

DGE-Zertifizierung in der Gemeinschaftsgastronomie

Margit Böls und Esther Schnur

Seit der Gründung im Jahr 1953 beschäftigt sich die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit allen ernährungsrelevanten Fragen. Anhand wissenschaftlicher Bewertungen werden praxistauglich aufbereitete Ernährungsempfehlungen für die Bevölkerung abgegeben. Dazu gehören z. B. die „10 Regeln für eine vollwertige Ernährung der DGE“, der „DGE-Ernährungskreis“ sowie die sieben „DGE-Qualitätsstandards“. Ziel der DGE-Qualitätsstandards ist es, Verantwortliche für die Verpflegung (von Kita über die Betriebsverpflegung bis hin zu stationären Senioreneinrichtungen) bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und bedürfnisorientierten Verpflegung zu unterstützen und damit den Tischgästen die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Mit der DGE-Zertifizierung wurde ein Instrument geschaffen, mit dem Verpflegungsverantwortliche nach außen dokumentieren können, dass ihr Angebot den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft entspricht und von einer unabhängigen Stelle – der DGE – geprüft wurde.

Wie alles begann

Ausgangspunkt der DGE-Zertifizierung war eine Anfrage der Stadt Frankfurt am Main aus dem Jahre 1996. Diese wollte ihr Angebot für „Essen auf Rädern“ sowie den „Frankfurter Mittagstisch“ auf Basis ernährungsphysiologischer Kriterien überprüfen lassen und trat mit dieser Bitte an die DGE heran. Das Ergebnis: Die DGE erarbeitete entsprechende Kriterien, deren Kernstück ein nährstoffoptimierter Speisenplan über mindestens vier Wochen war. Erfüllten Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie (GG) diese Kriterien für ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot, konnten sie das DGE-Logo erhalten. Die Nachfrage nach diesem Angebot war zunächst noch verhalten und beschränkte sich primär auf Kliniken.

Der nächste Meilenstein in der Entwicklung des Zertifizierungssystems waren die seit 2007 sukzessiv für alle Lebenswelten entwickelten DGE-Qualitätsstandards. Diese wurden im Rahmen der 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“ und „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben.“ erarbeitet. Alle diese Projekte sind Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ und werden gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. Auf Basis dieser DGE-Qualitätsstandards wurde das bestehende Zertifizierungssystem grundlegend erneuert. Von nun an gibt es nicht nur die Möglichkeit der Zertifizierung und der PREMIUM-Zertifizierung, sondern es wird zusätzlich zwischen dem Einrichtungs- und dem Caterer-Logo unterschieden.

Die Grundlage

Die inhaltliche Grundlage des Zertifizierungssystems bilden die sieben DGE-Qualitätsstandards:

- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
- DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
- DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken
- DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen

Allen gemeinsam ist, dass sie die elementaren Kriterien, die für die Gestaltung einer ausgewogenen Verpflegung in der jeweiligen Lebenswelt von Bedeutung sind, bündeln und praxisnah definieren.

Diese Kriterien werden regelmäßig auf Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse angepasst. Um praxisnahe Empfehlungen zu erarbeiten, fließen auch Erfahrungen anderer Professionen – je nach Lebenswelt – mit ein: z. B. Kitaleitungen, Betriebsleiter, Caterer, Vertreterinnen und Vertreter der Länder aus dem Bereich der Schulverpflegung, Pflegefachkräfte.

Die Qualitätsbereiche im Einzelnen

Die Qualitätsbereiche (s. Abb. 1) bilden den Rahmen für das gesundheitsfördernde Verpflegungsangebot, in dem jeder Betrieb die konkrete Ausgestaltung des Speisenplans frei wählen kann. Dabei gilt: Kein Lebensmittel ist verboten – es gibt

allerdings bei einigen Lebensmitteln Begrenzungen in der Qualität und Quantität. Auch sind keine Garverfahren oder Produktionstechniken verboten – es müssen jedoch bestimmte Kriterien eingehalten werden: So ist z. B. beim Frittieren die Angebotshäufigkeit begrenzt.

Das langfristige Ziel ist: Die Gäste sollen lernen bzw. verstehen, dass sie prinzipiell alle Lebensmittel und Speisen verzehren können – einige aber nicht zu häufig bzw. nicht zu viel davon.



Abb. 1: Die Qualitätsbereiche der DGE-Qualitätsstandards

Qualitätsbereich Lebensmittel

Der Qualitätsbereich Lebensmittel ist das Kernstück eines jeden DGE-Qualitätsstandards. Hier geht es um die optimale Lebensmittelauswahl und die Anforderungen an den Speisenplan (s. Abb. 2). In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass Lebensmittel, die ernährungsphysiologisch besonders empfehlenswert sind, bevorzugt angeboten werden. Das zugrundeliegende Prinzip lässt sich am einfachsten anhand von drei Beispielen erklären:

1. Getreide und Getreideprodukte: Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist es das Beste, alle Getreideprodukte – wie Nudeln, Brot, Brötchen – in Vollkornqualität anzubieten. Da dies bei den meisten Gästen nur auf geringe Akzeptanz stößt, wurde auf Basis nährstoffoptimierter Speisenpläne festgelegt, wie oft sich Vollkornerzeugnisse mindestens in einem wöchentlichen Speisenplan wiederfinden müssen, damit dieser als ernährungsphysiologisch ausgewogen gelten kann. Dementsprechend gilt: In einer Teilverpflegung (Kita, Schule, Hochschule, Betrieb, Essen auf Rädern) muss pro Woche mindestens ein Vollkornprodukt vorhanden sein.
2. Gemüse und Salat: Basierend auf den Grundlagen der 5-am-Tag-Kampagne sollten pro Tag mindestens drei Portionen Gemüse und zwei Portionen Obst verzehrt werden. Daraus ergibt sich: In jedem Mittagessen wird eine Gemüseportion gefordert. Dabei muss das Grundprodukt entweder frisch oder tiefgekühlt sein.
3. Fisch: Hier wird ersichtlich, dass es bei den Kriterien nicht nur um ernährungsphysiologische, sondern auch um ökologische Aspekte geht. Aus ernährungsphysiologischer Sicht soll mindestens einmal pro Woche Seefisch auf dem Teller liegen, aus ökologischer Sicht muss dieser aus nicht-überfischten Beständen stammen.

Tägliches Angebot	<ul style="list-style-type: none"> • Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln • Gemüse (frisch oder TK) und Salat
Mindestanforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • Vollkornprodukte • Rohkost • mageres Muskelfleisch • Seefisch
Maximalanforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelerzeugnisse • Fleisch/Wurst • panierte/frittierte Produkte

Abb. 2: Anforderungen an einen Wochenspeisenplan

Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung

Hier finden sich Kriterien für die genaue Gestaltung der Speisenpläne (z. B. Menüzyklus, Benennung der Speisen), die Zubereitung (z. B. fettarme Zubereitung, nährstoffhaltende Garmethoden für Gemüse und Kartoffeln) sowie sensorische Aspekte. Zudem sind in diesem Bereich die in der DIN 10508 dargelegten Kriterien für die Warmhaltezeiten und Temperaturen beschrieben.

Qualitätsbereich Nährstoffe

Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppen ab. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierten Speisenpläne diesen Werten für die jeweilige Zielgruppe entsprechen müssen.

Qualitätsbereich Lebenswelt

In diesem Qualitätsbereich sind – lebensweltspezifisch – Rahmenbedingungen definiert. Im Kita-Bereich bezieht sich dies beispielsweise auf die Essatmosphäre und die Ernährungsbildung, in der Betriebsverpflegung auf die Kommunikation mit dem Gast und bei stationären Senioreneinrichtungen – wiederum – auf die Essatmosphäre und die Herstellung von Speisen in Wohnbereichsküchen.

Der Weg zum Logo

Die DGE zeichnet im Sinne eines nachhaltigen Qualitätsanspruches Betriebe und Einrichtungen aus, die die Kriterien der zielgruppenspezifischen DGE-Qualitätsstandards nachweislich erfüllen. Nur diese sind dazu berechtigt, das lebensweltbezogene Logo bzw. das PREMIUM-Logo zu tragen. Abbildung 3 (nächste Seite) erläutert die einzelnen Schritte auf dem Weg zum Logo ausführlich.

Welche Kosten entstehen?¹

Die Gesamtkosten für eine Zertifizierung bzw. eine PREMIUM-Zertifizierung hängen von den individuellen Rahmenbedingungen und der Vorgehensweise ab, die ein Betrieb oder ein Caterer für den Zertifizierungsprozess wählt. Bei der Zertifizierung einer Teilverpflegung (Kita, Schule, Hochschule, Betriebe, Essen auf Rädern) ist erstmalig von rund 1.000 Euro auszugehen; bei der Zertifizierung einer Vollverpflegung (Krankenhaus, Rehabilitationskliniken, stationäre Senioreneinrichtungen) ist mit etwa 1.300 Euro zu rechnen. Bei einer PREMIUM-Zertifizierung entstehen höhere Kosten, wenn ein individueller Speisenplan bei der DGE zur Prüfung eingereicht wird². Für die Rezeptüberprüfung einer Teilverpflegung ist von zusätzlich 1.700 Euro auszugehen, bei einer Vollverpflegung sind dies zusätzlich bis zu 2.300 Euro. Die Kosten in den Folgejahren hängen vom Ergebnis des Au-



Abb. 3: Der Weg zum Logo

dings ab, denn je nach Erfolgsgrad des bestandenen Audits verlängert sich der Überprüfungszeitraum. Die detaillierten Kosten sind den jeweiligen Internetseiten (s. Abschnitt „Online“) zu entnehmen.



Abb. 4: Qualitätsbereiche der Zertifizierung

Welche Logos gibt es?

Grundsätzlich wird zwischen einer DGE-Zertifizierung und einer DGE-PREMIUM-Zertifizierung unterschieden (s. Abb. 4: Qualitätsbereiche der Zertifizierung). Einrichtungen, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung DGE-Zertifizierung zu führen. Wird zusätzlich der Qualitätsbereich „Nährstoffe“ erfolgreich absolviert, erhält die Einrichtung/der Betrieb eine DGE-PREMIUM-Zertifizierung.

Neben Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie (GG) haben auch Caterer die Möglichkeit zur DGE-Zertifizierung bzw. DGE-PREMIUM-Zertifizierung. Der Caterer muss dazu alle Kriterien, die in seinem Verantwortungsbereich liegen, umsetzen. Dazu zählen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und bei der PREMIUM-Zertifizierung zusätzlich der Bereich „Nährstoffe“. Nach dem erfolgreich bestandenen Audit erhält jeder Betrieb bzw. jede Einrichtung ein Zertifikat und ein Logoschild (s. Abb. 5 bis Abb. 20).

Die Entwicklung der DGE-Zertifizierung

Wenngleich bereits seit 1996 die Möglichkeit be-

steht, sich von der DGE zertifizieren zu lassen, wurde dieses Angebot in den folgenden Jahren kaum nachgefragt – im Jahr 1999 verfügten insgesamt nur sechs Betriebe über derartige Auszeichnung. Doch dann erfolgte ein rasanter Anstieg: im Jahr 2011 konnten be-



Abb. 5: DGE-Logo



Abb. 6: DGE-PREMIUM-Logo



Abb. 7: FIT KID-Logo



Abb. 8: FIT KID-PREMIUM-Logo



Abb. 9: Schule+Essen=Note 1-Logo



Abb. 10: Schule+Essen=Note 1-PREMIUM-Logo



Abb. 11: STUDY&FIT-Logo



Abb. 12: STUDY&FIT-PREMIUM-Logo



Abb. 13: JOB&FIT-Logo



Abb. 14: JOB&FIT-PREMIUM-Logo



Abb. 15: Station Ernährung-Logo



Abb. 16: Station Ernährung-PREMIUM-Logo



Abb. 17: Fit im Alter-Logo (Essen auf Rädern)



Abb. 18: Fit im Alter-PREMIUM-Logo (Essen auf Rädern)



Abb. 19: Fit im Alter-Logo



Abb. 20: Fit im Alter-PREMIUM-Logo

reits 413 Einrichtungen bzw. Betriebe ihren Tischgästen eine von der DGE zertifizierte Verpflegung anbieten. Nur vier Jahre später wurde eine Steigerung um mehr als das Zweieinhalbfache erreicht – so konnte Ende 2015 das 1000. Zertifikat an die Kindertagesstätten der Stadt Salzgitter überreicht werden. Mittlerweile sind rund 1330 Einrichtungen von der DGE zertifiziert (s. Abb. 21).

Der Anstieg bei den Zertifizierungen ist aus der Sicht der DGE auf mehrere Faktoren zurückzuführen:

- die Erarbeitung der DGE-Qualitätsstandards insgesamt,
- die intensive Öffentlichkeitsarbeit im Zusammenhang mit den DGE-Qualitätsstandards und der Zertifizierung und
- die Flexibilisierung bei den Zertifizierungen – unterteilt in die Zertifizierung und PREMIUM-Zertifizierung.

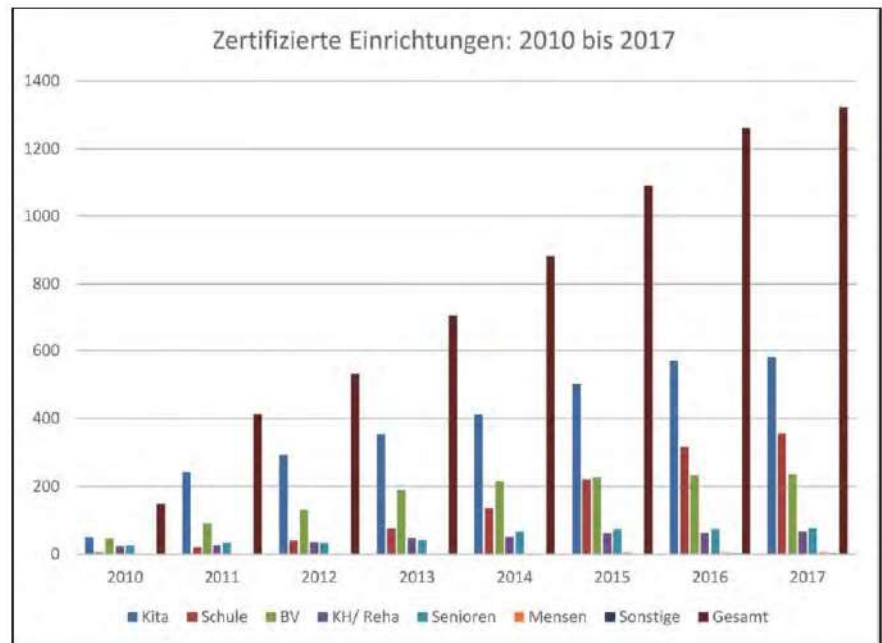


Abb. 21: Zertifizierte Einrichtungen von 2010 bis 2017 (1. Halbjahr)

Vorteile einer Zertifizierung

Mit einer Zertifizierung sichern Verantwortliche in der GG die Qualität ihres Speisenangebots und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer optimierten Verpflegung. Nicht nur innerhalb des Teams ist die Einhaltung der Zertifizierungskriterien in der täglichen Küchenpraxis ein umfassender Kompetenzgewinn für alle beteiligten Personen. Durch das Zertifikat können Betriebe und Einrichtungen nach außen demonstrieren, dass ihr Angebot dem jeweiligen DGE-Qualitätsstandard entspricht. Für Caterer ist das DGE-Logo ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal im täglichen Wettbewerb – wird doch bei Ausschreibungen oftmals eine DGE-Zertifizierung gefordert. Das DGE-Logo steht für wissenschaftlich fundierte Standards. So kann gegenüber dem Kunden auf einen Blick das hohe Engagement in puncto vollwertiger Ernährung demonstriert werden.

Die öffentliche Hand setzt diesen Vorteil bereits um: Seit Juli 2011 sind alle Kantinen, Restaurants und Cafeterias in den Dienststellen des Bundes per Kantinenrichtlinie des Bundes verpflichtet, bei der Betriebsverpflegung den DGE-Qualitäts-

standard einzuhalten. Gemeinsam mit den zahlreichen privatwirtschaftlichen Logopartnern sind diese Einrichtungen eine wichtige Stütze bei der bundesweiten Etablierung einer vollwertigen Ernährung in der GG.

Was bringt die Zukunft?

Um zusätzlichen Zertifizierungswünschen, gesellschaftlichen Herausforderungen sowie den Trends und Marktentwicklungen gerecht zu werden, wird kontinuierlich an der Entwicklung von Zusatzmodulen gearbeitet. Betriebe, die sich über die Gesundheitsförderung hinaus aktiv in Sachen Nachhaltigkeit engagieren, können sich seit 2016 parallel zum bisherigen DGE-Zertifikat oder auch nachträglich mit der Zusatz-Auszeichnung „Nachhaltige Verpflegung“ zertifizieren lassen. Hierfür müssen sie aus den vier Dimensionen Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft Nachweise erbringen. Zu den Kriterien für nachhaltige Ernährung zählen u. a. ökologisch erzeugt, gering verarbeitet, regional und saisonal, umweltverträglich verpackt, fair gehandelt. Die DGE weitet da-



Abb. 22: Logo „Nachhaltige Verpflegung“



Abb. 23: Unterschild Nachhaltige Verpflegung – Zertifizierung



Abb. 24: Unterschild Nachhaltige Verpflegung – PREMIUM-Zertifizierung

mit ihre Bestrebungen auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit aus. Sowohl in der vollwertigen Ernährung als auch in den DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung finden sie bereits seit mehreren Jahren Berücksichtigung. Neben ausführlichem Informationsmaterial gibt es für dieses neue Modul auch ein eigens entwickeltes Logo (s. Abb. 22) sowie darauf aufbauend neue Logoschilder (s. Abb. 23 und 24). 2016 stand diese Zertifizierung ausschließlich der Lebenswelt „Betriebsverpflegung“ zur Verfügung; ab 2017 ist die Zusatzzertifizierung für alle Lebenswelten möglich. An weiteren Modulen wird derzeit gearbeitet.

Weiterführende Literatur

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2015): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck, Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2015): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2014): DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. 4. Auflage, Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2014): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. 3. Auflage, Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2014): DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern. 3. Auflage, Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2014): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationseinrichtungen. 2. Auflage, Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2014): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern. 2. Auflage, Bonn
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2016): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 2. aktualisierte Ausgabe
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2015): DGE-zertifizierte Verpflegung. 3. Auflage, Bonn
- Lenz, D., Dickau, T.: Wie kann die Gemeinschaftsverpflegung für ältere Menschen verbessert werden? – Das Modell der Stadt Frankfurt in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. In: Ernährungs-Umschau 44 (1997), S. 337-388

Online

www.dge.de
www.fitkid-aktion.de
www.schuleplusessen.de
www.jobundfit.de
www.station-ernaehrung.de
www.fitimalter-dge.de
www.in-form.de

Fußnoten

¹ Stand der Angaben: August 2017

² Auf den Internetseiten (s. Abschnitt „Online“) stehen nährstoffoptimierte Speisenpläne zur Verfügung. Dann fallen die Kosten für die Überprüfung der Speisenpläne nicht an.

Prof. Dr. Margit Böltz und Dipl. Oecotroph. Esther Schnur
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
E-Mail: schnur@dge.de