Wer kann von der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard wie profitieren?

© *DGE*

Ob Tischgäste, Mitarbeitende, die Umwelt oder das Klima: Von der Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und damit vom Angebot einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Verpflegung profitieren alle Beteiligten. Sie fragen sich warum? Schauen Sie hier:

Die Tischgäste...

- können sich für ein Angebot entscheiden, das ihre Gesundheit fördert und gleichzeitig nachhaltiger ist.
- erhalten Impulse, um ihre Ernährung auch zu Hause gesund und nachhaltig auszurichten.
- profitieren von einer vielfältigen Speise- und Getränkeauswahl.
- werden mit ihren Wünschen und Vorlieben durch Tischgastbefragungen und somit der Möglichkeit, Feedback zu geben, in die Gestaltung der Verpflegung eingebunden.

© 123rf.com

Die Mitarbeitenden...

- profitieren von einem wissenschaftlich fundierten Rahmen, der Orientierung und Sicherheit gibt.
- können diesen Rahmen individuell, kreativ, mit eigenen Ideen ausgestalten und an ihre Bedingungen vor Ort anpassen.
- bekommen einen neuen Blick auf bestehende Prozesse und Strukturen und können diese so reflektieren, ggf. überdenken und gemeinsam nach Möglichkeiten der Optimierung suchen.
- arbeiten dadurch enger zusammen und entwickeln mehr Verständnis für die Aufgaben aller beteiligten Bereiche.
- profitieren von einer optimierten Kommunikation und gut funktionierenden Schnittstellen.
- leisten einen Beitrag zur Förderung von Gesundheit und Zufriedenheit der Tischgäste sowie zum Schutz von Umwelt und Klima.
- bekommen neue Impulse durch ein abgestimmtes Schulungskonzept.

Das gesamte Unternehmen gewinnt, da...

- eine gesundheitsfördernde Verpflegung sowohl die körperlichen als auch die geistigen Fähigkeiten der Mitarbeitenden fördert und erhält.
- die Optimierung des Verpflegungsangebots zur Stärkung einer gesundheitsfördernden betrieblichen Struktur beiträgt und eine hohe Anzahl an Mitarbeitenden erreicht wird.
- eine gesunde, kreative und nachhaltige Ausrichtung der Verpflegung zu einem Imagegewinn führt und bei der Mitarbeitergewinnung unterstützen kann.
- Es mit der regionalen Ausrichtung des Verpflegungsangebotes regionale Erzeuger*innen/Anbieter*innen stärkt und sich in seiner Region positioniert.

- die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard die Verpflegung mit all ihren Prozessen optimiert und sich in ein bestehendes Qualitätsmanagement integrieren lässt.

© 123rf.com

Umwelt und Klima profitieren unter anderem durch...

- ein Verpflegungsangebot mit weniger tierischen und mehr pflanzlichen Lebensmitteln, das weniger CO2-Emissionen verursacht.
- den Einsatz ökologisch erzeugter sowie saisonaler Lebensmittel aus der eigenen Region.
- den Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei.
- den vermehrten Einsatz unverarbeiteter oder nur gering verarbeiteter Lebensmittel.
- geringere Lebensmittelabfälle infolge zielgruppenspezifischer Planung und guter Organisation.
- den Einsatz ressourceneffizienter Küchentechnik.
- die Verwendung umweltfreundlicher Reinigungsmittel.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. © 2023 DGE
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
+49 0228 3776-873
info@jobundfit.de