Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Pressemitteilung

Nummer 16 vom 4. Februar 2022

Pressestelle
HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
TELEFON +49 30 18 529-3170
FAX +49 30 18 529-3179
E-MAIL pressestelle@bmel.bund.de
INTERNET www.bmel.de

Özdemir: DGE-Qualitätsstandards überall in Deutschland anwenden

Bundesernährungsministerium fördert Projekte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für eine bessere Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Der **Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir**, setzt sich dafür ein, die Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung flächendeckend zu verbessern und das Kantinenessen gesünder und nachhaltiger zu gestalten. Dazu hat er heute eine Förderurkunde in Höhe von knapp 3,8 Millionen Euro an die **Geschäftsführerin** und den **Präsidenten** der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung** e.V. (DGE), **Dr. Kiran Virmani** und **Prof. Dr. Jakob Linseisen**, übergeben. Mit den Projekten der DGE wird gesunde und nachhaltige Verpflegung für Kita- und Grundschulkinder, Berufstätige und vulnerable Gruppen wie beispielsweise Patienten oder Erwachsene mit Behinderung gefördert. Beispielsweise werden Empfehlungen für Mahlzeiten erarbeitet, Bewertungstools zur Nachhaltigkeit von Rezepten entwickelt oder Verpflegungsverantwortliche und Multiplikatorinnen geschult. Dabei werden Verbreitung, Umsetzung und Verstetigung der DGE-Qualitätsstandards unterstützt. Die Förderung erfolgt im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.

Cem Özdemir: „Bessere Verpflegung in Kantinen beugt Übergewicht und daraus resultierenden Erkrankungen vor. Deshalb fördern wir ausgewogenes, regionales und ökologisches Essen und setzen Impulse, um unser Ziel 30 Prozent Ökolandbau bis 2030 zu erreichen. Die DGE-Standards helfen dabei, die Qualität und Nachhaltigkeit des Essens in einer Mensa oder Kantine zu verbessern. Damit sind wir Vorreiter in Europa. Nun kommt es darauf an, dass sie überall in Deutschland angewendet werden und als Standard in der Gemeinschaftsverpflegung etabliert werden.“

Prof. Jakob Linseisen: „Vor der Pandemie haben täglich rund 16 Millionen Menschen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gegessen. Die Gemeinschaftsverpflegung ist daher wichtig für die Prävention von Krankheiten durch Über- und Fehlernährung und trägt gleichzeitig zum Schutz von Umwelt und Klima bei. Mit den DGE-Qualitätsstandards liegen wissenschaftsbasierte und praxisnahe Wegweiser für

verschiedene Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung vor. Wir möchten damit erreichen, dass noch mehr Menschen in Deutschland eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung angeboten wird und Verpflegungsverantwortliche bei der Umsetzung bestmöglich unterstützt werden."

Hintergrund:

Das BMEL hat die **Deutsche Gesellschaft für Ernährung** e. V. (DGE) erstmals im Jahr 2007 beauftragt, **Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung** zu entwickeln. Es gibt mittlerweile fünf solcher Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, in Schulen, in Betriebskantinen, in Kliniken und in Senioreneinrichtungen. Zwischen 2018 und 2020 wurden die DGE-Qualitätsstandards unter Mitwirkung von Fachleuten aus Wissenschaft, Länderministerien, Verpflegungspraxis und Beratung sowie dem BMEL vollständig überarbeitet. Der Fokus der Überarbeitung lag neben der Gesundheitsförderung auf der nachhaltigen Verpflegung. Die DGE-Qualitätsstandards sind eine wichtige Grundlage für die Qualitätsentwicklung der Gemeinschaftsverpflegung. Sie liefern Caterern und Einrichtungen Leitlinien und Kriterien zur Produktion der Gerichte und Auswahl der Lebensmittel.

Foto (Anlage): Bundesernährungsminister Cem Özdemir überreicht die Förderurkunde an die Geschäftsführerin und den Präsidenten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., Dr. Kiran Virmani und Prof. Dr. Jakob Linseisen. Quelle Foto: BMEL.

