



© SurfUpVector/iStock/Getty Images Plus

Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen

Holger Pfefferle⁺, Stephanie Hagspühl⁺, Kerstin Clausen⁺

⁺ gemeinsame ErstautorInnenschaft

Die Gemeinschaftsverpflegung (GV) in Deutschland entwickelte sich in den vergangenen Jahrzehnten zu einem stetig wachsenden und dynamischen Teilbereich der Außer-Haus-Verpflegung. Demografische Entwicklungen und gesellschaftlicher Wandel zählen zu den Triebfedern, das Angebot in GV-Einrichtungen auszuweiten und die vielschichtigen Anforderungen der unterschiedlichen Zielgruppen im Angebot zu berücksichtigen. Durch ihre hohe Relevanz für die Bevölkerung, ihre Komplexität und ihre Heterogenität steht die GV vor stetigen Herausforderungen.

Der vorliegende Artikel beschreibt Grundlagen und den Stellenwert der verschiedenen GV-Segmente. Systematische Ansätze in Bezug auf Zielgruppen, Bewirtschaftung, Speisenproduktion und Verpflegungsumfang werden beschrieben. Abschließend geht der Beitrag auf relevante Professionen und Schnittstellen ein und zeigt Definitions- und Forschungsbedarf auf.

Stellenwert der Gemeinschaftsverpflegung

Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) übernehmen einen bedeutenden Anteil der Verpflegung der Bevölkerung in Deutschland [1]. Schätzungen zufolge nehmen täglich mehr als 16 Mio. Tischgäste Mahlzeiten in der GV ein. Der hohe Stellenwert der GV basiert auf demografischen Entwicklungen und gesellschaftlichem Wandel und den daraus resultierenden individuellen und politischen Entscheidungen. Bis zum Auftreten der Corona-Pandemie haben u. a. folgende Faktoren zu einer Zunahme der außer Haus eingenommenen Mahlzeiten geführt:

- die steigende Zahl an Singlehaushalten
- ein höherer Anteil berufstätiger Frauen
- die Auflösung klassischer Mahlzeitenstrukturen
- der Trend hin zur Individualisierung der Ernährungsgewohnheiten
- die zunehmende Mobilität und damit
- größere Entfernung des Arbeitsplatzes vom Wohnort
- die Zunahme von Ganztagsbetreuungsangeboten.

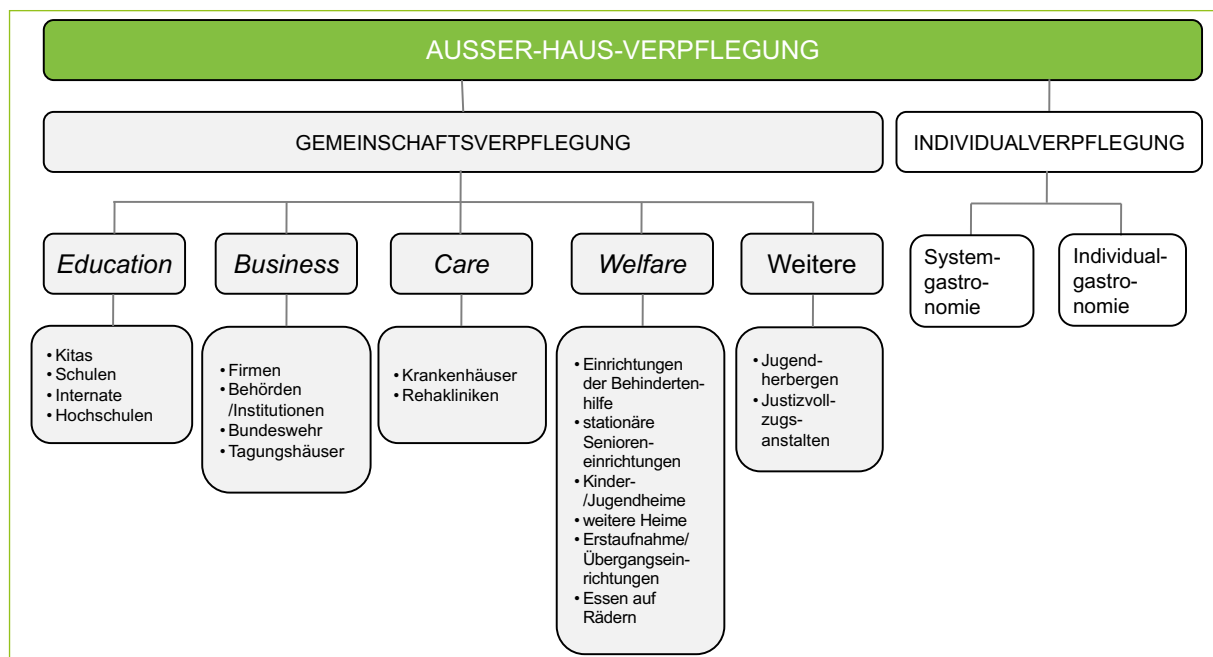


Abb. 1: Segmente und Lebenswelten in der Außer-Haus-Verpflegung (eigene Darstellung)

Während sich die GV lange Zeit im Wesentlichen auf die Sättigung und Deckung des Bedarfs an Energie und Nährstoffen bestimmter Zielgruppen beschränkte, haben sich die Art der Angebote und das Nachfrageverhalten seit Jahrzehnten stetig verändert. GV erreicht alle Bevölkerungsschichten und nimmt Einfluss auf das Verhalten. Essen und Trinken vereinen bei der Speisenauswahl auch ethische, religiöse und kulturelle Grundsätze. In diesem Zusammenhang wachsen die Anforderungen unter anderem durch differenziertere Ernährungsformen.

Auch aufgrund steigender Kosten der Gesundheitsversorgungssysteme sollen die Grundlagen einer gesundheitsfördernden Ernährung in kulinarisch anspruchsvollen Speiseplänen zusammengeführt werden und dabei den Genuss und den Mehrwert in den Mittelpunkt stellen.

GV bietet Zeit und Raum für Kommunikation, Interaktion und Erholung. GV ermöglicht soziale Teilhabe und leistet damit einen Beitrag zur Chancengleichheit. Dem gegenüber besteht in vielen Bereichen der GV durch steigende Preise für Lebensmittel, Energie und Personal ein hoher Kostendruck.

Globale Herausforderungen wie der Klimawandel und damit verbundenes ressourcenbewusstes Handeln machen die GV zu einem zentralen Aktionsfeld der Nachhaltigkeit [2].

Struktur der Gemeinschaftsverpflegung

Grundlegende Begriffe

Die GV ist neben der Individualverpflegung und sonstigen Lebensmittel-Dienstleistungen eine weitere Form der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Die Konsumausgaben in der AHV beliefen sich im Jahr 2019 auf 82,8 Mrd. € [3].

Individualverpflegung und GV unterscheiden sich durch die Arbeitsweise, das Angebot und die Gästestruktur [4]. Die Einrichtungen der GV stellen Mahlzeiten und damit verbundene Dienstleistungen für definierte Personengruppen in besonderen Lebenssituationen bereit [5]. Ziel der GV ist es, eine zielgruppengerechte sowie kostendeckende Verpflegung anzubieten. Dabei bezieht sich der Teilbegriff „Verpflegung“ primär auf die Bereitstellung von Speisen, Getränken und damit verbundene Dienstleistungen. „Versorgung“ hingegen beinhaltet Verpflegung als wesentlichen Bestandteil, ergänzt durch weitere Bereiche der Hauswirtschaft oder der Pflege.

Aufgrund der zunehmenden Orientierung an den individuellen Bedürfnissen von VerpflegungsteilnehmerInnen (VT) hat sich der Begriff Gemeinschaftsgastronomie in bestimmten Lebenswelten etabliert. Der Begriff GV bezieht in diesem Artikel den Begriff Gemeinschaftsgastronomie mit ein. Unter VerpflegungsteilnehmerInnen werden hier alle Personengruppen zusammengefasst, die Verpflegung in Anspruch nehmen.



Segmente und Lebenswelten der GV

Die GV wird in der Fachliteratur in aller Regel in die Bereiche *Education*, *Business* und *Care* unterteilt [6], die nachfolgend als GV-Segmente beschrieben werden. Neben den drei genannten wird als weiteres Segment *Welfare* aufgrund seiner eigenen Charakteristik ergänzt [7]. Die systematische Zuordnung der Lebenswelten zu den Segmenten basiert auf den primären institutionellen Zielen.

- *Education*: schulische und akademische Bildung in Schulen und Hochschulen, Erziehung und Fürsorge in Kitas
- *Business*: betriebliche Aus-/Weiterbildung und Erwerbstätigkeit in Firmen, Behörden und Institutionen sowie Tagungshäusern
- *Care*: medizinische Akutversorgung, Vorsorge und Rehabilitation in Krankenhäusern und Kliniken
- *Welfare*: Pflege und Fürsorge in stationären Einrichtungen der Alten-, Behinderten-, Kinder- und Jugendhilfe sowie in sonstigen Heimen, Erst- und Übergangseinrichtungen und im Privathaushalt durch Mahlzeitendienste mit Essen auf Rädern.

Justizvollzugsanstalten und Jugendherbergen können keinem der vier Segmente systematisch zugeordnet werden (♦ Abbildung 1).

Stellenwert der GV-Segmente

Der Stellenwert und die Strukturdaten zu den einzelnen GV-Segmenten werden je nach Datenverfügbarkeit nachstehend in unterschiedlicher Tiefe und Aktualität ausgeführt. So sind z. B. im Segment *Business* Zahlen zu den bundesweit existenten betriebsgastronomischen Einrichtungen oder den dort verpflegten MitarbeiterInnen und Auszubildenden nicht verfügbar. Dies ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass Betriebsrestaurants, die in Eigenregie bewirtschaftet werden, in der amtlichen Statistik nicht explizit ausgewiesen werden.

Education

Kitas und Schulen

Die Betreuung von Kleinkindern, Kindern und Jugendlichen in Institutionen und damit einhergehend die Verpflegung in Kitas und (Ganztags-)Schulen ist seit dem 20. Jahrhundert eng mit der Entwicklung der Industrialisierung und ihren Auswirkungen auf den Arbeits- und Familienalltag sowie mit politischen Entscheidungen verknüpft [8, 9]. Im Jahr 2020 gab es 57 594 Kitas in Deutschland. Nahezu jede Kita bietet eine warme Mittagsmahlzeit an. Dieses Angebot nutzen bundesweit 2,8 Millionen Kinder [10]. Dabei ist die Nutzung des Angebotes regional sehr unterschiedlich, in den ostdeutschen Bundesländern höher als in den westdeutschen [11]. Mit dem gesetzlich verankerten Rechtsanspruch auf einen Betreuungsplatz für unter Dreijährige ab 2013 verdreifachte sich in dieser vulnerablen Altersgruppe der Anteil derjenigen, die täglich in der Einrichtung eine Mittagsmahlzeit essen, auf 584 346 im Jahr 2020 [10, 12].

Teilnahmequoten in der Schulverpflegung von annähernd 50 % in den 1960er bis hin zu 86 % in den 1980er Jahren bestätigen den hohen Stellenwert in der ehemaligen DDR [13].

Im Westen wurde mit Einführung der Ganztagschule Ende der 1960er Jahre die Bereitstellung einer Mittagsmahlzeit an Tagen mit Ganztagsunterricht gesetzlich verankert [14]. Hintergrund

war die Vereinbarkeit von Beruf und Familie für Eltern. Der flächendeckende Auf- und Ausbau der Ganztagschulen inklusive Angebot einer Mittagsmahlzeit begann erst nach 2003 u. a. durch das Investitionsprogramm des Bundes „Zukunft, Bildung und Betreuung“ (IZBB) [15]. Im Jahr 2019 existierten 18 948 Verwaltungseinheiten mit Ganztagsbetrieb in Deutschland, wovon 10 771 Grundschulen sind [16]. Durchschnittlich 56 % der GrundschülerInnen und 32 % der SchülerInnen in weiterführenden Schulen nehmen an der Schulverpflegung teil [17]. Die Schulverpflegung in Deutschland wird teil- oder vollsubventioniert [18]. Charakteristisch ist die föderale Bildungs- und Kultushoheit. Die Verantwortung für die Verpflegung liegt somit bei Ländern, Kommunen und Gemeinden sowie weiteren Trägern [19].

Hochschulen

Aufgrund der rund 30 Jahre zurückliegenden Bologna-Reform, den damit verbundenen geänderten Studienzeiten sowie den sinkenden öffentlichen Subventionen orientiert sich das Verpflegungsangebot in Hochschulmensen heute sehr stark an der Nachfrage der Studierenden [20]. Die bundesweite Verpflegung von Studierenden ist aktuell über 57 Studenten- und Studierendenwerke (STW) organisiert. Diese sind in aller Regel rechtlich selbständige Anstalten des öffentlichen Rechts und agieren unabhängig von den Hochschulen. Die STW stellen Studierenden, Mitarbeitenden der Hochschulen und deren Gästen 236 598 Tischplätze in Mensen, Cafeterien, Restaurants, Bistros und Kaffeebars zur Verfügung. 80 % der 2,5 Mio. Studierenden nutzen die Mensa ihres Studentenwerks, im Durchschnitt dreimal in der Woche. Im Jahr 2019 erzielte die Hochschulgastronomie in Deutschland 446 554 309 € an Umsatz. Das Mittagessen ist mit 59 % aller zubereiteten Essen weiterhin die wichtigste Mahlzeit [20, 21].

Business

Im GV-Segment *Business* werden privatwirtschaftliche, teilprivatisierte Unternehmen (Firmen), öffentliche Einrichtungen (Behörden und Institutionen) und die Bundeswehr (Truppenverpflegung) zusammengefasst. Die Verpflegung am Arbeitsplatz hat aufgrund der Entfernung zum Wohnort, der Struktur der Privathaushalte verbunden mit der zunehmenden Erwerbstätigkeit von Frauen an Bedeutung gewonnen [22]. In der ehemaligen DDR stiegen die Beteiligungsquoten vor allem



in den Jahren 1964–1988. Die Verpflegung am Arbeitsplatz hatte zum Ziel, Erwerbstätige von der häuslichen Nahrungszubereitung zu entlasten [23]. Im Hinblick auf die Gewinnung von Fachkräften in Unternehmen und der betrieblichen Gesundheitsförderung hat die Betriebsverpflegung an Bedeutung zugenommen.

Neben der ursprünglichen Bereitstellung von ausschließlich warmen Mahlzeiten können die Dienstleistungen heutzutage alle Hauptmahlzeiten eines Tages, Zwischenverpflegung, Konferenz-Catering oder auch die Verpflegung über Automaten enthalten [24]. In einigen Betrieben an sieben Tagen und rund um die Uhr. Die Bundeswehr ist mit rund 260 000 SoldatInnen und Bediensteten ein nachgeordneter Bereich des Bundesministeriums für Verteidigung [25]. Das Verpflegungsamt als eigenständiger Bereich der Bundeswehr ist mit rund 3 000 Beschäftigten alleiniger Betreiber aller 244 bundesweiten Truppenküchen [26]. Neben der stationären Truppenverpflegung zählen auch die Verpflegung über Feldküchen sowie die weltweite Verpflegung der Deutschen Armee mit Frisch-, Kühl- und Tiefkühlprodukten dazu [27].

Care

Das GV-Segment *Care* beinhaltet die Verpflegung in Krankenhäusern sowie in Vorsorge- und Rehabilitationskliniken. Sie übernehmen die gesundheitliche Versorgung im Rahmen der Akutversorgung (stationäre Versorgung im Krankenhaus) und der Rehabilitation.

Im Jahr 2019 gab es in Deutschland 1 914 Krankenhäuser mit 494 326 Betten, die zu 77,2 % ausgelastet waren. Die durchschnittliche Verweildauer der PatientInnen betrug 7,2 Tage [28]. 1 112 vollstationäre Einrichtungen im Vorsorge- und Rehabereich verpflegten im Jahr 2019 ca. 1,99 Mio. PatientInnen ganztägig über einen durchschnittlichen Zeitraum von 25,4 Tagen [29]. Neben der medizinischen Akutversorgung werden in Krankenhäusern und Rehakliniken auch ambulante Leistungen angeboten, zu deren Umfang keine belastbaren Daten vorliegen. Die Verpflegungsangebote richten sich an PatientInnen und darüber hinaus auch an Mitarbeitende und Gäste.

Welfare

Den größten Anteil am GV-Segment *Welfare* haben voll- und teilstationäre Einrichtungen für SeniorInnen und Menschen mit Behinderungen [7]. Ebenso werden Heime für Kinder und Jugendliche diesem Segment zugeordnet.

In vielen Erstaufnahme- und Übergangseinrichtungen für Geflüchtete gibt es keine oder nur eingeschränkte Möglichkeiten der Selbstverpflegung, sodass die Verpflegung durch eine Großküche sichergestellt werden muss [30]. Einen Sonderstatus hat die Verpflegung von Menschen mit Unterstützungsbedarf, die im Privathaushalt leben und durch Mahlzeitendienste regelmäßig mit *Essen auf Rädern* beliefert werden.

Rund 4,13 Millionen Menschen waren im Jahr 2019 in Deutschland pflegebedürftig. Die Zahl hat sich aufgrund der demografischen Veränderungen, einer stetig besser werdenden medizinischen Versorgung und der Einführung von Pflegegraden seit der Jahrtausendwende mehr als verdoppelt. 818 000 Pflegebedürftige wurden in 15 380 Pflegeeinrichtungen versorgt. Damit hat sich die Zahl stationärer Einrichtungen in den letzten 20 Jahren um

Verpflegungskonzept – Definition nach [35]

Als Verpflegungskonzept bezeichnet man die Verschriftlichung von Kriterien für die Verpflegung. Es stellt dar, wer, wann, wo, wie und womit zu verpflegen ist. Ein Verpflegungskonzept ist in der Regel individuell auf die Einrichtung/den Betrieb ausgerichtet. Es beschreibt dessen Selbstverständnis in Hinblick auf Essen und Trinken.

rund 60 % erhöht. Der Großteil der Pflegebedürftigen ist älter als 65 Jahre, aber auch jüngere Menschen mit Beeinträchtigungen werden teil- oder vollstationär betreut und in den Einrichtungen verpflegt [31].

Weitere Lebenswelten

In Deutschland befanden sich im Jahr 2020 46 054 Gefangene in 179 Einrichtungen in der Obhut des Staates [32]. Lange Zeit stellten karge Mahlzeiten einen „Teil der Bestrafung selbst“ in Justizvollzugsanstalten dar. Im Jahr 2009 wurde mit der „Geschäftsanweisung für die Wirtschaftsverwaltung“ ein Paradigmenwechsel in der Gefangenenverpflegung vollzogen: So bestimmen nicht mehr die im Nahrungsmittelverzeichnis definierten Mengen von Lebensmitteln und Zutaten die Zusammensetzung der Speisen, sondern es werden die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr zugrunde gelegt [33]. Den Inhaftierten werden im Rahmen einer Vollverpflegung alle Mahlzeiten angeboten, die eine bedarfsgerechte Ernährung sicherstellen sollen und kulturelle sowie religiöse Grundsätze ebenso wie amtsärztlich angeordnete Sonderkostformen berücksichtigen. Länderspezifische Verpflegungsordnungen regeln die jeweilige Zusammenstellung des Verpflegungsangebots.

In den 14 Landesverbänden des Deutschen Jugendherbergswerks wurden 2019 in den 441 Jugendherbergen rund 9,76 Mio. Übernachtungen gezählt, eine Steigerung von 6 % im Vergleich zum Vorjahr. Die Anzahl der Jugendherbergen in Deutschland ist seit dem Jahr 1991 (643 Einrichtungen mit 10 403 000 Übernachtungen) gesunken, die Anzahl der verfügbaren Betten mit rund 63 900 auf den bisher niedrigsten Wert gefallen.¹ Mehr als ein

¹ Anm. d. Red.: Neben den Betrieben der Individualverpflegung sind Jugendherbergen von den Corona-Lockdowns wirtschaftlich besonders betroffen, aktuelle Zahlen zu Schließungen liegen derzeit noch nicht vor.



Viertel der Jugendherbergen legt bei der Verpflegung ihrer Gäste Wert auf fleischreduzierte oder fleischlose Kost an mehreren Tagen in der Woche, 135 Jugendherbergen sind biozertifiziert [34].

Gestaltung der Verpflegung

Die Gestaltung des Verpflegungsangebots hängt von unterschiedlichen Faktoren ab. Allem voran steht die Kenntnis über die jeweilige Zielgruppe. Der Verpflegungsumfang (Teil- oder Vollverpflegung), die Inanspruchnahme durch die VT und das Präventionspotenzial bilden konkrete Anhaltspunkte zur Planung und Ausgestaltung des Angebots.

Zielgruppenorientierung

Soziodemografische Merkmale wie Alter, Geschlecht, Bildung, Familienstand, Einkommen, ethnische, kulturelle und religiöse Prägungen, Ernährungsformen aber auch physische und psychische Einschränkungen oder Erkrankungen zählen zu den Kriterien eines zielgruppenorientierten Angebots [36]. Dabei sind Bedarf und Bedürfnisse der VT in Einklang zu bringen.

Bedarf und Bedürfnisse stehen in Abhängigkeit zueinander und lassen sich nicht voneinander trennen. So bringen beispielsweise

die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr [37] beziehungsweise die daraus abgeleiteten Referenzwerte für die GV [38] die Bedarfsorientierung zum Ausdruck. Ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot wird jedoch nur akzeptiert, wenn es Vorlieben und Abneigungen, religiöse und kulturelle Aspekte berücksichtigt. Ohne die Berücksichtigung von Bedürfnissen kann ein Bedarf aufgrund von mangelnder Akzeptanz oder Ablehnung des Angebots nicht gedeckt werden.

In der Literatur werden Bedarf und Bedürfnisse im Kontext der GV nicht hinreichend thematisiert. Die unterschiedlichen Ausführungen und die teilweise isolierte Betrachtung der Begriffe sollten diskutiert werden, um eine einheitliche Basis für die GV zu schaffen.

Neben den VT stellen weitere Personengruppen Forderungen an ein zielgruppenorientiertes Verpflegungsangebot. Zu diesen sogenannten Anspruchsgruppen zählen beispielsweise Eltern, pflegende Angehörige und Heimbeiräte, Personalräte und Verantwortliche für das betriebliche Gesundheitsmanagement (III Abschnitt „Prozesse, Professionen und Managementbereiche“).

Verpflegungsumfang

Der Verpflegungsumfang wird anhand der Anzahl angebotener Mahlzeiten pro Tag in Voll- und Teilverpflegung unterschieden. Die Anzahl der Mahlzeiten und deren tageszeitliche Strukturierung variieren je nach Lebenswelt (♦ Tabelle 1).

Abhängig von den individuellen Bedürfnissen werden zwischen zwei (z. B. Schule) und sieben Mahlzeiten (z. B. in Pflegeheimen) pro Tag angeboten. Die Hauptmahlzeiten Frühstück, Mittagessen, Abendessen werden teilweise durch Zwischenmahlzeiten am Vor- und Nachmittag oder auch durch Spät- und Nachtmahlzeiten ergänzt [39, 40].

Im Rahmen einer Vollverpflegung werden alle Mahlzeiten zur Deckung des täglichen Energie- und Nährstoffbedarfs angeboten (z. B. Krankenhaus, Heime).

Die Teilverpflegung beinhaltet grundsätzlich eine Hauptmahlzeit. Dies ist in der Regel die Mittagmahlzeit, die durch Zwischenverpflegungsangebote ergänzt wird. So wird beispielsweise in allen Kitas mit einem Ganztagsangebot ein Mittagessen,

GV-Segmente und Lebenswelten	Teilverpflegung	Vollverpflegung
Education		
Kitas	X	(X)
Schulen/Horte	X	
Internate		X
Hochschulen	X	
Business		
Firmen + öffentliche Einrichtungen	X	
Tagungshäuser	X	X
Bundeswehr (Truppenverpflegung)		X
Care		
Krankenhäuser		X
Rehakliniken		X
Welfare		
vollstationäre Einrichtungen		X
Teilstationäre Einrichtungen	X	
Kinder- und Jugendheime		X
Erstaufnahme/Übergangseinrichtungen	(X)	X
Essen auf Rädern	X	
Weitere		
Jugendherbergen	X	X
Justizvollzugsanstalten		X

Tab. 1: Verpflegungsumfang in den einzelnen Lebenswelten der GV
Angaben in Klammern: je nach Konzept/in Sonderfällen

Lebenswelt	Potenzial	Beispiele
Kitas, Schulen Kinder- und Jugendheime	Vorbeugung und Verhinderung	zielgruppengerechter Speiseplan kostenfreier Zugang zu Wasser als Getränk für jeden Gast; Gemüse in mundgerechten Stücken zielgruppengerechte (Ess-) Umgebung
Firmen und öffentliche Einrichtungen Bundeswehr Einrichtungen der Behindertenhilfe	Verbesserung und Vorbeugung	Gestaltung der Produktplatzierung und der Ausgabesysteme einladendes Ambiente des Betriebsrestaurants Informationsmaterialien/Kampagnen
Krankenhäuser	Verbesserung und Vorbeugung	vielfältiges, die unterschiedlichen Kulturen und Ernährungsformen berücksichtigendes Speisenangebot Flexibilität in der individuellen Mahlzeitengestaltung
	Verbesserung	auf die Verbesserung ernährungsmitbedingter Erkrankung ausgerichtetes Speisenangebot (Diätetik, Sonderkostform)
Stationäre Einrichtungen	Verbesserung	vielfältiges, die unterschiedlichen Kulturen und Ernährungsformen berücksichtigendes Speisenangebot Flexibilität in der individuellen Mahlzeitengestaltung
	Therapie	niedrigschwelliger Zugang zu Getränken energie- und nährstoffreiche Getränke geruchsintensive Speisen (Verwendung von Kräutern) zur Anregung der (Geschmacks-)sinne

Tab. 2: Potenzial der Verhaltens- und Verhältnisprävention in ausgewählten Lebenswelten (eigene Darstellung)

in 46 % der Kitas ein Frühstück angeboten. Zusätzliche Zwischenmahlzeiten am Vor- bzw. Nachmittag bieten 28 % bzw. 56 % der Kitas an [40].

Kitas weiten ihre Betreuungszeiten teilweise aus und ermöglichen inzwischen auch eine Vollverpflegung.

In der Betriebs- und der Studierendenverpflegung ist eine Auflösung der klassischen Mahlzeitenstruktur zu beobachten. Die Mittagsmahlzeit verliert an Bedeutung und die Zwischenverpflegungsangebote, Snacking und To-Go-Angebote gewinnen zunehmend [41]. In Jugendherbergen und Tagungshäusern können Veranstalter oder Gäste den Umfang der Mahlzeiten vertraglich gestalten, sodass eine Teil- und eine Vollverpflegung möglich ist.

Inanspruchnahme

Die Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung ist grundsätzlich freiwillig. Die in der Literatur teilweise praktizierte auf Freiwilligkeit basierende Einteilung in *captive-* und *non-captive-consumers* (also „ungebundene“ bzw. „ge-

bundene“ AbnehmerInnen) erscheint wenig zutreffend, da VT oft Möglichkeiten haben, sich anderweitig zu verpflegen. Jedoch unterscheiden sich die Einrichtungen in den Segmenten und Lebenswelten hinsichtlich der vertraglichen Regelungen (insbesondere zur Abrechnung) zwischen den VT und dem Betreiber oder zwischen dem Betreiber und dem Träger.

In der Kita oder Schule kann die Einnahme des Mittagessens vertraglich geregelt und durch die Bezahlung der Eltern verpflichtend sein. Die Speisen werden von den VT mit unterschiedlichem zeitlichen Vorlauf bestellt und dann für die VT vorgehalten. Eine spontane Teilnahme oder Abmeldung ist häufig nicht oder nur in sehr geringem Umfang möglich. Das Angebot der Mahlzeiten im Rahmen einer Vollverpflegung (z. B. Krankenhaus, Heime, Justizvollzugsanstalten) ist obligatorisch und wird für alle VT vorgehalten. In unterschiedlichem Umfang kann zwischen verschiedenen Speisen gewählt werden. Somit ist in bestimmten Lebenswelten eine Anmeldung oder Auswahl eines Menüs mit zeitlichem Vorlauf notwendig.

SchülerInnen in weiterführenden Schulen, Studierende und Berufstätige können dagegen jederzeit frei und spontan entscheiden, ob sie die Angebote der Mensen oder Betriebsrestaurants nutzen [40, 42]. Dies erfordert mehr Flexibilität seitens der BetreiberInnen.

♦ Tabelle 1 zeigt den unterschiedlichen Verpflegungsumfang in den einzelnen Lebenswelten der GV.

Verhältnis- und Verhaltensprävention

Die GV hat aufgrund der großen Zahl der in den unterschiedlichsten Lebenswelten erreichten Menschen und der verschiedenen Mahlzeitenformen grundsätzlich ein hohes Präventionspotenzial.

Verhaltens- und Verhältnisprävention haben zum Ziel, ein Verhalten zu fördern, das zur Gesundheit von Individuen bzw. Gruppen beiträgt [43, 44].

In Bezug auf ernährungsmitbedingte Erkrankungen wie Adipositas, Diabetes mellitus oder koronare Herzkrankheiten dient eine darauf ausgerichtete Verpflegung der Verhinderung und Vorbeugung, der Verbesserung beziehungsweise auch Therapie solcher Erkrankungen. Die Verhaltensprävention richtet sich dabei an das Individuum mit gezielten Informationen und Beratungen, um seine Kompetenz zu steigern. Die Verhältnisprävention hingegen zielt auf die Bedingungen im Umfeld ab. Dazu gehört die Ernährungsumgebung (z. B. Speiseraum, Speisenausgabe), die auch die Akzeptanz und die Wertschätzung des Angebots sowie den Genuss steigert und über gesundheitsbezogene Prävention hinausgeht.

Auf die Verhältnisse ausgerichtete Maßnahmen wie z. B. Nudging, verändern das Lebensumfeld bzw. Setting, sodass eine gesundheitsfördernde Verpflegung leichter zugänglich wird [43, 44]. Das Potenzial der Verhaltens- und Verhältnisprävention ist in den Lebenswelten unterschiedlich ausgeprägt und abhängig vom Alter der VT. Während die GV in Kitas, Schulen sowie Kinder- und Jugendheimen auf die Vorbeugung und Verhinderung von ernährungsmitbedingten Krankheiten Einfluss haben kann, ist das Potenzial in Krankenhäusern und stationären Einrichtungen teilweise mit therapeutischen Ansätzen verknüpft (♦ Tabelle 2).

Die Literatur greift Verhaltens- und Verhältnisprävention im Kontext von GV bisher nur in Ansätzen auf. Dabei werden Definitionen anderer Disziplinen angewandt, deren Übertragung in die GV durchaus zur Diskussion gestellt werden sollte. Darüber hinaus steht zur Diskussion, inwieweit die in der Literatur dargestellte Trennung in Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention auf die GV anzuwenden ist [45, 46].

Formale Vorgaben zur Qualität der GV

In der GV sind in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit, den Schutz vor Irreführung und Täuschung und die Information der VT rechtliche

Vorgaben umzusetzen und einzuhalten. Hierzu zählen u. a. die Lebensmittel-Basisverordnung [47], das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [48] sowie die Lebensmittelinformationsverordnung [49] mit der nationalen Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung [50]. Hygiene und Infektionsschutz werden in der VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 über Lebensmittelhygiene, Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie national in der Lebensmittelhygiene-Verordnung und dem Infektionsschutzgesetz geregelt [51, 52].

Weitere Vorgaben zur Qualität der Verpflegung sind teilweise lebenswelt-, länder- und trägerspezifisch festgelegt.

- Im Segment *Education* werden Anforderungen an die Qualität der Angebote in Kitas und Schulen in unterschiedlichem Ausmaß in landesspezifischen Regelungen definiert.
- Für das Segment *Business* sind in der Kantenrichtlinie des Bundes [53] Vorgaben für seine Dienststellen festgelegt, die Bundesländer regeln dies jeweils gesondert.
- Im Segment *Care* ist die Verpflegungsqualität in der Krankenhausversorgung, der stationären Rehabilitation und der stationären Altenhilfe unter anderem im „Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege des Deutschen Netzwerks für Qualitätsentwicklung in der Pflege“ festgeschrieben [54]. Der Standard ist auf einer Meta-Ebene angesiedelt. Er richtet sich primär an die Pflege und stellt keine konkreten Anforderungen an die Qualität des Speisenangebots.
- Für den Justizvollzug legen alle 16 Bundesländer über die Justizministerien in ihren jeweiligen Verpflegungsordnungen fest, wie die Speisen- und Getränkeversorgung zu erfolgen hat [33].

Als etabliertes Instrument zur Lenkung der Verpflegungsqualität gelten die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung [55]. Sie bilden den Maßstab für die Qualitätsentwicklung und die Qualitätssicherung und werden für Kitas, Schulen, Betriebe, stationäre Senioreneinrichtungen & Essen auf Rädern, Kliniken und Krankenhäuser herausgegeben. DGE-Qualitätsstandards werden auch in Vergabeverfahren zur Festlegung der Verpflegungsqualität herangezogen. In den Ländern Berlin, Bremen, Hamburg, Saarland und Thüringen ist die Einhaltung für Schulen verpflichtend. In Thüringen gilt dies auch für Kitas.

Übs. 1: Qualitätskriterien für Verpflegungssysteme

Strukturqualität

- Aufbauorganisation mit festgelegten Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Raum- und Geräteausstattung
- Personelle Ressourcen (Anzahl und Qualifikation)

Prozessqualität

- Effizienter Ressourceneinsatz
- Effiziente und flexible Arbeitsabläufe

Ergebnisqualität

- Nährstoffgehalt und Sensorik
- Vielfalt und Abwechslung der Angebote
- Zufriedenheit von KundInnen- und MitarbeiterInnen

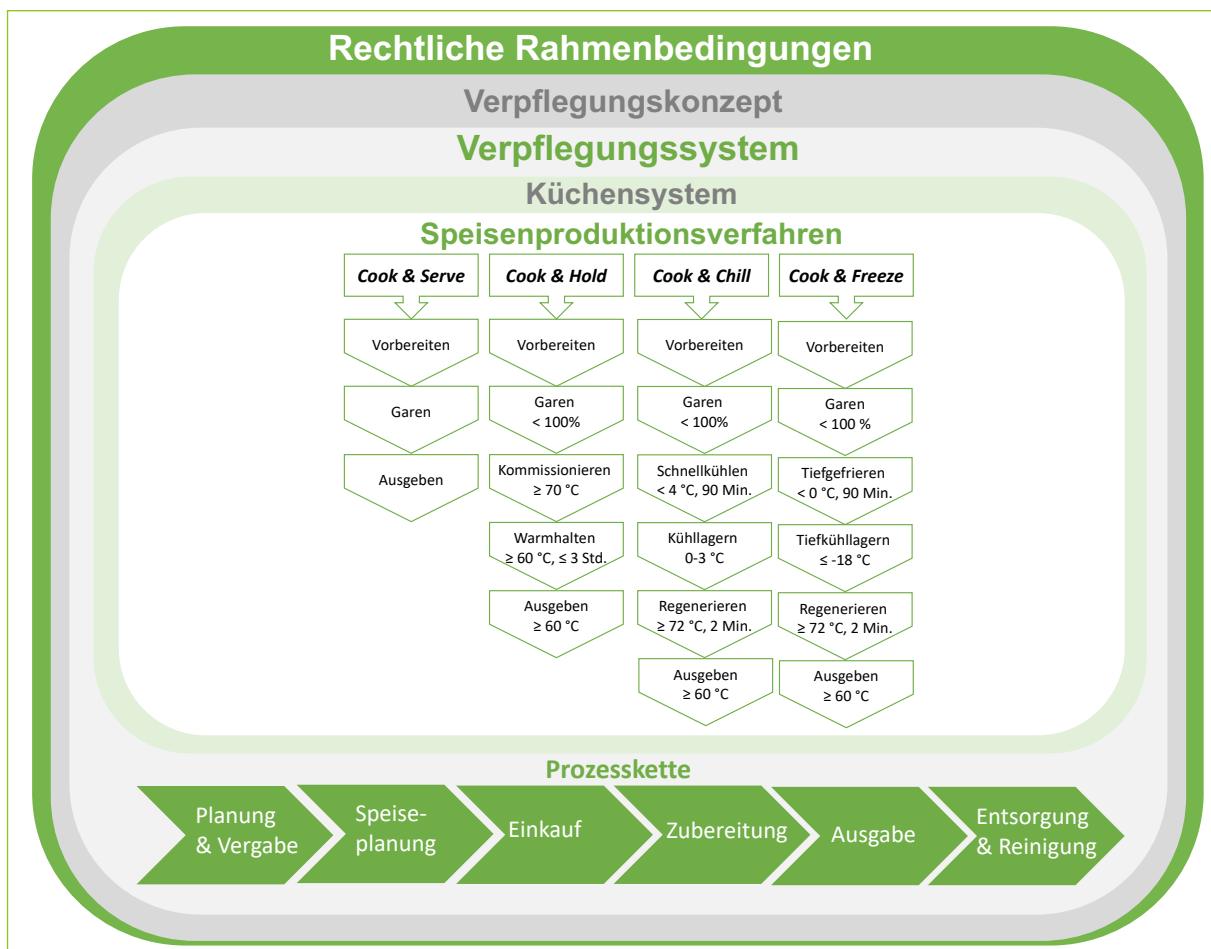


Abb. 2: Verpflegungssystem und Prozesskette in der GV (eigene Darstellung) [59–61]

Organisation

Zur betrieblichen Organisation der GV werden die Begriffe Verpflegungssystem, Küchensystem, Speisenproduktionssystem voneinander abgegrenzt. Ebenso werden Formen der Bewirtschaftung differenziert. Die Betrachtung aller Prozesse, Professionen, Schnittstellen und Managementbereiche gehören gleichermaßen zu den organisatorischen Grundlagen der GV.

Verpflegungssystem

Der Begriff Verpflegungssystem wird in der Fachliteratur unterschiedlich definiert und teilweise mit dem Begriff Speisenproduktionssystem gleichgesetzt. Weitere Definitionen reichen von der vereinfachten Beschreibung der Prozesskette bis hin zu einer dezidierten Aufschlüsselung der Teil- und Subsysteme in der GV [42, 56, 57].

In den folgenden Ausführungen wird das Verpflegungssystem in Küchen- und Speisenproduktionssysteme unterschieden. Dabei ist der gesamte Prozess von der Planung (Angebots-

und Speiseplanung, Personalbedarfs- und -einsatzplanung), dem Einkauf der Lebens- und Betriebsmittel, der Vor- und Zubereitung der Speisen, deren Kommissionierung und Ausgabe bis zum Reinigen und Entsorgen in die Betrachtung einzubeziehen (♦ Abbildung 2).

Die Qualität eines Verpflegungssystems kann anhand der in ♦ Übersicht 1 dargestellten Kriterien bewertet werden [58].

Küchensystem

Das Küchensystem beschreibt die organisatorische Struktur einer Verpflegungseinrichtung und ist durch die Kopplung/Entkopplung von Speisenproduktion und Ausgabe und dem Umfang der ausgeführten Prozessschritte gekennzeichnet. Speisen können dezentral vor Ort oder in einer außerhalb der Einrichtung liegenden Zentralküche vorbereitet und produziert werden [57]. Dabei können Lebensmittel mit unterschiedlichem Grad an Vorverarbeitung eingesetzt werden. Die Küchen können autark oder als Zentralküchen agieren, die Verteiler oder Relaisküchen beliefern:

- Einzelküche (Zubereitungsküche): Speisen werden vor- und zubereitet und in der eigenen Einrichtung ausgegeben.
- Zentralküche: Speisen werden zubereitet und (auch) in einer oder mehreren externen Einrichtungen über Verteiler- und Relaisküchen ausgegeben.

- Verteilerküche: Ausschließlich aus einer Zentralküche warm und kalt angelieferte Speisen werden ggf. noch gemischt (z. B. Salate) und ausgegeben.
- Relaisküche: Aus der Zentralküche werden aufwendige und unempfindliche Speisen (Suppen, Eintöpfe, Schmorgerrichte) warm oder gekühlt angeliefert. Vorgeschnittene Salate und Komponenten für Desserts werden gekühlt angeliefert. Empfindliche und wenig aufwendige Speisekomponenten (z. B. Kurzgebratenes, Beilagen, Salate, Desserts) werden vor Ort produziert. Gekühlt angelieferte Warmspeisen werden vor Ort regeneriert.

Speisenproduktionssysteme

Das Speisenproduktionssystem beschreibt die Art und Weise, wie Speisen zubereitet und ggf. bis zur Ausgabe behandelt werden. Die Unterschiede bestehen hinsichtlich der einzelnen Prozessschritte in Abhängigkeit von der thermischen, zeitlichen und/oder räumlichen Kopplung/Entkopplung der Speisenproduktion und der Ausgabe [57]. Hier gelten unterschiedliche Vorgaben zu Temperaturen und Zeiten in den Produktionsschritten (♦ Abbildung 2).

- *Cook & Serve*-Verfahren: Produktion und Ausgabe der Speisen sind thermisch, zeitlich und räumlich miteinander gekoppelt. Die Speisen werden nach dem Garen ausgegeben (maximale Warmhaltezeit 30 Minuten).
- *Cook & Hold*-Verfahren: Produktion und Ausgabe der Speisen sind thermisch gekoppelt; Ausgabe erfolgt nach einer Warmhaltezeit von maximal 3 Stunden und ermöglicht durch die zeitliche Entkopplung einen Transport in andere Einrichtungen (räumliche Entkopplung).
- *Cook & Chill*-Verfahren: Die Speisekomponenten werden nach dem Garen schockgekühlt (thermische Entkopplung) und können über mehrere Tage gekühlt gelagert werden. Hierdurch kann die Ausgabe zeitlich und damit auch räumlich von der Produktion entkoppelt werden. Vor der Ausgabe werden die Speisen regeneriert.
- *Cook & Freeze*-Verfahren: Die Speisekomponenten werden nach dem Garen schockgefroren und vor der Ausgabe regeneriert. Tiefgefrorene Speisen können mehrere Monate tiefgekühlt gelagert werden. Dieses Verfahren wird in größerem Umfang nur in spezialisierten Betrieben umgesetzt.

Während Zentralküchen bspw. *Cook & Chill* in „Reinform“ umsetzen, kommen in Einzelküchen häufig mehrere Speisenproduktionssysteme parallel zum Einsatz. So können Küchen, die überwiegend nach dem *Cook & Serve*-Verfahren arbeiten (z. B. Betriebsgastronomie, Mensen), aufwendige Produktionsschritte zeitlich verlagern oder bei wiederkehrenden Angeboten die Produktion bündeln. Bei kurzen Transportwegen von der Zentralküche in eine Verteiler- oder Relaisküche kann das *Cook & Hold*-Verfahren eingesetzt werden. Dieses Verfahren wird angewendet, wenn keine eigene Küche in der Einrichtung zur Verfügung steht (z. B. Kita, Schule). Die Speisen werden in diesem Fall in einer Zentralküche produziert und warm an die Ausgabestelle geliefert. Bei weiteren Entfernungen oder wenn ein längerer Zeitraum zwischen Produktion und Ausgabe zu überbrücken ist, kommen *Cook & Chill*- oder *Cook & Freeze*-Produkte zum Einsatz (z. B. im Krankenhaus). Der Transport sollte in gekühltem bzw. tiefgekühltem Zustand erfolgen. Zur Einhaltung der Temperaturvorgaben werden neben Thermostaten aktiv oder passiv gekühlte oder beheizte Transportsysteme eingesetzt. Einige Systeme ermöglichen die Regeneration während des Transports oder in der Einrichtung, die die Speisen ausgeben. Die Temperaturvorgaben sind auch bei der Portionierung der Speisen (z. B. tablettierte Speisen im Krankenhaus) einzuhalten, die direkt nach der Produktion sowie vor oder nach der Regeneration der Speisen erfolgen kann.

Bewirtschaftungsformen

Die Bewirtschaftungsform legt fest, welche Leistungen und Strukturen vom Betreibenden und welche vom Bewirtschaftenden erbracht und bereitgestellt werden.

- Als Betreibende gelten dabei die Einrichtungen und Betriebe, in denen Personen verpflegt werden.
- Bewirtschaftende hingegen können Verpflegungsleistungen entlang der gesamten GV-Prozesskette von der Planung bis zur Reinigung und Entsorgung ausführen [35, 62]. Die Verantwortlichkeiten von Betreibenden und Bewirtschaftenden können dabei variieren. In der Praxis wird dabei hauptsächlich zwischen Eigenregie- und Fremdregiebetrieben unterschieden.
- Ein Eigenregiebetrieb ist charakterisiert durch die Bereitstellung von Verpflegungsleistungen, der dazugehörigen räumlichen und technischen Ausstattung und relevanten Ressourcen (z. B. Personal, Lebens- und

Übs. 2: Berufsfelder und Branchen, die an Planungs- und Managementaufgaben in der GV beteiligt sind

- Vergabe- und Haushaltsrecht
- Küchenfachplanung
- Architektur und Ingenieurwesen
- Hauswirtschaft
- Gastronomie
- Diätetik
- Ökotrophologie
- Betriebswirtschaft
- Informationstechnik
- Gebäudetechnik
- Pädagogik
- Pflege
- Medizin

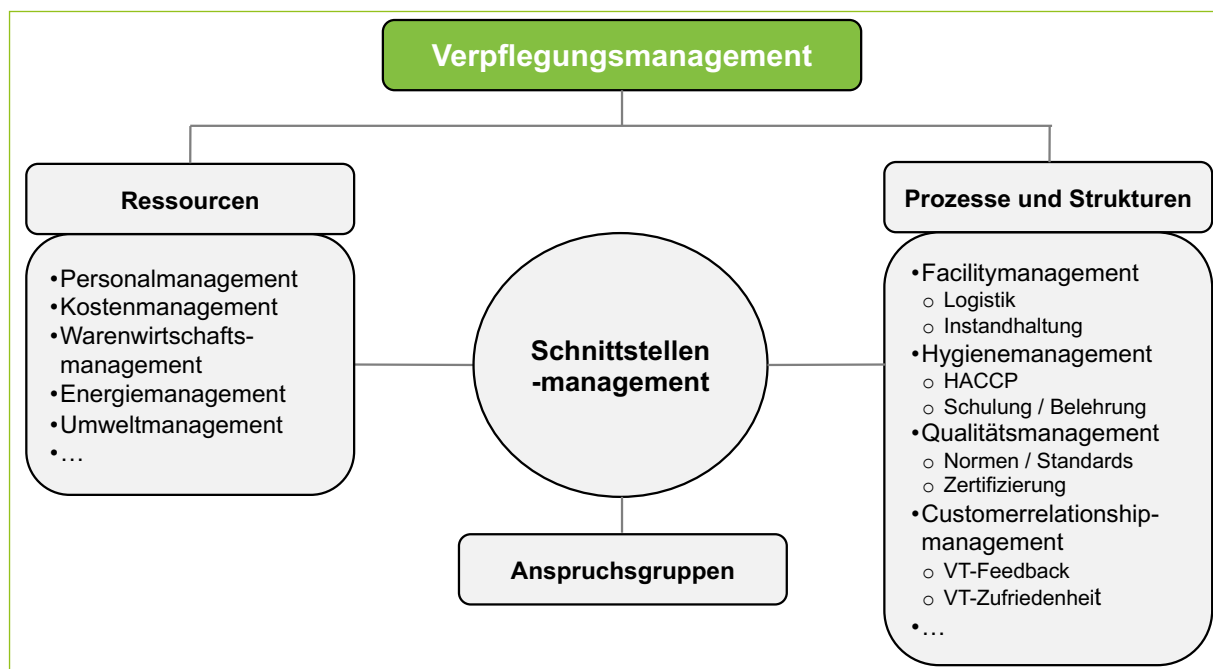


Abb. 3: Managementbereiche der GV (eigene Darstellung)

Betriebsmittel) ausschließlich durch den Betreibenden [62].

- Fremdbetriebe sind durch die Verteilung von Leistungen, Ausstattung und Ressourcen auf Betreibende und Bewirtschaftende gekennzeichnet. In aller Regel stellt der Betreibende die räumlich-technische Ausstattung (Küchenbetrieb) und einen Teil der Ressourcen (z. B. Strom und Wasser) dem Externen (z. B. Contract-Caterer, PächterIn) zur Verfügung. Der Contract-Caterer übernimmt die Speiseplanung (teilweise nach Vorgaben des Betreibenden), die Lebensmittelbeschaffung und stellt das Personal. Leistungen zur Instandhaltung des GV-Betriebs oder beispielsweise zur Reinigung und Entsorgung werden individuell vertraglich vereinbart.

Neben Contract-Catering gibt es weitere Modelle, bei denen ein Dienstleistender die Einrichtung eigenverantwortlich bewirtschaftet und das Personal stellt [62]. Zu weiteren Formen der externen Bewirtschaftung gehören z. B.:

- **Fremdmanagement:** Managementvertrag mit personeller Weisungsbefugnis eines externen Managements
- **Service GmbH:** Von GesellschafterInnen gegründetes rechtlich eigenständiges Unternehmen. Sie sind meist auch die Kapitalgeber. BetreiberInnen im Segment *Care* gründen ein Cateringunternehmen als Tochtergesellschaft.
- **Service-Verein:** Rechtlich eigenständige Rechtsperson ohne Mindest- und Haftungsvermö-

gen. Im Segment *Education* in Form von Fördervereinen in der Schulverpflegung zu finden.

Prozesse, Professionen und Managementbereiche

GV erstreckt sich neben den herkömmlichen Prozessstufen (♦ Abbildung 2) auf weitere Prozesse. Zu den sogenannten vorgeschalteten Prozessen gehören die Küchenplanung und die Vergabe der Verpflegungsleistung. Vergabe beinhaltet in Leistungsbeschreibungen die Qualität und Umfang des Angebots festzuschreiben, um DienstleisterInnen eine profunde Kalkulationsgrundlage zu gewährleisten.

Der Bereich der Küchenplanung bedingt die Expertise von KüchenplanerInnen, ArchitektInnen und IngenieurInnen.

Aufgrund der Komplexität und der Heterogenität der Planungs- und Managementaufgaben sind in der GV unterschiedliche Professionen angesiedelt. Als Profession wird in diesem Zusammenhang die jeweilige i. d. R. spezifische (berufliche) Qualifikation beteiligter Personen verstanden, unabhängig von der betrieblichen Zugehörigkeit. ♦ Übersicht 2 zeigt relevante Berufsfelder und Branchen, aus denen die Professionen hervorgehen.

Die Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) setzt sich für eine Verbesserung des fachspezifischen Austausches in Wissenschaft und Praxis und der Sichtbarkeit der GV ein. Die Steuerungsgruppe GV ist die aktive Vertreterin der Fachgruppe. Sie übernimmt die Koordination der wissenschaftlichen und fachlichen Arbeit. Der fachliche Austausch findet im Rahmen von DGE-Arbeitsgruppen zur Außer-Haus-Verpflegung statt. Dieser Fachbeitrag wurde von der Steuerungsgruppe GV initiiert. Die AutorInnen sind Mitglieder der Steuerungsgruppe GV. Leitbild der Fachgruppe der DGE-Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung unter: → www.dge.de/fileadmin/public/doc/wueu/LB-FG-Gemeinschaftsverpflegung.pdf



Verpflegungsmanagement umfasst eine Vielzahl von Managementbereichen zur Lenkung (z. B. Analyse, Planung, Kontrolle) von Prozessen sowie zur Optimierung und zum Erhalt betrieblicher Strukturen. In der Literatur ist eine vollständige systematische Darstellung aller Managementbereiche für die GV nicht beschrieben. Die in **Abbildung 3** dargestellte Systematik zeigt Ressourcen, Prozesse und Strukturen als übergeordnete betriebliche Managementbereiche auf, wenngleich viele Managementbereiche in direktem Bezug zueinander stehen.

Die Relevanz der Anspruchsgruppen geht über innerbetriebliches Management hinaus. Die GV berücksichtigt Schnittstellen verschiedener Anspruchsgruppen ebenso wie Schnittstellen unterschiedlicher Professionen. Ergänzend zu den Ausführungen im Abschnitt „Zielgruppenorientierung“ gehören beispielsweise BetreiberInnen, TrägerInnen, VT, Führungskräfte, Verbände, Institutionen, Aufsichtsbehörden auch zu den Anspruchsgruppen [63].

Das Schnittstellenmanagement nimmt eine zentrale Rolle ein. Es ist als eine kontinuierliche prozessübergreifende Managementaufgabe anzusehen. Als Schnittstellenmanagement wird im Grundsatz die Gestaltung, Lenkung und Entwicklung an Berührungspunkten (= Schnittstellen) in Systemen bezeichnet. Schnittstellenmanagement in der GV beinhaltet die Steuerung kontinuierlicher Information und Kommunikation, die Vermittlung unterschiedlicher Interessen verbunden mit dem Ziel, einen koordinierten Beitrag zur Qualitätssicherung zu leisten [64].

Als ein Instrument des Schnittstellenmanagements haben sich in den GV-Segmenten *Care/Welfare* „Ernährungsteams“ und im GV Segment *Education* der „Verpflegungs- oder Mensaausschuss“ etabliert [64, 65]. Die Interdisziplinarität der GV umfasst neben zahlreichen Professionen auch den Bezug zu angrenzenden Fachdisziplinen. Dazu gehören im Segment *Education* die Disziplinen Bildung und Ernährungsbildung. Insbesondere *Public Health Nutrition* hat eine segmentübergreifende Relevanz für die GV.

Ausblick und Fazit

Der demografische und gesellschaftliche Wandel wird den Stellenwert der Gemeinschaftsverpflegung (GV) weiter erhöhen. Der Anteil älterer Menschen mit Unterstützungsbedarf in stationären Einrichtungen werden ebenso wie der Anteil an BewohnerInnen mit Allergien und Unverträglichkeiten ansteigen. Die seit 2014 steigende Zuwanderung wird in allen Segmenten noch mehr Flexibilität im Hinblick auf ein interkulturelles Speisenangebot erfordern.

Die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) verzeichnet seit Jahren stark rückläufige Zahlen an Auszubildenden, was zukünftig zu einem noch größeren Mangel an Fachkräften führen wird. Digitale Lösungen für die GV können zur Entlastung des Personals von Planungs- und Dokumentationsaufgaben beitragen. Der Fachkräftemangel und die steigenden Anforderungen an die GV werden den Bedarf an Weiterbildungen für Fachkräfte und für angelernte Kräfte in der GV erhöhen.

Zu den aktuellen und künftigen Herausforderungen der GV gehören die Bewältigung der Corona-Pandemie und deren Folgen. Besonders davon betroffen sind aufgrund eingeschränkter Inanspruchnahme oder Schließung Vorsorge- und Reha-Einrichtungen, Schulen, Kitas, Mensen

sowie Einrichtungen der Betriebsverpflegung. Zu den zukünftigen Auswirkungen der Änderungen in der Arbeitswelt auf die GV, insbesondere durch Homeoffice, kann zum aktuellen Zeitpunkt keine konkrete Aussage getroffen werden.

Der von der Bundesregierung auf den Weg gebrachte Rechtsanspruch auf eine Ganztagsbetreuung für Kinder im Grundschulalter führt ab 2026 zu einer Steigerung der Essenszahlen im Segment *Education*. Eine Steigerung der Essensbeteiligung ist auch in Einrichtungen zu erwarten, die ein kostenbeteiligungsfreies Mittagessen anbieten.

Durch die zunehmende Bedeutung der GV wächst das Potenzial zur Verbesserung der Gesundheit in der Bevölkerung. Das Potenzial der GV in Bezug auf Klimawandel und nachhaltiges Handeln zeigt u. a. das WBAE-Gutachten auf [66].

Die Bedeutung der Segmente mit Blick auf VT-Zahlen, Organisation der Küchen und Verpflegungsprozesse sowie der Verpflegungsqualität kann aufgrund fehlender Daten nicht hinreichend dargestellt werden. Die Recherchen zu diesem Artikel zeigen die Notwendigkeit fachliche GV-bezogene Diskussionen anzustoßen und zu führen. Dies gilt beispielsweise für die Bedarfs- und Bedürfnisorientierung und den Kontext der Verhaltens- und Verhältnisprävention. Ein gemeinsames Begriffsverständnis fehlt zur Beschreibung der Aufbau- und Ablauforganisation.

Die 2020 gegründete DGE-Arbeitsgruppe AHV ermittelt Forschungsbedarfe und setzt sich u. a. mit der Vereinheitlichung von Systematiken und Begriffen auseinander.

Dr. oec. troph. Kerstin Clausen

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl

Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie, Wissenschaftlichen Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik

Korrespondierender Autor

Dipl. oecotroph. Holger Pfefflerle

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn
pfefflerle@dge.de

Interessenkonflikt

Die AutorInnen erklären an, dass bis auf die benannte Mitarbeit an der Steuerungsgruppe GV keine Interessenkonflikte im Zusammenhang mit dieser Arbeit bestehen.



Literatur

1. Schmid B, Reif M: Mit Licht und Schatten. In: Weiß G (ed.): *Jahrbuch Außer-Haus-Markt 2019/20*. Frankfurt a.M.: Deutscher Fachverlag 2020 (6): 36–47.
2. Rützler H, Reiter W: *Food Change – 7 Leitideen für eine neue Esskultur*. 1. Aufl., Wien: Hubert Krenn Verlag 2010.
3. Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (ed.): *Jahresbericht 2019/20*. Berlin 2020: 37.
4. Teidscheid P, Göbel C, Weber J: Beschreibung des AHG-Marktes in Deutschland und Europa. In: Teidscheid P, Langen N, Speck M, Rohn H (eds.): *Nachhaltig außer Haus essen – Von der Idee bis auf den Teller*. München: oekom Verlag 2018: 27–38.
5. Lickteig M: *Die Determinanten des Außer-Haus-Verzehrs in der Bundesrepublik Deutschland: Eine Analyse der Daten der EVA-Studie von 1998*, München: VDM Verlag Dr. Müller 2005.
6. Dasbach M: *Außer-Haus-Verpflegung und Gemeinschaftsverpflegung*. In: Dasbach M (ed.): *Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis*. 2. Auflage. Planegg: Neuer Merkur 2021, 13–31.
7. Strassner C, Roehl R: *Sektoranalyse Außer-Haus-Markt, Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung*. Institut für berufliche Lehrerbildung (ed.): *Schriftenreihe des Projektes nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe Bd.2*. Münster 2011.
8. Prösdorf S, Robbert AC: *Der Wandel der Schulspeisung im 20. und 21. Jahrhundert in Deutschland*. In: Eissing G (ed.): *Ausgewählte Aspekte der Kultur und Geschichte des Haushalts. Arbeitsbericht Nr. 21/2014*, Dortmund: Technische Universität Dortmund 2014: 78–129.
9. Baumgartner J: *Geschichte der außerfamiliären Kleinkindbetreuung in: Küp P (ed.): Kindertagesstätten – Basisinformationen für Ernährung und Erziehung, Planung, Bau und Betrieb, Ökologie, Recht und Ökonomie*. Freiburg: Burckardthaus-Laetare Verlag 1998: 12–25.
10. Statistisches Bundesamt (ed.): *Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe 2020. Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 01.03.2020*. www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/_inhalt.html#sprg234640 (last accessed on 8 June 2021).
11. Bock-Famula K, Münchow A, Frings J, et al., Bertelsmann Stiftung (ed.): *Länderreport Frühkindliche Bildungssysteme 2019*. Gütersloh: Verlag Bertelsmann Stiftung (2020), A2–A3.
12. Statistisches Bundesamt (ed.): *Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe 2013. Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 01.03.2013*. www.statistischebibliothek.de/mir/receive/DEHeft_mods_00028726 (last accessed on 11 June 2021).
13. Zunft H-J, Möhr M, Ulbricht G: *Zur Ernährungssituation in der DDR zwischen 1980 und 1990 – Eine Materialsammlung*. *Ernährungsforschung 1996*; 41: 130.
14. Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (ed.): *Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Schuljahr 2002/03*. www.rps-schule.de/schulartuebergreifend/izzb-gts/kmk-definition-gts.pdf (last accessed on 11 June 2021).
15. Bundesministerium für Bildung und Forschung: *Das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB)*. www.ganztagschulen.org/de/868.php (last accessed on 14 April 2021).
16. Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: *Datensammlung Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland 2015–2019*. www.kmk.org/dokumentation-statistik/statistik/schulstatistik/allgemeinbildende-schulen-in-ganztagsform.html (last accessed on 19 July 2021).
17. Heide K, Brettschneider A-K, Lehmann F, et al.: *Utilization of school meals. Results from the nationwide nutrition survey EsKiMo II*. *Ernährungs Umschau 2019*; 66(6): 92–99.
18. Tecklenburg EM et al: *Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) Abschlussbericht (o.J)*. www.in-form.de/wissen/was-kostet-ein-essen-in-der-schule/ (last accessed on 29 June 2021).
19. Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (ed.): *Rechtliche Rahmenbedingungen und Zertifizierungen*. www.nqz.de/schule/rechtliche-rahmenbedingungen/ (last accessed on 12 May 2021).
20. Deutsches Studentenwerk (ed.): *Studenten- und Studierendenwerke im Zahlenspiegel 2019 | 2020*, Berlin https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/200831_dsw_zsp1920_web.pdf (last accessed on 12 May 2021).
21. Deutsches Studentenwerk: *Hochschulgastronomie – Mensa & Co*. www.studentenwerke.de/de/node/1758 (last accessed on 8 June 2021).
22. Paulus K: *Zur Lage der Gemeinschaftsverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland*. In: *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (ed.): Ernährungsbericht 1976*. Bonn: DGE 1976: 293–370.
23. Ulbricht G: *Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung in den neuen Bundesländern*. In: *Deutsche Gesellschaft für Ernährung (ed.): Ernährungsbericht 1996*. Bonn: DGE 1996: 67–69.
24. Pfau C: *Betriebsverpflegung in Deutschland – eine Bestandsaufnahme*. In: *Deutsche Gesellschaft für Ernährung (ed.): Ernährungsbericht 2008*. Bonn: DGE 2008.
25. Bundesministerium der Verteidigung (ed.): *Über die Bundeswehr*. www.bundeswehr.de/de/ueber-die-bundeswehr (last accessed on 14 May 2021).
26. Bundesministerium der Verteidigung (ed.): *Sonstige Zahlen und Fakten zur Bundeswehr*. www.bundeswehr.de/de/ueber-die-bundeswehr/zahlen-daten-fakten/sonstige-zahlen-fakten-bundeswehr (last accessed on 14 May 2021).
27. Bundesministerium der Verteidigung (ed.): *Das Verpflegungsamt der Bundeswehr*. www.bundeswehr.de/de/organisation/infrastruktur-umweltschutz-und-dienstleistungen/organisation-iud/das-verpflegungsamt-der-bundeswehr (last accessed on 14 May 2021).
28. Statistisches Bundesamt (ed.): *Krankenhäuser – Einrichtungen, Betten und Patientenbewegung*. www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Krankenhaeuser/Tabellen/gd-krankenhaeuser-jahre.html (last accessed on 5 June 2021).
29. Statistisches Bundesamt (ed.): *Anzahl der Einrichtungen, der Betten und Patientenbewegungen der Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen*. [www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Vorsorgeeinrichtungen-Rehabilitationseinrichtungen/Tabellen/gd-vorsorge-reha-jahre.html?view=main\[Print\]](http://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Vorsorgeeinrichtungen-Rehabilitationseinrichtungen/Tabellen/gd-vorsorge-reha-jahre.html?view=main[Print]) (last accessed on 14 April 2021).



30. Sennlaub A: Erst- und Übergangseinrichtungen für Asylsuchende. In: Sennlaub A, Feist C, Hagspühl S, et al.: *Mahlzeiten wertschätzend gestalten – Blicke über den Tellerrand*. Freiburg: Lambertus-Verlag: 2018: 169–173.
31. Statistisches Bundesamt (ed.): *Pflegestatistik. Pflege im Rahmen der Pflegeversicherung. Deutschlandergebnisse*. www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Pflege/Publicationen/Downloads-Pflege/pflege-deutschlandergebnisse-5224001199004.pdf;jsessionid=FD954569B-4355C99E4BBA904F08DBDE8.live742?__blob=publicationFile (last accessed on 23 April 2021).
32. Statistisches Bundesamt (ed.): *Rechtspflege. Strafvollzug- Demographische und kriminologische Merkmale der Strafgefangenen zum Stichtag 31.3.2020*. www.destatis.de/DE/Themen/Staat/Justiz-Rechtspflege/Publicationen/Downloads-Strafverfolgung-Strafvollzug/strafvollzug-2100410207004.pdf;jsessionid=E27B8FD92BB009510102FA326CF4CAD1.live732?__blob=publication-File (last accessed on 20 May 2021).
33. Pfeffler H: *JVA-Essen im Check*. *gv-praxis*. 2018 (11): 28–31.
34. Deutsches Jugendherbergswerk Hauptverband für Jugendwandern und Jugendherbergen e. V. (ed.): *Die Jugendherbergen – Jahresbericht 2020*. Detmold: 2021.
35. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (ed.): *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben*. 5. Aufl. Bonn: DGE 2020.
36. Maier-Ruppert I: *Den Tischgast wertschätzen*. In: Sennlaub A, Feist C, Hagspühl S, et al. (eds.): *Mahlzeiten wertschätzend gestalten – Blicke über den Tellerrand*. Freiburg: Lambertus-Verlag 2018: 21–31.
37. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (eds.): *Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr*. 2. Aufl., 6. Aktual. Ausgabe, Bonn: DGE 2020.
38. Schnur E: *Umsetzung der D-A-CH Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Erläuterungen und Tabellen*. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (eds.): *Umsetzung der D-A-CH Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Erläuterungen und Tabellen*. Bonn: DGE 2013.
39. Steinel, M: *Das Mahl wertschätzen*. In: Sennlaub A, Feist C, Hagspühl S, et al. (eds.): *Mahlzeiten wertschätzend gestalten – Blicke über den Tellerrand*. Freiburg: Lambertus-Verlag 2018: 33–41.
40. Arens-Azevêdo U, Tecklenburg E, Häusler M, Pfannes U: *Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa)*. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (ed.): *13. DGE-Ernährungsbericht*. Bonn: DGE 2016: 103–160.
41. Schmid B, Reif M: *Sichtbare Dämpfer*. In: Weiß G (ed.): *Jahrbuch Deutschland & Europa: Außer-Haus-Markt 2019/20*, Frankfurt a. M. 2020: 56–63.
42. Wetterau J, Schmid B: *Markt der Außerhausverpflegung*. In: in Peinelt V, Wetterau J (eds.): *Handbuch Gemeinschaftsgastronomie*, 2. Auflage, Berlin: HOMBOS-VERLAG 2016: 36 – 59.
43. Pudiel V: *Verhältnisprävention muss Verhaltensprävention ergänzen*. *Ernährungs Umschau* 2006; 53(3): 95–98.
44. Adam S, Pfannes U, Rossi CD: *Nudging in der Ernährungsberatung und Gemeinschaftsverpflegung. Zwischen Verhaltens- und Verhältnisprävention*. *Ernährung im Fokus* 2019; 04: 326–331.
45. *Sozialgesetzbuch (SGB V), Fünftes Buch Gesetzliche Krankenversicherung § 20 SGB V Primäre Prävention und Gesundheitsförderung*, www.sozialgesetzbuch-sgb.de/sgbv/20.html (last accessed 08 Juni 2021).
46. *Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung: Leitbegriffe für gesundheitliche Aufklärung und Prävention*. www.bzga.de/infomaterialien/fachpublikationen/einzelpublikationen/leitbegriffe-der-gesundheitsfoerderung-und-praevention-1/ (last accessed 8 June 2021).
47. VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32002R0178> (last accessed on 8 June 2021).
48. *Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S.1426), das zuletzt durch Artikel 10 des Gesetzes vom 12. Mai 2021 (BGBl. I S. 1087) geändert worden ist*: www.gesetze-im-internet.de/lfgb/ (last accessed on 8 June 2021).
49. *Amtsblatt der Europäischen Union: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (2011)*. www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/GTSpezialitaeten/VO_1169-2011.pdf?__blob=publicationFile&v=2 last accessed on 8 June 2021).
50. *Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504) geändert worden ist*: www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LMIVAV.pdf?__blob=publicationFile&v=2 (last accessed on 8 June 2021).
51. *Lebensmittelhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), die durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Januar 2018 (BGBl. I S. 99) geändert worden ist*: www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/BJNR181700007.html (last accessed on 8 June 2021).
52. *Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 28. Mai 2021 (BGBl. I S. 1174) geändert worden ist*: www.gesetze-im-internet.de/ifsg/BJNR104510000.html (last accessed on 8 June 2021).
53. *Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Kantinenrichtlinien) vom 7. Juli 1954 (GMBL S. 374), zuletzt geändert durch Rundschreiben vom 4. Juli 2011 (GMBL S. 566)*: www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/bsvwvbund_07071954_DIII52133214.htm (last accessed on 8 June 2021).
54. *Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP) (ed.): Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege. 1. Aktualisierung*, Osnabrück: 2017.
55. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (ed.): DGE-Qualitätsstandards*. www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/?L=0 (last accessed on 16 June 2021).



56. Dasbach M, Stadler-Kelm D: *Verpflegungssysteme*. In: Dasbach M (ed.): *Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis*. 2. Auflage. Planegg: Neuer Merkur 2021, 73–126.
57. Böls M, Gemüth P: *Speisenproduktions- und Ausgabesysteme – Gewusst wie!?* In: Böls M, Seidl M, Fladung U (eds.): *Modernes Verpflegungsmanagement: Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie*. Stuttgart: Matthaes Verlag GmbH 2015: 160–182.
58. Arens-Azevêdo U: *Qualitätsmanagement und Zertifizierung: Qualität anbieten oder nur auszeichnen?* In: Böls M, Seidl M, Fladung U (eds.): *Modernes Verpflegungsmanagement: Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie*. Stuttgart: Matthaes Verlag GmbH 2015: 404–431.
59. Deutsches Institut für Normung e. V. (ed.): *DIN 10508:2019-03 Lebensmittelhygiene –Temperaturen für Lebensmittel*. Berlin: Beuth-Verlag 2019.
60. Deutsches Institut für Normung e. V. (ed.): *DIN 10536:2016-03 Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen*. Berlin: Beuth-Verlag 2016.
61. Bundesinstitut für Risikobewertung (ed.): *Sicher verpflegt –Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen*. www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf (last accessed on 17 July 2021).
62. Dasbach M: *Bewirtschaftungssystem*. In: Dasbach M (ed.): *Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis*. 2. Aufl. Planegg: Neuer Merkur 2021: 127–158.
63. Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (ed.): *Glossar* www.nqz.de/ac/service/glossar/ (last accessed on 8 June 2021).
64. Dasbach M, Reiprich A: *Ziele des Verpflegungsbetriebs*. In: Dasbach M (ed.): *Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis*. 2. Aufl. Planegg: Neuer Merkur 2021: 33–71.
65. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (ed.): *Schnittstellenmanagement* www.station-ernaehrung.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/schnittstellenmanagement/ (last accessed on 16 June 2021).
66. WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). *Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten*, Berlin. www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html (last accessed on 30 June 2021).