

WISSEN

Passt der Speiseplan?



Ob für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken, stationären Senioreneinrichtungen und für "Essen auf Rädern", der neue Online-Speiseplancheck gibt sofort Feedback. Bild: Aslan delight/stock adobe com.

Mit dem kostenlosen Tool lässt sich schnell überprüfen, inwieweit Verpflegungsangebote den Kriterien der DGE-Qualitätsstandards entsprechen.

Wenn Studien den Wert gesundheitsfördernder Ernährung mit neuen Erkenntnissen untermauern, wie zuletzt in der 5. Care-Studie des Deutschen Krankenhaus Institutes, blicken Verantwortliche in Einrichtungen bisweilen verstärkt auf die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat sie im Rahmen der bundesweiten Initiative IN FORM nach wissenschaftlichen Kriterien entwickelt.

Soll sich die Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards richten, wollen

Verpflegungsverantwortliche unter anderem wissen: Stehen genügend Voll-kornprodukte auf dem Speiseplan? Gibt es ausreichend frisches oder tiefgekühltes Obst im Speiseangebot? Wie lässt sich das Angebot an Gemüse oder Fleisch verbessern? Solche Fragen kann jetzt der neue Online-Speiseplancheck schnell und anschaulich beantworten.

Der Check ist so angelegt, dass die einzelnen Mahlzeiten eines Speiseplans nachgestellt werden. Dafür stehen stilisierte Zeichen für Lebensmittelgruppen zur Verfügung, die die Nutzer und Nutzerinnen in einzelne Felder je nach Mahlzeit und Wochentag ziehen können. Dabei werden mehrere Details abgefragt, etwa: die Art der Zubereitung, die Qualität des Lebensmittels oder die Häufigkeit des Einsatzes. Entspricht ein Lebensmittel nicht der gewünschten Qualität, verfärbt sich der Eintrag sofort rot.

Ergebnisse mit Alternativen auf einen Blick - auch zum Download

Sind alle Mahlzeiten einer Woche vollständig eingetragen, wertet das Tool die Einträge automatisch aus. Auf der Internetseite erscheinen danach optimierte Vorschläge. Benutzer*innen können sie als PDF-Dokument auch herunterladen.

"Man kann mit dem neuen Tool schnell erkennen, inwieweit ein Speiseplan den Kriterien der DGE-Qualitätsstandards entspricht," sagt Kristin Hasebrink vom DGE-Projekt "IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung." Ein kurzes Video demonstriert die Funktionen des neuen Speisechecks. "Oftmals zeigt sich, dass gar nicht das gesamte Konzept umgestellt werden muss, sondern kleine Veränderungen ausreichen, um das Speiseangebot ausgewogen zu gestalten."

Der Check ist je nach Lebenswelt für die Mittagsverpflegung (Kitas, Schulen, Betriebe, „Essen auf Rädern“) - oder für die Vollverpflegung (Kliniken, stationäre Senioreneinrichtungen) angelegt und beispielhaft für eine Woche ausgerichtet.

Hintergrundinformationen

Die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken, stationären Senioreneinrichtungen und für "Essen auf Rädern" unterstützen seit über zehn Jahren Verantwortliche für die Verpflegung dabei, ein ausgewogenes Speisenangebot zu planen und umzusetzen. Auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse geben sie u. a. Empfehlungen zu Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittags- oder Vollverpflegung.

QUELLE

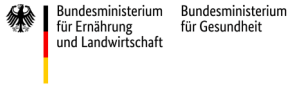
Pressemitteilung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. vom 20.März. 2020

LINKS

Mehr Infos zur aktuellen **5. Care-Studie**

Zum **Erklärvideo des Online-Speiseplanchecks der DGE**

Mehr Infos zu den **DGE Qualitätsstandards**



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/wissen/passt-der-speiseplan/>