

Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Mittagessen im Ganzttag – Qualität
sichern und weiterentwickeln mit dem
DGE-Qualitätsstandard

Herzlich willkommen!



Stephanie Klein, DGE-Projekt IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung – für Kinder und Jugendliche
Workshop im Rahmen des Online-Fachtags „Küchen und Mensen für einen kindgerechten Ganzttag“ am
10.10.2024



Der Nationale Aktionsplan IN FORM

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

- 2008 initiiert
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
- Bundesministerium für Gesundheit (BMG)
- Hintergrund: Steigende Prävalenzen an Übergewicht, Adipositas...

Ziel: Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens



IN FORM in der GV – Projekt

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



Ziel: Qualität der Gemeinschaftsverpflegung
optimieren

für
Kinder und
Jugendliche



für
Berufstätige und
Student*innen



für
Patient*innen,
Senior*innen und
Erwachsene mit
Behinderung



Fünf DGE-Qualitätsstandards



KITA



Schule



Betriebe,
Behörden,
Hochschulen



Klinik



Senioren-
einrichtungen,
„Essen auf
Rädern“



Umfrage:

Welchen Qualitätsanspruch haben Sie an die Schulverpflegung?

gute Grundlage für Ernährungsbildung bzw. Ernährung im restlichen Leben, daher möglichst abwechslungsreich und vielseitig

gute Auswahl

gesund

schmackhaft

gute Atmosphäre

frisch

Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit, Geschmack und Nachhaltigkeit

ausreichend Raum

abwechslungsreich

Akzeptanz durch die Schüler*innen

ansprechende Präsentation

ausreichendes bzw. freundliches, positives Personal

ausreichend Zeit zum Essen

nachhaltig fair Trade

gute Gemeinschaft

ausgewogen

regional **saisonal**

Das Wesentliche sollte enthalten sein und insgesamt sollte es Lust darauf machen, gute Nahrung zu mögen und sich damit zu beschäftigen.

Dimensionen von Qualität in der Schulverpflegung

Beziehen sich auf das
Speiseangebot, die
Ernährungsumgebung und die
Organisation der SV

Spiegeln die Erwartungen
der Gäste wider

Sind in allen Bereichen der
Nachhaltigkeit verpflichtet



1. Soll eine hohe Qualität gewährleistet werden, bedarf es klarer Steuerungsimpulse/Kriterien
2. Steuerungsimpulse/Kriterien beziehen sich auf das WAS und das WIE



Gestaltung einer angemessenen Ernährungsumgebung



Konkrete Empfehlungen für das Speiseangebot:

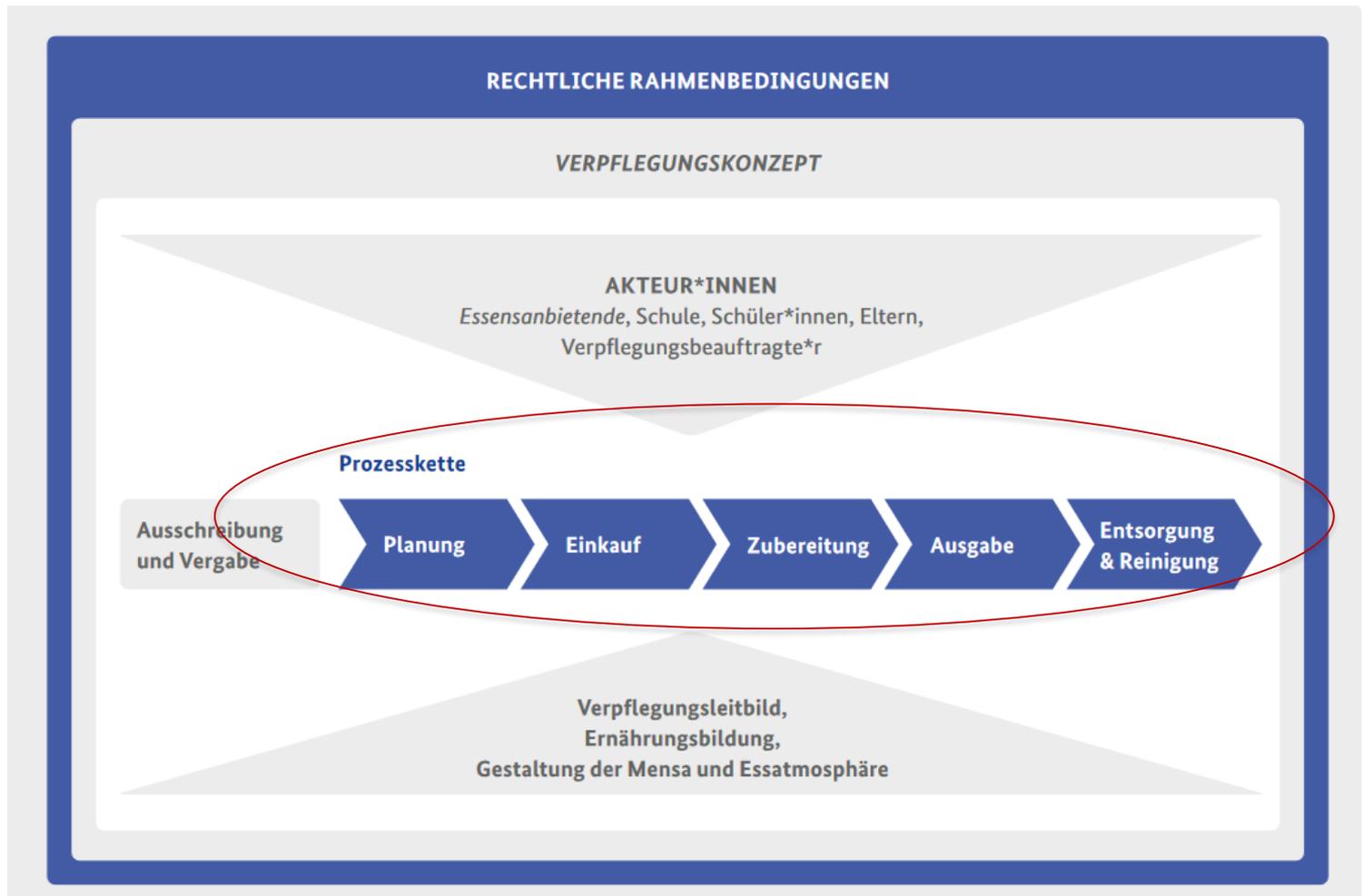
- Lebensmittelqualitäten
- Lebensmittelhäufigkeiten
- Orientierungsmengen



- ... beschreibt eine optimale Verpflegungssituation auf Basis **wissenschaftlicher Erkenntnisse**,
- ... ist eine **Orientierungshilfe**,
- ... dient als Maßstab zur **Verbesserung des Verpflegungsangebotes**,
- ... führt **Kriterien** auf **als Rahmen**, der kreativ ausgestaltet werden kann,
- ... ist ein Instrument zur **Lenkung der Verpflegungsqualität**,
- ... dient als Grundlage für eine **Verpflegungskonzept** und eine **Leistungsbeschreibung**



Der DGE-Qualitätsstandard liefert Qualitätskriterien entlang der kompletten Prozesskette:





DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN SCHULEN

Mittagsverpflegung

GESTALTUNG EINER GESUNDHEITSFÖRDERNDEN UND NACHHALTIGEN VERPFLEGUNG

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl –	Lebensmittelhäufigkeiten + Orientierungswerte für Lebensmittelmengen	
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln 	<ul style="list-style-type: none"> › Pseudogetreide › Kartoffeln, roh oder vorgegart › Parboiled Reis oder Naturreis 	P: ca. 600 g, S: ca. 650–800 g › davon: mind. 1x Vollkornprodukte max. 1x Kleinfelderzeugnisse	P: ca. 600 g, S: ca. 650–800 g › davon: mind. 1x Vollkornprodukte max. 1x Kleinfelderzeugnisse
Gemüse und Salat 	<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat 	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
Obst 	<ul style="list-style-type: none"> › Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel › Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten 	P: ca. 200 g, S: ca. 250–300 g › davon: mind. 1x als Stückobst	P: ca. 200 g, S: ca. 250–300 g › davon: mind. 1x als Stückobst mind. 1x als Nüsse oder Ölsaaten P: ca. 25 g, S: ca. 25–30 g
Milch und Milchprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> › Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut › Speisequark: max. 5% Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel › Käse: max. 30% Fett absolut 	mind. 2x P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g	mind. 2x P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier³ 	<ul style="list-style-type: none"> › mageres Muskelfleisch 	max. 1x Fleisch / Wurstwaren P: ca. 60 g, S: ca. 70–90 g › davon: mind. 2x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1x Fisch P: ca. 45 g, S: ca. 50–70 g › davon: mind. 2x fetter Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot³
Öle und Fette 	<ul style="list-style-type: none"> › Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen 	Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g	Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g
Getränke 	<ul style="list-style-type: none"> › Wasser › Fruchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel 	Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

³ Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 20–30 g (Mischkost) bzw. 40–50 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

Lebensmittelqualitäten Lebensmittelhäufigkeiten Orientierungsmengen

*pflanzenbetont, saisonal,
regional*

Garzeiten

*So lange wie nötig,
so kurz wie möglich.*

Speiserückläufe

*erfassen & für künftige
Planung nutzen*



Lebensmitteleinkauf

*ökologisch erzeugte
Lebensmittel, aus fairem Handel,
artgerechter Tierhaltung*

Portionsgröße

*Wünsche der
Schüler*innen
berücksichtigen*



Weitere Qualitätskriterien in Kapitel 2 und 5 des DGE-Qualitätsstandards



1. Hintergründe, Ziele, Aufbau



2. Qualität in der Schulverpflegung entwickeln



3. Grundlagen einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung



4. Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung



5. Der Blick über den Tellerrand



6. Rechtliche Rahmenbedingungen für die Verpflegung



Weitere Qualitätskriterien in Kapitel 2 und 5 des DGE-Qualitätsstandards



1. Hintergründe, Ziele, Aufbau

- Verpflegungskonzept
- Partizipation
- Schnittstellenmanagement
- Personalqualifikation
- Lob- & Beschwerdemanagement



3. Grundlagen einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung

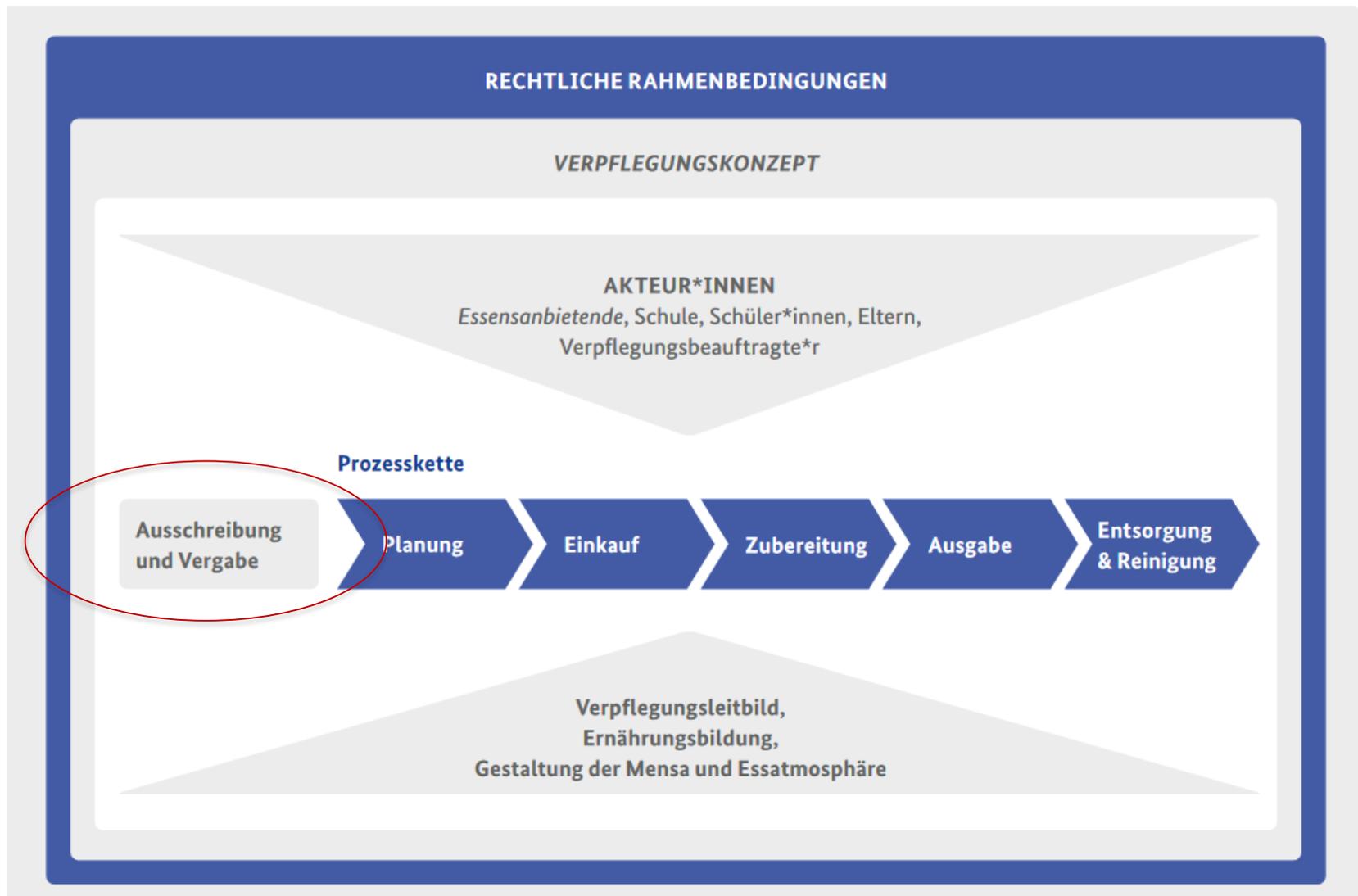


4. Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung

- Pausenzeiten
- Raumgestaltung
- Atmosphäre



6. Rechtliche Rahmenbedingungen für die Verpflegung



Beschaffung

Vorbereitungsphase

→ ca. **70 %** des
Arbeits- und
Zeitaufwandes

Leistungs-
beschreibung

Verpflegungs-
konzept

Angebots- und Zuschlagsphase

→ 20 % des Zeitaufwandes und
10 % des Arbeitsaufwandes

Ausführungsphase

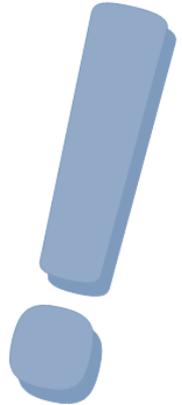
→ 10 % des Zeit- und
20 % des Arbeits-
aufwandes

Je genauer bzw. detaillierter die Leistungsbeschreibung, umso weniger Probleme können im Beschaffungsverfahren und während der Vertragsdurchführung entstehen.

ABER:

Über 100 Qualitätskriterien im Leistungsverzeichnis zu platzieren macht keinen Sinn.

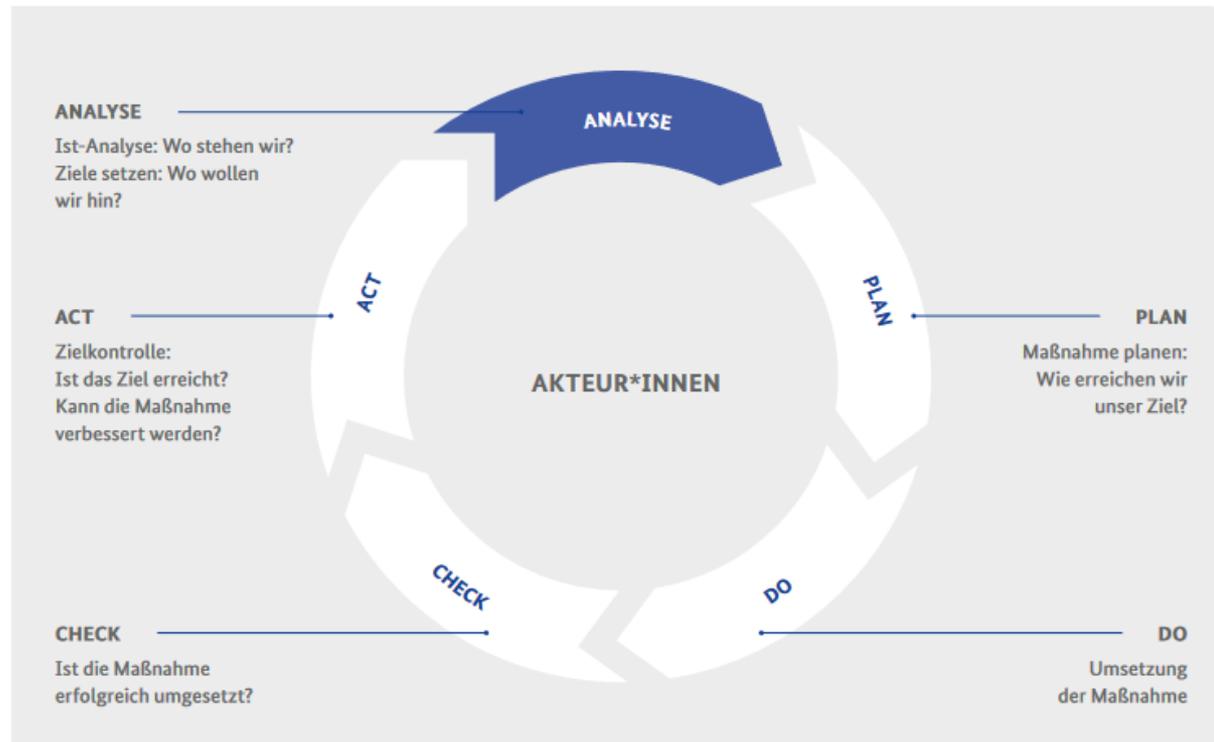
Wichtig sind die individuellen Gegebenheiten bzw. Rahmenbedingungen des Trägers bzw. der Schule/Einrichtung sowie die schulspezifischen Ansprüche an die Verpflegung.



Wichtig:

Alle Kriterien mit Relevanz müssen explizit aufgeführt werden. Ein pauschaler Verweis auf den DGE-Qualitätsstandard reicht nicht aus.

Der DGE-Qualitätsstandard – ein Instrument der Qualitätsentwicklung



Quelle: DGE (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn 2023



Die Checkliste:

Einstieg in die Qualitätsentwicklung



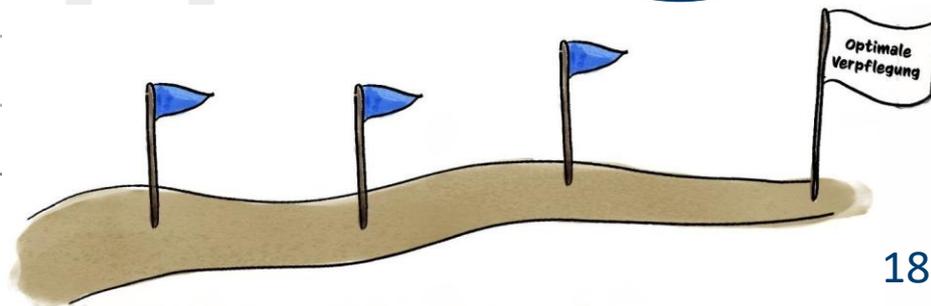
*Was läuft schon gut?
Was geht noch besser?*

Qualität in der Schulverpflegung entwickeln	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
Ein Verpflegungskonzept liegt vor.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alle Akteur*innen sind beteiligt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ein*e Verpflegungsbeauftragte*r ist vorhanden.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitende des Verpflegungsbereiches werden kontinuierlich weitergebildet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe sind eingerichtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Mitarbeitenden werden wertgeschätzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rückmeldungen zum Speiseangebot werden regelmäßig eingeholt, ausgewertet und Maßnahmen abgeleitet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Eine gute zeitliche Planung zwischen Küche und Ausgabe wird realisiert.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Den Schüler*innen werden Einflussmöglichkeiten auf die Portionsgrößen geboten.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schüler*innen werden bei der Speisebestellung und -auswahl freundlich beraten. Dabei wird das Prinzip des <i>Nudgings</i> berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fragen zu einer vollwertigen Ernährung sowie zu Lebensmittelunverträglichkeiten werden beantwortet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Schritt für Schritt!



Optional: DGE-Zertifizierung





Verpflegung ist Teamarbeit und ein gemeinschaftlicher Entwicklungsprozess

- Verpflegungskonzept
- bereichsübergreifender Austausch
- festes Format für den Austausch
- festgelegte Zuständigkeiten
- definierte Schnittstellen
- gemeinsames Verständnis

Warum lohnt sich der Einsatz des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen?

Alle profitieren

Bedarfsgerechtes Essen und Trinken sind wichtige Säulen der Gesundheitsförderung, die allen Schüler*innen zur Verfügung stehen.

Vorbild sein

Regen Sie mit Ihrem kulinarischen Angebot zum Umdenken an und machen Sie Lust auf Neues.

Einen Ort für „kulinarisches Networking“ bieten

Verpflegung ist mehr als das Bereitstellen von Mahlzeiten und Getränken. Schaffen Sie mit einer attraktiven Schulverpflegung Raum für einen Treffpunkt und Kommunikation.

Schritt für Schritt besser werden

Veränderung braucht Zeit! Erfassen Sie mithilfe des DGE-Qualitätsstandards den Status quo, setzen Sie gemeinsam realistische Ziele und machen Sie sich auf den Weg. Jeder Schritt zählt!

Den Zeitgeist aufgreifen

Nachhaltigkeit ist heutzutage ein Muss – platzieren Sie mit einer Verpflegung nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards Ihre Nachhaltigkeitsziele auf dem Teller.



Langfristig gewinnen

Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards ist eine Investition, die sich langfristig lohnt: Für Gesundheit, Budget und Zufriedenheit in der Schule.

In verlässlichem Rahmen kreativ sein

Durch den wissenschaftlich fundierten Rahmen erhalten Sie Orientierung und Sicherheit. Zugleich bleibt viel Spielraum für die individuelle Ausgestaltung Ihrer Angebote. Neben der Mischkost gibt es auch Kriterien für die vegetarische Kost, die eine einfache Umsetzung ermöglichen.

Als Schule punkten

Nutzen Sie Ihre Schulverpflegung als Aushängeschild! Getreu dem Motto „Tue Gutes und sprich darüber“ können Sie Ihr Angebot auch zertifizieren lassen.

Die heimische Wirtschaft fördern

Stärken Sie durch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten Ihre Rolle in der Region und tragen Sie so zu regionaler Wertschöpfung bei.

Homepage: Weitere Informationen & Tipps

www.schuleplusessen.de

[Wir über uns](#) [Kontakt](#) [Presse](#) [Sitemap](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Drucken](#) [A- A+](#)



DGE-QUALITÄTSSTANDARD

ESSENANBIETENDE

SCHULE

MEHR WISSEN

SERVICE

Suche



Schuleplusessen › DGE-Qualitätsstandard

Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen



© DGE

FILM DGE-QST

Hier finden Sie den Erklärfilm zu den DGE-Qualitätsstandards.



© 123rf.com

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

An wen richtet sich der DGE-Qualitätsstandard eigentlich?

FILME DGE-QUALITÄTSSTANDARDS

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

NUTZEN

QUALITÄTSENTWICKLUNG

REFERENZKARTE

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ zum Download.



Das WissensSchnittchen

– unser digitales Austauschformat

in form

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

- 🍅 60 min
- 🍅 Verpflegung
- 🍅 1× im Monat
- 🍅 online
- 🍅 live

WissensSchnittchen



Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!





Kontakt

Ihre Ansprechpartnerin:

Stephanie Klein

0228 3776-691

klein@dge.de

Für die Zertifizierung



Schule + Essen = Note

zertifizierung@dge.de

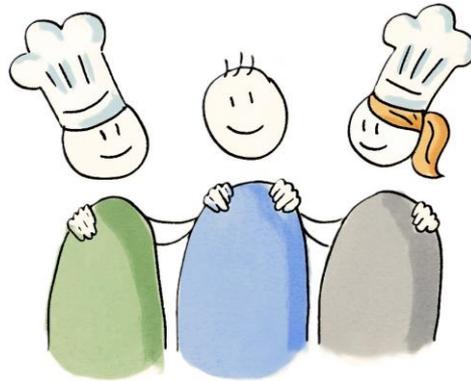
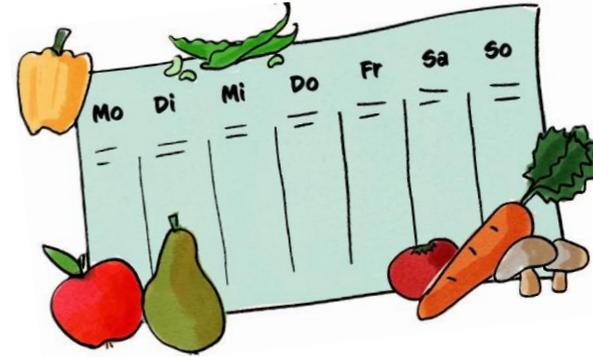
Adressen

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
www.dge.de
- Projekt Schulverpflegung „Schule + Essen = Note 1“
www.schuleplusessen.de
- DGE-Fachberatung
<https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/fachberatung/>
- DGE-Zertifizierung
<https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/zertifizierung/>
- Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)
www.nqz.de
- Vernetzungsstellen Schulverpflegung
<https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/vernetzungsstellen-schulverpflegung>
- Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)
<https://www.bzfe.de/>
<https://www.ble-medien-service.de/>

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Viel Erfolg!



Über IN FORM:

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