alter-Logo beziehungsweise ein Fit im Alter-PREMIUM-Logo zu erhalten, nur noch die lebensweltbezogenen Kriterien (z. B. Essatmosphäre) umsetzen.

Sind Sie an einer Auszeichnung mit dem DGE-Logo für Caterer oder dem DGE-PREMIUM-Logo für Caterer interessiert oder haben Sie Rückfragen? Wenden Sie sich gerne an das Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung.

Kontakt:
Ellen Linden
Telefon: 0228 3776-651
E-Mail: linden@dge.de.
www.dge.de ■



Hinweise

Betriebsberatung

Bei der Beantwortung der Checkliste stellen Sie einen grundlegenden Beratungsbedarf für Ihren Betrieb bzw. Ihre Einrichtung fest?

Wenden Sie sich in solchen generellen Fällen gerne an das Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE.

Unabhängig von einer Zertifizierung unterstützen Sie Fachberaterinnen und -berater in allen Belangen vor Ort.

Gebührenordnung

Jede Einrichtung bzw. jeder Betrieb hat andere Startvoraussetzungen und Möglichkeiten.

Gemäß der individuellen Gegebenheiten erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Grundlage ist der aktuelle Stand der Gebührenordnung der DGE.

Das Angebot wird mit dem Vertrag übersendet.

Schulungen

Je intensiver Sie und Ihr zuständiges Team für die Verpflegung vor Ort mit den Inhalten der Qualitätsstandards vertraut sind, umso erfolgreicher verläuft die Zertifizierung und desto nachhaltiger wirkt die qualitative Veränderung.

Jedes Projekt bietet deshalb eine Reihe von Schulungen für im Zertifizierungsprozess befindliche Einrichtungen und Betriebe an, teilweise unterstützt von regionalen Kooperationspartnern.

Bitte wenden Sie sich bei Interesse gerne an die jeweiligen Projektteams.

Überblick

 **Schule + Essen = Note 1**
www.schuleplusessen.de

Station Ernährung
Vollwertige Verpflegung
in Krankenhäusern und Rehakliniken

Station Ernährung –
Vollwertige Verpflegung in
Krankenhäusern und Rehakliniken
www.station-ernaehrung.de



FIT KID –
Die Gesund-Essen-Aktion
für Kitas
www.fitkid-aktion.de



JOB&FIT –
Mit Genuss zum Erfolg!
www.jobundfit.de



Gesund essen, besser leben.

Fit im Alter –
Gesund essen, besser leben.
www.fitimalter-dge.de

Impressum

Herausgeber:
Deutsche Gesellschaft für
Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53173 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text, Redaktion:
DGE, Referat Gemeinschaftsver-
pfl e g u n g u n d Q u a l i t ä t s s i c h e r u n g
Wiebke Aden, Dr. Margit Bö l t s ,
Claudia Hoffmann, Jana Klein-
dienst, Sarah Leinweber, Antje
Penning, Holger Pfefferle, Cordula
Urban

Bilder: DGE
Gestaltung und Produktion:
intention Werbeagentur GmbH

Kostenloser Download der
Broschüre „DGE-zertifizierte Ver-
pfl e g u n g “ u n d w e i t e r e r M e d i e n
unter den auf Seite 21 ange-
gebenen Internetseiten.

Nachdruck – auch auszugsweise –
sowie Weitergabe mit Zusätzen,
Aufdrucken oder Aufklebern ist
nur mit Genehmigung durch den
Herausgeber gestattet. Die Inhalte
sind von der DGE sorgfältig ge-
prüft, dennoch kann eine Garantie
nicht übernommen werden. Eine
Haftung des Herausgebers für
Personen-, Sach- und Vermögens-
schäden ist ausgeschlossen.

© DGE Bonn, 9/2011
2. Auflage



„FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“, „Schule + Essen = Note 1“, „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“, „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ und „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“, sind Projekte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Sie werden gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

www.in-form.de

Gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Durchgeführt von:



**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.**
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de