

Nachhaltigeres & gesundheitsförderndes Speiseangebot

Neue Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Bildungszentrum der Landesärztekammer Hessen in Bad Nauheim

Nach dem Unterricht, der Bildungsveranstaltung oder einem arbeitsreichen Vormittag freuen sich Auszubildende, Teilnehmende und Mitarbeitende auf eine Pause im Casino. Mit der Speiseauswahl möchte unser Team des Gästehauses der Carl-Oelemann-Schule ein möglichst hohes Maß an Zufriedenheit bei allen unseren Gästen erzeugen. Darüber hinaus tragen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verpflegungsbereich eine große Verantwortung, denn die Auswahl von Lebensmitteln und die Verarbeitung zu Speisen haben einen direkten Einfluss auf Umwelt und Klima.

Aus diesem Grund wollten wir die neuen, seit 2020 aktualisierten Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in unser Verpflegungskonzept übernehmen. Die vier zentralen Zieldimensionen einer nachhaltigeren Ernährung – vom Wissenschaftlichen Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz formuliert – übernehmen wir nun für unseren Verpflegungsbereich:

Gesundheit

Eine gesundheitsfördernde Ernährung, die zu einer höheren Lebenserwartung, mehr gesunden Lebensjahren und mehr Wohlbefinden für alle beiträgt.

Soziales

Eine Ernährung, die soziale Mindeststandards entlang der Wertschöpfungsketten gewährleistet.

Umwelt

Eine umwelt- und klimaschützende Ernährung, die zu den mittel- und langfristigen Nachhaltigkeitszielen Deutschlands passt.

Tierwohl

Eine Ernährung, die mehr Tierwohl unterstützt und damit den sich wandelnden ethischen Ansprüchen der Gesellschaft gerecht wird.

Am 25. Oktober 2023 war es soweit: Der Verpflegungsbereich im Bildungszentrum der Landesärztekammer Hessen in Bad Nauheim erhielt erneut das „Job & Fit“-Zertifikat DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen. Überprüft wurde die Menülinie Mischkost/ovo-lacto-vegetarische Menülinie in den Qualitätsbereichen:

- Lebensmittelauswahl einer Vollverpflegung, das bedeutet für Frühstück, Mittagessen, Pausen und Abendessen, wurden Qualität und Häufigkeiten der eingesetzten Lebensmittel überprüft.
- Speiseplanung und -herstellung. Hier werden zum Beispiel die Lebensmittelmengen und eine schonende und salz-



arme Zubereitung als Standard festgelegt.

- Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System. Seit 2023 haben wir das gesamte Hygienemanagement des Verpflegungsbereiches digitalisiert, regelmäßig stattfindende Schulungen und Unterweisungen, die rechtlich vorgeschrieben sind, geben allen Mitarbeiterinnen Sicherheit. Ergänzend dazu finden regelmäßige Hygieneüberprüfungen statt. Die gesetzlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung sind vollumfänglich und transparent für alle Gäste ersichtlich
- Lebenswelt. Mit einer freundlichen und kompetenten Kommunikation zwischen Gast und Verpflegungsteam schaffen wir eine gute Atmosphäre. Ebenso sorgen Aushänge und Speisepläne für eine ausgezeichnete Information der Gäste.



Fotos: Andreas Strothmann



Andreas Strothmann

Leitung Gästehaus der Carl-Oelemann-Schule, Landesärztekammer Hessen



Foto: Isolde Aßbeck