

# Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Ein Maßstab für gute Verpflegungsqualität sowie eine Chance für  
mehr Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit.

Stephanie Klein, DGE-Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung  
für Kinder und Jugendliche“, Online-Seminar zum Thema  
„Schulverpflegung: DGE-Qualitätsstandards und Praxis“ am 24.03.2022



## Wie alles begann...

- Seit dem Jahr 2000 Gemeinschaftsverpflegung im Fokus
- Verbesserung der Ernährungssituation durch lebensweltspezifischen Ansatz → Verhältnisprävention
- Start von settingspezifischen Projekten

**2004**

Entwicklung und Ausbau von Ganztagschulen werden durch das milliardenschwere „Investitionsprogramm Zukunft Bildung und Betreuung - IZBB“ durch den Bund angestoßen



**2006:** die ersten Ausführungen zur Schulverpflegung, eine Gemeinschaftsarbeit von DGE, ÖGS und Verbraucherzentralen



**2007:** Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

**2008:** Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung

**2008:** Start des Nationalen Aktionsplans



**Es folgten**



2009



2009



2010



2011



2011

**2014:** Integration des Kapitels Nachhaltigkeit

**2018-2020:** Umfassender partizipativer Überarbeitungsprozess

**11/2020:** DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen



## Zentrales Anliegen des DGE-Qualitätsstandards

Alle Kinder und Jugendlichen sollen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot genießen können!

*„Durch das was wir essen und trinken, beeinflussen wir unsere Gesundheit, Lebensqualität und unser Wohlbefinden.“*

## Vollwertig essen und trinken heißt ...

der Körper bekommt alle lebensnotwendigen Nährstoffe,  
um möglichst gesund zu bleiben und leistungsfähig zu sein.

### **Wichtige Nährstoffe sind:**

- Vitamine
- Mineralstoffe
- Proteine (Eiweiß)
- Fette
- Kohlenhydrate
- Ballaststoffe und
- sekundäre Pflanzenstoffe

**FOKUS: GESUNDHEITSFÖRDERUNG**

## ABER:

*„Wie wir uns ernähren, beeinflusst nicht nur das eigene Wohlergehen, sondern auch das Wohl heutiger und zukünftiger Generationen.“*

**Viele Lebensmittel tragen enormen Fußabdruck im Hinblick auf**

Klima

Umwelt

Soziale  
Aspekte

Tierwohl

**FOKUS: NACHHALTIGKEIT**



**UND:**

*„Neben dem **WAS** Kinder und Jugendliche essen, ist darüber hinaus noch ganz entscheidend **WIE** sie essen.“*

Essumgebung

Essatmosphäre

Sozialer  
Zusammenhalt

**FOKUS: FAIRE ERNÄHRUNGSUMGEBUNG**

# AUFBAU & INHALTE



iStockphoto: Elena Feodrina

# Aus 7 werden 5:



## DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung...

- in Kitas
- in Schulen
- in Betrieben
- in Kliniken
- mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen



# Inhalte besser auffinden und verstehen durch...



- Symbole 
- Grafiken und Tabellen 
- farbige Markierungen 



Der Verzicht auf abgefülltes Wasser liefert einen Beitrag zum Klimaschutz. Eine klimafreundliche und zugleich kostensparende Alternative bietet Trinkwasser aus der Leitung, da Verpackungsmaterialien und Transportwege entfallen.



DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN SCHULEN		GESTALTUNG EINER GESUNDHEITSFÖRDERNDEN UND NACHHALTIGEN VERPFLEGUNG	
Mittagsverpflegung		Lebensmittelaufgaben über fünf Verpflegungstage	
Tabelle 2: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen		Orientierungswerte für Lebensmittelabgaben über fünf Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe	
Lebensmittelgruppen	Lebensmittelaufgaben - die optimale Auswahl	Milchmolk	Ovo-lacto-vegetarische Kost
<b>Cereale, Getreide, Getreidegerichte, Kartoffeln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornprodukte</li> <li>• Pseudogetreide</li> <li>• Kartoffeln, roh oder vorgegart</li> <li>• Parboiled Reis oder Naturreis</li> </ul>	<b>5 x (1 x täglich)</b> P: ca. 600 g, S: ca. 600 - 800 g • davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffel/Getreidegerichte	<b>5 x (1 x täglich)</b> P: ca. 600 g, S: ca. 600 - 800 g • davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffel/Getreidegerichte
<b>Getreide und Salat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreide, frisch oder tiefgefroren</li> <li>• Hülsenfrüchte</li> <li>• Salat</li> </ul>	<b>5 x (1 x täglich)</b> P: ca. 800 g, S: ca. 900 - 1200 g • davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 80 g, S: ca. 100 - 120 g	<b>5 x (1 x täglich)</b> P: ca. 900 g, S: ca. 1000 - 1400 g • davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 140 g, S: ca. 150 - 200 g
<b>Obst</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst, frisch oder tiefgefroren ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>• Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten</li> </ul>	<b>mind. 2 x</b> P: ca. 150 g, S: ca. 150 - 200 g • davon: mind. 1 x als Stückobst	<b>mind. 2 x</b> P: ca. 150 g, S: ca. 150 - 200 g • davon: mind. 1 x als Stückobst mind. 1 x als Nüsse oder Ölsaaten P: ca. 25 g, S: ca. 25 - 30 g
<b>Milch und Milchprodukte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir</li> <li>• max. 2,8 % Fett absolut</li> <li>• Süßungsart: max. 5 % Fett absolut</li> <li>• jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>• über max. 24 h Fett abseihen</li> </ul>	<b>mind. 2 x</b> P: ca. 200 g, S: ca. 200 - 300 g	<b>mind. 2 x</b> P: ca. 200 g, S: ca. 200 - 300 g
<b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mageres Muskelfleisch</li> </ul>	<b>max. 1 x Fleisch / Wurstwaren</b> P: ca. 40 g, S: ca. 70 - 90 g • davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 30 Verpflegungstagen	<b>entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot*</b>
<b>Öle und Fette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapeseöl</li> <li>• Lein-, Walnuss-, Sesja-, Olivenöl</li> <li>• Margarine aus den genannten Ölen</li> </ul>	<b>Rapsöl ist Standardfett</b> P: ca. 10 g, S: ca. 10 - 40 g	<b>Rapsöl ist Standardfett</b> P: ca. 10 g, S: ca. 10 - 40 g
<b>Getränke</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser</li> <li>• Frische-, Kräutertee</li> <li>• jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> </ul>	<b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b>	<b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b>

\* Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. Sie den abstrahierten Speiseplan würde für die Mittagszeit mit 20 - 30g (Mischzeit) bzw. 40 - 50g Ei (je nach Anstell-) empfohlen werden pro Woche geschätzt.

# Wie ist der DGE-Qualitätsstandard aufgebaut?



1. Hintergründe, Ziele,  
Aufbau



2. Qualität in der  
Schulverpflegung  
entwickeln

**Neu!**



3. Grundlagen einer  
gesundheitsfördernden und  
nachhaltigen Verpflegung

**Neu!**



4. Gestaltung einer  
gesundheitsfördernden und  
nachhaltigen Verpflegung



5. Der Blick über den  
Tellerrand



6. Rechtliche  
Rahmenbedingungen für  
die Verpflegung

## Kapitel 1: Hintergründe, Ziele, Aufbau

### Der DGE-Qualitätsstandard – Situation, Fakten, Zielgruppe

## Ziel des DGE-Qualitätsstandards

**UNTERSTÜTZUNG** von Verpflegungsverantwortlichen bei der Gestaltung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Angebots

**... sodass alle Schüler\*innen aus einem entsprechenden Angebot wählen können!**



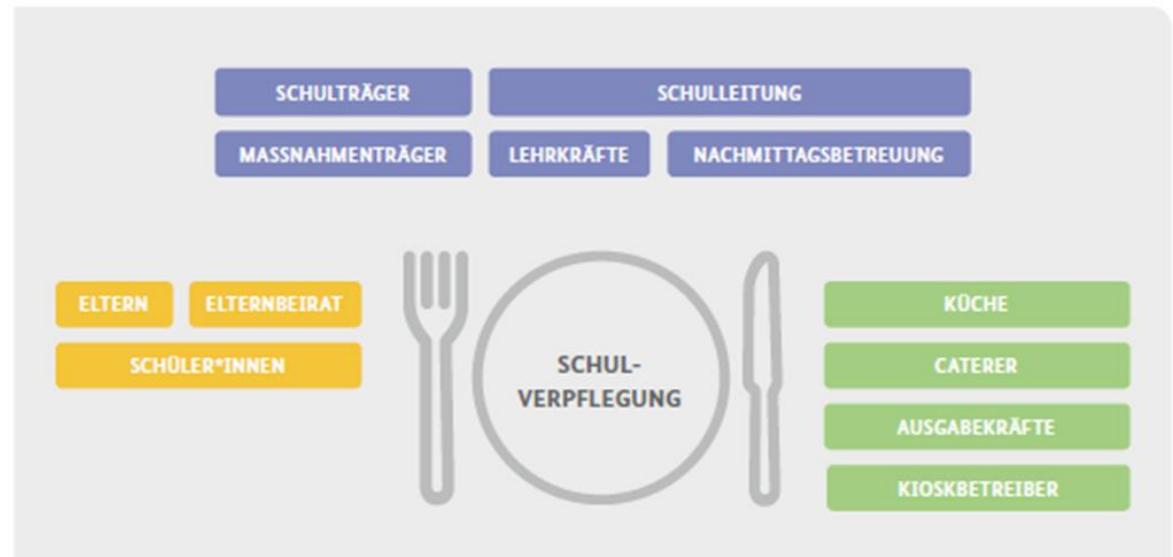
# Kapitel 1: Hintergründe, Ziele, Aufbau

## Der DGE-Qualitätsstandard – Situation, Fakten, Zielgruppe

### Zielgruppe des DGE-Qualitätsstandards

→ Verpflegung ist eine Gemeinschaftsaufgabe!

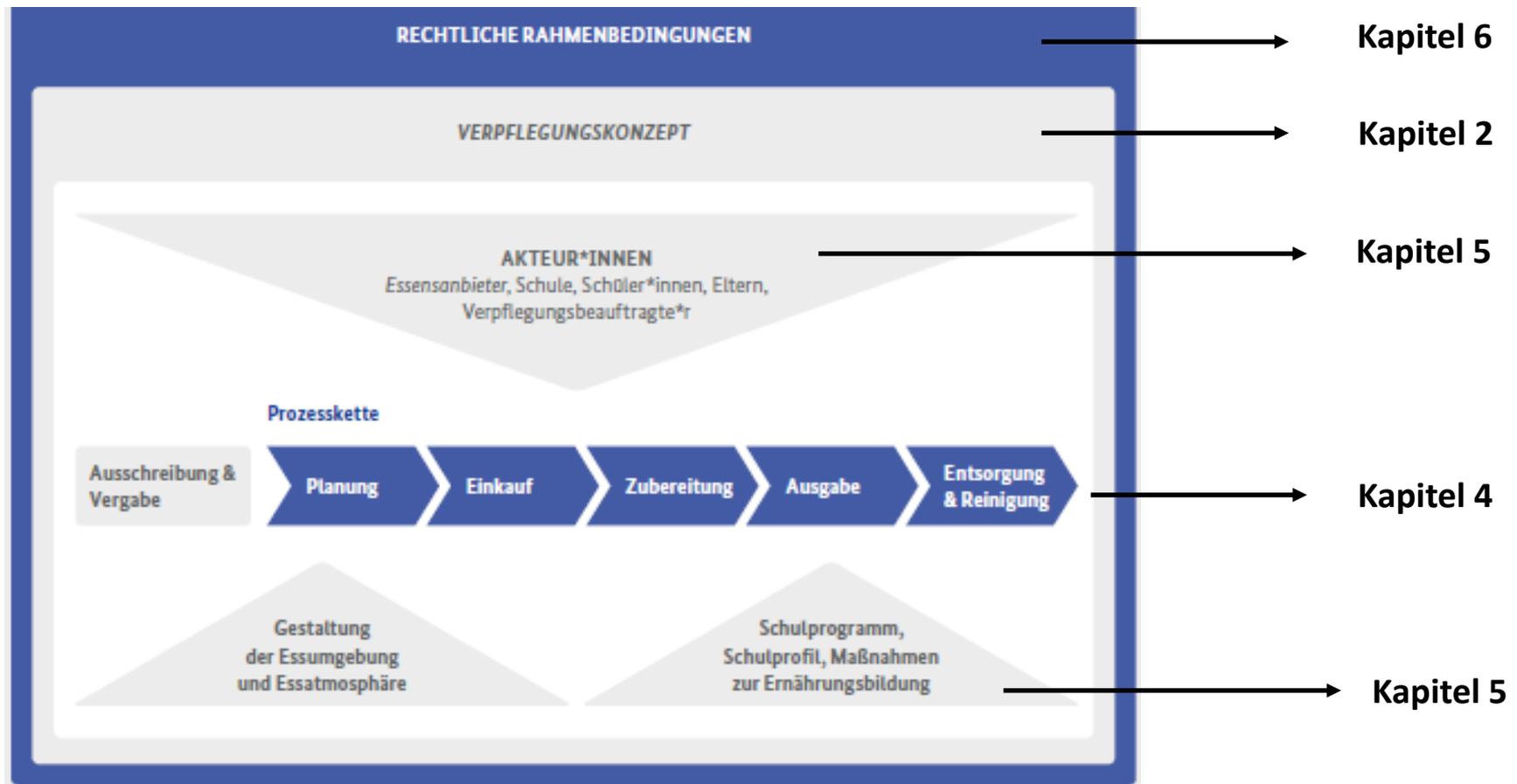
- Alle Personen, die in ihrem Bereich Verantwortung für die Verpflegung übernehmen = **VERPFLEGUNGSVERANTWORTLICHE**
- Diese bereiten die Inhalte und Kriterien für Mitarbeitende ihres Bereichs auf.



# Kapitel 1: Hintergründe, Ziele, Aufbau

## Der DGE-Qualitätsstandard – Situation, Fakten, Zielgruppe

### Aspekte einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung





## Kapitel 2: Qualität in der Pflege entwickeln

Der DGE-Qualitätsstandard – Ein Instrument der Qualitätsentwicklung

### Die DGE-Qualitätsstandards...

- beschreiben eine **optimale Pflegesituation**,
- sind eine **Orientierungshilfe**,
- dienen als **Maßstab** zur Verbesserung des Pflegeangebotes,
- führen Kriterien auf

→ **WISSENSCHAFTSBASIERTER RAHMEN MIT RAUM FÜR KREATIVITÄT**

# Kapitel 2: Qualität in der Verpflegung entwickeln

## Der DGE-Qualitätsstandard – Ein Instrument der Qualitätsentwicklung

### Die DGE-Qualitätsstandards

- begleiten bei der **WEITERENTWICKLUNG** der Verpflegungsqualität

Was läuft schon gut?  
Was geht noch besser?



weitere Kriterien der Speiseplanung			
Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frittierte und/ oder panierte Produkte werden maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Fleischersatzprodukte maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen im Angebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke stehen jederzeit zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### PDCA-Zyklus

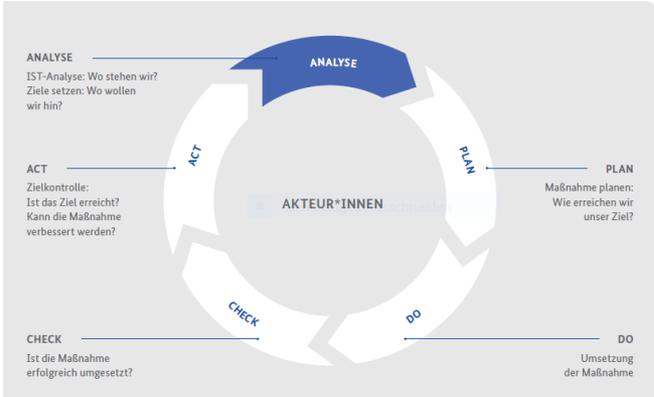


Abbildung 2: Die fünf Schritte einer gemeinschaftlichen, prozessorientierten Qualitätsentwicklung (modifiziert nach dem Lebenszyklus von Deming [PDCA-Modell])



## Kapitel 2: Qualität in der Verpflegung entwickeln

Der DGE-Qualitätsstandard – Ein Instrument der Qualitätsentwicklung

### Qualität der Verpflegung

### Schnittstellenmanagement

### Personalqualifikation

Lob- &

Beschwerdemanagement

Externe Qualitätsüberprüfung

Leistungsverzeichnis

# Kapitel 3: Grundlagen einer gesundheitsfördernden & nachhaltigen Verpflegung

## Der DGE-Qualitätsstandard – Hintergründe, Praxistipps, Transparenz

### Nachhaltigkeit



Tabelle 1: Geschätzte Treibhausgasemissionen bei der Produktion ausgewählter Lebensmittel [30]

Pflanzliche Lebensmittel	kg CO <sub>2</sub> -Äquivalent	Tierische Lebensmittel	kg CO <sub>2</sub> -Äquivalent
<b>Getreide,</b>		<b>Fleisch, Wurst,</b>	
1 kg Reis, getrocknet	3,0	1 kg Rindfleisch	12,3
<b>Getreideprodukte,</b>		<b>Fisch und Eier</b>	
1 kg Roggen, getrocknet	0,5	1 kg Putenfleisch	4,2
1 kg Vollkornmehl, getrocknet	0,4	1 kg Schweinefleisch	4,2
<b>Kartoffeln</b>		1 kg Lachs	6,3
1 kg Kartoffeln	0,6	1 kg Hühnerfleisch	2,0
<b>Gemüse und Salat</b>		<b>Milch und Milchprodukte</b>	
1 kg Limon, getrocknet	0,6	1 kg Käse	5,8
1 kg Mören	0,3	1 kg Joghurt	2,4
1 kg Erbsengut	0,2	1 kg Milch	2,4
<b>Oliven</b>		<b>Öle und Fette</b>	
1 kg Oliven	3,2	1 kg Butter	9,2
1 kg Apfeln	0,3		
1 kg Weizen	1,0		
1 kg Margarine, vollfett	1,8		
1 kg Rapsöl	2,2		

Ergebnisse aus Forschungsprojekten wie KEEKS und NAHGAST

### + Praxistipps

Für die Praxis: So groß wie die Vielfalt an Gemüse und Salat sind auch die Möglichkeiten der Zubereitung. Diese reichen von Gemüse als klassischer Beilage, über Salate, Rohkost-Sticks mit Dipp und Eintöpfe bis hin zu Gemüse-kuchen, -aufläufen und -rouladen. Für Menschen mit Kaubeschwerden kann Gemüse fein gerieben als Rohkost,

### Lebensmittelgruppen



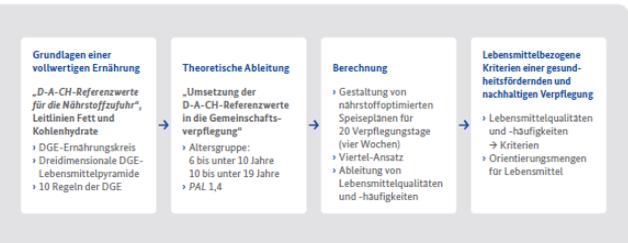
#### Lebensmittelgruppe Gemüse und Salat

Gemüse und Salat sind reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen sowie an sekundären Pflanzenstoffen. Somit liefern sie viele Nährstoffe, wenig Energie und tragen zur Sättigung bei.

Gemüse und Salat sind auch klimafreundlich – sie verursachen in der Regel vergleichsweise geringe Treibhausgasemissionen. Insbesondere saisonal-regionales produziert Gemüse und Salat, die im Freiland oder in unbeheizten Gewächshäusern angebaut werden, sind besonders klimaschonend und können positiv für die soziale Nachhaltigkeit sein.



### Wissenschaft zur Praxis



# Kapitel 4: Gestaltung einer gesundheitsfördernden & nachhaltigen Verpflegung

## Der DGE-Qualitätsstandard – Orientierungshilfe, Rahmen für Kreativität

### Kapitel 4: Gliederung entlang der Prozesskette



Planung



Einkauf



Zubereitung



Ausgabe



Entsorgung  
& Reinigung



+ Kapitel 4.6: Gemeinschaftlich und trotzdem individuell

# Kapitel 4: Gestaltung einer gesundheitsfördernden & nachhaltigen Verpflegung

Der DGE-Qualitätsstandard – Orientierungshilfe, Rahmen für Kreativität

**Lebensmittel-  
auswahl**



**kurze Garzeiten**

**Speiserückläufe  
erfassen**



Planung

Einkauf

Zubereitung

Ausgabe

Entsorgung  
& Reinigung

**ökologisch erzeugte  
Lebensmittel**

**Einfluss auf  
Portionsgröße geben**

# Kapitel 4: Gestaltung einer gesundheitsfördernden & nachhaltigen Verpflegung

Der DGE-Qualitätsstandard – Orientierungshilfe, Rahmen für Kreativität



↓  
Tabelle 2

↓  
Tabelle 3

Alles auf einen Blick!



DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN SCHULEN

Mittagsverpflegung

Tabella 3: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

GESTALTUNG EINER GESUNDHEITSFÖRDERNDEN UND NACHHALTIGEN VERPFLEGUNG

Lebensmittelgruppen

Lebensmittelqualitäten - die optimale Auswahl -

Lebensmittelhäufigkeiten + Orientierungswerte für Lebensmittelmengen

Mischkost

Ovo-lacto-vegetarische Kost

Neu!

<p><b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Vollkornbrot</li> <li>→ Vollkornmehl</li> <li>→ Kartoffeln, roh oder vorgegart</li> <li>→ Parboiled Reis oder Naturreis</li> </ul>
<p><b>Gemüse und Salat</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Gemüse, frisch oder tiefgekühlt</li> <li>→ Hülsenfrüchte</li> <li>→ Salat</li> </ul>
<p><b>Obst</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>→ Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten</li> </ul>
<p><b>Milch und Milchprodukte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut</li> <li>→ Speisequark: max. 5 % Fett absolut</li> <li>→ Jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>→ Käse: max. 30 % Fett absolut</li> </ul>
<p><b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier<sup>3</sup></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ mageres Muskelfleisch</li> </ul>
<p><b>Öle und Fette</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Rapsöl</li> <li>→ Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</li> <li>→ Margarine aus den genannten Ölen</li> </ul>
<p><b>Getränke</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wasser</li> <li>→ Früchte-, Kräutertee</li> <li>→ Jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>→ davon: mind. 1x Vollkornprodukte</li> <li>max. 1x Kartoffelzeugnisse</li> </ul> <p><b>5x (1x täglich)</b> P: ca. 800 g, S: ca. 900–1200 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ davon: mind. 1x Vollkornprodukte</li> <li>max. 1x Kartoffelzeugnisse</li> </ul> <p><b>5x (1x täglich)</b> P: ca. 900 g, S: ca. 1000–1300 g</p>
<p><b>mind. 2x</b> P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g</p>	<p><b>mind. 2x</b> P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g</p>
<p><b>max. 1x Fleisch / Wurstwaren</b> P: ca. 60 g, S: ca. 70–90 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ davon: mind. 2x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</li> </ul> <p><b>1x Fisch</b> P: ca. 45 g, S: ca. 50–70 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ davon: mind. 2x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</li> </ul>	<p>entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot<sup>3</sup></p>
<p><b>Rapsöl ist Standardfett</b> P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g</p>	<p><b>Rapsöl ist Standardfett</b> P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g</p>
<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>

<sup>3</sup> Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 30–30 g (Mischkost) bzw. 40–50 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.



## Kapitel 4: Gestaltung einer gesundheitsfördernden & nachhaltigen Verpflegung

Der DGE-Qualitätsstandard – Orientierungshilfe, Rahmen für Kreativität

### Kapitel 4.6: Lebensweltspezifische Themen...

## Lebensmittelunverträglichkeiten

Schulkiosk, Cafeteria

**Snackangebot**



## Kapitel 5: Der Blick über den Tellerrand

Der DGE-Qualitätsstandard – betrachtet Verpflegung ganzheitlich

Ernährungsbildung

Akteur\*innen

Essumgebun  
g

**Essatmosphäre**

Essenszeiten

Nudging

# Kapitel 6: Rechtliche Rahmenbedingungen

## Der DGE-Qualitätsstandard – rechtliche Vorgaben aktualisiert

Tabelle 4: Ausgewählte Rechtsvorschriften und Auslegungshilfen für die Gemeinschaftsverpflegung

Themenfeld	Gesetze und Verordnungen		Rechtlich unverbindliche Hilfen für die praktische Umsetzung
	EU-Ebene	Nationale Ebene	
<b>Basisvorschriften</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 (LM-BasisVO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Leitlinien der EU-Kommission über die Anwendung der Art. 11, 12, 16, 17, 18, 19 und 20 VO (EG) Nr. 178/2002 (Dez. 2004)</li> </ul>
<b>Hygiene und Infektionsschutz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene</li> <li>› VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)</li> <li>› Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)</li> <li>› Zoonose-Überwachungsverordnung (ZoonLMÜV)</li> <li>› Infektionsschutzgesetz (IfSG)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› „Leitlinien zur Guten Hygienepraxis“ <ul style="list-style-type: none"> <li>› Leitlinie zur Guten Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen, 2. Auflage (9/2020)</li> <li>› Leitlinie zur Guten Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege (2014)</li> </ul> </li> <li>› DIN-Normen zu Lebensmittelhygiene <ul style="list-style-type: none"> <li>› 10506: Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung</li> <li>› 10508: Temperaturen für Lebensmittel</li> <li>› 10514: Lebensmittelschulung</li> <li>› 10516: Reinigung und Desinfektion</li> <li>› 10524: Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben</li> <li>› 10526: Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung</li> <li>› 10536: Cook &amp; Chill</li> </ul> </li> <li>› Veröffentlichung des Bundesinstituts für Risikobewertung <ul style="list-style-type: none"> <li>› Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen, 2017</li> </ul> </li> <li>› Veröffentlichung des Bundesinstituts für Risikobewertung in Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung <ul style="list-style-type: none"> <li>› Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie, 2020</li> </ul> </li> <li>› Bekanntmachung der EU-Kommission bzgl. HACCP (ABL EU Nr. 278/1 vom 30. Juli 2016)</li> </ul>
<b>Amtliche Überwachung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Delegierte VO (EU) Nr. 2019/624 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischherzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln</li> <li>› Durchführungs-VO (EU) Nr. 2019/627 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs</li> <li>› VO (EU) Nr. 2017/625 über amtliche Kontrollen</li> </ul>		
<b>Kennzeichnung und Verbraucherinformation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)</li> <li>› Im Falle nährwertbezogener Werbung: Health-Claims-Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (HCVO)</li> <li>› VO (EU) 2018/848 über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen</li> <li>› VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)</li> <li>› Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)</li> <li>› Im Falle der Bio-Auslobung: u.a. Öko-Landbaugesetz (ÖLG)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Mitteilung der EU-Kommission: Fragen und Antworten zur LMIV (ABL EU C 196 v. 8.6.2018, S. 1 ff.)</li> <li>› Zur Ermittlung der Verkehrsauffassung: <ul style="list-style-type: none"> <li>› Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches</li> </ul> </li> </ul>

# Die Checkliste – Alle Kriterien auf einen Blick

Möglichkeit,

- ✓ eigene Verpflegungssituation zu überprüfen &
- ✓ ggf. Potenziale zur Verbesserung aufzudecken.

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<b>weitere Kriterien der Speiseplanung</b>			
Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frittierte und /oder panierte Produkte werden maximal 4x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Fleischersatzprodukte maximal 4x in 20 Verpflegungstagen im Angebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke stehen jederzeit zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Menü-Zyklus des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach vier Wochen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind in der Speiseplanung soweit wie möglich berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Rahmen mit viel Spielraum: Die DGE-Qualitätsstandards...

- **UNTERSTÜTZEN** bei der Gestaltung eines Verpflegungsangebots, das den Maßstäben Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit folgt.
- **ERMÖGLICHEN** Tischgästen eine entsprechende Speiseauswahl.
- sind eine wissenschaftsbasierte **ORIENTIERUNGSHILFE** für den Arbeitsalltag.
- tragen dazu bei, **FAIRE ERNÄHRUNGSUMGEBUNGEN** zu schaffen.





# Take home...

Wenn es nicht schmeckt, dann ist alle  
Mühe umsonst!

Qualität braucht Zeit

Nicht EINE\*R sondern VIELE  
sind beteiligt

Gemeinschaftsverpflegung ist  
heterogen, komplex und  
vielseitig. Es gibt nicht den  
„einen, richtigen Weg“.

Kommunikation über  
Tun und Handeln ist  
elementar!

# HABEN SIE FRAGEN?



Meine Kontaktdaten:

[klein@dge.de](mailto:klein@dge.de)

[www.schuleplussessen.de](http://www.schuleplussessen.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

### **Über IN FORM:**

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: **[www.in-form.de](http://www.in-form.de)**.