

4

Auszug aus dem Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Checklisten

4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)	57
4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)	61
4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)	65
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)	66

4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien 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. Alle Angaben beziehen sich auf 5 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst		
davon: mind. 1-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmitteln		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 2-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 1-mal Fisch		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch alle 10 Tage		
Fisch aus nicht überfischten Beständen		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Wünsche und Anregungen der Kund*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 1-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Bei pürierter oder passierter Kost sind die einzelnen Komponenten erkennbar angerichtet.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig und barrierefrei zugänglich.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Die Verwendung von Alkohol ist deklariert.		
Der Speiseplan ist gut lesbar.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C bzw. mind. -18 °C bei tiefgekühlten Komponenten.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder Essen auf Rädern-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Kundenservice		
Der Kundenservice ist freundlich und auskunftsbereit.		
Der Kundenservice informiert über das Speiseangebot bzw. das vollwertige Angebot.		
Die Kund*innen werden über Datenschutz sowie zu Bestell- und Liefermodalitäten informiert.		
Der Kundenservice leistet auf Wunsch Hilfe bei der Bestellung.		
Der Kundenservice bietet ein Erstgespräch per Telefon oder vor Ort an.		
Die Kund*innen werden zu ihren Wünschen und Anregungen befragt.		
Für die Kund*innen besteht die Möglichkeit, ihre Meinungen, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		
Speisenauslieferung		
Die Lieferung der Speisen erfolgt zur vereinbarten Zeit (+/- 30 Minuten).		
Bei Verspätung der Lieferung erfolgt eine Mitteilung an die Kund*innen.		
Beim Öffnen der Verpackung wird auf Wunsch Hilfestellung gegeben.		

4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien 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. Alle Angaben beziehen sich auf 7 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
7-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
7-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 3-mal Obst		
davon: mind. 2-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmitteln		
Milch und Milchprodukte		
mind. 3-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 3-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 1-mal Fisch		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch alle 14 Tage		
Fisch aus nicht überfischten Beständen		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Wünsche und Anregungen der Kund*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 2-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Bei pürierter oder passierter Kost sind die einzelnen Komponenten erkennbar angerichtet.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig und barrierefrei zugänglich.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Die Verwendung von Alkohol ist deklariert.		
Der Speiseplan ist gut lesbar.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C bzw. mind. -18 °C bei tiefgekühlten Komponenten.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder Essen auf Rädern-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Kundenservice		
Der Kundenservice ist freundlich und auskunftsbereit.		
Der Kundenservice informiert über das Speiseangebot bzw. das vollwertige Angebot.		
Die Kund*innen werden über Datenschutz sowie zu Bestell- und Liefermodalitäten informiert.		
Der Kundenservice leistet auf Wunsch Hilfe bei der Bestellung.		
Der Kundenservice bietet ein Erstgespräch per Telefon oder vor Ort an.		
Die Kund*innen werden zu ihren Wünschen und Anregungen befragt.		
Für die Kund*innen besteht die Möglichkeit, ihre Meinungen, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		
Speisenauslieferung		
Die Lieferung der Speisen erfolgt zur vereinbarten Zeit (+/- 30 Minuten).		
Bei Verspätung der Lieferung erfolgt eine Mitteilung an die Kund*innen.		
Beim Öffnen der Verpackung wird auf Wunsch Hilfestellung gegeben.		

4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich auf 5 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst		
davon: mind. 1-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmitteln		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich auf 7 Verpflegungstage und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
7-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 3-mal Obst		
davon: mind. 2-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmitteln		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 3-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

