

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.



Workshop DGE-Zertifizierung

Vorstellung der DGE

DGE – Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung

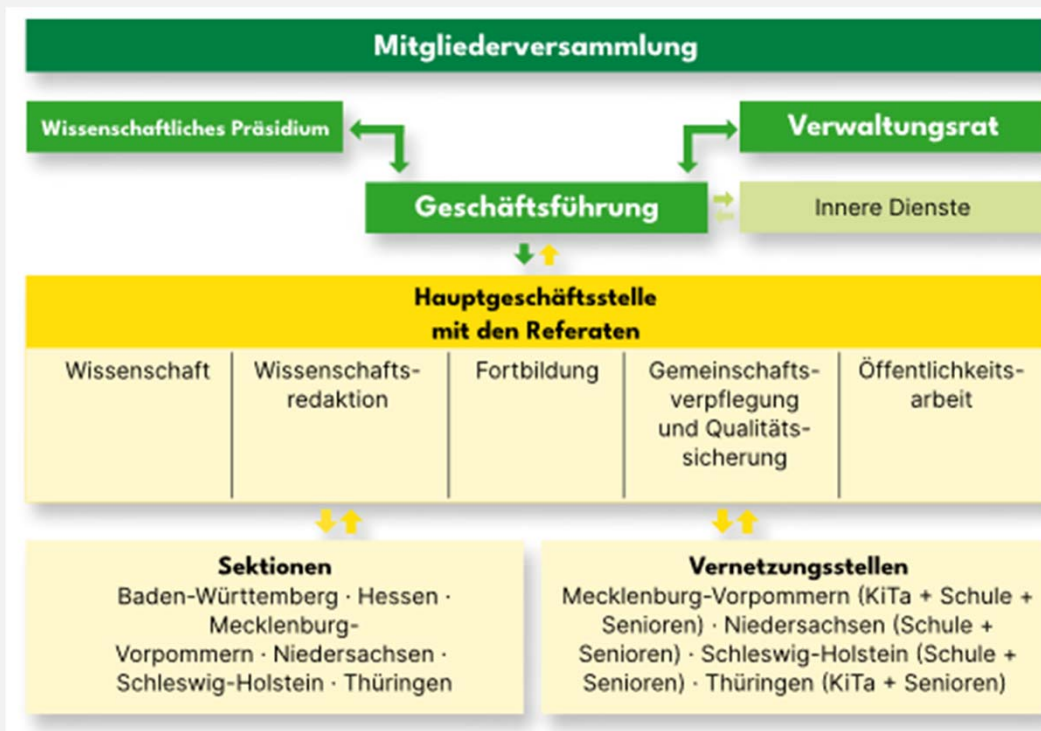




Unser Auftrag ist ...

die Gesundheit der Bevölkerung
unter nachhaltigen Aspekten lang-
fristig zu fördern und zu erhalten.

Die DGE – ein starkes Netzwerk!



Die wissenschaftliche Arbeit der DGE Leitlinien, Stellungnahmen, Positionen



Evidenzbasierte Leitlinien
für Fett und Kohlen-
hydrate (in Bearbeitung:
Protein)



Referenzwerte für
die Nährstoffzufuhr



- Positionspapier
- Stellungnahmen
- DGE-Ernährungsberichte

Tools, Beratungsmaterial, Informationen Downloaden oder bestellen!



www.dge-medianservice.de



Unsere Ernährungsempfehlungen

Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen



Der DGE-Ernährungskreis...

... zeigt auf einen Blick wie eine gesunde und ökologisch nachhaltige Ernährung aussieht.

Internet:

<https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/>



Gut Essen und Trinken – die DGE-Empfehlungen

Neu seit März 2024
(vorher 10 Regeln der DGE)
Internet: <https://www.dge.de/gesundernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-ernaehrungskreis/>

Seminare und Lehrgänge



- Ernährungsberater*in/DGE
- Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE und Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE
- Qualitätsgesichert und bewährt!



weiterbilden
mit der DGE

Ernährungs-
beraterin/DGE



www.dge.de/qualifizierung/zertifikatslehrgaenge

Ablauf der DGE-Zertifizierung



DGE-Qualitätsstandards für 5 Lebenswelten



Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung:

- Kita
- Schule
- Betriebe, Behörden, Hochschulen
- Klinik (Reha und KH)
- Senior*innen & Essen auf Rädern
- ❖ **Fachliche Basis der DGE-Zertifizierung**



Kostenfrei zum Download: <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/>



Warum ist eine DGE-Zertifizierung für soziale Einrichtungen sinnvoll?

- für alle Einrichtungen sinnvoll 😊
- Externe Überprüfung
- Imagegewinn
- Kundenzuwachs
- Teambuilding
- Wissenszuwachs im Team
- Sicherheit in der Kommunikation
- Aussagen der DGE fachlich anerkannt
- Prüfung MDK
- mehr Abwechslung
- weniger Abfall (z.B. durch Benennung der Zutaten)



Wo liegen Herausforderungen bei der Umsetzung?

- Zeit (zuviel/zu wenig)
- Perfektionismus
- mangelnde Vorbereitung
- Geld
- Verantwortungen ungeklärt
- Mitarbeiter*innen allein gelassen
- Nicht “alle im Boot”
- Angst vor Neuem
- keine Pommes/Currywurst –
Vorurteile gegenüber den Inhalten
- falsche Vorstellung vom Audit



Wie kann eine DGE-Zertifizierung gut gelingen?

- Alle ins Boot holen
- Rechtzeitig informieren
- Verantwortung festlegen
- Budget festlegen
- “Mut zur Lücke”
- Angebote der DGE nutzen - Leitfäden, Internet, E-Mail....
- einfache Fehler vermeiden (zählen!)
- Unterlagen für Audit vorbereiten

Das Ziel ist erreicht!



Station Ernährung

Vollwertige Verpflegung
in Krankenhäusern und Rehakliniken



zertifiziert



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

ZERTIFIKAT

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bestätigt, dass

Station Ernährung

Subjektive Verpflegung
in Krankenhäusern und Rehakliniken

Musterklinik
Musterstraße 1
12345 Musterstadt

dass in der Klinik eine gesundheitsfördernde Verpflegung angeboten wird, die den Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ entspricht. Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel einer Verpflegung (Qualität und Verfügbarkeit)
- Speisepersonal und -herstellung
- Hygieneaspekte / rechtlicher Rahmen / QM-System
- Lebenswelt

Das Zertifikat behält seine Gültigkeit bis zum 31.12.2022.

Dr. Klaus Vansant
Geschäftsführer der DGE

Bonn, am 01.01.2022



Weitere Informationen...

- zertifizierung@dge.de
- 0228 3776-653/651/655
- www.dge.de
- <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/zertifizierung/>