

Unsere Basis

Die Qualität des Speisenangebots setzt passende Strukturen und optimale Prozesse voraus. Eine Basis für die Steuerung des Verpflegungsangebots bilden die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, die für die Bereiche

- Tageseinrichtungen für Kinder (Kitas),
- Schulen,
- Betriebsrestaurants,
- Krankenhäuser,
- Rehakliniken,
- stationäre Senioreneinrichtungen,
- und Essen auf Rädern

zur Verfügung stehen.

Unser bundesweites Netzwerk an Experten und Fachberatern gewährleistet Ihnen ein breites Beratungsangebot und Unterstützung direkt vor Ort.



Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann kommen Sie gerne mit Ihrem Anliegen auf uns zu. Auf Wunsch vereinbaren wir einen unverbindlichen Termin und erstellen ein individuelles Angebot, das Ihrem Beratungsbedarf entspricht. Die Berechnung unserer Beratungsleistungen richtet sich nach anfallendem Aufwand und festgelegten Tagessätzen.

So erreichen Sie uns:

Telefon +49 228 3776 - 655
Telefax +49 228 3776 - 78 - 655
E-Mail fachberatung@dge.de
Internet www.dge.de/gv/dge-fachberatung/

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
**Referat Gemeinschaftsverpflegung
und Qualitätssicherung**
Godesberger Allee 18
53175 Bonn

www.dge.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



DGE-Fachberatung für die Gemeinschaftsgastronomie

Unsere Motivation

Als mobile Informations- und Dienstleistungsgesellschaft erleben wir seit Jahren einen Wandel, der in allen Bereichen der Außer-Haus-Gastronomie an die Qualität der Verpflegung wachsende Anforderungen stellt. Flexibilität, Ökonomie und spezifische Kenntnisse über Zielgruppen sind dafür gewichtige Faktoren.



Ein modernes Angebot beinhaltet eine optimierte und effektive Ablauforganisation, konkrete Ansätze zur Nachhaltigkeit und die sichere Einhaltung rechtlich relevanter Anforderungen.

Die Akzeptanz der Tischgäste ist nur gegeben, wenn sie eingebunden sind, ein angenehmes Ambiente vorfinden und die Mensa oder das Betriebsrestaurant als zentrale Kommunikationsplattform nutzen können.

Fachkräftemangel, zeitliche und räumliche Engpässe bedeuten für Sie als Entscheider und Praktiker, täglich den Spagat zwischen festgelegten Budgets, geforderter Speisenqualität und Innovationen zu leisten und zu garantieren. Zur langfristigen Qualitätssicherung kann ein externes, unabhängiges Urteil tradierte Strukturen lösen, neue und optimierte Wege aufzeigen, damit Sie Ihren Verpflegungsalltag erfolgreich meistern.

Unsere Expertise

Ziel der DGE-Fachberatung ist es, aktuelle Grundlagen und Anforderungen im Großküchenalltag umzusetzen. Wir verfügen über praktische und langjährige Berufs- und Beratungserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zusatzqualifikationen und kontinuierlicher Austausch mit der Wissenschaft runden unser Profil ab. Die DGE-Fachberatung beinhaltet Aspekte der gesamten Prozesskette, angefangen von der Lebensmittelauswahl und -lagerung, über Speisenplanung, Produktion, Verteilung und Ausgabe. Unsere zentralen Aktivitäten setzen jedoch schon früher an. Einrichtungen, Unternehmen und Träger erhalten bereits bei der Definition der Verpflegungsleistung konkrete Unterstützung. Wir sind auch Ansprechpartner für technische und betriebswirtschaftliche Herausforderungen.



Unser Spektrum

- Beratung bei Neukonzeption und Umstrukturierung in allen für die Gemeinschaftsgastronomie relevanten Gebieten
- Analyse und Optimierung von Verpflegungskonzepten entlang der gesamten Prozesskette
- Ermittlung von Personal- und Gerätebedarf
- Einrichtungsspezifische Festlegung der Speisenqualität auf Basis der DGE-Qualitätsstandards
- Beratung und Begleitung bei der Umsetzung aller rechtlich relevanten Anforderungen
- Coaching und Seminare für Fachkräfte und Teams
- Erstellen und beurteilen von Leistungsverzeichnissen
- Begleitung von Vergabeverfahren von der Ausschreibung bis zur Bieterauswahl
- Konzeption und Auswertung von Tischgast-Befragungen zum Speisenangebot
- Empfehlungen für eine zeitgemäße Kommunikation mit dem Tischgast
- Erstellen von Kostenanalysen und Gutachten
- Unterstützung von Kantinenausschüssen und Expertengremien

