



Jahresbericht

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

2023



Inhalt

	Vorwort	3
	Fakten und Zahlen 2023	4
1	Die DGE stellt sich vor	
	70 Jahre DGE	6
	Wir über uns	8
	Projekte	9
	Sektionen	10
	Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung	11
	DGE-Mitglieder: mitreden, mitbestimmen und profitieren	12
	Fach- und Arbeitsgruppen	14
	Finanzen	16
	Nationale und internationale Netzwerkarbeit	17
2	Themenschwerpunkte 2023	
	Neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen für Deutschland	22
	DGE startet mit eigenem Podcast „Wie wollen wir essen?“	24
3	Nachhaltigkeit	
	Aktivitäten der DGE im Bereich Nachhaltigkeit	26
	Fortbildungen der DGE – LQW-Testat mit Qualitätsbereich Nachhaltigkeit	29
4	Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen	30
5	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	
	Neuer Internetauftritt der DGE	36
	Social-Media-Aktivitäten	38
	Newsletter und Presseanfragen	40
	Redaktionskooperationen und Expert*inneninterviews	42
	Aktivitäten der Projekte IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung	43
	Wissenschafts- und Journalistenpreise	44
6	Veranstaltungen und Fortbildungen	
	60. Wissenschaftlicher Kongress	46
	DGE-Arbeitstagung	49
	Fortbildungsveranstaltungen	50
	Sektionen	52
	Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung	55
	Vernetzungsstellen Seniorenernährung	58
	IN FORM-Seminare	60
	Messen und Ausstellungen	61
7	Qualitätssicherung	
	Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung	64
	Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung	66
	Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung	67
	DGE-Fachberatung	70
	Impressum	71



Liebe Mitglieder, liebe Förderinnen und Förderer der DGE, liebe Leserinnen und Leser,

das vergangene Jahr war für die DGE wieder besonders ereignisreich. Unsere Fachgesellschaft ist 70 Jahre alt geworden. Seit unserer Gründung stehen wir für wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen, die neutral, unabhängig, transparent und auf Basis wissenschaftlicher Bewertung herausgegeben werden. 2023 beschäftigten wir uns intensiv mit der Weiterentwicklung der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen. Im Frühjahr veröffentlichten wir das vorläufige mathematische Optimierungsmodell und starteten eine öffentliche Kommentierung der neu erarbeiteten Methodik, die gleichzeitig Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltaspekte berücksichtigt.

Auch die Aktualisierung der DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung bezieht neben aktuellen Rechtsgrundlagen neueste Erkenntnisse der Nachhaltigkeitsforschung mit ein. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen enthält neu und als bislang einziger Standard Kriterien für eine vegane Kost und greift damit die aktuelle Entwicklung hin zu einer stärker pflanzentonten Ernährung auf. Ebenso nahm die erste Staffel unseres eigenen Podcasts „Wie wollen wir essen?“ im Gespräch mit unterschiedlichen Expert*innen das Thema nachhaltige Ernährung in den Blick.

2023 ging außerdem noch mehr Neues an den Start: Im Mai veröffentlichten wir unsere überarbeitete Webseite mit neuem Design und neuer Strukturierung der Inhalte. Unsere Social-Media-Präsenz erweiterten wir um die Kanäle Instagram

und Facebook, wo wir praxisnahe Wissenschaftskommunikation zum Thema Ernährung anbieten. Außerdem erschien eine komplett überarbeitete Neuauflage des Selbsthilfemanuals und Ernährungs-, Bewegungs- und Verhaltenstrainings ICH-nehme-ab.

Der Jahresbericht 2023 der DGE zeigt einmal mehr, was die einzelnen Referate, Projekte, unsere Sektionen und Vernetzungsstellen leisten. Ihr Elan, ihr Engagement und ihre Arbeit sind seit nunmehr 70 Jahren unser Antrieb, um eine gesundheitsbewusste und gesundheitsfördernde Ernährung in Deutschland zu etablieren. Wir freuen uns, wenn Sie uns weiterhin interessiert begleiten und die Zukunft einer stärker pflanzenbetonten Ernährung mit uns gestalten.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre.

Ihr*e

Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin der DGE

Prof. Dr. Bernhard Watzl
Präsident der DGE

2023

Fakten und Zahlen

> 13 000



NEWSLETTER-
ABONNENT*INNEN

NEU

AUF INSTAGRAM
UND FACEBOOK

70
JAHRE

DGE



mehr als
10 000

LinkedIn
FOLLOWER*INNEN

8



WISSENSSCHNITTCHEN

17 579



STREAMS & DOWNLOADS

DGE-Podcast
„Wie wollen wir essen?“

DGE-
MITGLIEDER

4173

122

MITARBEITENDE
in Voll- und Teilzeit

JUBILÄUMSQUIZ
MIT

35
FRAGEN

JAHRE

DGE-Sektion
Mecklenburg-Vorpommern +
DGE-Sektion Thüringen

30

DGE-
JOURNALISTEN-
PREIS

34.

1094

KOMMENTARE

des Fachpublikums
beim FBDG-Konsultationsprozess



Die DGE stellt sich vor

70 Jahre DGE – 70 Jahre unabhängige, fundierte Ernährungsinformationen

Am 4. November 1953 wurde die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in Bad Neuenahr gegründet. Seitdem steht sie für wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen, die neutral, unabhängig, transparent und auf Basis wissenschaftlicher Bewertungen herausgegeben werden. Dabei Wissenschaft und Praxis zu vereinen und die Informationen zur gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung an Multiplikator*innen, Medien, Wissenschaft, Politik, Wirtschaft und interessierte Verbraucher*innen zu transportieren, ist der DGE besonders wichtig und zeichnet sie aus. Sie arbeitet mit ernährungswissenschaftlichen Fachgesellschaften anderer Länder zusammen und agiert als Vertreterin der deutschen Ernährungswissenschaften in nationalen und internationalen Organisationen.



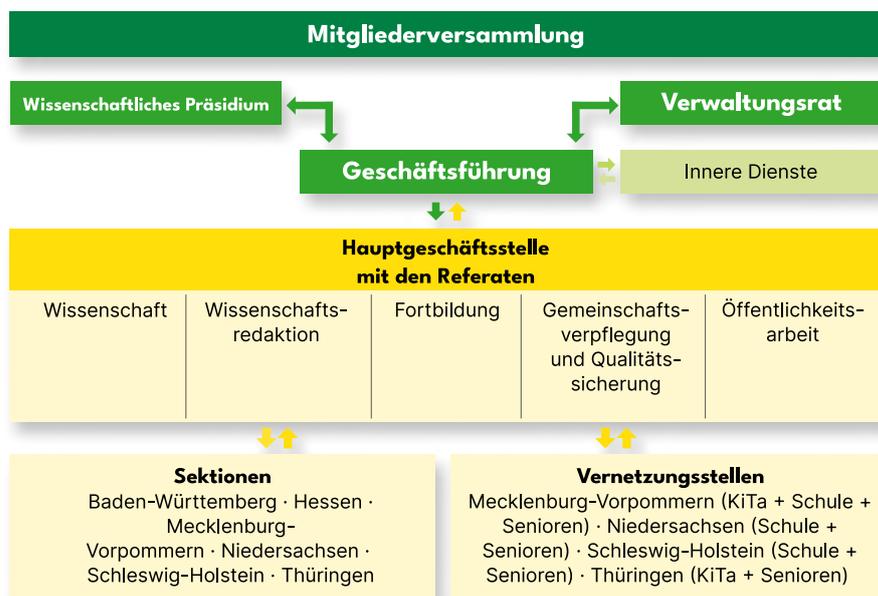
Ihre Ziele verwirklicht die Fachgesellschaft insbesondere durch die

- Publikation des DGE-Ernährungsberichts,
- Herausgabe der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr,
- Herausgabe der DGE-Beratungsstandards, der fünf DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, Leitlinien, Stellungnahmen und Positionen,
- Veröffentlichung weiterer Informationsmedien und wissenschaftlicher Publikationen, Erarbeitung von Curricula,
- Durchführung von wissenschaftlichen Tagungen, Seminaren und Lehrgängen.

Die DGE fördert eine ausgewogene und nachhaltigere Ernährung. Ihre Aktivitäten und Maßnahmen zielen auf Verhaltens- und Verhältnisprävention zur Gesundheitsförderung und -erhaltung ab und richten sich an alle Bevölkerungsgruppen. Sie konzentriert sich dabei auf die Vermittlung von Kompetenzen bei und durch Multiplikator*innen, ihre Empfehlungen erreichen darüber auch die Endverbraucher*innen.

Als eingetragener, gemeinnütziger Verein verfolgt die DGE ihre Ziele frei von wirtschaftlichen Interessen und politischen Einflüssen. Ihr oberstes Organ ist die Mitgliederversammlung.

Organigramm der DGE





Wir über uns

Wissenschaftliches Präsidium

Ein wichtiges Gremium der DGE ist das wissenschaftlich unabhängige Präsidium mit Expert*innen, die die Ernährungswissenschaft der Bundesrepublik Deutschland repräsentieren. Zusätzlich zu den elf gewählten Mitgliedern besteht es aus 32 kooptierten Mitgliedern, zwei Sektionsvertreter*innen und ständigen Gästen.

- Präsident

Prof. Dr. Bernhard Watzl

Leiter des Instituts für Physiologie und Biochemie der Ernährung i. R., Max Rubner-Institut, Karlsruhe

- Vizepräsidentinnen

Prof. Dr. Britta Renner

Fachbereich Psychologie, Universität Konstanz

Prof. Dr. Ute Nöthlings

Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL), Ernährungsepidemiologie, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Prof. Dr. Ute Nöthlings, Prof. Dr. Bernhard Watzl, Dr. Kiran Virmani und Prof. Dr. Britta Renner (v.l.n.r.)



Verwaltungsrat

Der Verwaltungsrat überwacht die Geschäftsführung in fachlicher und administrativer Hinsicht, prüft den Jahresabschluss, bestellt die Geschäftsführung und genehmigt den Arbeitsplan der DGE.

- Vorsitzender des Verwaltungsrats

Prof. Dr. Helmut Heseke

Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit i. R., Universität Paderborn

- stellvertretende Vorsitzende

Prof. Dr. Britta Renner

DGE-Team

Für die DGE sind 122 Mitarbeitende in Voll- oder Teilzeit tätig: 90 in der Hauptgeschäftsstelle in Bonn, davon 15 Mitarbeitende im Projekt IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung, 2 Mitarbeitende im Projekt Start Low. Hinzu kommen 15 Mitarbeitende in den rechtlich unselbstständigen Sektionen der DGE sowie deren Projekten und 17 in den rechtlich unselbstständigen Vernetzungsstellen (inkl. Verbundprojekte).

Hauptgeschäftsstelle

Die Hauptgeschäftsstelle gliedert sich in fünf Fachreferate mit den Aufgabenfeldern Wissenschaft, Wissenschaftsredaktion, Fortbildung, Öffentlichkeitsarbeit sowie Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung inklusive der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Projekte „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“. Die „Inneren Dienste“ stellen die Abwicklung der administrativen und finanziellen Belange der DGE sicher. Geschäftsführerin ist Dr. Kiran Virmani.

Das Referat Fachmedien und Sektionskoordination (FS) heißt seit März 2023 Referat Wissenschaftsredaktion (WR). Der neue Name spiegelt die Aufgaben wesentlich besser wider. „Mit der Redaktion von DGEwissen sowie der Redaktion des Podcasts „Wie wollen wir essen?“ gehen wir über die reine Medienproduktion hinaus, was wir auch nach außen kommunizieren wollen“, sagt Referatsleiterin Dr. Maike Gutmann. Natürlich sind die Sektionen der DGE in den einzelnen Bundesländern weiterhin ein fester Bestandteil des Referates, die erfolgreiche Zusammenarbeit wird wie bisher weitergeführt.

Projekte

Die DGE beteiligt sich aktiv an vom BMEL bzw. dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Projekten im Bereich Ernährung. Die Laufzeiten der Projekte variieren.

IN FORM Projekte der DGE

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom BMEL und dem Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert. Ziel des Nationalen Aktionsplan IN FORM ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland nachhaltig zu verbessern, die Alltagsstrukturen im Bereich der Ernährung und Bewegung zu stärken und zu etablieren. Die DGE setzt sich aktiv mit drei bei ihr angesiedelten Projekten für die Ziele von IN FORM ein.

→ www.in-form.de

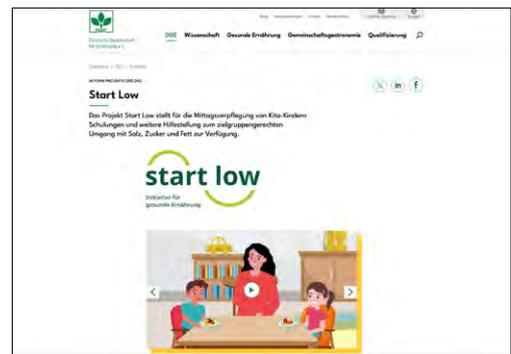
IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Die drei Projekte IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung richten sich an die Zielgruppen Kinder und Jugendliche, Berufstätige und Studierende sowie an Patient*innen, Senior*innen und Erwachsene mit Behinderung. Sie werden vom BMEL im Rahmen von IN FORM gefördert. Die Projektlaufzeit der dreijährigen Projekte endet am 30. September 2024.

Ziel ist es, eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in den entsprechenden Lebenswelten zu etablieren. Der Fokus in allen drei Projekten lag 2023 auf der Aktualisierung der DGE-Qualitätsstandards (s. Seite 26) und der Entwicklung von Kriterien für ein veganes Verpflegungsangebot, zunächst für die Zielgruppe der Berufstätigen und Studierenden, später auch für alle weiteren Zielgruppen.

Geprüfte IN FORM-Rezepte

Das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ bewertete Rezepte nach einem von der DGE entwickelten Kriterienkatalog. Geeignete Rezepte bzw. Gerichte wurden mit dem Logo „Empfohlen von IN FORM in Kooperation mit der DGE“ gekennzeichnet und gaben Verbraucher*innen eine Orientierungshilfe. Das Projekt endete 2023.



Start Low

Das Projekt Start Low führte die DGE zusammen mit der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und dem Unternehmen ProCare Management GmbH durch. Es sollte Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung (GGV) für die Kitaverpflegung unterstützen, Maßnahmen zur Reduktion von Zucker und Salz sowie zur Reduktion und Optimierung von Fett zu entwickeln, bereitzustellen und deren Wirksamkeit zu überprüfen. Die Angebote und Maßnahmen richten sich nicht nur an die Anbieter, sondern zeigen allen Beteiligten auf, wie sie sich gemeinsam für eine zucker- und salzreduzierte sowie fettoptimierte Verpflegung einsetzen können. 2023 erschienen der Praxisleitfaden „Weniger Salz, Zucker und Fett – Lösungen für die Kitaverpflegung“, das Rezeptbuch „In die Küche, fertig los!“ und verschiedene Schulungsmaterialien für Speisenanbietende und Kitas (s. Seite 35).

→ www.dge.de/dge/projekte/start-low/



Sektionen

In den Bundesländern Baden-Württemberg (BW), Hessen (HE), Mecklenburg-Vorpommern (MV), Niedersachsen (NI), Schleswig-Holstein (SH) und Thüringen (TH) ist die DGE durch Sektionen vertreten. Zwei Sektionen, Hessen und Baden-Württemberg, agieren rechtlich selbstständig.

Die Sektionen nehmen landesspezifische Interessen wahr und verbreiten die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft und die Empfehlungen der DGE in regionalen Netzwerken. Sie fördern die Ernährungsaufklärung und leisten Beratung sowie Informations- und Öffentlichkeitsarbeit.

Die Sektionen führen Fortbildungsveranstaltungen wie Fachtagungen und Seminare für Multiplikator*innen und Fachkräfte aus den Bereichen Ernährung, Bildung, Gesundheit, Prävention und Politik durch. Sie präsentieren sich regelmäßig auf regionalen Veranstaltungen und veröffentlichen Beiträge zu ernährungsrelevanten Themen und ihren Aktivitäten. Die Sektionen initiieren regionale Projekte und koordinieren die Aktivitäten von im Ernährungsbereich tätigen Institutionen und Organisationen.

Die DGE-Sektionen in sechs Bundesländern



Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung



Als eine Maßnahme des Nationalen Aktionsplans IN FORM hat das BMEL gemeinsam mit den Bundesländern Vernetzungsstellen eingerichtet. Diese unterstützen bundesweit Schulen – in einigen Ländern auch Kitas – bei der Entwicklung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes. Die 2020 eingerichteten Vernetzungsstellen Seniorenernährung fördern eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung älterer Menschen.



Basis für die Arbeit der Vernetzungsstellen sind die entsprechenden drei DGE-Qualitätsstandards, die die DGE im Auftrag des BMEL erarbeitet hat: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas, DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen.

Die Vernetzungsstellen organisieren Veranstaltungen, Fachtagungen sowie Fortbildungen, Seminare und Workshops. Sie sorgen dafür, dass Akteur*innen bei der Planung, dem Aufbau und der Optimierung einer adäquaten Gemeinschaftsverpflegung unterstützt und zusammengeführt werden.

Zur DGE gehören Vernetzungsstellen in Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen (s. Organigramm Seite 6).

DGE-Mitglieder: mitreden, mitbestimmen und profitieren

Die DGE hat insgesamt 4 173 Mitglieder (Stand: Dezember 2023). Sie setzen sich aus etwa 97 Prozent Einzelmitgliedern und ca. 3 Prozent Verbänden, Wirtschaftsverbänden und Firmen zusammen. Jede am Thema Ernährung interessierte Person kann Mitglied werden.

Werden Sie jetzt DGE-Mitglied!



Mitglieder der DGE

- wählen in der Mitgliederversammlung das Präsidium und die Gremien der DGE und verabschieden die Satzung
- können sich z. B. in den DGE-Fachgruppen engagieren (s. Seite 14), sich inhaltlich sowie fachlich austauschen und den Dialog mit anderen Interessierten, Kolleg*innen und Fachexpert*innen nutzen
- können vergünstigt DGE-Veranstaltungen besuchen

- werden über neue ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und Entwicklungen informiert
- erhalten die Ernährungs Umschau als Organ der DGE, das Wissenschaftsmagazin DGEwissen alle zwei Monate als Supplement zur Ernährungs Umschau sowie einen kostenlosen Zugang zum Online-Archiv der Annals of Nutrition and Metabolism

Ernährungs Umschau

Die Fachzeitschrift für Ernährungsfachkräfte und Wissenschaftler*innen gibt monatlich einen Überblick zu neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und deren Bedeutung für die berufliche Praxis. In jeder Ausgabe stehen der DGE zwei Seiten für Mitteilungen zur Verfügung. Hier stellt die Fachgesellschaft neue Publikationen oder Projekte vor, kündigt Veranstaltungen der DGE, ihrer Sektionen und Vernetzungsstellen an oder berichtet über ihre Tagungen und Kongresse. Darüber hinaus werden Personalien und Ausschreibungen veröffentlicht.

→ www.ernaehrungs-umschau.de



DGEwissen – das Wissenschaftsmagazin der DGE

Das alle zwei Monate erscheinende Magazin informiert über aktuelle Erkenntnisse aus der Ernährungswissenschaft und -praxis. Es richtet sich an Multiplikator*innen, Studierende, Diätschüler*innen und Verbraucher*innen, die sich für wissenschaftlich fundierte Neuigkeiten aus dem Ernährungsbereich interessieren. In DGEwissen werden Beratungsmaterialien und Stellungnahmen der DGE publiziert und Fragen aus Ernährungsmedizin und Diätetik beantwortet. Das Heft weist zudem auf ausgewählte neue Fachliteratur und Medien hin und ordnet sie ein. Jede Ausgabe behandelt ein aktuelles Thema und beleuchtet es aus fachlicher Perspektive.

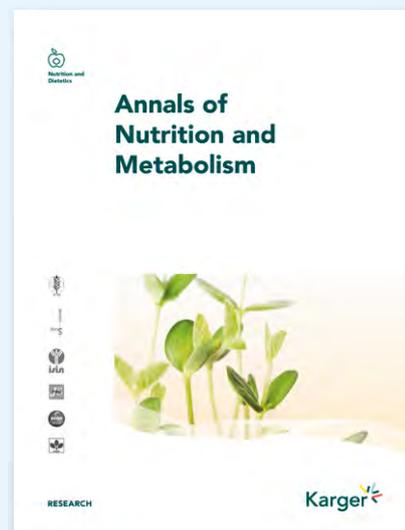
→ www.dge.de/dgewissen



Annals of Nutrition and Metabolism

Das monatlich erscheinende Fachmagazin Annals of Nutrition and Metabolism ist das englischsprachige Organ der DGE.

→ www.karger.com/anm



Fach- und Arbeitsgruppen

DGE-Fachgruppen

Die DGE-Fachgruppen bieten Wissenschaftler*innen, wissenschaftlichem Nachwuchs, Expert*innen und erfahrenen Praktiker*innen eine Plattform zum Austausch. Damit möchte die DGE einen stärkeren Wissenstransfer in die Arbeit der Fachgesellschaft ermöglichen, die Anbindung der Mitglieder intensivieren und den inhaltlichen Austausch mit Wissenschaftler*innen verbessern sowie die fachbezogene Arbeit vertiefen. Die Fachgruppen haben unterschiedliche Themenschwerpunkte in den Bereichen „Wissenschaft“ und „Ernährung in der Praxis“:

- Early Career Scientists
- Epidemiologie
- Ernährungsberatung
- Ernährungsbildung
- Ernährungsmedizin
- Ernährungsverhaltensforschung
- Gemeinschaftsverpflegung
- Lebensmittelwissenschaft
- Physiologie und Biochemie der Ernährung
- Public Health Nutrition

Science Slam, Seminare und Social Media der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists für den wissenschaftlichen Nachwuchs

Die „Early Career Scientists“ (ECS) vertreten unabhängig von den verschiedenen Disziplinen der anderen neun DGE-Fachgruppen die Interessen und Belange junger Wissenschaftler*innen wie Studierenden, wissenschaftlichen Mitarbeiter*innen und PostDocs. Die DGE-Fachgruppe fördert den Austausch und die Vernetzung von ECS im In- und Ausland und bietet eine Plattform für die Karriereentwicklung. 2023 veranstaltete sie ihren vierten Science Slam während des Wissenschaft-

lichen Kongresses in Bonn. Kurz und unterhaltsam präsentierten Nathalie Judith Neumann und Dr. Linda Siziba den Teilnehmenden ihr Forschungsgebiet.

DGE-Arbeitsgruppen

Die Arbeitsgruppen der DGE beschäftigen sich mit speziellen Ernährungsfragen.

Außer-Haus-Verpflegung

Die Mitglieder der Arbeitsgruppe „Außer-Haus-Verpflegung“ erarbeiten zentrale Begriffe und Kategorien der Außer-Haus- bzw. Gemeinschaftsverpflegung und identifizieren Forschungsbedarf, der eine nachhaltigere und gesundheitsfördernde Entwicklung der Außer-Haus-Verpflegung ermöglicht. Den Vorsitz hat Prof. Ulrike Arens-Azevêdo.

Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen

Die Arbeitsgruppe „Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen“ überarbeitet die wissenschaftliche Ableitung der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (FBDG) unter Berücksichtigung der Integration eines breiteren Spektrums von Aspekten der Gesundheit und Nachhaltigkeit. 2023 startete die DGE die öffentliche Kommentierung zur neu erarbeiteten Methodik. Die Arbeitsgruppe wertete die eingegangenen Kommentare aus und bezog sie in den weiteren Prozess zur finalen Erarbeitung der wissenschaftlichen Grundlagen für die deutschen FBDG ein. Zur AG gehören der Vorsitzende Prof. Dr. Bernhard Watzl und Mitglieder aus verschiedenen Instituten in Deutschland (s. Seite 23).

Die DGE-Fachgruppe teilt für ECS relevante Inhalte auf ihrem eigenen X- und LinkedIn-Account @DGE_ECS

Leitlinienkommission „Evidenzbasierte Leitlinie: Proteinzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten“

Die Leitlinienkommission beschäftigt sich mit der Frage, welche Beziehung zwischen der Quantität und der Qualität von Protein in der Ernährung und den Endpunkten Blutdruck, kardiovaskulären Erkrankungen, Knochengesundheit, Körpergewichtsstabilität, Krebs, Muskelgesundheit, Nierengesundheit sowie Typ-2-Diabetes in der erwachsenen Allgemeinbevölkerung besteht. Zur AG gehören der Vorsitzende Prof. Dr. Bernhard Watzl und Mitglieder aus verschiedenen Instituten in Deutschland. 2023 erschienen vier Umbrella Reviews zur evidenzbasierten Protein-Leitlinie (s. Seite 30).

Personalisierte Ernährung

Die Arbeitsgruppe befasst sich mit den verschiedenen Aspekten der Personalisierung von Ernährung, die als ein umfassender Ansatz verstanden wird, bei dem Ernährungsempfehlungen und Dienstleistungen oder Produkte angeboten werden, die auf die individuellen Bedarfe und Bedürfnisse abgestimmt sind. Die Arbeitsgruppe stellte 2022 ihr neues Modell für die Personalisierte Ernährung vor. 2023 veröffentlichte sie unter der Leitung von Prof. Dr. Hannelore Daniel und Prof. Dr. Jakob Linseisen zwei wissenschaftliche Paper (s. Seite 33).

Sporternährung

Zielsetzung der Arbeitsgruppe „Sporternährung“ ist die Erarbeitung von Empfehlungen bzw. Standards zu den besonderen Ernährungsbedürfnissen von Leistungssportler*innen in sportartspezifischen Situationen. Sie will damit vor allem einen Beitrag leisten, um die Beratung zu optimieren, widersprüchliche Botschaften und Darstellungen einzuordnen und Betreuer*innen, Trainer*innen und

Sportler*innen fundierte Informationen an die Hand zu geben. Die AG hat Positionspapiere u. a. zur Proteinzufuhr, zum Flüssigkeitsmanagement und Sicherheitsaspekten bei Nahrungsergänzungsmitteln im Sport herausgegeben. Sprecherin ist Prof. Dr. Anja Carlsohn.

(Stark) verarbeitete Lebensmittel

Die Arbeitsgruppe „(Stark) verarbeitete Lebensmittel“ befasst sich mit der Klassifizierung von Lebensmitteln nach Verarbeitung und Verarbeitungsgrad, bewertet verschiedene Klassifizierungssysteme und analysiert die Studienergebnisse zum Einfluss des Verzehr (stark) verarbeiteter Lebensmittel auf die Entstehung von ausgewählten chronischen Krankheiten. Den AG-Vorsitz hat Prof. Dr. Jakob Linseisen. Ein Autorinnen-Team aus der DGE-Arbeitsgruppe „(Stark) verarbeitete Lebensmittel“ veröffentlichte 2023 die Beiträge „Einordnung von Lebensmitteln nach dem Verarbeitungsgrad und Bewertung gängiger Klassifizierungssysteme in der Ernährungsforschung“ sowie „Verzehr stark verarbeiteter Lebensmittel und ernährungsmitbedingte Erkrankungen: Eine systematische Übersichtsarbeit“ jeweils als Vorveröffentlichung zum 15. DGE-Ernährungsbericht.

NEU: Vegane Ernährung

2023 ist die DGE Arbeitsgruppe „Vegane Ernährung“ hinzugekommen. Sie beschäftigt sich mit der Neubewertung der DGE-Position zu veganer Ernährung. Neben der Gesundheit des Menschen soll zukünftig auch die Dimension Umwelt in die Bewertung einer veganen Ernährung einbezogen werden. Die Leitung haben Dr. Johanna Conrad und Prof. Dr. Bernhard Watzl.

Mehr zu den DGE-Arbeitsgruppen und ihren Mitgliedern

→ www.dge.de/dge/organisation/arbeitsgruppen/

Finanzen

DGE-Finanzhaushalt

Die DGE hatte 2023 Gesamtausgaben von 11,2 Mio. Euro.

Die Finanzierung erfolgt mit rund einem Fünftel durch Einnahmen aus Gebühren für Medien, Honoraren für Beratungen, Zertifizierungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Teilnahmegebühren zu Veranstaltungen und Mitgliedsbeiträgen. Zu etwa 79 % wird die DGE mit öffentlichen Mitteln von Bund und Ländern gefördert.

2023 erhielt die Hauptgeschäftsstelle eine Bundesförderung in Höhe von 5,64 Mio. Euro (Quote 75 %). Das IN FORM-Projekt im Bereich Gemeinschaftsverpflegung wurde mit 1,27 Mio. Euro vom Bund gefördert. Zudem gab es weitere sechs Bundesprojekte mit insgesamt 0,54 Mio. Euro Förderung:

- Geprüfte IN FORM-Rezepte: Vom Einkauf zum Esstisch
- Start Low – Teilprojekt A
- Verbundprojekte in Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern
- Das Praxiskochbuch für die Gemeinschaftsverpflegung

Die Sektionen erhielten, abhängig vom jeweiligen Bundesland, Förderungen von insgesamt über 0,34 Mio. Euro. Die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung wurden mit 0,64 Mio. Euro von den Ländern gemeinsam gefördert.

Bei den Vernetzungsstellen Seniorenernährung gibt es eine Kofinanzierung zwischen Bund und Ländern mit einer Zuwendungssumme i. H. v. insgesamt 0,45 Mio. Euro.



5,64
Mio €

Bundesförderung
Hauptgeschäftsstelle

1,27
Mio €

Bundesförderung
Projekte IN FORM
in der GV

0,54
Mio €

Förderung von
weiteren sechs
Bundesprojekten

Nationale und internationale Netzwerkarbeit



Stakeholder-Prozess zur wissenschaftlichen Ableitung von Reduktionszielen für Zucker, Fette und Salz

Das Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung ist aktiv am Stakeholder-Prozess in der ‚Public Health‘-AG Kinder und Jugendliche/ Ernährungsumgebungen beteiligt, der vom Max Rubner-Institut geleitet wird. In diesem Prozess wird eine Methode entwickelt, um Reduktionsziele für Zucker, Fette und Salz wissenschaftlich fundiert abzuleiten. Sie sollen über die Produktgruppen hinweg und in Bezug auf die Verzehrhäufigkeiten dazu beitragen, die Häufigkeit von Übergewicht und ernährungsmitbedingten Krankheiten in der Bevölkerung zu reduzieren.

DGE korporatives Mitglied beim VDOE

Seit 2020 ist die DGE korporatives Mitglied beim Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE). Die Mitgliedschaft zeigt die berufspolitischen und fachlichen Schnittstellen zwischen DGE und VDOE auf. Im Berufsverband präsentiert sich die DGE als attraktive Arbeitgeberin für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftler*innen und Oecotropholog*innen.

DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani wurde auf der Mitgliederversammlung im Juni 2023 in Bremen für fünf Jahre in den Beirat der berufspolitischen Institution gewählt.

→ www.vdoe.de/startseite/organisation/beirat/

Koordinierungskreis Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung

In den letzten Jahrzehnten haben sich die Bereiche Ernährungsberatung und -bildung stark weiterentwickelt. Heute bieten viele verschiedene Berufsgruppen zahlreiche Maßnahmen und Leistungen an. Der Koordinierungskreis „Qualitäts-

sicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung“ verfolgt das Ziel, Verbraucher*innen die verschiedenen Qualifikationen von Ernährungsfachkräften transparent zu machen. DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani ist Sprecherin des Koordinierungskreises. Nicole Schlaeger von der Verbraucherzentrale NRW, die den Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) vertritt, ist stellvertretende Sprecherin.



Internationale Vernetzung



Bild links: Anne Carolin Schäfer referiert bei der FENS-Conference.

Bild rechts: Danke an das Organisationsteam des Hidden Hunger Kongresses.



Gemeinsame Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr

Bis zum Jahr 2022 erarbeiteten die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) und die DGE gemeinsam die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Die SGE ist nicht mehr an der Erstellung der Referenzwerte beteiligt, daher heißen sie jetzt DGE/ÖGE-Referenzwerte. Die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr benennen die Mengen an Nährstoffen sowie Ballaststoffen, Energie und Wasser, die in einer bedarfsgerechten Ernährung des gesunden Menschen enthalten sein sollten. Sie berücksichtigen nutritive und wenn möglich präventive Aspekte und zielen darauf ab, bei nahezu allen gesunden Menschen der Bevölkerung eine angemessene Nährstoffzufuhr zu gewährleisten. Damit bilden sie die Basis für die praktische Umsetzung einer vollwertigen Ernährung.

Dreiländertagung

Eine langjährige Kooperation mit der Österreichischen und der Schweizerischen Fachgesellschaft für Ernährung besteht in der Durchführung der Dreiländertagung. Sie wird alle vier Jahre im Wechsel organisiert.

5. Internationaler Hidden Hunger Kongress

Der 5. Internationale Hidden Hunger Kongress zum Thema „Verbesserung der Lebensmittel- und Ernährungssicherheit durch Schulverpflegung“ fand vom 4. bis 6. September 2023 an der Universität Hohenheim in Stuttgart statt. Das Institut für Ernährungswissenschaften (Fachgebiet Biofunktionalität von Lebensmitteln) der Universität Hohenheim, die Society of Nutrition and Food Science e. V. (SNFS) und die DGE haben die Veranstaltung gemeinsam organisiert. Finanzielle Unterstützung kam vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ), dem BMEL sowie von der Stiftung fiat panis. Insgesamt nahmen 173 Teilnehmer*innen aus 23 Ländern teil. Das Programm beinhaltete eine Vielzahl von Themen zur Schulverpflegung und deren Auswirkungen auf die Ernährungssicherheit. Als Ergebnis wurde die Hohenheimer Deklaration veröffentlicht, unterzeichnet von 49 Teilnehmer*innen aus verschiedenen Ländern. Sie fasst die Ziele des Kongresses und die Forderungen zur Ausweitung qualitativ hochwertiger Kita- und Schulverpflegung, die für alle Kinder und Jugendlichen zugänglich und bezahlbar ist, zusammen. Diese Deklaration wurde beim globalen Minister*innentreffen am 19. Oktober 2023 in Paris vorgestellt.

Prof. Britta Renner, Prof. Jakob Linseisen, Dr. Johanna Conrad, Prof. Bernhard Watzl, Prof. Ute Nöthlings, Anne Carolin Schäfer bei der FENS-Conference in Belgrad (v.l.n.r.)



DGE in der FENS und bei der IUNS aktiv

14. FENS-Conference 2023 in Belgrad

Die 14. FENS-Konferenz fand vom 14. bis 17. November 2023 in Belgrad statt. Gastgeber der alle vier Jahre stattfindenden Europäischen Ernährungskonferenz war die Serbische Gesellschaft für Ernährung. Das Thema lautete „Food, Nutrition and Health: Translating science into practice“. Am 16. November organisierte die DGE gemeinsam mit dem Institute for Healthy Living, Belgien, dem Norwegian Institute of Public Health, Norwegen, und dem DTU National Food Institute, Dänemark, ein Symposium zum Thema „Different concepts to incorporate sustainability in food-based dietary guidelines“. Chair des Symposiums war DGE-Präsident Prof. Dr. Bernhard Watzl. Die Referent*innen waren Anne Carolin Schäfer von der DGE, Loes Neven vom Flanders Institute for Healthy Living sowie Helle Margrete Meltzer und Ellen Trolle vom Norwegian Institute of Public Health und dem National Food Institute DTU.

IUNS und DGE arbeiten eng zusammen

Die DGE steht im regelmäßigen Austausch mit der International Union of Nutritional Sciences (IUNS). Für den nächsten IUNS-Kongress 2025 in Paris plant sie wieder ein Symposium zu den aktuellen Themen der Fachgesellschaft.

Mit der FAO vernetzt

Die DGE stand mit der Food and Agriculture Organization (FAO) zu den Food Based Dietary Guidelines (FBDG) im Austausch. Auf der Webseite der FAO gibt es eine Zusammenstellung der FBDG verschiedener Länder.

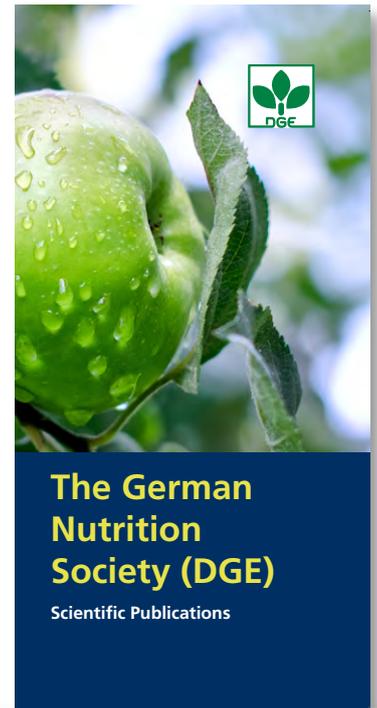
→ www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/en/



Internationale Publikationen

Durch ihre grundlegenden wissenschaftlichen Arbeiten erlangt die DGE Anerkennung und Sichtbarkeit über die Landesgrenzen hinweg. Auf diese Weise trägt sie maßgeblich zur globalen wissenschaftlichen Diskussion in Ernährungsfragen bei. Neben der Ernährungs Umschau als nationales wissenschaftliches Organ veröffentlicht die DGE ihre Forschungsergebnisse auch in den Annals of Nutrition and Metabolism, einem renommierten, englischsprachigen Fachjournal. Zudem nutzt sie verschiedene weitere Fachzeitschriften und eigene Publikationswege, um ihre wissenschaftlichen Beiträge einem breiten internationalen Publikum zugänglich zu machen.

Alle englischsprachigen
Veröffentlichungen unter
→ www.dge.de/english



2

Themenschwerpunkte 2023

Neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen für Deutschland

Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen (engl. Food-Based Dietary Guidelines, kurz FBDG) sind Empfehlungen für eine gesunde Ernährung. Sie basieren auf gesicherten wissenschaftlichen Erkenntnissen und berücksichtigen die nationalen Gegebenheiten wie den Lebensmittelkonsum oder Nährstoffdatenbanken.

FBDG enthalten Empfehlungen zu Lebensmitteln, Lebensmittelgruppen und Ernährungsmustern, um die Gesundheit zu fördern und chronischen Krankheiten vorzubeugen. Oft werden auch weitere Nachhaltigkeitsaspekte, z. B. Umweltauswirkungen, berücksichtigt. Nationale lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen sind ein zentrales Instrument, das dazu beitragen soll, gesunde Ernährungsgewohnheiten in der Bevölkerung zu fördern. Sie werden kontinuierlich weiterentwickelt und müssen regelmäßig überprüft und gegebenenfalls angepasst werden.

Nachhaltigkeits- und Umweltaspekte stärker berücksichtigen

Neue Herausforderungen für FBDG bestehen darin, die vielschichtigen Auswirkungen des Lebensmittelverzehr zu berücksichtigen. Dazu gehören die Reduzierung von Risiken für ernährungsmitbedingte Krankheiten und die Umweltauswirkungen von Ernährungssystemen. Internationale Gesundheits-, Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisationen legen verstärkten Wert darauf, diese Umweltauswirkungen zu beachten, um eine gesunde und umweltschonende Ernährung zu fördern. Daher wuchs sowohl national als auch international das Bewusstsein für die Notwendigkeit, diese Aspekte schon bei der Ableitung von lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen einzubeziehen.

Neue Methodik für die Ableitung der FBDG

Um die Nährstoff-, Gesundheits- und Umweltaspekte gleichzeitig objektiv einzubeziehen, hat sich die DGE nach grundlegenden Recherchen und auf Basis internationaler Erfahrungen für die Methodik der mathematischen Optimierung entschieden. Diese Methode ermöglicht es, mehrere Nachhaltigkeitsdimensionen gleichzeitig zu berücksichtigen.

Ein Optimierungsmodell besteht grundsätzlich aus

- Entscheidungsvariablen
- Nebenbedingungen und einer
- Zielfunktion.

Die Entscheidungsvariablen sind für die FBDG der DGE die Verzehrsmengen für die einzelnen Lebensmittelgruppen (beobachteter Verzehr). Der Algorithmus berechnet die Mengen für die vorgegebenen Lebensmittelgruppen, die unter Einhaltung von Nebenbedingungen zur optimalen Lösung der Zielfunktion führen. Daraus ergibt sich für jede Lebensmittelgruppe ein Wert für den optimierten Verzehr. Die Nebenbedingungen sind akzeptable Verzehrsmengen, Erfüllung der Nährstoffziele und agronomische Abhängigkeiten. Die Zielfunktion minimiert die Abweichung vom beobachteten Verzehrsmuster in Deutschland und reduziert die Krankheits- und Umweltlast. Damit wird innerhalb des Lösungsraums der Nebenbedingungen die Lösung gewählt, die dem beobachteten Verzehr am nächsten und gleichzeitig gesundheitsfördernd und umweltschonend ist.

DGE startet mit eigenem Podcast „Wie wollen wir essen?“

Am 15. Februar 2023 startete die DGE ihren eigenen Podcast und ging mit dem neuen Kommunikationskanal der Frage „Wie wollen wir essen?“ nach.

Moderatorin Henriette Schreurs spricht in den ersten sechs Ausgaben zum Thema nachhaltige Ernährung mit ihren Gästen darüber, wie uns die Ernährung beeinflusst und welche Auswirkungen unsere Entscheidungen auf die Umwelt haben.

In Folge 1 „Gemeinsam nachhaltiger!“ leitet die Ernährungswissenschaftlerin Prof. Ulrike Arens-Azevêdo in das Staffelhema ein. Was ist eigentlich Nachhaltigkeit? Wie sieht eine nachhaltigere Ernährung aus? Und: Woran erkenne ich im Supermarkt nachhaltigere Lebensmittel? Henriette Schreurs zieht am Ende der Folge folgendes Fazit:

„Bei mir ist auf jeden Fall hängen geblieben, dass Nachhaltigkeit bei unserer Ernährung wirklich wichtig ist. Denn das geht nicht nur uns was an, sondern auch unsere Kinder.“

In der 2. Folge gewährt DGE-Präsident Prof. Dr. Bernhard Watzl einen Einblick in die Arbeit der DGE und erklärt, wie die Fachgesellschaft zu ihren Empfehlungen kommt. Er ordnet außerdem ein, was es mit der Planetary Health Diet auf sich hat. Unter dem Titel „Gut für uns und den Planeten!“ stellt Prof. Watzl fest:

„Wir reden ja alle über die wenige Zeit, die wir haben, um die Überwärmung oder die zu starke Erwärmung der Atmosphäre und der Welt zu verhindern oder das zu reduzieren. Und insofern müssten wir eigentlich morgen schon andere Ernährungsgewohnheiten praktizieren.“

Folge 3 – „Rundum gesund!“ beschäftigt sich mit Ernährungsumgebungen. Moderatorin Henriette Schreurs spricht darüber mit dem Mediziner und Politikwissenschaftler Dr. Peter von Philipsborn. Sie schauen sowohl auf das Essen als auch



auf die Ernährungsumgebungen: Was beeinflusst unsere Essentscheidungen? Was hat meine Umgebung damit zu tun? Und: Wer ist dafür verantwortlich?

Ein wichtiges Anliegen von Peter von Philipsborn sind zum Beispiel die Kinder:

„Ganz viel von der Süßwarenwerbung, aber auch allgemein in der Werbung für ungesunde hoch verarbeitete Lebensmittel, richtet sich ganz gezielt an Kinder. Und das ist wissenschaftlich ganz klar und gut belegt, dass Exposition gegenüber solcher Werbung die Ernährung weniger gesund macht und auch das Risiko für Übergewicht und Adipositas erhöht.“

In der 4. Folge „Mit der Natur im Einklang!“ spricht Henriette Schreurs mit Martin Qaim, Professor für Agrar- und Entwicklungswirtschaft an der Universität Bonn, und Landwirt Volker Gauchel über die Nachhaltigkeitsdimension Umwelt. Sie schauen sich an, was Bio- oder Ökolandwirtschaft von der konventionellen Landwirtschaft unterscheidet und wie nachhaltig Bio wirklich ist.

Der DGE-Podcast richtet sich an interessierte Verbraucher*innen genauso wie an Studierende und Auszubildende der Fachrichtungen Ernährung, Gesundheit und Lebensmittel. Auch Fachpersonal aus medizinischen und oecotrophologischen Bereichen erfährt hier Einschätzungen und Fakten von Expert*innen aus dem Bereich der Ernährungswissenschaften.



„Wie wollen wir essen?“ ist eine Produktion von Escucha – Kultur fürs Ohr, im Auftrag der DGE.

Moderation: Henriette Schreurs. Den DGE-Podcast gibt es bei allen gängigen Streamingdiensten oder direkt auf dem YouTube-Kanal der DGE.

→ www.dge.de/gesundernaehrung/dge-podcast

Schreurs stellt am Ende überrascht fest:

„Langsam sollte es mich nicht mehr überraschen, aber trotzdem stelle ich immer wieder fest bei unseren Folgen hier, dass die Antworten nie einfach sind. Und dass ich ganz oft, ja, als Laie, als „Alltagsesserin“ von Sachen ausgehe, die mir klar scheinen – also „öko ist nachhaltig“ – die dann gar nicht so eins zu eins stimmen.“

In Folge 5 will Henriette Schreurs mit der Jun.-Prof. Dr. Antje Risius aus Schwäbisch Gmünd „Alternativen finden!“ und zwar zu tierischen Lebensmitteln. Doch welche Alternativen zu Fleisch, Wurst und Milch gibt es? Eignen sie sich wirklich als Alternative, sowohl aus geschmacklicher, als auch aus gesundheitlicher Perspektive? Risius hält fest:

„Wie können wir insgesamt auf einen nachhaltigeren Ernährungsstil kommen? ..., diese ganzen Alternativprodukte sind eher als Brückentechnologie zu sehen, als wichtige Brücke ... für ein alternatives Ernährungssystem und Konsummuster.“

Die erste Staffel schloss im Juni 2023 mit der **6. Folge „Fair für alle!“** mit Dr. Carmen Priefer vom Max Rubner-Institut zur sozialen Dimension der Nachhaltigkeit. Bei diesem Thema geht es im Vergleich zu den anderen Dimensionen um einen eher unterrepräsentierten Bereich. Es fängt bei der Herstellung der Lebensmittel an, über den Vertrieb, den Handel, die Gastronomie bis hin zu den Verbraucher*innen. Die sozialen Auswirkungen in jedem Bereich zu betrachten, ist komplex und in vielen Bereichen auch Neuland.

Diesen nicht ganz leicht zu fassenden Bereich der Nachhaltigkeit umreißt Priefer so:

„... wir unterscheiden da beispielsweise soziale Einflussfaktoren auf Ernährung – was sozio-ökonomischer Status eines Haushalts sein kann, was zum Beispiel das Thema Bildung sein kann – unterscheiden wir von sozialen Herausforderungen. Das sind dann eher Themen wie Ernährungsarmut, ungleiche Verteilung von Ressourcen, von Belastungen, und wir unterscheiden soziale Auswirkungen.“

3 Nachhaltigkeit

Aktivitäten der DGE im Bereich Nachhaltigkeit

Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung – neueste Erkenntnisse der Nachhaltigkeitsforschung berücksichtigt

Nach einer umfangreichen Überarbeitung und Veröffentlichung in 2020 sind die fünf DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung 2023 aktualisiert worden. Neben neuen Rechtsgrundlagen sind insbesondere aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse der Nachhaltigkeitsforschung berücksichtigt worden, die sich wie ein roter Faden durch alle Kapitel ziehen. Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ hat dabei umfangreichere Änderungen erfahren: Neben einem neuen Titel enthält er erstmals Kriterien für die Gestaltung einer veganen Kost, um sowohl Anbieterinnen und Anbietern als auch den Gästen mehr Wahlfreiheit zu ermöglichen. Daher erscheint er als überarbeitete Neuauflage, die anderen vier Werke als aktualisierte Auflagen. Alle DGE-Qualitätsstandards stehen kostenfrei zum Download bereit und sind als Printversion über den DGE-MedienService erhältlich. Die englischen Versionen werden angepasst und 2024 veröffentlicht.

Nachhaltigere Ernährung und die Aktivitäten der DGE → www.dge.de/gesunde-ernaehrung/nachhaltigkeit/

Alle Aktualisierungen auf einen Blick

- Aktualisierung der Rechtsgrundlagen und Ergänzung der Neuerungen, z. B. Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) und die seit 2023 geltende Mehrwegangebotspflicht
- Einarbeitung und Erläuterung von neuen Begrifflichkeiten u. a. aus dem WBAE-Gutachten wie z. B. faire Ernährungsumgebungen und Planetary Health Diet
- stärkere Berücksichtigung pflanzlicher Alternativen aufgrund ihrer steigenden Bedeutung
- sprachliche Präzisierung einiger Kriterien

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen

In der Betriebs- und insbesondere in der Hochschulgastronomie steigt die Nachfrage nach rein pflanzlichen Gerichten. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen enthält neu und als bislang einziger DGE-Qualitätsstandard Kriterien für eine vegane Kost. Er berücksichtigt damit die aktuelle Entwicklung hin zu einer stärker pflanzenbetonten Ernährung, in deren Zuge sich immer mehr Menschen – auch in der Gemeinschaftsverpflegung – für rein pflanzliche, d. h. vegane Angebote entscheiden bzw. diese nachfragen. Die entwickelten Kriterien für die vegane Kost wurden von externen

Expert*innen aus Wissenschaft und Praxis geprüft. Die Erweiterung des Titels „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben“ um „Behörden“ und „Hochschulen“ unterstreicht deutlicher die Bedeutung beider Settings.





Mit Kriterien für vegane Kost zum bestmöglichen Angebot und mehr Wahlfreiheit für Tischgäste

Verpflegungsverantwortliche erhalten mit den neuen Kriterien Unterstützung dabei, ein veganes Angebot so zu gestalten, dass auch ohne tierische Lebensmittel eine bestmögliche Nährstoffversorgung erfolgen kann. Hintergrund ist, dass die DGE in ihrer Position zur veganen Ernährung eine solche Ernährungsweise insbesondere für vulnerable Gruppen wie Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kleinkinder, Kinder und Jugendliche wegen der schwierigen Versorgung mit einigen Nährstoffen wie Vitamin B₁₂ nicht uneingeschränkt empfiehlt. Die Kriterien stellen vielmehr eine Orientierung für den Fall dar, dass ein veganes Angebot von den Tischgästen gewünscht und nachgefragt wird. Sie wurden – wie auch die Kriterien für die Mischkost und ovo-lacto-vegetarische Kost – aus vier nährstoffoptimierten Wochenspeiseplänen abgeleitet. Damit ermöglichen sie den Verantwortlichen, die ein veganes Frühstücks-, Zwischenmahlzeiten- und Mittagsangebot anbieten möchten, dies optimal zu gestalten und den Gästen eine größere Auswahl zu bieten. Externe Expert*innen haben die Kriterien wissenschaftlich begutachtet und auf ihre Praxistauglichkeit getestet.

Die Erarbeitung von Anforderungen für ein veganes Verpflegungsangebot erfolgt in 2024 sukzessive auch für die weiteren Lebenswelten.



NACHHALTIGE VERPFLEGUNG

DGE bietet Zusatzzertifizierung „Nachhaltige Verpflegung“ an

Zertifizierte DGE-Logopartner*innen können sich für eine nachhaltige Verpflegung auszeichnen lassen. Die Zertifizierungskriterien sind in fünf Themenbereiche untergliedert: Qualitätsentwicklung, Planung, Einkauf, Zubereitung/Ausgabe sowie Reinigung/Entsorgung und Blick über den Tellerrand.

Fortbildungen der DGE – LQW-Testat mit Qualitätsbereich Nachhaltigkeit

Seit 2013 besitzt die DGE das Gütesiegel „Lernerorientierte Qualitätstestierung in der Weiterbildung“ (LQW). Dieses Gütesiegel wird in der beruflichen Fort- und Weiterbildung anerkannt.

Mit der zweiten Retestierung ist der optionale Qualitätsbereich Nachhaltigkeit hinzugekommen. Als Indikatoren werden beispielsweise Ideen für Nachhaltigkeitsaspekte für Unterrichtsinhalte

gesammelt, beim Einkauf für die Pausenverpflegung noch stärker fair gehandelte und/oder Bioprodukte berücksichtigt oder auf ein energieeffizientes Datenmanagement geachtet. Auch das Angebot von Online-Seminaren ist ein wesentlicher Beitrag zur Klimafreundlichkeit im Fortbildungsbereich.



4

Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen

Wissenschaftliche Veröffentlichungen der Protein-Leitlinie

Die Protein-Leitlinie der DGE behandelt die Frage, welche Beziehung zwischen der Quantität und der Qualität von Protein in der Ernährung und den Endpunkten Bluthochdruck, kardiovaskuläre Erkrankungen, Knochengesundheit, Körpergewichtsstabilität, Krebs, Muskelgesundheit, Nierengesundheit sowie Typ-2-Diabetes in der Allgemeinbevölkerung besteht.

2023 hat die DGE insgesamt vier Umbrella Reviews (UR) zur evidenzbasierten Protein-Leitlinie „Proteinzufuhr und Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten“ veröffentlicht: Das UR zur Knochengesundheit erschien in der Fachzeitschrift *Osteoporosis International*, die URs zur Körpergewichtsstabilität, Niere und Typ-2-Diabetes im *European Journal of Nutrition*.

Protein und Knochengesundheit

Das UR zur Knochengesundheit (PMID 37126148) zeigt keine Evidenz dafür, dass eine höhere Proteinzufuhr den Knochen und das generelle Frakturrisiko in der Allgemeinbevölkerung beeinflusst. Eine Ausnahme ist das Hüftfrakturrisiko bei älteren Menschen, das bei hoher Proteinzufuhr möglicherweise verringert ist.

Protein und Nierengesundheit

Die Veröffentlichung zur Nierengesundheit (PMID 37133523) zeigt für die meisten betrachteten Endpunkte keinen Zusammenhang mit einer höheren Proteinzufuhr. Eine hohe Proteinzufuhr ist zwar wahrscheinlich mit einer erhöhten Calciumaus-

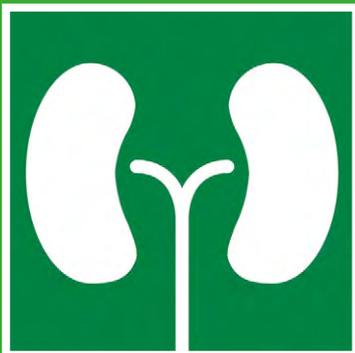
scheidung im Urin – einem Risikofaktor für die Bildung von Calciumsteinen – verbunden. Allerdings ergibt die Gesamtevidenz keinen Zusammenhang zwischen der Proteinzufuhr und dem Risiko für das Auftreten von Nierensteinen.

Protein und Typ-2-Diabetes

Das UR zu Typ-2-Diabetes (PMID 37718370) schlussfolgert, dass eine höhere Gesamteinzufuhr möglicherweise mit einem höheren Risiko für Typ-2-Diabetes verbunden ist. Eine Risikoerhöpfung bei einer höheren Zufuhr von tierischem Protein und eine Risikosenkung bei einer höheren Zufuhr von pflanzlichem Protein ist nicht ausreichend belegt.

Protein und Körpergewicht

Die Ergebnisse des UR zu Körpergewicht (PMID 37794213) zeigen u. a., dass bei bedarfsgerechter Energiezufuhr die Proteinmenge bei Erwachsenen das Körpergewicht, die Fettmasse und den Taillenumfang wahrscheinlich nicht beeinflusst. Die methodische Qualität der untersuchten Übersichtsarbeiten war niedrig. Daher bleibt unklar, wie sich eine proteinreiche Ernährung im Rahmen einer Energierestriktion auf das Körpergewicht, die Fettmasse und den Taillenumfang auswirkt. Es gibt keine Anhaltspunkte, dass die Art des zugeführten Proteins die o. g. Endpunkte beeinflusst.



Zwei Vorveröffentlichungen für den 15. DGE-Ernährungsbericht

Einordnung von Lebensmitteln nach dem Verarbeitungsgrad und Bewertung gängiger Klassifizierungssysteme in der Ernährungsforschung

Die erste Vorabveröffentlichung zum 15. DGE-Ernährungsbericht, der 2024 erscheint, fasst den aktuellen Wissensstand über Klassifizierungssysteme für Lebensmittel auf Basis von Verarbeitungsgraden zusammen. Der Anteil stark verarbeiteter Lebensmittel (ultra-processed foods UPF) an der täglichen Energiezufuhr steigt weltweit. Gleichzeitig geht die körperliche Aktivität zurück und Übergewicht und ernährungsmitbedingte Krankheiten nehmen zu. Es wird vermutet, dass ein hoher Anteil an stark verarbeiteten Lebensmitteln ein Risikofaktor für Adipositas, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ-2-Diabetes ist. Evidenzbasierte Aussagen über den Einfluss des Verarbeitungsgrads von Lebensmitteln auf die Energie- und Nährstoffzufuhr, das Körpergewicht und damit auf die Gesundheit, sind bislang u. a. nicht möglich, weil einheitliche Klassifizierungssysteme für verarbeitete Lebensmittel fehlen.

Das Team aus Autorinnen vom Max Rubner-Institut und der DGE aus der Arbeitsgruppe „(Stark) verarbeitete Lebensmittel“ (s. Seite 15) beschreibt im ersten Teil des Beitrags die Verarbeitungsverfahren und Anwendungsbereiche in der Lebensmittelherstellung sowie ihre Auswirkungen. Im zweiten Teil benennen die Wissenschaftlerinnen fünf häufig in Studien eingesetzte Systeme zur Klassifizierung von Lebensmitteln nach ihrem Verarbeitungsgrad und vergleichen diese abschließend. Aktuell existiert noch kein wissenschaftlicher Konsens über einheitliche, objektive und eindeutige Kriterien für eine Beschreibung von Verarbeitungsgraden von Lebensmitteln. Der Beitrag zeigt auf, wie wichtig der Einsatz eines einheitlichen, robusten Klassifizie-

rungssystems in zukünftigen Studien ist, um den Einfluss von verschiedenen möglichen Faktoren wie Energiedichte, Lebensmittelstruktur/-matrix, Prozesskontaminanten und Zusatzstoffe auf ernährungsmitbedingte Krankheiten aufzuklären.

Wie wirken stark verarbeitete Lebensmittel auf die Gesundheit?

Erwachsene, die viele stark verarbeitete Lebensmittel konsumieren, haben wahrscheinlich ein höheres Risiko für Übergewicht, Adipositas, Bluthochdruck, Typ-2-Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Das zeigen die meisten Studien, die das Team der Arbeitsgruppe „(Stark) verarbeitete Lebensmittel“ der DGE in die zweite Vorveröffentlichung „Verzehr stark verarbeiteter Lebensmittel und ernährungsmitbedingte Erkrankungen: Eine systematische Übersichtsarbeit“ einbezogen hat. Für das Metabolische Syndrom und Allergien gibt es nicht genügend Daten, um Aussagen zum Zusammenhang mit dem UPF-Verzehr machen zu können; für Übergewicht/Adipositas bei Kindern und Jugendlichen sind die Ergebnisse in den eingeschlossenen Studien heterogen.

Ein Autorinnenteam der DGE und des Max Rubner-Instituts hat gemeinsam mit der DGE-Arbeitsgruppe eine systematische Literaturrecherche in drei wissenschaftlichen Literaturdatenbanken durchgeführt und die Primärstudien mittels Vier-Augen-Prinzip auf Basis vorab definierter Einschlusskriterien geprüft und anschließend analysiert.

Die Analyse zeigt aber auch, dass für ein differenziertes Verständnis des Zusammenhangs zwischen dem UPF-Verzehr und dem Auftreten von ernährungsmitbedingten Erkrankungen einheitliche Kriterien, valide Erhebungsinstrumente sowie die Durchführung weiterer Studien, insbesondere Interventionsstudien, notwendig sind.



Hier reinschauen:



Hier reinschauen:



Personalisierte Ernährung – Veröffentlichungen der DGE- Arbeitsgruppe

Die DGE-Arbeitsgruppe „Personalisierte Ernährung“ (s. Seite 15) hat 2023 zwei wissenschaftliche Arbeiten veröffentlicht:

- Machine learning and personalized nutrition: a promising liaison?
Ferrario, P.G., Gedrich, K. Eur J Clin Nutr (2023)
- Perspective: A Conceptual Framework for Adaptive Personalized Nutrition Advice Systems (APNASs)
Britta Renner, Anette E. Buyken, Kurt Gedrich, Stefan Lorkowski, Bernhard Watzl, Jakob Lins-eisen, Hannelore Daniel, Johanna Conrad, Paola G. Ferrario, Christina Holzapfel, Michael Leitz-mann, Margrit Richter, Marie-Christine Simon, Christian Sina, Jan Wirsam, Advances in Nutri-tion, 2023, ISSN 2161-8313

Abstracts zum 60. Wissenschaftlichen Kongress

Der 60. DGE-Kongress vom 15. bis 17. März 2023 in Kooperation mit dem Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL) der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn fand zum Thema „Pflanzenbasierte Ernährung im Fokus – vielseitig und zukunftsfähig“ statt. Der Abstract-band enthält die Kurzfassungen der über 150 Vor-träge und Posterpräsentationen.

Neuaufgabe von ICH-nehme-ab – als Training für einen gesundheits- fördernden Lebensstil

2023 ist eine komplett überarbeitete Neuaufgabe des Selbsthilfemanuals ICH-nehme-ab erschienen. ICH-nehme-ab ist ein nachhaltiges Ernährungs-, Bewegungs- und Verhaltenstraining, dessen Wirk-samkeit in einer wissenschaftlichen Evaluation be-stätigt wurde. Die Neuaufgabe baut den bewährten



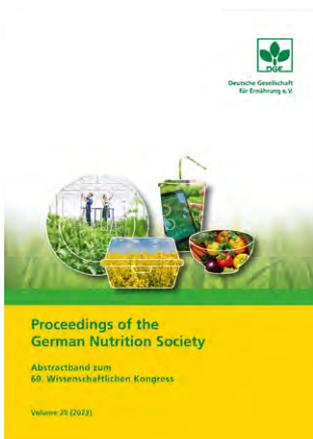
ganzheitlichen und praxis-orientierten Ansatz aus. Das Training unterstützt dabei, einen gesundheitsfördernden Lebensstil zu führen und so gleichzeitig das Risiko für ernäh-rungsmitbedingte Krankheiten zu minimieren.

In 12 Schritten langfristig abnehmen

Durch die schrittweise Umstellung des Ernährungs-verhaltens in Verbindung mit Bewegung und Entspannung nimmt das Gewicht kontinuierlich ab. Langfristig bewusst zu essen und ohne schlechtes Gewissen zu genießen, wird in 12 einfachen Schritten trainiert. Als Programm zur Selbsthilfe kann ICH-nehme-ab alleine oder in Gruppenkur-sen umgesetzt werden. Es richtet sich an Überge-wichtige mit leichtem bis mäßigem Übergewicht ohne Begleiterkrankungen.

Grundlage ist eine ausgewogene, pflanzenbetonte Ernährung mit reichlich Gemüse inkl. Hülsenfrüch-ten, Obst, Vollkornprodukten ergänzt durch kleine Mengen an tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Milchprodukten und Eiern. Anstelle von festen Speiseplänen und Vorschriften gibt es viele Anregungen. Eine umfangreiche Rezeptbroschüre enthält zahlreiche Tipps und alltagstaugliche Ge-richte zum Nachkochen. Der Wochenspeisenplaner unterstützt dabei, eine negative Energiebilanz zu erreichen und Lebensmittelverschwendung zu ver-meiden. Beispielhafte Trainingspläne helfen beim Einstieg in Ausdauer- und Krafttraining. Es werden u. a. auch Entspannungs-, Ausgleichs- und Ganz-körperübungen dargestellt. Die 12 Schritte als ein-zeln herausnehmbare Broschüren machen das Trai-ningsmanual anwenderfreundlich und handlich. Der Ordner beinhaltet außerdem ein Ernährungs- und Bewegungstagebuch.

Ein Präventionskonzept zu ICH-nehme-ab für die Durchführung in Präsenz ist von der Zentralen Prüfstelle Prävention (ZPP) rezertifiziert. Eine Evalu-ierung der Neuaufgabe wurde initiiert.



Hier reinschauen:





2. Ergänzungslieferung zu den DGE-Beratungsstandards

Mit der zweiten Ergänzungslieferung hat die DGE die Beratungsstandards um zwei neue, beratungsrelevante Themen „FODMAP-arme Ernährung“ und „Obstipation“ erweitert. Die Kapitel über Ballaststoffe, Zöliakie und Reizdarmsyndrom wurden überarbeitet und aktualisiert.

Die DGE-Beratungsstandards wurden 2020 vollständig neu aufgelegt und sind ein Standardwerk für Ernährungsberatung und -therapie. Ziel ist es, dass Ernährungsfachkräfte einheitliche und wissenschaftlich fundierte Aussagen vermitteln. Damit tragen sie zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und -kommunikation bei. Auch Multiplikator*innen in der Verbraucher*innenberatung und Schulung sowie Redaktionen und Organisationen zählen zu den Zielgruppen. Die DGE-Beratungsstandards erscheinen als Loseblattsammlung im Ringordner, sodass einzelne Kapitel ausgetauscht oder ergänzt werden können.

DGEwissen – Das Wissenschaftsmagazin der DGE

Das Wissenschaftsmagazin DGEwissen informiert über aktuelle Erkenntnisse aus der Ernährungswissenschaft und -praxis. Jede Ausgabe widmet sich einem speziellen Thema. In 2023 waren dies Außer-Haus-Verpflegung, das Kongressthema „Pflanzenbasierte Ernährung“, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Essen und Trinken bei Hitze, Ernährung im Alter und Frauengesundheit.

→ www.dge.de/wissenschaft/wissenschaftsmagazin/

Hier reinschauen:



DGEwissen digital

Mitglieder und Abonnent*innen von DGEwissen können alle Ausgaben des Magazins, die seit

2020 erschienen sind, im Web-Browser oder über die DGEwissen App kostenfrei lesen. Die App mit zusätzlichen Funktionen bietet jederzeit einen einfachen Zugriff, auch von unterwegs.

Neuer DGE-Leitfaden für die praktische Umsetzung von Kostformen unterstützt im klinischen Verpflegungsalltag

Der DGE-Leitfaden „Kostformen“ bietet konkrete Unterstützung bei der Planung und Gestaltung der Speiserversorgung in Kliniken und stationären Senioreneinrichtungen. Er beschreibt die Prinzipien der Vollkost und eine Auswahl ernährungstherapeutischer Kostformen (Diäten).

Die Zufriedenheit von Patient*innen trägt maßgeblich zu ihrem Wohlbefinden und ihrer Genesung bei. Dabei spielt die Verpflegung eine wesentliche Rolle. Sie hat Vorbildcharakter und gibt Orientierung für die Ernährung nach einem stationären Aufenthalt. Verantwortliche für die Verpflegung erhalten mit dem neuen Leitfaden eine Grundlage für die Entwicklung von Speiseplänen und Rezepten. Er soll die Abwandlung der einzelnen Kostformen von der vollwertigen Ernährung erleichtern. Wissenschaftliche Basis der 76-seitigen Broschüre bilden die Referenzwerte für die Nähr-

stoffzufuhr, die DGE-Beratungsstandards und der Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP).



Hier reinschauen:



Neue Medien der IN FORM-Projekte

Kurzfilme mit Informationen und Tipps zu Lebenswelten und DGE-Qualitätsstandards

Das Projekt IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung hat 2023 mehrere Kurzfilme mit Informationen und hilfreichen Tipps zu den DGE-Qualitätsstandards und verschiedenen Lebenswelten erstellt.

„Für eine zukunftsfähige Verpflegung entscheiden?“
Kurzfilm zu den DGE-Qualitätsstandards:

Auf den fünf Projekt-Internetseiten sowie über YouTube ist ein lebensweltübergreifender Kurzfilm verfügbar. Er soll Entscheider*innen in der GV dazu motivieren, den DGE-Qualitätsstandard in der eigenen

Einrichtung einzusetzen. Der Kurzfilm zeigt anschaulich, wie die DGE-Qualitätsstandards dabei unterstützen, den unterschiedlichen Anforderungen, die an eine zukunftsfähige Verpflegung gestellt werden, gerecht zu werden.

Kurzfilm „Essen, wenn andere schlafen – Tipps für eine gesunde und nachhaltige Ernährung bei Nacht- und Schichtarbeit“:

Der Film unterstützt Verantwortliche für die Betriebliche Gesundheitsförderung, Ernährungsberater*innen und Verpflegungsverantwortliche bei

der Schulung von Mitarbeitenden mit wechselnden Arbeitsschichten.

Kurzfilme „Frisch serviert: Tipps zur Verpflegung älterer Menschen“:

Unter dem gemeinsamen Slogan „Frisch serviert: Tipps zur Verpflegung älterer Menschen“ bietet die Internetseite www.fitimalter-dge.de sechs Kurzfilme, die Verpflegungsverantwortliche in Einrichtungen und pflegende Angehörige älterer Menschen fachpraktisch bei deren Verpflegung unterstützen sollen.



Weniger Salz, Zucker und Fett – neuer Praxisleitfaden, Schulungsmaterialien und Fact sheets für Speisenanbietende und Kitas

Das Projekt „Start Low“ (s. Seite 9) stellt für die Mittagsverpflegung von Kita-Kindern Schulungen und verschiedene Informationen zum zielgruppengerechten Umgang mit Salz, Zucker und Fett zur Verfügung. Zusammen mit Speisenanbietenden wurden Schulungsmaterialien und weitere Hilfestellungen entwickelt. Die Schulung wurde in kurze, praxisbezogene Themenbereiche aufgeteilt. Angefangen bei den Besonderheiten der Zielgruppe Kinder zeigen die Schulungseinheiten, wie die Salz-, Zucker- und Fettoptimierung im Wareneinkauf bis hin zur Zubereitung und Speisenausgabe umgesetzt werden kann. Ergänzt werden sie durch einen Praxisleitfaden und Fact sheets für den praktischen Gebrauch im Produktionsalltag. Das Rezeptbuch „In die Küche, fertig los!“ bietet Eltern und Kitas viele Ideen für kindgerechte Rezepte und für die Ernährungsbildung der Kleinsten.

Praxisleitfaden „Weniger Salz, Zucker und Fett – Lösungen für die Kitaverpflegung“:

Der Praxisleitfaden zeigt, welche Ansatzpunkte es gibt, um Salz, Zucker und Fett in der Kitaverpflegung sinnvoll zu reduzieren. Er dient Speisenanbietenden und Kitas als Handlungshilfe, um die Qualität und Akzeptanz der Kitaverpflegung zu verbessern. Außerdem geben Fact sheets einen Überblick über die wichtigsten Punkte des jeweiligen Themas. Der Handlungsleitfaden mit Checkliste ist als kostenfreier Download erhältlich.

→ www.dge.de/dge/projekte/start-low

5

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Neuer Internetauftritt der DGE

Die DGE kommuniziert ihre Stellungnahmen, Veröffentlichungen, Medien und Maßnahmen zielgruppenspezifisch über ihren Internetauftritt, Presseinformationen und Nachrichten, einen Newsletter, einen Blog und über ihre Social-Media-Kanäle X, LinkedIn, YouTube, Facebook, Instagram. Mitarbeiter*innen der DGE beantworten Anfragen von Journalist*innen und übernehmen Interviews im Hörfunk, Fernsehen oder Podcasts zu ernährungsrelevanten Themen.

Moderner, benutzerfreundlich und übersichtlicher – anlässlich ihres 70-jährigen Jubiläums ging die DGE am 23. Mai 2023 mit ihrer neuen Webseite an den Start. Informationen aus allen Bereichen der Ernährungswissenschaften finden Besucher*innen jetzt gebündelt und neu strukturiert abrufbar. Nicht nur optisch, sondern auch inhaltlich und technisch hat die DGE ihren Internetauftritt komplett überarbeitet und aktualisiert. Mit der neuen Webseite baut die Fachgesellschaft die Online-Kommunikationsmöglichkeiten noch weiter aus. Ob Social Networks, Blog oder Internet – die DGE kommuniziert auf vielen Kanälen. Die neue Gestaltung und intuitive Menüführung bietet eine schnelle Orientierung zu Themen rund um die Ernährungswissenschaft und -praxis.

Mehr Service bietet auch eine optimierte Suche. Die Suchergebnisse lassen sich durch eine Filterfunktion bequem eingrenzen, sodass die Inhalte schneller gefunden werden können. Zertifizierte Ernährungsberater*innen mit ihrem jeweiligen Arbeitsschwerpunkt lassen sich schnell und zuverlässig auf einer Landkarte finden. Die Inhalte wurden im Hinblick auf eine bessere Lesbarkeit überarbeitet und für eine optimale Darstellung auf mobilen Endgeräten angepasst.

Die Internetseite der DGE verzeichnete 2023 durchschnittlich rund 201 290 Besuche (Visits) pro Monat und insgesamt rund 2,4 Mio. Besuche im Jahr.

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung präsentiert auf seinen fünf lebensweltspezifischen Internetseiten Fachinformationen und Medien zur Optimierung der Verpflegungsqualität in unterschiedlichen Einrichtungen, angefangen von Kindertagesstätten bis zur Senioreneinrichtung. Drei der fünf Internetseiten wurden umfassend überarbeitet und richten sich nun gezielt an spezifische Zielgruppen wie Praktiker*innen, Tischgäste, Angehörige oder Multiplikator*innen. Diese finden auf sie zugeschnittene Informationen und Materialien zu den DGE-Qualitätsstandards sowie zur Gestaltung und Bedeutung einer gesundheitsfördernden Verpflegung. Zusätzliche praktische Unterstützung bieten Rezeptdatenbanken, ein Online-Speiseplancheck, Aktionswochen und Hinweise zum Seminarangebot in der GV.

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

www.dge.de

The screenshot shows the homepage of the Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). At the top, there is a navigation menu with links for 'Blog', 'Veranstaltungen', 'Presse', and 'MedienShop'. On the right, there are icons for 'Leichte Sprache', 'English', and 'Login'. The main header includes the DGE logo and the text 'Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.', followed by a menu with 'DGE', 'Wissenschaft', 'Gesunde Ernährung', 'Gemeinschaftsgastronomie', and 'Qualifizierung'. The main content area features a large image of various healthy foods like fruits, nuts, and grains. To the right of this image is a green box with the text 'Der Wissenschaft verpflichtet – Ihre Partnerin für Essen und Trinken' and a yellow button labeled 'ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNGEN'. Below the main image, there is a 70th anniversary logo and a paragraph of text.

DGE Wissenschaft **Gesunde Ernährung** Gemeinschaftsgastronomie Qualifizierung

DIE DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

Der Wissenschaft verpflichtet – Ihre Partnerin für Essen und Trinken

ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNGEN

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. **70**

Als wissenschaftliche Fachgesellschaft erarbeiten wir ernährungswissenschaftliche Aussagen und Empfehlungen und übersetzen diese in die Praxis. Wir fördern eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung. Damit die Menschen in Deutschland gesund bleiben.

Social-Media-Aktivitäten

Die DGE hat 2023 auf ihren Social-Media-Profilen insgesamt 1 206 Posts veröffentlicht, die rund 1,2 Millionen Mal aufgerufen wurden. Die durchschnittliche Interaktionsrate – über alle Kanäle hinweg – lag bei 4,73 %.

DGE seit Mai 2023 auch auf Instagram und Facebook

Seit Mai 2023 bietet die DGE auf Instagram und Facebook praxisnahe Wissenschaftskommunikation zum Thema Ernährung an.

Das Social-Media-Team veröffentlichte auf Instagram insgesamt 84 Beiträge (Foto-Posts, Carousel-Posts, Videos; ohne Stories), das heißt durchschnittlich 2–3 Beiträge pro Woche. Zum Ende des Jahres hatte der DGE-Instagram-Kanal 7 014 Follower*innen.

DGE-Wissensquiz zum Jubiläum auf Instagram

Der Beitrag mit der höchsten Interaktion auf diesem Kanal war ein Post zum 70-jährigen Jubiläum der DGE.

Der vom DGE-Referat Fortbildung realisierte Wissenscountdown anlässlich des Jubiläums, der in den Instagram-Stories veranstaltet wurde und daher in die oben stehende Themenauswertung nicht eingeflossen ist, hat maßgeblich zum Follower*innenzuwachs



und zur Steigerung der Kanalreichweite beigetragen: Der Instagram-Kanal gewinnt durchschnittlich 34 neue Follower*innen wöchentlich, im Aktionszeitraum lag der Zuwachs bei 44 neuen Follower*innen pro Woche (sowie über 100 neue Follower*innen zum Auftakt), darunter viele Ernährungsberater*innen.

Facebook

Den DGE-Facebook-Kanal richtete das Social-Media-Team ebenso wie den Instagram-Kanal Anfang Mai ein. Mit insgesamt 93 Posts veröffentlichte das Team im Schnitt 2–3 Posts pro Woche. Zum Ende des Jahres hatte der DGE-Facebook-Kanal 13 234 Fans.

Die DGE auf X

Der Social-Media-Kanal X informiert unter dem Namen @dge_wissen über die wissenschaftliche Arbeit der DGE, Qualifizierungsmöglichkeiten, gesunde Ernährung und bietet Einblick in die Arbeitsabläufe und Strukturen der Fachgesellschaft. Der Kanal trägt zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung bei. Er stärkt die Kommunikation zwischen nationalen und internationalen Institutionen. Zu den Zielgruppen zählen Vertreter*innen von Medien, Institutionen aus dem Bereich Wissenschaft, Universitäten, Verbände, Ministerien sowie politische Parteien, vorrangig aus dem Ernährungs- und Gesundheitsbereich, Ernährungsfachkräfte und Verbraucher*innen.

Die Social-Media-Redaktion veröffentlichte 2023 insgesamt 596 Posts, im Schnitt 11–12 Tweets pro Woche. Die durchschnittliche Interaktionsrate lag bei 4,32 %. Zum Ende des Jahres hatte der Kanal 4 318 Follower*innen (Vorjahr: 3 916).



Den größten Anteil an Posts, rund 23 %, nehmen solche zum Thema „Veranstaltungen“ ein. Das erklärt sich damit, dass über diesen Kanal die Live-Berichterstattung sowohl zum Wissenschaftlichen Kongress der DGE als auch zur DGE-Arbeitstagung stattfand. Weitere große Themenbereiche sind „Gemeinschaftsverpflegung“ (ca. 13 % der Beiträge) und „Wissenschaft“ (12 %) sowie Posts im Auftrag der IN FORM-Projekte (10 %). Hervorzuheben ist außerdem der hohe Anteil von Beiträgen zum Communitymanagement vor allem infolge der Berichterstattung zu den neuen Ableitungen der FBDG rund um Pfingsten 2023 (s. Seite 22 f.). Das Thema „Nachhaltigkeit“ nimmt mit rund 3 % hier anteilig weniger Raum ein als auf anderen DGE-Kanälen.

LinkedIn

Seit April 2021 ist die DGE auf dem weltweit größten Berufsnetzwerk LinkedIn mit einem eigenen Account unterwegs. 2022 kamen insgesamt 8 Fokuseiten der Sektionen und Vernetzungsstellen dazu, die das DGE-Social Media-Team mitbetreibt.

Der Schwerpunkt liegt darauf, sich mit Wissenschaftler*innen und Ernährungsfachkräften zu vernetzen und auf Veranstaltungen aufmerksam zu machen. Gleichzeitig strebt die DGE an, sich als potenzielle Arbeitgeberin zu positionieren.

Zum Ende des Jahres hatte der DGE-Kanal inklusive Fokuseiten auf LinkedIn insgesamt 10 037 Follower*innen (Vorjahr: 4 710).

YouTube

Auf YouTube veröffentlichte die DGE im Berichtsjahr insgesamt 38 Beiträge sowohl im Kanal der DGE als auch im IN FORM-Kanal (s. Seite 35). Die Videos des DGE-Kanals wurden 6 169-Mal gesehen, die Beiträge auf dem IN FORM-Kanal 2 680-Mal.

DGE-Blog: Einblick in die Praxis der Ernährungswissenschaften

Auf DGE-Blog sind 2023 insgesamt acht Beiträge erschienen. Zu Wort kommen sowohl Wissenschaftler*innen als auch Menschen innerhalb der DGE mit aktuellen Themen. Damit wird auch das Ziel, die Fachgesellschaft „nahbarer“ zu machen, erreicht.

- 3 Fragen an Prof. Dr. Jakob Linseisen – Stichwort Ernährungsforschung
- Planetary Health Diet und DGE-Ernährungsempfehlungen – 5 Fragen an die Ernährungswissenschaften, Interview mit Prof. Dr. Bernhard Watzl und Anne Carolin Schäfer, DGE-Referat Wissenschaft
- „Mein Kind mag am liebsten Brokkoli“ – Essen in der Außer-Haus-Verpflegung, Interview mit Esther Schnur, DGE-Referat Gemeinschaftsverpflegung
- Außer-Haus-Verpflegung und Mangelernährung im Alter, Interview mit Esther Schnur, DGE-Referat Gemeinschaftsverpflegung
- Nachhaltige Verpflegung langfristig denken – mit verbindlichen DGE-Qualitätsstandards, Interview mit Esther Schnur, DGE-Referat Gemeinschaftsverpflegung
- Ernährungstherapie von Menschen mit Demenz und/oder kognitiven Defiziten, Interview mit Claudia Düssel-Fues, Petrus-Krankenhaus Wuppertal
- Fett in der Ernährung: Fakten rund um die Bedeutung von Fett für den Körper sowie ein Beispiel aus der Praxis mit Beate Weber, Küchenmeisterin, Diätköchin IHK und Verpflegungsmanagerin/DGE
- DGE-Zertifizierung in der Praxis, Interview mit Rudolf Paulson, Koch, Küchenmeister, Diätkoch IHK und Betriebswirt (VWA)

→ www.dge.de/blog



Newsletter und Presseanfragen

Newsletter

Im Zuge des Relaunches der Webseite wurde auch der DGE-Newsletter neu gestaltet. Alle News sind bebildert, die einzelnen Meldungen sind unterteilt in allgemeine Informationen und Veranstaltungshinweise, die jetzt weniger ausführlich, dafür kürzer und prägnant sind. Der Newsletter dient als Forum für aktuelle und wissenschaftliche Informationen der DGE. Er bietet Interessent*innen die Möglichkeit, sich über neue Erkenntnisse aus dem Bereich der Ernährungswissenschaften sowie über Publikationen und Veranstaltungen der DGE auf dem Laufenden zu halten.

Die Abonnent*innenzahlen schwanken durch An- und Abmeldungen. Im 1. Halbjahr waren ca. 12 300 Abonnent*innen registriert. Ende Dezember 2023 belief sich die Zahl auf etwa 13 356 Abonnent*innen. Insgesamt bewegt sie sich auf konstantem Niveau zwischen 12 000 und 13 000.

Presseanfragen und -informationen

Die Themennachfrage der Medien unterliegt der Saison, den Jahreszeiten und Trends, die oft von Influencer*innen, Hersteller*innen oder Handel gesetzt werden. Diese Themen geben Aufschluss darüber, was in Redaktionen und somit bei Verbraucher*innen und Ernährungsfachkräften relevant ist, auch wenn sie nicht immer mit den Kernthemen der DGE übereinstimmen. Dennoch gibt es Überschneidungen, wo die DGE ihre Kompetenz als wissenschaftliche Fachgesellschaft gezielt einsetzen



Die Ansprechpartnerinnen der DGE-Pressestelle v. l.: Antje Gahl, Silke Restemeyer, Astrid Donalies



kann. Die Redaktionen aller Sparten fragen nach der Einschätzung einer wissenschaftlichen Institution wie der DGE und deren Bewertungen auf der Grundlage vorhandener Evidenz.

Die Sektionen und Vernetzungsstellen leisteten auch 2023 wieder erfolgreiche regionale Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zu den von ihnen durchgeführten Maßnahmen. Sie veröffentlichten Pressemitteilungen sowie Newsletter und gaben Interviews.

Beantwortung von Presseanfragen

2023 beantworteten die Mitarbeiter*innen

839 Presseanfragen, davon:

- 308 Anfragen der Fach- und Publikumspresse
- 77 Anfragen von TV-Redaktionen
- 82 Anfragen von Hörfunkredaktionen
- 117 Anfragen von Internetredaktionen und Gesundheitsportalen

Zu den meist gefragten Themen zählten:

Anteil (in %) an den Gesamtanfragen

- 10,0 % Neue DGE-Ernährungsempfehlungen (FBDG)
- 4,8 % Zucker und Süßstoffe bzw. Süßungsmittel
- 4,1 % Vitamine/Mineralstoffe/ sekundäre Pflanzenstoffe
- 3,5 % Diäten, Fasten, Abnehmen
- 3,1 % Obst und Gemüse
- 2,7 % Getreide/-produkte, Hülsenfrüchte
- 2,7 % Öle, Fette und Fettsäuren
- 2,5 % Vegetarische & vegane Ernährung
- 2,5 % Getränke, Trinken, Smoothies
- 2,4 % Nahrungsergänzungsmittel



Medienresonanz zu den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (FBDG)

Berichterstattung ab Mitte Mai 2023 zu den FBDG als Reaktion auf den öffentlichen Kommentierungsprozess (s. Seite 23):

- 101 Reaktionen von Bürger*innen per E-Mail
- Beantwortung von 64 Presseanfragen
- Veröffentlichung von 392 Medienberichten (Reichweite: 816 Mio.)

Podcasts

Die Pressestelle erreichen zunehmend Anfragen zu Podcasts. Dieses bietet die Möglichkeit, Expert*innen der Pressestelle und aus dem Haus ausführlicher zu Wort kommen zu lassen und die Positionen der DGE umfassender darzustellen. Beispiele aus dem Jahr 2023 sind:

- Vegane Ernährung bei Kindern, Bayern 3, März 2023
- Meine Challenge, Leben ohne Salz, MDR Wissen Podcast, Juni 2023

Podcast "Zu Tisch, bitte!"

Informationen über Ernährung finden sich viele. Doch woher wissen Verbraucher*innen, was davon wirklich stimmt? Und wie ist der aktuelle wissenschaftliche Stand überhaupt?

Hier bietet der Podcast „Zu Tisch, bitte!“, der Ernährungspodcast aus Niedersachsen, eine Orientierung, so dass sich Zuhörer*innen eine eigene Meinung bilden können. Die Redaktion greift aktuelle Themen zur Ernährung auf, lädt Expert*innen ein oder diskutiert miteinander.

Ein gemeinsamer Podcast der DGE-Sektion und der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen.

- Wie kann gesunde Ernährung interessant(er) für den Verbraucher werden?, u. a. zu Themen Lebensmittelkennzeichnung (Nutri-Score), nachhaltigere und gesündere Ernährung, Lebensmittel Praxis Podcast Regalplatz, August 2023
- Ist Salz ungesund? Kakadu Kinderpodcast, Deutschlandfunk Kultur, September 2023

Presseinformationen und Kurznachrichten

Mit den regelmäßig veröffentlichten Presseinformationen und Kurznachrichten bietet die DGE fundierte und aktuelle Informationen und Hintergrundwissen an. Eine Übersicht der Presseveröffentlichungen

→ <https://www.dge.de/presse/meldungen/>

Redaktionskooperationen und Expert*inneninterviews

Die Mitarbeiterinnen der DGE vereinbaren Kooperationen mit verschiedenen Redaktionen, mit einigen Redaktionen gibt es auch eine kontinuierliche Zusammenarbeit. Das Presseteam steht für Expert*innenstatements bereit oder stellt ausführliche Informationen für Sonderberichte zu Ernährungs- und Warenkundethemen sowie zur Beantwortung von Leser*innenfragen zur Verfügung.

Redaktion Focus Gesundheit

Die DGE stellte der Focus Gesundheit, Burda Verlag, zu ausgewählten Lebensmitteln jeweils 6 Fakten zur Verfügung. Die Redaktion setzte diese grafisch um und postete zu 11 Themen einen sogenannten „Food-Check“ auf ihrem Social-Media-Kanal Facebook, inkl. einer Verlinkung zu Geprüfte IN FORM-Rezepte (bis einschließlich April 2023) bzw. seit Mai aufgrund des Projektendes nur noch Verlinkung zur DGE.



Redaktion t-online

Mit der Redaktion t-online pflegt die DGE eine kontinuierliche Zusammenarbeit. PR-Referentin Silke Restemeyer steht als Expertin zu verschiedenen Themen aus dem Ernährungsbereich zur Verfügung. 2023 wurden 9 Beiträge zu den Themen Fermentierte Lebensmittel, Gesunder Snack Mandeln, Risiko Adipositas, Herzgesunde Ernährung – welche Öle sind besonders gut?, Adipositas-Grade, Nährstoffe für Best-Ager, Wintergemüse und Elektrolyte erstellt.

Fachzeitschrift „VerpflegungsManagement“ (VM)

Bereits seit 2004 besteht eine etablierte Kooperation des Referates GV mit der Zeitschrift „VerpflegungsManagement“. In jeder der insgesamt 10 Ausgaben pro Jahr wird ein von der DGE erstellter Fachbeitrag veröffentlicht. In der Zeitschrift werden schwerpunktmäßig die Zielgruppen „stationäre Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern, Krankenhäuser, Rehabilitationskliniken sowie Betreutes Leben“ angesprochen. So können die Lebenswelten aus dem Care-Bereich besonders gut erreicht werden. Für die Zielgruppen werden wichtige Ernährungsthemen aus Sicht der DGE adäquat aufbereitet. Im Jahr 2023 sind u. a. Beiträge zur Bedeutung von Fett sowie Wasser für die Ernährung, Ernährung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie zur Protein-Leitlinie erschienen.

Besonders hervorzuheben ist ein Interview mit Rudolf Paulson, Küchenleiter in einer Senioreneinrichtung und freiberuflicher Auditor für die DGE, der exklusiv für VM aus seinem vielfältigen Arbeitsalltag berichtete. Das Interview wurde ebenfalls im DGE-Blog veröffentlicht. Zusätzlich zu den regulären Beiträgen der DGE standen Mitarbeiterinnen des Referats GV für Interviews zu „Milchalternativen“ sowie zu „Trink-Anregungen in Seniorenheimen“ zur Verfügung.

Aktivitäten der Projekte IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

„WissensSchnittchen“ – Fragen und Austausch rund um die DGE-Qualitätsstandards

Als gemeinsame Aktivität der drei IN FORM-Projekte (s. Seite 9) startete im September 2022 unter dem Titel „WissensSchnittchen“ ein neues digitales Format, das sich an die Zielgruppe der Küchenpraktiker*innen richtet. Die Veranstaltungen beginnen mit einem Impuls-Vortrag von Expert*innen aus der Praxis. Hier werden konkrete Ansatzpunkte für ein gesundheitsförderndes und nachhaltigeres Agieren im Verpflegungsalltag aufgezeigt. Ein Austausch zu konkreten Fragestellungen, Ideen, Umsetzungsbeispielen sowie Erfahrungen schließt sich an.

Themen im Jahr 2023 waren:

- Grünkohl – wissenschaftlich-kulinarische Expertise für die Gemeinschaftsverpflegung
- Warum ist Nachhaltigkeit eine Geschmacksache?
- Alles aus einer Küche – von der Kita bis zur Senioreneinrichtung! Geht das?
- Leitungswasser in der Gemeinschaftsverpflegung – Die nachhaltigere Wahl zu trinken
- Digitaler Marktplatz – Tool für die Versorgung in der Region
- Start Low – Optimierung von Salz, Zucker und Fett
- Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards und Kriterien für ein veganes Angebot in JOB&FIT (fand 2-mal statt)



IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

60 min
Verpflegung
1x im Monat
online
live

WissensSchnittchen

DGE

Wissenschafts- und Journalistenpreise

Max Rubner-Preis 2023

Seit 1979 vergibt die DGE den mit 5 000 Euro dotierten Preis für hervorragende wissenschaftliche Untersuchungen, die sich mit Fragen der Ernährungstherapie oder der Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten beschäftigen. Der Preis wird alle vier Jahre verliehen.

2023 erhielt PD Dr. Lukas Schwingshackl vom Institut für Evidenz in der Medizin am Uniklinikum Freiburg den Wissenschaftspreis der DGE für seinen im British Medical Journal (BMJ) im September 2021 publizierten Beitrag "Evaluating agreement between bodies of evidence from randomized controlled trials and cohort studies in nutrition research: meta-epidemiological study".

Die Originalität der Fragestellung sowie der neue methodische Forschungsansatz seiner Arbeit im Hinblick auf die Zusammenführung von Daten zur

Evidenzbewertung aus randomisierten, klinischen Studien (RCTs) und Kohortenstudien beeindruckten die Jury. Die Ergebnisse tragen zu einem besseren Verständnis bei, wie sich Evidenzschätzungen aus verschiedenen Studienansätzen in der Ernährungsforschung hinsichtlich ihres Präventionspotenzials bewerten lassen. Die hochwertige und innovative Arbeit von Lukas Schwingshackl hat somit eine enorme Bedeutung, da sie eine bessere Evidenzgrundlage für Ernährungsleitlinien liefert. Diese dienen als Basis für Präventionsmaßnahmen ernährungsmitbedingter Krankheiten in der Bevölkerung.

DGE-Journalisten-Preis 2023

Zum 34. Mal prämierte die DGE die besten journalistischen Arbeiten zu aktuellen Ernährungsthemen mit dem Journalisten-Preis. Die Fachgesellschaft zeichnete insbesondere wissenschaftlich fundierte, originelle und zielgruppengerechte Texte aus. Dagmar von Cramm, Mitglied im Wissenschaftlichen Präsidium der DGE, überreichte die Auszeichnungen in fünf Medienkategorien am 30. August 2023 auf der DGE-Arbeitstagung in Bonn (Bild rechts).

Tages- und Wochenzeitungen

Der Preis ging an Josef Wirnshofer für seine Reportage „Putins Gas und Kolumbias Euter“ in Seite Drei der Süddeutschen Zeitung vom 20. August 2022. Eindrucksvoll beschreibt er, was Putins Krieg mit den Kühen eines Bauern im Berchtesgadener Land zu tun hat.

Publikumszeitschriften

In dieser Kategorie zeichnete die Jury zwei Beiträge aus. Moritz Herrmann erhielt den Preis für seine kurzweilige Reportage „Nie wieder Fleisch?“, im Stern vom 25. August 2022. Der aus der Autorenperspektive erzählte Selbstversuch, sich als Fleischesser vegetarisch zu ernähren, ist unterhaltsam und witzig geschrieben.

Der Ernährungswissenschaftler Lukas Schwingshackl nahm die Auszeichnung auf dem 60. Wissenschaftlichen Kongress in Bonn von DGE-Präsident Prof. Dr. Bernhard Watzl entgegen.





Die Preisträger*innen 2023 (v.l.n.r): Sulaiman Tadmory, Svea Eckert, Thomas Kulik, Bernhard Borgeest, Brigitte Lehnhoff, Sabine Pinkenburg und Dagmar von Cramm (Bildmitte). Nicht im Bild: Josef Wirnshofer, Moritz Herrmann und Lena Kampf.

Bernhard Borgeest wird für seinen Beitrag „Hier spricht Ihr Bauch“ im FOCUS-Magazin vom 23. April 2022 ausgezeichnet. Informativ, aufklärend und ohne anzuklagen erzählt der Autor über ein für unsere Ernährung höchst relevantes Problem: das Fett in unserer Bauchhöhle, seine Ursachen und seine gesundheitlichen Auswirkungen sowie mögliche Gegenmaßnahmen.

Hörfunk/Podcast

Brigitte Lehnhoff erhielt den Preis für ihren Podcast vertikal horizontal. Glaubens- und Gewissensfragen, in NDR Info vom 13. Februar 2022 „Halal und Koscher: Welche Bedeutung haben religiöse Speisegesetze heute?“. In ihrem kompakt und interessant erzählten Podcast hinterfragt sie mit der Redakteurin Sabine Pinkenburg im Gespräch untereinander und mit Protagonisten, warum Lebensmittel mit „halal“-Siegel und koschere Lebensmittel trotz rückläufiger Religiosität so beliebt sind.

Fernsehen

Den Preis für die Kategorie „Fernsehen“ verlieh die DGE Thomas Kulik für seine Reportage „Wie werden alle satt – 42 – die Antwort auf fast alles“ in Arte TV vom 28. Mai 2022. Sein Film thematisiert eine hocheffiziente Landwirtschaft, die momentan weltweit Lebensmittel auf Rekordniveau produziert.

Internet/Social Media

Svea Eckert, Sulaiman Tadmory, beide NDR, und Lena Kampf, Süddeutsche Zeitung, erhielten die Auszeichnung für ihre Recherche-Doku „Hungern mit Instagram: Wie triggert Insta Essstörungen?“ auf strg_f, dem YouTube Kanal von Funk vom 11. Januar 2022. In ihrer spannenden und zugleich betroffen machenden Recherche-Doku legen sie eigene Profile an und tauchen in die Magersucht-Community ein.

Informationen zu den Preisträger*innen 2023 und den ausgezeichneten Arbeiten:
→ www.dge.de/presse/journalisten-preis

6 Veranstaltungen und Fortbildungen

60. Wissenschaftlicher Kongress



Nach zwei Jahren virtueller Veranstaltungen konnte der Wissenschaftliche Kongress wieder in Präsenz stattfinden. Zusammen mit dem Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL) lud die DGE vom 15. bis 17. März 2023 zum Thema „Pflanzenbasierte Ernährung im Fokus – vielseitig und zukunftsfähig“ an die Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn ein.

Pflanzenbasierte Ernährung umfasst ein breites Spektrum an Ernährungsmustern, die den Schwerpunkt auf pflanzliche Lebensmittel legen, bis hin zu veganer Ernährung. Einen interdisziplinären und internationalen Blick auf dieses komplexe, aktuelle Thema warfen die drei Plenarreferierenden:

- Prof. Dr. Matin Qaim, Zentrum für Entwicklungsforschung (ZEF), Bonn: Tierische Lebensmittel und Nachhaltigkeit: Sollten wir alle Veganer werden?
- Prof. Dr. Peter Eisner, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising: Pflanzenbasierte Ernährung – welche Herausforderungen ergeben sich für pflanzliche Proteinzutaten?

- Dr. Keren Papier, Nuffield Department of Population Health (NDPH), Oxford: Plant-based diets and long-term health: findings from the EPIC-Oxford study

Unter der Leitung von Prof. Dr. Ute Nöthlings und Prof. Dr. Ute Weisz vom IEL bot das 2 ½-tägige Programm einen Überblick zum aktuellen Stand der ernährungswissenschaftlichen Forschung sowie angrenzender Disziplinen und Möglichkeiten zum Austauschen und Vernetzen. Zum 60. Kongressjubiläum wurden ergänzend zu den über 190 Vorträgen und Posterpräsentationen insgesamt 12 Symposien, davon 8 Minisymposien der DGE-Fachgruppen, je ein Symposium des BMBF-Innovationsraums NewFood-Systems, zum Bundeslebensmittelschlüssel, zur KiESEL-Studie und zum Thema frühkindliche Ernährung sowie ein Workshop von NFDI4Health angeboten.



Bild links: Die Wissenschaftlichen Leiterinnen des Kongresses, Prof. Dr. Ute Weisz (links) und Prof. Dr. Ute Nöthlings

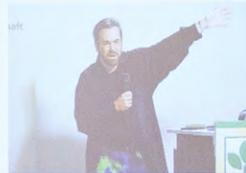
Bild rechts: Hendrik Haase spricht bei der DGE-Arbeitstagung über die Zukunft auf dem Teller.



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.



DGE-Fachgruppen präsentierten sich mit Minisymposien

Die Fachgruppensprecher*innen engagierten sich wieder im Kongresskomitee, gestalteten das wissenschaftliche Programm mit und begutachteten die eingereichten Abstracts. Zum Kongress organisierten die Fachgruppen (FG) verschiedene Minisymposien bzw. Programmpunkte:

FG Early Career Scientists: Science Slam – in 7 Minuten Forschung verständlich und unterhaltsam präsentiert

FG Epidemiologie, Lebensmittelwissenschaft und Public Health Nutrition: Verschiedene Perspektiven auf stark verarbeitete Lebensmittel: Convenience versus Gesundheit?

FG Ernährungsberatung: Personalisierte Ernährung: Welches Potenzial bieten Ernährungsberatung und -therapie?

FG Ernährungsbildung: Esskulturbildung und Ernährungssozialisation als Teil der Ernährungsbildung

FG Ernährungsmedizin: Nachhaltige Ernährung – ist die Proteinqualität ein Problem?

FG Ernährungsverhaltensforschung: Vielfalt der Ungleichheit: Ihre Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten

FG Gemeinschaftsverpflegung: GV trotz Krisenmodus sichern

FG Physiologie und Biochemie der Ernährung: Ernährungsphysiologische Bedeutung von Omega-3-Fettsäuren hinterfragt

Posterpreise der DGE und der Ernährungs Umschau

Mit einem Posterpreis wurden auf dem Kongress Wissenschaftler*innen für herausragende Beiträge ausgezeichnet. 8 Poster vergab die DGE sowie 2 weitere die Ernährungs Umschau. Für die DGE prämierte eine Jury aus Gutachter*innen und den DGE-Fachgruppen unter



allen angenommenen Abstracts Posterbeiträge, die sowohl durch ihren experimentellen Studienansatz, die Relevanz ihrer Studienergebnisse als auch die Gestaltung überzeugten. Alle Posterpreise waren mit jeweils 100 Euro und einem Jahresabonnement der Fachzeitschrift Ernährungs Umschau dotiert.

DGE-Arbeitstagung

7. Bonner Ernährungstage mit der DGE-Arbeitstagung „GV im Aufbruch – mit Rückenwind in die Zukunft?“

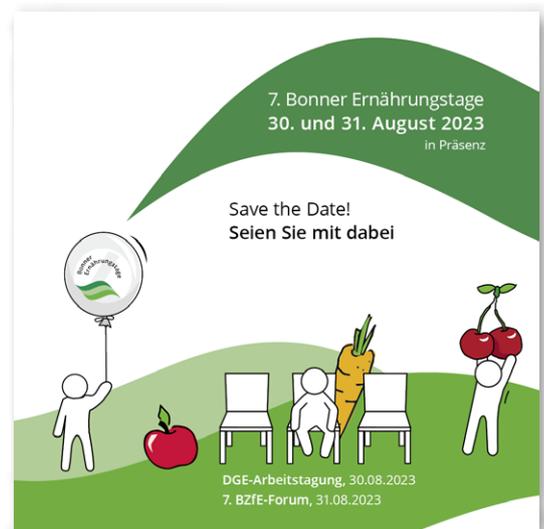
Die Arbeitstagung der DGE mit dem Thema „GV im Aufbruch – mit Rückenwind in die Zukunft?“ fand am 30. August 2023 im Rahmen der 7. Bonner Ernährungstage, die die DGE gemeinsam mit dem BZfE veranstaltete, statt.

Zufriedene Tischgäste, ausgewogene und nachhaltige Mahlzeitenangebote mit Bioprodukten und das zu fairen Preisen – die Gemeinschaftsverpflegung (GV) ist eine komplexe Dienstleistung, die vor großen Herausforderungen steht. Mit etwa 16 Millionen Gästen täglich in Kitas, Schulen, Betrieben, Heimen, Krankenhäusern und anderen Einrichtungen wird die GV zunehmend als Hebel für die Transformation hin zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung angesehen. Auf der Arbeitstagung im Wissenschaftszentrum Bonn diskutierten über 200 Teilnehmende mit Referent*innen aus Wissenschaft und Praxis die großen Herausforderungen, vor der die komplexe Dienstleistung der GV steht. Weitere 270 Teilnehmende verfolgten die Tagung im Livestream. Die wissenschaftliche Leitung hatte die Steuerungsgruppe der DGE-Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung. Expert*innen, Praktiker*innen und Interessierte waren eingeladen, sich über aktuelle Trends, Entwicklungen und Anforderungen auszutauschen und Impulse für die Weiterentwicklung und Verbesserung der GV zu setzen.



Bild links: Dr. Kiran Virmani (links) mit Dr. Margareta Büning-Fesel, Präsidentin der BLE und Prof. Dr. Bernhard Watzl, Präsident der DGE bei den 7. Bonner Ernährungstagen

Bild rechts: Moderator Christian Stadali begrüßt zur DGE-Arbeitstagung



Es ist Tatsache, dass die GV sich im Wandel befindet. So nehmen die individuellen Erwartungen stetig zu, obwohl die Preise trotz steigender Kosten für Konsument*innen gering bleiben sollen. Dies stellt Anbietende der GV vor große Herausforderungen. Es ist notwendig, realistische Kostenanalysen durchzuführen und sich rechtlich gut beraten zu lassen. Die Arbeitstagung verdeutlichte jedoch auch, dass Qualität nicht verhandelbar ist und dass für hochwertige Speiseangebote entsprechende Preise verlangt werden müssen.

Die Digitalisierung spielt eine immer wichtigere Rolle in der GV. Es gilt, die Chancen von Künstlicher Intelligenz, Automatisierung und Big Food Data zu nutzen. Nur durch die Zusammenarbeit aller Akteure

im Lebensmittelbereich – gemeinsam mit Politik und Behörden – können die Herausforderungen der Zukunft erfolgreich gemeistert werden.

Fortbildungsveranstaltungen

Die DGE, ihre Sektionen und Vernetzungsstellen bieten deutschlandweit berufliche Fort- und Weiterbildungen für Multiplikator*innen und Fachkräfte in Form von Seminaren und Fachtagungen an.

Veranstaltungen des DGE-Referats Fortbildung

Das Referat Fortbildung führte 2023 insgesamt 56 Veranstaltungen durch:

- Zertifikatslehrgang Ernährungsberater*in/DGE (EB/DGE), je einmal in der Form „Präsenz“ und „Kombi“, je zweimal in der Variante „Digital“ und „Intensiv“ sowie zwei schriftliche Prüfungstermine für „Intensiv“. Die Varianten „Kombi“ und „Intensiv“ bestehen jeweils aus Präsenz- und Online-Blöcken.
- 1 Lehrgang Verpflegungsmanager*in/DGE (VM/DGE) mit sieben Modulen sowie einer Prüfung in Präsenz
- 31 Seminare zur Erweiterung des Fachwissens
- 6 Seminare zur Steigerung der Beratungskompetenz
- 3 Selbstlernaufgaben
- Die DGE-Sektion Hessen führte die ICH-nehme-ab-Kursleitungsschulung als Kooperationsseminar durch.

Insgesamt 1 120 Teilnehmer*innen (TN) besuchten die Veranstaltungen bzw. absolvierten die Selbstlernaufgaben. Davon entfielen auf Zertifikatslehrgänge inkl. Prüfungen 236 TN, auf Seminare 792 TN (davon 669 TN in Fach- und 123 TN in Methodenseminaren) und auf Selbstlernaufgaben 92 TN.

Vor 2020 fanden die Lehrgänge und Seminare ausschließlich in Präsenz statt. Aufgrund der Covid-19-Pandemie wurden die meisten Veranstaltungen ab April 2020 online durchgeführt.

In 2023 konnten erstmals die für Präsenz konzipierten Veranstaltungen wieder stattfinden.

Es wurden zu zahlreichen Themen Fach- und Methodenseminare sowie drei Selbstlernaufgaben angeboten. Ein Großteil der (Fach-)Seminare beschäftigte sich mit diätetischen Themen. Die DGE bot Fachseminare beispielsweise zu Reizdarmsyndrom, Endometriose, Demenz oder bariatrischer Chirurgie an. Die Methodenseminare behandelten Themen wie Motivational Interviewing oder Einkaufstraining. Neu im Angebot war u. a. ein Online-Seminar zur personalisierten Ernährung. Die dreiteilige Serie zur Lebensmittelkennzeichnung, Lebensmittelhygiene und Infektionshygiene in der Gemeinschaftsverpflegung wurde ergänzt durch ein neues Seminar zum HACCP-Konzept.

Erfolgreiche Rezertifizierung von Kurskonzepten

Das von der DGE entwickelte **Kurskonzept ICH-nehme-ab (INA)** – erstmals 2017 von der Zentralen Prüfstelle Prävention (ZPP) zertifiziert – wurde im April 2023 zum zweiten Mal rezertifiziert (s. Seite 33). Damit steht INA für Gruppenkurse weiterhin als öffentliches standardisiertes Konzept zur Verfügung. Dies ist die Voraussetzung, damit die TN an den ICH-nehme-ab-Präventionskursen eine Bezuschussung zu den Kosten durch ihre gesetzliche Krankenkasse erhalten.

Das **Kurskonzept Diabetes mellitus Typ 2 – Ohne mich!** Das DGE-BZfE-Präventionsprogramm zur Vermeidung von Mangel- und Fehlernährung war erstmals 2020 von der ZPP zertifiziert worden. In 2023 wurde dieses Konzept für die individuelle Einzelberatung bis zum 10. November 2026 rezertifiziert.



weiterbilden
mit der DGE



Teilnehmer*innen am Lehrgang
Verpflegungsmanager*in/DGE
2023

11 neue Verpflegungsmanager*innen/ DGE

Den Lehrgang Verpflegungsmanager*in/DGE 2023 besuchten 11 Teilnehmer*innen. Sie absolvierten erfolgreich die sieben Module und die schriftliche Abschlussprüfung. Seit 2019 wird der Lehrgang alle zwei Jahre angeboten. Angesichts der geringen Nachfrage in den letzten Jahren musste das Lehrgangsangebot eingestellt werden.

Damit geht die Ära der DGE-Lehrgänge für das Arbeitsfeld Gemeinschaftsverpflegung zu Ende.

Von 1966 bis 1998 wurden 72 Lehrgänge zur Diätküchenleiter*in DGE, von 1998 bis 2023 insgesamt 30 Lehrgänge Verpflegungsmanager*in/DGE durchgeführt. In diesen 57 Jahren qualifizierten sich mehr als 2 000 Fachkräfte und erwarben das DGE-Zertifikat.



Mini-Symposien für Ernährungs- fachkräfte

Erstmals wurden 2023 „Mini-Symposien für Ernährungsfachkräfte“ angeboten. Das Thema lautete „Die Tücken im System der Ernährungsberatung und Ernährungstherapie. Gesetzliche Rahmenbedingungen verstehen, Durchblick behalten und sinnvolle Lösungsansätze finden“. An den zwei kostenfreien Online-Veranstaltungen nahmen knapp 1 000 Interessierte teil.

Sektionen

Die Sektionen und Vernetzungsstellen der DGE bieten jährlich verschiedene Veranstaltungen wie Ernährungsfachtagungen, Seminare und Workshops zu unterschiedlichen Themen an. Diese fanden sowohl online als auch in Präsenz statt. Nachfolgend eine Auswahl an Aktivitäten:

Sektion Baden-Württemberg der DGE

Das Veranstaltungs-Highlight 2023 der Sektion Baden-Württemberg war das 22. DGE-BW-Forum zum Thema Pflanzliche Öle und Fette. Das Format kombiniert Theorie mit praktischen Erfahrungen. Ein Praxisworkshop behandelte die professionelle, sensorische Beurteilung von Olivenölen. Die Teilnehmenden probierten und bewerteten gemeinsam vier Olivenöle mit verschiedenen Geschmacks- und Geruchsnoten. Das erste Forum nach Corona hat mit 350 Teilnehmer*innen Mut gemacht, dass auch künftig Präsenztagungen ihren Stellenwert haben werden.



Olivenölverkostung auf dem DGE-BW-Forum 2023

Sektion Hessen der DGE

Der Schwerpunkt der fachlichen Sektionsarbeit lag wie in den Vorjahren auf der Schulung von Multiplikator*innen für verschiedene Settings. Vorrangige Ziele der Sektionsarbeit sind neben einer flächendeckenden Schulung, die Fort- und Weiterbildung. Als Formate für die vielfältigen Maßnahmen werden niederschwellige Seminare, Vorträge und Workshops zu Theorie und Praxis gewählt, um den verschiedenen Multiplikator*innengruppen aktuelles, ernährungswissenschaftlich fundiertes Wissen zu vermitteln und Ernährungskompetenzen durch den hohen Praxisbezug der Veranstaltungen zu verbessern.

Da die Ernährung ein zentrales Kernelement in der Pflege ist und im Alter auftretende Ernährungsprobleme und -risiken ein gut funktionierendes Ernährungsmanagement erfordern, legen die in der Sektion entwickelten Workshops für Ernährung

und Versorgung in Senioreneinrichtungen den Fokus auf das gemeinsame Handeln von Pflege, Betreuung, Küche und Hauswirtschaft und verknüpfen dabei Theorie und Praxis. Im Jahr 2023 wurden sieben themenbezogene und ein strukturgebendes Modul angeboten. Der Workshop „Schnittstellenmanagement als Basis eines Ernährungskonzeptes in Senioreneinrichtungen“ hat das Ziel, ein Ernährungsteam in der Einrichtung zu etablieren. Betreut wurden in 2023 trotz Pflege- und hohem Krankenstand 13 Senioreneinrichtungen mit 29 Qualifizierungsmaßnahmen. An acht Online-Seminaren nahmen 116 Teilnehmende aus 53 Einrichtungen teil.

Zum Thema „Gemeinsam stark gegen Hitze – clever essen und trinken bei Hitze“ wurde ein weiterer Workshop konzipiert, der ab 2024 angeboten werden soll.

Initiative „Unser cleveres Esszimmer“

Um die Schulverpflegung an hessischen Schulen zu optimieren, wurde die Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ in Kooperation mit „Mehr Zeit für Kinder e. V.“ der hessischen Vernetzungsstelle Schulverpflegung und der Bahn-BKK ins Leben gerufen. Da die Coronapandemie viele Schulen vor große Herausforderungen gestellt hat, und kaum direkte Beratungen im Bereich Schulverpflegung möglich waren, wurde eine neue Unterstützungsmöglichkeit realisiert. Die in 2021 entwickelte Qualifizierungsmaßnahme für Schulverpflegungsbeauftragte wurde 2023 zum dritten Mal angeboten. 17 Lehr- und Küchenkräfte sowie pädagogisches Personal u. v. m. aus allen Schulformen nahmen daran teil. Themen waren alters- und bedarfsgerechte nachhaltigere Ernährung für Schüler*innen, der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und die Speiseplangestaltung/-optimierung. Der erste Durchgang wurde evaluiert und weiterentwickelt.



Jubiläumsfeier 30 Jahre DGE-Sektion Mecklen- burg-Vorpommern



Wie Schulverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard und mit einem hohen Bioanteil gelingen kann, zeigte eine Veranstaltung am 14. September 2023 des Kreises Groß-Gerau zum Thema „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung – Vom Acker auf den Tisch“.

Im einleitenden Vortrag erklärte Dr. Ulrike Kreinhoff, Geschäftsführerin der Sektion Hessen, wie der DGE-Qualitätsstandard hilft, die Vorgaben des Kultusministeriums für ein gesundes Schulmittagessen umzusetzen. Sie betonte die Rolle der Schule als Ort der Gesundheitsförderung. Bundesminister Cem Özdemir hob hervor, dass die Gemeinschaftsverpflegung die landwirtschaftliche Produktion und damit Gesundheit und Nachhaltigkeit beeinflussen kann. Er betonte die Bedeutung der richtigen Kommunikation für die Akzeptanz solcher Maßnahmen.

DGE-Sektion Mecklenburg- Vorpommern

Die Sektion Mecklenburg-Vorpommern (MV) der DGE feierte 2023 ihr 30-jähriges Bestehen. Unter der Leitung von Prof. Dr. Jörg Meier und Geschäftsstellenleiterin Gesine Roß engagiert sich die Sektion erfolgreich in der Ernährungsaufklärung und Wissensvermittlung. Dabei arbeitet sie eng mit den

bei der Sektion ansässigen DGE-Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung zusammen. Durch Fortbildungen, Fachtagungen und Gesundheitstage verbreitet die Sektion wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen an Multiplikator*innen. Sie bietet Dienstleistungen im Bereich der Ernährung und Verpflegung an. So können u. a. Vorträge und Workshops zu unterschiedlichen Themen wie Ernährung und Sport, Übergewichtsprävention, Betriebsverpflegung oder Lebensmittelwertschätzung gebucht werden. Kantinenchecks oder die Organisation von Gesundheitstagen zählen ebenfalls dazu. Seit 1993 erhielt die Sektion finanzielle Unterstützung vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Mecklenburg-Vorpommern. Seit zwei Jahren fördert das Ministerium für Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz die Arbeit. Die Sektion berät die Landesregierung in fachlichen Fragen, wirkt bei der Umsetzung präventiver Programme mit und bietet eine Plattform für öffentlichkeitswirksame Maßnahmen der Ernährungskommunikation. Das 2011 gegründete Netzwerk Ernährungsberatung MV fördert den fachlichen Austausch von Expert*innen und unterstützt bei der Suche nach Ernährungsberatung oder Beratung zur betrieblichen Gesundheitsförderung.



Staatssekretär Dr. Michael Marahrens beim 1. Barcamp

DGE-Sektion Niedersachsen

1. Barcamp "Wie es Ernährungswissenschaft auf den niedersächsischen Teller schafft"

Am 6. Juni 2023 lud die DGE-Sektion Niedersachsen gemeinsam mit dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz alle Interessierten zum ersten Barcamp ein. Staatssekretär Dr. Michael Marahrens betonte die Dringlichkeit, Ernährungsthemen voranzutreiben. Er sprach über die Chance für ein nachhaltigeres Niedersachsen und betonte die Relevanz der Verbraucherbildung und Ernährungsarmut. PD Dr. med. Thomas Ellrott, Wissenschaftlicher Leiter der Sektion, zeigte in seinem Impulsvortrag bereits erfolgreiche Ansätze auf.

Lebhafter Austausch beim 1. Barcamp

Anschließend leiteten Carola Persiel, Leiterin des Referats Ernährung, Hauswirtschaft, Landfrauen, und Dörthe Hennemann, Leiterin der DGE-Sektion Niedersachsen, den aktiven Teil des Barcamps ein, der sich u. a. mit Ernährungskommunikation in Social Media und Traum-Mensa beschäftigte. Die Diskussion im Plenum konzentrierte sich auf die Schaffung gesundheitsfördernder Essensstrukturen

in Niedersachsen und die Rolle der Politik. Ergebnisse der Veranstaltung sind Lösungsansätze, Vereinbarungen zum weiteren Austausch, Zukunftsvisionen sowie der Wunsch, das Format auch zukünftig fortzuführen.

DGE-Sektion Schleswig-Holstein

„Kochen statt kaufen!“ – Ein Workshop zur konsumkritischen Ernährung

Am 9. Mai 2023 ging eine Gruppe junger Frauen mit Migrationshintergrund unter dem Motto „Kochen statt kaufen!“ gemeinsam mit einer Referentin der DGE-Schleswig-Holstein ihren Konsumgewohnheiten auf den Grund und bereitete als klassisches Fast Food Gericht Veggieburger mit Pommes Frites zu.

Zunächst reflektierten die Teilnehmerinnen ihr Essverhalten, ihre Vorlieben und die Vor- und Nachteile des Selbstkochens. Danach widmeten sie sich den Zutatenlisten der im Handel erhältlichen Rezepturen für vegetarische Burgerpatties und -brötchen.

Die Analyse von Zutatenlisten führte zu interessanten Entdeckungen wie Methylcellulose in den Patties. Der Zusatzstoff entfaltet als Ballaststoff sogar positive Wirkungen. Der Zusatz von Alkohol zu den Brötchen, um die Haltbarkeit zu verlängern, löste aufgrund religiöser Vorschriften Bedenken aus.

Anschließend wurden mit Begeisterung vegetarische Burger und Pommes Frites aus frischen Zutaten zubereitet und in einer Verkostung mit Fertigprodukten verglichen. Das Fazit war für die Teilnehmerinnen und die DGE durchweg positiv: Selbstgemachtes schmeckt genauso gut wie Gekauftes.

Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

Lebenswelt „Kita“

Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Mecklenburg-Vorpommern, die Koordinierungsstelle Kitaverpflegung Schleswig-Holstein und die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen unterstützen alle Kitas bei sämtlichen Fragen rund um die Verpflegung. Fachliche Grundlage ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

Neben zahlreichen Online-Seminaren wurden Inhouse-Schulungen, Elternabende und Praxisseminare angeboten. Neu im Programm waren Seminare speziell für Hauswirtschafts- und Küchenkräfte. Großen Anklang fand das einstündige Format „Kita, kurz & knackig“. Am stärksten besucht waren die Veranstaltungen zur Verpflegung von Kindern unter drei Jahren. Ein weiteres zentrales Thema war die Woche der Lebensmittelwertschätzung, in deren Rahmen Kitas besucht wurden, um eine Aktion zur Ernährungsbildung und eine Teller-Reste-Messung durchzuführen.

Beim bundesweiten Tag der Kitaverpflegung standen Hülsenfrüchte im Mittelpunkt. Eine Mitmach-Aktion für alle Kitas im Land, eine Lerneinheit für Kita-Kinder und eine Online-Veranstaltung zeigten die Vielfalt dieser Lebensmittelgruppe. Die Online-Veranstaltung beinhaltete neben theoretischen Informationen auch Praxisbeispiele, eine Live-Koch-Show und Ideen für ernährungsbildende Aktionen.

Der 14. Aktionstag zur Kita- und Schulverpflegung fand im Rahmen der Gastro-Messe in Rostock statt und wurde durch Themen wie „Kommunikation“, „Ernährungsbildung“, „Ökologischer Fußabdruck“ und „Zahngesundheit“ lebendig gestaltet.

Koordinierungsstelle Kitaverpflegung Schleswig-Holstein

Der Schwerpunkt der Arbeit lag wie im Vorjahr auf der Lebensmittelhygiene. Einerseits möchten Eltern vermehrt Speisen aus der Kita mit nach Hause nehmen, wenn ihr Kind erkrankt ist, andererseits sollen unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit Reste möglichst verwertet werden. Die Vernetzungsstelle steht hier im Austausch mit dem zuständigen Ministerium, um Fragen zu klären und gesichertes Wissen allen Kitas zur Verfügung zu stellen.

Die Veranstaltungsreihe „Qualität Querbeet ... Blitzwissen zum Thema XY“ erfreut sich bei Küchenkräften weiterhin großer Beliebtheit. Besonders hervorzuheben ist die erstmals in Kooperation mit dem Lebensmittelinstitut KIN e. V. umgesetzte Sensorikschulung. Hier wurden Mitarbeitende aus Kitas hinsichtlich ihrer eigenen Geschmackswahrnehmung (z. B. Schwellen für süß/salzig/sauer etc.) geschult.

Auch für die Kindertagespflege wurden diverse Fortbildungen angeboten. Rund 70 Teilnehmende einer Tagung probierten Dips und Kekse auf Basis von Erbsen & Co. und wurden ermutigt, Hülsenfrüchte behutsam in die Kleinkinderernährung zu integrieren.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen inkl. IN FORM-Projekt

Der Bereich der Kindertagespflege wurde weiter ausgebaut und die Kontakte in den Städten Jena und Erfurt intensiviert. Besonders großes Interesse weckte eine Veranstaltung zur „Lebensmittelhygiene in der Kita“ mit über 30 Teilnehmer*innen. Die Vernetzungsstelle informierte erstmals angehende pädagogische Fachkräfte in Berufsfachschulen über ihre Unterstützungsmöglichkeiten zu Ernährungsthemen.

Weiterhin führte sie regelmäßig Beratungen mit Einrichtungen, Trägern und Essensanbietenden



Patricia Jäckel (Mitarbeiterin Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen) beim Tag der Zahngesundheit in Suhl

online oder in Präsenz zur Optimierung des Verpflegungsangebots in der Kita durch. So wurde z. B. ein Träger bei der Neuausschreibung der Verpflegung begleitet. Zudem fanden Workshops und Informationsveranstaltungen für Eltern in Thüringer Kindertagesstätten statt. Das vielfältige Angebot wurde durch den digitalen Fachtag der Kita-Vernetzungsstelle Thüringen mit der Thematik „Gewinnbringende Kommunikation“ ergänzt.

Das IN FORM-Projekt „Das Praxiskochbuch für die Gemeinschaftsverpflegung: optimierte kindgerechte Rezepte für die Warmverpflegung durch Großküchen“ wurde im Februar 2023 abgeschlossen. Anschließend startete das neue IN FORM-Projekt „Entwicklung einer Podcast-Themenreihe für Akteurinnen und Akteure der Kita-Verpflegung“. Geplant sind acht Podcast-Folgen mit dazugehöriger barrierefreier Textversion und Fact sheet, die relevante Inhalte für eine gesundheitsfördernde, nachhaltige und wertschätzende Kita-Verpflegung vermitteln.

Lebenswelt „Schule“

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung beraten und informieren zu allen Fragen der Qualität, Organisation und Gestaltung einer nachhaltigeren

und gesundheitsfördernden Schulverpflegung. Sie wurden bereits 2009 von Bund und Land eingerichtet und aktuell vom jeweiligen Land gefördert. Zudem führen sie bundesgeförderte IN FORM-Projekte zu verschiedenen Themen der Schulverpflegung durch. Die DGE-Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Länder Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein arbeiten eng zusammen. Basis für die Arbeit ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern inkl. IN FORM-Projekt

Der Schwerpunkt der Arbeit lag auf der Partizipation in der Schulverpflegung. Die Vernetzungsstelle konnte dazu beitragen, die Gestaltung der Verpflegung und die Planung der Schulverpflegung beim Neubau von Schulen stärker mit einzubeziehen. Jahreshöhepunkt war der 14. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung. Mit Vorträgen und Workshops, die sich mit dem Thema Kommunikation für eine gute Kita- und Schulverpflegung beschäftigten, konnten die Teilnehmenden wertvolle Impulse mit in ihre Verantwortungsbereiche nehmen und für die Umsetzung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Schulverpflegung nutzen.

Das IN FORM geförderte Projekt „Wissenspool und Coaching für Schulkonferenzen zur Organisation und Angebotsgestaltung der Schulverpflegung“ startete im März. Das Ziel des zweijährigen Projekts ist es, drei Schulkonferenzen durch ein Coaching auf dem Weg zu einer qualitativ hochwertigen Schulverpflegung zu unterstützen und Austauschmöglichkeiten zu schaffen.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen inkl. IN FORM-Projekt

Die Themenreihe „Schulverpflegung – von der Planung bis zum Gast“ stand allen Verpflegungsverantwortlichen offen. In insgesamt sechs Online-, und einem Praxis-Modul erhielten die Teilnehmenden



Beratungs- und Informationsstand auf der MeLa (Fachausstellung für Landwirtschaft, Ernährung und ländliche Perspektiven)



Das schmeckt aber sauer –
Impressionen aus einer Sinnes-
schulung

den Input zu verschiedenen Aspekten der Schulverpflegung. Darüber hinaus bot die Vernetzungsstelle Online-Fortbildungen für Lehrer*innen zum Unterrichtsmaterial „Schul-AG: Klimagesunde Mensa“ an, das dazu beitrug, die Ergebnisse des gleichnamigen IN FORM-Projektes aus den Jahren 2021/22 langfristig zu etablieren.

Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der Zusammenarbeit mit den Schulträgern. Im Rahmen des Schulträger-Netzwerkes „Voneinander lernen – gemeinsam stark werden“ organisierte die Vernetzungsstelle vier Austauschtreffen. Es gab vermehrt Beratungsanfragen seitens der Schulträger, die insbesondere eine prozessbegleitende Beratung bei der Erarbeitung eines kommunalen Verpflegungskonzeptes und einer Leistungsbeschreibung für Vergabeverfahren wünschten. Zusätzlich fand eine Fortbildungsveranstaltung „Rechtsrahmen für eine nachhaltige Beschaffung von Verpflegungsleistungen“ mit einem Vergaberechtsanwalt und ein Fachtag „Schulverpflegung verantwortungsvoll gestalten“ für Schulträger statt.

Das IN FORM-Projekt mit dem Kurztitel „BuT (Bildungs- und Teilhabepaket): Kostenfreies Schulmittagessen“ ist im ersten Jahr planmäßig verlaufen. In allen sechs Projektkommunen wurde die Analysephase abgeschlossen und Handlungsmaßnahmen zur Optimierung der Inanspruchnahme der BuT-Leistung „Kostenfreies Mittagessen“ identifiziert und teilweise umgesetzt.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein

Die Vernetzungsstelle beriet 2023 mehrere Schulträger zur Vorbereitung von Ausschreibungen. Dies umfasste Vorträge zum Einstieg in die Thematik für die Beteiligten in den Kommunen und fachliche Unterstützung bei der Erstellung von Konzepten zur Qualitätsentwicklung und Leistungsbeschreibungen zur Verpflegung. Eine Veranstaltungsreihe zur nachhaltigen Ernährung behandelte Themen wie saisonale und pflanzenbasierte Küche sowie den Einsatz von Hülsenfrüchten.

Das Projekt „Schulkiosk in Schüler:innenhand“ ermöglicht Schüler*innen in Modellschulen die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung kennenzulernen, gibt ihnen die Gelegenheit, den Schulkiosk zu bewirtschaften, neue Speisenangebote zu testen und in das Schulkioskangebot zu integrieren.

Im IN FORM-Projekt „Vom Acker auf den Tisch“ wurde in Zusammenarbeit mit Kitas und Grundschulen ein nachhaltigeres und gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot entwickelt, das den Fokus auf unverarbeitete bis wenig verarbeitete Produkte legt. Für Grundschulen und weiterführende Schulen wurden Bildungskonzepte erstellt, die fachübergreifend im Unterricht oder in Nachmittags-AGs umgesetzt werden können. Auch hier stand das Thema „Vom Acker auf den Tisch“ im Mittelpunkt.

Vernetzungsstellen Seniorenernährung

Die Vernetzungsstellen Seniorenernährung Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Thüringen haben das Ziel, eine bedarfs- und bedürfnisgerechte sowie nachhaltige Verpflegung älterer Menschen zu fördern. Die Arbeit basiert auf dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“. Neben den Aktivitäten in den einzelnen Bundesländern pflegen die Vernetzungsstellen einen kontinuierlichen länderübergreifenden Austausch.

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Mecklenburg-Vorpommern

Die Vernetzungsstelle führte 20 Informations- und Weiterbildungsangebote durch. Seminare und Vorträge zu unterschiedlichen Themen, z. B. „Diabetes“, „Faszination Darm“, „Mahlzeiten schlau ausgewählt und kombiniert“, „Palliativ“ und „Lebererkrankungen“ waren in kurzer Zeit ausgebucht.

Groß war der Zulauf auch für exklusive Angebote, z. B. für Mitarbeitende aus Senioreneinrichtungen, Mitglieder des Landesverbandes Erziehung und

Wissenschaft und des Schweriner Köchevereins e. V. Schwerpunkte waren die physiologischen Veränderungen im Alter sowie deren Herausforderungen und das Thema „Nachhaltigkeit“ im Zusammenhang mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“.

Die Vernetzungsstelle nahm außerdem an Messen wie einer Veranstaltung der Pflegestützpunkte zum Thema „Pflege im Wandel“ in Schwerin und am Gemeinschaftsstand der DGE auf der Landwirtschaftsausstellung „MeLa“ in Mühlenggeez teil.

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen

Die zahlreichen Fort- und Weiterbildungen behandelten wichtige Themen wie „Mangelernährung“, „Diabetes“, „Ernährung im Alter“ und „Ernährung bei Demenz“. Ein besonderes Highlight war die Einladung von der Pflegebevollmächtigten der Bundesregierung nach Berlin, um Bewohnervertretungen in Senioreneinrichtungen Impulse zum Thema Ernährung zu geben und an der Podiumsdiskussion teilzunehmen.

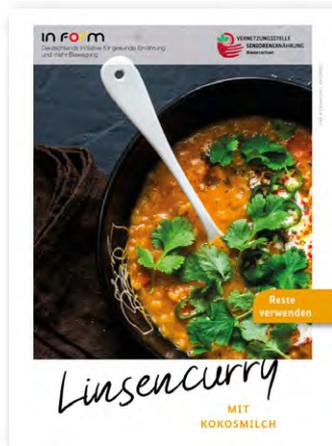
Das Thema Nachhaltigkeit wurde von verschiedenen Seiten angegangen. Die Landesvereinigung für Gesundheit und der Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen e. V. leitete Foren zur Seniorenernährung und zur Nachhaltigkeit. Beim 3. Tag der Seniorenernährung standen die Lieblings Speisen älterer Menschen im Mittelpunkt mit dem Fokus auf die Weiterverwendung von Resten vom Vortag. Rudolf Paulson, Küchenleiter und Leiter Hauswirtschaft einer Senioreneinrichtung, berichtete aus der Praxis wie erprobte Rezepte umgesetzt werden können. Als Ergebnis wurden neue Rezeptkarten zur Resteverwertung entwickelt.

→ www.vernetzungsstellen-senioren-dge-ni.de/rezepte/

Gemeinsam stark, für die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ in und für Mecklenburg-Vorpommern (MV). V.l.n.r.: Ministerin Jacqueline Bernhardt, Ministerium für Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz des Landes MV; Simone Gladasch, Leiterin der Vernetzungsstelle Seniorenernährung MV und Ministerin Stefanie Drese, Ministerium für Soziales, Gesundheit und Sport MV.



Rezeptkarten der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen



Vernetzungsstelle Seniorenernährung Schleswig-Holstein

Fortbildungen, sowohl in Präsenz als auch online, sind ein Tätigkeitsschwerpunkt der Vernetzungsstelle. Hauptthema ist die gesundheitsfördernde und nachhaltigere Verpflegung von Senior*innen, die in zahlreichen Facetten beleuchtet wurde. In einem Einkaufstraining gab die Vernetzungsstelle Senior*innen einen Überblick über das vielfältige Lebensmittelangebot.

Innerhalb einer Kooperation mit dem Forum Pflegegesellschaft e.V. wurde eine ganztägige Messe zum Thema Demenz in Kiel durchgeführt, an der mehr als 400 Besucher*innen teilnahmen.

Das Projekt Modellregion Hüttener Berge mit dem Amt Hüttener Berge wurde erfolgreich fortgeführt. In der ländlich geprägten Region mit ihren 16 Gemeinden im Landkreis Rendsburg-Eckernförde wird gemäß der kleinräumigen Bevölkerungsprognose der Anteil der älteren Menschen gegenüber dem Landesdurchschnitt überproportional steigen. Die Vernetzungsstelle und das Amt Hüttener Berge haben einen „runden Tisch – Mittagstisch“ initiiert. Verschiedene Anbieter*innen von Mittagstischen aus der Region trafen sich am 16. März 2023, um sich über die Verpflegungsangebote und -möglichkeiten zu informieren und sich miteinander auszutauschen.

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Thüringen

Im Herbst hat der erste Fachtag der Vernetzungsstelle in Jena erfolgreich stattgefunden. In Begleitung des Thüringer Ministeriums für Migration, Justiz und Verbraucherschutz wurden Themen u. a. rund um die gesundheitsfördernde und nachhaltigere Ernährung anhand des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ sowie Lösungsansätze aus der Praxis eines Küchenleiters einer DGE-zertifizierten Einrichtung vorgestellt. Eine Showküche mit motivierenden Umsetzungsvorschlägen zur vegetarischen Speisenzubereitung für Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden ergänzte das vielseitige Programm.

Neben der Initiierung und Teilnahme an mehreren Fach-AGs hat sich die Vernetzungsstelle an der Entwicklung eines Speiseplananalyse-Tools zusammen mit der Verbraucherzentrale Thüringen und den bundesweiten Vernetzungsstellen Seniorenernährung aktiv beteiligt.

Céline Düzdag (Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen) als Referentin bei der Veranstaltung für die Heimbeiräte der Pflegebevollmächtigten der Bundesregierung



IN FORM-Seminare

IN FORM-Seminare für die Gemeinschaftsverpflegung

Das bestehende Seminarangebot für Küchenfachkräfte sowie Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung wurde um eine Schulungsreihe für die Zielgruppen Ernährungsfachkräfte und Mitarbeitende im Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM) erweitert. Ziel der Schulungsreihe ist es, Multiplikator*innen auszubilden, die Betriebe bei der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards unterstützen. BGM-Mitarbeitende übernehmen die Kontaktaufnahme mit den Betrieben, während die eigentliche Beratung durch Ernährungsfachkräfte erfolgt. Die neue Reihe wurde in Kooperation mit der AOK Baden-Württemberg in neun Schulungsterminen pilotiert.

Erstmals lud das Projekt IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung – für Kinder und Jugendliche 100 Caterer aus dem Kita- und Schulbereich zu einem Austausch ein. Die halbtägige Online-Veranstaltung „Gemeinschaftsverpflegung im Spannungsfeld zwischen Vision und Wirklichkeit“ beleuchtete die aktuelle Situation und Herausforderungen im Verpflegungsalltag und diskutierte Wege, wie es gemeinsam gelingen kann, die Verpflegung flächendeckend gesundheitsfördernder und nachhaltiger zu gestalten.



Messen und Ausstellungen

Das Referat Öffentlichkeitsarbeit der DGE organisierte 2023 die Präsenz auf verschiedenen Veranstaltungen, um die vielfältige Arbeit, Projekte und Medien der DGE vorzustellen. Als wissenschaftliche Fachgesellschaft und Expertin zu Ernährungsthemen trat die DGE in den Dialog mit unterschiedlichen Stakeholdern. Dabei konnte sie die Vorteile einer Mitgliedschaft vermitteln und sich direkt mit bestehenden Mitgliedern austauschen. Einige Veranstaltungen, wie die Multiplikator*innen-Tagung des VFED und der Kongress der Diätassistent*innen, fanden auch 2023 weiterhin online statt.

DGE präsentierte sich zusammen mit dem Projekt „IN FORM“ auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin

Der traditionelle Auftakt des Ausstellungsjahres 2023 war die Internationale Grüne Woche (IGW) im Januar in Berlin. Vom 20. bis 29. Januar präsentierte sich die DGE mit dem Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ in Halle 23a des BMEL, um über gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Kita, Schule, Betrieb, Klinik und Senioreneinrichtung sowie die DGE-Qualitäts-

standards zu informieren. Unter dem Motto „Gutes vom Feld aufs Tablett: Viel Spielraum für eine nachhaltige Verpflegung“ boten die Projekte am Messestand von IN FORM ein digitales Ratespiel zu einheimischen Gemüsesorten und deren Einsatzmöglichkeiten sowie ein digitales Quiz an, das die Besucher*innen durch die Prozesskette der Verpflegung führte.

DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani gab auf der Bühne ein Interview zum Thema „Essen der Zukunft: Gesund und nachhaltig – geht das?“. Diplom-Oecotrophologin und Projekt-Mitarbeiterin Theresa Stachelscheid unterstützte mit ihrem Fachwissen rund um die DGE-Qualitätsstandards.

Die DGE-Qualitätsstandards sowie die Themen Nachhaltigkeit und Gemeinschaftsverpflegung erhielten viel Aufmerksamkeit von Politik und Medien. Mitglieder des Bundestagsausschusses „Ernährung und Landwirtschaft“ besuchten den DGE-Stand. Dr. Julia Verlinden vom Bündnis 90/Die Grünen informierte sich über die Arbeit der DGE und auch Bundesernährungsminister Cem Özdemir sowie Bundesgesundheitsminister Karl Lauterbach zeigten großes Interesse an der DGE. Dr. Kiran Virmani begleitete Cem Özdemir bei seinem Rundgang als Hallengastgeber.

Bild links: Dr. Kiran Virmani im Gespräch mit Bundesminister Cem Özdemir

Bild rechts: Bundesminister Dr. Karl Lauterbach und Cem Özdemir am DGE-Stand



EINLADUNG

zur Fachtagung
Ernährungsarmut
in Deutschland

Dienstag
23. Mai 2023

14–16 Uhr
online



DGE beim Innovationsforum des Global Forum for Food and Agriculture (GFFA)

Am 19. und 20. Januar 2023 informierte die DGE auf dem Innovationsforum des GFFA in Berlin ein internationales Publikum über den öffentlichen Kommentierungsprozess der geplanten deutschen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (FBDG) und die DGE-Qualitätsstandards, die auch in Englisch verfügbar sind.

Die Fachveranstaltung GFFA im Rahmen der Internationalen Grünen Woche widmete sich unter dem Thema „Ernährungssysteme transformieren: Eine Antwort auf multiple Krisen“ den Zukunftsfragen der globalen Landwirtschafts- und Ernährungspolitik.

Online-Fachtagung der Nord- Sektionen

Auf einer gemeinsamen Online-Fachtagung der Nord-Sektionen und der DGE-Hauptgeschäftsstelle am 23. Mai 2023 präsentierten Forschende zum Thema: „Wenn der Teller leer bleibt – Ernährungsarmut in Deutschland“ Sichtweisen und Daten zur Ernährungsarmut. Rund 100 Teilnehmende aus Politik, Verwaltung und Praxis diskutieren mögliche Lösungsansätze sowie Beispiele aus der Praxis.

Die kompakte Veranstaltung hat für das Thema Ernährungsarmut mit seinen ökonomischen, gesundheitlichen und psychosozialen Konsequenzen sensibilisiert.

Nutrition 2023

Vom 1. bis 3. Juni 2023 trafen sich 800 deutschsprachige Ernährungswissenschaftler*innen und Mediziner*innen zur 22. Dreiländertagung „NUTRITION 2023“ in Bregenz unter dem Motto: „Ernährungstherapie ohne Grenzen“. DGE-Präsident Prof. Dr. Bernhard Watzl berichtete in der gut besuchten Session „Spotlight Ernährung“ über die neue evidenzbasierte Protein-Leitlinie der DGE und diskutierte, ob eine erhöhte Proteinzufuhr präventive Effekte hat. Als Ausstellerin informierte die DGE über neue Medien und Entwicklungen und führte intensive Dialoge mit dem Fachpublikum aus Medizin, Diätologie, Wissenschaft und Industrie. Die „Österreichische Arbeitsgemeinschaft Klinische Ernährung (AKE)“, die „Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM)“ und die „Gesellschaft für Klinische Ernährung der Schweiz (GESKES)“ veranstalteten die Tagung gemeinsam. DGE-Mitglieder profitierten vom vergünstigten Eintrittspreis.

DGE bei der Fachtagung der Ernährungs Umschau

Auf der Fachtagung der Ernährungs Umschau am 13. Oktober 2023 in Frankfurt präsentierte die DGE neue Medien und warb um Mitglieder. Rund 140 Ernährungsfachkräfte folgten dem Motto: „Psyche – Bewusst ins Unbewusste“ und diskutierten Beratungspraxis und Fallbeispiele. Am DGE-Stand waren besonders das neue aufgelegte Medium „ICH-nehme-ab“ gefragt, da es perfekt zum Tagungsthema passte, indem es die Aspekte Verhalten, Achtsamkeit und psychische Komponenten des Gewichtsmanagements abdeckt.

Jubiläumssymposium an der Justus-Liebig-Universität Gießen

Am 12. Oktober 2023 gratulierte Dr. Kiran Virmani, DGE-Geschäftsführerin und Absolventin der Justus-Liebig-Universität (JLU) Gießen, beim Jubiläumssymposium zum 60-jährigen Bestehen des Ökotrophologie-Studiums an der JLU und dem 50. Geburtstag des Berufsverbandes VDOE. Als Podiumsteilnehmerin diskutierte sie, wie Öcotropholog*innen zur Bewältigung der aktuellen Herausforderungen in Wissenschaft, Ernährung und Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft und Nachhaltigkeit beitragen können.

VDOE bei der DGE-Geschäftsstelle zu Gast

Am 18. Oktober 2023 besuchte die regionale Gruppe Bonn des Berufsverbands Öcotrophologie e. V. (VDOE) die neue DGE-Geschäftsstelle. Referentin Susanne Mittag vom Referat Wissenschaftsredaktion informierte Studierende und Berufstätige über die Arbeit der Fachgesellschaft,

die Vorteile einer Mitgliedschaft sowie DGE-Medien. Besonders gefragt waren das Trainingsprogramm ICH-nehme-ab, die DGE-Beratungsstandards, der Status Quo zu den FBDG und das Fortbildungsangebot der DGE.

DGE bei der Diabetes Herbsttagung in Leipzig

Am 17. und 18. November 2023 informierte die DGE in Leipzig bei der Diabetes-Herbsttagung der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG), die in Kooperation mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin e. V. (DGEM) durchgeführt wurde, mit einem Medienstand und einem Vortrag. Die Veranstaltung betonte den Stellenwert der Ernährung in der Prävention und Therapie von Diabetes mellitus. Der DGE-Stand zog ein großes und interessiertes Publikum an, besonders gefragt waren aktuelle Medien, der Status Quo der FBDG sowie die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung.

Dr. Margrit Richter, Referat Wissenschaft, sprach im Symposium „Planetary Health Diet – Nachhaltige Ernährung und Diabetes“ darüber, ob sich die aktuellen Ernährungsempfehlungen mit den Ansätzen der Planetary Health Diet decken. Die Tagung zog über 3 500 Teilnehmende an, darunter Ärzt*innen, Mitglieder von Diabetes-Behandlungsteams und selbstständige Ernährungsberater*innen und -therapeut*innen. In interdisziplinären Symposien und Praxisdialogen wurden Möglichkeiten der Prävention und Therapie der Diabeteserkrankung diskutiert. Gesundheitspolitische Podiumsgespräche, spezielle Fortbildungsveranstaltungen sowie Angebote für den diabetologischen Nachwuchs rundeten das Programm ab.

7 Qualitätssicherung

Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung

Ernährungs-
beraterin/DGE



Verlängerung der Gültigkeit der DGE-Zertifikate

Die Gültigkeit der DGE-Zertifikate ist an eine kontinuierliche Fort- und Weiterbildung geknüpft. Sie wird alle 3 Jahre überprüft. Diese erfolgt für Ernährungsberater*innen/DGE (EB/DGE), Verpflegungsmanager*innen/DGE (VM/DGE) sowie für Diätetisch geschulte Köche, Köchinnen und Fachkräfte/DGE (DGK/DGE) in einem Internetportal, der LLL-Datenbank (LLL steht für lebenslanges Lernen).

Ende 2023 waren knapp 1 950 Zertifikatsinhaber*innen für das Internetportal registriert (Vorjahr: 1 800). Im Jahr 2023 wurden 382 EB/DGE-, 18 VM/DGE- sowie 65 DGK/DGE-Zertifikate über dieses Online-Tool verlängert.

Ernährungsberater*innen/DGE und Kursleiter*innen „ICH nehme ab“

Zum 31.12.2023 präsentierten sich 729 Ernährungsberater*innen/DGE und 735 Kursleiter*innen für das DGE-Programm „ICH nehme ab“ auf der DGE-Internetseite. Interessierte Verbraucher*innen

können so Anbietende für die Einzel- und Gruppenberatung, Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung oder auch Vorträge und Workshops in ihrer Nähe finden.

→ www.dge.de/beratung/

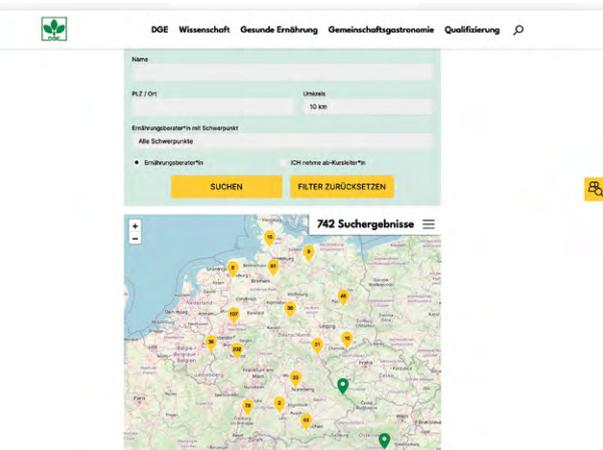
Verpflegungs-
managerin/DGE



Mit der Online-Fortbildung der Ernährungs Umschau Punkte sammeln

Die Online-Fachartikel der Ernährungs Umschau sind ein wichtiger Bestandteil des Punktesystems für die Qualitätssicherung der DGE-Zertifikate. Pro Jahr erscheinen sechs Artikel, deren Themen in Absprache zwischen der Redaktion der Ernährungs Umschau und dem Referat Fortbildung festgelegt werden. Die Themen 2023 waren:

- Outcomes Management: Wirksamkeitsnachweis in der Ernährungsberatung und -therapie. Hintergrund, Begrifflichkeiten und Konzepte
- Ernährungsmedizinische Komplexbehandlung nach OPS Code 898j. Eine Besonderheit des deutschen DRG-Systems
- Der Zusammenhang zwischen hochverarbeiteten Lebensmitteln und dem Verlust an Diversität im Ernährungssystem
- Mukoviszidose. Pathogenese und Ernährungstherapie – ein Update
- Das Refeeding-Syndrom bei Risikopatient*innen in der Klinik. Vorbeugen, erkennen und behandeln
- Brot. Vielfalt, Inhaltsstoffe, Herstellung und aktuelle Trends





Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung

Eine vollwertige Ernährung ist die Basis für bedarfsgerechtes, gesundheitsförderndes Essen und Trinken. Sie kann dazu beitragen, Wachstum, Entwicklung und Leistungsfähigkeit sowie die Gesundheit des Menschen ein Leben lang zu fördern bzw. zu erhalten sowie ernährungsmitbedingten Krankheiten vorzubeugen. Aufgrund ihres hohen Anteils an pflanzlichen Lebensmitteln leistet sie außerdem einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Mit einem ausgewogenen und nachhaltigeren Verpflegungsangebot kann gerade die Gemeinschaftsverpflegung einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung der Bevölkerung leisten.

Wissenschaftliche Grundlage für die Gestaltung einer vollwertigen Verpflegung sind die fünf DGE-Qualitätsstandards, die für die Lebenswelten Kita, Schule, Betriebe (zusammen mit Behörden und Hochschulen), Kliniken sowie Senioreneinrichtungen zusammen mit „Essen auf Rädern“ vorliegen. Sie sind zugleich die fachliche Grundlage für Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung, die die DGE seit 1996 durchführt.

Zentrales Element einer DGE-Zertifizierung ist ein Audit vor Ort. Dies beinhaltet schwerpunktmäßig die Überprüfung der Qualitätsbereiche Lebensmittelqualität und -häufigkeit, Speiseplanung und -herstellung. Die DGE prüft zudem, ob rechtliche Rahmenbedingungen sowie Aspekte des Qualitätsmanagementsystems eingehalten werden. Mit einer bestandenen DGE-Zertifizierung dokumentieren Einrichtungen und Betriebe ihr Engagement für eine gesundheitsfördernde und nachhaltigere Verpflegung ihrer Tischgäste. Neben zufriedenen Gästen und einem Kompetenzgewinn für die Mitarbeitenden ist zusätzlich ein Image- sowie Wettbewerbsvorteil verbunden.

Anstieg um 78 zertifizierte
Einrichtungen und Betriebe

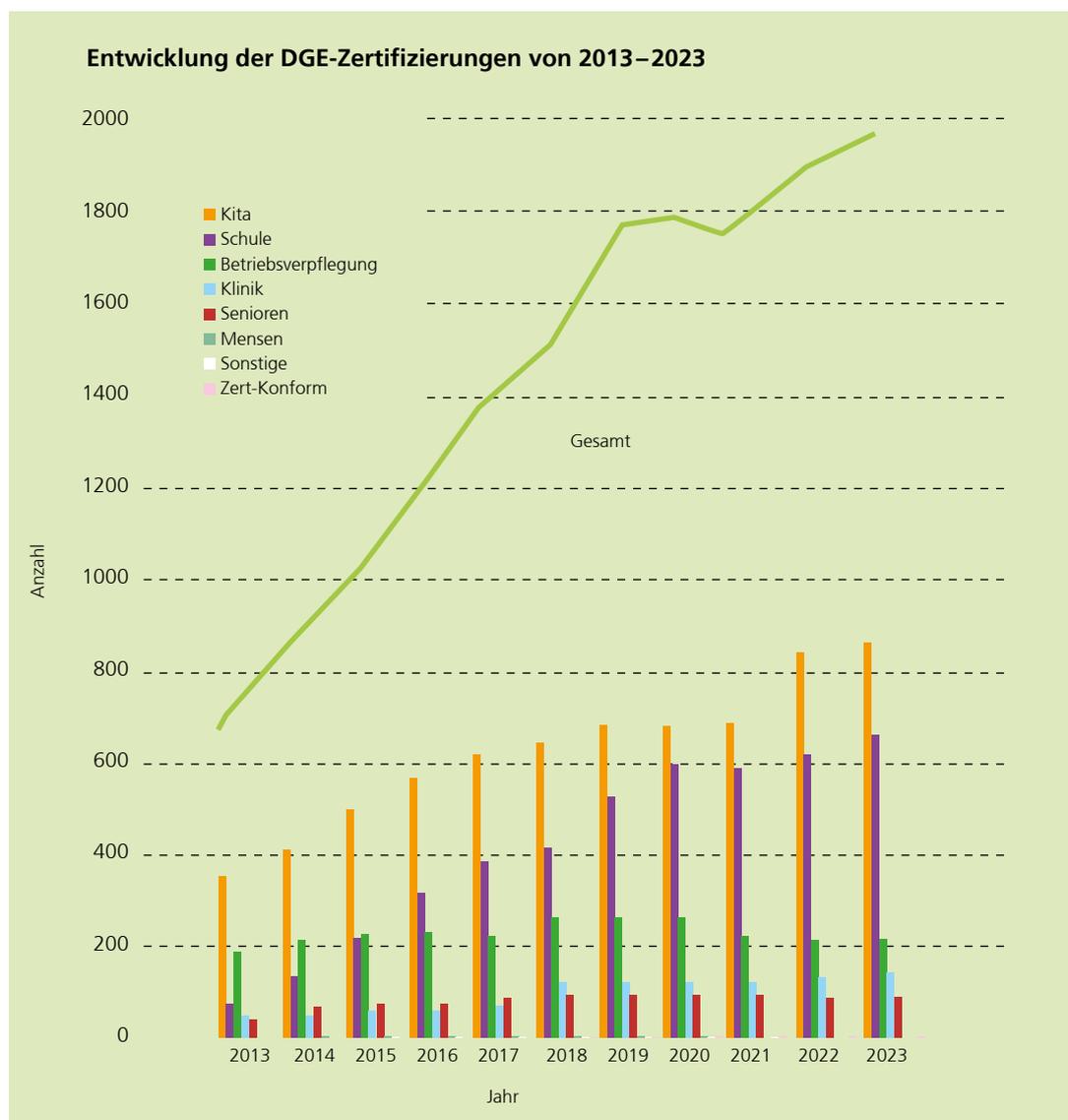


Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung

Derzeit verfügen 1 972 Einrichtungen und Caterer aus allen Lebenswelten über eine DGE-Zertifizierung. Der Anstieg um insgesamt 78 Zertifikate ist vor allem auf die Lebenswelten Kita und Schule zurückzuführen. Der coronabedingte Rückgang an DGE-Zertifizierungen im Jahr 2021 konnte bereits 2022 überkompensiert und 2023 auf einem etwas

niedrigeren Niveau fortgesetzt werden. Für das Jahr 2024 ist damit zu rechnen, dass die Marke von 2 000 zertifizierten Betrieben bzw. Einrichtungen überschritten wird.

Knapp 80 % aller DGE-Zertifizierungen entfallen auf die Bereiche Kita und Schule





Zertifizierungen Kita

Seit 2010 hat die Lebenswelt Kita den größten Anteil an den insgesamt vergebenen DGE-Zertifizierungen. Im Jahr 2023 verfügten **880** Kitas bzw. Caterer über eine DGE-Zertifizierung. Somit entfallen knapp 45 Prozent aller DGE-Zertifizierungen auf den Bereich „Kita“.



Zertifizierungen Schule

Ende 2023 waren **675** Schulen und Caterer, die Schulen beliefern, von der DGE zertifiziert. In diesem Bereich ist ein Anstieg von 43 Zertifikaten zu verzeichnen.



Zertifizierungen Betriebe (inkl. Hochschulen)

208 Betriebsrestaurants und Mensen von Hochschulen haben eine DGE-Zertifizierung.



Nachhaltige Verpflegung

Derzeit verfügen insgesamt **54** Einrichtungen über das Zertifikat „Nachhaltige Verpflegung“; darunter 20 Kitas, 32 Betriebsrestaurants und 2 Caterer für Kita und Schule.



Zertifizierungen Kliniken

Unter „Kliniken“ werden Krankenhäuser und Rehabilitationskliniken zusammengefasst. Derzeit verfügen **126** dieser Einrichtungen über eine DGE-Zertifizierung. So wird Patient*innen und Rehabilitanden ermöglicht, eine gesundheitsfördernde Wahl zu treffen und Anregungen für das Essen zu Hause mitzunehmen.



Gesund essen, besser leben.

Zertifizierungen Senioreneinrichtungen und „Essen auf Rädern“

Im Seniorenbereich haben **79** Einrichtungen bzw. Betriebe eine DGE-Zertifizierung und sind so in der Lage, ihren Tischgästen eine gesundheitsfördernde und nachhaltigere Verpflegung anzubieten.



DGE ZERT-KONFORM

Dieses seit 2018 bestehende Angebot richtet sich an Caterer und Produzent*innen von Menükomponenten mit einem ausreichend großen Angebotsportfolio. Geprüft und zertifiziert werden, anders als bei den bestehenden Zertifizierungsmodellen, einzelne Speisekomponenten, die als Grundlage für eine DGE-zertifizierte Menülinie bzw. eine eigene DGE-Zertifizierung dienen können. Derzeit sind **5** Produktionsstätten mit dem Logo „DGE ZERT-KONFORM“ ausgezeichnet.



Bild links: Dr. Hanns-Christoph Eiden, Prof. Dr. Bernhard Watzl, Isabel Fezer und Gerd Danner (v.l.n.r.)

Bild rechts: Feierliche Logo-übergabe an die INA.KINDER.GARTEN gGmbH, Berlin



Besondere Highlights

Jugendamt der Stadt Stuttgart

Am 7. März 2023 erhielten 152 Kitas der Stadt Stuttgart im Rahmen der Bildungsmesse didacta vom DGE-Präsidenten Prof. Dr. Bernhard Watzl ihre DGE-Zertifizierungen. Das Essen für sämtliche Kitas wird vom Klinikum Stuttgart im Cook&Chill-Verfahren produziert und ausgeliefert. Dieses Angebot wurde von der DGE überprüft und ausgezeichnet. Bürgermeisterin Isabel Fezer und Gerd Danner, Dienststellenleiter des Bereichs Essensversorgung, Hauswirtschaft und Fachdienst für Ernährung vom Jugendamt Stuttgart, nahmen stellvertretend für alle Kitas der Landeshauptstadt Stuttgart die Auszeichnung mit dem FIT KID-Logo entgegen. Dies geschah in Anwesenheit des Präsidenten der BLE, Dr. Hanns-Christoph Eiden, der in seinem Grußwort die Bedeutung einer vollwertigen und nachhaltigen Verpflegung für das gesunde Aufwachsen von Kindern betonte.

INA.KINDER.GARTEN gGmbH, Berlin

Die 20 Kitas des gemeinnützigen Trägers INA.KINDER.GARTEN gGmbH sind bereits seit 10 Jahren erfolgreich FIT KID und seit 6 Jahren mit dem Zusatzmodul „Nachhaltige Verpflegung“ zertifiziert. Rund 500 Mitarbeitende kümmern sich um das Wohl der Kinder. Dies nahmen die INA-Kitas zum Anlass, auf einer Fachtagung am 9. Juni 2023 den langen, intensiven und stets mit Qualitätsverbesserungsinteresse gekennzeichneten Einsatz der Kitateams sowohl in der Kita-Küche als auch im pädagogischen Bereich zu würdigen. Die Gratulation von Seiten der DGE überbrachte Roswitha Girbardt, wissenschaftliche Mitarbeiterin der DGE. Die Geschäftsführerin Gerda Wunschel-Gavlasz lobte die Unermüdlichkeit aller Teammitglieder, den Kindern und Eltern eine gesundheitsfördernde Ernährung näher zu bringen.

Die Geschäftsführerin Gerda Wunschel-Gavlasz lobte die Unermüdlichkeit aller Teammitglieder, den Kindern und Eltern eine gesundheitsfördernde Ernährung näher zu bringen.

Stiftung Klosterschule Roßleben

Die Stiftung Klosterschule Roßleben hat als erstes Internat und erste Schule in Thüringen eine DGE-Zertifizierung erhalten. Am 21. August 2023 übergab die DGE der Klosterschule das „Schule + Essen = Note 1“-Logo. Dr. Kiran Virmani, DGE-Geschäftsführerin, zeichnete die Schule für ihre ausgewogene und nachhaltige Verpflegung aus und betonte in ihrer Laudatio: „Ich hoffe, dass dieses gute Beispiel andere Schulen und Internate in ganz Deutschland ermutigt, den gleichen Weg zu gehen. Mit einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung tragen Sie entscheidend zur Prävention von Krankheiten wie Adipositas oder Typ-2-Diabetes bei. Damit ist die Schule ein zentraler Ort für Prävention und Gesundheitsförderung“. Schulverpflegung kann zudem einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten, ergänzte sie.

DGE-Fachberatung

Die DGE-Fachberatung für die Gemeinschaftsverpflegung unterstützt bei der Umsetzung von Verpflegungskonzepten

Die DGE-Fachberatung hat zum Ziel, aktuelle fachliche Grundlagen in Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie umzusetzen. Von der Lebensmittelauswahl und Lagerung über Speiseplanung, Produktion und Ausgabe bis hin zur Reinigung und Entsorgung beinhalten die Tätigkeitsfelder relevante Aspekte der gesamten Wertschöpfungskette. Die Aktivitäten setzen bereits bei der Definition der individuellen Verpflegungsleistung an. Einrichtungen und Unternehmen erhalten zum Beispiel bei der Entwicklung von Verpflegungskonzepten oder der Formulierung von Leistungsverzeichnissen konkrete Unterstützung. Ein weiteres zentrales Element ist die Fort- und Weiterbildung von Fach- und Küchenkräften. Die DGE-Fachberatung fungiert zudem als Ansprechperson für technische und betriebswirtschaftliche Herausforderungen.



Flyer
DGE-Fachberatung

Bei den Beratungen und Vergabeverfahren wurde das gesamte Spektrum von der Schulverpflegung über die Betriebsverpflegung bis hin zu Senioreneinrichtungen abgedeckt. So unterstützte die Fachberatung den Verpflegungsausschuss in einer großen Stadt in NRW

bei der Bewertung der Schulverpflegung und führte in einer Seniorenresidenz in Hessen in Zusammenarbeit mit der Sektion Hessen der DGE eine Prozess- und Strukturanalyse durch. Ein Bildungsträger in Schleswig-Holstein gab ebenfalls eine Struktur- und Prozessanalyse für die Betriebsverpflegung in Auftrag.

Befragungen und Evaluationen gehörten im Jahr 2023 ebenfalls zum Aufgabenspektrum. Auftraggeber waren Kita- und Schulträger sowie ein Unternehmen der Privatwirtschaft mit dem Anliegen, ein neues Verpflegungskonzept zu entwickeln.

Lehrgänge in Theorie und Praxis zu den Themen „Allergene und Allergenmanagement“, „Hygiene in Großküchen“ und „Ernährung bei Reizdarm“ für die Justizministerien verschiedener Bundesländer waren ein weiterer Arbeitsschwerpunkt der DGE-Fachberatung.

DGE-Fachberatung an der Web-Seminarreihe „Beschaffung von Schulverpflegung“ aktiv beteiligt

Die Web-Seminarreihe des NQZ (Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule) „Beschaffung von Schulverpflegung“ wurde fortgeführt. Der Beitrag der DGE zum Thema „Schlüssel zur Qualität – Die Leistungsbeschreibung“ hilft Trägern der Schulverpflegung dabei, den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ korrekt in die Vergabeunterlagen zu überführen.

Jahresbericht 2023 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE),
Godesberger Allee 136, 53175 Bonn

Download des Jahresberichts unter
→ www.dge.de/jahresbericht

Redaktion:

Silke Restemeyer, Constanze Schoch,
Referat Öffentlichkeitsarbeit, DGE

Gestaltung und Produktion:

SWITSCH KommunikationsDesign, Köln

Druck:

Druckerei Franz Paffenholz GmbH, Bornheim

Art.-Nr.: 992035

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Herausgeber gestattet.

© DGE Bonn, 2024



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Bildnachweise:

Titelbild + S. 7, 45, 47, 49 (unten): DGE,
Foto: Tobias Vollmer, fotojetzt.com
S. 3, 8, 44, 46, 48: DGE, Foto: Thomas Hauss
S. 5 (bittedankeschön), S. 11 oben (Oksana
Kuzmina), S. 16 (Pixels Hunter), S. 17 (vegefox.
com), S. 18 (Angelov), S. 21 (ag visuell),
S. 27 (Robert Poorten), S. 29 (fizkes), S. 31
(Yulia Furman), S. 60 (Right 3), S. 62 (wsf-f),
S. 65 (Kittiphan) – alle Fotos: stock.adobe.com
S. 11 Bild unten: 123rf.com
S. 19 Bild links: Johanna Conrad;
Bild rechts: Jana Tinz, Universität Hohenheim
S. 20: Britta Renner
S. 23: istockphoto/slalomp, Ikuvshina, Victor,
appleuzl, 9comeback, YoungID, Alonzo Design,
lushkik, Ratsanal
S. 25 Bild links: Peter von Philipsborn;
Bild Mitte/rechts: Lukas Fleischmann
S. 40 Fotos Gahl + Restemeyer: DGE;
Foto Donalies: Fotostudio Lichtblick
S. 42: Focus Gesundheit, BurdaVerlag
S. 49 Bild oben rechts: BZfE
S. 51 Bild links: DGE,
Bild rechts: Match Studio/canva.com
S. 52: DGE-BW e. V.
S. 53: Gesine Roß
S. 54: DGE-Sektion Niedersachsen
S. 56 Bild oben: Vernetzungsstelle Kita-Verpfle-
gung Thüringen; Bild unten: Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-
Vorpommern
S. 57: Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Schleswig-Holstein
S. 58: Ministerium für Justiz, Gleichstellung und
Verbraucherschutz des Landes MV
S. 59: Design Rezeptkarten: FIREFLY – Agentur für
Marketing, Design & Medien, Sandra Hohr & Uwe
Hohr, GbR; „Linsencurry“: iStock.com/Oksana-
Kiian, „Lachs-Spinat-Lasagne“: iStock.com/
radu984_455604575, „Moussaka“: bigstock-
photo.com/Timolina/97448249
S. 59: Laurin Schmid
S. 61: BMEL
S. 69 Bild links: Dennis Stroebele; Bild rechts:
Christoph Gehre für INA.KINDER.GARTEN

www.dge.de