



**Die DGE IN FORM-Projekte:
FIT KID, Schule + Essen = Note 1, JOB&FIT, Fit im Alter**

*Dr. Margit Böltz, Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung,
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn*

Ausgangslage

Vollwertig essen und trinken trägt zur Erhaltung der Gesundheit bei. Dies gilt für Kinder wie Erwachsene gleichermaßen, nicht nur zu Hause, sondern ebenso bei Mahlzeiten außer Haus. Ein wesentliches Anliegen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist es, eine vollwertige Verpflegung in den einzelnen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Lebenswelten) mit einer hohen Qualität zu realisieren. Deshalb führt sie bereits seit 2001 im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Projekte durch, die zielgruppenspezifisch Hilfestellungen anbieten. Begonnen hat alles mit „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“ (2001), gefolgt von den Projekten „Fit im Alter – Gesund Essen, besser leben“ und „Schule + Essen = Note 1“ im Jahre 2003 sowie „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“ in 2007. Somit umfassen diese Projekte, die mit der Zeit deutlich gewachsen sind, die Zielgruppen Kinder, Schüler/innen, Studierende/Berufstätige und Senioren/innen. Seit Mitte des letzten Jahres sind sie Teil der Dachkampagne „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ von den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und für Gesundheit (BMG) im Handlungsfeld IV „Qualitätssicherung der Außer-Haus-Verpflegung“.

Inhalte der Projekte

Zentrales Element und damit Schwerpunkt der Tätigkeiten in allen vier Projekten sind die **Qualitätsstandards**, die sowohl die Basis als auch das Hilfsmittel für die Umsetzung einer optimierten, ausgewogenen Verpflegung in den jeweiligen Lebenswelten sind. Die Qualitätsstandards basieren auf drei Säulen:

- a) Die gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl
- b) Die nährstoffoptimierte Menülinie bzw. die nährstoffoptimierte Tagesverpflegung (Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen)
- c) Lebensweltbezogene Rahmenbedingungen, wie z. B. die Essatmosphäre (z. B. Raum- und Tischgestaltung, Essenszeiten) oder die Kommunikation mit den Gästen mit den spezifischen Anforderungen, die die jeweilige Zielgruppe an diese Bedingungen stellt.

Ein weiteres Element der Projekte sind verschiedene Unterstützungsmaßnahmen für die einzelnen Einrichtungen bei der Einführung und Umsetzung der Qualitätsstandards. So erarbeitet derzeit jedes Projekt **Schulungsmaterialien** für jene, die in den einzelnen Lebenswelten für die Verpflegung direkt oder indirekt zuständig sind. Dies geht von der Einrichtungsleitung über die Küchenleitung bis hin zu jenen Personen, die für die Ausgabe zuständig sind. Die Schulungen werden entweder von Kooperationspartnern, wie z. B. bei FIT KID durch die Verbraucherzentralen, oder durch Honorarkräfte, die von den Projektmitarbeitern/innen geschult wurden, durchgeführt.

Neu sind **Checklisten** zu den jeweiligen Qualitätsstandards. Sie bieten die Möglichkeit, eine Selbsteinschätzung vorzunehmen, inwieweit die Einrichtung bzw. der Betrieb die in den Qua-

litätsstandards formulierten Kriterien bereits erfüllt. Hat eine Einrichtung die Qualitätsstandards eingeführt, kann sie sich durch die DGE zertifizieren lassen.

Daneben gibt es eine Reihe von **Medien**, die ergänzende Informationen zu den Standards bzw. zu einzelnen Punkten der Verpflegung in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (z. B. hygienische Aspekte) liefern. Dies sind beispielsweise:

- Broschüren der Projekte „Fit im Alter“ und „Schule + Essen = Note 1“,
- Ordner für Kitas, Schulen und Senioreneinrichtungen (in Kooperation mit dem aid info-dienst),
- Frühstückspläne für Kitas und
- Tabletaufgaben für Betriebsrestaurants.

Weitere Informationen und Tipps finden sich auf den jeweiligen **Internetseiten** der Projekte. Sie liefern nicht nur Hintergrundinformationen, sondern geben über die Rezeptdatenbanken bis zu verschiedenen Servicethemen weitere Hilfestellungen für die Umsetzung der Qualitätsstandards.

Fazit

Ziel der Projekte ist neben der Erarbeitung und Optimierung der Qualitätsstandards, den jeweiligen Einrichtungen Hilfestellung bei der Einführung und Umsetzung der Standards zu geben. Dafür haben sie bereits zahlreiche Maßnahmen entwickelt, die kontinuierlich erweitert und optimiert werden.

Internetseiten der Projekte:

www.fitkid-aktion.de
www.schuleplusessen.de
www.jobundfit.de
www.fitimalter-dge.de

Dr. Margit Böltz

Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
boelts@dge.de