IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

JOB&FIT
Mit Genuss zum Erfolg!

DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung

www.in-form.de
www.jobundfit.de

DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung

Inhalt

Grußwort 6
Vorwort 7

1 **Hintergründe und Ziele 8**

1.1 Hintergründe 8
1.2 Ziele 11
1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards 11

2 **Gestaltung der Verpflegung 12**

2.1 Getränkeversorgung 12
2.2 Zwischenverpflegung 12
2.3 Mittagsverpflegung 15
2.3.1 Lebensmittelauswahl 15
2.3.2 Speisenplanung 17
2.4 Speisenherstellung 19
2.4.1 Zubereitung 19
2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen 20
2.4.3 Sensorik 20
2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung 21

3 **Rahmenbedingungen für die Betriebsverpflegung 22**

3.1 Gästekommunikation 22
3.1.1 Informationsmaterial 23
3.1.2 Ansprache des Gastes 24
3.1.3 Umgang mit Anregungen der Gäste 24

4 **Rahmenbedingungen für die Verpflegung 25**

4.1 Rechtliche Bestimmungen 25
4.1.1 Hygiene 27
4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung 28
4.2 Personalqualifikation 30

5 **Nachhaltigkeit** **31**
5.1 Gesundheit 32
5.2 Ökologie 32
5.3 Gesellschaft 33
5.4 Wirtschaftlichkeit 33

6 **Zertifizierung** **34**
6.1 JOB&FIT-Zertifizierung 34
6.2 JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung 35
6.3 Zusammenarbeit mit Caterern 35
6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle 35
6.5 Ablauf 39

7 **Weiterführende Informationen** **40**
7.1 Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung für PAL 1,6 und 1,8 40
7.2 Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen 41
7.3 Leistungsverzeichnis 42

Impressum 45

Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung:
Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren und schnelleren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Grußwort

Christian Schmidt, © BMEL/Kugler

Liebe Leserinnen und Leser,

wir möchten in Deutschland das gemeinsame Erlernen und Erleben eines gesunden Lebensstils für alle Generationen und für alle Lebenslagen erleichtern. Dabei wurde bisher der Arbeitsplatz als wichtiger „Lernort" für eine gesunde Ernährung noch zu wenig beachtet.

Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung" haben wir deshalb die Verbesserung der Außer-Haus-Verpflegung als zentrales Anliegen in Angriff genommen. Wir möchten Informationen über gesunde Ernährung und Bewegung mit konkreten Umsetzungsmöglichkeiten im Alltag verknüpfen. Der von der DGE im Auftrag meines Hauses erarbeitete Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung leistet hierzu einen wesentlichen Beitrag.

Betriebsrestaurants, die den Qualitätsstandard von JOB&FIT umsetzen, können sich zertifizieren lassen und damit ihr Engagement für ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot nach außen hin sichtbar machen. Sie sind dann berechtigt, gesunde und ausgewogene Speisen mit dem Logo der JOB&FIT-Menülinien zu versehen. So können schon bald viele Menschen in ihrer JOB&FIT-Kantine einem gesünderen und bewussteren Lebensstil nachgehen.

Ihr

Christian Schmidt MdB
Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

Vorwort

Dr. Helmut Oberritter, © DGE

Liebe Leserinnen und Leser,

sich gesundheitsfördernd zu ernähren, ist in jedem Lebensumfeld und -abschnitt von Bedeutung – im Alltag und in der Freizeit, bei Kindern wie Erwachsenen, zu Hause und nicht zuletzt am Arbeitsplatz. Gerade hier ist es wichtig, mit einer ausgewogenen Ernährung die eigene Leistungsfähigkeit positiv zu beeinflussen. Mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ stellt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) die grundlegenden Weichen für eine optimierte Verpflegung am Arbeitsplatz.

Der Qualitätsstandard wurde von Experten der DGE und mithilfe zahlreicher Personen aus Wissenschaft, Wirtschaft, Industrie und Praxis überarbeitet. Praxisbezogen erläutert der Qualitätsstandard die Anforderungen hinsichtlich einer optimalen Lebensmittelauswahl, der Häufigkeit der Verwendung sowie der Speisenplanung und -herstellung. Darüber hinaus wird das Thema der nährstoffoptimierten Verpflegung ausführlich dargestellt. Berücksichtigt werden auch Aspekte der Gästekommunikation und der rechtlichen Bestimmungen zu Hygiene oder Kennzeichnung. Damit liefert dieser Qualitätsstandard Ihnen als Entscheidungsträger und Verantwortlicher für die Betriebsverpflegung einen Orientierungsrahmen, der Sie bei der Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebots in Ihrem Betrieb maßgeblich unterstützt.

Zusätzlich können Sie Ihr Engagement öffentlichkeitswirksam nutzen. Dokumentieren und kommunizieren Sie die Umsetzung des Qualitätsstandards in Ihrem Betriebsrestaurant mit einer offiziell anerkannten Zertifizierung der DGE und setzen Sie damit ein Zeichen. Dazu bietet die DGE zwei Möglichkeiten: die JOB&FIT-Zertifizierung beziehungsweise die JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung.

Mit der Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden und zur Leistungsfähigkeit der von Ihnen verpflegten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Als Teil der betrieblichen Gesundheitsförderung ist ein vollwertiges Essensangebot Ihr Beitrag zur Gesunderhaltung.

Alles Wissenswerte rund um das Thema Qualitätssicherung der Verpflegung in Betriebsrestaurants finden Sie in dieser Broschüre. Darüber hinaus steht Ihnen das Team von „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“ bei individuellen Fragen aber auch gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr

Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

1 Hintergründe und Ziele

Eine vollwertige Ernährung leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Dies gilt auch für das Speisenangebot in Betriebsrestaurants und Kantinen, an das vielfältige Anforderungen gestellt werden. Betriebsverpflegung ist heute weit mehr als die Bereitstellung von Speisen und Getränken. Die Hintergründe dieses Wandels sowie die sich daraus ergebenden Zielsetzungen für den „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ sind Inhalt dieses Kapitels.

1.1 Hintergründe

Die vorliegende Broschüre ist die vierte Auflage des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“. Seit der Veröffentlichung der ersten Auflage wurden aufgrund von Rückmeldungen und Erfahrungen regelmäßig Aktualisierungen vorgenommen.

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und als Bestandteil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurden 2008 die ersten bundesweiten „Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung“ veröffentlicht. Ein Expertengremium, bestehend aus Vertretern aus Wissenschaft und Praxis, hat diese zusammen mit dem JOB&FIT-Projektteam erarbeitet.

Nach einer ersten Überarbeitung im Jahr 2009 wurde die dritte Auflage 2011 neu strukturiert und veröffentlicht. In der aktuellen Auflage wurden die Inhalte aktualisiert. Das Kapitel 4 wurde um die Allergenkennzeichnung ergänzt und das Thema Nachhaltigkeit wird in einem neuen Kapitel behandelt.

Wandel in der Arbeitswelt

Hintergrund für die Entwicklung des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ ist der sich in der Arbeitswelt vollziehende Wandel, der auch Auswirkung auf die Gestaltung des Speisenangebots im Betriebsrestaurant hat.

„Der Übergang von der Produktions- zur Dienstleistungsgesellschaft und eine Internationalisierung des Arbeitshandelns (Wettbewerb, Produktion, Vertriebswege) haben als Konsequenz Veränderungen in den Bedingungen, den Prozessen und der Organisation von Arbeit zur Folge.“[1] Arbeitsprozesse werden immer dynamischer und komplexer, und die Berufstätigen benötigen neben fachlichen Qualifikationen und sozialen Kompetenzen eine große Flexibilität und eine hohe Belastbarkeit.[2] Dies kann zu Überforderung und Stress führen, wodurch Gesundheit und Wohlbefinden beeinträchtigt werden.

Daher wurde 1996 in der Europäischen Union durch die Verabschiedung der „Luxemburger Deklaration zur Betrieblichen Gesundheitsförderung“[3] ein europäisches Netzwerk initiiert. „Mitglieder des Europäischen Netzwerkes sind Organisationen aus allen 27 Mitgliedsstaaten, Ländern des Europäischen Wirtschaftsraumes sowie der Schweiz.

„Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF) umfasst alle gemeinsamen Maßnahmen von Arbeitgebern, Arbeitnehmern und Gesellschaft zur Verbesserung von Gesundheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz.“[4]

Im Rahmen der Betrieblichen Gesundheitsförderung werden heute in zahlreichen Unternehmen vielfältige Maßnahmen in unterschiedlichen Bereichen, zum Beispiel Arbeitsschutz, Stressmanagement oder Bewegung, durchgeführt. Ein wichtiger Baustein ist auch die Betriebsverpflegung. Sie kann durch eine ausgewogene

Ernährung dazu beitragen, ernährungsmitbedingte Krankheiten zu verhindern und die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit zu erhalten.

Ungünstiges Ernährungsverhalten

Ein anderer wichtiger Aspekt bei der Entwicklung des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ ergibt sich aus der Nationalen Verzehrsstudie II.[5] Im Rahmen der Studie wurden unter anderem ein mangelndes Ernährungswissen und ein ungünstiges Essverhalten festgestellt. In Deutschland sind 66 % der Männer und gut 50 % der Frauen übergewichtig, jede beziehungsweise jeder Fünfte ist adipös. Dadurch steigt das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten. Auch Berufstätige sind von dieser Entwicklung betroffen. Als Folgen dieser Ernährungssituation gelten erhöhte Arbeitsausfälle und das vorzeitige Ausscheiden vor dem Verrentungsalter.

[1] Quelle: Wiessmann F: Veränderungen in der Arbeitswelt (2005), www.fritzi-wiessmann.de/publikationen.html (eingesehen am 29.07.2014)
[2] Weitere Informationen zu Arbeitsbedingungen in Deutschland unter www.baua.de in der Rubrik Themen von A-Z – Arbeitsbedingungen
[3] Weitere Informationen zur Luxemburger Deklaration: www.netzwerk-unternehmen-fuer-gesundheit.de
[4] Quelle: Luxemburger Deklaration zur Betrieblichen Gesundheitsförderung in der Fassung von Januar 2007: www.luxemburger-deklaration.de (eingesehen am 29.07.2014)
[5] Weitere Informationen zur Nationalen Verzehrsstudie: www.mri.bund.de

Damit ergibt sich die Forderung nach einer gesundheitsfördernden, nährstoffoptimierten Mittags- und Zwischenverpflegung sowie einer zielgruppengerechten und praxisnahen Ernährungsaufklärung am Arbeitsplatz. Als weitere Maßnahmen sind im Rahmen der Betrieblichen Gesundheitsförderung betriebliche Sport- und Bewegungsangebote sinnvoll. [6]

Einfluss der Ernährung auf die Leistungsfähigkeit im Beruf [7]

Eine auf den Arbeitsalltag abgestimmte Ernährung hat positive Effekte: Kurzfristig steigert ausreichend zur Verfügung stehende Energie in Form von Kohlenhydraten die Aufmerksamkeit, das Erinnerungs- und Reaktionsvermögen sowie die Konzentrationsfähigkeit.

Langfristig haben die Zusammensetzung und Menge der verzehrten Lebensmittel Einfluss auf die Entstehung zahlreicher ernährungsmitbedingter Krankheiten, zum Beispiel Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislauf-Krankheiten sowie degenerative Erkrankungen. Auch Übergewicht ist hauptsächlich auf eine dauerhaft überhöhte Energiezufuhr, verbunden mit einer zu geringen körperlichen Aktivität, zurückzuführen.

Eine bedarfsgerechte Ernährung kann das durch die erhöhte Arbeitsbelastung und die ungünstigen Ernährungsgewohnheiten gegebene Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten reduzieren. Der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ nennt Kriterien zur Gestaltung eines gesundheitsfördernden Speisenangebots im Betriebsrestaurant.

Dabei verfolgt der Qualitätsstandard generell keinen restriktiven Ansatz, es werden weder Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen ausgeschlossen noch Verbote ausgesprochen.

Es ist wünschenswert, dass besonders folgende Aspekte Berücksichtigung finden:

- ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Essensangebot für die Mittags- und die Zwischenverpflegung,
- ein Angebot energiearmer Getränke zur ausreichenden Versorgung mit Flüssigkeit, das idealerweise vom Arbeitgeber zur Verfügung gestellt wird,

[6] Weitere Informationen zu Möglichkeiten und Nutzen eines betrieblichen Bewegungsangebots: Meifert MT, Kesting M (Hrsg.): Gesundheitsmanagement in Unternehmen, Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg (2004), 167-177

[7] Vgl. Meifert MT, Kesting M (Hrsg.): Gesundheitsmanagement in Unternehmen, Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg (2004), 223-227

- eine ansprechende Gestaltung der Essensräume und eine angenehme Essatmosphäre für eine gesteigerte Akzeptanz des Essensangebots,
- kompetente Mitarbeiter in Küche und Ausgabe,
- eine Preisgestaltung, die es einem Großteil der Beschäftigten ermöglicht, an einer gesundheitsfördernden Betriebsverpflegung teilzunehmen.

Verantwortliche für die Betriebsverpflegung und Berufstätige erhalten Leitlinien für eine ausgewogene Verpflegung und werden im Sinne einer Verhaltens- und Verhältnisprävention (siehe Kapitel 3.1) für ein vollwertiges Speisenangebot sensibilisiert. Denn nur diejenigen Verpflegungsteilnehmer, die über die Bedeutung einer gesundheitsfördernden Ernährung am Arbeitsplatz informiert sind und entsprechende Alternativen vorfinden, können diese auch gezielt aus dem täglichen Angebot ihres Betriebsrestaurants auswählen.

1.2 Ziele

Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Betriebsrestaurants bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Tischgästen die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Dazu bietet dieser Qualitätsstandard eine praxisorientierte Hilfestellung. Die Inhalte basieren auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage. Dazu zählen unter anderem die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr [8] und deren Umsetzung in die Gemeinschaftsverpflegung (siehe Kapitel 2.5).

1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ richtet sich an alle, die Betriebsverpflegung anbieten oder die in der betrieblichen Gesundheitsförderung mit dem Schwerpunkt Ernährung tätig sind. Angesprochen sind Führungskräfte, Betriebsärzte, Betriebsräte, Personalvertretungen, Verantwortliche für Qualitätsmanagement, Ernährungsfachkräfte sowie Betriebs- und Küchenleitungen. Aber auch Berufstätige, die sich am Arbeitsplatz im Betriebsrestaurant oder durch selbst mitgebrachte Speisen verpflegen, gehören zur Zielgruppe.

[8] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1. Ausgabe (2015)

2 Gestaltung der Verpflegung

In diesem Kapitel sind Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen[9] Speisenangebots für die Betriebsverpflegung dargestellt. Diese umfassen Angaben zur Getränkeversorgung, Zwischenverpflegung und zum Mittagessen sowie zur Speisenherstellung. Darüber hinaus sind Informationen zur Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung enthalten.

2.1 Getränkeversorgung

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Verpflegung. Als Richtwert für die Zufuhr von Trinkflüssigkeit gelten mindestens 1,3 Liter[10], besser 1,5 Liter pro Tag. Eine regelmäßige Flüssigkeitszufuhr zu den Mahlzeiten und auch zwischendurch wird empfohlen.

2.2 Zwischenverpflegung[11]

Die Zwischenverpflegung leistet bei optimaler Auswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr. Im Ernährungskreis der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. sind sieben Lebensmittelgruppen definiert. Auf Basis dieser Lebensmittelgruppen und der Dreidimensionalen DGE-Lebensmittelpyramide[12] werden in Tabelle 1 die Lebensmittel genannt, die für die Zusammenstellung der Zwischenverpflegung besonders empfehlenswert sind.

[9] Die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE liefert eine dem Energiebedarf entsprechende Energiemenge und ausreichend Flüssigkeit. Sie stellt die Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Protein, Fett und Kohlenhydrate in einem ausgewogenen Verhältnis sicher. Außerdem liefert sie Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in ausreichender Menge. Die vollwertige Ernährung ist abwechslungsreich und betont den Konsum von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs.

[10] Der Richtwert für die Höhe der Gesamtzufuhr von Wasser beträgt > 2 Liter pro Tag (etwa 1,1 ml Wasser pro kcal), wovon ca. 1,3 Liter in Form von Flüssigkeit (Getränken) aufgenommen werden sollten. Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1. Ausgabe (2015)

[11] Weitere Informationen zur Zwischenverpflegung bieten die Tischauflage „Vollwertig den ganzen Tag“ und der Flyer „Vollwertig snacken am Arbeitsplatz“: www.jobundfit.de in der Rubrik Service/Medien

[12] Die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide, Copyright: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn, ist über den DGE-MedienService in mehreren Varianten erhältlich.

Tabelle 1: Optimale Lebensmittelauswahl für die Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte	Brot, Brötchen
	Müsli[13] ohne Zuckerzusatz	Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
Gemüse und Salat[14]	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag
	Salat	Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten z. B. gemischter Salat, als Brotbelag
Obst[14]	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt)
	Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett	pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing
	Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)	als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
	Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch[15], Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Bierschinken
	Seefisch aus nicht überfischten Beständen[16]	Thunfisch, Matjes, Rollmops
Fette[17] und Öle[18]	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
Getränke[19]	Trink-, Mineralwasser	
	Früchte-, Kräutertee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee
	Rotbuschtee, ungesüßt	

[13] „Müsli besteht überwiegend aus einer oder mehreren Speisegetreidearten, die z. B. flockiert, geschrotet und/oder gequetscht sind sowie knusprig oder anderweitig zubereitet sein können. Müsli enthält mindestens zwei weitere Komponenten. Üblicherweise sind dies Trockenfrüchte und ölhaltige Samen in verschiedener Form." DLG e.V., DLG-Zertifizierungsstelle (Hrsg.): Prüfbestimmungen. 7. Auflage, Frankfurt am Main (2014), 14

[14] Weitere Informationen geben die Kampagne „5 am Tag" unter www.5amtag.de und der Saisonkalender unter www.jobundfit.de in der Rubrik Wissenswertes

[15] Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege). Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. 25. überarbeitete Auflage, Bonn (2013)

[16] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGEinfo (7/2007) 103-105 und unter World Wide Fund For Nature, Einkaufsratgeber für Fische und Meeresfrüchte: www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/einkaufsratgeber-fisch/

[17] Streichfette werden sparsam verwendet.

[18] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Leitlinie Fett kompakt – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. 1. Auflage, unveränderter Nachdruck, Bonn (2010)

[19] Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen beziehungsweise pflanzlichen Lebensmittel.

Zusätzlich zur optimalen Lebensmittelauswahl gilt für die Zwischenverpflegung, dass bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen täglich im Angebot enthalten sind (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Anforderungen an das Lebensmittelangebot in der Zwischenverpflegung (fünf Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**täglich** Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreideflocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
Gemüse und Salat	**täglich**	Rohkost, Gemüsesticks, Salatteller, Brot-/Brötchenbelag
Obst	**täglich**	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	**täglich**	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips
Getränke	**täglich**	Trink-, Mineralwasser

2.3 Mittagsverpflegung

Die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen. Üblicherweise besteht sie aus mehreren Komponenten. Dazu zählt ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse sowie eine Stärkebeilage. Mit diesem Qualitätsstandard werden Kriterien für ein vollwertiges Verpflegungsangebot für fünf Verpflegungstage festgelegt.

2.3.1 Lebensmittelauswahl

Analog zur optimalen Lebensmittelauswahl für die Zwischenverpflegung bilden auch hier der Ernährungskreis sowie die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide die Basis für die optimale Lebensmittelauswahl der Mittagsmahlzeit. Tabelle 3 zeigt die optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung.

Tabelle 3: Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln[20], als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat[14]	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-/Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat
Obst[14]	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch[15], Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen[16]	Braten, Geschnetzeltes, Rouladen, Schnitzel Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette[17] und Öle[18]	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke[19]	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

[20] Kartoffeln können in der Schale einen hohen Gehalt an der giftigen Substanz Solanin aufweisen, sie sollten daher ohne Schale verzehrt werden.

Convenience-Produkte

In der Gemeinschaftsverpflegung, und damit auch bei der Herstellung von Essen in Betriebsrestaurants, werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Eine Übersicht der verschiedenen Convenience-Stufen ist Tabelle 4 zu entnehmen. Bei der Verwendung dieser Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten. Bei Produkten mit hohem Convenience-Grad sollten der Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes berücksichtigt werden. Produkte mit Jodsalz werden bevorzugt.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.[21]

Tabelle 4: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage, Bonn (2007)

[21] aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. 4. veränderte Neuauflage, Bonn (2008)

2.3.2 Speisenplanung

In diesem Kapitel werden Kriterien für die Speisenplanung erläutert. Dazu zählen Anforderungen an den Lebensmitteleinsatz für fünf Verpflegungstage im Rahmen der Mittagsverpflegung. Darüber hinaus beinhaltet das Kapitel Kriterien zur Sensorik und für die Gestaltung des Speisenplans.

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetarisches[22] Gericht ist täglich im Angebot.
- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Die Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.

Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)
Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Betriebsgastronomie wird eine Woche mit fünf Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 5) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot möglich wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „5 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „1 x“ in fünf Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden beispielsweise für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

[22] In der ovo-lacto-vegetarischen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus. Vgl.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards, Kapitel 2.3.2, 10. vollständig überarbeitete Auflage, Bonn (2009)

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in der Betriebsgastronomie sind folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln innerhalb von fünf Verpflegungstagen zu beachten:

Tabelle 5: Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan für die Mittagsverpflegung (fünf Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**5 x**	Pellkartoffeln[20], Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf
		Reispfanne, Reis als Beilage
		Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten
	davon: – mind. 1 x Vollkornprodukte	Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis
	– max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	**5 x**	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse
	davon mind. 2 x Rohkost oder Salat	Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat, Rohkostbeilage
Obst	**mind. 2 x**	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	**mind. 2 x**	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	**max. 2 x Fleisch/Wurst**	
	davon mind. 1 x mageres Muskelfleisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rindergulasch, Schweinebraten
	mind. 1 x Seefisch	Seelachsfilet, Fischragout
	davon 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen	Makrele, Heringssalat, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	**5 x**	Trink-, Mineralwasser

Gestaltung des Speisenplans
Anhand des Speisenplans wird über das Verpflegungsangebot im Betriebsrestaurant informiert. Bei der Gestaltung sollten daher folgende Aspekte berücksichtigt werden:

- Der aktuelle Speisenplan wird allen regelmäßig im Vorfeld zugänglich gemacht.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
- Die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie (siehe Kapitel 2.5) werden im Speisenplan optisch hervorgehoben.
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.
- Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.
- Die Verwendung von Alkohol ist deklariert.
- Preise sind gut lesbar und übersichtlich dargestellt, besonders bei der Wahl unterschiedlicher Portionsgrößen oder Komponenten.

2.4 Speisenherstellung

Neben der Lebensmittelauswahl haben Zubereitung und anschließende Warmhaltezeiten einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen.

2.4.1 Zubereitung

Nachfolgend werden Kriterien für die Zubereitung genannt:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte[23] und/oder panierte Produkte werden maximal zweimal in fünf Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden[24] (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz[25] wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.[26]
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan[27]) verwendet.
- Nicht essbare Bestandteile von Garnituren sind entfernt.

[23] Weitere Informationen zum Gebrauch von Frittierfett: Matthäus B, Brühl L: Aktuelles Interview: Verwendung von Pflanzenölen. Ernährungs-Umschau 52 (2005) B 9-B 12
[24] Eine Übersicht über die einzelnen Garmethoden und ihre ernährungsphysiologische Bewertung befindet sich unter www.jobundfit.de in der Rubrik Wissenswertes/Für Betriebe
[25] Die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist, wird empfohlen. Die Ausnahmegenehmigung muss beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden.
[26] Eine Zufuhr von 6 g Speisesalz pro Tag ist ausreichend. Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1. Ausgabe (2015)
[27] Weitere Informationen zum Portionieren mit Kellenplan: www.jobundfit.de in der Rubrik Wissenswertes

2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen

Mit zunehmender Warmhaltezeit[28] gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten.

Es gelten folgende Grundsätze:

- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

2.4.3 Sensorik

Die sensorische Qualität entscheidet über die Akzeptanz des Essens und beeinflusst das Ernährungsverhalten dauerhaft. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dafür gelten folgende Kriterien:

Aussehen:
- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

Geschmack:
- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.
- Die Speisenkomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.

Konsistenz:
- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.
- Fleisch hat eine zarte Textur.

[28] Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.

2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung

Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speisenplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.

Auf der Basis der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr[8] wird für die Mittagsmahlzeit der Drittelansatz für die Betriebsverpflegung zugrunde gelegt. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierte Mittagsmahlzeit ein Drittel der täglich empfohlenen Nährstoffmenge und des Richtwerts für die Energiezufuhr im Durchschnitt von vier Wochen liefert.

Tabelle 6 zeigt die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr[29] durch die Mittagsmahlzeit bei Berufstätigen mit überwiegend sitzender Tätigkeit, bezogen auf den Altersbereich 19 bis unter 65 Jahre. Es wird ein PAL[30] von 1,4 zugrunde gelegt. Je nach körperlicher Aktivität kann der Richtwert für die Energiezufuhr variieren. Richtwerte für Erwerbstätige mit höherer körperlicher Aktivität, basierend auf PAL 1,6 und 1,8, finden sich im Kapitel 7.1 in Tabelle 10.

Tabelle 6: Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Mittagsverpflegung[29] (Angaben pro Tag)

	Mittagsverpflegung bei PAL[29] 1,4 (19 bis unter 65 Jahre)
Energie (kJ) [31]	3000
Energie (kcal) [31]	700
Protein (g)	34
Fett (g)	24
Kohlenhydrate (g)	86
Ballaststoffe (g)	10
Vitamin E (mg)	5
Vitamin B_1 (mg)	0,4
Folat (µg)	100
Vitamin C (mg)	37
Calcium (mg)	333
Magnesium (mg)	117
Eisen (mg)	5

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein
- 30 % Fett
- 50 % Kohlenhydrate

[29] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Bonn (2015) und unter www.jobundfit.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Implementierungshilfen

[30] PAL (physical activity level): Durchschnittlicher täglicher Energiebedarf für die körperliche Aktivität als Mehrfaches des Grundumsatzes.

[31] Richtwert für die durchschnittliche Energiezufuhr von Männern und Frauen, 19 bis 65 Jahre

3 Rahmenbedingungen für die Betriebsverpflegung

Neben der Gestaltung der Verpflegung, die einen zentralen Schwerpunkt im „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ darstellt, spielen auch verschiedene Rahmenbedingungen, insbesondere die Kommunikation mit dem Tischgast, eine wichtige Rolle, um ein gesundheitsförderndes Angebot im Betriebsrestaurant umzusetzen.

3.1 Gästekommunikation

Durch die Verantwortlichen für die Betriebsverpflegung wird durch die Integration eines vollwertigen Speisenangebots eine Veränderung der Verhältnisse im Betriebsrestaurant herbeigeführt (Verhältnisprävention). Durch eine kontinuierliche Information der Tischgäste über die optimierte Verpflegung und deren Vorteile für die Gesundheit kann leichter eine Verhaltensänderung bei den Tischgästen erreicht werden (Verhaltensprävention). Ein sensibilisierter und informierter Tischgast wird in einem vielfältigen Angebot die gesundheitsfördernden Alternativen eher erkennen und auch auswählen.

Abbildung 1: Einfluss veränderter Verhältnisse auf das Gesundheitsverhalten

Verhältnisprävention	Verhaltensprävention
Maßnahmen, die durch die Veränderung der Lebensbedingungen eine Wirkung auf Gesundheit und Krankheit haben.	**Maßnahmen, die auf das individuelle Gesundheitsverhalten Einfluss nehmen.**

3.1.1 Informationsmaterial

Idealerweise findet die Wissensvermittlung dort statt, wo es um die Ernährung geht – im Betriebsrestaurant. Da es im Tagesgeschäft häufig an Zeit und personellen Kapazitäten zur persönlichen Aufklärung und Sensibilisierung der Tischgäste mangelt, werden die Gäste regelmäßig durch entsprechende Medien informiert. Dies kann entweder durch selbst erstellte Informationsmaterialien[32] geschehen oder es kann auf Projektmedien[33] zurückgegriffen werden.

Mögliche Inhalte von Informationsmaterial können beispielsweise sein:

- Informationen zur gesundheitsfördernden Lebensmittelauswahl,
- warenkundliche Informationen oder Rezepte zu den angebotenen Speisen,
- Informationen zum Energieverbrauch oder
- Hintergründe zu verbreiteten Lebensmittelallergien.

Die Informationsangebote werden bereitgestellt durch:

- Aushänge/Poster vor/im Betriebsrestaurant,
- Hinweise auf dem Speisenplan,
- Auslage von Broschüren, Handzetteln und/oder Flyern,
- Verwendung von passend zum Angebot gestalteten Tischaufstellern,
- Beiträge im Intranet.

Neben der Bereitstellung von Informationsmaterial ist es wichtig, den Tischgast über die gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl zu informieren. Entsprechende Lebensmittel und Speisen im Verpflegungsangebot sind gekennzeichnet (zum Beispiel durch Aufsteller, Aufkleber oder Aushänge).

Am Buffet oder bei Free-Flow-Anlagen ist das nährstoffoptimierte Menü mit den Mengen seiner Einzelkomponenten eindeutig ersichtlich. Die Tischgäste haben die Möglichkeit, diese anhand von Beispiel-tellern und mithilfe von Kellen[27] zu portionieren.

Hinweis: Sofern ein Betrieb nicht JOB&FIT-zertifiziert beziehungsweise JOB&FIT-PREMIUM-zertifiziert ist, kann keine Gewähr für die korrekte praktische Umsetzung des Qualitätsstandards gegeben werden. In diesem Fall ist jegliche Form der Werbung mit dem JOB&FIT-Logo untersagt. Ausgenommen hiervon sind die Medien in der Internetrubrik Service – Medien, die in unveränderter Form von jedem Betrieb frei verwendet werden können.

[32] Selbst formulierte oder auf Basis von Projektmedien erstellte betriebsspezifische Informationsmaterialien zu JOB&FIT bedürfen der Abstimmung und Freigabe durch die DGE. E-Mail an: info@jobundfit.de
[33] Weitere Informationen zu den Projektmedien: www.jobundfit.de in der Rubrik Service/Medien

3.1.2 Ansprache des Gastes

Das Ausgabepersonal steht in direktem Kontakt mit den Gästen und wird häufig an erster Stelle um Informationen gebeten. Wer selbst mit dem Konzept vertraut ist, kann kompetent und sicher auf Fragen reagieren. Es ist sicherzustellen, dass zumindest die nährstoffoptimierten Speisen während der Speisenausgabe von einer anwesenden Ausgabekraft erläutert werden können.

Weiterhin sollte sichergestellt werden, dass das Ausgabepersonal stets freundlich und auskunftsbereit auftritt.

3.1.3 Umgang mit Anregungen der Gäste

Die Meinung der Gäste liefert den Verantwortlichen für die Betriebsverpflegung wichtige Hinweise. Ein hohes Maß an Zufriedenheit mit der Auswahl, der Information und dem Service fördert eine starke Kundenbindung. Der professionelle Umgang mit Anregungen ist Teil des Qualitätsmanagements und birgt die Chance, die angebrachten Vorschläge und/oder Kritikpunkte für Verbesserungen zu nutzen. Somit sollte ein funktionierendes Auswertungssystem die thematischen Schwerpunkte der Rückmeldungen erfassen, eine Ursachenanalyse durchführen und daraus Handlungskonsequenzen ableiten.

Im Betrieb ist ein Beschwerdemanagement mit den Bestandteilen „Informationsbeschaffung“, „Informationsannahme und Dokumentation“ sowie „Informationsbewertung“ eingerichtet.

Informationsbeschaffung
Die Gäste haben die Möglichkeit, ihre Meinung mitzuteilen. Dafür geeignet sind beispielsweise Gästebücher, Briefkästen oder eine Kontaktadresse im Intranet.

Informationsannahme und Dokumentation
Wird eine Anregung an einen Mitarbeiter herangetragen, zeugt es von Professionalität, wenn sich dieser persönlich um eine Lösung kümmert. Das kann auch bedeuten, dass er das Anliegen zügig an die zuständige Stelle zur Bearbeitung weiterleitet. Die eingehenden Mitteilungen werden dokumentiert.

Informationsbewertung
Das Auswerten der Mitteilungen als unabdingbare Maßnahme für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess erfolgt nachweislich. Notwendig ist hierfür die Bestimmung von Verantwortlichen, Bearbeitungsfristen sowie Kontrollmechanismen zur Einhaltung des internen Prozesses. Es ist festgelegt und nachvollziehbar, welche Lösung dem Gast angeboten wird und wer diese wie kommuniziert.

Rahmenbedingungen für die Verpflegung

4

Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Tischgäste. Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Dazu müssen bei der Umsetzung des Verpflegungsangebots rechtliche Bestimmungen eingehalten werden. Sowohl für die Herstellung als auch für den Service und die Verteilung der Speisen sollte das Personal entsprechende Qualifikationen aufweisen.

4.1 Rechtliche Bestimmungen

Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten innerhalb der Europäischen Union Verordnungen, die eine Grundlage für die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden und zum Schutz der öffentlichen Gesundheit beitragen.[34]

Zentrale Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts sind unter anderem die:

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002,** die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht

Sie sind unmittelbar geltendes Recht.

Das gesamte Lebensmittelhygienerecht der Europäischen Gemeinschaft wurde 2004 neu geordnet und ist seit 2006 anzuwenden. Dies führte zu einer grundlegenden Überarbeitung des nationalen Rechts, das der Durchführung der EG-Vorschriften dient und Sachverhalte regelt, die nicht unter den Geltungsbereich des Gemeinschaftsrechts fallen. Inhalte des neuen EG-Lebensmittelhygienerechts finden sich im nationalen Recht seitdem unter anderem in:

[34] Weitere Informationen zu rechtlichen Bestimmungen: www.jobundfit.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze und unter: eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF

- der **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** mit den Artikeln:
  - Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)
  - Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung, Tier-LMHV), die grundsätzlich auch Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel regelt (§ 7 in Verbindung mit Anlage 5); hierbei sind Ausnahmeregelungen für die Anforderungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen
  - Artikel 4: Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

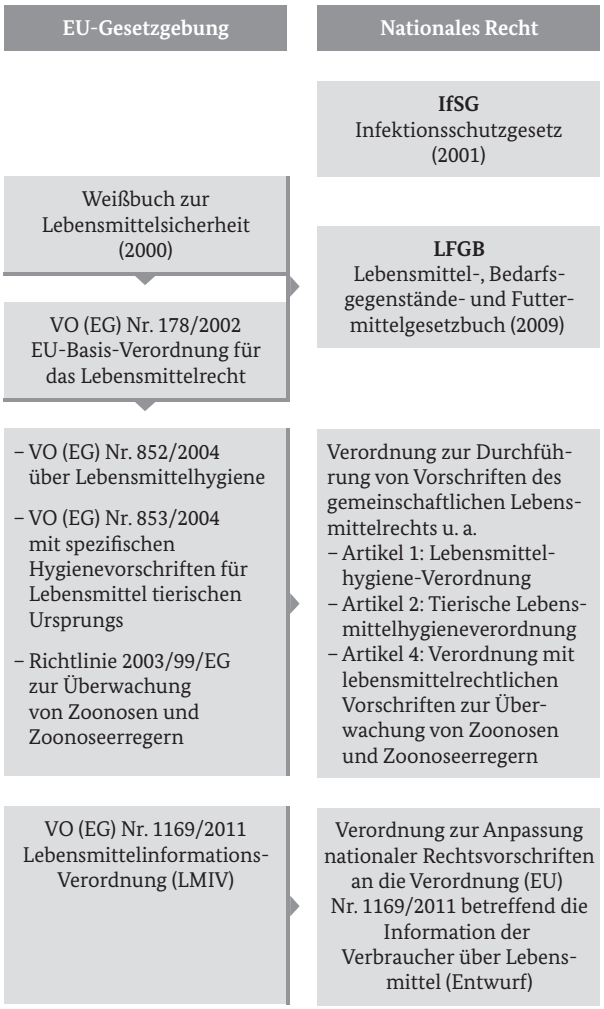
- dem **Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**

  Die Bestimmungen des nationalen Rechts können nicht ohne die Beachtung der EG-Verordnungen angewendet werden. Wesentliche Begriffsdefinitionen finden sich beispielsweise in der VO (EG) Nr. 178/2002.

Darüber hinaus sind die Vorschriften des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** zu beachten.

Außerdem wird die Anwendung einschlägiger DIN-Normen (zum Beispiel 10508 Temperaturen für Lebensmittel, 10526 Rückstellproben in der GV, 10524 Arbeitskleidung, 10514 Hygieneschulung) empfohlen.[35]

Abbildung 2: Übersicht über die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung



[35] Weitere Informationen: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 8. Auflage, Bonn (2014) und unter www.jobundfit.de in der Rubrik Wissenswertes/Hygiene

4.1.1 Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht[36]. Die genannten Verordnungen enthalten folgende wesentliche Grundsätze zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit:

- die Hauptverantwortung des Lebensmittelunternehmers für die Sicherheit eines Lebensmittels,
- die Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen[37] beruhenden Verfahren,
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis,
- die Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können,
- die regelmäßige Mitarbeiterschulung.

Bei der Umsetzung eines HACCP-Konzepts werden durch eine Gefahrenanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Zur Überprüfung der Einhaltung geeigneter Temperaturen können Checklisten geführt werden. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen wird empfohlen, warme Speisen bei mindestens 65 °C und nicht länger als drei Stunden heiß zu halten. Die Lagerung und Ausgabe kalter Komponenten (Salat, Dessert) sollte bei maximal 7 °C erfolgen.

Lager-, Zubereitungs- und Ausgabezeiten sollten so kurz wie möglich gehalten werden. Außerdem können Checklisten die Einhaltung von lückenlosen Kühlketten dokumentieren.

Die Erstellung und Umsetzung eines Reinigungsplans ist zwingend erforderlich. Sofern darüber hinaus ein Desinfektionsplan vorliegt, ist die Dosierungsanleitung der eingesetzten Desinfektionsmittel[38] einzuhalten. Durch das Infektionsschutzgesetz wird vorgeschrieben, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, nur nach einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes beschäftigt werden dürfen. Die Bescheinigung darf bei Antritt der Stelle nicht älter als drei Monate sein. So soll übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorgebeugt werden, Infektionen sollen frühzeitig erkannt und ihre Weiterverbreitung verhindert werden. Alle zwei Jahre sind Folgebelehrungen verpflichtend durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird durch die jeweiligen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert.

[36] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Bonn (2014)

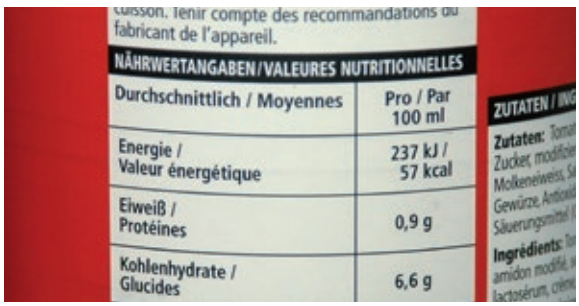
[37] HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln. www.bfr.bund.de/cm/350/fragen_und_antworten_zum_hazard_analysis_and_critical_control_point_haccp_konzept.pdf (eingesehen am 04.07.2014).
Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. Bonn (2014)

[38] Zu allen Desinfektionsmitteln stehen nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 18. Dezember 2006 als EG-Sicherheitsdatenblatt oder in Anlehnung an das EG-Sicherheitsdatenblatt Informationen und Dosierungsanleitungen zur Verfügung.

4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln dient der Information und dem Schutz vor Täuschung. Die für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten Bestimmungen über die Kennzeichnung und Kenntlichmachung sind folgende Vorschriften:

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
Am 13. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, kurz Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), in Kraft. Diese regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und die Werbung von beziehungsweise für Lebensmittel neu. Zwei für die Gemeinschaftsverpflegung wichtige Neuerungen betreffen die verpflichtende Kennzeichnung der 14 häufigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, und die geänderten Regelungen zur Nährwertdeklaration, die allerdings nur bei vorverpackter Ware ab dem 13.12.2016 verpflichtend werden. Die bisherigen nationalen Verordnungen zur Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung werden durch die LMIV abgelöst.



Allergenkennzeichnung [39, 40]
Ab dem 13. Dezember 2014 müssen die Verbraucher über die in Anhang II der LMIV aufgeführten 14 Hauptallergene informiert werden. Dies sind:

- Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon*
- Krebstiere*
- Eier*
- Fische*
- Erdnüsse*
- Sojabohnen*
- Milch* (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- Sellerie*
- Senf*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Näheres zur Ausgestaltung der Kennzeichnung regelt die nationale Durchführungsverordnung.

Nährwertdeklaration
Eine Pflicht zur Nährwertdeklaration besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nur bei vorverpackter Ware. Auch ab dem 13.12.2016 ist nach derzeitigem Erkenntnisstand keine verpflichtende Nährwertdeklaration für die unverpackten, abgegebenen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung geplant.

[39] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Artikel 44 und Anhang II unter: www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF
[40] Weitere Informationen unter: www.daab.de/ernaehrung/ und unter www.lebensmittelklarheit.de, Suchbegriff „Allergene“

Werden aber Energiegehalt und Nährstoffe ab dem 13. Dezember 2014 freiwillig ausgewiesen, muss dies den Vorgaben der LMIV (Art. 30-35) entsprechen.

Verpflichtend anzugeben sind dann immer die „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf:

1. Brennwert
2. Fett
3. Gesättigte Fettsäuren
4. Kohlenhydrate
5. Zucker
6. Eiweiß
7. Salz
   („Salz“ bedeutet den nach folgender Formel berechneten Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5)

Der Inhalt der „BIG 7“ kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrwertige Alkohole,
- Stärke,
- Ballaststoffe,
- jegliche in Anhang XIII Teil A Nummer 1 aufgeführten und gemäß den in Anhang XIII Teil A Nummer 2 angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe.

Bei loser Ware kann sich die Nährwertdeklaration auf den Brennwert oder auf den Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken (Art. 30, Abs. 5).

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV):
Für alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten die Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Danach muss grundsätzlich durch verschiedene Angaben auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen hingewiesen werden (zum Beispiel „geschwefelt“, „mit Phosphat“, „mit Konservierungsstoff“). Diese Deklarationspflicht gilt auch, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe in den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels enthalten sind, es sei denn, dass sie im Endlebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Genetisch veränderte Lebensmittel
Bezieht ein Anbieter kennzeichnungspflichtige genetisch veränderte Lebensmittel und gibt sie direkt oder verarbeitet an die Endverbraucher ab, müssen diese mit dem Hinweis

- „genetisch verändert“ oder
- „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ oder
- „enthält genetisch veränderte ...“ oder
- „enthält aus genetisch verändertem...“

auf dem Speisenplan gekennzeichnet werden, oder es muss eine entsprechende Information bei der Essensausgabe/am Buffet erfolgen.[41]

[41] Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel. Weitere Informationen unter: www.transgen.de/recht/kennzeichnung/286.doku.html

4.2 Personalqualifikation

Für das Verpflegungsangebot in Betriebsrestaurants sind Mitarbeitende aus den Bereichen Herstellung und Ausgabe der Speisen sowie Service eingebunden. Für die Mitarbeiter der verschiedenen Bereiche sind jeweils unterschiedliche berufliche Qualifikationen notwendig. Die nachfolgend genannten Kriterien zur fachlichen Qualifikation stellen eine Empfehlung dar.

Leitung des Verpflegungsbereichs
Für die Leitung des Verpflegungsbereichs ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation Voraussetzung. Dazu zählen die Qualifikationen Küchenmeister, Koch, Verpflegungsbetriebswirt, Fachmann für Systemgastronomie, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftliche (Betriebs-) Leiter sowie Diätassistent, Oecotrophologe, gegebenenfalls mit betriebswirtschaftlicher Zusatzqualifikation. Die regelmäßige Teilnahme an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen [42] mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt ist erforderlich.

Anbieter von Zusatzqualifikationen, speziell für den Bereich der Verpflegung, sind vor allem:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e. V. (VDD)
- Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
- Industrie- und Handelskammer (IHK)

Küchen- und Ausgabepersonal
Voraussetzung für den Einsatz der Beschäftigten ist eine Schulung in Lebensmittelhygiene und über das Infektionsschutzgesetz. Außerdem sind für alle Beschäftigten Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen [42] durchzuführen. Bei der Auswahl des Personals sollte auf freundliches Auftreten und kommunikative Fähigkeiten geachtet werden.

[42] Weitere Informationen zum Seminarangebot der DGE unter www.jobundfit.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Seminare/Veranstaltungen

Nachhaltigkeit

5

Der Begriff Nachhaltigkeit drückt gesellschaftliche Werte aus. In Deutschland wurde die Nachhaltigkeitsstrategie der Brundtland-Kommission übernommen. Hierin wird die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer Verantwortung und sozial gerechtem Ausgleich verbunden.[43] Für den Bereich der Ernährung und Verpflegung wurde die Trias von Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft durch die Dimension Gesundheit ergänzt.[44]

Diese vier Dimensionen lassen sich sowohl in den Strukturen als auch den Prozessen und Ergebnissen der Gemeinschaftsverpflegung verankern.

Eine nachhaltige Ernährung sollte zum Beispiel folgende Aspekte beachten:[45]

- überwiegend pflanzlich,
- bevorzugt gering verarbeitet,
- ökologisch erzeugt,
- regional und saisonal,
- umweltverträglich verpackt,
- fair gehandelt.

Es obliegt jeder Einrichtung selbst festzulegen, welche Bereiche von Bedeutung sind beziehungsweise welche Aspekte der Nachhaltigkeit umgesetzt werden.[46] Auf den vier Dimensionen nachhaltiger Außer-Haus-Verpflegung basierend, werden in den folgenden Kapiteln beispielhafte Kriterien aufgeführt, die in ihrer Umsetzung ineinandergreifen. So ist die logistisch optimierte

Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises nicht nur wirtschaftlich, sie trägt auch zur Attraktivität des Mahlzeitenangebots bei und nimmt wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speise und damit auf die Gesundheit.

[43] Rat für nachhaltige Entwicklung (Hrsg.): Zehn Jahre Nachhaltigkeitsstrategie, Berlin (2012), 5

[44] Schneider K, Hoffmann I: Das Konzept der Ernährungsökologie: Herausforderungen annehmen. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 38-43

[45] von Koerber K, Leitzmann C: Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung: vom Wissen zum Handeln. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 148-154

[46] Weitere Informationen Kettschau I, Mattausch N.: Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung – Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH, 1. Auflage, Hamburg (2014)

5.1 Gesundheit

Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung bietet Mahlzeiten, die die Gesundheit und Leistungsfähigkeit fördern und erhalten. Vorbildliche und nachhaltige Verpflegung berücksichtigt folgende Punkte:

- Angebot von nährstoffoptimierten Speisenplänen auf Basis der DGE-Qualitätsstandards,
- freie Verfügbarkeit von Trinkwasser,
- Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die frei von beziehungsweise arm an Verunreinigungen sind,
- Einhaltung einer einwandfreien Hygiene bei allen Prozessen,
- ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und -abläufe.

5.2 Ökologie

Ökologisch nachhaltig zu handeln, bedeutet, im gesamten Prozess der Speisenproduktion, angefangen beim Einkauf über den gesamten Prozess der Herstellung des Produkts bis hin zur Entsorgung oder Weiterverwertung des Abfalls, die Umwelt möglichst wenig zu belasten. Ein maßgeblicher Indikator für diese Belastung ist die Höhe der Treibhausgasemissionen.

Folgende Aspekte werden zum Beispiel einer Reduzierung dieser Emissionen gerecht:

- Einsatz von Großküchengeräten (zum Beispiel Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte) mit einem hohen Energie- und Wassersparpotenzial, zum Beispiel durch die Nutzung von Gas- und Induktionsenergie,
- Verwendung von Mehrportionengebinden,
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft,[47]
- überwiegend pflanzliche Lebensmittel, Angebot einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie,
- Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei[16] sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung,
- Verwendung von Papierservietten aus recycelten Materialien,
- Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungsmaterialien,

[47] Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Form der Landbewirtschaftung. Daher ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Bewerben eines Bio-Angebots eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung voraussetzt. Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss eine Zertifizierung durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle vorliegen.

- Vermeidung von Speiseresten,
- Bereitstellung von unvermeidbaren Abfällen zur Energiegewinnung oder zu weiterer Verwendung,[48]
- Einsatz eines Reinigungsplans, Festlegung von Dosierungen für Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Vermeidung von Standzeiten und Warmhaltezeiten, Optimierung von Abläufen.

5.3 Gesellschaft

Ein nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Gesellschaft bedeutet, dass es einen fairen Umgang mit den Partnern in Anbaugebieten weltweit, den Lieferanten, aber auch mit den Menschen, die alltäglich vor Ort zum positiven Geschäftsergebnis beitragen, gibt. Ebenfalls in diesen Bereich einbezogen ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren.

Unter ein nachhaltig gerechtes Handeln fallen Kriterien wie:

- Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel oder aus direkter Kooperation mit Anbauern,
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe,
- faire Vergütung,
- Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen,
- freundlicher, hilfsbereiter Umgang untereinander,
- transparente Kommunikation.

5.4 Wirtschaftlichkeit

Bei der Sicht auf die Wirtschaftlichkeit einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung werden in die Betrachtungen eines optimalen Verhältnisses von Kosten und Nutzen auch weitere Aspekte einbezogen wie:

- optimaler Einsatz beziehungsweise optimale Nutzung von Ressourcen (Energie, Wasser, Reinigungsmittel etc.),
- bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen,[49]
- Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises,
- attraktives Angebot, Absatzsteigerung,
- Qualifikation von Personal.

[48] Weitere Informationen zur Vermeidung von Speiseresten in der Gemeinschaftsverpflegung bietet die Initiative United Against Waste unter www.united-against-waste.de/de/, darunter wurde gemeinsam mit dem DEHOGA eine Checkliste zur Abfallvermeidung entwickelt: www.united-against-waste.de/de/images/broschueren/dehoga-checkliste.pdf. Für Verbraucher bietet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Informationen zu diesem Thema über die Kampagne „Zu gut für die Tonne“ unter: www.zugutfuerdietonne.de/

[49] Weitere Informationen zu regionalen Produkten und deren Kennzeichnung unter: www.regionalfenster.de

6 Zertifizierung

Mit einer Zertifizierung sichern Verantwortliche für die Betriebsverpflegung die Qualität ihres Speisenangebots und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer optimierten Verpflegung. Innerhalb der Betriebsgastronomie ist die Einhaltung der Zertifizierungskriterien in der täglichen Küchenpraxis ein umfassender Kompetenzgewinn für alle beteiligten Personen. Durch das Zertifikat zur **JOB&FIT-Zertifizierung** beziehungsweise **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung** können Betriebe nach außen demonstrieren, dass ihr Angebot dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ entspricht. Dies wird durch eine externe, unabhängige Institution überprüft.

Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sind.

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

Die DGE bietet Betriebsrestaurants zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – die JOB&FIT-Zertifizierung und die JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung.

Basis für diese Zertifizierungen sind die aus den Kapiteln 2 bis 4 ausgewählten Kriterien, die in der Checkliste Betriebsverpflegung zusammengefasst sind. Vorausgesetzt wird die Einhaltung der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen. Eine Zertifizierung erfolgt für mindestens eine Menülinie. Hat ein Betriebsrestaurant mehrere Menülinien, muss die zertifizierte Menülinie im Ausgabebereich, auf Speisenplänen oder Hinweistafeln gekennzeichnet werden.

6.1 JOB&FIT-Zertifizierung

Betriebe, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung JOB&FIT-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **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 (zum Beispiel Gästekommunikation)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird dem Betrieb nach erfolgreichem Audit ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die JOB&FIT-Zertifizierung dokumentiert.

6.2 JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung

Der zentrale Bestandteil der JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung ist zusätzlich zu den in Kapitel 6.1 genannten Kriterien der Qualitätsbereich Nährstoffe. In diesem erfolgt eine Nährstoffoptimierung des Speisenplans für die Mittagverpflegung auf Basis berechneter Rezepte. Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Die Nährstoffoptimierung des Speisenplans kann über vier Wochen (20 Verpflegungstage) oder über eine Woche (fünf Verpflegungstage) durchgeführt werden. Vorteil einer wochenweisen Optimierung ist, dass die einzelnen Speisenplanwochen in einer frei wählbaren Reihenfolge eingesetzt werden können.

Nach bestandenem Audit wird dem Betrieb ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung ausweist. Die folgende Abbildung 3 stellt die Qualitätsbereiche der Zertifizierung dar.

Abbildung 3: Qualitätsbereiche der Zertifizierung

6.3 Zusammenarbeit mit Caterern

Den Speisenanbietern für Betriebsverpflegung bietet die DGE zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die DGE-Zertifizierung für Caterer oder die DGE-PREMIUM-Zertifizierung für Caterer. Strebt ein Caterer eine Zertifizierung für die Betriebsverpflegung an, muss er alle Kriterien, die in seinem Verantwortungsbereich liegen, umsetzen. Dazu zählen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittel und Speisenplanung & -herstellung.

Für die DGE-PREMIUM-Zertifizierung muss der Caterer zusätzlich die Kriterien zur nährstoffoptimierten Mittagsverpflegung einhalten. Dafür müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen.

Nach erfolgreich bestandenem Audit erhält der Caterer ein Zertifikat einschließlich DGE-Logo beziehungsweise DGE-PREMIUM-Logo und kann damit werben. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sind.

6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle

Die Checkliste Betriebsverpflegung dient Betriebsrestaurants als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots.

Eine mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert nicht das Bestehen des Audits.

Die folgenden Tabellen 7 und 8 zeigen die Checkliste Betriebsverpflegung.

Die Angaben in den Tabellen 7 und 8 beziehen sich auf fünf Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

Tabelle 7: Checkliste Betriebsverpflegung zur JOB&FIT-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon:		
mind. 1 x Vollkornprodukte		
max. 1 x Kartoffelerzeugnisse		
Reis: Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat		
5 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat		
davon: mind. 2 x Rohkost oder Salat		
Obst		
Mind. 2 x Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
Mind. 2 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 2 x Fleisch/Wurst		
davon: mind. 1 x mageres Muskelfleisch		
Mind. 1 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl		
Getränke		
5 x Trink- oder Mineralwasser		

Qualitätsbereich Lebensmittel: Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
täglich Vollkornprodukte		
Müsli ohne Zuckerzusatz*		
Gemüse und Salat		
täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Rohkost oder Salat		
Obst		
täglich Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
täglich Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett*		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett*		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)*		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.*		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch- und Wurstwaren als Belag*: max. 20 % Fett		
Seefisch* aus nicht überfischten Beständen		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl*		
Getränke		
täglich Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung:	**erfüllt**	**nicht erfüllt**
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen		
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot		
Saisonales Angebot wird bevorzugt		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

	erfüllt	nicht erfüllt
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet		
Max. 2 x frittierte und/oder panierte Produkte		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet		
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet		
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden		
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C		
Gestaltung des Speisenplanes		
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt		
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt		
Verwendung von Alkohol ist deklariert		
Qualitätsbereich Lebenswelt	**erfüllt**	**nicht erfüllt**
Tischgäste sind über das optimale Angebot durch entsprechende Medien informiert		
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

Tabelle 8: Checkliste Betriebsverpflegung zur JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung
– zusätzlich zu den oben genannten Kriterien –

Qualitätsbereich Nährstoffe	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr		
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor		
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt		
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich		
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben		
Mindestens eine Ausgabekraft kann Auskunft über nährstoffoptimierte Gerichte geben		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

6.5 Ablauf

Die JOB&FIT-Zertifizierung beziehungsweise die JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung ist ein Verfahren zur Optimierung des Verpflegungsangebots in Betriebsrestaurants.

Ziel ist die Auszeichnung mit dem JOB&FIT-Logo beziehungsweise dem JOB&FIT-PREMIUM-Logo und damit die Einhaltung der für die Zertifizierung relevanten Kriterien. Welche Schritte dafür erforderlich sind, zeigt Abbildung 4.

Abbildung 4: Ablauf der Zertifizierung [50]

[50] Weitere Informationen: www.jobundfit.de in der Rubrik Qualitätsstandard/ Zertifizierung

Zur Zertifizierung stehen unterschiedliche Informationsmaterialien zur Verfügung. Tabelle 9 zeigt deren Inhalte und Bezugsquellen.

Tabelle 9: Weiterführende Informationen

Titel	Inhalt	Bezugsquelle
Infopaket „Ihr Weg zur Zertifizierung“ enthält: ■ Checkliste Betriebsverpflegung ■ wichtige Schritte zur Zertifizierung ■ Kostenüberblick	alle wichtigen Unterlagen zur Zertifizierung: ■ Kriterien zur Eigenkontrolle ■ Informationen zum Zertifizierungsablauf ■ Überblick über die aktuellen Gebühren	Bestellung: Telefon: 0228 3776-873 E-Mail: info@jobundfit.de
häufige Fragen	Antworten auf häufig gestellte Fragen	www.jobundfit.de Rubrik Qualitätsstandard

Sind Sie an einer JOB&FIT-Zertifizierung beziehungsweise einer JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung interessiert, setzen Sie sich gerne mit uns in Verbindung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Frau Ellen Linden • Godesberger Allee 18 • 53175 Bonn
Telefon 0228 3776-651
Telefax 0228 3776-800
E-Mail linden@dge.de

7 Weiterführende Informationen

In diesem Kapitel wird zunächst die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr[8] (PAL[30] 1,6 und 1,8) dargestellt. Darüber hinaus werden Beispiele für Lebensmittelmengen für die Mittagsmahlzeit an fünf Verpflegungstagen und Hinweise für die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses gegeben.

7.1 Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung für PAL 1,6 und 1,8

Ergänzend zu Kapitel 2.5 werden in Tabelle 10 die Referenzwerte für die Mittagsverpflegung bei PAL 1,6 und 1,8 dargestellt.

Tabelle 10: Umsetzung der Referenzwerte für die Mittagsverpflegung[29] für PAL 1,6 und PAL 1,8 (Angaben pro Tag)

	Mittagsverpflegung	
	bei PAL[30] 1,6 (19 bis unter 65 Jahre)	bei PAL[30] 1,8 (19 bis unter 65 Jahre)
Energie (kJ)[31]	3300	3800
Energie (kcal)[31]	800	900
Protein (g)	39	44
Fett (g)	27	35
Kohlenhydrate (g)	98	99
Ballaststoffe (g)	10	10
Vitamin E (mg)	5	5
Vitamin B_1 (mg)	0,5	0,5
Folat (µg)	100	100
Vitamin C (mg)	37	37
Calcium (mg)	333	333
Magnesium (mg)	117	117
Eisen (mg)	5	5

7.2 Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen

Tabelle 11 zeigt Beispiele für Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für Erwachsene mit unterschiedlicher körperlicher Aktivität beziehen sich auf eine Fünf-Tage-Woche.

Tabelle 11: Beispiele für Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung[51]

Lebensmittelsgruppe	Mengen bei		
	PAL 1,4	PAL 1,6	PAL 1,8
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln			
Kartoffeln, Reis[52], Teigwaren[52] oder Getreide[52]	180 – 220 g/Tag	200 – 250 g/Tag	200 – 250 g/Tag
Brötchen (45 g)		1 Stück/Woche (45 g)	1 Stück/Woche (45 g)
Mischbrot (45 g)			1 Scheibe/Woche (45 g)
Gemüse			
Gemüse, gegart und roh	200 g/Tag	200 g/Tag	200 g/Tag
Obst			
Obst	300 g/Woche	400 g/Woche	400 g/Woche
Nüsse	30 g/Woche	30 g/Woche	90 g/Woche
Milch und Milchprodukte			
Milch und Milchprodukte	300 g/Woche	300 g/Woche	300 g/Woche
Käse	60 g/Woche	60 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei			
Fleisch/Wurst[52]	250 g/Woche	250 g/Woche	250 g/Woche
Fisch[52, 53]	150 g Seefisch/Woche	150 g Seefisch/Woche	150 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei /Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei /Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei /Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)
Fette und Öle			
Öle	8 g Rapsöl/Tag	8 g Rapsöl/Tag	8 g Rapsöl/Tag
Fette		10 g Butter/Woche	20 g Butter/Woche

[51] Mit den in der Tabelle angegebenen Lebensmitteln werden die Angaben für den Energiegehalt aus den Tabellen 6 und 10 nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker (zum Süßen der Speisen) oder Mehl (zum Binden von Soßen) können daher zusätzlich verwendet werden.

[52] Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.

[53] Mind. 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von 2 Wochen.

7.3 Leistungsverzeichnis

In einem Leistungsverzeichnis sollten alle Aspekte und Zuständigkeiten, die die Verpflegung von Tischgästen eines Betriebsrestaurants betreffen, berücksichtigt werden.

Wenn die Verpflegungsleistung ausgeschrieben wird, muss ein Leistungsverzeichnis erstellt werden. Es dient als Basis für Ausschreibungsverfahren und legt Art und Umfang der Verpflegungsqualität fest. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote.

In einem Leistungsverzeichnis müssen enthalten sein:

- die Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisenpläne, die den Anforderungen an Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und Speisenherstellung entsprechen (siehe Kapitel 2),
- Kommunikation mit den für die Speisenqualität verantwortlichen Personen,
- Kommunikation mit den Tischgästen, zum Beispiel durch Feedback-Bögen,
- Zubereitungsarten,
- das gewählte Verpflegungssystem,
- das gewählte Ausgabesystem,
- die Logistik, zum Beispiel Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen,
- Art der Bestellung und Abrechnung,
- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur, zum Beispiel Art und Leistung der vorhandenen Geräte,
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept,
- Ansprechpartner,
- allgemeine Referenzen sowie Referenzen im Bereich der Verpflegung von Tischgästen,

- Einsatz von qualifiziertem Personal,
- Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird,
- Angaben zur Mitarbeiterentwicklung, zum Beispiel in Form von Weiterbildungsmaßnahmen,
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, zum Beispiel Handelsregister, Gewerbenachweis, der nicht älter als sechs Monate sein sollte,
- vom Auftraggeber festgelegte Maßnahmen bei Nichteinhaltung der zuvor vereinbarten Qualitätskriterien.

In einem Leistungsverzeichnis kann zusätzlich enthalten sein:

- Umfang des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau,
- Eigenerklärung, dass Betriebsbesichtigungen möglich sind,
- gegebenenfalls Angabe über vorhandene Zertifikate, zum Beispiel nach DIN EN ISO 9001 ff. oder nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“,
- gegebenenfalls das Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle.

Notizen

Notizen

Impressum

Herausgeber

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

Konzeption, Text und Redaktion
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung
und Qualitätssicherung
JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!
Telefon 0228 3776-873
Telefax 0228 3776-78-873
E-Mail info@jobundfit.de
Internet www.jobundfit.de

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Dr. Margit Bölts,
Roswitha Girbardt, Claudia Hoffmann,
Delphine Lührmann, Dr. Helmut Oberritter,
Holger Pfefferle, Esther Schnur

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ wurde 2008 veröffentlicht.
Er wurde entwickelt in Zusammenarbeit mit:

- dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft,
- der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung,
- sowie Vertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Praxis.

Bildnachweis
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Fotolia: Franz Pfluegl S. 16 (Himbeeren) u. 18,
Tomo Jesenicnik S. 17, Fineas S. 25, anoli S. 27,
Barbara Pheby S. 30, Mahey S. 32, Barbara Pheby S. 42,
pixelio: Sturm R. S. 31, Havlena G. S. 33,
GAYERFOTODESIGN, Maria Revermann S. 20,
TK-Skript

Gestaltung
GDE | Kommunikation gestalten

Druck
MKL Druck GmbH & Co.KG

Bestellung
Der Qualitätsstandard ist gegen eine Versandkostenpauschale erhältlich beim DGE-MedienService:
www.dge-medienservice.de
Informationen und ein kostenloser Download der Broschüre und weiterer Medien:
www.jobundfit.de

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

Eine Auslobung des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ beziehungsweise Werbung damit ist ausschließlich nach einer Zertifizierung durch die DGE gestattet. Bei Interesse an einer Zertifizierung können Informationsmaterialien angefordert oder im Internet unter www.jobundfit.de heruntergeladen werden.

Copyright © DGE Bonn, 02/2015
4. Auflage, 1., korrigierter Nachdruck 2015

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.
Weitere Informationen unter: www.in-form.de

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Art.-Nr. 300300