



Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.

Verpflegung in Betrieben



Verpflegung in Betrieben

Inhalt

Vorwort	3
1 DGE-Zertifizierung: Historie, Vorteile, Ablauf	4
1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann	5
1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?	5
1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?	9
1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?	10
1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?	12
1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?	12
2 DGE-Zertifizierung mit dem JOB&FIT-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 Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	28
2.2.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen zum Frühstück und zur Zwischenverpflegung (Mischkost).....	37
2.3 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	37
2.3.1 Speiseplanung	37
2.3.2 Speiseherstellung.....	42
2.3.3 Gestaltung des Speiseplanes.....	47
2.4 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	51
2.5 Qualitätsbereich Lebenswelt – Service und Kommunikation.....	55
3 Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebotes	62
4 Checklisten	68
4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)	69
4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)	74
4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)	79
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)	81
5 Musterspeisepläne.....	84
5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Betriebe und Caterer	85
5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Betriebe	86
5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer	88
6 Nutzung der Logos	90
6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?.....	91
6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos	92
Impressum	96

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 diese umfangreiche Überarbeitung ist die umfassende Aktualisierung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“, woraus sich natürlich auch Änderungen im Zertifizierungsverfahren ergeben.

Daher ist dieser Leitfaden nicht nur ein wichtiges Werk für Betriebe sowie Caterer, die sich erstmals von der DGE zertifizieren lassen wollen, sondern auch ein Nachschlagewerk für langjährig zertifizierte Caterer bzw. Betriebe. In diesen Leitfaden 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 orange 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	5
1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?	5
1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?	9
1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?	10
1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?	12
1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?	12

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 der Tischgäste 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.

Eine Zertifizierung ist sowohl für einzelne Betriebe als auch für Caterer möglich, die Betriebe beliefern. Wenn im Leitfaden der Begriff „Caterer“ verwendet wird, werden darunter auch Speiseproduzenten verstanden, die z. B. in Kliniken, Senioreneinrichtungen oder Betriebsrestaurants tätig sind und zusätzlich Betriebe mit Essen beliefern. Während die Betriebe ihr Verpflegungsangebot mit dem JOB&FIT-Logo ausloben können, wird bei einer Caterer-Zertifizierung das DGE-Logo verliehen.



Abb. 1: Zertifikat und Logoschild für Betriebe



Abb. 2: Zertifikat und Logoschild für Caterer



Die DGE bietet Hochschulen mit dem STUDY&FIT-Logo die Möglichkeit an, ihr Verpflegungsangebot auszeichnen zu lassen. Die Basis für diese Zertifizierung bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“. Daher sind sämtliche Punkte in diesem Leitfaden ebenfalls auf eine Zertifizierung von Hochschulen anzuwenden. Für diese Lebenswelt steht ein eigenes Logo zu Verfügung, das der Abbildung 3 zu entnehmen ist.



Abb. 3: Zertifikat und Logoschild für Hochschulen

Im Rahmen der Zertifizierung weisen die Verantwortlichen aktiv die Umsetzung bestimmter Kriterien, abgeleitet vom „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ nach. Dies wird von einer unabhängigen, externen Stelle, der DGE-Zertifizierungsstelle, in Ihrem Betrieb bzw. Ihrem Betriebsrestaurant 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 im Betriebsrestaurant oder eines Caterers ist. Caterer können durch eine DGE-Zertifizierung die Zufriedenheit ihrer Kundschaft sichern und eine wichtige Voraussetzung für die Gewinnung einer neuen Klientel, z. B. im Rahmen von Verpflegungsausschreibungen, schaffen. Sie dokumentieren Ihr Engagement für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung und somit auch für die Prävention von ernährungsmitbedingten Krankheiten. Sie investieren in die Gesundheit und Zukunft der Mitarbeitenden, die von Ihnen verpflegt werden.

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.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ kann über den DGE-MedienService bestellt werden und steht kostenlos als Download zur Verfügung unter:

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

https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Betriebe.pdf



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“¹ beschreibt differenziert, wie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung aussehen sollte. Die Einführung und dauerhafte Umsetzung dieser Empfehlungen in die Praxis sichern die Qualität der Verpflegung und unterstützen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Ernährungsverhalten der Mitarbeiterinnen*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 und die Speisen nicht selbst produzieren, ist dies nur dann möglich, wenn Sie eine vollständige zertifizierte Menülinie von einem DGE-zertifizierten Caterer einsetzen.



Für *Gästehäuser* und ähnliche Einrichtungen, die eine Vollverpflegung anbieten, ist es *nicht möglich*, nur das Mittagessen zertifizieren zu lassen; es wird dann grundsätzlich die Vollverpflegung geprüft. Die dafür notwendigen Informationen können Sie unter zertifizierung@dge.de anfordern.



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 Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben. 5. 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. 4: 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 Istzustand 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 in Betrieben“ unterstützt Sie, die Qualitätsmerkmale zertifizierungskonform umzusetzen.

Der Leitfaden beschreibt die Kriterien für die folgenden Zertifizierungsmöglichkeiten:

Das Basismodul mit den 4 Qualitätsbereichen:

- Lebensmittelauswahl (für die Mittags-, Frühstücks- und Zwischenverpflegung),
- 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.jobundfit.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 JOB&FIT-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 Ihren Betrieb besucht. Im Rahmen dieses Audits werden alle für die DGE-Zertifizierung relevanten Bereiche Ihres Betriebes, wie z. B. Produktionsküche, Lagerräume und Betriebsrestaurant betrachtet. Das Audit umfasst zudem den gesamten Produktionsprozess bis hin zur Speiseverteilung oder -ausgabe.

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 Ausgabetemperaturen, 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. Dementsprechend 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 5 zusammenhängenden Verpflegungstagen geprüft (z. B. Rohkost 2-mal in 5 Verpflegungstagen).



Sollen für einen Caterer 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 Essenszeiträumen in Ihrem Betrieb bzw. des Produktions- und Kommissionierungsprozesses in Ihrer Betriebsstätte (Caterer) 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 oder auf die Kommunikationswege in Ihrem Betrieb, die über das gesundheitsfördernde Angebot informieren.



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

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 sollten zum Abschlussgespräch die für den Verpflegungsbereich Ihres Betriebes verantwortliche Person oder die Küchenleitung zur Verfügung stehen. Ob Ihr Betrieb das Audit bestanden hat, 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. einen 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 JOB&FIT-Logo und dem DGE-Logo – das Basismodul

2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	15
2.2 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	28
2.3 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	37
2.4 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	51
2.5 Qualitätsbereich Lebenswelt – Service und Kommunikation	55

Verbindlich wird eine Auswahl des Frühstücks- und Zwischenverpflegungsangebotes und üblicherweise zum Mittagessen eine Menülinie des Mischkostangebotes¹ zertifiziert. 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 orange 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 5 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 Gemüse Eintopf 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.

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.

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 7 Verpflegungstage/Woche sind Kapitel 4.2 zu entnehmen.

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 in dem Angebot der stärkehaltigen Speisekomponenten Vollkornprodukte wie Vollkornnudeln, Vollkornbrötchen oder Naturreis regelmäßig integriert sind.



Vollkornprodukte müssen auf dem Speiseplan als solche erkennbar sein (z. B. *Vollkornbrötchen* statt Brötchen oder *Vollkornreis/Naturreis* statt Reis). 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, muss 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 Naturreis oder Vollkornteigwaren bestehen.



Produkte wie z. B. Körnerbrötchen, Mehrkornbrötchen oder Fitnessbrötchen sind nicht automatisch Vollkornzeugnisse. 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 Vollkornzeugnissen im beliebigen Verhältnis zueinander besteht.



Die Pseudogetreidearten Amaranth und Quinoa werden auf Grund der mit Vollkorngetreide vergleichbaren Nährstoffe 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 5 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 1-mal angeboten

Als Kartoffelerzeugnisse werden hochverarbeitete, industriell vorgefertigte Produkte gewertet. Dazu zählen z. B. Pommes frites, Kroketten, Kartoffelpuffer, Gnocchi, Schupfnudeln, Klöße, Klobmassen 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 1-mal in 5 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.



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.

¹ Dies betrifft ausschließlich die Hülsenfrüchte aus den getrockneten Samen.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie täglich Gemüse 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 2-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.



Grundsätzlich können nur die Rohkostangebote gewertet werden, die zum Mittagessen gereicht werden.



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. Karotten-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. 2-mal innerhalb von 5 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. Schälervlsen, weiße Bohnen, Linsen, Sojabohnen, Kichererbsen und Mungobohnen. Hülsenfrüchte liefern wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und sorgen mit ihren Ballaststoffen für eine lang anhaltende Sättigung. 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. Nicht gewertet wird z. B. der Anteil an Erbsen in einem Mischgemüse.



Hülsenfrüchte werden nur dann gewertet, wenn diese als vollständige Portion im Angebot sind, z. B. als Linseneintopf oder grüne Bohnen als Gemüsebeilage zu Lammbraten.



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/kompendium_huelsenfruechte_r.pdf

www.jobundfit.de > Rezepte > Rezeptdatenbank¹

<https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank/>



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisung, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Hülsenfrüchte anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

Obst wird mindestens 2-mal angeboten

Obst wird frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln² eingesetzt. Das Angebot kann aus Obst im Ganzen, aus aufgeschnittenem Obst, aus Obstspießen, Obstsalat oder als deutlich erkennbarer Bestandteil (siehe Orientierungswerte im Kapitel 2.1.1) von Desserts, Salaten oder Aufläufen bestehen. Mindestens 1 Obstangebot in 5 Verpflegungstagen muss in Form von Stückobst oder als aufgeschnittenes Obst gereicht werden. 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.

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

² 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.



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



Es werden grundsätzlich nur die Obstangebote in die Bewertung einbezogen, die im Rahmen des Mittagessens im Angebot sind. 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.



Zugekauft 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 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 ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 2-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Obst anbieten bzw. als Zutat 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.

Stückobst¹ wird mindestens 1-mal angeboten

Mindestens eines der 2 geforderten Obstangebote innerhalb von 5 Verpflegungstagen muss in Form von Stückobst oder als aufgeschnittenes Obst gereicht werden. Darüber hinaus darf keine weitere Zutat zugegeben werden.

¹ Zu „Stückobst“ zählt rohes unverarbeitetes Obst im Ganzen oder verzehrfertig in Stücke geschnitten, ohne Zugabe von weiteren Lebensmitteln.



Es wird grundsätzlich nur das Stückobst in die Bewertung einbezogen, das im Rahmen des Mittagessens angeboten wird. Dieses wird prinzipiell als 1 Portion gewertet.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und/oder Angebotskarten, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Stückobst anbieten. Bestell- und Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege sowie Vorräte im Lager sind als Nachweis dafür geeignet.

Milch und Milchprodukte werden mindestens 2-mal angeboten

Milch und Milchprodukte sind der Calciumlieferant Nummer 1. 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 2 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 gewertet.²



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.

² Fachlicher Hintergrund: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Milch-und-Milchprodukte-DGE-QST.pdf>



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 2-mal innerhalb von 5 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.

Fleisch oder Wurst werden maximal 2-mal angeboten

Pro Woche (7 Tage Vollverpflegung) sollten nicht mehr als maximal 300 - 600 g Fleisch und Wurst, bevorzugt fettarm, verzehrt werden. Es besteht deshalb für das Angebot von Fleisch oder Wurst zur Mittagsverpflegung eine Begrenzung der Einsatzhäufigkeit auf maximal 2-mal in 5 Verpflegungstagen. Zudem sollte weißes Fleisch (Geflügel) bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege)¹.



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 2-mal Fleisch oder Wurst innerhalb von 5 Verpflegungstagen anbieten.

Mindestens 50 % der Fleischgerichte sind aus magerem Muskelfleisch zubereitet

Unabhängig von der Einsatzhäufigkeit von Fleisch oder Wurst müssen innerhalb eines Prüfzyklus von 5 Verpflegungstagen immer mindestens 50 % der Fleischgerichte aus magerem Muskelfleisch bestehen. Dies bedeutet, dass bei 2 Fleischangeboten innerhalb von 5 Verpflegungstagen mindestens 1-mal für

¹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. 10. Auflage, Bonn (2017)

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.



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-Fettsäuren². Daher ist mindestens 1-mal innerhalb von 5 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.

² 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 5 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 5 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 fettreicher Fisch. 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, Wels¹.

¹ 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.



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.*



Rezeptideen für Gerichte mit fettreichem Fisch:

[www.jobundfit.de > Rezepte > Rezeptdatenbank²](https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank)

<https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank>



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 Fettsäuremuster³, der Gehalt an n-3-Fettsäuren⁴ 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.

² Bei der Rezeptsuche muss das konkrete Lebensmittel wie z. B. Lachs, Hering eingegeben werden.

³ 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.

⁴ Die Begriffe n-3-Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren werden als Synonyme verwendet.

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.

Wasser wird täglich angeboten

Getränke dienen zum Durstlöschen und zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfes. Aus diesem Grund muss im Betriebsrestaurant täglich Wasser als Angebot zur Verfügung stehen. Da die Trinkwasserqualität in Deutschland sehr gut ist, kann ohne Bedenken anstatt Mineralwasser auch Trinkwasser (sogenanntes Leitungswasser) angeboten werden. Auch ungesüßte Früchte- oder Kräutertees erfüllen diese Anforderung.



brunnen.

Im Betriebsrestaurant ist Wasser ein fester Bestandteil des Angebotes. Darüber hinaus sollte den Mitarbeitenden während des Arbeitsalltags möglichst kostenfrei Trinkwasser zur Verfügung stehen, z. B. durch Trinkwasserspender oder Wasser-



Zuckerhaltige Getränke wie Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke (Getränkeerzeugnisse auf Wasserbasis, die mit Frucht- oder Kräuterzusätzen leicht aromatisiert sind), Eistees, Energydrinks und isotonische Sportgetränke werden im Rahmen des zertifizierten Angebotes zum Mittagessen nicht angeboten. Aufgrund der hohen Energiedichte zählen Milch und Milchgetränke zu den tierischen Lebensmitteln und dienen nicht als Durstlöscher.



Weiterführende Informationen zum Trinken:

www.dge-medianservice.de > Home > allgemeine Ernährungsempfehlungen > Wasser trinken – fit bleiben (10er Pack)

<https://www.dge-medianservice.de/media/productattach/File-1523011430.pdf>

www.jobundfit.de > Startseite > Fachinformationen > Medien > Ausgetrocknet

https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/Postkarten_Ausgetrocknet.pdf



Nachweis im Audit: Zeigen Sie, dass im Rahmen der Mittagsverpflegung Wasser immer zur Verfügung steht. Wird Mineralwasser angeboten, kann dies durch Angebotsbestände, entsprechende Bestell- und Lieferscheine des Getränkehändlers und/oder durch Einkaufsbelege nachgewiesen werden. Besteht Ihr Angebot aus Trinkwasser, erläutern Sie dem*der Auditor*in, wie Sie dieses Angebot gewährleisten.

2.1.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen¹ für die Mittagsverpflegung (Mischkost)

Lebensmittelgruppe	Orientierungswert
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	600 g
Gemüse und Salat davon Hülsenfrüchte	850 g 100 g
Obst	200 g
Milch und Milchprodukte	150 g
Fleisch und Wurstwaren	150 g
Fisch	150 g
Öle und Fette	35 g

Tab. 1: Orientierungswerte für Lebensmittelmengen zur Zusammenstellung der Mittagsverpflegung für 5 Verpflegungstage pro Mitarbeiter*in

Bei den in Tabelle 1 genannten Lebensmittelmengen handelt es sich um Orientierungswerte. Diese Werte werden von den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr² 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 in Betrieben“ in Kapitel 3.3, Seite 32 f). 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 Mitarbeitenden 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 5 Verpflegungstagen erreicht werden – ein kleiner Rohkostsalat mit z. B. 60 g kann demnach problemlos durch einen Kartoffel-Möhren-Eintopf (mit 250 g Möhren) sowie Brokkoli-Gemüse (mit 200 g) ausgeglichen werden.
- Besonders bei den pflanzlichen Lebensmitteln sind die Orientierungswerte anzustreben.
- Werden die angebotenen Portionen generell reduziert (weil es sich z. B. um Tischgäste 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 Fruchtjoghurt) werden grundsätzlich als 1 Portion gewertet.
- 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 % Abwei-

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

² 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)

chung), 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 Verzehrmenen zu gewährleisten, z. B. durch Änderung der Rezepturen, den Einsatz einer anderen Gemüse- oder Obstsorte, das Angebot von Quarkspeise statt Joghurt oder die Dokumentation der Abfallmengen.

2.2 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung

Grundlage für die Lebensmittelauswahl sind die Qualitäten der jeweiligen Lebensmittel. Im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben finden sich zudem Angaben zu den empfohlenen Häufigkeiten, die der Tischgast bezüglich des Verzehr von Angeboten aus den unterschiedlichen Lebensmittelgruppen berücksichtigen soll, wie z. B. 10-mal Obst (2-mal täglich) oder 3-mal pro Woche Rohkost¹. Für den Betrieb bzw. den Caterer bedeutet das im konkreten Fall, dass Obst und Rohkost während der Öffnungszeiten zum Frühstück und zur Zwischenverpflegung durchgehend zur Verfügung stehen müssen, damit die Tischgäste diese Empfehlungen bei der Verpflegung im Betriebsrestaurants umsetzen können (z. B. zum Frühstück und zum Nachmittagssnack).

Lebensmittel, die nicht täglich dem Tischgast empfohlen werden, wie z. B. Rohkost und Nüsse, sind trotzdem täglich anzubieten, damit die Tischgäste selber entscheiden können, an welchen Tagen sie diese Angebote wählen. Die Tischgäste sind darüber hinaus zu den Empfehlungen bezüglich der Lebensmittelhäufigkeiten zu informieren (siehe auch entsprechende Informationen im Qualitätsbereich Lebenswelt).



Steht das Angebot an Frühstück bzw. Zwischenverpflegung z. B. nur morgens oder nur nachmittags zur Verfügung, verhindert dies nicht eine erfolgreiche Zertifizierung. Die geforderten Angebote müssen immer vollständig zur Verfügung stehen. Durch die Information der Tischgäste zu den empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten können diese entsprechend planen.

¹ Dabei ist zu beachten, dass aufgrund der unterschiedlichen Verzehrgeohnheiten von Erwachsenen im Rahmen der Betriebsverpflegung 3 Mahlzeiten (1. und 2. Frühstück, Zwischenverpflegung) zusammengefasst wurden. Dies bedeutet, das wöchentliche Angebot der Lebensmittelhäufigkeiten und Mengen wird als Gesamtheit für die 3 Mahlzeiten dargestellt.



Alle Angebote von Frühstück und Zwischenverpflegung müssen auf entsprechenden Angebotskarten, Bestückungslisten sowie auf Aufstellern in Vitrinen oder am Buffet eindeutig benannt und signalisiert werden. Die geforderten Lebensmittel müssen durchgängig im Angebot sein. Spätestens zum ersten Audit muss dies bereits provisorisch mittels eines frei gewählten „Platzhalters“ erfolgen. Nach bestandenem Audit muss dafür das JOB&FIT-Logo eingesetzt werden.

Vollkornprodukte werden täglich angeboten

Vollkorngetreideprodukte enthalten im Vergleich zu Produkten aus Auszugsmehl einen höheren Anteil an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen. Somit haben sie eine höhere Nährstoffdichte und sättigen länger als Produkte aus Auszugsmehlen und sind daher grundsätzlich zu bevorzugen. Daher ist es wichtig, dass Vollkornprodukte wie Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Vollkornzwieback oder Vollkorncornflakes (ohne Zuckerzusatz), durchgehend im Angebot integriert sind. Darüber hinaus dürfen auch Brot und Brötchen aus hellem Mehl angeboten werden. Letztgenannte Produkte dürfen nicht als Bestandteil des zertifizierten Angebotes ausgewiesen sein.



Wenn Sie Speisekomponenten unter Verwendung von Vollkornprodukten (wie z. B. Mehl oder Grieß) selbst zubereiten, muss eine Portion mindestens 30 g dieses Produktes enthalten, um als Vollkornergebnis gewertet zu werden. Bei Brot und Brötchen wird diese Bewertung nicht angewandt, da sich die Bewertung dieser Produkte auf die offiziellen Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches bezieht.



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 Nährstoffe 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: Im Rahmen des Audits vergewissert sich der*die Auditor*in unter anderem durch Sichtkontrolle und Befragung der Küchenmitarbeiter*innen, dass Vollkornprodukte vorhanden sind. Durch Vorlegen von Speiseplänen, Rezepten, Angebotslisten, Bestell- oder Lieferscheinen können Sie nachweisen, dass Sie Vollkornprodukte täglich anbieten. Produktdatenblätter oder Angaben zum verwendeten Vollkornanteil von Bäckereien sowie Verpackungen eignen sich zum Nachweis dafür, dass die Produkte in Vollkornqualität angeboten werden.

Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel¹

Sofern Müsli im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein. Dies bedeutet, dass Sie beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung Müsli anbieten können, es aber nicht müssen. Wenn Müsli zum Sortiment gehört, muss mindestens eins davon das Kriterium „ohne Zuckerzusatz“ erfüllen.



Müslis mit Trockenfrüchten, zum Beispiel mit Rosinen, Aprikosen etc., erfüllen formal das Kriterium „ohne Zuckerzusatz“. Beachten Sie jedoch unbedingt, dass Müslis mit einem hohen Anteil an getrockneten Früchten reichlich Fruchtzucker enthalten, sehr süß sind und aufgrund ihrer klebrigen Konsistenz den Zahnschmelz angreifen können. Daher sollte auf das Angebot dieser Produkte verzichtet werden.

Nachweis im Audit: Im Rahmen des Audits überprüft der*die Auditor*in, ob Müsli angeboten wird. Falls Müsli zum Sortiment gehört, vergewissert sich der*die Auditor*in, dass ein Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel angeboten wird. Zeigen Sie z. B. anhand von Bestell- oder Lieferscheinen, dass Sie Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel einkaufen. Auch Verpackungen und Vorräte im Lager eignen sich zum Nachweis, dass die Produkte „ohne Zuckerzusatz oder Zusatz von Süßungsmitteln“ und ggf. in Vollkornqualität angeboten werden.

Gemüse, Rohkost oder Salat werden täglich angeboten

Das tägliche Gemüseangebot im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenverpflegung ist aus frischen oder tiefgekühlten Zutaten zubereitet. So groß wie die Vielfalt an Gemüse, Rohkost und Salaten sind auch die Möglichkeiten der Zubereitung. Ob als Gemüsesticks, Rohkost, als Salat, Brotaufstrich oder als Brot-/ Brötchenbelag – einem kreativen und abwechslungsreichen Angebot sind hier keine Grenzen gesetzt. Hülsenfrüchte können als Bestandteil von Salaten oder Brotaufstrich (z. B. Humus oder Aufstrich aus roten Linsen) angeboten werden.



Werden Brot oder Brötchen belegt angeboten, ist darauf zu achten, dass der Gemüseanteil nicht nur aus einer Gemüsegarntur (z. B. einer Tomatenecke) besteht. Wenn der Gemüseanteil als eine Portion gewertet werden soll, müssen das Brot oder die Brötchen vollständig mit Gemüse (z. B. Gurken- oder Tomatenscheiben) belegt sein.

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.

Nachweis im Audit: Im Rahmen des Audits vergewissert sich der*die Auditor*in unter anderem durch Sichtkontrolle oder die Befragung der Küchenmitarbeiter*innen, dass Gemüse oder Salat durchgehend im Angebot vorhanden ist. Durch Vorlegen von Angebotskarten oder -listen, ggf. Rezepten bei Salaten oder von Bestell- und Lieferscheinen, können Sie nachweisen, dass Sie täglich Gemüse und Salat anbieten. Mit Bestell- und Lieferscheinen und/oder Verpackungen können Sie den Einsatz frischer und tiefgekühlter Produkte belegen.

Rohkost wird täglich angeboten

Durch den Garvorgang treten bei Gemüse unterschiedlich hohe Vitamin- und Auslaugverluste auf. Daher soll Gemüse täglich als Rohkost angeboten werden. Es werden grundsätzlich nur die Rohkostangebote in die Bewertung mit einbezogen, die im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenverpflegung im Angebot sind.



Als Rohkost wird ausschließlich rohes, nicht erhitztes Gemüse oder Blattsalat (wie z. B. Eisbergsalat, Kopfsalat, Feldsalat oder Chicorée) mit oder ohne Dressing gewertet.



Zugekaufte und fertig marinierte Rohkost kann eingesetzt werden. Wenn Sie vorproduzierte Rohkost oder Salate einsetzen, sind weitere Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards, wie z. B. der Einsatz von Jodsalz und Rapsöl und die sparsame Verwendung von Zucker, Fett und Jodsalz, einzuhalten. Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung bei den betreffenden Kriterien kommen.



Bei Rohkost, die mit Obst gemischt wird, z. B. Karotten-Apfelsalat, 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/Angebotskarten und ggf. Rezepten auf, dass Sie täglich Gemüse als Rohkost anbieten. Mit Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und/oder Verpackungen bzw. Produktdatenblättern (z. B. bei zugekaufter Rohkost) können Sie den Einsatz von Rohkost oder Salat nachweisen.

Obst wird täglich angeboten

Obst wird frisch oder tiefgekühlt (ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln) eingesetzt. Das Angebot kann aus Obst im Ganzen, aus aufgeschnittenem Obst, Obstspießen, Obstsalat oder als deutlich erkennbarer Bestandteil von Milchspeisen sowie Salaten bestehen. Die Zugabe von geringen Mengen Zucker oder anderen süßenden Lebensmitteln, wie Honig oder Agavendicksaft etc. an Obstdesserts (z. B. Birnenquark), ist möglich, wenn das Endprodukt maximal 6 g zugesetzten Zucker pro 100 g aufweist. Aufgeschnittenes Obst muss in jedem Fall zuckerfrei bleiben.



Wenn Sie vorproduzierte zugekaufte Obstsalate einsetzen, sind die weiteren Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards, 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 bei den betreffenden Kriterien kommen.



Zugekauft Obstpüree kann für Obstangebote verwendet werden, wenn es frisch oder tiefgekühlt ist. Konserven sind ausgeschlossen. Das Obstpüree kann zusätzlich pasteurisiert sein. Wenn diesem Zucker zugesetzt wurde, muss vom Betrieb per Rezeptur oder Produktdatenblatt nachweisbar sein, dass im Endprodukt (z. B. Fruchtquark) max. 6 g/100 g zugesetzter Zucker enthalten ist.



Bei Angeboten die mit Gemüse gemischt werden, z. B. Möhren-Apfelsalat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Obst oder Rohkost zu werten ist.



Tiefkühlobst wird im Handel auch gesüßt angeboten, was auf den ersten Blick nicht immer erkennbar ist. Achten Sie daher auf die Zutatenliste.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Angebotskarten und ggf. Rezepten, dass Sie täglich Obst anbieten bzw. als Zutat verwenden. Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege sowie Verpackungen bzw. Produktdatenblätter (z. B. bei zugekauftem Obstsalat oder Obstpüree) eignen sich zum Nachweis für frisches oder tiefgekühltes, ungesüßtes Obst. Im Rahmen des Audits vergewissert sich zudem der*die Auditor*in unter anderem durch Sichtkontrolle oder die Befragung der Küchenmitarbeiter*innen, dass Obst wie gefordert angeboten wird.

Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten

Nüsse, Kerne und Ölsaaten sind wichtige Nährstofflieferanten und gehören zu einer vollwertigen Ernährung dazu, da diese einige lebensnotwendige Fettsäuren enthalten. Wichtig ist dabei, dass sowohl Nüsse als auch Kerne nur in ungesalzener Form angeboten werden.



Bieten Sie Nüsse, Leinsamen oder Sesam z. B. als Zutat zu Müslis oder als Topping in Salaten an. Ebenfalls möglich ist das Angebot von fertigen Nussmischungen oder „Studentenfutter“ (gesalzene Nüsse oder Kerne werden nicht gewertet). Nüsse, Kerne oder Ölsaaten in Brötchen und Brot können dann gewertet werden, wenn nachweislich eine ausreichende Menge in dem Artikel vorhanden ist. Dieser Nachweis muss plausibel vom Betrieb oder Caterer geführt werden können.



Eine Nennung der eingesetzten Nüsse, Kerne oder Ölsaaten auf Angebotskarten ist nicht notwendig, jedoch muss der Nachweis, in welcher Form diese durchgehend zum Angebot gehören, eindeutig durch den Betrieb oder den Caterer geführt werden.

Die Vorgaben der Allergenkennzeichnung bleiben davon unberührt. Werden Nüsse, Kerne oder Ölsaaten zum Müsli oder Salatbuffet gereicht, müssen die entsprechenden Angebote eindeutig als zum zertifizierten Angebot zugehörig kenntlich gemacht werden. Zudem müssen Tischgäste über die empfohlene Verzehrhäufigkeit (mind. 2-mal/Woche) und Verzehrmenge (mind. 50 g/Woche) informiert werden.



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

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Angebotskarten, Bestückungslisten, Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen, dass Sie ungesalzene Nüsse, Kerne und Ölsaaten anbieten und eine ausreichende Angebotsmenge sichergestellt ist. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

Milch und Milchprodukte werden täglich angeboten

Um einen sinnvollen Ausgleich zwischen Energiegehalt und Nährstoffzufuhr zu gewährleisten, 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
- Käse: max. 30 % Fett absolut

Darüber hinaus gelten folgende Anforderungen:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir und Speisequark, sind jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel im Angebot.
- Die vorstehende Aufzählung stellt beispielhaft eine mögliche Auswahl dar und bedeutet *nicht*, dass sämtliche Produkte im Verpflegungsangebot vorhanden sein müssen. Sofern diese Produktgruppen jedoch vorhanden sind, muss die genannte Qualität erfüllt sein.
- Die Auswahl einer niedrigeren Fettstufe trägt zu einer geringeren Energiedichte des Angebots bei und kann eine fettmoderate Zubereitung unterstützen.
- Milch und Milchprodukte können als Milch zum Müsli oder zum Trinken, als Milchspeisen (Joghurt, Quarkspeise oder Milchshake), als Joghurt im Dipp für Gemüsesticks oder als Brotbelag 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.



Milch und Milchprodukte in der entsprechenden Qualität können nur dann gewertet werden, wenn diese auf den Angebotskarten für die Frühstücks- und Zwischenverpflegung abgebildet und wie gefordert im Angebot sind.



Industriell hergestellte Komponenten werden dann positiv bewertet, wenn die Anforderungen an den Fettgehalt der Milchprodukte und die Menge des zugesetzten Zuckers (maximal 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 o. ä. werden, auch bei Anreicherung mit Calcium, nicht als Milchprodukt gewertet¹.



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 durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie täglich 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.

Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett

Sofern diese Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden sind, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein. Werden Fleisch- und Wurstwaren angeboten, dürfen diese maximal 20 % Fett enthalten. Als Brotbelag eignen sich z. B. Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt) oder Bierschinken.

Nachweis im Audit: Im Rahmen des Audits überprüft der*die Auditor*in unter anderem durch Sichtkontrolle oder die Befragung der Küchenmitarbeiter*innen, ob Fleisch- oder Wurstwaren angeboten werden. Falls diese zum Sortiment gehören, vergewissert sich der*die Auditor*in, dass auch Fleisch- und Wurstwaren mit einem maximalen Fettgehalt von 20 % angeboten werden. Anhand von z. B. Bestell- und Lieferscheinen, Produktblättern oder Verpackungen können Sie belegen, dass Sie Fleisch- und Wurstwaren mit maximal 20 % Fett einkaufen.

Fisch aus nicht überfischten Beständen

Sofern Fisch im Gesamtangebot der Zwischenverpflegung vorhanden ist, muss eine entsprechende Alternative in der genannten Qualität im zertifizierten Angebot vorhanden sein. Der für das zertifizierte Angebot ausgewählte Fisch muss 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 Fachliche Erläuterungen unter: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Milch-und-Milchprodukte-DGE-QST.pdf>



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 den Angebotskarten oder Beschilderungen in den Angebotsvitrinen 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: Im Rahmen des Audits überprüft der*die Auditor*in, ob Fisch angeboten wird. Falls dieser zum Sortiment gehört, vergewissert sich der*die Auditor*in, dass mindestens ein Angebot das Kriterium „Fisch aus nicht überfischten Beständen“ erfüllt und dem zertifizierten Angebot zugeordnet ist. Verpackungen, Vorräte im Lager, Produktblätter oder Bestell- und Lieferscheine eignen sich als Nachweis für die geforderte Qualität des angebotenen Fisches.

Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt

Wenn beim Frühstück und der Zwischenverpflegung Öl verarbeitet wird, muss dies Rapsöl sein. Die Qualität der Öle und Fette wird nach verschiedenen Kriterien beurteilt. Zu den Hauptkriterien gehören das Fettsäurenmuster², der Gehalt an n-3-Fettsäuren³ und der Gehalt an Vitamin E. Diesem Qualitätsmerkmal werden entsprechend unserer Ernährungsgewohnheiten Rapsöl und Walnussöl am besten gerecht. Lein-, Soja- und Olivenöl werden aus ernährungsphysiologischer Sicht ebenfalls günstig beurteilt.



Als Streichfett sollte Margarine auf Basis von Rapsöl oder als Alternative auf Basis der weiteren empfohlenen Ölsorten eingesetzt werden. Sollten Sie Butter als Streichfett einsetzen, 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.

² 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 – d. h., sie müssen über die Ernährung zugeführt werden. Rapsöl hat einen hohen Anteil an n-3 Fettsäuren und einen vergleichsweise hohen Anteil an Vitamin E.

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

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Verpackungen, Bestell- und Lieferscheinen, Einkaufsbelegen, den Vorräten im Lager oder ggf. von Rezepten bzw. Arbeitsanweisungen, dass Rapsöl und/oder Produkte auf Basis von Raps-, Walnuss-, Lein-, Soja- und/oder Olivenöl die den Anforderungen entsprechen, als Standardfette eingesetzt werden.

Wasser wird täglich angeboten

Getränke löschen den Durst und decken den Bedarf an Flüssigkeit. Aus diesem Grund muss im Rahmen von Frühstück und Zwischenverpflegung täglich Wasser als Angebot zur Verfügung stehen. Da die Trinkwasserqualität in Deutschland sehr gut ist, kann ohne Bedenken anstatt Mineralwasser auch Trinkwasser (sogenanntes Leitungswasser) angeboten werden. Auch ungesüßte Früchte- oder Kräutertees erfüllen diese Anforderung.



Zuckerhaltige Getränke wie Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke (Getränkeerzeugnisse auf Wasserbasis, die mit Frucht- oder Kräuterzusätzen leicht aromatisiert sind), Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke gehören nicht zum zertifizierten Angebot.



Aufgrund der hohen Energiedichte zählen Milch und Milchgetränke zu den tierischen Lebensmitteln und dienen nicht als Durstlöscher.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie durch entsprechende Bestell- und Lieferscheine des Getränkehändlers und/oder Einkaufsbelege, dass Sie im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenverpflegung Mineralwasser anbieten. Dies kann durch Angebotsbestände, entsprechende Bestell- und Lieferscheine des Getränkehändlers und/oder durch Einkaufsbelege nachgewiesen werden. Besteht Ihr Angebot aus Trinkwasser, erläutern Sie dem*der Auditor*in, wie Sie dieses Angebot gewährleisten.

2.2.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen¹ zum Frühstück und zur Zwischenverpflegung (Mischkost)

Lebensmittelgruppe ²	Orientierungswert
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	600 g
Gemüse und Salat	500 g
Obst davon Nüsse, Kerne oder Ölsaaten	1000 g 50 g
Milch und Milchprodukte	900 g
Fleisch und Wurstwaren	50 g
Öle und Fette	60 g

Tab. 2: Orientierungswerte für Lebensmittelmengen zur Zusammenstellung des 1. und 2. Frühstücks und der Zwischenverpflegung für 5 Verpflegungstage pro Person

Bei den in Tabelle 2 genannten Lebensmittelmengen handelt es sich um Orientierungswerte. Diese Werte werden von den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr³ abgeleitet. Werden diese Lebensmittelmengen unter Berücksichtigung der definierten Lebensmittelqualitäten in die Praxis umgesetzt, kann mit großer Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass die Versorgung mit Nährstoffen für Frühstück und Zwischenverpflegung sichergestellt ist.



Dabei ist zu beachten, dass aufgrund der unterschiedlichen Verzehrgeohnheiten der Tischgäste 3 Mahlzeiten (1. und 2. Frühstück, Zwischenverpflegung) zusammengefasst wurden. Dies bedeutet, das wöchentliche Angebot der Lebensmittelhäufigkeiten und Mengen wird als Gesamtheit für die 3 Mahlzeiten dargestellt.

2.3 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.

2.3.1 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. Dass bedeutet, dass Sie mindestens einen Speiseplan vorweisen müssen, der 4 Wochen umfasst und

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

² Aufgrund der Verzehrgeohnheiten von Erwachsenen in Deutschland wurde in den nährstoffoptimierten Speiseplänen für Frühstück und Zwischenverpflegung kein Fisch verwendet, daher findet sich in der Tabelle 2 kein Orientierungswert.

³ 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)

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 „Spaghetti Bolognese“ in dieser Zusammenstellung kein 2. Mal angeboten werden darf. Die einzelnen Komponenten können sich im Menüzyklus wiederholen, also beispielsweise „Spaghetti 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 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. Da in den Betriebsrestaurants häufig Tischgäste aus unterschiedlichen Herkunftsländern verpflegt werden, ist es wichtig, das Verständnis gegenüber anderen (Ess-)Kulturen zu fördern und auch 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 Tischgäste profitieren von neuen Ess- und Geschmackserfahrungen. In der Praxis bewährt haben sich diesbezüglich auch Themenwochen, wie z. B. „Zu Gast in Italien“, „Orientalische Woche“ oder „Norddeutsche Küche“.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, wie in Ihrem Betrieb oder bei Ihnen als Caterer die verschiedenen kulturellen und regionalen Gegebenheiten (z. B. über den Einsatz regionaler Produkte oder Speisen) sowie die religiösen Aspekte im Essalltag berücksichtigt werden. 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 Tischgäste sind soweit wie möglich berücksichtigt

Erwachsene haben ebenso wie Kinder und Jugendliche Speisen, die sie mehr oder weniger bevorzugen. Dies sollte sich auch auf dem Speiseplan widerspiegeln. Optimal ist es, wenn Tischgäste in die Speiseplanung einbezogen und ihre Anregungen und Wünsche in angemessener Weise berücksichtigt werden. Persönliche Gespräche, regelmäßige Fragebogenaktionen oder Anregungen und Wünsche, die über Gästebücher, Briefkästen oder eine Kontaktadresse im Intranet geäußert werden, zeigen auf, welche Speisen die Tischgäste besonders gerne mögen und welche weniger gut ankommen. Dies hilft bei der Speiseplanung und dient als „Feedback“ für die Küche oder für den Essensanbieter. Caterern obliegt es, im Rahmen ihres QM-Systems, die Rückmeldung der Kund*innen zu sammeln und mit ihrem Angebot entsprechend zu reagieren. 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 die Tischgäste praktisch in die Speiseplanung einbeziehen und ihre Anregungen und Wünsche 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 5 Verpflegungstagen angeboten

Bei industriell hergestellten Fleischersatzprodukten handelt es sich um hochverarbeitete, küchenfertige Produkte. Sie können z. B. aus Hülsenfrüchten (Soja, Lupine, Süßerbsen), 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 größere Mengen 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 5 Verpflegungstagen industriell hergestellte Fleischersatzprodukte anbieten.

Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen angeboten

Frittierte und/oder panierte Komponenten wie Kroketten, Gemüse im Teigmantel, panierte Schnitzel, Hähnchen-Nuggets oder paniertes Fischfilet 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 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen angeboten werden.



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

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



Auch vorfrittierte Produkte wie Kroketten, 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. Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites und Rohkost 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 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen anbieten.

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. Auf diese Weise erfahren die Tischgäste verschiedene sensorische Qualitäten in Bezug auf Geschmack, Aussehen und Konsistenz. 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 Ursprungs 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. Somit ist auch den Tischgästen, die eine ovo-lacto-vegetarische Ernährung bevorzugen, die uneingeschränkte Teilnahme an der Mittagsverpflegung möglich.



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 das Salatbuffet ist ebenfalls keine dauerhafte Möglichkeit zur Darstellung einer ovo-lacto-vegetarischen Alternative.



Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte wie z. B. Sojawurstchen 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.

2.3.2 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 Tischgäste 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 Tischgäste 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.

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.

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 ¹ Ragouts/Frikassee ¹ Aufläufe Pfannengerichte (z. B. Reis-Gemüse-Pfanne)	Zugesetztes Fett: max. 5 g Fett/100 g Endprodukt

Tab. 3: Werte für den Fettgehalt verschiedener Komponenten

Bei den in Tabelle 3 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 1-mal pro Woche 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.

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.

¹ Der Fettwert gilt auch für vegetarische sowie Fischgerichte.



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 überschritten²

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

- die 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).

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 Speisenauslieferung (Caterer) beitragen. In Ausnahmefällen, wie bei Soßen, Brühen und bestimmten Fleischgerichten (z. B. Schmorgerichte wie Gulasch, Rinderrouladen, 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.

² Quelle: DIN 10506 und 10508

Nachweis im Audit: Dokumentieren Sie z. B. auf dem Speiseplan oder in separaten Listen die Zeiten der Fertigstellung der Speisen sowie Beginn und Ende der Ausgabezeiten im belieferten Betrieb. Bei der Warmverpflegung durch einen Caterer ist zu berücksichtigen, dass die Warmhaltezeit die Zeit der Kommissionierung und der Anlieferung miteinschließt. Im Audit bei einem Caterer müssen zusätzlich die Zeiten der Essensausgabe im belieferten Betrieb, z. B. in Form einer schriftlichen Bestätigung durch den belieferten Betrieb, vorliegen. 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 Verbesserungsbedarf in allen Altersgruppen besteht. Daher muss konsequent Jodsalz¹ eingesetzt werden. Da der derzeitig 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 in Ihrer Küche 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 Tischgäste 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.



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 ist Zucker daher sparsam zu verwenden. Für die Praxis bedeutet dies, dass im zertifizierten Angebot auf stark zuckerhaltige Speisen verzichtet wird.

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.

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 1-mal pro Woche besteht die Möglichkeit, eine Speisekomponente (z. B. 1 Stück Kuchen) 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.

2.3.3 Gestaltung des Speiseplanes

Der aktuelle Speiseplan ist vorab allen regelmäßig und barrierefrei zugänglich

Die Tischgäste informieren sich anhand des Speiseplans über das aktuelle Speiseangebot des Betriebsrestaurants. Daher muss dieser allen, die die Möglichkeit haben das Angebot des Betriebsrestaurants zu nutzen, regelmäßig im Vorfeld zugänglich gemacht werden. Das bedeutet für die Umsetzung, dass der aktuelle Speiseplan spätestens vor Inkrafttreten (z. B. montags vor Öffnung des Betriebsrestaurants) zur Verfügung gestellt werden muss. Dies kann z. B. über einen gut sichtbaren Aushang im Betriebsrestaurant oder über eine Veröffentlichung im Intranet oder auf Monitoren geschehen.



Sollte die Notwendigkeit der Vorbestellung des Essens bestehen (z. B. bei von Caterern belieferten Betrieben) müssen die Mitarbeitenden so früh über das Speiseangebot informiert werden, dass eine rechtzeitige Bestellung des Essens möglich ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie auf, wie Sie den Speiseplan allen regelmäßig zugänglich machen, z. B. durch den Aushang im Betriebsrestaurant, das Einstellen auf der Internet- oder Intranetseite, über eine App, Monitore oder das Verteilen an die Mitarbeitenden.

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.

Das zertifizierte Angebot ist korrekt signalisiert, und bei dem Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt

Bietet ein Betrieb oder ein Caterer mehrere Menülinien an, so muss die zu zertifizierende Menülinie eindeutig signalisiert sein, z. B. durch farbliche Unterlegung, ein Logo oder ein Symbol. Nach dem bestandenem Audit ist vom Betrieb das JOB&FIT-Logo und vom Caterer das DGE-Logo einzusetzen.

In den Betriebsrestaurants 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 zu dem zertifizierten Angebot gehören.

Die Beschriftung im Ausgabebereich soll so gestaltet sein, dass deutlich wird, welches Menü an welcher Ausgabe erhältlich ist. Dies kann z. B. mithilfe von Aufstellern, Plakaten oder Monitoren umgesetzt werden. Darüber hinaus müssen im Ausgabebereich die zum zertifizierten Angebot gehörenden Speisekomponenten (z. B. Obstkorb, Salatbuffet oder Desserts) eindeutig signalisiert sein.



Sollte der Speiseplan auf unterschiedlichen Wegen kommuniziert werden, muss diese Vorgabe auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druck- und Onlineversionen, Monitore) umgesetzt werden. Sollte der Speiseplan Angebote für mehrere Mahlzeiten enthalten, z. B. für Mittagessen und für Zwischenmahlzeiten, so ist eindeutig darzustellen, was zu welcher Mahlzeit angeboten wird.



Als Caterer beachten Sie bitte, dass es nur eine Variante der zertifizierten Menülinie gibt, die in allen belieferten Betrieben entsprechend angeboten sowie korrekt und vollständig ausgelobt werden muss. Es ist nicht möglich, in Betrieb A eine und in Betrieb 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 zurückliegenden Speisepläne, wie Sie beim Angebot mehrerer Menülinien oder dem Angebot für mehrere Mahlzeiten dieses übersichtlich darstellen und die zertifizierten Angebote eindeutig und korrekt kennzeichnen. Kennzeichnen Sie die Ausgabestellen der unterschiedlichen Menülinien.

Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt

Im Hinblick auf eine transparente Information der Tischgäste 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 zur Mittagsverpflegung und Angebotskarten bzw. Aufstellern zum Frühstück und der Zwischenverpflegung 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 „Salsa Verde“ 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.



Außerdem muss sowohl bei Gemüse als auch bei Salat und Obst 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 nach der Beurteilung der zubereitenden Person, was die Hauptbestandteile des Gerichtes sind). Detailangaben können auch über tägliche Angebotsaufsteller gemacht werden, diese müssen jedoch dann digital zum Nachweis im Rahmen der Audits aufbewahrt werden. Alternativ ist es auch möglich, Komponenten, die immer wieder verwendet werden (z. B. für eine Gemüsemischung wie Kaisergemüse), auf einer separaten, allen Mitarbeitenden frei zugänglichen Liste zu erläutern.

Bei Stückobst müssen keine weiteren Detailangaben erfolgen, die Angabe „Obst“ oder „Stückobst“ ist so ausreichend. Dort wo die Tischgäste die Möglichkeit haben eindeutig zu sehen, aus was z. B. der Rohkostsalat besteht (z. B. in einer Salattheke oder einer Angebotsvitrine), muss ebenfalls keine Nennung erfolgen.



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 neben dem Speiseplanaushang platziert werden, dass nicht eindeutige Bezeichnungen erklärt sind.

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 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.

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

2.4 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen

Dieser Qualitätsbereich beinhaltet sowohl Forderungen auf Basis von rechtlichen Vorgaben zur Qualitätssicherung bei der Speiseverpflegung 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 den 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



Informationen zum Thema Hygiene unter:

www.jobundfit.de > Start > DGE-Qualitätsstandard > Weiterführende Informationen³

<https://www.jobundfit.de/dge-qualitaetsstandard/weiterfuehrende-informationen//>



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 2.4 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 Hygienepaxis“ 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 Essensausgabe zu identifizieren, zu bewerten und durch geeignete Maßnahmen zu minimieren oder zu eliminieren. Jeder CCP⁴ muss über messbare Grenzwerte verfügen, die die Grenzen

² HACCP = hazard analysis and critical control points

³ Unter dem Stichwort „Hygiene“

⁴ CCP = critical control point

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 in Ihrem Betrieb 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 Ausgabe von Speisen

Im Audit ist nachzuweisen, wie in Ihrem Betrieb 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 von kalten Speisen und mindestens 65 °C beim Warmhalten, dem Transport und der Ausgabe von warmen Speisen gesichert werden. Eine regelmäßig geführte Dokumentation dazu wer wann welche Maßnahme umgesetzt hat (z. B. Kontrolle der Lager- oder Kühlschranktemperaturen) muss im Audit vorliegen.

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, Läger, Speiseausgabe), 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 im Betrieb oder beim Caterer 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

Verpflichtende Informationsangaben 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 Auskunft¹ ist ebenfalls möglich. Dies bedingt, dass alle Speisen mit den jeweils enthaltenen Allergenen schriftlich – in einer sogenannten Kladde – hinterlegt sind. Auch muss das Personal entsprechend geschult sein, um auf Nachfrage sichere Angaben machen zu können.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

Gemäß § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)² müssen Zusatzstoffe bestimmter Klassen beim Angebot nicht vorverpackter Waren angegeben werden. Dabei muss – anders als bei vorverpackter Ware – 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 Tischgäste leicht zugänglich ist.



Wird die Möglichkeit der mündlichen Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen vom Betrieb oder vom Caterer genutzt, müssen die Gäste eindeutig auf diese Möglichkeit hingewiesen werden.

¹ Beachten Sie, dass die Lebensmittelüberwachung in der Hoheit der Länder liegt und somit spezifische Auslegungen möglich sein können.

² Die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) ist am 09.06.2021 in Kraft getreten. Gleichzeitig ist die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) außer Kraft getreten.

Informationen rund um die Nährwerte:

Nährwertinformationen sind beim Angebot unverpackter Speisen – anders als bei vorverpackter Ware – 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 Verzehreinheit, 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.

Umsetzung der rechtlich geforderten Schulungs- und BelehrungspflichtSchulungspflicht 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 die Betriebe 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 JOB&FIT-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 JOB&FIT-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 Hygienepaxis“ sowie weiteren geeigneten Dokumenten auf, wie Sie die Anforderungen dieses Qualitätsbereiches umsetzen.

2.5 Qualitätsbereich Lebenswelt – Service und Kommunikation

Der Qualitätsbereich Lebenswelt stellt die Kriterien dar, die neben dem Speiseangebot einen Einfluss auf die Esssituation und die Essatmosphäre im Betriebsrestaurant haben. Die hier genannten Kriterien sind nicht vom Caterer zu beeinflussen und daher ausschließlich vom Betrieb umzusetzen.

Die Tischgäste werden bei der Speisebestellung und Speiseauswahl freundlich beraten und das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert

Ein freundlicher und professioneller Umgang mit den Tischgästen ist ein wichtiger Bestandteil des Service in einem Betriebsrestaurant. Die Mitarbeitenden an der Speiseausgabe stehen in direktem Kontakt mit den Tischgästen und bestimmen wesentlich die „Außenwirkung“ und das Image des Betriebsrestaurants. Es sollte daher auf eine respektvolle und aufmerksame Anrede gegenüber den Tischgästen sowie auf einen freundlichen Umgang Wert gelegt werden.

Die Auskunftsbereitschaft bezieht sich auf die Kenntnisse bezüglich des Verpflegungsangebotes zu allen Mahlzeiten. Dies gilt vor allem für das nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ zusammengestellte und zu zertifizierende Angebot.



Das Personal muss Angaben machen können, welche Zutaten in den Speisen enthalten sind, z. B. bei Eintöpfen oder Aufläufen und welche Anforderungen es bezüglich der Lebensmittelhäufigkeiten und Lebensmittelqualitäten gibt und wie die zertifizierten Komponenten im Gesamtangebot zu finden sind. Auch zur Speisezubereitung, wie z. B. dem moderaten Einsatz von Zucker, Salz und Fett oder der nährstoffschonenden Zubereitung von Gemüse und über den Vorteil der signalisierten Angebote (z. B. ausgewogenes und nachhaltiges Angebot), müssen Kenntnisse vorhanden sein.



In der Praxis haben sich u. a. jährliche Personalschulungen und/oder die Bereitstellung eines Merkblattes bewährt. So können die wichtigsten Hintergrundinformationen zum zertifizierten Angebot für das Ausgabepersonal zuverlässig bereitgestellt werden. Dieses Vorgehen ist als Qualitätssicherungsinstrument bei der Umsetzung dieser Anforderungen gut geeignet.

Nachweis im Audit: Bei der Speiseausgabe wird der Umgang des Ausgabepersonals mit den Tischgästen beobachtet. Kenntnisse über das zu zertifizierende Speiseangebot werden durch Fragen der Auditorin bzw. des Auditors an das Ausgabepersonal überprüft. Die Vorlage der Dokumentation von entsprechenden Personalschulungen bzw. eines Merkblattes mit den wichtigsten Hintergrundinformationen zum zertifizierten Angebot können als weiterer Nachweis für die Umsetzung des Kriteriums dienen.

Die Tischgäste werden über das gesundheitsfördernde Angebot durch entsprechende Medien transparent und unmissverständlich informiert

Um eine gesundheitsfördernde Auswahl treffen zu können, ist es notwendig, dass die Mitarbeitenden des Betriebes über das zertifizierte Speiseangebot informiert werden. Zu diesem Zweck müssen geeignete Informationsmedien zur Verfügung stehen, die das JOB&FIT-Konzept beschreiben. Im Betrieb können die Informationen im Betriebsrestaurant, im Intranet und/oder auf der Homepage bereitgestellt werden. Der Caterer kann diese z. B. auf seiner Homepage und/oder in Form von Informationsschreiben zur Verfügung stellen.



Die Informationen müssen von dem Betrieb und/oder dem Caterer in einer Form bereitgestellt werden, dass diese von allen Mitarbeitenden des Betriebes genutzt werden können.



Um Ihnen die Erstellung von individuellen Medien zu erleichtern, stellen wir Ihnen Textbausteine zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Sie alle von Ihnen erstellten Medien (print und/oder digital), bei denen Sie das JOB&FIT-Logo oder das DGE-Logo verwenden, vor dem Audit bei der DGE zur Prüfung einreichen und freigeben lassen. Der Nachweis, wie Sie alle Beteiligten über das gesundheitsfördernde Angebot informieren wollen, muss bereits beim Erst-Audit vorliegen.



Bitte beachten Sie das eine Information der Gäste ausschließlich über die auf der Homepage von JOB&FIT bereitgestellten Medien nicht ausreichend dafür ist, die Gäste transparent über die Zertifizierung zu informieren bzw. den entsprechenden Prüfpunkt zu erfüllen, da diese sich allgemein auf eine gesundheitsfördernde Betriebsverpflegung beziehen.



Zudem müssen grundsätzlich alle Komponenten, die zu dem zertifizierten Angebot gehören, eindeutig hervorgehoben und somit von den Tischgästen leicht zu erkennen sein (z. B. mit geeigneten Kennzeichnungselementen auf dem Speiseplan und im Ausgabebereich).

Nachweis im Audit: Zeigen Sie auf, über welche Informationswege (z. B. Aushang von Informationsschreiben im Betriebsrestaurant und/oder Informationen über das Intranet, die Homepage und/oder das Bestellsystem) Sie die Mitarbeitenden des Betriebes über das gesundheitsfördernde Speiseangebot informieren und dass alle Komponenten, die zu dem zertifizierten Angebot gehören, klar hervorgehoben sind.

Die Tischgäste werden bezüglich einer gesundheitsfördernden Ernährung sensibilisiert

Um die Tischgäste regelmäßig für eine gesundheitsfördernde Ernährung zu sensibilisieren, müssen Informationsmaterialien zur Verfügung gestellt werden. Dies können z. B. Informationen zur gesundheitsfördernden Lebensmittelauswahl, warenkundliche Informationen oder Rezepte zu den angebotenen Speisen sein. Die Informationsangebote werden durch Aushänge, Broschüren, Handzettel, Flyer, Tischaufsteller, Hinweise auf dem Speiseplan oder Beiträge im Intranet bereitgestellt. Auch Aktionen zum Thema einer gesundheitsfördernden Ernährung erfüllen diesen Prüfpunkt, wenn Sie ausreichend dokumentiert sind. Dies können z. B. Aktionen zu Themen wie „Vollkornprodukte“ oder zur „vegetarischen Küche“ sein.



Die JOB&FIT-Medien stehen auf der Internetseite www.jobundfit.de > Start > Fachinformationen > Medien zum kostenlosen Download bereit. Benötigen Sie eines oder mehrere dieser Materialien in größerer Stückzahl, stellen wir Ihnen die Druckdateien zur Verfügung, sodass Sie die Unterlagen selbst herstellen lassen können.



Betriebsindividuelle Medien: Selbstverständlich können Sie auch eigene, betriebsindividuelle Informationsmaterialien entwickeln, die Sie mit dem Logo Ihres Unternehmens und dem JOB&FIT-Logo versehen. Bitte beachten Sie dabei aber, dass die Unterlagen vor dem Audit bei der DGE-Zertifizierungsstelle zur Überprüfung einzureichen sind. Erstellen Sie nach dem Audit weitere Kommunikationsmedien (print, digital) auf denen das JOB&FIT-Logo genutzt werden soll, so müssen diese vor der Veröffentlichung bei der DGE-Zertifizierungsstelle ebenfalls eingereicht und genehmigt werden.



Sofern Ihr Betrieb noch nicht von der DGE zertifiziert ist, ist jegliche Form der Werbung mit dem JOB&FIT-Logo (bzw. dem DGE-Logo) untersagt. Ausgenommen hiervon sind selbstverständlich die allgemeinen Medien in der Internetrubrik www.jobundfit.de > Start > Fachinformationen > Medien, die in unveränderter Form von jedem Betrieb frei verwendet werden können.

Zeigen Sie auf, über welche Informationswege (z. B. Auslagen im Betriebsrestaurant, Informationen im Intranet) und mit welchen Medien (z. B. Aushang, Flyer, Broschüre, Aufsteller, Rezepte, dokumentierte Aktionen) Sie Ihre Tischgäste bezüglich einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung sensibilisieren.

Das Mindestangebot an gesundheitsfördernden Lebensmitteln beim Frühstück sowie in der Zwischenverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert

Das zertifizierte Mindestangebot zum Frühstück und zur Zwischenverpflegung muss richtig und vollständig signalisiert sein. Dies kann z. B. mithilfe von Aufstellern erfolgen, die vor oder neben dem gesundheitsfördernden Lebensmittel platziert werden. Es muss für den Tischgast eindeutig erkennbar sein, welche Lebensmittel zum zertifizierten Angebot gehören und welche nicht.



Die Signalisierung kann mit einem Logo, einem Symbol oder einem Schriftzug erfolgen. Nach dem bestandenen Audit muss das JOB&FIT-Logo dafür eingesetzt werden. Darüber hinaus muss der Tischgast informiert werden, dass mit der von Ihnen verwendeten Kennzeichnungsvariante alle zertifizierten Angebote signalisiert werden.



Beachten Sie, dass *alle* Bestandteile Ihres Verpflegungsangebotes, die mindestens für das zertifizierte Angebot vorhanden sein müssen, für die Tischgäste signalisiert sind. Erfolgt dies nicht, kommt es zu einer Abwertung des entsprechenden Kriteriums.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie auf, wie Sie das Mindestangebot an gesundheitsfördernden Lebensmitteln im Betriebsrestaurant und ggf. auf Angebotskarten richtig und vollständig signalisieren.

Das zu zertifizierende Mittagessenangebot ist richtig und vollständig signalisiert¹

Bietet ein Betriebsrestaurant mehrere Menülinien an, so muss die *zertifizierte Menülinie bei der Essenausgabe* eindeutig signalisiert sein, z. B. durch farbliche Unterlegung, ein Logo oder ein Symbol auf dem Angebotsschild an der entsprechenden Ausgabestelle. Nach dem bestandenen Audit muss das JOB&FIT-Logo dafür eingesetzt werden. Für die Tischgäste muss klar ersichtlich sein, welche Komponenten zu einem Gericht gehören. Das gilt besonders für das zu zertifizierende Angebot. Rohkost, Frischobst oder Milchdesserts, die über eine Salatbar, Obstkörbe bzw. ein Dessertbuffet angeboten werden, müssen eindeutig über den Speiseplan als Bestandteil des zu zertifizierenden Menüs signalisiert sein und das Angebot plausibel vervollständigen. Außerdem müssen die empfohlenen Verzehrhäufigkeiten eindeutig für den Gast zu erkennen sein.

¹ Muster-Speisepläne mit Hinweisen zur richtigen Signalisierung finden Sie im Kapitel 5.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie auf, wie Sie das zu zertifizierende Angebot bei der Essenausgabe im Betriebsrestaurant richtig und vollständig signalisieren.

Über die zum Verzehr empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten werden die Tischgäste transparent informiert



Der farblich unterlegte Abschnitt muss verpflichtend im Zusammenhang mit Frühstück und Zwischenverpflegung veröffentlicht werden. Er wird jedem Betrieb als Word-Dokument zur Verfügung gestellt:

Neben dem Mittagessen leisten Frühstück und Zwischenverpflegung einen wichtigen Beitrag zur Nährstoffversorgung, so dass auch diese Mahlzeiten optimal zusammengestellt sein sollten. Um eine maximale Flexibilität für die Tischgäste zu gewährleisten, wurden diese Mahlzeiten (Frühstück sowie 1. und 2. Zwischenmahlzeit) zusammengefasst und daraus resultierend folgende Verzehrhäufigkeiten pro Tag für eine Mischkost empfohlen:

- mind. 2-mal täglich Getreideprodukte davon mind. 1-mal Vollkornprodukte
- mind. 2-mal täglich Obst
- mind. 2-mal täglich Milchprodukte wie Joghurt, Käse oder Quark
- mind. 1-mal täglich Gemüse davon mind. 3-mal wöchentlich Rohkost
- mind. 2-mal wöchentlich Nüsse, Kerne oder Ölsaaten
- sowie maximal 2-mal wöchentlich Fleisch oder Wurstwaren
- Trinken Sie, wenn Sie Durst haben, zu jeder Mahlzeit 1 Glas Wasser.



Die Tischgäste sind darüber hinaus zu informieren, dass die dafür empfohlenen Lebensmittel als zertifiziertes Angebot in der Ausgabe entsprechend signalisiert sind.



Für die Information der Tischgäste stellt Ihnen die DGE entsprechende Textbausteine sowohl für die Verpflegung mit Mischkost, als auch für die ovo-lacto-vegetarische Verpflegung, jeweils für 5 und 7 Tage zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Sie alle von Ihnen erstellten Medien (print und/oder digital), bei denen Sie das JOB&FIT-Logo oder das DGE-Logo verwenden, vor dem Audit bei der DGE zur Prüfung einreichen und freigeben lassen. Der Nachweis, wie Sie alle Beteiligten über das gesundheitsfördernde Angebot informieren wollen, muss bereits beim Erst-Audit vorliegen.

Die Tischgäste haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet

Alle Mitarbeitenden des Betriebes haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen. So z. B. über persönliche Gespräche, regelmäßige Fragebogenaktionen, Qualitätspässe, Briefkästen, eine Kontaktadresse im Internet bzw. Intranet oder die Beteiligung der Tischgäste in Essenskommissionen. Die Beschwerden und Anregungen werden dokumentiert, ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet. Die Aufnahme und die Berücksichtigung der Wünsche hilft bei einer gästeorientierten Speiseplanung und erhöht die Akzeptanz des Speiseangebots bei den Mitarbeitenden des Betriebes.



Beschwerden und Anregungen zur Essensqualität sollten möglichst am selben oder spätestens am nächsten Tag dem Küchenpersonal, dem Betrieb oder dem Caterer mitgeteilt werden, damit die Ursachen für aufgetretene Qualitätsmängel noch nachvollziehbar recherchiert werden können. Die Dokumentation sollte auch das Datum, die Art und ggf. die Inhalte der Rückmeldung an die Beschwerdeführenden enthalten.

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

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 Verpflegung zum Frühstück, zu den Zwischenmahlzeiten und zur Mittagsverpflegung aussehen sollte, zeigen Ihnen die nachfolgenden Tabellen 4 und 5.



Die Tabelle enthält die empfohlene Verzehrhäufigkeit für Ihre Tischgäste. Damit diese das Angebot flexibel auswählen können, müssen z. B. Rohkost und Nüsse dennoch täglich durchgängig zur Verfügung stehen.

Ovo-lacto-vegetarische Kost – Frühstück und Zwischenverpflegung		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 5 Verpflegungstage (Lebensmittelmengen ¹ zur Orientierung für 5 Verpflegungstage pro Tischgast)
Getreide und Getreideprodukte	▪ Vollkornprodukte ▪ Pseudogetreide ▪ Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel	mind. 10-mal (mind. 2-mal täglich) (ca. 600 g) davon: ▪ mind. 50 % des täglichen Angebotes aus Vollkornprodukten²
Gemüse und Salat	▪ Gemüse, frisch oder tiefgekühlt ▪ Hülsenfrüchte ▪ Salat	mind. 5-mal (mind. 1-mal täglich) (ca. 500 g) davon: ▪ mind. 3-mal als Rohkost
Obst	▪ Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel ▪ Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)	mind. 10-mal (mind. 2-mal täglich) (ca. 1000 g) davon: ▪ mind. 2-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ca. 50 g)

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

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

² Hierbei handelt es sich um eine Verzehrempfehlung für den Tischgast. Im zertifizierten Angebot dürfen ausschließlich Vollkornprodukte signalisiert werden.

Ovo-lacto-vegetarische Kost – Frühstück und Zwischenverpflegung		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 5 Verpflegungstage (Lebensmittel- mengen ¹ zur Orientierung für 5 Verpflegungstage pro Tischgast)
Milch und Milchprodukte	▪ 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	mind. 10-mal (mind. 2-mal täglich) (ca. 950 g)
Öle und Fette	▪ Rapsöl ▪ Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl ▪ Margarine aus den genannten Ölen	Rapsöl ist Standardfett (ca. 60 g)
Getränke	▪ Wasser ▪ Früchte-, Kräutertee ➔ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar

Tab. 4: Optimale Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten für die ovo-lacto-vegetarische Verpflegung zum 1. und 2. Frühstück und der Zwischenmahlzeit (5 Verpflegungstage pro Person)

Ovo-lacto-vegetarische Kost – Mittagsverpflegung		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 5 Verpflegungstage (Lebensmittel- mengen ¹ zur Orientierung für 5 Verpflegungstage pro Tischgast)
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	▪ Vollkornprodukte ▪ Kartoffeln, roh oder vorgegart ▪ Parboiled Reis oder Naturreis	5-mal (1-mal täglich) (ca. 700 g) davon: ▪ mind. 1-mal Vollkornprodukte ▪ max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse

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

Ovo-lacto-vegetarische Kost – Mittagsverpflegung		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 5 Verpflegungstage (Lebensmittel- mengen ¹ zur Orientierung für 5 Verpflegungstage pro Tischgast)
Gemüse und Salat	▪ Gemüse, frisch oder tiefgekühlt ▪ Hülsenfrüchte ▪ Salat	5-mal (1-mal täglich) (ca. 1000 g) davon: ▪ mind. 2-mal als Rohkost ▪ mind. 2-mal Hülsenfrüchte (ca. 200 g)
Obst	▪ Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel	mind. 2-mal (ca. 200 g) davon: ▪ mind. 1-mal als Stückobst
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten	▪ Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)	mind. 1-mal (ca. 25 g) (aufgeteilt auf max. 2 Portionen)
Milch und Milchprodukte	▪ 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	mind. 2-mal (ca. 200 g)
Öle und Fette	▪ Rapsöl ▪ Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl ▪ Margarine aus den genannten Ölen	Rapsöl ist Standardfett (ca. 35 g)
Getränke	▪ Wasser ▪ Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar

Tab. 5: Optimale Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung (5 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 Speiserstellung“ 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 5 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 und Samen 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.



Beachten Sie zwingend, dass Nüsse, Kerne oder Ölsaaten zusätzlich zu den geforderten 2 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 25 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 Speisenamen 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.



Informationen zum ovo-lacto-vegetarischen Angebot unter:

www.jobundfit.de > Rezepte > Rezeptdatenbank¹

<https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank/>

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

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



¹ Bei der Rezeptsuche unter „Rezeptart“ nach „Hauptspeise – vegetarisch“ suchen.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen 25 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.

4

Checklisten

4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)	69
4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)	74
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)	79
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)	81

4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Betriebe, die keine festen, sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und mindestens 1 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 (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
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		
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 14 Tage		
Fisch aus nicht überfischten Beständen		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

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

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide und Getreideprodukte		
Vollkornprodukte werden täglich angeboten.		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel ¹		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
Gemüse, Rohkost oder Salat wird täglich angeboten.		
Rohkost wird täglich angeboten.		
Obst		
Obst wird täglich angeboten.		
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten.		
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten werden täglich angeboten:		
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		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett ¹		
Fisch aus nicht überfischten Beständen ¹		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt ¹ .		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten.		

¹ Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

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

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.		
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.		
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 JOB&FIT-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt – Service und Kommunikation	erfüllt	nicht erfüllt
Die Tischgäste werden bei der Speisebestellung und Speiseauswahl freundlich beraten und das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.		
Die Tischgäste werden über das gesundheitsfördernde Angebot durch entsprechende Medien transparent und unmissverständlich informiert.		
Die Tischgäste werden bezüglich einer gesundheitsfördernden Ernährung sensibilisiert.		
Das Mindestangebot an gesundheitsfördernden Lebensmitteln beim Frühstück sowie in der Zwischenverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert.		
Das zu zertifizierende Mittagessenangebot ist richtig und vollständig signalisiert.		
Über die zum Verzehr empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten werden die Tischgäste transparent informiert (verpflichtender Textbaustein wird von der DGE zur Verfügung gestellt).		
Die Tischgäste haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Betriebe, die keine festen, sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 7 Verpflegungstage (1 Woche) und mindestens 1 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 (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 2-mal Stückobst		
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		
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		

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

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
7-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide und Getreideprodukte		
Vollkornprodukte werden täglich angeboten.		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel ²		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
Gemüse, Rohkost oder Salat wird täglich angeboten.		
Rohkost wird täglich angeboten.		
Obst		
Obst wird täglich angeboten.		
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten.		
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten werden täglich angeboten:		
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		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett ²		
Fisch aus nicht überfischten Beständen ²		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt ² .		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten.		

² Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

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

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.		
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.		
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 JOB&FIT-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt – Service und Kommunikation	erfüllt	nicht erfüllt
Die Tischgäste werden bei der Speisebestellung und Speiseauswahl freundlich beraten und das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.		
Die Tischgäste werden über das gesundheitsfördernde Angebot durch entsprechende Medien transparent und unmissverständlich informiert.		
Die Tischgäste werden bezüglich einer gesundheitsfördernden Ernährung sensibilisiert.		
Das Mindestangebot an gesundheitsfördernden Lebensmitteln beim Frühstück sowie in der Zwischenverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert.		
Das zu zertifizierende Mittagessenangebot ist richtig und vollständig signalisiert.		
Über die zum Verzehr empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten werden die Tischgäste transparent informiert (verpflichtender Textbaustein wird von der DGE zur Verfügung gestellt).		
Die Tischgäste haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

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

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Betriebe, die keine festen sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und bei Caterern auf mindestens 1 Angebotslinie.

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		
davon: mind. 2-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
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.		
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide und Getreideprodukte		
Vollkornprodukte werden täglich angeboten.		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel ¹		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
Gemüse, Rohkost oder Salat wird täglich angeboten.		
Rohkost wird täglich angeboten.		
Obst		
Obst wird täglich angeboten.		
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten.		
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten werden täglich angeboten:		
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 und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt ¹ .		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten.		

¹ Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

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

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Betriebe, die keine festen sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 7 Verpflegungstage (1 Woche) und bei Caterern auf mindestens 1 Angebotslinie.

DGE-Zertifizierung

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. 2-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 3-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 2-mal Stückobst		
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.		
Getränke		
7-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide und Getreideprodukte		
Vollkornprodukte werden täglich angeboten.		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel ¹		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
Gemüse, Rohkost oder Salat wird täglich angeboten.		
Rohkost wird täglich angeboten.		
Obst		
Obst wird täglich angeboten.		
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten.		
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten werden täglich angeboten:		
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 und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt ¹ .		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten.		

¹ Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Musterspeisepläne

5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Betriebe und Caterer	85
5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Betriebe	86
5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer	88

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

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Betrieben zur Vorbereitung auf die Zertifizierung und zur Kennzeichnung für das Erstaudit

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2					
Menü 3					
Menü 4					



Unser Betrieb strebt eine DGE-Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ 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 in Betrieben“ 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 JOB&FIT-Logo (Betriebe) oder das DGE-Logo (Caterer) wie nachfolgend dargestellt ersetzt werden müssen.

5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Betriebe

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Betrieben – Version 1

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 (vegetarisch)					
Menü 3					
Menü 4					

Die Menüs mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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 in Betrieben – Version 2

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 -Menü					
Menü 2 (vegetarisch)					
Menü 3					
Menü 4					

Die Menülinie mit dem  -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 in Betrieben – Version 3

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 (vegetarisch)					
Beilagen					
Gemüse					
Salat					
Dessert					



Die Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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 in Betrieben – Version 1

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 (vegetarisch)					
Menü 3					
Menü 4					



Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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 in Betrieben – Version 2

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 -Menü					
Menü 2 (vegetarisch)					
Menü 3					
Menü 4					



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 in Betrieben – Version 3

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 (vegetarisch)					
Beilagen					
Gemüse					
Salat					
Dessert					



Die Komponenten mit dem  - Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie 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?	91
6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos	92

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 JOB&FIT-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-, JOB&FIT- oder STUDY&FIT-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. 5 bis 7: Logoschild für Betriebe; Logoschild für Hochschulen; 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 5 bis 7 angebracht werden; andere Konstellationen (z. B. Schilder nebeneinander, Weglassen eines Elementes) sind unzulässig.

Sollen die Logoschilder (Abb. 5 bis 7) in 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-, JOB&FIT- bzw. STUDY&FIT-Logos in der Kommunikation nach außen ebenfalls zulässig (Abb. 8 bis 10).



Abb. 8 bis 10: JOB&FIT-Logo; STUDY&FIT-Logo; DGE-Logo



Wie bereits im Kapitel 1.2 erläutert, steht Hochschulen das Logo „STUDY&FIT“ in der Kommunikation nach außen zu Verfügung. Die folgenden Ausführungen gelten analog auch für dieses Logo, ohne das jedes Mal explizit darauf hingewiesen wird.

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

6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos

Da meist die Logos selbst (Abb. 8 bis 10) zum Einsatz kommen, werden die Gestaltungsregeln anhand dieser Varianten erläutert; gelten allerdings gleichermaßen für die Logoschilder (Abb. 5 bis 7).

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

JOB&FIT- sowie STUDY&FIT-Logo (besteht aus den Farben Grün und Braun):

Grün: Cyan: 60 %, Magenta: 0 %, Yellow: 100 %, Black: 20 %

Braun: Cyan: 60 %, Magenta: 80 %, Yellow: 100 %, Black: 30 %

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.

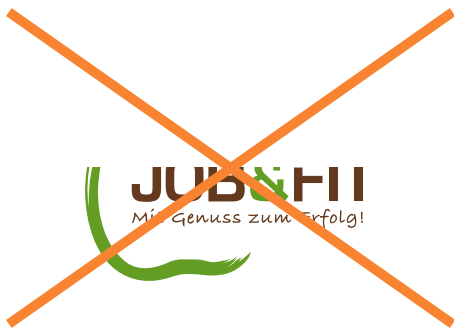
¹ Für die Verwendung einer EPS-Datei sind spezielle Grafikprogramme erforderlich.



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



HIER STEHT WAS! HIER STEHT WAS!

Verwendung als Hintergrund



Rotation

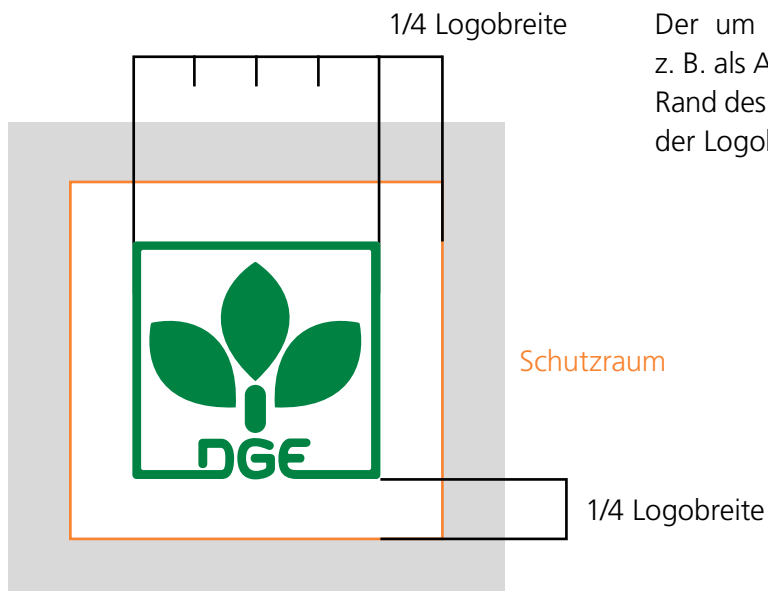


Illustrative oder grafische Veränderung

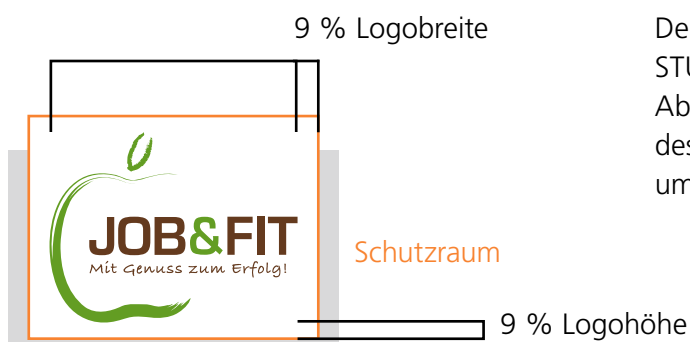


Reduzierung der Deckkraft

Schutzraum



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



Der um das JOB&FIT-Logo (dies gilt auch für das STUDY&FIT-Logo) verbleibende Freiraum, z. B. als Abstand zu anderen Elementen oder zum Rand des Formates, beträgt mindestens 9 % der Fläche um die Logogrenze.

Größe der Logos

Werden das DGE- bzw. das JOB&FIT-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 JOB&FIT-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):

© Shutterstock.com/CandyBox Images, © DGE/Foto: Christian Augustin, © DGE/JOB&FIT

Rückseite (von links nach rechts):

© davit85 - stock.adobe.com, © iStock.com/PeopleImages, © 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, 03/2022

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Weitere Infos unter:
www.dge.de

