

Der DGE-Qualitätsstandard – Warum der Einsatz in Schulen lohnt



**Für
Entscheider**

Inhalt



1	Was tun, wenn es keinem schmeckt...?	3
2	Qualität, die sich lohnt...	6
3	Der DGE-Qualitätsstandard im Überblick	8
4	Schritt für Schritt zu mehr Qualität	10
5	Verpflegungsqualität für alle Lebenswelten	13
	Impressum	14

Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung:

Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren und schnelleren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Verständnis.

1

Was tun, wenn es keinem schmeckt...?



„Irgendwo, unter einem Stapel von Papier lag dieser „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, so erinnert sich Herr Kunze, Leiter einer Ganztagschule. Die Suche auf seinem Schreibtisch nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ war vor ca. einem Jahr der Beginn auf dem Weg zur Optimierung des Verpflegungsangebotes an seiner Schule.

Lange Zeit hat er die unzufriedene Situation in der Mensa seiner Schule „ertragen“. Im wahrsten Sinne des Wortes – er hat das bestehende Verpflegungsangebot mitgetragen. Wissend, dass es nicht optimal ist, aber ebenso wissend, dass ein tragbarer Lösungsansatz wohl nicht möglich ist. Er hoffte, dass ein neuer Essensanbieter die Probleme löst.

Anfangs sah es auch danach aus. Doch nach einem halben Jahr war die Situation eigentlich schlimmer als vorher. Unzufriedene Eltern, wenige Schüler in der Mensa und ein Kollegium, welches sich weigerte, zum Essen in die Mensa zu gehen. Bei jeder Konferenz war die „Verpflegung“ ein Tagesordnungspunkt. So konnte und sollte es nicht weitergehen.

Schon nachdem er die ersten Seiten des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ gelesen hatte, merkte er, dass es in seiner Schule noch viele Optimierungsmöglichkeiten gab.





Da lagen Chancen im Verborgenen, die er zuvor nicht gesehen hatte. Er machte das Thema Verpflegung zur „Chefsache“, gründete einen Verpflegungsausschuss und setzte den DGE-Qualitätsstandard als Maßstab für das zukünftige Verpflegungsangebot.

Herrn Kunze war schnell klar, dass er diese Herausforderung nur gemeinschaftlich mit allen Beteiligten lösen kann. Essensanbieter, Elternvertreter, Schüler sowie Lehrer und Träger trafen sich von nun an regelmäßig. Sie spiegelten die IST-Situation, machten Eltern- und Schülerbefragungen, schauten sich den Speisenplan an und diskutierten mit dem Träger über unterschiedliche Möglichkeiten. Vieles, was sich anfangs als unmöglich darstellte, fand später tragbare Lösungen. So z. B. die Raumsituation in der Mensa.

Finanzielle Mittel zum Umbau standen nicht zur Verfügung. Aber mit Hilfe und Unterstützung von zahlreichen Eltern ließen sich kleine Veränderungen durchführen. Es entstand eine Mensa mit Wohlgefühlcharakter, die sowohl die jüngeren als auch die älteren Schüler einlädt. Ebenso fand die Optimierung des Speisenangebotes statt. Es wurde eine vegetarische Menülinie eingeführt, die das Angebot abwechslungsreicher machte.

Nach einem Jahr findet man heute in der Schule ein ganz anders Bild. Die Mensa ist ein Ort der Begegnung für jüngere sowie ältere Schüler. Auch das Kollegium nimmt gerne Platz und freut sich über ein ausgewogenes und schmackhaftes Angebot. Der Verpflegungsausschuss ist ein festes Gremium, das sich regelmäßig trifft, um die Qualität auch nachhaltig zu sichern. Zwar sind die Abstände größer als früher und auch Herr Kunze als Schulleitung ist nicht mehr fester Bestandteil dieser Runde. Trotzdem hält er regelmäßig Kontakt, um sich zu informieren. „Der Weg zu einem ausgewogenen Verpflegungsangebot an unserer Schule war nicht immer einfach – aber er hat sich für alle gelohnt“ so das Fazit des Schulleiters mit einem Blick in die gut besuchte Mensa.

Zahlreiche Schulen sind mittlerweile diesen Weg gegangen. Was anfangs unmöglich erschien, wurde mit Hilfe eines schulinternen Qualitätssicherungssystems für die Verpflegung machbar. Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ bietet hierfür die Grundlage, begleitet beim Optimierungsprozess und strukturiert die einzelnen Schritte.

Machen Sie sich ebenso auf den Weg und zeigen Sie, was eine ausgewogene Schulverpflegung kann. Machen Sie Ihre Mensa – Schritt für Schritt – zum Aushängeschild Ihrer Schule. Machen Sie das Thema zur Chefsache!





2

Qualität, die sich lohnt...

... für Schüler

Schüler profitieren von der Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“: Eine ausgewogene Verpflegung in jungen Jahren bildet den Grundstein für ein gesundheitsförderndes Verhalten im Erwachsenenalter. Das was die Schüler an Geschmacksvielfalt erleben, wird sich später in den Essgewohnheiten widerspiegeln. Durch die Partizipation an der Essensgestaltung identifizieren sie sich mit dem Angebot. Der Besuch in der Mensa wird zu einem geschmackvollen Erlebnis.

... für Eltern

Eltern, die sich für eine Ganztagschule entscheiden, wollen sich sicher sein, dass ihr Kind bestmöglich versorgt wird. Die Betreuung über Mittag muss vielen Ansprüchen gerecht werden. Neben einem leckeren und ausgewogenen Essen sollen die Kinder sich in der Pause erholen. Dafür spielen Pausenzeit, Ambiente der Mensa sowie Essatmosphäre eine wichtige Rolle. Durch die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ wissen Eltern, dass die Verpflegung einem vollwertigen Angebot entspricht und täglich einen Bei-



trag zur Gesundheitsförderung leistet. Das Verpflegungsangebot ist transparent und nachvollziehbar. Dies bietet Sicherheit bei allen Beteiligten. Essen ist nicht mehr nur eine reine Geschmacksfrage, sondern basiert auf wissenschaftlichen Empfehlungen.

... für Schule und Träger

Sie als Schule oder Träger zeigen, dass Sie den „Lebensraum Schule“ gesundheitsfördernd gestalten. Ihnen ist ein ausgewogenes Verpflegungsangebot wichtig. Die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ kann (ggf. durch eine Zertifizierung) zum „Markenzeichen“ der Schule werden und ist somit ein klarer Wettbewerbsvorteil.

Durch die intensive Beschäftigung mit dem Thema erhalten alle Beteiligten ausführliche Kenntnisse über die Vorteile einer ausgewogenen Verpflegung und deren Umsetzung in die tägliche Praxis. Dies betrifft nicht nur die Akteure vor Ort, sondern auch die Einbindung des Themas in den Unterricht. Theorie und Praxis werden in einer Einheit gelebt. Ihre Schule bzw. Sie als Träger stehen dafür. Dies bringt Sicherheit, fördert das Ernährungswissen und steigert die Handlungskompetenzen weit über den Schulalltag hinaus.



Der DGE-Qualitätsstandard im Überblick

3



Was täglich von Schülern getrunken und gegessen wird, trägt maßgeblich zur Entwicklung des Essverhaltens im Erwachsenenalter bei. Dass Essen mehr ist, als das, was auf dem Teller liegt, ist offensichtlich. Fragen der Zubereitung, der Sensorik sowie der Essatmosphäre tangieren die Akzeptanz der Mahlzeit erheblich. In sieben Kapiteln berücksichtigt der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ alle relevanten Punkte, die den Aufenthalt in der Mensa schmackhaft, gesundheitsfördernd und angenehm machen. Hierzu zählen neben den Essenszeiten und der Raumgestaltung auch pädagogische Aspekte, die es zu berücksichtigen gilt. Der DGE-Qualitätsstandard liefert Hintergrundinformationen für die verantwortlichen Akteure und unterstützt bei der Umsetzung sämtlicher rechtlicher Bestimmungen. Strukturiert und detailliert zeigt Kapitel 2, wie die Gestaltung der Verpflegung in der Schule konkret aussehen sollte. Hierbei sind Kriterien rund um das Frühstück und die Zwischenverpflegung ebenso ein integraler Bestandteil, wie sämtliche Aspekte der Speisenplanung und Speisenerstellung.

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ schließt keine Lebensmittel aus und verbietet nichts. Lediglich die Art und die Häufigkeit bestimmter Lebensmittel und die Zubereitungsarten machen ein gesundheitsförderndes Angebot aus.

Beispielhaft zeigt die folgende Tabelle, wie einfach es ist, einen leckeren und gesundheitsfördernden Speisenplan zu erstellen. Die dargestellten Lebensmittel sollen sich im Rahmen von fünf Verpflegungstagen wiederfinden.

Auf Ihrem Speisenplan?



5 x Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

- Vollkorn so oft wie möglich; mind. 2x
- Kartoffelerzeugnisse nur ab und zu; max. 1x



5 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) und Salat

- Rohkost oder Salat so oft wie möglich; mind. 2x



mind. 2x Obst

- frisch oder tiefgekühlt
- ohne Zuckerzusatz



mind. 2x Milch und Milchprodukte

- Milch: 1,5 % Fett
- Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett
- Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)
- Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.



max. 2x Fleisch/Wurst

- davon mageres Muskelfleisch; mind. 1x

mind. 1x Seefisch

- fettreicher Seefisch so oft wie möglich;
- mind. 1x innerhalb von 2 Wochen



5 x Getränke

- am besten Trink- oder Mineralwasser



4

Schritt für Schritt zu mehr Qualität

Die Entscheidung, das Verpflegungsangebot in Ihrer Schule zu optimieren, ist der erste wichtige Schritt auf dem Weg zu Veränderungen. Veränderungen brauchen jedoch Zeit.

„Der größte Feind der Qualität ist die Eile“.

Die Worte von Henry Ford deuten schon darauf hin: Geben Sie sich – als Träger oder Schulleiter – die nötige Zeit, die Essensqualität nachhaltig zu verbessern. Beachten Sie, dass jede Schule eigene Strukturen und Gegebenheiten hat. Um langfristig erfolgreich zu sein, müssen Sie Ihren ganz „eigenen Weg“ finden. Die folgende Darstellung dient als Vorschlag, als eine Art „Wegweiser“, der es erleichtern kann, den Qualitätsprozess zu durchlaufen.





1. Alle ins Boot holen!

Gerade beim Thema „Essen“ ist es wichtig, dass alle Verantwortlichen bzw. Beteiligten an einem Tisch sitzen. Hierzu zählen Träger, Eltern, Schulleitung, Caterer/Koch sowie Schüler. Richten Sie einen „runden Tisch“ ein, der sich regelmäßig trifft und legen Sie Verantwortlichkeiten fest.



2. Ist-Situation darstellen

Bevor Sie etwas verändern wollen, müssen Sie wissen, wie die aktuelle Situation ist. Hilfreich ist hier der detaillierte Blick auf den Speisenplan mit einem Ist-Soll-Vergleich (Checkliste im DGE-Qualitätsstandard). Er zeigt genau, wie momentan Ihr Angebot aussieht. Sie werden schnell erkennen, dass Sie vieles schon richtig gut machen. Gleichzeitig sehen Sie die Defizite und haben Ansatzpunkte für eine Veränderung.



3. Problem definieren, Lösungsansatz erarbeiten

Nach dem genauen Blick auf den Speisenplan haben Sie erkannt, wo Optimierungsbedarf besteht. Benennen Sie diesen genau, z.B.: Es gibt täglich Fleisch. Dies wollen wir ändern! Doch wie sieht die Lösung aus? Das tägliche Fleischangebot soll auf maximal zweimal pro Woche reduziert werden. Erster Schritt: Es gibt einmal pro Woche einen fleischfreien Tag und dies für vier Wochen. Dann folgt der nächste Schritt.



4. Vom runden Tisch in den Topf

Nun wird es konkret und das Erarbeitete muss in die Praxis umgesetzt werden. Hier ist es wichtig, dass Sie die schulspezifischen Gegebenheiten immer im Blick haben. Denn nur so kann die Umsetzung funktionieren. Wie soll der fleischfreie Tag aussehen? Gibt es alternative Rezepte? Was mögen die Schüler? Kann der Caterer dies leisten?



5. Erfolgskontrolle

Es ist wichtig zu schauen, ob Sie das Vorhaben geschafft haben und ob es auch nachhaltig umgesetzt wird. Daher sollte die Erfolgskontrolle nicht einmalig sondern kontinuierlich verlaufen.

Hilfe und Unterstützung

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ liefert sämtliche Informationen rund um ein ausgewogenes Verpflegungsangebot. Er bietet Hilfestellung und dient als Leitfaden im Optimierungsprozess. Nichtsdestotrotz bedarf es gelegentlich einer Unterstützung darüber hinaus. Zahlreiche Hintergrundinformationen, berechnete Speisenpläne und Rezepte sowie Checklisten finden Sie auf der Internetseite www.schuleplussessen.de.

Gern können Sie uns auch direkt ansprechen.

Sie erreichen uns unter **0228 3776 873** oder per Mail: schuleplussessen@dge.de

Des Weiteren bieten das Nationale Qualitätszentrum für die Ernährung in Kita und Schule (NQZ) sowie die „Vernetzungsstellen Schulverpflegung“ ein großes Portfolio an Hilfestellungen. Weitere Infos und Kontaktdaten finden Sie unter www.nqz.de.

Ausgezeichnet verpflegt:

Mit der Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ haben Sie die Möglichkeit, Ihre Aktivitäten rund um eine ausgewogene Verpflegung zertifizieren zu lassen. Damit können Sie nach außen demonstrieren, dass die Verpflegung in Ihrer Schule einem optimalen Speisenangebot entspricht. Bei Interesse informieren wir Sie gerne unter zertifizierung@dge.de.





Insgesamt gibt es sieben DGE-Qualitätsstandards für alle Lebenswelten der Gemeinschaftsverpflegung. Angefangen von der Kita- über die Schul- und die Betriebsverpflegung bis hin zu Menschen, die in Kliniken, stationären Senioreneinrichtungen oder mit „Essen auf Rädern“ versorgt werden.



Denn egal für welches Alter, die Außer-Haus-Verpflegung gewinnt zunehmend an Bedeutung und ist gleichzeitig ein guter Ansatzpunkt, den Tischgästen eine ausgewogene Verpflegung zu ermöglichen und anzubieten! Aus diesem Grund haben alle sieben DGE-Qualitätsstandards denselben Aufbau, soweit dies für ein unterschiedliches Mahlzeitenangebot möglich ist.

Das erleichtert dem Team die Arbeit und schafft einen schnellen Überblick, wenn für mehrere Lebenswelten gekocht wird.

Impressum

Herausgeber



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn · www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung
Schule + Essen = Note 1

Telefon 0228 3776-873

Telefax 0228 3776-78-873

E-Mail schuleplussessen@dge.de

Internet www.schuleplussessen.de
www.in-form.de

Prof. Dr. Margit Böltz, Sonja Fahmy in Zu-
sammenarbeit mit Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

Bildnachweis

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.;
GAYERFOTOGRAFIE, Melle; 123rf.com: S. 6: Wave-
break Media Ltd., S. 8: Ian Allenden; Fotolia.com:
S. 9: photocrew, Hetizia, pilipphoto, naturalbox,
bit24, 5ph

Gestaltung

GDE | Kommunikation gestalten

Bestellung

Sämtliche Medien des Projektes „IN FORM in
der Gemeinschaftsverpflegung“ sind gegen
eine Versandkostenpauschale erhältlich beim
DGE-MedienService: www.dge-medien-service.de.

Informationen und ein kostenloser Download
dieser Broschüre sowie weiterer Medien:

www.schuleplussessen.de

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

Eine Auslobung des DGE-Qualitätsstandards
beziehungsweise Werbung mit dem DGE-Qua-
litätsstandard ist ausschließlich nach einer
Zertifizierung durch die DGE gestattet.

Copyright © DGE Bonn, 07/2017
Bonn, 1. Auflage (2017)

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 Bewegungs-
verhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.

Weitere Informationen unter: www.in-form.de



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de