



## Den Zeitgeist aufgreifen

Gesundheit und Nachhaltigkeit sind Megatrends – platzieren Sie mit einem gastronomischen Angebot nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards Ihre Nachhaltigkeitsziele auf dem Teller.



## Einen Ort für „kulinarisches Networking“ bieten

Schaffen Sie mit einer attraktiven Hochschulgastronomie Raum für Kommunikation und Vernetzung.



## Alle profitieren

Verpflegung ist mehr als das Bereitstellen von Mahlzeiten und Getränken. Bedarfsgerechtes Essen und Trinken sind wichtige Säulen der Gesundheitsförderung, die Allen zur Verfügung stehen.



## Die heimische Wirtschaft fördern

Stärken Sie durch regionale Lieferbetriebe Ihre Rolle in der Region und tragen Sie so zu regionaler Wertschöpfung bei.



## Schritt für Schritt besser werden

Sie verschaffen sich mit dem DGE-Qualitätsstandard einen neuen Blick auf bestehende Prozesse und Strukturen, die Sie gemeinsam reflektieren und optimieren können.



## Langfristig gewinnen

Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard ist eine Investition, die sich langfristig lohnt: Für Gesundheit, Budget und Zufriedenheit am Arbeitsplatz.



## In wissenschaftlichen fundiertem Rahmen kreativ gestalten

Durch den wissenschaftlich fundierten Rahmen erhalten Sie Orientierung und Sicherheit. Zugleich bleibt viel Spielraum, um Ihr Angebot individuell auszugestalten. Kriterien für die Mischkost sowie die vegetarische und vegane Kost erleichtern eine einfache Umsetzung.



## Als Betriebsgastronomie punkten

Nutzen Sie Ihr gastronomisches Angebot als Aushängeschild! Getreu dem Motto „Tue Gutes und sprich darüber“ können Sie Ihr Angebot auch prüfen und auszeichnen lassen. So wird Ihr Engagement nach außen sichtbar.



## Vorbild sein

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

Gefördert durch:

