

Checkliste Betriebsverpflegung

Die Checkliste zum „Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) dient Ihnen als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots in Ihrer Einrichtung. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien des Qualitätsstandards bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Nähere Informationen zur JOB&FIT-Zertifizierung oder zur JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung finden Sie auf der Rückseite der Checkliste.

Alle Angaben beziehen sich auf 5 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

■ JOB&FIT-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon:		
mind. 1 x Vollkornprodukte		
max. 1 x Kartoffelerzeugnisse		
Reis: Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat		
5 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat		
davon: mind. 2 x Rohkost oder Salat		
Obst		
Mind. 2 x Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
Mind. 2 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett		
Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 2 x Fleisch/Wurst		
davon: mind. 1 x mageres Muskelfleisch		
Mind. 1 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen		

	erfüllt	nicht erfüllt
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl		
Getränke		
5 x Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Lebensmittel: Zwischenverpflegung		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
täglich Vollkornprodukte		
Müsli ohne Zuckerzusatz*		
Gemüse und Salat		
täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Rohkost oder Salat		
Obst		
täglich Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
täglich Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett*		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett*		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)*		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.*		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch- und Wurstwaren als Belag*: max. 20 % Fett		
Seefisch* aus nicht überfischten Beständen		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl*		
Getränke		
täglich Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung:		
Speisenplanung		
Menüzyklus des Mittagessens beträgt mind. 4 Wochen		
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot		
Saisonales Angebot wird bevorzugt		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt		
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet		

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

	erfüllt	nicht erfüllt
Max. 2 x frittierte und/oder panierte Produkte		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet		
FrISChe oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet		
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden		
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C		
Gestaltung des Speisenplanes		
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt		
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt		
Verwendung von Alkohol ist deklariert		
Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Service und Kommunikation		
Tischgäste sind über das optimale Angebot durch entsprechende Medien informiert		
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

■ JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung

(zusätzlich zu den oben genannten Kriterien)

Qualitätsbereich Nährstoffe		
Vollverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr		
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor		
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt		
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich		
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben		
Mindestens eine Ausgabekraft kann Auskunft über nährstoffoptimierte Gerichte geben		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Zertifizierung für die Betriebsverpflegung



Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bietet Betrieben zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die **JOB&FIT-Zertifizierung** und die **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung**. Die Basis für diese Zertifizierung bildet der von der DGE herausgegebene „Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“.

JOB&FIT-Zertifizierung

Betriebe, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung JOB&FIT-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan) sowie Kriterien zur Zwischenverpflegung
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittags- und Zwischenverpflegung, Gestaltung des Speiseplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in Betriebsrestaurants (z. B. Gästekommunikation)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird dem Betrieb nach erfolgreichem Audit ein Logo-Schild verliehen, das die JOB&FIT-Zertifizierung dokumentiert.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, die Umsetzung einer Nährstoffoptimierung des Verpflegungsangebotes auditieren zu lassen und dies als JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung auszuloben.

JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung

Der zentrale Bestandteil der JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung ist der Qualitätsbereich Nährstoffe. In diesem erfolgt eine Nährstoffoptimierung des Speiseplans für die Mittagsverpflegung auf Basis der berechneten Rezepte. Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisepläne für 4 Wochen vorliegen. Nach bestandenen Audit wird dem Betrieb ein Logo-Schild verliehen, das die JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Weitere Informationen zur Zertifizierung können Sie unter www.jobundfit.de abrufen.

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Sprechen Sie uns an!

JOB&FIT - Mit Genuss zum Erfolg!

Telefon: 0228 3776-873
Telefax: 0228 3776-78-873
E-Mail: info@jobundfit.de
www.jobundfit.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
JOB&FIT - Mit Genuss zum Erfolg!
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

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