

Zertifizierung „Nachhaltige Verpflegung“



Im November letzten Jahres hat die DGE erstmals die Auszeichnung für eine nachhaltige Verpflegung vergeben. Bei dem Modul „Nachhaltige Verpflegung“ handelt es sich um ein Zusatzzertifikat, welches freiwillig parallel zum bisherigen DGE-Zertifikat „Job & Fit“ oder nachträglich als Zusatzauszeichnung zu „Job & Fit“ erworben werden kann. Es steht somit exklusiv den zertifizierten Logopartnern der DGE zur Verfügung. Eine Zertifizierung der DGE gewährleistet eine Qualitätssicherung des Speisenangebots und somit eine optimierte Verpflegung.

Die Nachhaltigkeit war vorher bereits Bestandteil des DGE-Qualitätsstan-

dards für die Betriebsverpflegung, zunächst allerdings nur für den Bereich Fisch. Mit der letzten vollständigen Überarbeitung der Qualitätsstandards 2014, wurde das Kapitel zum Thema Nachhaltigkeit in der Verpflegung ergänzt. Nachdem viele Betriebe den Wunsch für eine Zertifizierung der Nachhaltigkeit geäußert haben, wurde dies nun in Form des Moduls realisiert.

Als separates Modul setzt die „Nachhaltige Verpflegung“ einen neuen Akzent in der Gemeinschaftsverpflegung. Damit weitet die DGE ihre Bestrebungen im Bereich Nachhaltigkeit aus. Eine zeitgemäße, verantwortungsvolle Ernährung beinhaltet

neben der Gesundheitsförderung auch nachhaltiges Handeln.

Nachhaltige Verpflegung

Der Begriff Nachhaltigkeit drückt gesellschaftliche Werte aus. Die **wirtschaftliche Leistungsfähigkeit** soll mit **ökologischer Verantwortung** und **sozial gerechtem Ausgleich** verbunden werden. Für den Bereich Ernährung und Verpflegung kommt noch die Dimension **Gesundheit** hinzu. In der Gemeinschaftsverpflegung lassen sich die vier Dimensionen sowohl in den Strukturen als auch den Prozessen und Ergebnissen verankern (s. Abbildung 1)

Abbildung 1: Die vier Dimensionen der Nachhaltigkeit



Der Weg zur Zertifizierung

Aktuell ist die Zusatzauszeichnung nur im Rahmen der Job & Fit Zertifizierung erhältlich. Die übrigen Lebenswelten sollen jedoch ebenfalls mit der Zusatzauszeichnung „Nachhaltigkeit“ verknüpft werden, zurzeit ist dies für Schulen und Tageseinrichtungen für Kinder in Bearbeitung.

Die Zertifizierungskriterien für eine nachhaltige Verpflegung sind in die vier Themenbereiche Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaftlichkeit untergliedert. In jedem dieser Bereiche müssen Nachhaltigkeitsbestrebungen vorhanden sein, wobei je nach Bereich mehr oder weniger Aktivitäten nachzuweisen sind:

1. Gesundheit: **Eine** Aktivität
2. Ökologie: **Drei** Aktivitäten
3. Gesellschaft: **Zwei** Aktivitäten
4. Wirtschaftlichkeit: **Eine** Aktivität

Das Audit gilt als bestanden, wenn die Aktivitäten nachweislich durchgeführt werden. Die Besonderheit beim Nachhaltigkeitsmodul ist ein Punktesystem. Die Maßnahmen werden mit Punkten erfasst, wobei jedoch keine Mindestpunktzahl notwendig ist.

Das Auditergebnis gilt als Anreiz, sich durch einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu steigern. Der Grundgedanke des Moduls ist, die Nachhaltigkeit in den Fokus zu rücken.

Für das Audit werden die einzelnen Kriterien in verschiedenen Zeiträumen überprüft: in der aktuellen Woche des Audits sowie in einer zufällig ausgewählten Woche des vergangenen Jahres. Für das Erstaudit müssen Nachweise für drei zurückliegende Monate vorliegen, aus denen die weitere zu prüfende Woche ausgewählt wird.

Durch den flexiblen Einstieg in die nachhaltige Verpflegung können die unterschiedlichen Rahmenbedingungen der Betriebe berücksichtigt wer-

den. Daher kann die Zusammenstellung des Materials je nach gewählter Nachhaltigkeitsaktivität unterschiedlich sein, da nicht alle Kriterien der einzelnen Bereiche erfüllt werden müssen.

Im Vorfeld ist eine Checkliste zum Qualitätsbereich Nachhaltigkeit auszufüllen. Diese dient als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des Standes der derzeitigen Nachhaltigkeitsbestrebungen des Betriebes. Daraus wird ersichtlich ob bereits die erforderlichen Nachhaltigkeitsaktivitäten der einzelnen Bereiche nachgewiesen werden können.

LINK

Weitere Informationen zum Thema Zertifizierungen finden Interessierten auf der Internetseite der DGE unter www.dge.de > Gemeinschaftsverpflegung > Zertifizierungen.

Quelle:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. Bonn, 4. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck 2015

Zertifizierung / PREMIUM-Zertifizierung

Zu der Zertifizierung in den Bereichen Lebensmittel, Lebenswelt sowie Speisenplanung und -herstellung gibt es noch die Premium-Zertifizierung, welche zusätzlich den Qualitätsbereich Nährstoffe beinhaltet. Hier müssen die verwendeten nährstoffoptimierten Speisenpläne und Rezepte vorliegen.

