



Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Verpflegung mit Essen auf Rädern



Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Verpflegung mit Essen auf Rädern



Inhalt

Vorwort	5
1 DGE-Zertifizierung: Historie, Vorteile, Ablauf	6
1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann	7
1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?	7
1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es? ...	10
1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?	11
1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?	13
1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?	13
2 DGE-Zertifizierung mit dem Essen auf Rädern-Logo und dem DGE-Logo – das Basismodul	14
2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	15
2.1.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für die Mittagsverpflegung (Mischkost).....	27
2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	28
2.2.1 Speiseplanung	28
2.2.2 Speiseherstellung.....	33
2.2.3 Gestaltung des Speiseplanes.....	39
2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	42
2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt	48
2.4.1 Kundenservice	48
2.4.2 Speiseauslieferung	51
3 Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebotes	52
4 Checklisten	56
4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)	57
4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)	61
4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)	65
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)	66
5 Musterspeisepläne	68
5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Betriebe und Caterer	69
5.2 Musterspeiseplan für die Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Betriebe.....	70
5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer	72
6 Nutzung der Logos	74
6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?.....	75
6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos	76
Impressum	80



Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

ein Leitfaden für die Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung wurde erstmals 2012 veröffentlicht und ist seitdem ein unverzichtbares Instrument bei der Vorbereitung auf ein erfolgreiches Audit. Er wird regelmäßig aktualisiert, um Prüfkriterien noch deutlicher zu erklären, zu spezifizieren oder zu ergänzen. Grund für die umfangreiche Überarbeitung ist die umfassende Aktualisierung der DGE-Qualitätsstandards, woraus sich natürlich auch Änderungen im Zertifizierungsverfahren ergeben.

Mit der überarbeiteten Auflage der DGE-Qualitätsstandards wurden erstmals die Anforderungen für „Essen auf Rädern“ und in stationären Senioreneinrichtungen in einem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ zusammengefasst. Auf Grund der überwiegend unterschiedlichen Anforderungen z. B. in den Bereichen „Lebensmittelauswahl“ und „Lebenswelt“ gibt es jedoch weiterhin für „Essen auf Rädern“ und für Senioreneinrichtungen separate Leitfäden.

Daher ist dieser Leitfaden nicht nur ein wichtiges Werk für Senioreneinrichtungen sowie Caterer, die sich erstmals von der DGE zertifizieren lassen möchten, sondern auch ein Nachschlagewerk für langjährig zertifizierte Einrichtungen bzw. Betriebe. In diesen Leitfäden sind die Erfahrungen und „Stolpersteine“ aus mehreren 1000 Audits eingeflossen. Kernstück des Leitfadens ist die Erläuterung sämtlicher Prüfkriterien des Audits und wie diese erfolgreich umgesetzt werden können. Grafische Elemente erleichtern das Auffinden besonders wichtiger Punkte:



unbedingt beachten



Tipps zur Speiseplanung, Speiseplangestaltung und zur Bewertung des Kriteriums im Audit



weiterführende Informationen; z. B. Internetlinks. Bei den Internetlinks ist jeweils der Pfad sowie die URL angegeben, ergänzt durch den QR-Code¹.

In den rot unterlegten Kästen wird am Ende von jedem einzelnen Prüfkriterium erläutert, wie dessen Umsetzung im Audit nachgewiesen werden kann. Eingeleitet werden die Informationen immer mit den Worten: **Nachweis im Audit:**

Wir wünschen uns, dass dieser Leitfaden von allen genutzt wird, die eine DGE-Zertifizierung anstreben, das hohe Niveau einer bereits erfolgreichen DGE-Zertifizierung halten möchten oder „nur mal schnell etwas nachlesen wollen“. Über Rückmeldungen, Anregungen sowie Lob und Kritik freuen wir uns. Gern können Sie dafür unsere E-Mail-Adresse zertifizierung@dge.de nutzen.

Ihr Team vom Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE

¹ In der Onlineversion sind die Links aktiv und können sofort geöffnet werden.

1

DGE-Zertifizierung: Historie, Vorteile, Ablauf

1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann	7
1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?	7
1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?	10
1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?	11
1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?	13
1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?	13

1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann

1996 beauftragte die Stadt Frankfurt/Main die DGE, die Angebote für „Essen auf Rädern“ für ältere Menschen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu überprüfen. Die DGE erarbeitete entsprechende Kriterien, sodass sich seitdem Betriebsstätten bzw. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung für ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegungsangebote mit dem DGE-Logo zertifizieren lassen können. Neben der Kontrolle der nährstoffoptimierten Speisepläne wurde bei einem Audit vor Ort die korrekte Umsetzung in die Praxis überprüft.

Die Jahre 2007 und 2011 markierten 2 wichtige Wendepunkte innerhalb des Zertifizierungssystems: Seit 2007 sind sukzessiv die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung erschienen. Diese wurden im Rahmen von „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“, „Schule + Essen = Note 1“, „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“, „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ sowie „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben.“ erarbeitet und sind Teil des Nationalen Aktionsplanes „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.

Die DGE-Qualitätsstandards gehen mit ihren Kriterien um einiges weiter, als es beim ursprünglichen Zertifizierungsverfahren der Fall war. Daher wurde im Jahr 2011 die Zertifizierung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung weiterentwickelt. Kitas, Schulen, Hochschulmensen, Betriebe, Kliniken, Senioreneinrichtungen sowie Anbieter von „Essen auf Rädern“ haben seitdem die Möglichkeit, eine lebensweltbezogene Zertifizierung zu erhalten. Zudem entfiel die Verpflichtung zur Nährwertberechnung. Ein Erfolg dieser Maßnahmen ist ein rasanter Anstieg bei den Zertifizierungszahlen. Waren es im Jahr 1999 noch 6 Unternehmen, so konnten im Jahr 2011 bereits 413 Einrichtungen bzw. Betriebe ihren Tischgästen eine von der DGE zertifizierte Verpflegung anbieten. Seitdem steigt die Anzahl der Zertifikate kontinuierlich an und lag Ende 2021 bei rund 1700.

Auch wenn sich im Laufe der Jahre die Prüfkriterien und die DGE-Qualitätsstandards verändert haben, so bleibt doch die Gewissheit, dass ein von der DGE geprüftes und ausgezeichnetes Verpflegungsangebot den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft entspricht und täglich einen Beitrag zur Gesundheitsförderung Ihrer Kund*innen und zur Nachhaltigkeit leistet.

1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?

Das Wort „Zertifizierung“ leitet sich von dem lateinischen Wort „certus“ ab, was übersetzt „gewiss“, „bestimmt“ und „sicher“ bedeutet, sowie dem Wort „facere“, das sich als „machen“ oder „schaffen“ übersetzen lässt. Generell ist eine Zertifizierung ein Verfahren, mit dessen Hilfe die Einhaltung gewisser Standards (z. B. für Produkte und Dienstleistungen) nachgewiesen wird.

Beim Angebot von „Essen auf Rädern“ gibt es grundsätzlich 2 Varianten: Betriebe, die das Essen entweder selbst herstellen oder von einem Hersteller/Caterer beziehen, es aber selbst an die Kund*innen ausliefern oder Unternehmen, die das Essen ausschließlich produzieren, ohne mit den Endkund*innen in Kontakt zu treten. Handelt es sich um Unternehmen, die ausschließlich die Speisen herstellen, nutzen diese nach der erfolgreichen DGE-Zertifizierung das DGE-Logo in der Kommunikation nach außen (s. Abb. 2) und werden im Folgenden als *Caterer* bezeichnet. Werden die Speisen an die Kund*innen ausgeliefert, muss das „Essen auf Rädern“-Logo in der Kommunikation nach außen verwendet werden (s. Abb. 1). Dabei ist es unerheblich, ob die Speisen selbst produziert oder von einem DGE-zertifizierten Anbieter bezogen werden. Diese Gruppe wird *Betriebe* genannt.

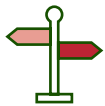


Abb. 1: Zertifikat und Logoschild für Betriebe



Abb. 2: Zertifikat und Logoschild für Caterer

Im Rahmen der Zertifizierung weisen die Verantwortlichen aktiv die Umsetzung bestimmter Kriterien, abgeleitet vom „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ nach. Dies wird von einer unabhängigen, externen Stelle, der DGE-Zertifizierungsstelle, in Ihrem Unternehmen im Rahmen eines Audits¹ vor Ort überprüft und bestätigt. Die Erfahrung zeigt, dass eine dauerhaft gesicherte Qualität, regelmäßig durch eine Zertifizierung bekräftigt, ein wichtiges Entscheidungskriterium für die Wahl der Verpflegung ist. Durch eine DGE-Zertifizierung kann die Zufriedenheit der Kundschaft gesichert und eine wichtige Voraussetzung für die Gewinnung einer neuen Klientel, z. B. im Rahmen von Verpflegungsausreibungen, geschaffen werden. Sie dokumentieren Ihr Engagement für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung und somit auch für die Prävention von ernährungsmitbedingten Krankheiten.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ kann über den DGE-MedienService bestellt werden und steht zudem kostenlos als Download zur

Verfügung unter:

www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > DGE-Qualitätsstandards



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“² beschreibt differenziert, wie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung aussieht. Die Einführung und dauerhafte Umsetzung dieser Empfehlungen in die Praxis sichern die Qualität der Verpflegung und unterstützen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Ernährungsverhalten der Kund*innen. Während der DGE-Qualitätsstandard ein Instrument zur Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung ist, dient dieser Leitfaden als Unterstützungsinstrument zur Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung und zur Qualitätssicherung.



Wenn Sie sich als Betrieb zertifizieren lassen möchten, die Speisen jedoch nicht selbst produzieren, ist eine Zertifizierung nur dann möglich, wenn Sie eine vollständige zertifizierte Menülinie von einem DGE-zertifizierten Caterer einsetzen.



Für Caterer und Produzenten von Menükomponenten mit einem großen Angebotsportfolio gibt es das Zertifizierungsmodell „DGE ZERT-KONFORM“. Dabei werden einzelne Speisekomponenten, die als Grundlage für eine DGE-zertifizierte Menülinie bzw. eine eigene DGE-Zertifizierung dienen können, von der DGE überprüft und zertifiziert. Mehr Informationen unter: zertifizierung@dge.de

¹ Ein Audit untersucht, ob Prozesse, Anforderungen und Richtlinien bestimmte geforderte Standards erfüllen. Bei einem DGE-Audit erfolgt die Prüfung auf die Übereinstimmung mit einem Regelwerk/Fragenkatalog. Siehe auch Kapitel 1.4.

² Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen. 1. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, Bonn (2022)

1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?

Das folgende Schaubild zeigt den Ablauf der Zertifizierung von der ersten Kontaktaufnahme über den Erhalt des Zertifikates bis hin zum Re-Audit:



Abb. 3: Ablaufschema der DGE-Zertifizierung

Den ersten Schritt sind Sie bereits gegangen. Sie haben sich für eine DGE-Zertifizierung Ihres Verpflegungsangebotes entschieden. Sie verfolgen das Ziel, die zahlreichen Kriterien umzusetzen und möchten ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot gegenüber Außenstehenden ausloben.

Als Vorbereitung auf die Zertifizierung ist es erforderlich, zunächst den Ist-Zustand zu erfassen, also den derzeitigen Stand Ihres Verpflegungsangebotes. Dabei helfen Ihnen die verschiedenen Checklisten in Kapitel 4 dieses Leitfadens. Dort sind die relevanten Qualitätsmerkmale, sogenannte Kriterien, zusammengestellt. Nutzen Sie die jeweils für Ihre Belange zutreffende Checkliste für entweder 5 oder 7 Tage, um abzugleichen, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und in welchen Bereichen noch Handlungsbedarf besteht. Aus diesem Ist-Soll-Vergleich ergeben sich entsprechende Maßnahmen und Aufgaben für Sie und Ihr Team. Der „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung mit Essen auf Rädern“ unterstützt Sie dabei, die Qualitätsmerkmale zertifizierungskonform umzusetzen.

Der Leitfaden beschreibt die Kriterien für die folgenden Zertifizierungsmöglichkeiten:

Das Basismodul mit den 4 Qualitätsbereichen:

- Lebensmittelauswahl (für die Mittagsverpflegung),
- Speiseplanung und Speiseherstellung,
- Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen sowie
- Lebenswelt.

Ovo-lacto-vegetarisches Angebot:

Hier ist sowohl eine separate Zertifizierung als auch eine zusätzliche Zertifizierung zum „Basismodul“ möglich.



Weiterhin besteht die Möglichkeit, eine optionale Zertifizierungsvariante für den Bereich „*Nachhaltige Verpflegung*“ zusätzlich in Anspruch zu nehmen. Die dafür notwendigen Informationen können Sie unter zertifizierung@dge.de anfordern.

Somit schafft der Leitfaden Transparenz für alle Beteiligten des Verpflegungsprozesses bezüglich der Zertifizierungsanforderungen. Er führt Sie Schritt für Schritt an das Audit heran. Selbstverständlich unterstützen wir Sie darüber hinaus auf Ihrem Weg zur Zertifizierung, z. B. durch Informationsangebote und kostenfreie Informationsmaterialien auf der Internetseite www.fitimalter-dge.de sowie durch telefonische und schriftliche Auskünfte.



Der Vertrag zwischen Ihnen und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist die Grundlage der DGE-Zertifizierung. Er enthält wichtige Vereinbarungen, z. B. zur Vertragslaufzeit sowie zur Verwendung des DGE- oder des Essen auf Rädern-Logos und zum Zertifizierungsprozedere. Die verantwortlichen Personen müssen daher über alle für sie relevanten Inhalte dieses Vertrages informiert werden.

1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?

Überprüft wird die Umsetzung der Kriterien in die Praxis in Form eines Audits bei Ihnen vor Ort. Konkret bedeutet dies, dass an einem zuvor vereinbarten Termin ein*e Auditor*in im Auftrag der DGE Ihre Betriebsstätte besucht. Im Rahmen dieses Audits werden alle für die DGE-Zertifizierung relevanten Bereiche wie z. B. Produktionsküche, Lagerräume und Kundenservice betrachtet. Das Audit umfasst zudem den gesamten Produktionsprozess bis hin zur Abgabe der Speisen an die Kund*innen zu Hause.

Zur Vorbereitung auf das Audit ist es erforderlich, dass Sie alle Unterlagen, die Sie für den Nachweis zur Umsetzung der Kriterien benötigen, bereitlegen. Dies sind z. B.

- Speisepläne und Rezepte,
- Bestell- und Lieferscheine (beispielsweise für den Nachweis von Vollkornprodukten, des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten oder der Herkunft des Fisches),
- Dokumentation der Ausgabemperaturen, Ausgabezeiten, Lagertemperaturen, Umsetzung der Reinigungspläne usw., sowie
- Nachweise von Hygieneschulungen und Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.



Korrekt signalisierte Speisepläne sind die Grundlage des Audits, um das Angebot überhaupt bewerten zu können. Demensprechend kann das Audit vor Ort nur durchgeführt werden, wenn auf dem Speiseplan das zu zertifizierende Angebot eindeutig gekennzeichnet ist. Ansonsten muss das Audit abgebrochen und die entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden. Es müssen zudem im Erstaudit Speisepläne für mindestens 3 zurückliegende Monate (inkl. Auditmonat) geprüft werden können.

Für das Re-Audit müssen Speisepläne für den gesamten Zeitraum bis zum vorangegangenen Audit vorliegen und Lieferscheine zum Nachweis der Lebensmittel für 1 Jahr. Der*die Auditor*in wird im Vorfeld des Audits oder am Audittag den aktuellen Monatsplan und einen zufällig ausgewählten, zurückliegenden Monatsplan prüfen. Die Anforderungen an die Häufigkeit der einzusetzenden Lebensmittel wird im Audit üblicherweise für einen Gesamtzeitraum von 7 zusammenhängenden Verpflegungstagen geprüft (z. B. Rohkost 3-mal in 7 Verpflegungstagen).



Sollen in einem Audit Speisepläne *für 5 Tage und für 7 Tage* geprüft werden, können ggf. höhere Kosten entstehen. Wenden Sie sich diesbezüglich an die DGE-Zertifizierungsstelle: zertifizierung@dge.de

Der exakte Beginn des Audits richtet sich nach den Produktionszeiten in Ihrer Küche. Diesen vereinbart der*die Auditor*in mit Ihnen im Vorfeld des Audits. Das Ende richtet sich unter anderem nach den Produktions- und Kommissionierungsprozessen, der Auslieferung der Speisen und der Dauer des Abschlussgespräches. Alle Kriterien werden überprüft und während des Audits mit Ihnen oder einer verantwortlichen Person besprochen. Dies trifft insbesondere auf das zu zertifizierende Speiseangebot zu, das das Kernstück der DGE-Zertifizierung bildet, sowie auf Kriterien der Speiseproduktion, der Hygiene und die Art und Weise der Kommunikation mit Kund*innen, Angehörigen und ggf. den Mitarbeitenden des Pflegedienstes über das gesundheitsfördernde und nachhaltige Angebot.



Während des gesamten Audits ist es wichtig, dass die für die Verpflegung verantwortliche und entscheidungsberechtigte Person (oder Personen) für Rückfragen zur Verfügung stehen.

Im Rahmen des Abschlussgespräches erarbeitet der*die Auditor*in mit Ihnen einen Maßnahmenkatalog. Dieser enthält die Kriterien, die im Audit nicht oder nicht ausreichend erfüllt wurden sowie die von Ihnen festzulegenden Verbesserungsmaßnahmen. Daher sollte/n zum Abschlussgespräch die für den Verpflegungsbereich verantwortliche/n Person/en zur Verfügung stehen. Ob das Audit bestanden wurde, kann der*die Auditor*in nach der Prüfung vor Ort tendenziell abschätzen. Mit welchem prozentualen Ergebnis Sie genau abgeschnitten haben, erfahren Sie, nachdem der Auditbericht ausgewertet wurde und die Qualitätskontrolle bei der DGE-Zertifizierungsstelle durchlaufen hat. Etwa 5 Wochen nach dem Audit erhalten Sie den finalen Auditbericht mit dem konkreten Auditergebnis sowie ggf. einem Maßnahmenkatalog.

1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?

Ziel einer DGE-Zertifizierung ist die langfristige Qualitätssicherung des Verpflegungsangebotes. Daher sollten alle Kriterien erfüllt sein.



Wenn einzelne Kriterien dauerhaft nicht umgesetzt werden, ist eine erfolgreiche Zertifizierung nicht möglich.

Ob Sie das Audit bestanden haben oder in welchem Zeitraum das nächste Audit vor Ort stattfindet, ist abhängig vom erreichten Ergebnis und davon, ob bestehende Maßnahmen vollständig umgesetzt wurden. Folgendes Bewertungsschema liegt der DGE-Zertifizierung zugrunde:

Das Audit ist bestanden, wenn

- in allen Qualitätsbereichen mind. 60 % erreicht werden (nächstes Audit vor Ort im kommenden Jahr).

Die Möglichkeit für ein internes Audit ist gegeben, wenn

- in allen Qualitätsbereichen ein Ergebnis von 100 % erzielt wird (nächstes Audit vor Ort in 3 Jahren),
- in allen Qualitätsbereichen ein Ergebnis von mind. 80 % erzielt wird (nächstes Audit vor Ort in 2 Jahren).

Ein Audit gilt als nicht bestanden und die Notwendigkeit eines Nachaudits ist gegeben, wenn

- das Ergebnis in einem Qualitätsbereich unter 60 % liegt,
- das prozentuale Gesamtergebnis unter 60 % liegt und/oder
- erarbeitete Verbesserungsmaßnahmen nicht bis zum folgenden Audit umgesetzt wurden!!!

Ein Nachaudit ist bestanden, wenn

- alle Prüfpunkte umgesetzt sind, die das Nachaudit ausgelöst haben.

Wurden eine oder mehrere Verbesserungsmaßnahmen nur teilweise umgesetzt oder ein internes Audit nicht durchgeführt, findet automatisch im Folgejahr ein Re-Audit statt – unabhängig vom aktuellen Auditergebnis.

1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?

Wenn aufgrund Ihres Auditergebnisses kein Audit vor Ort seitens der DGE durchgeführt wird, muss jährlich ein internes Audit stattfinden. Die dazu notwendigen Checklisten „Internes Audit“ stehen als Download zur Verfügung. Die ausgefüllte(n) Checkliste(n) „Internes Audit“ ist/sind beim nächsten Audit vor Ort dem*der Auditor*in vorzulegen. Ergänzt werden die Unterlagen mit den von Ihnen geprüften Speiseplänen für einen Zeitraum von 4 Wochen. Bitte beachten Sie, dass alle Maßnahmen des internen Audits gemäß dem im Maßnahmenkatalog festgelegten Zeitpunkt zwingend umzusetzen sind. Erfolgt dies nicht, bedingt dies, unabhängig vom Ergebnis des darauffolgenden Re-Audits vor Ort, ein Nachaudit. Die fristgerechte Umsetzung der Maßnahmen wird im Rahmen des nächsten Audits geprüft.



Checklisten „Internes Audit“: Einen Hinweis zum Download der jeweiligen Checkliste finden Sie im Auditprüfbericht, der Ihnen im Anschluss an das Audit zugesendet wird.

2

DGE-Zertifizierung mit dem Essen auf Rädern-Logo und dem DGE-Logo – das Basismodul

2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	15
2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	28
2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	41
2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt	47

Die meisten Anbieter von „Essen auf Rädern“ lassen eine Menülinie des Mischkostangebotes¹ für das Mittagessen zertifizieren. Diese Zertifizierungsvariante wird in diesem Leitfaden als „Basismodul“ bezeichnet. Alle Kriterien, die Sie für eine DGE-Zertifizierung umsetzen müssen, werden für das Basismodul im Folgenden detailliert erläutert. Die rot unterlegten Kästen enthalten Hinweise, wie Sie die für das Audit notwendigen Nachweise erbringen können.

2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung

Grundlage für die Lebensmittelauswahl sind die Qualitäten der jeweiligen Lebensmittel. Es schließt sich als nächstes Kriterium die Häufigkeit an, sprich: Wie oft ein Lebensmittel aus einer bestimmten Lebensmittelgruppe mit der definierten Qualität im Speiseplan innerhalb von 7 Verpflegungstagen² mindestens oder maximal einzusetzen ist. Die Angaben und Beschreibungen dazu finden Sie auf den folgenden Seiten. Ein weiteres wichtiges Entscheidungskriterium ist die Menge der eingesetzten Lebensmittel. Die sogenannten „Orientierungswerte“ finden Sie im Kapitel 2.1.1.



Beachten Sie in jedem Fall, dass die Komponenten, die im Rahmen des Audits gewertet werden sollen, eindeutig auf dem Speiseplan abgebildet sein müssen (z. B. Kartoffeln in einem Gemüseintopf oder geriebener Käse zu Teigwaren).

Die Vorgaben bezüglich der Lebensmittelqualität, der Einsatzhäufigkeiten und der Lebensmittelmengen müssen in mindestens einer Menülinie erfüllt werden, die entsprechend hervorgehoben ist.

Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln werden täglich angeboten

Ein abwechslungsreiches Angebot verdeutlicht die große Bandbreite dieser Lebensmittelgruppe, fördert gleichzeitig die Geschmacksvielfalt und trägt dadurch zur Nährstoffversorgung bei. So können z. B. Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot und Brötchen und andere Getreide oder Getreideprodukte wie Hirse, Bulgur, Couscous oder Pseudogetreidearten wie Amaranth und Quinoa angeboten werden. Davon muss ein Angebot pro Woche aus Vollkornprodukten bestehen.



Hülsenfrüchte können als Stärkekomponente gezählt werden, wenn gleichzeitig eine weitere Gemüsekomponente (z. B. Linsenbratling mit Dipp und Salat, Linsenragout mit Möhren und Porree) in ausreichender Menge und geforderter Qualität angeboten wird.

¹ Mischkost: Darunter versteht man eine Ernährungsform, die alle lebensnotwendigen Inhaltsstoffe in der richtigen Menge enthält. Dabei werden pflanzliche Lebensmittel wie z. B. Gemüse, Obst, Getreide und Kartoffeln durch tierische Lebensmittel wie Milch, Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Eier ergänzt.

² Die Häufigkeiten für 5 Verpflegungstage/Woche sind Kapitel 4.1 zu entnehmen.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie die genannten Produkte täglich und abwechslungsreich anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen, Produktdatenblättern, Einkaufsbelegen, Verpackungen im Lager, Rezepten und durch die eindeutige Kennzeichnung im Speiseplan können Sie den Einsatz der entsprechenden Produkte belegen.

Vollkornprodukte werden mindestens 1-mal angeboten

Vollkornprodukte enthalten im Vergleich zu Produkten aus Auszugsmehl einen höheren Anteil an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen. Somit haben sie eine höhere Nährstoffdichte, sättigen länger als Produkte aus Auszugsmehl und sind grundsätzlich zu bevorzugen. Daher ist es wichtig, dass im Angebot der stärkehaltigen Speisekomponenten Vollkornprodukte wie Vollkornnudeln oder Vollkornbrötchen regelmäßig integriert sind.



Vollkornprodukte müssen auf dem Speiseplan als solche erkennbar sein (z. B. *Vollkornbrötchen* statt Brötchen oder *Vollkornnudeln* statt Nudeln). Vollkornportionen müssen zudem grundsätzlich im Hauptgericht angeboten werden, da erfahrungsgemäß die Einsatzmenge in Vor- oder Nachspeisen zu gering ist.



Wenn Sie Speisekomponenten aus mehreren Lebensmitteln, wie Bratlinge oder Eierpfannkuchen, unter Verwendung von Vollkornprodukten (z. B. Mehl oder Grieß) selbst zubereiten, müssen pro Portion mindestens 30 g dieses Vollkornproduktes enthalten sein, um als Vollkornergebnis gewertet zu werden. Bei Reis- oder Teigwarengerichten usw. wird diese Bewertung nicht angewandt. Diese müssen ausschließlich aus Vollkornteigwaren oder Naturreis bestehen.



Produkte wie z. B. Körnerbrötchen, Mehrkornbrötchen oder Fitnessbrötchen sind nicht automatisch Vollkornergebnisse. Bei Brot und Brötchen handelt es sich laut den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck nur dann um Vollkornprodukte, wenn deren Getreideanteil zu mindestens 90 % aus Vollkornergebnissen im beliebigen Verhältnis zueinander besteht.



Die Pseudogetreidearten Amaranth und Quinoa werden auf Grund der mit Vollkorngetreide vergleichbaren Nährstoffgehalte ebenfalls als Vollkornprodukte gewertet. Buchweizen wird geschält und ungeschält im Handel angeboten. Soll dieser als Vollkornprodukt gewertet werden, ist nachzuweisen, dass Sie die ungeschälte Variante einsetzen.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie mindestens 1-mal in 7 Verpflegungstagen Vollkornprodukte anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen, Produktdatenblättern, Einkaufsbelegen, Verpackungen im Lager, Rezepten und durch die eindeutige Kennzeichnung im Speiseplan können Sie den Einsatz von Vollkornprodukten belegen.

Kartoffelerzeugnisse werden maximal 2-mal angeboten

Als Kartoffelerzeugnisse werden hochverarbeitete, industriell vorgefertigte Produkte gewertet. Dazu zählen z. B. Pommes frites, Kroketten, Kartoffelpuffer, Gnocchi, Schupfnudeln, Klöße, Kloßmassen oder Kartoffelpüree in Pulverform. Da sie oft ungünstige Fette und/oder zu viel Salz enthalten und diese Inhaltsstoffe bei der Endfertigung nicht mehr oder nur noch unwesentlich beeinflusst werden können, besteht hier eine Beschränkung in Bezug auf den Einsatz.

Selbst hergestellte Produkte aus Kartoffeln wie Kartoffelpüree, Kartoffelecken sowie vorgegarte Kartoffeln oder Kartoffelzuschnitte (Garkartoffeln) zählen nicht zu den Kartoffelerzeugnissen. Der Grund: Bei der eigenen Zubereitung können Sie den Fett- sowie Salzgehalt positiv beeinflussen.



Auch hochverarbeitete Speisekomponenten, wie z. B. Quarkkeulchen, die üblicherweise nicht als Kartoffelprodukt gereicht werden, aber überwiegend aus Kartoffeln bestehen, sind als Kartoffelerzeugnis zu werten.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie maximal 2-mal in 7 Verpflegungstagen Kartoffelerzeugnisse anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen können Sie nachweisen, dass Sie frische Kartoffeln oder Garkartoffeln einsetzen und es sich bei den angebotenen Kartoffelbeilagen oder Produkten mit einem überwiegenden Kartoffelanteil nicht um Kartoffelerzeugnisse handelt.

Gemüse und Salat sind täglich im Angebot

Das Gemüseangebot ist aus frischen oder tiefgekühlten Zutaten zubereitet. Eine Ausnahme sind Hülsenfrüchte und Tomaten. *Hülsenfrüchte* benötigen immer einen längeren Garprozess und dürfen aus küchentechnischen und rationellen Gründen auch vorgegart eingesetzt werden¹. *Tomaten* dürfen aus der Konserve oder dem Tetrapack (z. B. in Form von Tomatenstücken oder pürierten Tomaten) verwendet werden. Grund ist die höhere Bioverfügbarkeit des enthaltenen Lycopins (natürlich vorkommendes Carotinoid) bei diesen Tomaten gegenüber frischen oder tiefgekühlten Tomaten. Hochverarbeitete Erzeugnisse, wie z. B. Tomatenmark oder Tomatenketchup, zählen jedoch nicht als Gemüseangebot.

¹ Dies betrifft ausschließlich die Hülsenfrüchte aus den getrockneten Samen.



Convenience-Artikel mit Gemüse (z. B. gefüllte Paprika, Gemüsebratling usw.) erfüllen nicht die Anforderungen an Gemüse der Qualität frisch oder tiefgekühlt. Es sei denn, es ist eindeutig nachweisbar (z. B. über ein Produktdatenblatt), dass der Gemüseanteil in dem Produkt nicht vorgegart ist. Achten Sie speziell bei „gemischten“ Gerichten, die aus Gemüse und anderen Komponenten bestehen (z. B. Teigwarenaufläufe, Reiseintopf, Gemüse-soßen, Brühen mit Gemüseeinlage) auf die erforderliche Portionsmenge an Gemüse (siehe auch Kapitel 2.1.1). Sollte die Gemüsemenge im Hauptgericht zu gering sein, kann diese z. B. durch das zusätzliche Angebot einer Rohkost ergänzt werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie täglich Gemüse in ausreichender Menge anbieten. Mit Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und/oder Verpackungen können Sie den Einsatz frischer oder tiefgekühlter Produkte belegen. Soll der geforderte Gemüseanteil über ein Convenience-Produkt abgedeckt werden, ist eindeutig nachzuweisen, dass das darin enthaltene Gemüse nicht vorgegart ist (z. B. über ein Produktdatenblatt oder die Angaben auf der Verpackung).

Rohkost wird mindestens 3-mal angeboten

Durch den Garvorgang treten bei Gemüse unterschiedlich hohe Vitamin- und Mineralstoffverluste auf. Daher soll Gemüse regelmäßig pro Woche auch als Rohkost auf dem Speiseplan stehen. Als Rohkost wird ausschließlich rohes, nicht erhitztes Gemüse oder Blattsalat mit oder ohne Dressing gewertet.



Vorproduzierte Rohkost, z. B. fertig marinierte Möhrenrohkost, können Sie einsetzen, wenn die weiteren Anforderungen der DGE-Zertifizierung, wie z. B. der sparsame Einsatz von Jodsalz und Zucker sowie die Verwendung von Rapsöl erfüllt werden. Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung bei den betreffenden Kriterien kommen.



Bei Rohkost, die mit Obst gemischt wird, z. B. Möhren-Apfel-Salat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Rohkost oder Obst zu werten ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie mind. 3-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen Gemüse als Rohkost oder Salat anbieten. Mit Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und/oder Verpackungen oder Produktdatenblättern (z. B. bei zugekaufter Rohkost) können Sie den Einsatz von Rohkost oder Salat nachweisen.

Hülsenfrüchte werden mindestens 1-mal angeboten

Als Hülsenfrüchte bezeichnet man die getrockneten Samen der Hülsenfrüchtler (Leguminosen), wie z. B. Schälerböhen, weiße Bohnen, Linsen, Sojabohnen, Kichererbsen und Mungobohnen. Hülsenfrüchte liefern wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und sorgen mit ihren Ballaststoffen für eine lang anhaltende Sättigung. Darüber hinaus enthalten insbesondere getrocknete Hülsenfrüchte

reichlich pflanzliches Protein. Nehmen Sie daher regelmäßig Gerichte mit Hülsenfrüchten in den Speiseplan auf. Neben den getrockneten Hülsenfrüchten gehören botanisch gesehen auch frische Varianten wie grüne Erbsen, Zuckerschoten sowie grüne und gelbe Bohnen zu den Hülsenfrüchten. Sie werden unreif geerntet und sind nicht so nährstoffreich wie die getrockneten Varianten.



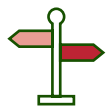
Es werden die frischen Varianten (in der Qualität frisch oder TK) sowie der Einsatz von getrockneten Hülsenfrüchten (hier auch als Konservenware) positiv bewertet.



Hülsenfrüchte werden nur dann gewertet, wenn diese als vollständige Portion im Angebot sind, z. B. als Linseneintopf oder grüne Bohnen als Gemüsebeilage zu Lammbraten. Nicht gewertet wird z. B. der Anteil an Erbsen in einem Mischgemüse.



Botanisch gesehen gehören auch Erdnüsse zur Gruppe der Hülsenfrüchte. Diese werden allerdings aufgrund ihres hohen Energie- und Fettgehaltes im Rahmen der DGE-Zertifizierung als „Nüsse und Samen“ gewertet



Ideen für Gerichte mit Hülsenfrüchten:

www.kern.bayern.de > Startseite > Materialien > Übersicht Kompendien

https://kern.bayern.de/mam/cms03/shop/kompendien/dateien/kompendum_huelsenfruechte_r.pdf

www.fitimalter-dge.de¹



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisung, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen Hülsenfrüchte anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

¹ Bei der Rezeptsuche muss das konkrete Lebensmittel wie z. B. Erbsen, Bohnen, Linsen eingegeben werden.

Obst wird mindestens 3-mal angeboten

Das Angebot kann aus Obst im Ganzen, aus aufgeschnittenem Obst, Obstsalat, Kompott, Püree, Kaltshalen oder aber als deutlich erkennbarer Bestandteil von Desserts, Salaten, Aufläufen oder Kuchen bestehen. Zusätzlich besteht die Forderung, dass von den 3 Obstportionen mindestens 2 Angebote aus frischem oder tiefgekühltem Obst ohne Zucker und Süßungsmittel bestehen müssen.



Bestehen die Angebote ausschließlich aus Obst, zählen diese jeweils als ganze Portion (z. B. Stückobst, Obstsalat oder Birnenkompott). Wird Obst als deutlich erkennbarer Bestandteil (siehe Orientierungswerte im Kapitel 2.1.1) in Milchdesserts oder anderen gemischten Nachspeisen angeboten, zählt dieses prinzipiell als halbe Portion. Bei Angeboten, die mit Gemüse gemischt werden, z. B. Möhren-Apfel-Salat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Obst oder Rohkost zu werten ist.



Eine Portion kann als Trockenobst, Nüsse, Kerne oder Ölsaaten im Angebot sein.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie Obst mindestens 3-mal innerhalb von 7 Tagen und davon mindestens 2-mal in der Qualität frisch oder tiefgekühlt anbieten bzw. für Zubereitungen verwenden. Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine, Einkaufsbelege, Verpackungen oder Produktdatenblätter (z. B. bei zugekauftem Obstsalat oder Obstpüree) eignen sich zum Nachweis dafür, dass Obst frisch oder tiefgekühlt und ungesüßt eingekauft wird und zugekaufte Convenience-Produkte die geforderte Qualität aufweisen.

Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel wird mindestens 2-mal angeboten

Mindestens 2 Obstangebote in 7 Verpflegungstagen müssen aus frischem oder tiefgekühltem Obst ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln¹ bestehen bzw. zubereitet sein. Die Zugabe von geringen Mengen Zucker oder anderen süßenden Lebensmitteln wie Honig oder Agavendicksaft etc. an Obstdesserts (z. B. Birnenquark) ist möglich, wenn nicht mehr als 6 g Zucker auf 100 g Endprodukt zugesetzt werden. Aufgeschnittenes Obst muss in jedem Fall ungesüßt bleiben.



Achten Sie darauf, dass Tiefkühlobst im Handel auch gesüßt angeboten wird, was auf den ersten Blick nicht immer erkennbar ist (siehe Zutatenliste!).

¹ Süßungsmittel sind Stoffe, die zum Süßen von Lebensmitteln und in Tafelsüßen verwendet werden. Bei dieser Stoffgruppe handelt es sich definitionsgemäß um Zusatzstoffe, das heißt, sie müssen ein Zulassungsverfahren durchlaufen. Andernfalls dürfen sie nicht in der Lebensmittelherstellung verwendet werden. Zu den Süßungsmitteln zählen Süßstoffe wie Acesulfam-K, Aspartam, Cyclamat und Saccharin sowie die Zuckeralkohole (besser unter dem Begriff „Zuckeraustauschstoffe“ bekannt) wie Sorbit, Isomalt oder Xylit. Süßstoffe sind praktisch kalorienfrei, während die Zuckeralkohole bis zu 2,4 kcal pro 100 g enthalten.



Wenn Sie vorproduzierte zugekaufte Obstsalate einsetzen, sind die weiteren Anforderungen, wie z. B. der sparsame Einsatz von Zucker (max. 6 g/100 g Endprodukt) und die Verwendung von frischem oder tiefgekühltem Obst für die Zubereitung des Salates, einzuhalten. Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung des Kriteriums „Zucker wird sparsam verwendet“ kommen oder der Salat kann nicht als Obstangebot gewertet werden.



Zugekauftes Obstpüree kann für Obstangebote verwendet werden, wenn es frisch oder tiefgekühlt ist. Konserven sind ausgeschlossen. Das Obstpüree kann zusätzlich pasteurisiert sein. Wenn dem Püree Zucker zugesetzt wurde, muss vom Betrieb per Rezeptur oder Produktdatenblatt nachgewiesen werden, dass im Endprodukt (z. B. Fruchtquark) maximal 6 % zugesetzter Zucker sowie andere süßende Lebensmittel enthalten sind.



Bestehen die Angebote ausschließlich aus Obst, zählen diese jeweils als ganze Portion (z. B. Stückobst, Obstsalat oder aus frischem bzw. tiefgekühltem Obst zubereitete rote Grütze). Wird Obst als deutlich erkennbarer Bestandteil (siehe Orientierungswerte im Kapitel 2.1.1) in Milchdesserts oder anderen gemischten Nachspeisen angeboten, zählt dieses prinzipiell als halbe Portion. Bei Angeboten, die mit Gemüse gemischt werden, z. B. Möhren-Apfel-Salat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Obst oder Rohkost zu werten ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und/oder Angebotskarten, dass Sie mindestens 2-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen Obst frisch oder tiefgekühlt anbieten. Bestell- und Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege sowie Vorräte im Lager sind als Nachweis dafür geeignet.

Milch und Milchprodukte werden mindestens 3-mal angeboten

Milch und Milchprodukte sind der wichtigste Calciumlieferant. Calcium ist u.a. ein elementarer Baustein von Knochen und Zähnen und ein wichtiger Faktor bei der Blutgerinnung. Außerdem liefern Milch und Milchprodukte hochwertiges Protein und Vitamin B2. Daneben enthalten beide auch Fett. Daher dürfen maximal folgende Fettstufen bei den genannten Milchprodukten eingesetzt werden:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut,
- Speisequark: max. 5 % Fett absolut und
- Käse: max. 30 % Fett absolut.

Beachten Sie darüber hinaus folgende Aspekte:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir und Speisequark, sind jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel im Angebot.
- Die Auswahl einer niedrigeren Fettstufe trägt zu einer geringeren Energiedichte des Angebotes bei und kann eine fettmoderate Zubereitung unterstützen.
- Milch und Milchprodukte können als Desserts (Joghurt, Quarkspeise oder Milchshake) angeboten oder z. B. als Käse im Auflauf, als Joghurt im Dipp oder Milch in Soßen eingesetzt werden.
- Der vereinzelte Einsatz von Milchprodukten mit höherem Fettgehalt (z. B. Sahne) ist nicht grundsätzlich ausgeschlossen, wenn insgesamt eine fettmoderate Zubereitung plausibel dargestellt ist.
- Die geforderten 3 Portionen müssen ausschließlich mit Milch und Milchprodukten in den vorgegebenen Fettstufen erreicht werden.



Industriell hergestellte Komponenten werden dann positiv bewertet, wenn die Anforderungen an den Fettgehalt der Milch und Milchprodukte sowie die Menge des zugesetzten Zuckers (max. 6 g/100 g Endprodukt) erfüllt werden. Die Einhaltung der Vorgaben muss über Verpackungen oder Produktdatenblätter eindeutig nachweisbar sein.



Milchersatzprodukte wie z. B. Haferdrink, Sojadrink oder andere Sojaprodukte werden, auch bei Anreicherung mit Calcium, nicht als Milchprodukt gewertet¹.



Milchsprühpulver kann nur dann gewertet werden, wenn durch das Mischungsverhältnis von Pulver und Wasser der vorgegebene maximale Fettgehalt von 3,8 % nachweislich nicht überschritten wird.



Die Milchangebote werden abhängig von der jeweiligen Einsatzmenge (siehe Kapitel 2.1.1) als halbe oder ganze Portionen gewertet.



Da es sich bei Käse um ein Milchprodukt mit hohem Calciumgehalt handelt, ist die Einsatzmenge von 15 g Käse für die Bewertung als 1 Portion ausreichend.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 3-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen Milch und Milchprodukte mit dem vorgegebenen maximalen Fettgehalt in der erforderlichen Menge anbieten. Verpackungen aus dem Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für die Einhaltung des maximalen Fettgehaltes.

¹ Fachlicher Hintergrund: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Milch-und-Milchprodukte-DGE-QST.pdf>

Fleisch oder Wurst werden maximal 3-mal angeboten

Ernährungsstudien belegen einen zu hohen Fleisch- bzw. Wurstkonsum bei allen Bevölkerungsgruppen. Damit ist eine erhöhte Aufnahme an Energie, gesättigten Fettsäuren und tierischen Proteinen verbunden. Wer viel rotes Fleisch und Wurst isst, hat zudem ein höheres Risiko für Darmkrebs. Es besteht deshalb für das Angebot von Fleisch oder Wurst eine Begrenzung der Einsatzhäufigkeit auf maximal 3-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen. Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege)². Weniger tierische Lebensmittel zu essen – insbesondere rotes Fleisch – hat nicht nur gesundheitliche Vorteile, sondern vermindert auch die negativen Einflüsse auf Umwelt und Klima.



Jeder Fleischeinsatz wird mengenunabhängig als 1 Portion gewertet, so z. B. auch Speck an grünen Bohnen und/oder an Bratkartoffeln. Speisen, die auf Basis einer Fleischbrühe zubereitet werden und die nachweisbar keinen Fleischanteil enthalten, zählen nicht als Fleischangebot.



Nicht ausdrücklich als Fleisch- oder Fischgericht signalisierte Angebote werden in der Verbrauchererwartung – speziell auch im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung – meist als ovo-lacto-vegetarische Angebote verstanden. Wenn Sie für diese Angebote Fleischbrühe oder Ähnliches verwenden, werden Sie dieser Anforderung allerdings nicht gerecht. Eine Signalisierung der ovo-lacto-vegetarischen Angebote auf dem Speiseplan ist eine Möglichkeit, solche Missverständnisse zu vermeiden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten oder Arbeitsanweisungen, dass Sie maximal 3-mal Fleisch oder Wurst innerhalb von 7 Verpflegungstagen anbieten.

Mindestens 50 % der Fleischgerichte sind aus magerem Muskelfleisch zubereitet

Unabhängig von der Einsatzhäufigkeit von Fleisch oder Wurst müssen innerhalb eines Prüfzyklus von 7 Verpflegungstagen immer mindestens 50 % der Fleischgerichte aus magerem Muskelfleisch bestehen. Dies bedeutet, dass z. B. bei 2 Fleischangeboten innerhalb von 7 Verpflegungstagen im Mittagessen mindestens 1-mal und bei 3 Fleischangeboten mindestens 2-mal für die Zubereitung mageres Muskelfleisch verarbeitet wird. Zum mageren Muskelfleisch zählen Fleischteile wie z. B. Hähnchen- und Putenbrust, Putenkeule sowie Rücken, Keule und Schulter vom Schwein, Lamm und Rind.

² Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. 10. Auflage, Bonn (2017)



Für die Bewertung als mageres Muskelfleisch muss ein Nachweis zum verwendeten Fleischteil erbracht werden. Beachten Sie darüber hinaus folgende Hinweise:

- Soll z. B. Suppenfleisch als mageres Muskelfleisch bewertet werden, muss entweder das entsprechende Fleischteil oder – wenn dies nicht möglich sein sollte – ein Gesamtfettgehalt von maximal 7 % nachgewiesen werden.
- Hackmassen werden dann als mageres Muskelfleisch anerkannt, wenn diese einen Gesamtfettgehalt von maximal 7 % aufweisen oder ein Nachweis erbracht werden kann, dass die Herstellung ausschließlich aus einem der betreffenden Fleischteile (z. B. der sauber parierten Schulter vom Schwein) ohne weitere Fettzugabe erfolgte.
- Chicken-Nuggets werden nur dann als mageres Muskelfleisch gewertet, wenn das Produkt aus schierem Brustfleisch hergestellt wurde.
- Hähnchenkeulen mit Haut werden nicht als mageres Muskelfleisch gewertet.
- Zubereitungen aus einem ganzen Suppenhuhn werden als mageres Muskelfleisch gewertet. Bei Einzelbezug von Convenience-Artikeln muss der Nachweis zur Herstellung des Artikels aus magerem Muskelfleisch (im Zweifel durch das herstellende Unternehmen) erfolgen. Kann kein Nachweis erbracht werden, wird das Angebot nicht als mageres Muskelfleisch bewertet.

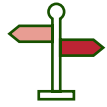
Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass mindestens 50 % der Fleischgerichte aus magerem Muskelfleisch zubereitet werden. Verpackungen, Rezepte, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für das verwendete Fleischteil. Bei dem Bezug von Hackfleisch oder bei nicht eindeutig zuzuordnenden Fleischkomponenten (z. B. ohne Angabe des Fleischteiles) ist der Nachweis des Fettanteiles unabdingbar, wenn diese Produkte als mageres Muskelfleisch gewertet werden sollen.

Fisch wird mindestens 1-mal angeboten

Seefisch ist ein wichtiger Jodlieferant, und fettreicher Fisch enthält lebensnotwendige Omega-3-Fettsäuren¹. Daher ist mindestens 1-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen ein Gericht mit Fisch anzubieten. Mindestens alle 14 Tage sind Fischgerichte aus fettreichem Fisch herzustellen.

Seefisch soll aus ökologischen Gründen aus nachhaltiger Fischerei bezogen werden. Das heißt, der Fisch stammt aus nicht überfischten Beständen und ist in den „Einkaufsratgebern für Fisch“ des World Wide Fund for Nature (WWF) (Gute Wahl) oder von Greenpeace (grüne Auswahl) zu finden. Sicherheit geben die Zertifikate Marine Stewardship Council (MSC), Friends of The Sea (FOS) und Naturland Wildfisch. Fisch aus Aquakulturen erfüllt ebenfalls die Anforderungen.

¹ Die Begriffe Omega-3-Fettsäuren und n-3-Fettsäuren werden als Synonyme verwendet.



Hier geht es zu den Einkaufsratgebern:

fischratgeber.wwf.de

<https://fischratgeber.wwf.de>



Einkaufsratgeber Fisch von Greenpeace:

https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20160120_greenpeace_fischratgeber_2016_0.pdf



Auf dem Speiseplan muss die Fischart aufgeführt werden. Krusten- und Weichtiere, wie z. B. Shrimps, können als Alternative zu Fisch eingesetzt werden, da sie vergleichbare Gehalte an Omega-3-Fettsäuren, Jod und Vitamin D enthalten. Als fettreiche Angebote werden diese aber nicht gewertet.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 1-mal Fisch innerhalb von 7 Verpflegungstagen anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für das Fanggebiet des Fisches oder für das Zertifikat.

Fettreicher Fisch wird mindestens 1-mal alle 14 Tage angeboten

Im Rahmen von 7 Verpflegungstagen ist Fisch mindestens 1-mal und davon mindestens alle 14 Tage 1-mal als fettreicher Fisch anzubieten. Keine anderen tierischen Lebensmittel enthalten ähnlich hohe Mengen an langkettigen Omega-3-Fettsäuren wie fettreiche Fische. Ein Fisch gilt dann als fettreich, wenn der Fettgehalt über 2 % liegt. Aus Gründen der Nachhaltigkeit und einer flexibleren Angebotsgestaltung wird der Begriff fettreicher Fisch im Rahmen der Zertifizierung weiter gefasst und die Fische aus der Gruppe der mittelfetten Fische mit einbezogen.



Für eine Bewertung als fettreicher Fisch muss auf dem Speiseplan zwingend die Fischart aufgeführt werden. Folgende Fische werden im Rahmen des Audits in jedem Fall als Fettfisch bewertet: Forelle, Hering, Lachs (Salm), Wildlachs, Makrele, Rotbarsch (Goldbarsch), Sardelle, Sardine, Scholle, Schwarzer Heilbutt, Seehecht, Sprotte, Wels².



Rezeptideen für Gerichte mit fettem Fisch:

www.fitimalter-dge.de³



2 Der Fettgehalt der Fische unterliegt natürlichen Schwankungen, was sich auch anhand der unterschiedlichen Angaben in den verschiedenen Nährwerttabellen bzw. -datenbanken zeigt. Um für das Audit eine größtmögliche Sicherheit zu schaffen, werden die oben genannten Fische ohne weiteren Nachweis grundsätzlich als „Fettfisch“ bewertet. Die Anforderungen zum Nachweis der Nachhaltigkeit bleiben davon unberührt.
3 Bei der Rezeptsuche muss das konkrete Lebensmittel wie z. B. Lachs, Hering eingegeben werden.



Thunfisch gehört ebenfalls zur Gruppe der fettreichen Fische. Beachten Sie jedoch, dass für *Thunfisch als Konservenware* meist der sogenannte Echte Bonito (Skipjack) verwendet wird. Anders als seine Artgenossen wie Gelbflossen- oder Weißer Thunfisch mit mindestens 8,5 g Fett pro 100 g enthält er nur etwa die Menge von 0,7 bis 1 g Fett pro 100 g. Wenn die Konservenware als „Thunfisch in Öl“ angeboten wird, weisen die Nährwertangaben zwar einen bedeutend höheren Gesamtfettgehalt auf, der aber hauptsächlich auf das zugesetzte Öl und nicht auf den Fisch zurückzuführen ist. *Daher wird Thunfisch aus der Dose nicht als fettreicher Fisch gewertet.*

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie alle 14 Tage fettreichen Fisch anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

Rapsöl ist Standardfett

Die Qualität der Öle und Fette wird nach verschiedenen Kriterien beurteilt. Zu den Hauptkriterien gehören das Fettsäuremuster¹, der Gehalt an n-3-Fettsäuren und der Gehalt an Vitamin E. Diesem Qualitätsmerkmal werden entsprechend unseren Ernährungsgewohnheiten Rapsöl und Walnussöl am besten gerecht. Lein-, Soja- und Olivenöl werden aus ernährungsphysiologischer Sicht ebenfalls günstig beurteilt. Als Standardfett muss daher bei der Speisezubereitung Rapsöl verwendet werden. Zu den ernährungsphysiologischen Vorteilen kommt noch die Praktikabilität, denn Rapsöl ist küchentechnisch vielfältig nutzbar, geschmacksneutral und überall erhältlich.



Erzeugnisse auf Rapsölbasis (z. B. Margarine oder Frittierfett) werden für die Zertifizierung analog wie Rapsöl bewertet, wenn der Anteil an Rapsöl, bezogen auf das zugesetzte Fett, mindestens 99 % beträgt. Auch die Zubereitung einer Mehlschwitze (Roux) ist mit Rapsöl möglich. Bevorzugen Sie die klassische Variante der Zubereitung, dann beachten Sie, dass Margarine (hergestellt aus den o. g. Ölen) im Vergleich zu Butter einen höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und damit eine bessere Fettsäurezusammensetzung aufweist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Rezepten, Verpackungen, Bestell- und Lieferscheinen, Einkaufsbelegen oder den Vorräten im Lager, dass Rapsöl und/oder Rapsölerzeugnisse, die den Anforderungen entsprechen, als Standardfette eingesetzt werden.

¹ Fettsäuren unterscheiden sich in ihrem chemischen Aufbau: Sie können gesättigt, einfach oder mehrfach ungesättigt sein. Bei den mehrfach ungesättigten Fettsäuren wird zusätzlich zwischen n-3- und n-6-Fettsäuren unterschieden, von denen einige für den Körper essenziell (= lebensnotwendig) sind – das heißt, sie müssen über die Ernährung zugeführt werden. Rapsöl hat einen hohen Anteil an n-3-Fettsäuren und einen vergleichsweise hohen Gehalt an Vitamin E. (Die Begriffe n-3-Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren werden als Synonyme verwendet.)

2.1.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen² für die Mittagsverpflegung (Mischkost)

Lebensmittelgruppe	PAL ³ 1,2	PAL ³ 1,4
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	700 g	800 g
Gemüse und Salat davon Hülsenfrüchte	1200 g 100 g	1500 g 140 g
Obst	450 g	550 g
Milch und Milchprodukte	350 g	400 g
Fleisch und Wurstwaren	130 g	150 g
Fisch	130 g	150 g
Öle und Fette	30 g	30 g

Tab. 1: Orientierungswerte für Lebensmittelmengen zur Zusammenstellung der Mittagsverpflegung für 7 Verpflegungstage pro Person

Bei den in Tabelle 1 genannten Lebensmittelmengen handelt es sich um Orientierungswerte. Diese Werte werden von den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr⁴ abgeleitet. Werden diese Lebensmittelmengen sowie -häufigkeiten unter Berücksichtigung der definierten Lebensmittelqualitäten in die Praxis umgesetzt, kann mit großer Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass die wünschenswerte Versorgung mit Nährstoffen sichergestellt ist (mehr Informationen enthält der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ in Kapitel 3.3, Seite 39 ff). Daher ist es aus ernährungsphysiologischer Sicht wünschenswert, die Orientierungswerte bei der Speiseplanung und -herstellung zugrunde zu legen. Neben der Ernährungsphysiologie sind weitere Aspekte wie die Wünsche der Kund*innen oder die Vermeidung von Abfällen zu berücksichtigen. Um für das Audit eine größtmögliche Sicherheit und Transparenz bei der Bewertung der Kriterien zu schaffen, wird wie folgt vorgegangen:

- Die Orientierungswerte sollen im Durchschnitt von 7 Verpflegungstagen erreicht werden – ein kleiner Rohkostsalat mit z. B. 60 g kann demnach problemlos durch einen Kartoffel-Möhren-Eintopf (mit 250 g Möhren) ausgeglichen werden.
- Besonders bei den pflanzlichen Lebensmitteln sind die Orientierungswerte anzustreben.
- Werden die angebotenen Portionen generell reduziert (weil es sich z. B. um Kund*innen mit eher wenig Appetit handelt), ist immer das Verhältnis von tierischen zu pflanzlichen Lebensmitteln zu beachten. Bezogen auf den Tag gilt ein Verhältnis von ca. $\frac{1}{4}$ (tierische Lebensmittel) zu $\frac{3}{4}$ (pflanzliche Lebensmittel).
- Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Gemüse als Beilage, Rohkost, Salate, Gemüsevorsuppen (Gemüse muss der Hauptanteil der Speise sein) oder Desserts auf Milchbasis (z. B. Quarkspeise oder Fruchtojoghurt) werden grundsätzlich als 1 Portion gewertet.

2 Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrmenen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.

3 Der PAL-Wert (engl. physical activity level) ist der durchschnittliche tägliche Energiebedarf für die körperliche Aktivität als Mehrfaches des Grundumsatzes. Er ist damit eine Größe, die in die Berechnung des Richtwertes für die Energiezufuhr einfließt. PAL-Werte können für unterschiedliche Berufs- und Freizeitaktivitäten abgeleitet werden. Je nach körperlicher Aktivität kann der Richtwert für die Energiezufuhr variieren. Der Erstellung der nährstoffoptimierten Speisepläne wurde für bettlägerige Senior*innen ein PAL von 1,2 zugrunde gelegt, für mobile ältere Menschen greift der PAL 1,4.

4 Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 7. aktualisierte Ausgabe (2021)

- Bei Gerichten, die neben dem zu prüfenden Produkt (z. B. Gemüse oder Milchprodukt) noch aus anderen Komponenten bestehen (z. B. bei Aufläufen, Eintöpfen, Soßen), erfolgt eine stichprobenartige Prüfung der Menge auf Basis der Orientierungswerte.
- Liegen die Mengen bei den Lebensmittelgruppen Gemüse/Salat sowie Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln regelmäßig deutlich unterhalb der Orientierungswerte (über 40 % Abweichung), prüfen Sie, ob durch ein verändertes oder angepasstes Angebot die Akzeptanz und damit die Verzehrmenge erhöht werden kann. Hier einige Beispiele: Tomatensoße mit Zwiebeln und Zucchini pürieren, Rohkost zusätzlich zum gegarten Gemüse reichen.
- In jedem Fall müssen mindestens 60 % des oben genannten Orientierungswertes als Portion angeboten werden, um eine positive Wertung im Audit zu erzielen.

Nachweis im Audit: Weisen Sie z. B. anhand von Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen nach, dass die Mengen der Orientierungswerte bei der Speiseplanung und -zubereitung berücksichtigt werden. Sollte dies nicht möglich sein, weisen Sie dem*der Auditor*in plausibel nach, dass Maßnahmen ergriffen wurden, um die wünschenswerten Verzehrmenngen zu gewährleisten, z. B. durch Änderung der Rezepturen, den Einsatz einer anderen Gemüse- oder Obstart, das Angebot von Quarkspeise statt Joghurt oder die Dokumentation der Abfallmengen.

2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung

Der folgende Qualitätsbereich zeigt auf, welche Kriterien im Einzelnen bei der Speiseplanung, der Speiseherstellung und bei der Gestaltung des Speiseplanes zu erfüllen sind.

2.2.1 Speiseplanung

Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen

Um im Rahmen der Mittagsverpflegung für ein abwechslungsreiches Angebot zu sorgen, sollen sich die Gerichte innerhalb von mindestens 4 Wochen (20 oder 28 Verpflegungstage) nicht wiederholen. Das bedeutet, dass Sie mindestens einen Speiseplan vorweisen müssen, der 4 Wochen umfasst und in dem sich keine Gerichte doppeln. Nach 4 Wochen kann sich dieser Plan wiederholen, in Teilen wiederholen oder vollständig neu zusammengestellt sein.

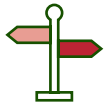


Für die Praxis bedeutet dies, dass innerhalb von 4 Wochen z. B. das Gericht „Makkaroni Bolognese“ in dieser Zusammenstellung kein 2. Mal angeboten werden darf. Die einzelnen Komponenten können sich im Menüzyklus wiederholen, also beispielsweise „Makkaroni mit Gemüsesoße“ oder „Soße Bolognese auf Gemüsereis“.

Nachweis im Audit: Weisen Sie z. B. durch die Vorlage der Speisepläne nach, dass der Menüzyklus mindestens 4 Wochen (20 oder 28 Verpflegungstage) beträgt.

Saisonales Angebot wird bevorzugt

In dem vielfältigen Lebensmittelangebot sind saisonale Produkte kaum zu erkennen. Nahezu alle Lebensmittel stehen ganzjährig zur Verfügung. Umso wichtiger ist es, dass sich das saisonale Angebot auf dem Speiseplan wiederfindet. Aufgrund nachhaltiger Aspekte und bezüglich der Geschmacksintensität muss deshalb das jahreszeitliche Lebensmittelangebot in der Speiseplanung berücksichtigt werden. Das bedeutet jedoch nicht, dass Lebensmittel außerhalb der Saison nicht im zertifizierten Angebot eingesetzt werden dürfen.



Hinweis zum saisonalen Angebot finden Sie unter:

www.bzfe.de > nachhaltiger Konsum > Orientierung beim Einkauf > Der Saisonkalender

https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf



Eine saisonale Gestaltung des Speiseplanes lässt sich z. B. sehr gut mit Gemüse und Obst umsetzen: So können u. a. im Herbst und Winter häufiger Speisen mit Kohl, Kürbis und Äpfeln oder zur Saisonzeit in Deutschland Erdbeeren angeboten werden.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, Bestell- und Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen, dass Sie das saisonale Angebot bei der Speiseplanung berücksichtigen. Die Begutachtung der Vorräte kann ggf. zusätzlich als Nachweis herangezogen werden.

Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt

Essen ist eines der wichtigsten Kulturgüter. Deshalb ist die Auswahl von Speisen, die Zubereitungsarten, die Mahlzeitengestaltungen und das Verhalten beim Essen eng mit kulturellen und regionalen Einflüssen verbunden. Festliche Anlässe im Jahreskreislauf sind häufig geprägt durch spezielle Speisen. Sie verdeutlichen den besonderen Moment, geben Raum zur Vorfreude und vermitteln kulturelle Gegebenheiten oder spiegeln religiöse Bräuche wider. Speisen aus anderen Esskulturen bringen Abwechslung, bereichern damit den Speiseplan und regen die Sinne an. Ferner sind religiöse Aspekte zu berücksichtigen. Neben den kulturellen und religiösen Einflüssen wirken sich auch regionale Speisevorlieben und -traditionen auf das Essverhalten aus. Deshalb sind geeignete regionale Speisen in die Gestaltung des Speiseplanes und in die Lebensmittelauswahl einzubeziehen.



Neben der Berücksichtigung der für Ihre Region spezifischen kulturellen Einflüsse auf die Essgewohnheiten sollten auch Speisen anderer Kulturen, anderer Nationen oder anderer Regionen Deutschlands das Speiseangebot bereichern. Alle Kund*innen profitieren von neuen Ess- und Geschmackserfahrungen. In der Praxis bewährt haben sich diesbezüglich auch Themenwochen, wie z. B. „Zu Gast in Italien“, „Herbstküche“ oder „Norddeutsche Woche“.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, wie Sie die verschiedenen kulturellen und regionalen Gegebenheiten (z. B. über den Einsatz regionaler Produkte oder Speisen) sowie die religiösen Aspekte im Essalltag berücksichtigen. Dies kann beispielsweise durch die Dokumentation einer Aktion in Form von Fotos der Speisen, die Vorlage des Speiseplanes und der Darstellung zum Umgang mit spezifischen religiösen Ernährungsgewohnheiten erfolgen.

Wünsche und Anregungen der Kund*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt

Auch ältere Menschen haben Speisen, die sie mehr oder weniger bevorzugen. Dies sollte sich auf dem Speiseplan widerspiegeln. Optimal ist es, wenn die Kund*innen in die Speiseplanung einbezogen und ihre Anregungen und Wünsche in angemessener Weise berücksichtigt werden. In persönlichen Gesprächen, durch aktives Nachfragen bei der Essensanlieferung, regelmäßige Fragebogenaktionen, über ein Servicetelefon oder eine Kontaktadresse im Internet, können Sie herausfinden, welche Speisen die Kund*innen besonders gerne mögen und welche weniger gut ankommen. Das Erfassen und Berücksichtigen der Wünsche in angemessener Weise hilft bei einer kundenorientierten Speiseplanung und erhöht damit die Akzeptanz des Speiseangebots. Dies muss auf geeignete Weise für die Auditierung dargestellt werden.



Beachten Sie, dass auch bei der Berücksichtigung von Essenswünschen die Kriterien der Zertifizierung umzusetzen sind. Werden z. B. süße Hauptgerichte, wie Eierpfannkuchen oder Milchreis, gewünscht, müssen Sie bei der Speiseplanung berücksichtigen, dass zum Mittagessen täglich Gemüse angeboten werden muss. Dies können Sie umsetzen, indem Sie z. B. eine Gemüsesuppe oder eine Rohkost zum Hauptgericht reichen.

Nachweis im Audit: Stellen Sie dar, wie Sie bei der Speiseplanung die Anregungen und Wünsche der Kund*innen berücksichtigen. Als Nachweis dienen z. B. Fragebögen oder anderweitig dokumentierte Wünsche und Anregungen. Caterer können Gesprächsprotokolle mit den belieferten Betrieben vorlegen, gleiches gilt für Feedbackbögen oder eine E-Mail-Ablage, mit der eine Umsetzung der Wünsche dokumentiert werden kann.

Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte werden maximal 1-mal in 7 Verpflegungstagen angeboten

Bei industriell hergestellten Fleischersatzprodukten handelt es sich um hochverarbeitete, küchenfertige Produkte. Sie können z. B. aus Hülsenfrüchten (Soja, Lupine, Süßerböen), Getreide (Weizen, Dinkel) und Milch hergestellt werden. Auch Bodenpilze und Bakterien dienen zum Teil als Ausgangsbasis. Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig und können größere Mengen an unerwünschten Fetten und an Salz enthalten. Setzen Sie diese daher möglichst selten ein. Zu den Fleischersatzprodukten zählen hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie „Würstchen“, „Schnitzel“ oder Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- oder Milchbasis sowie aus Seitan.



Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt. Bei der Gestaltung einer abwechslungsreichen ovo-lacto-vegetarischen Menülinie kann auf vielfältige, selbst zubereitete Fleischalternativen wie Linsenbolognese, Falafel, Bohnenbratlinge, Kichererbsen-Curry, gebratenen Tofu, Getreidebratlinge, Polentaschnitten oder Hirseauflauf zurückgegriffen werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen, Vorräten im Lager, Bestell- oder Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen, dass Sie maximal 1-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen industriell hergestellte Fleischersatzprodukte anbieten.

Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 2-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen angeboten

Frittierte und/oder panierte Komponenten wie Krokette, Gemüse im Teigmantel, panierte Schnitzel, Hähnchen-Nuggets oder Fischstäbchen nehmen bei der Zubereitung größere Mengen Fett auf. Zu dieser Kategorie zählen auch in Fett schwimmend gebratene Speisen wie z. B. Reibekuchen¹ oder Eierpfannkuchen. Daher dürfen sie nicht häufiger als 2-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen angeboten werden.



Zubereitungen in Eihülle werden ebenfalls als paniert gewertet. Mehliertes Fleisch oder mehlierter Fisch hingegen zählen nicht zu den panierten Produkten.



Auch vorfrittierte Produkte wie Krokette, paniertes Fisch und Pommes frites, die im Kombidämpfer oder Backofen zubereitet werden, zählen zu den frittierten Produkten. Bei verschiedenen Produkten wie z. B. vorgebräunten Hackfleischartikeln (z. B. Cevapcici) oder vegetarischen Bratlingen ist auf den ersten Blick nicht immer erkennbar, ob diese vorfrittiert sind. Prüfen Sie daher die entsprechenden Produkte kritisch. Im Zweifelsfall muss durch den Betrieb bzw. den Caterer nachgewiesen werden, dass das Produkt nicht vorfrittiert ist.



Bei Gerichten, die mehrere frittierte und/oder panierte Speisekomponenten enthalten, wird jedes einzelne Produkt gezählt. Kartoffelkrokette mit paniertem Seelachs und Möhrenrohkost werden somit als 2 frittierte/panierte Angebote gewertet.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch Speisepläne und ggf. Rezepte oder Arbeitsanweisungen, durch Verpackungen oder Produktdatenblätter oder Warenbestände im Lager, dass Sie frittierte und/oder panierte Produkte nicht häufiger als 2-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen anbieten.

¹ In manchen Gegenden unter dem Begriff „Kartoffelpuffer“ bekannt.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten

Um die Attraktivität und die Akzeptanz des Speiseangebotes zu erhöhen, müssen Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich angeboten werden. Zudem tragen die abwechslungsreichen Angebote mit ihren unterschiedlichen Inhaltsstoffen zur besseren Nährstoffversorgung bei. Sie können dafür bei der Speiseplanung auf Kartoffeln, Reis, Brot, Brötchen, Teigwaren sowie auf die gesamte Angebotsvielfalt der diversen Getreideprodukte (wie z. B. Bulgur oder Couscous) zurückgreifen. Durch verschiedene Zubereitungsvarianten einzelner Produktgruppen wie z. B. Kartoffelpüree, Kartoffelsuppe oder Kartoffelauflauf können Sie das Angebot ebenfalls attraktiv und abwechslungsreich gestalten.



Als abwechslungsreich wird das Angebot der Stärkebeilagen dann gewertet, wenn eine Beilage aus einem der genannten Produkte nicht häufiger als 2-mal aufeinanderfolgend in 1 Kalenderwoche im Angebot ist. Sind in 1 Kalenderwoche Stärkebeilagen aus einem Produkt, z. B. der Kartoffel, häufiger als 2-mal unmittelbar aufeinanderfolgend im Angebot, erfolgt eine Abwertung des Kriteriums. Auch wenn der Einsatz unterschiedlicher Produktarten (z. B. Spaghetti, Makkaroni oder Lasagne) oder eine unterschiedliche Zubereitungsart (z. B. Risotto, Pilawreis und Milchreis) empfehlenswert ist, hat diese keinen Einfluss auf die Bewertung der Einsatzhäufigkeit des Grundproduktes.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und ggf. Rezepten oder Arbeitsanweisungen, dass Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich angeboten werden. Auch Verpackungen können Sie für den Nachweis heranziehen.

Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot

Ovo-lacto-vegetarisch bedeutet, dass neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprunges verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch und Milchprodukte, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch und die daraus hergestellten Produkte, wie z. B. Schlachtfette und Brühen, aus. Durch die Bereitstellung eines entsprechenden ovo-lacto-vegetarischen Angebotes ist auch Senior*innen, die eine ovo-lacto-vegetarische Ernährung bevorzugen, ein uneingeschränktes vielfältiges Angebot möglich. Beliebte Gerichte ohne Fleisch und Fisch sind immer eine Bereicherung des Speiseplans, auch für Senior*innen, die sich nicht vegetarisch ernähren.



Eine separate ovo-lacto-vegetarische Menülinie auf Ihrem Speiseplan darf nicht automatisch als DGE-zertifiziert signalisiert werden. Es ist auch möglich, ausschließlich oder zusätzlich zum Basismodul ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot zertifizieren zu lassen. Mehr Informationen dazu enthält Kapitel 3 „Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebotes“.



Beachten Sie, dass beim Weglassen der Fleisch- oder Fischportion und ggf. der zugehörigen Soßen das daraus resultierende Gericht nach wie vor geschmacklich und optisch ansprechend sein muss, z. B. durch separate Zubereitung einer vegetarischen Soße oder die Ergänzung weiterer Gemüse- oder Stärkekomponenten.



Der Verweis auf eine Menülinie, die nur Salatkomponenten enthält, ist ebenfalls keine dauerhafte Möglichkeit zur Darstellung einer ovo-lacto-vegetarischen Alternative.



Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte wie z. B. Sojawürstchen oder Sojaschnitzel sind aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig und können größere Mengen an unerwünschten Fetten und Salz enthalten. Setzen Sie diese daher auch bei Ihrem ovo-lacto-vegetarischem Angebot möglichst nicht oder zumindest nur selten ein. Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt in diesem Sinne nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, wie Sie das tägliche Angebot eines ovo-lacto-vegetarischen Gerichtes ermöglichen, z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten oder Fotos der Gerichte.

2.2.2 Speiseherstellung

Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet

Rezepte und Arbeitsanweisungen sind eine grundlegende Basis für eine nachhaltige Qualitätssicherung bei der Speisezubereitung. Speziell in den Küchen, in denen mehrere Personen an der Speiseproduktion beteiligt sind, ermöglichen die Vorgaben zu Einsatzmengen, verwendeten Lebensmitteln und ggf. Zubereitungsabläufen eine weitgehend gleichbleibende Qualität in Bezug auf Geschmack, Konsistenz und Aussehen der Speisekomponenten und sichern eine optimale und sichere Umsetzung des Allergenmanagements. Somit kann die Erwartungshaltung der Kund*innen langfristig erfüllt werden, auch dann, wenn die maßgeblich für die Speiseproduktion Verantwortlichen nicht anwesend sind (z. B. urlaubs- oder krankheitsbedingt). Das Arbeiten mit Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen erleichtert darüber hinaus einen wirtschaftlichen Wareneinkauf und ist eine wichtige Grundlage zur Vermeidung einer Speiseüberproduktion und damit auch von unnötigem Abfallaufkommen.



Im Audit dienen die Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen u. a. dem Nachweis zur Umsetzung verschiedener Forderungen der DGE-Zertifizierung, wie z. B. dem sparsamen Einsatz von Zucker und Salz, der moderaten Verwendung von Fett oder, gemeinsam mit Lieferscheinen, dem Einsatz von geforderten Lebensmittelqualitäten. Sollten Sie bisher noch keine Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen einsetzen, erarbeiten Sie diese Stück für Stück. Beginnen Sie mit denen, die Sie zum Nachweis der Umsetzung der Zertifizierungskriterien benötigen. Dies könnten z. B. Rezepte für Speisen, die unter Verwendung von Milch und Milchprodukten zubereitet werden (Qualitäten der Milchprodukte), oder für die Zubereitung von Desserts und süßen Hauptgerichten (Zucker- und Fetteinsatz) sein.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit, wie Sie durch den Einsatz von Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen die Qualität der Speiseproduktion und damit die Zufriedenheit der Kund*innen sichern, und weisen Sie damit weiterhin die Umsetzung der geforderten Kriterien nach.

Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet

Generell gilt bei der Speiseherstellung, Fett sparsam zu verwenden. Es werden dafür z. B. bevorzugt fettarme Zubereitungsarten wie Dämpfen, Dünsten oder Grillen angewendet. Grundsätzlich ist im Rahmen sämtlicher Produktionsprozesse auf einen moderaten Einsatz von tierischem sowie pflanzlichem Fett zu achten.



Damit dieser Prüfpunkt positiv bewertet werden kann, achten Sie bitte darauf, dass für die Fettverwendung ein Prozess etabliert ist, der die Einhaltung der nachfolgend genannten Werte¹ sicherstellt.

Komponenten	Grenzwerte
Stärkebeilagen Gemüsebeilagen Suppen Eintöpfe Süße Hauptgerichte	Zugesetztes Fett: max. 3 g Fett/100 g Endprodukt
Tomatensoße Helle und dunkle kalte und warme Soßen Dressings auf Basis von Milchprodukten Dressings auf Basis von Öl/Essig Desserts	Gesamtfettgehalt: max. 3 g Fett/100 g Endprodukt max. 5 g Fett/100 g Endprodukt max. 14 g Fett/100 g Endprodukt max. 21 g Fett/100 g Endprodukt max. 4 g Fett/100 g Endprodukt
Gulasch/Geschnetzeltes ² Ragouts/Frikassee ² Aufläufe Pfannengerichte (z. B. Reis-Gemüse-Pfanne)	Zugesetztes Fett: max. 5 g Fett/100 g Endprodukt

Tab. 2: Werte für den Fettgehalt verschiedener Komponenten

Bei den in Tabelle 2 aufgeführten Grenzwerten sind alle relevanten Fettquellen wie z. B. Öl, Streichfette, Milchfett (z. B. aus Käse), Fett aus Fertigprodukten wie aus weißen Soßen, aus Bindemitteln (z. B. Mehlschwitze trocken) etc. mit einbezogen. Es besteht bezüglich des gesamten zu zertifizierenden Mittagessensangebotes maximal 2-mal pro Woche³ die Möglichkeit, eine Speisekomponente anzubieten, bei der der jeweils vorgegebene Maximalwert für zugesetztes Fett oder für den Gesamtfettgehalt überschritten wird, z. B. Buttersoße zu Spargel als Saisongemüse.

¹ Die Fettwerte für die jeweiligen Komponenten sind von Rezepturen abgeleitet, die in nährstoffoptimierten Speiseplänen eingesetzt werden, und werden somit herangezogen, um eine moderate Fettzufuhr in der Verpflegung sicherzustellen.

² Der Fettwert gilt auch für vegetarische sowie Fischgerichte.

³ Bei 5 Verpflegungstagen/Woche darf maximal 1-mal pro Woche eine derartige Speisekomponente angeboten werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Rezepten oder Arbeitsanweisungen und durch eine geeignete Ausstattung wie Kombigeräte, beschichtete Pfannen oder Dosierhilfen auf, dass Sie Fett generell sparsam verwenden. Zudem prüft der*die Auditor*in durch eine Sichtkontrolle während des Herstellungsprozesses und durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals die Fettzugabe.

Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet

Vitamine in Gemüse und Kartoffeln sind gegenüber Licht, Sauerstoff, Wasser und Hitze empfindlich. Daher sollten Gemüse und Kartoffeln generell dunkel gelagert und nicht gewässert werden. Um den Verlust der Vitamine während des Garvorganges so gering wie möglich zu halten, sind nährstoffschonende Garverfahren wie Dünsten und Dämpfen anzuwenden. Für die Praxis bedeutet dies, Gemüse und Kartoffeln immer mit wenig Flüssigkeit zu garen.



Sollte aufgrund der vorhandenen Gerätekapazität ein Dämpfen aller angebotenen Gemüse- und Kartoffelbeilagen nicht möglich sein, müssen zumindest die Gemüsebeilage und nach Möglichkeit auch die Kartoffeln des zertifizierten Angebotes gedämpft werden.



Wenn durch den Betrieb eindeutig nachgewiesen werden kann, dass ein Dämpfen der Kartoffeln nicht möglich bzw. nicht praxistauglich ist, können diese in Ausnahmefällen auch gekocht werden.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch Rezepte oder Arbeitsanweisungen und/oder durch die geeigneten Geräte in der Produktionsküche, dass Gemüse und Kartoffeln nährstoffschonend zubereitet werden. Der*die Auditor*in prüft zudem durch eine Sichtkontrolle während des Herstellungsprozesses und durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals dieses Kriterium.

Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten⁴

Die Warmhaltezeit bezieht sich auf den Zeitraum von der Beendigung der Speiseproduktion bis zur letzten Abgabe an den Endkunden. Das Warmhalten von Speisen führt unter anderem dazu, dass

- Vitamingehalte in Gemüse und Kartoffeln sinken,
- die Speisen austrocknen oder verkleben (Kartoffeln, Fleisch ohne Soße, Nudeln, Reis),
- die Speisen sich verfärben (Bohnen, Spinat und Blumenkohl),
- die Textur zu weich wird (Fleisch in Soße, Klöße in Wasser warmgehalten, Brokkoli),
- die Flüssigkeit aus den Speisen austritt (Eierstich, Gemüse) und
- die Panade abfällt (Fisch, Schnitzel).

⁴ Quelle: DIN 10506 und 10508

Je länger die Warmhaltezeit, desto größer ist die Beeinträchtigung der Speisen im sensorischen und optischen Bereich. Daher sollen diese so kurz wie möglich sein. Warmhaltezeiten über 3 Stunden sind aufgrund der Nährstoffverluste und der Beeinträchtigung der sensorischen Eigenschaften nicht empfehlenswert.



Zur Verringerung der Warmhaltezeiten können z. B. eine Neustrukturierung des Ablaufes der Speiseproduktion und/oder eine veränderte Tourenplanung bei der Speiseauslieferung beitragen. In Ausnahmefällen, wie bei Soßen, Brühen und bestimmten Fleischgerichten (z. B. Schmorgerichte wie Gulasch und Rinderbraten) ohne die zu wertenden Gemüsekomponenten (Ausnahme sind getrocknete Hülsenfrüchte und Dosentomaten), kann die Warmhaltezeit überschritten werden. Es muss in diesem Fall für die betreffenden Speisekomponenten eindeutig nachgewiesen werden, dass aus technologischen oder organisatorischen Gründen eine Einhaltung der vorgegebenen maximalen Warmhaltezeit von 3 Stunden nicht realisierbar ist.

Nachweis im Audit: Dokumentieren Sie z. B. auf dem Speiseplan oder in separaten Listen die Zeiten der Fertigstellung der Speisen sowie die Abgabezeiten bei den Endkunden. Beschreiben Sie bei Bedarf geplante oder bereits erfolgte Maßnahmen zur Verringerung der Warmhaltezeiten.

Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen

Untersuchungen zur Jodversorgung in Deutschland belegen seit Jahren, dass trotz eines Fortschrittes bei der Jodversorgung nach wie vor ein Verbesserungsbedarf in allen Altersgruppen besteht. Daher muss konsequent Jodsalz¹ eingesetzt werden. Da der derzeitige übliche Salzverzehr in allen Altersgruppen zu hoch ist und ein erhöhter Salzkonsum ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, ist bei der Speiseherstellung Salz sparsam zu verwenden.



Im Rahmen des Audits müssen Sie nachvollziehbar nachweisen können, dass ein sparsamer Umgang mit Jodsalz bei der Speisezubereitung dauerhaft gesichert ist. Eine dafür praxisbewährte Möglichkeit ist, dass gemeinsam mit dem Küchenteam ein Konzept für den sparsamen Umgang mit Salz erarbeitet wurde und in der Küchenpraxis systematisch umgesetzt wird. Dieses kann z. B. die Zubereitung nach Rezepten oder Arbeitsanweisungen, der Einsatz von Dosierhilfen, die Festlegung von Speisekomponenten, bei denen keine Salzzugabe notwendig ist, oder die Vorgaben für die zu ergreifenden Maßnahmen bei Anregungen der Kund*innen bezüglich eines übermäßigen Salzeinsatzes beinhalten. Zudem ist es sinnvoll, alle Speisen regelmäßig von mehr als einer Person verkosten zu lassen, bevor diese ausgegeben werden, um ggf. Komponenten zu ermitteln, bei denen die Salzzugabe reduziert werden kann.

¹ Als Jodsalz wird Salz bezeichnet, das mit 15 bis 25 mg Jod/kg (1,5 bis 2,5 mg Jod/100 g) angereichert ist. Dieselbe Anforderung muss Meersalz erfüllen, wenn es im Rahmen der Zertifizierung als jodiertes Salz gewertet werden soll.



Beachten Sie, dass Brühpulver, Würzpasten oder Würzsoßen üblicherweise viel Salz enthalten und daher in die Bewertung dieses Kriteriums mit einbezogen werden.

Nachweis im Audit: Die Überprüfung kann z. B. durch eine Sichtkontrolle während des Produktionsprozesses, durch eine Verkostung durch den*die Auditor*in und/oder durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals erfolgen. Zudem können Sie anhand von Verpackungen, Bestell- und Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen nachweisen, dass Sie ausschließlich Jodsalz verwenden.

Zucker wird sparsam verwendet

Zucker enthält keine Vitamine und Mineralstoffe und ist somit ein „leerer Energieträger“. Insbesondere im Hinblick auf die Prävention von Übergewicht und in erster Linie, um bei älteren Menschen eine nährstoffreiche und an dem Energiebedarf angepasste Verpflegung sicherstellen zu können, ist Zucker daher sparsam zu verwenden. Für die Praxis bedeutet dies, dass Sie auf stark zuckerhaltige Speisen verzichten – auch wenn ein Mangel an Energie vorliegt – und z. B. Milchspeisen verstärkt mit Obst „gesüßt“ anbieten. Der alternative Einsatz von Honig, Dicksaft, Ahornsirup oder anderen süßenden Lebensmitteln ist wie Zucker zu werten und hat ernährungsphysiologisch keinen Vorteil gegenüber „Haushaltszucker“.



Als Richtwert für die sparsame Verwendung von Zucker gilt ein maximaler Zuckerzusatz von 6 g auf 100 g Endprodukt². Wenn ein Dessert sich aus 2 nicht vermengten Komponenten zusammensetzt, wie z. B. Vanillequark mit Erdbeersoße, muss der Richtwert für jede einzelne Komponente erfüllt sein.



Maximal 2-mal pro Woche³ besteht die Möglichkeit, eine Speisekomponente (z. B. Kuchen, Eis) anzubieten, bei der der Zuckerzusatz den vorstehend genannten Maximalwert übersteigt. Für süße Hauptgerichte gilt diese Regelung nicht.

Nachweis im Audit: Die Überprüfung kann z. B. durch eine Sichtkontrolle während des Produktionsprozesses, durch eine Verkostung durch den*die Auditor*in, durch die Vorlage von Rezepten und/oder durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals erfolgen.

² Die DGE sowie weitere Fachorganisationen sprechen sich für eine maximale Zufuhr freier Zucker von weniger als 10 % der Gesamtenergiezufuhr aus. Freie Zucker umfassen Mono- und Disaccharide, die Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie in Honig, Sirupen, Fruchtsaftkonzentraten und Fruchtsäften natürlich vorkommende Zucker. Dieser Wert ist für die Prüfpraxis sowie bei der Speisezubereitung nur bedingt geeignet, da er nicht ohne Weiteres ermittelt werden kann. Daher wurde durch Abgleich von konventionellen mit nährwertoptimierten Rezepturen der Wert von maximal 6 g zugesetzten Zucker pro 100 g für die Zertifizierungspraxis festgelegt.

³ Bei 5 Verpflegungstagen/Woche darf maximal 1-mal pro Woche eine derartige Speisekomponente angeboten werden.

Bei pürierter oder passierter Kost sind die einzelnen Komponenten erkennbar angerichtet

Wenn das Kauen schwerfällt und/oder das Schlucken erleichtert werden soll, kann es notwendig werden, das Essen in pürierter oder passierter Form anzubieten. Diese Kostform kann aus den täglich angebotenen Speisen selbst hergestellt oder von externen Firmen bezogen werden. Pürierte Speisen sollten appetitlich und attraktiv zubereitet bzw. dargeboten werden. Es ist unbedingt zu vermeiden, alle Komponenten zu vermischen. Alle Komponenten sollen einzeln erkennbar, einzeln zu riechen und zu schmecken sein. Wenn ein entsprechendes Angebot für Ihre Kund*innen besteht, sind die beschriebenen Anforderungen sicherzustellen.

Nachweis im Audit: Der*die Auditor*in kann am Audittag die Anrichteweise und/oder spezielle Formen bzw. Küchengeräte zur entsprechenden Darreichung in Augenschein nehmen. Darüber hinaus eignen sich Fotos von angerichteten Speisen in den Menüschildern als Nachweis für dieses Kriterium.

2.2.3 Gestaltung des Speiseplanes

Der aktuelle Speiseplan ist vorab allen regelmäßig barrierefrei zugänglich

Kund*innen von „Essen auf Rädern“ sowie die Mitarbeitenden aus den Bereichen Service und Auslieferung der Speisen müssen die Möglichkeit haben, den aktuellen Speiseplan jederzeit einzusehen. Es reicht nicht aus, diesen nur im Internet zur Verfügung zu stellen. Er sollte besonders an die Kund*innen frühzeitig – mindestens 1 Woche vorher – verteilt werden. Zudem sollte die Möglichkeit bestehen, Hilfeleistung bei der Bestellung zu erhalten, sei es durch das Vorlesen des Speiseangebots, durch Unterstützung beim Ausfüllen der Bestellscheine oder durch eine Beratung zum Speiseangebots.

Nachweis im Audit: Legen Sie im Audit dar, wann und an wen die Speisepläne bzw. Bestellscheine im Vorfeld ausgehändigt werden.

Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert, und beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt

Werden mehrere Menülinien angeboten, so muss die zu zertifizierende Menülinie eindeutig signalisiert sein, z. B. durch farbliche Unterlegung, ein Logo oder ein Symbol. Nach dem bestandenen Audit ist von Betrieben das „Essen auf Rädern“-Logo und von Caterern das DGE-Logo einzusetzen.

Für die Kund*innen werden meist mehrere Menülinien angeboten. Der Speiseplan soll so gestaltet sein, dass die einzelnen Menülinien (z. B. Menülinie 1 und 2, „vegetarisches Menü“ oder „Aktionsessen“) übersichtlich dargestellt und eindeutig erkennbar sind. Insbesondere muss klar ersichtlich sein, welche Komponenten zum zertifizierten Angebot gehören.



Sollte der Speiseplan auf unterschiedlichen Wegen kommuniziert werden, muss diese Vorgabe auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druck- und Onlineversionen) umgesetzt werden.



Beachten Sie bitte, dass es nur eine Variante der zertifizierten Menülinie gibt, die allen Kund*innen entsprechend angeboten sowie korrekt und vollständig ausgelobt werden muss. Es ist nicht möglich, Kunden A eine und Kunden B eine weitere Variante anzubieten. Sollte das gewünscht sein, muss es entsprechend bei der DGE angemeldet und von dieser geprüft werden. Dafür fallen zusätzliche Kosten an.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand des aktuellen Speiseplanes und zurückliegender Speisepläne, wie Sie beim Angebot mehrerer Menülinien oder dem Angebot für mehrere Mahlzeiten dieses übersichtlich darstellen und die zertifizierten Angebote eindeutig und korrekt kennzeichnen.

Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt

Im Hinblick auf eine transparente Information der Kund*innen sowie aufgrund religiöser Aspekte ist die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch auf dem Speiseplan anzugeben. Für die Praxis bedeutet dies, dass mit der Benennung der Fleischkomponente – auch wenn Fleisch nur eine Zutat im Gericht ist – ebenfalls die Tierart anzugeben ist, z. B. Hackfleischsoße vom Rind, Hähnchengulasch, Würstchen vom Schwein. Die Benennung kann auch in Form von Piktogrammen wie der Abbildung eines Schweines oder eines Huhnes oder als Kennzeichnung mit einem Buchstaben, z. B. „R“ für „Rind“, auf dem Speiseplan erfolgen.



Bei Fleischkomponenten, die üblicherweise in anderen Sprachen angegeben werden, wie z. B. Corned Beef oder Chicken-Nuggets, ist die Tierart zusätzlich in deutscher Sprache zu nennen oder mit einem eindeutig erkennbaren Tiersymbol zu versehen.



Die Nennung der Tierart muss prinzipiell bei allen Produkten erfolgen, die Fleisch oder Fisch enthalten oder auf Basis von Fleisch oder Fisch hergestellt werden. Dies gilt auch bei Brühen, Soßen oder Schmalz. Piktogramme können gegebenenfalls zu ungenau sein (z. B. bei der Verwendung des gleichen Piktogramms für alle Geflügelarten). Bei Bedarf muss hier die Tierart, z. B. durch namentliche Nennung im Komponentennamen (z. B. Hähnchenbrust oder Putengeschnetzeltes), konkretisiert werden. Für die Nennung der Fischart sind Piktogramme nicht geeignet.

- Bei Gerichten, die üblicherweise mehrere Tierarten enthalten, z. B. Roulade aus Rindfleisch mit Schweinespeck, müssen alle verwendeten Tierarten genannt werden.
- Die Nennung der Tierart bei Geflügelhackfleischprodukten (z. B. Wiener oder Frikadelle) muss nicht erfolgen; es reicht die Angabe Geflügel (auch dann, wenn es sich nur um eine Tierart handelt). Bei Muskelfleisch muss die konkrete Tierart genannt sein (z. B. Putenbruststeak).

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch Vorlage von Speiseplänen auf, dass Sie die Tierart bei Fleisch und Wurstwaren sowie Fisch benennen oder wie Sie diese durch eine gesonderte Darstellung, z. B. mit einem Piktogramm oder einem speziellen Buchstaben, ausweisen.

Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt

Manche Gerichte werden unter kreativen Bezeichnungen wie „Roulade, bürgerliche“ oder „Fischfilet nach Art des Hauses“ angeboten, um die Speisen attraktiver zu machen. Auf dem Speiseplan müssen diese Gerichte erklärt werden, z. B. „Fischfilet nach Art des Hauses“ (Seelachsfilet mit Kräuterkruste, Kartoffeln und Endiviensalat). Auch klassische Garnituren wie z. B. „Jäger Art“ sind nicht allen bekannt. Diese Bezeichnungen müssen ebenfalls erklärt werden, also – in dem genannten Beispiel – Rahmsoße mit Pilzen.



Sowohl bei Gemüse als auch bei Salat und Obst muss auf dem Speiseplan klar definiert werden, was sich hinter diesen Sammelbegriffen verbirgt.

Bei mehreren Bestandteilen (z. B. Gemüseeintopf oder Rohkostsalat) müssen die 3 hauptwertgebenden Bestandteile genannt sein (bei tiefgekühlten Produkten anhand der Zutatenliste; bei nicht tiefgekühlten Produkten durch die Beurteilung der zubereitenden Person, oder basierend auf Rezepturen). Alternativ ist es auch möglich, Komponenten, die immer wieder verwendet werden (z. B. für eine Gemüsemischung wie Kaisergemüse), auf einer separaten, allen Kund*innen frei zugänglichen Liste zu erläutern. Bei Stückobst müssen keine weiteren Detailangaben erfolgen, die Angabe „Obst“ oder „Stückobst“ ist so ausreichend.



Darüber hinaus ist Folgendes zu beachten:

- Ein Dressing muss auf dem Speiseplan benannt werden (z. B. mit Joghurtdressing oder mit Vinaigrette), das den Anforderungen der DGE-Zertifizierung entspricht. Wenn Essig/Zitrone und Öl zur Zubereitung von Salaten (z. B. bei Möhrenrohkost) verwendet werden, zählt dies nicht als zu benennendes Dressing.
- Panierte Speisekomponenten müssen auf dem Speiseplan als solche erkennbar sein.
- Speisekomponenten, deren Bezeichnungen auf bestimmte Produkte verweisen, müssen diese Zutat auch enthalten (z. B. muss eine „Rahmsoße“ oder „Sahnesoße“ auch tatsächlich Sahne enthalten¹).
- Markennamen von Produkten dürfen im Zusammenhang mit den DGE-zertifizierten Angeboten nicht genannt werden.
- Gemüseanteile in Convenienceartikeln, die nicht zu Erfüllung der Häufigkeiten beitragen, müssen nicht zwingend detailliert benannt werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand von Speiseplänen und/oder ergänzenden Informationsblättern, die allen Kund*innen frei zugänglich sind, dass nicht eindeutige Bezeichnungen erklärt sind.

¹ „Rahm- und Sahnesoßen enthalten mindestens 30 g/l Milchfett aus Rahm (Sahne)“. Zitiert aus: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen, Seite 5 (Stand 2015)

Die Verwendung von Alkohol ist deklariert

Bei allen Speisen bzw. Speisekomponenten ist die Verwendung von Alkohol deklariert, auch wenn dieser bei der Speiseherstellung erhitzt wurde. Die Benennung kann auch in Form eines Piktogramms oder durch die Kennzeichnung mit einem Buchstaben oder einer Zahl auf dem Speiseplan erfolgen.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand der Speisepläne, dass Sie Alkohol auf dem Speiseplan benennen oder wie Sie diesen durch eine gesonderte Darstellung, z. B. einem Piktogramm, deutlich ausweisen.

Der Speiseplan ist gut lesbar

Bei der Erstellung des Speiseplans muss auf eine gute Lesbarkeit, d. h. eine ausreichend große Schriftgröße, eine klare übersichtliche Darstellung des Angebots, einen guten Kontrast zwischen Hintergrund- und Schriftfarbe sowie auf Ausdruck- bzw. Kopierfähigkeit geachtet werden. Es besteht auch die Möglichkeit, den Speiseplan mit Bildern zu gestalten.



Die Preise für die Menüs, ggf. separate Komponenten, unterschiedliche Portionsgrößen oder Aufpreise am Wochenende oder an Feiertagen müssen klar ersichtlich sein.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand von Speisepläne bzw. Bestellscheinen, dass diese gut lesbar und übersichtlich gestaltet sind. Auch die Preise müssen deutlich erkennbar, an den richtigen Stellen platziert und ebenfalls groß genug geschrieben sein.

2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen

Dieser Qualitätsbereich beinhaltet sowohl Forderungen auf Basis von rechtlichen Vorgaben zur Qualitätssicherung bei der Verpflegung als auch Vorgaben der DGE zum Umgang mit Kommunikationsmitteln im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung. Hauptsächlich werden dabei folgende Kriterien geprüft:

- Umsetzung eines Eigenkontrollsystems nach HACCP²-Grundsätzen
- Umsetzung der rechtlich geforderten Temperaturvorgaben bezüglich der Lagerung, des Warmhaltens, des Transportes und der Ausgabe von Speisen
- Umsetzung eines den Anforderungen entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionssystems
- Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Tier-LMHV und des Infektionsschutzgesetzes
- Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen bezüglich der Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten
- Umsetzung der rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zu dem Infektionsschutzgesetz
- Einhaltung der Vorgaben der DGE beim Umgang mit Kommunikationsmaßnahmen im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung

² HACCP = hazard analysis and critical control points



Die Kriterien dieses Qualitätsbereiches beinhalten fast ausschließlich die Einhaltung rechtlich geforderter Bestimmungen, deren Umsetzung grundlegend für die Qualitätssicherung in speiseproduzierenden Betrieben ist und deren Überwachung üblicherweise regelmäßig durch staatliche Kontrollorgane stattfindet. Daher wird im Kapitel 2.3 auf eine ausführliche Beschreibung jedes einzelnen Kriteriums und auch weitgehend auf die Kennzeichnung mit den grafischen Elementen verzichtet. Nachfolgend finden Sie einige Hinweise bezüglich der Prüfung im DGE-Audit und der Nachweisführung zur Umsetzung der Kriterien.

Umsetzung eines Eigenkontrollsystems nach den HACCP-Grundsätzen

Ergänzend zur „Guten Hygienepraxis“ müssen Lebensmittelunternehmen, dazu gehören auch Betriebe, ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen in ihrem Betrieb anwenden. Das Ziel eines solchen Eigenkontrollsystems ist es, mögliche gesundheitliche Gefahrenquellen in allen Teilbereichen der Verpflegung, angefangen von der Warenannahme über die Lagerung und Speisezubereitung bis hin zur Abgabe der Speisen an die Endkund*innen zu identifizieren, zu bewerten und durch geeignete Maßnahmen zu minimieren oder zu eliminieren. Jeder CCP¹ muss über messbare Grenzwerte verfügen, die die Grenzen für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit definieren. Ein CCP kann mehr als einen Grenzwert haben. In der Gemeinschaftsverpflegung sind die wichtigsten CCPs Temperatur und Zeit.



Im Rahmen des Audits stellen Sie dar, welche Maßnahmen diesbezüglich festgelegt wurden (z. B. Mindestkerntemperaturen im Garprozess) und wie Sie eine kontinuierliche Umsetzung sichern. Eine regelmäßig geführte Dokumentation dazu muss im Audit vorliegen.

Umsetzung der rechtlich geforderten Temperaturvorgaben bezüglich der Lagerung, des Warmhaltens, des Transportes und der Abgabe von Speisen

Im Audit ist nachzuweisen, wie systematisch die rechtlich geforderten Temperaturvorgaben eingehalten werden. Dies beinhaltet u. a. einen Nachweis der regelmäßigen manuellen oder digitalen Überwachungen der jeweiligen Temperaturen und deren Dokumentation. Gleichzeitig muss in den speiseproduzierenden Betrieben nachgewiesen werden, wie die rechtlich geforderten Temperaturvorgaben von maximal 7 °C bei der Lagerung und dem Transport von kalten Speisen und –18 °C bei tiefgefrorenen Speisen sowie mindestens 65 °C beim Warmhalten, dem Transport und der Abgabe von warmen Speisen gesichert werden. Eine regelmäßig geführte Dokumentation dazu, wer wann welche Maßnahme umgesetzt hat (z. B. Kontrolle der Lager- oder Kühlschrankschranktemperaturen) muss im Audit vorliegen.

¹ CCP = critical control point

Umsetzung eines den Anforderungen entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionssystems

Ein entsprechendes Reinigungs- und Desinfektionssystem ist ein elementarer Bestandteil zur Umsetzung einer „Guten Hygienepraxis“ in Ihrem Betrieb. Dabei kommt dem Reinigungs- und Desinfektionsplan eine zentrale Bedeutung zu. Auf diesem müssen alle erforderlichen Arbeiten für die jeweiligen Teilbereiche der Küche (z. B. Warenannahme, Produktionsräume, Lager, Verteilung der Speisen), die Reinigungsintervalle (z. B. täglich, wöchentlich) und die dafür zu verwendenden Reinigungs- und Desinfektionsmittel inkl. der notwendigen Dosiervorgaben erfasst sein. Dieser Plan muss für alle Mitarbeitenden gut zugänglich sein und hängt daher üblicherweise in den einzelnen Teilbereichen der Küche aus.



Im Audit ist weiterhin darzulegen, wie die Umsetzung der notwendigen Arbeiten gesichert oder überwacht und dokumentiert wird.

Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Tier-LMHV und des Infektionsschutzgesetzes

Die Prüfung im Rahmen des Audits bei diesem Kriterium beinhaltet u. a. die Einhaltung der Empfehlungen zu einer „Guten Hygienepraxis“, wie z. B. eine übersichtliche Lagerung von tiefgekühlten Produkten, die Vorgaben für Lagerdauer und Lagerbedingungen sowie Aufbewahrungstemperaturen von kalten Speisen, der Personalhygiene oder den Vorgaben zum Schutz vor Insekten und Ungeziefer. Laut Infektionsschutzgesetz muss nachweisbar sein, dass für alle Mitarbeitenden, die Kontakt mit Lebensmitteln haben, eine Erstbelehrung durch die zuständige Gesundheitsbehörde erfolgt. Zudem muss nachweisbar sein, dass eine Belehrung bei Arbeitsantritt sowie eine Wiederholung dieser Belehrung alle 2 Jahre dokumentiert ist. Dies trifft auch auf nur zeitweise beschäftigte Mitarbeitende wie Vertretungskräfte oder Personen im Praktikum zu.

Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen bezüglich der Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten

Die rechtlichen Bestimmungen in Bezug auf die Kennzeichnung der Lebensmittel mit Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten sind davon abhängig, ob es sich um ein „*vorverpacktes Lebensmittel*“ oder ein „*nicht vorverpacktes Lebensmittel*“ handelt. Da es sich bei der Herstellung sowie Abgabe von „Essen auf Rädern“ sowohl um „*vorverpackte*“ als auch um „*nicht vorverpackte Lebensmittel*“ handeln kann, werden im Folgenden die Regelungen für beide Angebote dargestellt. Die Informationen zu den „*vorverpackten Lebensmitteln*“ werden nur kurz skizziert, da die Regelungen zum einen sehr umfangreich sind und zum anderen die Hersteller entsprechender Angebote die damit einhergehenden rechtlichen Anforderungen in der Regel sehr gut kennen, da sie grundlegender Teil des Geschäftsmodells sind.



Definition vorverpacktes Lebensmittel:

Gemäß Artikel 2 Abschnitt e) der LMIV¹ ist ein „vorverpacktes Lebensmittel“ jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst“.

Erläuterung:

Es handelt sich dann um ein vorverpacktes Lebensmittel, wenn der Inhalt nicht entnommen oder verändert werden kann, ohne die Verpackung zu beschädigen oder zu verändern. Unerheblich ist dabei, ob die Verpackung das Lebensmittel vollständig umschließt oder nicht. So kann auch ein Netzbeutel als Verpackung für ein vorverpacktes Lebensmittel dienen oder gegebenenfalls eine Banderole, sofern sie die Anforderungen erfüllt.

Das bedeutet konkret, dass Speisen in Menüschildern mit einer fest verschweißten Abdeckung, grundsätzlich als „vorverpackte Lebensmittel“ gelten. Wird allerdings zusätzlich zum Tellergericht z. B. noch ein Salat in einem Feinkostbehälter angeboten, dessen Deckel sich öffnen lässt, ohne die Verpackung insgesamt zu beschädigen, handelt es sich bei dem Salat um ein „nicht vorverpacktes Lebensmittel“.

Regelungen für nicht vorverpackte Lebensmittel

Verpflichtende Informationsangaben für „nicht vorverpackte Lebensmittel“ gibt es nur im Bereich der Allergenkennzeichnung und der Kenntlichmachung bestimmter Zusatzstoffe.

Verpflichtende Allergeninformationen:

Bezüglich des gesamten Verpflegungsangebotes muss erkennbar sein, ob eines oder mehrere der 14 Hauptallergene, die bei der europäischen Bevölkerung am häufigsten Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten auslösen, in einer Speisekomponente enthalten sind. Es wird empfohlen, die Allergenkennzeichnung für jede Speisekomponente und nicht ausschließlich für das ganze Gericht vorzunehmen.

In der Gemeinschaftsverpflegung sollten die Angaben auf Speiseplänen und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen erfolgen. Dabei dürfen – wie auch bei der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen – Fußnoten genutzt werden, sofern auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder der Speise deutlich erkennbar hingewiesen wird.

Eine mündliche Auskunft² ist grundsätzlich ebenfalls möglich. Voraussetzung ist, dass alle Speisen mit den jeweils enthaltenen Allergenen schriftlich – in einer sogenannten Kladde – hinterlegt sind. Auch müssen vor allem die Fahrer*innen, die das Essen ausliefern, entsprechend geschult sein, um auf Nachfrage sichere Angaben machen zu können.

¹ <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF>

² Beachten Sie, dass die Lebensmittelüberwachung in der Hoheit der Länder liegt und somit spezifische Auslegungen möglich sein können.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

Gemäß § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)³ müssen Zusatzstoffe bestimmter Klassen beim Angebot nicht vorverpackter Waren angegeben werden. Dabei muss nicht der Zusatzstoff selbst namentlich genannt werden, sondern es reicht die Angabe seiner Funktionsklasse, also z. B. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ oder „mit Farbstoff“.

Über die Zusatzstoffe kann mündlich informiert werden. Dies setzt allerdings voraus, dass die Angaben auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über den Einsatz der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegt und diese für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Kund*innen leicht zugänglich ist.



Wird die Möglichkeit der mündlichen Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen genutzt, müssen die Kund*innen eindeutig darauf hingewiesen werden⁴. Von diesem Vorgehen wird beim Angebot von „Essen auf Rädern“ allerdings dringend abgeraten, um Informationsverluste zu vermeiden und die Fahrer*innen von dieser Aufgabe zu entlasten. Eine schriftliche Angabe auf dem Speiseplan ist in jedem Fall zu bevorzugen.

Informationen rund um die Nährwerte:

Nährwertinformationen sind beim Angebot nicht vorverpackter Waren nicht verpflichtend. Wer jedoch freiwillig über Nährwerte informieren möchte, muss die Vorgaben von Art. 30 Abs. 5 der Lebensmittelinformations-Verordnung beachten. Angegeben werden dürfen danach entweder

- allein der Brennwert (in kcal und kJ) oder
- der Brennwert sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz oder
- der Brennwert sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz (die sogenannten „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf),

jeweils bezogen auf 1 Portion bzw. 1 Verzehrseinheit, sofern diese eindeutig quantifiziert ist. Es ist außerdem erlaubt, die Information auf 100 g beziehungsweise 100 ml zu beziehen. Nährwertbezogene Angaben wie „fettarm“ oder „Vitamin-C-reich“ sind separat geregelt. Sie sind nur zulässig, wenn die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung, HCVO) erfüllt sind.

³ Die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) ist am 09.06.2021 in Kraft getreten. Gleichzeitig ist die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) außer Kraft getreten.

⁴ In der LMZDV ist geregelt, dass Zusatzstoffe und Allergene auf die gleiche Art an die Kund*innen kommuniziert werden müssen – entweder mündlich oder schriftlich. Ein „Mischen der Systeme“ ist nicht zulässig.

Regelungen für vorverpackte Lebensmittel

Art. 9 der Lebensmittelinformations-Verordnung listet die verpflichtenden Angaben für vorverpackte Lebensmittel auf. Die verpflichtenden Angaben sind u.a.:

- die Bezeichnung des Lebensmittels,
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers,
- die Nettofüllmenge des Lebensmittels,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum,
- das Verzeichnis der Zutaten sowie die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
- Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden (z. B. durch Fettdruck oder Großbuchstaben oder Beides),
- eine Nährwertkennzeichnung, bezogen auf 100 g oder 100 ml mit mindestens der Angabe der sogenannten „Big 7“,
- gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung,
- das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Artikel 26 LMIV vorgesehen ist,
- eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden und
- für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent.



Bei den Ausführungen zu den „Regelungen für vorverpackte Lebensmittel“ handelt es sich NICHT um einen vollständigen Überblick; für die korrekte Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben ist jede*r Unternehmer*in selbst verantwortlich.

Umsetzung der rechtlich geforderten Schulungs- und Belehrungspflicht

Schulungspflicht Hygiene:

Mitarbeitende, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen nach dem EU-Hygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) regelmäßig zur Lebensmittelhygiene geschult werden. Anforderungen an Inhalte und die Häufigkeit dieser Schulungen sind rechtlich nicht konkret geregelt. Daher ist es sinnvoll, im HACCP-Konzept entsprechende Vorgaben festzulegen, die dann auch für die Prüfung im Audit grundlegend sind. Eine Orientierungshilfe dazu gibt die DIN 10514: Hygieneschulungen. Danach sollten Betriebsangehörige mindestens 1-mal jährlich geschult werden. Die Norm empfiehlt zudem eine Erfolgskontrolle.

Belehrungspflicht Infektionsschutzgesetz:

Nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) besteht außerdem eine Belehrungspflicht für alle Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen oder die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. Ziel der IfSG-Belehrung ist es, das Personal über spezifische Rechte und Pflichten in Zusammenhang mit dem Infektionsschutz zu belehren, unter anderem über bestehende Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß § 42 IfSG. Zuständig für die Erstbelehrung und eine entsprechende Bescheinigung ist in der Regel das örtliche Gesundheitsamt. Die Bescheinigung darf bei Tätigkeitsaufnahme nicht älter als 3 Monate sein. Bei Arbeitsantritt und anschließend mindestens alle 2 Jahre ist eine Folgebelehrung im Betrieb erforderlich. Diese kann durch den*die Arbeitgeber*in erfolgen.



Die Schulungs- und Belehrungspflicht gilt somit auch für die Fahrdienste, die Betriebe und/oder Kund*innen mit Essen beliefern.

Nachholtermine:

Für Mitarbeitende, die an den regulären Schulungs- und Belehrungsterminen nicht teilnehmen konnten, sind diese zeitnah nachzuholen. Dafür muss eine entsprechende Systematik etabliert werden. Im Rahmen des Audits muss nachgewiesen werden, dass die betreffenden Mitarbeitenden geschult und belehrt wurden bzw. wie die Durchführung ggf. notwendiger Nachholtermine gewährleistet ist.

Einhaltung der Vorgaben der DGE beim Umgang mit Kommunikationsmitteln im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung

Alle Kommunikationsmaßnahmen in digitaler Form oder als Printmedium, bei denen das DGE-Logo oder das „Essen auf Rädern“-Logo zum Einsatz kommen sollen, sind bei der DGE-Zertifizierungsstelle einzureichen. Dabei ist darauf zu achten, dass ausschließlich das zutreffende Logo, also für Caterer das DGE-Logo und für Betriebe das „Essen auf Rädern“-Logo, verwendet werden darf.



Eine Veröffentlichung dieser Medien ist erst dann zulässig, wenn diese durch die DGE-Zertifizierungsstelle freigegeben wurden.



Für bereits veröffentlichte Medien ist im Rahmen des Audits die Freigabe durch Vorlage der betreffenden Freigabe-E-Mail der DGE nachzuweisen. Beachten Sie diesbezüglich, dass die Medien mindestens 6 Wochen vor der geplanten Veröffentlichung bei der DGE-Zertifizierungsstelle einzureichen sind. Mit den entsprechenden Logos signalisierte Speisepläne sind von der Freigabepflicht ausgenommen. Die Prüfung der korrekten Signalisierung erfolgt hier im Rahmen des Audits.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Handlungsanweisungen, Konzepten zu HACCP und „Guter Hygienepraxis“ sowie weiteren geeigneten Dokumenten auf, wie Sie die Anforderungen dieses Qualitätsbereiches umsetzen.

2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt

Der Qualitätsbereich Lebenswelt stellt die Kriterien dar, die neben dem Speiseangebot einen Einfluss auf die Qualität bei Service und Auslieferung der Speisen nehmen. Neben der Gestaltung der Verpflegung spielen verschiedene Rahmenbedingungen, besonders die Kommunikation mit den Kund*innen und die Bereitstellung von Informationen zum gesundheitsfördernden Speiseangebot, eine wichtige Rolle.

2.4.1 Kundenservice

Der Kundenservice ist freundlich und auskunftsbereit

Prinzipiell nehmen die Servicekräfte Anrufe von Kund*innen freundlich entgegen und nehmen sich Zeit für deren Fragen. Sie sprechen langsam und angemessen laut.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie auf, wie Sie die Mitarbeitenden des Kundenservice eingearbeitet und geschult haben. Im Rahmen des Audits nimmt der*die Auditor*in an einem Kundengespräch teil oder – sofern dies nicht möglich ist – befragt die entsprechenden Mitarbeitenden ausführlich zu ihrer Tätigkeit.

Der Kundenservice informiert über das Speiseangebot bzw. das vollwertige Verpflegungsangebot

Der Kundenservice informiert über das vorhandene Angebot. Dazu zählen beispielsweise Angaben zum Umfang des gesamten Speiseangebots, zu den verschiedenen Menülinien und angebotenen Kostformen sowie zu den Kosten. Darüber hinaus werden die Kund*innen über die Kriterien eines vollwertigen Verpflegungsangebots informiert und darauf hingewiesen, wie das zertifizierte Angebot im Speiseplan erkennbar ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie beispielsweise anhand eines Gesprächsleitfadens auf, welche Informationen Sie an Kund*innen weitergeben und wie Sie Ihre Mitarbeitenden zu diesen Gesprächen schulen. Der Gesprächsleitfaden enthält z. B. Informationen zu den Bereichen Speiseangebot und Kundeninformationen bzw. Liefervertrag.

Die Kund*innen werden über die Regelungen zum Datenschutz sowie zu Bestell- und Liefermodalitäten informiert

Nicht immer wird bei der Bestellung von „Essen auf Rädern“ ein schriftlicher Liefervertrag abgeschlossen. Dennoch müssen Informationen der Kund*innen wie Adresse und Bestellwünsche erfasst und Informationen an die Kund*innen zu folgenden Bereichen weitergegeben werden:

- Datenschutz,
- Bestellmöglichkeiten (per Bestellbogen, per Telefon oder Internet),
- Anzahl der Liefertage (Lieferung nur unter der Woche, Lieferung an 7 Wochentagen, Lieferung an Feiertagen)
- Transparente Darstellung aller zu erwartenden Kosten und
- Vereinbarung der Lieferzeit.



Sinnvoll ist es, eine Vorlage für ein Kundenprofil zu erarbeiten, welches – auf Wunsch der Kund*innen – erstellt werden kann und in dem alle relevanten Informationen aufgenommen werden, beispielsweise vorhandene Lebensmittelunverträglichkeiten, besondere Speisewünsche oder die Anzahl der gewünschten Liefertage.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand eines Gesprächsleitfadens auf, welche Informationen Sie an Kund*innen weitergeben. Dieser enthält Informationen zu den Bereichen Speiseangebot, Datenschutz und Kundeninformationen bzw. Liefervertrag.

Der Kundenservice leistet auf Wunsch Hilfe bei der Bestellung

Im Vorfeld werden bei einem Informationsgespräch alle Fragen zum Bestellvorgang beantwortet. Dazu zählen beispielsweise Fragen, ob bestimmte Inhaltsstoffe in den Speisen enthalten sind, die von dem Kunden nicht vertragen werden. Ergeben sich bei der Bestellung oder beim Ausfüllen des Bestellformulars weitere Fragen, die sich per Telefon nicht klären lassen, sollte bei der Auslieferung der Speisen ggf. Hilfestellung durch die Servicekraft vor Ort oder den Mahlzeitendienst gegeben werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Rahmen des Audits auf, wie Ihre Mitarbeitenden auf Wunsch Hilfe bei der Bestellung leisten. Während des Audits wird die Auslieferung begleitet.

Der Kundenservice bietet ein Erstgespräch per Telefon oder vor Ort an

Ein Erstgespräch ist grundsätzlich sinnvoll. Ganz besonders dann, wenn vor Ort Geräte zur Lagerung und/oder zum Erwärmen der Speisen eingesetzt werden sollen oder der*die Kund*in eine wöchentliche Lieferung der Speisen wünscht. Hier ist zu klären, ob der ältere Mensch motorisch und kognitiv in der Lage ist, das entsprechende Gerät zu bedienen bzw. die Lieferungen zu koordinieren. Dies sollte in regelmäßigen Abständen erneut abgefragt werden. Besonders bei alleinstehenden Menschen können diese Informationen sehr wichtig und hilfreich sein.



geschrieben.

Ein solches Erstgespräch vor Ort kann die Qualität Ihrer Dienstleistung verbessern und ist daher den potentiellen Kund*innen anzubieten. Eine Durchführung des Erstgespräches muss jedoch nur bei Bedarf erfolgen und ist nicht grundsätzlich vorgeschrieben.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Rahmen des Audits auf, dass und wie Sie Ihren Kund*innen ein Erstgespräch per Telefon oder bei Bedarf vor Ort anbieten, z. B. an Hand eines Informationsblattes oder eines Hinweises auf Ihrer Homepage.

Kund*innen werden zu ihren Wünschen und Anregungen befragt

Zur Gewährleistung einer hohen Zufriedenheit ihrer Kund*innen sollten Sie in regelmäßigen Abständen nach deren Wünschen fragen und Feedback zum Speiseangebot einholen. Dies dient gleichzeitig der Pflege des Kundenkontaktes.

Nachweis im Audit: Es ist Ihnen überlassen, wie Sie die Befragung Ihrer Kund*innen durchführen. Dies kann durch einen Fragebogen, ein telefonisches Interview oder im persönlichen Gespräch zuhause erfolgen. Legen Sie im Audit Nachweise für die Befragung vor, z. B. in Form von ausgefüllten Fragebögen oder Dokumentationen zu telefonischen Interviews. Belegen Sie zudem die Häufigkeit, mit der die Befragung erfolgt und wie Sie diese Daten auswerten und die Ergebnisse verwenden.

Für die Kund*innen besteht die Möglichkeit, ihre Meinungen, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet

Die Kund*innen haben die Gelegenheit, Lob, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen. Möglichkeiten dafür sind z. B. persönliche Gespräche im Zuge der Essensanlieferung, regelmäßige Fragebogenaktionen, Qualitätspässe (auch unter dem Begriff „Feedback-Bogen“ bekannt) oder eine Kontaktadresse im Internet. Die Mitarbeitenden des Kundenservice und des Mahlzeitendienstes sollten deshalb geschult darin sein, sowohl Lob als auch Kritik aktiv zu erfragen, professionell entgegenzunehmen und an die entsprechenden Stellen weiterzugeben.



Beschwerden und Anregungen werden dokumentiert, ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet. Die Aufnahme und die Berücksichtigung der Wünsche in angemessener Weise hilft bei einer kundenorientierten Speiseplanung und erhöht die Akzeptanz des Speiseangebots bei den Kund*innen.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit, welche Möglichkeiten zum Mitteilen von Beschwerden und Anregungen bestehen und stellen Sie dem*der Auditor*in an Hand von Nachweisen dar, wie Sie diese dokumentieren, auswerten und in einer angemessenen Frist bearbeiten.

2.4.2 Speiseauslieferung

Die Lieferung der Speisen erfolgt zur vereinbarten Zeit mit einer Abweichung von maximal 30 Minuten. Bei Verspätung erfolgt eine Mitteilung an die Kund*innen

Sie haben mit den Kund*innen jeweils eine Lieferzeit vereinbart, an die Sie sich halten müssen. Sollte es auf Grund unvorhersehbarer Ereignisse zu einer mehr als 30-minütigen Verzögerung der Anlieferung kommen, so ist dies dem Kunden mitzuteilen. Dies gilt auch, wenn aufgrund von Tourenänderungen oder ähnlichen Gegebenheiten die Auslieferung zu einem früheren Zeitpunkt stattfindet.

Nachweis im Audit: Legen Sie im Audit dar, wie Sie diese Information gewährleisten. Dokumentieren Sie den abgesprochenen und den tatsächlichen Zeitpunkt der Lieferung.

Beim Öffnen der Verpackung wird auf Wunsch Hilfestellung gegeben.

Wird die Speise unmittelbar nach der Anlieferung verzehrt, kann auf Wunsch und im Einvernehmen mit dem*der Kund*in Hilfestellung beim Öffnen der Verpackung durch den Mahlzeitendienst gegeben werden. Dabei sind hygienische Anforderungen zu berücksichtigen.

Nachweis im Audit: Legen Sie im Audit dar, wie Sie die Möglichkeit für diese Hilfestellung an Ihre Kund*innen kommunizieren und die Leistung an sich sicherstellen.

3

Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebotes

Vegetarische Angebote haben in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen. Damit eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen auch ohne Fleisch, Fleischprodukte und Fisch gesichert ist, sollten die Speisen nach bestimmten Grundsätzen zusammengestellt sein. Neben Proteinen sind die genannten Lebensmittel Lieferanten für weitere Nährstoffe, wie Omega-3-Fettsäuren und Jod, die in der vegetarischen Menülinie durch eine entsprechende Speiseplangestaltung kompensiert werden sollten. Dafür eignen sich bevorzugt Hülsenfrüchte, Hühnereier, Milch und Milchprodukte sowie Nüsse. Wie eine optimale Lebensmittelauswahl für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung aussehen sollte, zeigt Ihnen die nachfolgende Tabelle 3.

Ovo-lacto-vegetarische Kost		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 7 Verpflegungstage (Lebensmittelmengen ¹ zur Orientierung für 7 Verpflegungstage jeweils für PAL 1,2 und PAL 1,4)
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollkornprodukte ▪ Pseudogetreide ▪ Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel ▪ Kartoffeln, roh oder vorgegart ▪ Parboiled Reis oder Naturreis 	mind. 7-mal (PAL 1,2: ca. 750 g / PAL 1,4: ca. 850 g), davon: <ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 1-mal Vollkornprodukte ▪ max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gemüse, frisch oder tiefgekühlt ▪ Hülsenfrüchte ▪ Salat 	mind. 7-mal (PAL 1,2: ca. 1300 g / PAL 1,4: ca. 1600 g), davon: <ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 3-mal als Rohkost ▪ mind. 1-mal Hülsenfrüchte (PAL 1,2: ca. 150 g / PAL 1,4: ca. 170 g)
Obst	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel 	mind. 3-mal (PAL 1,2: ca. 450 g / PAL 1,4: ca. 550 g), davon: <ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 2-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) 	mind. 1-mal (PAL 1,2: ca. 15 g / PAL 1,4: ca. 20 g)

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrmenngen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.

Ovo-lacto-vegetarische Kost		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 7 Verpflegungstage (Lebensmittelmengen ¹ zur Orientierung für 7 Verpflegungstage jeweils für PAL 1,2 und PAL 1,4)
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut ▪ Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel ▪ Käse: max. 30 % Fett absolut 	<p>mind. 3-mal (mind. 2-mal täglich) (PAL 1,2: ca. 400 g / PAL 1,4: ca. 450 g)</p>
Öle und Fette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rapsöl ▪ Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl ▪ Margarine aus den genannten Ölen 	<p>Rapsöl ist Standardfett (PAL 1,2: ca. 30 g / PAL 1,4: ca. 40 g)</p>

Tab. 3: Optimale Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung (7 Verpflegungstage pro Person)

Die Basis für die Kriterien der ovo-lacto-vegetarischen Kost bilden die Anforderungen an die Lebensmittelhäufigkeiten und Lebensmittelqualitäten, wie sie in den Kapiteln 2.1 und 2.2 ausführlich beschrieben wurden, ebenso wie alle weiteren Ausführungen zum Qualitätsbereich „Speiseplanung und Speiseherstellung“ sowie „Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen“. Daher wird nachfolgend nur auf das Kriterium Nüsse, Kerne oder Ölsaaten eingegangen, da diese in der vegetarischen Menülinie angeboten werden müssen.

Nüsse, Kerne oder Ölsaaten werden zur Mittagsverpflegung mindestens 1-mal in 7 Verpflegungstagen angeboten

Nüsse, Kerne und Ölsaaten sind wichtige Nährstofflieferanten und gehören zu einer vollwertigen Ernährung dazu. Dies ist bei einer ovo-lacto-vegetarischen Verpflegung umso mehr von Bedeutung, da durch den Verzicht auf fettreichen Fisch einige lebensnotwendige Fettsäuren dem Körper nicht zur Verfügung gestellt werden. Lebensmittel wie Rapsöl, Nüsse, Kerne oder Ölsaaten können diese Versorgungslücke zumindest teilweise schließen – ein kompletter Ersatz von fettreichem Fisch ist dadurch jedoch nicht möglich. Wichtig ist dabei, dass sowohl Nüsse als auch Kerne nur in ungesalzener Form angeboten werden.



Bieten Sie Nüsse, Leinsamen oder Sesam als Topping in Salaten, Aufläufen, Nudelgerichten oder als Suppeneinlage an, in gemahlener Form (z. B. in Getreide- oder Gemüsebratlingen) oder als Mus (z. B. als Beigabe in Desserts) an.

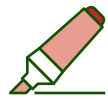
¹ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.



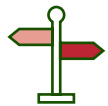
Beachten Sie zwingend, dass Nüsse, Kerne oder Ölsaaten zusätzlich zu den geforderten 3 Obstportionen als Ersatz für das fehlende Angebot von fettreichem Fisch einzusetzen sind und daher nicht gleichzeitig als Ersatz für eine Obstportion gewertet werden können. Die geforderte Angebotsmenge von 15–20 g Nüssen, Kernen oder Ölsaaten kann auf maximal 2 Gerichte pro Woche verteilt werden. Gesalzene Nüsse oder Kerne werden nicht gewertet.



Eine Nennung der eingesetzten Nüsse, Kerne oder Ölsaaten im Speisennamen ist nicht notwendig, jedoch muss der Nachweis, in welchen Gerichten die notwendige Menge enthalten ist, eindeutig durch den Betrieb oder den Caterer zu führen sein. Die Vorgaben der Allergenkennzeichnung bleiben davon unberührt.



Botanisch gesehen gehören Erdnüsse zwar zu den Hülsenfrüchten, werden allerdings aufgrund ihres hohen Energie- und Fettgehaltes als „Nüsse“ gewertet.



Rezepte und Fachinformationen zum ovo-lacto-vegetarischen Angebot unter:

www.fitimalter-dge.de²

www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > Publikationen > Kriterien für ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Hintergrund-vegetarische-Menuelinie.pdf>



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 7 Verpflegungstagen 15–20 g Nüsse, Kerne oder Ölsaaten verteilt auf maximal 2 Gerichte anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

² Bei der Rezeptsuche unter „Rezeptart“ nach „Hauptgericht – vegetarisch“ suchen.

4

Checklisten

4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)	57
4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)	61
4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)	65
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)	66

4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Alle Angaben beziehen sich auf 5 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst		
davon: mind. 1-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmitteln		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 2-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 1-mal Fisch		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch alle 10 Tage		
Fisch aus nicht überfischten Beständen		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Wünsche und Anregungen der Kund*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 1-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Bei pürierter oder passierter Kost sind die einzelnen Komponenten erkennbar angerichtet.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig und barrierefrei zugänglich.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Die Verwendung von Alkohol ist deklariert.		
Der Speiseplan ist gut lesbar.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C bzw. mind. -18 °C bei tiefgekühlten Komponenten.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder Essen auf Rädern-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Kundenservice		
Der Kundenservice ist freundlich und auskunftsbereit.		
Der Kundenservice informiert über das Speiseangebot bzw. das vollwertige Angebot.		
Die Kund*innen werden über Datenschutz sowie zu Bestell- und Liefermodalitäten informiert.		
Der Kundenservice leistet auf Wunsch Hilfe bei der Bestellung.		
Der Kundenservice bietet ein Erstgespräch per Telefon oder vor Ort an.		
Die Kund*innen werden zu ihren Wünschen und Anregungen befragt.		
Für die Kund*innen besteht die Möglichkeit, ihre Meinungen, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		
Speisenauslieferung		
Die Lieferung der Speisen erfolgt zur vereinbarten Zeit (+/- 30 Minuten).		
Bei Verspätung der Lieferung erfolgt eine Mitteilung an die Kund*innen.		
Beim Öffnen der Verpackung wird auf Wunsch Hilfestellung gegeben.		

4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Alle Angaben beziehen sich auf 7 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
7-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
7-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 3-mal Obst		
davon: mind. 2-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmitteln		
Milch und Milchprodukte		
mind. 3-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 3-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 1-mal Fisch		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch alle 14 Tage		
Fisch aus nicht überfischten Beständen		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Wünsche und Anregungen der Kund*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 2-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Bei pürierter oder passierter Kost sind die einzelnen Komponenten erkennbar angerichtet.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig und barrierefrei zugänglich.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Die Verwendung von Alkohol ist deklariert.		
Der Speiseplan ist gut lesbar.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C bzw. mind. -18 °C bei tiefgekühlten Komponenten.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder Essen auf Rädern-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Kundenservice		
Der Kundenservice ist freundlich und auskunftsbereit.		
Der Kundenservice informiert über das Speiseangebot bzw. das vollwertige Angebot.		
Die Kund*innen werden über Datenschutz sowie zu Bestell- und Liefermodalitäten informiert.		
Der Kundenservice leistet auf Wunsch Hilfe bei der Bestellung.		
Der Kundenservice bietet ein Erstgespräch per Telefon oder vor Ort an.		
Die Kund*innen werden zu ihren Wünschen und Anregungen befragt.		
Für die Kund*innen besteht die Möglichkeit, ihre Meinungen, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		
Speisenauslieferung		
Die Lieferung der Speisen erfolgt zur vereinbarten Zeit (+/- 30 Minuten).		
Bei Verspätung der Lieferung erfolgt eine Mitteilung an die Kund*innen.		
Beim Öffnen der Verpackung wird auf Wunsch Hilfestellung gegeben.		

4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich auf 5 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst		
davon: mind. 1-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmitteln		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich auf 7 Verpflegungstage und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
7-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 3-mal Obst		
davon: mind. 2-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmitteln		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 3-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

5

Musterspeisepläne

- | | |
|---|-----------|
| 5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Betriebe und Caterer | 69 |
| 5.2 Musterspeiseplan für die Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Betriebe | 70 |
| 5.3 Musterspeiseplan für die Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer | 72 |

5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Betriebe und Caterer

Musterspeiseplan für die Verpflegung mit Essen auf Rädern zur Vorbereitung auf die Zertifizierung und zur Kennzeichnung für das Erstaudit

Menü- linie	Montag	Dienstag	Mitt- woch	Donners- tag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1							
Menü 2							
Menü 3							
Menü 4							



= Unser Betrieb strebt eine DGE-Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ für die Lebenswelt „Essen auf Rädern“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar (oder alternativ an einem frei von Ihnen wählbaren Platzhalter).

oder



= Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ für die Lebenswelt „Essen auf Rädern“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar (oder alternativ an einem frei von Ihnen wählbaren Platzhalter).



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.



Beachten Sie zwingend, dass die von Ihnen für die Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung verwendeten Icons bzw. Logos nach dem bestandenen Erstaudit durch das Essen auf Rädern-Logo (Betriebe) oder das DGE-Logo (Caterer) wie nachfolgend dargestellt ersetzt werden müssen.

5.2 Musterspeiseplan für die Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Betriebe

Musterspeiseplan für die Verpflegung mit Essen auf Rädern – Version 1

Menü- linie	Montag	Dienstag	Mitt- woch	Donners- tag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1		 Gesund essen, besser leben. Essen auf Rädern					
Menü 2 (vegeta- risch)	 Gesund essen, besser leben. Essen auf Rädern			 Gesund essen, besser leben. Essen auf Rädern			
Menü 3			 Gesund essen, besser leben. Essen auf Rädern			 Gesund essen, besser leben. Essen auf Rädern	
Menü 4					 Gesund essen, besser leben. Essen auf Rädern		 Gesund essen, besser leben. Essen auf Rädern

Die Menüs mit dem „Essen auf Rädern“-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie für die Lebenswelt „Essen auf Rädern“ zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung mit Essen auf Rädern – Version 2

Menülinie	Montag	Diens- tag	Mitt- woch	Don- nerstag	Freitag	Sams- tag	Sonn- tag
 -Menü 1							
Menü 2							
Menü 3							
Menü 4							







Die Menülinie mit dem „Essen auf Rädern“-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelt „Essen auf Rädern“ zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer

Musterspeiseplan für die Verpflegung mit Essen auf Rädern – Version 1

Menü- linie	Montag	Dienstag	Mitt- woch	Donners- tag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1							
Menü 2 (vege- tarisch)							
Menü 3							
Menü 4							

Die Menüs mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie für die Lebenswelt „Essen auf Rädern“ zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung mit Essen auf Rädern – Version 2

Menülinie	Montag	Diens- tag	Mitt- woch	Don- nerstag	Freitag	Sams- tag	Sonn- tag
 -Menü 1							
Menü 2							
Menü 3							
Menü 4							

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelt „Essen auf Rädern“ zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

6

Nutzung der Logos

6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden? 75

6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos 76

Der Vertrag zwischen Ihnen und der DGE ist die Grundlage der DGE-Zertifizierung und enthält wichtige Vereinbarungen, z. B. zur Vertragslaufzeit, zum Zertifizierungsprozedere sowie zur Verwendung des DGE- oder des Essen auf Rädern-Logos. Nachstehend wird die ordnungsgemäße Nutzung der Logos auf jeder Art von Kommunikationsmitteln (print und digital) dargestellt.



Sämtliche von der DGE vergebenen Logos sind als Wort-/Bildmarke in das Register des Deutschen Patent- und Markenamtes eingetragen; Inhaberin der Marken ist die DGE. Daher muss jede Verwendung des DGE- oder Essen auf Rädern-Logos vor der Veröffentlichung von der DGE geprüft und freigegeben werden. Bei Zuwiderhandlungen sind Vertragsstrafen und/oder ein Entzug des Logos möglich.



Die Logos dürfen nur dann verwendet werden, wenn ausschließlich und eindeutig auf das geprüfte und zertifizierte Angebot Bezug genommen wird. Die alleinige Nutzung der Logos ohne den geforderten Kontext ist nicht zulässig. Beispiele für die korrekte Kommunikation sind den sogenannten „Textbausteinen“ zu entnehmen, die jedem Vertragspartner (zusammen mit den Logos) per Mail zugesendet werden.

6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?

Zusammen mit dem Auditbericht und dem Zertifikat erhält jeder Betrieb nach dem erstmals erfolgreich bestandenen Audit ein Logoschild (s. auch Kapitel 1.2). Dies ist das offizielle Logo in der Kommunikation nach außen:

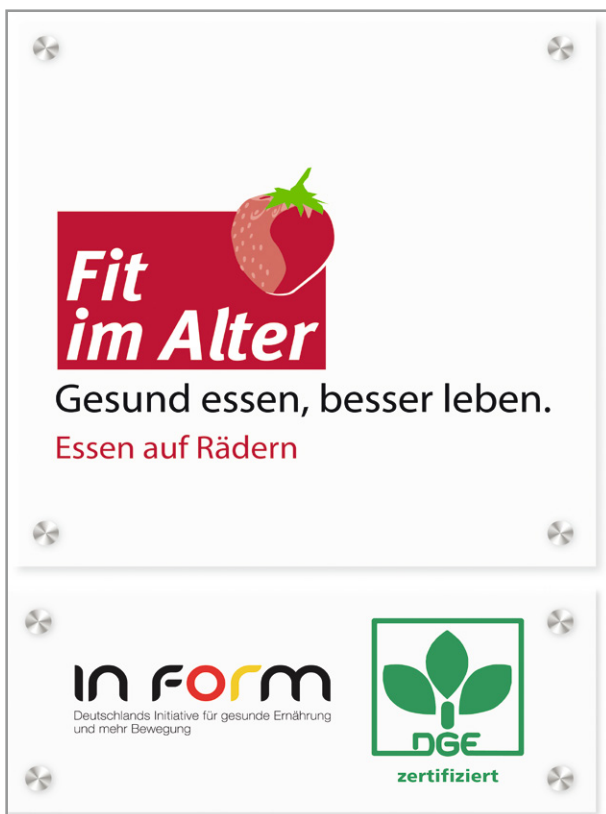


Abb. 4: Logoschild für Betriebe



Abb. 5: Logoschild für Caterer



Die Logoschilder bestehen aus Plexiglas, sind zweiteilig und werden mit insgesamt 8 Edelstahlschrauben zur Befestigung geliefert. Die Schilder müssen exakt wie in den Abbildungen 4 und 5 angebracht werden; andere Konstellationen (z. B. Schilder nebeneinander, Weglassen eines Elementes) sind unzulässig.

Sollen die Logoschilder (Abb. 4 und 5) ist der Kommunikation nach außen (z. B. auf Speiseplänen, in Flyern) abgebildet werden, kann es erforderlich sein, diese proportional zu verkleinern. Dies geht dann meist zu Lasten der Lesbarkeit. Daher ist die alleinige Verwendung des DGE- bzw. des Essen auf Rädern-Logos in der Kommunikation nach außen ebenfalls zulässig (Abb. 6 und 7).



Gesund essen, besser leben.

Essen auf Rädern

Abb. 6: Essen auf Rädern-Logo



Abb. 7: DGE-Logo

Die Original-Logos werden Ihnen per Mail in den Formaten JPG und EPS¹ von der DGE zur Verfügung gestellt.

6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos

Da meist das Essen auf Rädern-Logo bzw. das DGE-Logo (Abb. 6 und Abb. 7) zum Einsatz kommen, werden die Gestaltungsregeln anhand dieser beiden Varianten erläutert; gelten allerdings gleichermaßen für die Logoschilder (Abb. 4 und Abb. 5).

Farben

Die Farben der zur Verfügung gestellten Logos dürfen nicht verändert werden. Es gelten folgende Werte:

DGE-Logo:

Vierfarbig, Euroskala: Cyan: 100 %, Magenta: 0 %, Yellow: 90 %, Black: 20 %
Sonderfarbe: HKS 57

Essen auf Rädern-Logo (besteht aus den Farben Rot mit 2 Abstufungen und Grün):

Rot: Cyan: 25 %, Magenta: 100 %, Yellow: 80 %, Black: 0 %

1. Abstufung: (Cyan: 25 %, Magenta: 100 %, Yellow: 80 %, Black: 0 %) 70 %

2. Abstufung: (Cyan: 25 %, Magenta: 100 %, Yellow: 80 %, Black: 0 %) 50 %

Grün: Cyan: 66 %, Magenta: 0 %, Yellow: 100 %, Black: 0 %

¹ Für die Verwendung einer EPS-Datei sind spezielle Grafikprogramme erforderlich.

Die Logos müssen immer auf einen weißen Hintergrund gesetzt werden. Die Innenflächen der Logos bleiben somit weiß. Es ist auf eine bestmögliche Erkennbarkeit der Logos zu achten. Die Abbildung auf strukturierten Hintergründen oder Verläufen ist nicht zulässig



Die Darstellung in Schwarz sowie in Grautönen ist nur dann möglich, wenn das gesamte Medium in Schwarz-Weiß gestaltet wird.

Gestaltung

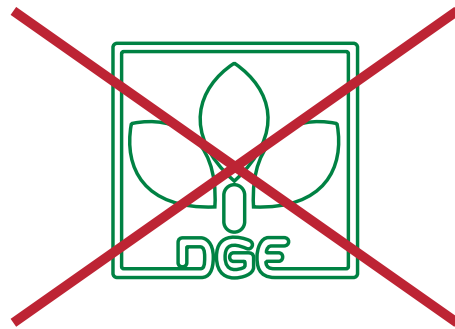
Die Logos müssen immer vollständig in den festgelegten Farben abgebildet werden. Veränderte Darstellungen sind nicht zulässig. Dazu zählen insbesondere:



angeschnittene Darstellung



Verzerrung



Outlinedarstellung



Verwendung als Hintergrund



Rotation

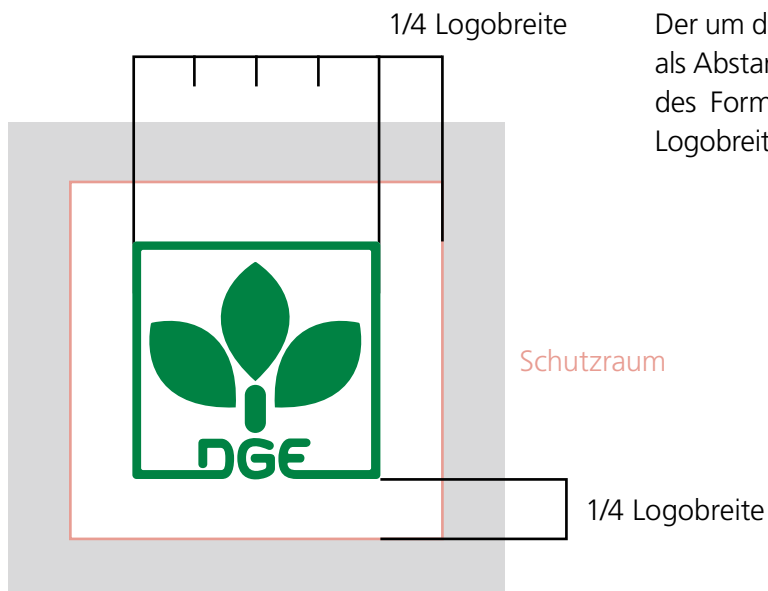


Illustrative oder grafische Veränderung

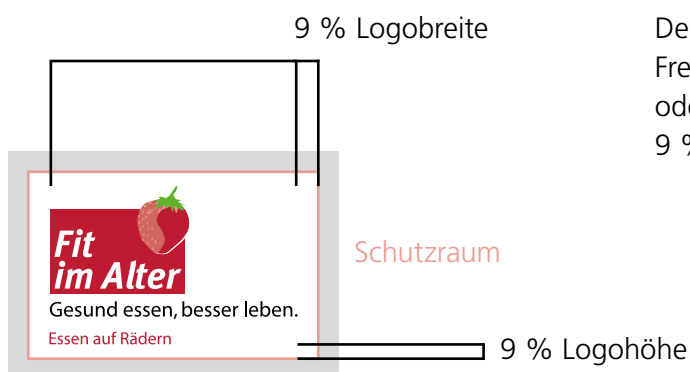


Reduzierung der Deckkraft

Schutzraum



Der um das DGE-Logo verbleibende Freiraum, z. B. als Abstand zu anderen Elementen oder zum Rand des Formats, beträgt mindestens ein Viertel der Logobreite.



Der um das Essen auf Rädern-Logo verbleibende Freiraum, z. B. als Abstand zu anderen Elementen oder zum Rand des Formats, beträgt mindestens 9 % der Fläche um die Logogrenze.

Größe der Logos

Werden das DGE- bzw. das Essen auf Rädern-Logo zusammen mit anderen Logos verwendet (z. B. das Bio-Siegel, das Logo der eigenen Firma), ist die Größe der Logos zueinander von Bedeutung. Das DGE- sowie das Essen auf Rädern-Logo dürfen weder größer noch kleiner sein, als die Logos Dritter. Bezugsgröße ist grundsätzlich die Fläche in Quadratzentimetern. Des Weiteren darf in keinem Fall der Eindruck erweckt werden, dass es sich um eine Publikation der DGE handelt (z. B. bei Broschüren, Faltblättern).

Impressum

Herausgeberin:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Bildnachweise:

Titelseite (von links nach rechts):
© DGE/Aschofffotografie, © DGE/Fit im Alter, © CasarsaGuru - istockphoto.com

Rückseite (von links nach rechts):
© Caritas Gütersloh/Salzmann Medien, © CasarsaGuru - istockphoto.com, © DGE/Foto: Christian Augustin

Gestaltung:

utopie und praxis, Werbe- und Grafikdesign, Nadine Maillefer
Kirchstraße 8
53913 Swisttal
www.utopie-und-praxis.de

Druck:

Druckerei Berghoff
Pleistalstraße 1
53773 Hennef
www.druckerei-berghoff.de

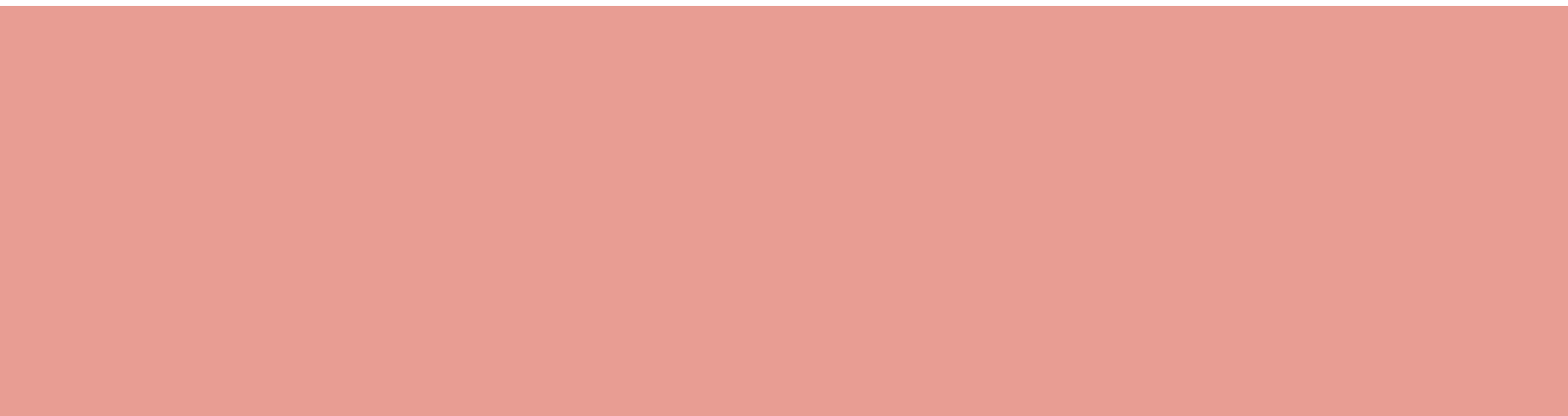
Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch die Herausgeberin gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Herausgeberin für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright © DGE Bonn, 07/2022

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Weitere Infos unter:
www.dge.de

