

## Umsetzungshilfen

Für die Umsetzung der Inhalte warten zahlreiche Hilfestellungen auf Sie.

Auf der Internetseite [www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de) finden Sie viele Informationen, News und Termine sowie hilfreiche Links rund um das Thema Betriebsverpflegung. Testen Sie die nährstoffoptimierten Speisenpläne und eine Vielzahl von Rezepten in unserer Rezeptdatenbank oder auf unserer Rezept-CD: „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“. Weitere Medien und praxisnahe Tipps sind im umfangreichen Downloadbereich der Internetseite erhältlich.

Kostenfrei erhalten Sie den DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung sowie weitere Informationsmaterialien rund um die Themen Verpflegung, Gästekommunikation und Rezepte unter [www.dge-medienshop.de](http://www.dge-medienshop.de).



### Weitere DGE-Qualitätsstandards erhalten Sie auch für die Verpflegung in

- Kindertagesstätten
- Schulen
- Rehabilitationskliniken
- Krankenhäusern
- stationären Senioreneinrichtungen

### und für

- Essen auf Rädern

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

### Haben Sie Fragen? Sprechen Sie uns an! IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Telefon 0228 3776-873

Telefax 0228 3776-78-873

#### E-Mail

[info@jobundfit.de](mailto:info@jobundfit.de)

#### Internet

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

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)  
Referat Gemeinschaftsverpflegung und  
Qualitätssicherung  
Godesberger Allee 18  
53175 Bonn  
[www.dge.de](http://www.dge.de)

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

Durchgeführt von:



**in FORM**  
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

## Mit Genuss zum Erfolg!

Optimal verpflegt mit dem DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung



[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de)

## Qualität, die schmeckt!

Neben Fitness und Entspannung trägt gutes und schmackhaftes Essen wesentlich zu unserem Wohlbefinden bei. 14,5 Millionen Berufstätige essen täglich in Kantinen. Als Teil der betrieblichen Gesundheitsförderung nimmt eine ausgewogene Ernährung am Arbeitsplatz einen bedeutenden Stellenwert ein.

Hier liegt die Chance der Betriebsverpflegung durch ein ausgewogenes Speisenangebot die Gesundheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu erhalten, ihre Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit zu steigern und ihre Motivation zu erhöhen.

Doch wie können Betriebe ihren Mitarbeitenden eine vollwertige Verpflegung bieten? Wie wird man dem Berufstätigen als Tischgast gerecht? Wie können Currywurst und Gemüsepfanne gleichermaßen ihren Stellenwert auf dem Speisenplan erhalten?



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ zeigt, dass eine ausgewogene Verpflegung und ein ansprechendes, vielfältiges Speisenangebot nicht im Widerspruch stehen müssen. Dabei geht es um mehr als um vollwertiges Essen und Trinken. Lesen Sie nach welche weiteren Aspekte ausschlaggebend für ein erfolgreiches Konzept sind.

## Was erwartet Sie?

Der DGE-Qualitätsstandard ist als Broschüre erhältlich und zeigt detailliert auf, wie ein vollwertiges Verpflegungsangebot für Berufstätige aussehen soll. Er behandelt verschiedene Qualitätsbereiche.



Der **Qualitätsbereich Lebensmittel** beschreibt WAS und WIEVIEL. Damit definiert dieser Bereich die optimale Lebensmittelauswahl und die Häufigkeiten mit der diese angeboten werden sollen. Darunter fallen zum Beispiel der Einsatz von Gemüse und Obst oder die Angebotsvielfalt an Getreide und Getreideprodukten.

Der **Qualitätsbereich Speisenplanung und -herstellung** definiert WIE es angeboten werden soll. Hier finden Sie u. a. Anforderungen an den Speisenplan in Bezug auf Saison, Kultur und Religion. Für die Speisenherstellung sind Aspekte der nährstoffschonenden und fettarmen Zubereitung, der Sensorik sowie der Ausgabetemperaturen und Warmhaltezeiten festgelegt.

Der **Qualitätsbereich Lebenswelt** definiert die spezifischen Anforderungen an den Umgang und die Kommunikation mit dem Tischgast.

## Ihr Gewinn

Mit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards

- bieten Sie die Möglichkeit einer ausgewogenen Verpflegung in Ihrem Betriebsrestaurant.
- zeigen Sie Interesse an der Gesundheit der Mitarbeiter und schaffen Vertrauen in ihr Angebot.
- leisten Sie durch z. B. den Einsatz von MSC-Fisch einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.
- steigern Sie die Fachkompetenz des gesamten Teams rund um eine ausgewogene Verpflegung.
- verbessern Sie die Lebensqualität Ihrer Tischgäste in ihrem Arbeitsalltag.



## AUSGEZEICHNET verpflegt!

Eine Möglichkeit der externen Qualitätssicherung und Auszeichnung einer vollwertigen Ernährung ist die JOB&FIT-Zertifizierung durch die DGE.