



**Der Wissenschaft
verpflichtet –
Ihr Partner für
Essen und Trinken**

Leitbild der DGE-Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung

Das Präsidium der DGE hat im Juli 2010 die Einrichtung einer Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung beschlossen, um die auf diesem Gebiet einschlägige Fachkompetenz innerhalb der DGE zu bündeln und nach außen hin sichtbar zu machen. Die Fachgruppe hat sich am 23. September 2010 in Bonn konstituiert. Als operationales Gremium der Fachgruppe wird eine Steuerungsgruppe etabliert, um die fachliche Arbeit zu leisten und zu koordinieren.

Die Fachgruppe agiert innerhalb der DGE und nach außen mit der Zielsetzung, die einschlägige Fachkompetenz der DGE im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung über die Qualitätsstandards hinaus noch stärker darzustellen und in den Einrichtungen der unterschiedlichen Lebenswelten bekannt zu machen.

Die Fachgruppe hat sich dabei folgende Ziele gesetzt:

- Stärkung des Images der Gemeinschaftsverpflegung in der Wissenschaft und der öffentlichen Wahrnehmung
- Stärkere Vernetzung zwischen Wissenschaft und Praxis bei ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen und praktischen Erfahrungen
- Unterstützung bei der Kommunikation der Qualitätsstandards für die Verpflegung und der zielgruppenorientierten Projekte
- Zusammenstellung einschlägiger wissenschaftlicher Fachliteratur auf einer geeigneten Plattform
- Erstellung und Verbreitung von Stellungnahmen zur praktischen Anwendung in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Enge Zusammenarbeit mit praxisrelevanten Fachverbänden wie Verband der Köche Deutschlands, Verband der Diätassistentinnen, Verband der Ökotrophologinnen, Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V., etc.

- Fachliche Unterstützung der DGE und Einbringung der einschlägigen Fachkompetenz bei Veranstaltungen der DGE (wissenschaftliche Tagungen, Beratungsstandards, Fortbildungskurse)
- Ansprechpartnerin für Fragestellungen der Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der DGE
- Identifikation von Erfolgsfaktoren der GV und der Qualitätssicherung
- Erhebung zu Veränderungen der Lebensmittel unter Anwendung moderner Garverfahren (Nährstoffverluste)

gez.

FG-Sprecher/in (interims)