

01/2015 | 20. Januar

DGE legt Qualitätsstandards neu auf

DGE-Qualitätsstandards sichern die Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung

(dge) An die Außer-Haus-Verpflegung werden zunehmend hohe Anforderungen gestellt. Ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot gewinnt in Kindertagesstätten, Schulen, Betriebsrestaurants, bei Anbietern von Essen auf Rädern oder in Senioreneinrichtungen, Krankenhäusern und Reha-Einrichtungen an Bedeutung. Zudem essen immer mehr Menschen außer Haus. Umso wichtiger ist es, dass die bundesweit etablierten DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung stets dem neuesten wissenschaftlichen Stand und aktuellen Erkenntnissen entsprechen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat nun ihre sieben Standards überarbeitet und neu aufgelegt.

Ihnen liegen aktualisierte D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr bzw. deren Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung zu Grunde. Die DGE überarbeitete die Richtwerte für die Energiezufuhr und die empfohlene Zufuhr für Vitamin B₁. Da sich Änderungen bei der Energiezufuhr ergaben, wurden auch die prozentual errechneten Mengen für Protein, Fett und Kohlenhydrate angepasst. Darüber hinaus änderten sich die Werte für Folat und Vitamin C. Neu ist die Empfehlung, weißes Fleisch bevorzugt einzusetzen – entsprechend den 10 Regeln der DGE.

Gleichgeblieben ist die bewährte Struktur aller Standards, allerdings um das Kapitel Nachhaltigkeit erweitert. Dieses geht konkreter als bisher auf ausgewählte Aspekte der Bereiche Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaftlichkeit ein und motiviert damit zu einem verantwortungsvollen und nachhaltigen Verhalten. Jeder Anbieter kann selbst festlegen, welche Nachhaltigkeitsaspekte für ihn wichtig sind und welche er davon umsetzt. Auch die neue Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) 1169/2011) ist in die rechtlichen Rahmenbedingungen integriert. Auf deren Basis gibt es Änderungen in der Allergenkennzeichnung und der Nährwertdeklaration.

Die DGE-Qualitätsstandards sind die Basis für alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die eine ausgewogene Teil- oder Vollverpflegung anbieten möchten. Ganz gleich, ob jüngere oder ältere Menschen an der Verpflegung teilnehmen oder nach welchen Bedürfnissen die Verpflegung gestaltet ist, die Betriebe und Caterer können anhand vorgegebener Kriterien das eigene Angebot prüfen und optimieren. Die einheitliche Struktur aller DGE-Qualitätsstandards macht es denjenigen, die eine Verpflegung für unterschiedliche Altersgruppen anbieten, leicht, das Verpflegungsangebot zielgruppenspezifisch zu gestalten. Die DGE entwickelte die Qualitätsstandards im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und als Bestandteil des

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE)**Godesberger Allee 18
53175 BonnTel.: 0228 3776-600
Fax: 0228 3776-800E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.deNachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.
Belegexemplar erbeten.

Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.

Die DGE-Qualitätsstandards stehen auf den Internetseiten der einzelnen Lebenswelten zum kostenfreien Download bereit. Dort befinden sich auch eine Übersicht zu allen Änderungen sowie begleitende Medien, die bei der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards unterstützen. Gedruckte Exemplare sind über den DGE-Medienservice unter www.dge-medienservice.de zu beziehen. Passend zur Lebenswelt sind die Informationen zu finden unter <http://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/>

3 289 Zeichen (mit Leerzeichen)

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Isabelle C. Keller
Tel.: 0228 3776-643 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: keller@dge.de
DGE-Presseinfos im Internet: www.dge.de