



Genuss mit Qualität – neue Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung

Am 22. und 23. September fand im Bonner Wissenschaftszentrum die Arbeitstagung der DGE statt. Rund 300 Wissenschaftler und Fachleute aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung nutzten die Gelegenheit, unter der Wissenschaftlichen Leitung von Prof. Ulrike ARENS-AZEVÊDO (Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Hamburg) sowie Prof. Dr. Peter STEHLE (Präsident der DGE, Universität Bonn) die neuen Qualitätsstandards der DGE zur Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen kennenzulernen sowie die Situation der Gemeinschaftsverpflegung insgesamt zu beleuchten.

„Wir müssen etwas tun!“ Mit dieser deutlichen Aufforderung begrüßte Prof. Ulrike ARENS-AZEVÊDO die Teilnehmer. Zahlreiche Studien belegen: Quer durch alle Altersgruppen zeigt die Ernährungssituation erhebliche Defizite auf. Überwiegen in jüngeren Jahren Übergewicht, Adipositas und damit einhergehende Folgeerkrankungen, so wird das Alter immer häufiger von Mangelernährung geprägt. Hier ist intensive Verhältnisprävention gefragt. Besonders gut ist dafür die Außer-Haus-Verpflegung geeignet, denn hier können die Menschen über verschiedene Zugänge und un-

geachtet ihrer sozialen Schicht über einen langen Zeitraum mit gesundheitsfördernden Lebensmitteln erreicht werden. „Nur wenn das Essen gut schmeckt, gut aussieht und gut riecht ist es möglich, gesundheitsfördernde Gerichte ‚an den Mann‘ bzw. ‚an die Frau zu bringen‘, erläuterte ARENS-AZEVÊDO und unterstrich damit gleichzeitig die Bedeutung des Mottos der Arbeitstagung „Genuss mit Qualität!“ Zum Abschluss Ihrer Rede hob sie ein wichtiges Anliegen hervor: „Ich wünsche mir, dass wir in ein paar Jahren sagen können: Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung haben zur Verbesserung der Ernährungssituation beigetragen!“

Nationaler Aktionsplan IN FORM

Der hohe Stellenwert, der dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung beigemessen wird, wurde durch die Grußworte der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Ilse AIGNER, unterstrichen. Ziel des nationalen Aktionsplans „IN FORM“ ist es, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Bundesbürger nachhaltig zu verbessern. „Das wollen wir aber nicht durch Vorschriften erreichen. Wir wollen vielmehr informieren und mo-

tivieren“, so die Ministerin. Dazu seien Strukturen erforderlich, die die gesunde Wahl für den Einzelnen erleichtern. Die Menschen sollen selbst aktiv werden und den ersten Schritt machen. Deshalb sei es wichtig, dass die Angebote bei den Lebenswelten der Menschen vor Ort ansetzen – im Kindergarten oder in der Schule, am Arbeitsplatz, in der Freizeit oder in stationären Senioreneinrichtungen.

Bereits 26 % der Bevölkerung essen einmal täglich auswärts – Tendenz steigend. Doch wie kann dort eine ausgewogene, altersgerechte und genussvolle Ernährung aussehen? „Diese und andere Fragen waren ausschlaggebend, dass wir uns entschlossen haben, für die verschiedenen Lebensbereiche Qualitätsstandards zu erarbeiten. Sie sollen ein Maßstab für die Qualitätsverbesserung der Außer-Haus-Verpflegung sein“, betonte die Ministerin. Zum Abschluss ihrer Ausführungen begrüßte sie die „Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ als neues Mitglied in der Familie der bisherigen Qualitätsstandards für die Bereiche Schule, Betriebsverpflegung sowie Kindertagesstätten und dankte der DGE für ihr Engagement im Rahmen des Nationalen Aktionsplans.

Was sind Qualitätsstandards?

Prof. Ulrike ARENS-AZEVÊDO stellte in ihrem Vortrag die grundlegende Bedeutung von Qualitätsstandards heraus. Die Entwicklung von Standards gehöre zu den zentralen Aufgaben von Qualitätsmanagement (QM), erläuterte die Referentin. QM erstreckte sich auf alle Tätigkeiten und alle Hierarchieebenen einer Leistungserstellung. Mit ‚Standards‘ werden die konkreten Anforderungen an die Qualität einer Dienstleistung oder eines Produktes beschrieben. Sie sind gewissermaßen die Messlatte, an der sich die Leistung orientieren muss.



Das Podium bei der Abschlussdiskussion der Tagung

Diese allgemeinen Anforderungen gelten natürlich auch für die von der DGE erarbeiteten Qualitätsstandards. Die Einführung der Qualitätsstandards für die Verpflegung in unterschiedlichen Einrichtungen und Betrieben kann aus der Sicht der DGE einen Beitrag zur Verbesserung der Ernährungssituation leisten. Voraussetzung hierfür ist eine breite Akzeptanz bei Verantwortlichen und Gästen. Die Projekte der DGE unterstützen die Einführung der Standards in den jeweiligen Lebenswelten und geben wichtige Hilfestellungen und Tipps zur Umsetzung in die Praxis.

Umsetzung der Qualitätsstandards in die Praxis

Vier Foren gingen schwerpunktmäßig auf die Qualitätsstandards ein. Im Forum „Kinderernährung“ standen Erfahrungen aus der Praxis bei der Umsetzung der Qualitätsstandards in den Kita-Alltag im Mittelpunkt. Zentraler Punkt des „Forums Schulmensa“ waren die neuen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bereits seit zwei Jahren werden die im Nationalen Aktionsplan verankerten „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ erfolgreich in die Praxis umgesetzt und dienen Entscheidern und Mitwirkenden in der Schulverpflegung als Instrument zur Optimierung des Verpflegungsangebots. In diesen beiden Jahren wurden Erfahrungen aus zahlreichen Veranstaltungen gesammelt. Diese sowie aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse flossen in die Überarbeitung und Neustrukturierung der Broschüre ein.

Die Zertifizierungskriterien für das „JOB&FIT-Logo“ wurden im „Forum Betriebsrestaurant“ vorgestellt. So bildet z. B. die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide die Basis für die Lebensmittelauswahl. Abgerundet wurde das Forum durch ein Praxisbeispiel aus einem bereits zertifizierten Betrieb – der Firma LZ-Catering.

Mit den „Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ hat die DGE nun für alle Alters-

gruppen in der Gemeinschaftsverpflegung Qualitätsstandards vorgestellt, erstmals liegen nun auch Standards für eine Vollverpflegung vor. Grund genug, sich im „Forum Senioreneinrichtung“ inhaltlich mit der neuen Broschüre zu beschäftigen. Die von einem interdisziplinär zusammengesetzten Expertengremium entwickelten Standards unterstützen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in stationären Senioreneinrichtungen wissenschaftlich fundiert und gleichzeitig praxisnah bei der Umsetzung einer besseren Verpflegungsqualität. So können die für die Verpflegung Verantwortlichen aktiv zu mehr Wohlbefinden bei den Bewohnerinnen und Bewohnern beitragen.

Wie viel sind uns unsere Kinder „wert“?

Dieser bewusst provokant formulierten Frage gingen die Diplom-Oecotrophologinnen Meike Ernestine TECKLENBURG

und Rowena ALBER, beide Absolventinnen der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, nach. Mit der zunehmenden Anzahl von Ganztagschulen in Deutschland und der Veröffentlichung der Qualitätsstandards im September 2007 ist das Interesse an einer bedarfsgerechten und abwechslungsreichen, gleichzeitig bezahlbaren Schulverpflegung gestiegen. Deshalb wurde im Jahr 2008 eine Vollkostenrechnung der Schulverpflegung^{1,2} durchgeführt. Zentrale Fragestellungen waren:

- Wie können die Qualitätsstandards in unterschiedlichen Verpflegungssystemen praktisch umgesetzt werden?
- Ist eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung auch bei engem Kostenrahmen realisierbar?

Die Referentinnen zogen als Fazit, dass in allen Verpflegungssystemen prinzipiell die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (1. Auflage, 2007) umgesetzt werden können. Die Kosten hierfür sind jedoch

Personalie

Arnold Gries zum 80. Geburtstag

Am 4. November vollendete Prof. em. Dr. med. F. Arnold GRIES das 80. Lebensjahr. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. gratuliert ihrem Ehrenmitglied ganz herzlich zu seinem Geburtstag.

Über 23 Jahre lang leitete der Professor für Innere Medizin die Klinische Abteilung des Diabetes-Forschungsinstituts an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf und amtierte dort als ärztlicher Direktor. Seine Forschungsschwerpunkte lagen in der Diabetologie und Adipositasforschung. Auf diesen Gebieten war er national wie international eine anerkannte Größe und wurde dafür am 18. Februar 2002 mit dem Verdienstkreuz 1. Klasse der Bundesrepublik Deutschland geehrt. Seine wissenschaftliche Reputation brachte er in über 500 wissenschaftlichen Arbeiten und Filmen, Vorträgen und Monografien zum Ausdruck. Die Universität Helsinki, die Deutsche und die Türkische Diabetes Gesellschaft zeichneten u. a. seine Verdienste aus. Er ist Ehrenmitglied in der European Diabetes Study Group der EASD und bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Prof. GRIES unterstützte die DGE konstruktiv bei der Erstellung der Ernährungsberichte 1976 bis 1984. Von 1978 bis 2005 war er Präsidiumsmitglied und von 1980 bis 1986 Vize-Präsident der DGE. Als stellvertretender Leiter bzw. wissenschaftlicher Leiter und Abteilungsleiter des Instituts für Ernährungsberatung und Diätetik der DGE an der Heinrich-Heine-Universität, dem heutigen Referat Fortbildung, war er fast 30 Jahre lang von 1976 bis 2005 eng verbunden.

In diesem Sinne bedankt sich die DGE bei Arnold GRIES nicht nur für seine Expertenposition auf dem Gebiet Diabetes, sondern auch für seine jederzeit verfügbaren Anregungen, Empfehlungen und innovativen Ideen zum Wohle der DGE. Für seine langjährige Begleitung des Referats Fortbildung dankt die DGE Prof. GRIES ganz besonders und wünscht ihm Gesundheit, Glück und Zufriedenheit für das neue Lebensjahrzehnt.

Prof. Dr. Peter Stehle
Präsident der DGE

Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer DGE

¹Finanziert von Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

²Bei einer Vollkostenrechnung werden alle Kosten berücksichtigt, die bei der Verpflegung von Schülerinnen und Schülern anfallen. Dazu gehören die drei Kostenblöcke „Wareneinsatz“, „Personalkosten“ sowie „Betriebskosten und Investitionsmittel“.

von den in der Schule vorliegenden Rahmenbedingungen wie etwa der Ausstattung oder der Anzahl der Mittag Mahlzeiten abhängig. Bei 200 Portionen variieren die Gesamtkosten pro Mahlzeit von 3,41 € für Warmverpflegung ohne Ausgabeküche bis zu 5,30 € für eine Mischküche mit reinem Biowareinsatz. Die reinen Wareneinstandskosten verursachen hierbei nur einen geringen Teil der Kosten. TECKLENBURG und ALBER empfahlen, die Teilnehmerzahlen durch Förderung der Akzeptanz der Mittagverpflegung oder durch die Einführung einer verbindlichen Teilnahme an der Schulverpflegung zu steigern. „Denn erst ab einer bestimmten Anzahl an Mahlzeiten wird die Schulverpflegung für Lieferanten und Schulen wirtschaftlich interessant.“

Qualität zum Nulltarif?

Höhepunkt und Abschluss zugleich war die hochkarätig besetzte Diskussionsrunde „Was kostet ‚gesunde‘ Ernährung?“ Unter der Leitung von Prof. Dr. Peter STEHLE suchten Doris SCHRÖER, Geschäftsführerin des Mensaver eins Else (Wuppertal), Roland BRÜCK, Direktor Qualitätsmanagement der Compass Group Deutschland GmbH (Eschborn), Martin KÖHLER, Unterabteilungsleiter „Ernährung, Bio- und Gentechnik“ vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Bonn), der Chefredakteur der gv-praxis, Burkart SCHMID (Frankfurt/Main) und Prof. Ulrike ARENS-AZEVÉDO nach Antworten. „Qualität zum Nulltarif ist nicht zu haben – für eine hohe Qualität ist gut ausgebildetes Personal erforderlich und das hat seinen Preis“, lautete das Eingangsstatement von Prof. Ulrike ARENS-AZEVÉDO. Martin KÖHLER formulierte es mit rheinischem Humor „Was nichts kostet, ist auch nichts.“ Burkart SCHMID gab zu bedenken: „In der GV-Branche wird derzeit mehr über Geld geredet, als über alles andere – grundsätzlich ist der Gast jedoch bereit, für mehr Qualität auch mehr zu zahlen.“ Einen völlig anderen Aspekt, der die finanzielle Misere in zahlreichen Familien deutlich macht, brachte Doris SCHRÖER in die Diskussion ein: „Eltern fragen ihr Kind: Möchtest du Mittagessen oder Internet?“ Die Stadt Wuppertal hat zwar den Preis für ein Mittagessen in Schulen mit

2,80 € gedeckelt – dieser Betrag kann allerdings von vielen Familien nicht aufgebracht werden. Das Thema „Schulverpflegung“ nahm insgesamt breiten Raum in der Diskussionsrunde ein. So bedauerte Prof. ARENS-AZEVÉDO mit einem Blick auf andere europäische Länder die schlechten Rahmenbedingungen bei der Schulverpflegung in Deutschland. Hier seien die Strukturen von Professionalität weit entfernt – die Schulverpflegung wird häufig von Eltern, Schülerfirmen oder dem „Metzger um die Ecke“ sichergestellt. Burkart SCHMID wünschte sich für die GV-Branche insgesamt mehr Wertschätzung – allen voran den Bereichen der Verpflegung von Kindern, Jugendlichen sowie von älteren Menschen. Es sei zudem erforderlich, mehr über den Nutzen einer gesund erhaltenden Gemeinschaftsverpflegung als über deren Kosten zu sprechen. Prof. ARENS-AZEVÉDO dagegen for-

mulierte einen klaren Wunsch in Richtung Politik: „Sozial Schwache sollten Zugang zu einer vollwertigen Ernährung haben – wie alle anderen Menschen auch.“

Fazit

Erstmalig war eine Arbeitstagung der DGE ausschließlich dem Thema „Gemeinschaftsverpflegung“ gewidmet. Die hohe Besucherzahl sowie die angeregten Gespräche und Diskussionen zwischen den Teilnehmern verdeutlichen die Brisanz und den zunehmenden Stellenwert dieses Themas in Ernährungsfachkreisen. Mit einem Blick in die Zukunft wurde mehrfach der Wunsch geäußert, vergleichbare Veranstaltungen in regelmäßigen Abständen zu wiederholen und an den Erfolg der DGE-Arbeitstagung 2009 anzuknüpfen.

Personalie

Prof. Dr. med. Günter Schlierf zum 75. Geburtstag

Zu seinem 75. Geburtstag, den Prof. Dr. med. Günter SCHLIERF am 29. Oktober feierte, gratuliert die DGE ihrem Ehrenmitglied und ehemaligen Präsidenten ganz herzlich.

Günter SCHLIERF wurde 1934 in Türkheim geboren. Nach seinem Medizinstudium an der Ludwig-Maximilians-Universität München ging er für 4 Jahre zur Fortbildung und als Forschungsassistent in die USA. Dort legte er die Basis für seine wissenschaftlichen Arbeiten im Bereich Ernährung und Stoffwechsel.

Seit 1969 ist SCHLIERF Facharzt für Innere Medizin, wurde 1973 als Professor auf diesem Gebiet anerkannt und übernahm im selben Jahr die Leitung des Bereichs Ernährung am Klinischen Institut für Herzinfarktforschung der Medizinischen Universitätsklinik Heidelberg. Ab 1980 war er als ärztlicher Direktor der Abteilung Innere Medizin und Geriatrie des Bethanienkrankenhauses Heidelberg tätig. Seine Forschungsschwerpunkte legte er auf Fettstoffwechselstörungen und die Ernährung unter besonderer Berücksichtigung von Stoffwechseluntersuchungen am Menschen. Besonders hervorzuheben sind seine Leistungen für die Untersu-

chungen zur Regression der koronaren Herzkrankheit durch Diät und körperliches Training sowie zu Formen, Ursachen und Folgen von Mangelernährung bei geriatrischen Patienten. Seine Kenntnisse und Erfahrungen in der Geriatrie stellte er auch für den Ernährungsbericht 1996 als Kapitelbetreuer zu „Mangelernährung geriatrischer Patienten“ zur Verfügung.

Günter SCHLIERF war viele Jahre für die DGE aktiv: 1974 bis 1992 als Mitglied des Präsidiums, 1978 bis 1986 als Leiter der Abteilung „Wissenschaft“ sowie von 1986 bis 1990 als Präsident. In Würdigung seines langjährigen Engagements ernannte ihn die DGE zu ihrem Ehrenmitglied. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung dankt Prof. SCHLIERF herzlich für seine wichtigen Beiträge und Empfehlungen zur richtigen Lenkung im wissenschaftlichen, aber auch ernährungspolitischen Bereich und wünscht ihm noch viele Jahre alles Gute, Gesundheit und Zufriedenheit.

Prof. Dr. Peter Stehle
Präsident der DGE

Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer DGE