

DGE-ZERTIFIZIERT

Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung

Die Vinzenz Service GmbH erhält die Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für Kitas, Schulen und Betriebe. Maßgeblich beteiligt war Praktikantin Zelia Loeffler.

Der 26. Juli war ein besonderer Tag – das externe Audit zur Zertifizierung fand am Standort der Zentralküche in Sigmaringen statt. Mit dabei: Zelia Loeffler, die ihr Praxissemester in der Vinzenz Service GmbH absolviert hat.

»Eigentlich wollte ich ja Köchin werden«, erzählt die 23-Jährige. Aber nach einer unfallbedingten Pause hat sie sich anders entschieden. Seit März 2020 studiert sie an der staatlichen Hochschule Albstadt Sigmaringen im Studiengang »Lebensmittel, Ernährung, Hygiene«. Für ihr Pflichtpraktikum im fünften Semester hat sie sich für den Bereich Gemeinschaftsverpflegung entschieden. »Das Angebot, die Vinzenz Service GmbH auf ihrem Weg zur DGE-Zertifizierung zu begleiten, hat mich begeistert. So kann auch ich einen Beitrag leisten für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung«, freut sich die Studentin.

Wie eine ausgewogene Verpflegung in der Gemeinschaftsverpflegung aussehen soll, beschreiben die Qualitätsstandards der DGE detailliert. Die Kriterien zur Speisenzubereitung sowie zur Qualität und Häufigkeit der eingesetzten Lebensmittel müssen dabei auf dem angebotenen Speiseplan berücksichtigt werden.

»Zuerst einmal haben wir die bestehenden Speisepläne und Rezepturen genau geprüft. Dann erfolgte die Erstellung einer DGE-konformen Menülinie«, erklärt Zelia Loeffler. Auf dem Speiseplan der Vinzenz Service GmbH stehen heute rund 50 neue Gerichte. Davon sind 26 vegetarisch, zusätzlich Salat-Bowls, Eintöpfe sowie neue Fisch- und Fleischgerichte.

Damit die Umstellung gelingen konnte arbeitete das Projektteam aus Küche, Service und Verwaltung eng zusammen. Dabei klärte das Team Fragen wie: Ist die Bestellfähigkeit der Produkte gesichert? Passt der zeitliche Ablauf in der Zentralküche noch? Ist das nötige Equipment vorhanden? Und vor allem: Schmeckt's? In gemeinsamen Gesprächen wurden die Kund*innen informiert und die Serviceteams geschult. Diese Schulungen gelten als ein wichtiges Kriterium der Zertifizierung.

Alle Anstrengungen der letzten Monate haben sich gelohnt. In dem externen Audit hat das Team der Vinzenz Service GmbH sehr gut abgeschnitten und 94 Prozent der möglichen Punkte für den Bereich Betriebe und 95 Prozent für Kitas und Schulen erreicht. »Ein toller Erfolg«, betont Zelia Loeffler, die sich hierfür stark gemacht hat.

DIE 10 REGELN DER DGE

Vollwertig essen und trinken hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden. Wie sich das umsetzen lässt, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse in zehn Regeln formuliert.

[www.dge.de/
ernaehrungspraxis/
vollwertige-ernaehrung/
10-regeln-der-dge](http://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge)



Und für einen Rezeptvorschlag nach DGE-Standard einfach umblättern. ➔

Zelia Loeffler studiert an der staatlichen Hochschule Albstadt Sigmaringen im Studiengang »Lebensmittel, Ernährung, Hygiene«. Für ihr Pflichtpraktikum im fünften Semester hat sie die Vinzenz Service GmbH auf ihrem Weg zur DGE-Zertifizierung begleitet.