

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 abwechselnd Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
davon:		
mind. 1 x Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Salat		
5 x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
davon: mind. 2 x Rohkost oder Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse: frisch oder tiefgekühlt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst		
Mind. 2 x Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte		
Mind. 2 x Milch oder Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch: 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 2 x Fleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
davon: max. 1 x Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch: mageres Muskelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	erfüllt	nicht erfüllt
Mind. 1 x Seefisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch: Seefisch aus nicht überfischten Beständen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke		
5 x Trink- oder Mineralwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsbereich Lebensmittel: Zwischenverpflegung		
Getreide, Getreideprodukte		
5 x Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Müsli ohne Zuckerzusatz 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Salat		
5 x Gemüse, Rohkost oder Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse: frisch oder tiefgekühlt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst		
5 x Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte		
5 x Milch oder Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch: 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren 1: max. 20 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch 1: Seefisch aus nicht überfischten Beständen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke		
5 x Trink- oder Mineralwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung		
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täglich ist ein ovo-lakto-vegetables Gericht im Angebot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saisonales Angebot wird bevorzugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ Sofern Lebensmittel aus dieser Lebensmittelgruppe im Angebot sind, müssen die Qualitäten erfüllt werden.

	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Max. 2 x frittierte und/oder panierte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FrISChe oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zucker wird sparsam verwendet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestaltung des Speisenplans		
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart benannt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwendung von Alkohol ist deklariert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitätsbereich Lebenswelt		
Tischgäste sind über das optimale Angebot durch entsprechende Medien informiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

■ JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung

(zusätzlich zu den oben genannten Kriterien)

Qualitätsbereich Nährstoffe	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nährstoffoptimierte Gerichte sind optisch auf dem Speisenplan hervorgehoben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mindestens eine Ausgabekraft kann Auskunft über nährstoffoptimierte Gerichte geben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) 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