



DGE-Qualitätsstandard: „Warum lohnt es sich, den DGE-Qualitätsstandard in der Schulverpflegung umzusetzen?“

➔ Wenn der DGE-Qualitätsstandard zum Einsatz kommen soll! Was gibt es zu beachten?

Liebe Lehrkräfte und Schulleitungen – kennen Sie das? Eltern, die das Beste für ihre Kinder wollen; Kinder, denen es beim Essen oft nur schwer recht zu machen ist; Caterer, die nicht wissen, wie sie den DGE-Qualitätsstandard umsetzen sollen oder sich weigern; Schulleiter*innen, die die Verantwortung für ein optimales Verpflegungsangebot tragen... Eine gesunde Schulverpflegung ist eine Herausforderung für **alle** in der Schulgemeinde, die sich nur gemeinsam lösen lässt...

Werden Sie selbst aktiv und bringen Sie die Beteiligten an einen Tisch!

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ unterstützt Sie hierbei! Er zeigt im Detail, wie ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot, sowohl in der Zwischen- als auch in der Mittagsverpflegung, in der Schule aussehen kann. Dabei geht es nicht nur um ernährungsphysiologische Anforderungen, sondern auch um eine optimale Lebensmittelauswahl unter Berücksichtigung der speziellen Rahmenbedingungen in der Schule. In den Bundesländern Saarland und Berlin ist dieser Standard schon verpflichtend, perspektivisch könnten weitere Bundesländer folgen.

Unser Tipp: Nehmen Sie den [DGE-Qualitätsstandard](#) heute schon als Maßstab für Ihre Schule und setzen Sie sich aktiv für eine gesunde und entwicklungsfördernde Schulverpflegung ein!

Tipps zur Umsetzung

- Machen Sie sich vertraut mit dem [DGE-Qualitätsstandard – Warum der Einsatz in Schulen lohnt!](#)
- Bilden Sie einen **Qualitätszirkel/Verpflegungsausschuss**, indem alle Akteur*innen aktiv mit einbezogen werden (siehe Pflichtmodul [Fördermöglichkeiten](#)). Dieser macht sich ein Bild von der derzeitigen Situation bei der Mittagsverpflegung oder auch im Schulkiosk ([Schritt für Schritt zu mehr Qualität, Seite 10/11 in DGE-Qualitätsstandard – Warum der Einsatz in Schulen lohnt!](#)), um z. B. Rahmenbedingungen zu ändern oder Befragungen anzuregen etc. Nur so kann ein für alle akzeptables Schulverpflegungskonzept erarbeitet werden.
- Nehmen Sie die ganze Schulgemeinde mit und machen Sie sich **fit** zum **DGE-Qualitätsstandard**. Was ist eine gute Schulverpflegung? ([Angebot DGE und Sektion Hessen – DGE e. V.](#))
- Wenn die ganze Schulgemeinde die **Qualitätsanforderungen der Schulverpflegung kennt** und **überprüfen** kann, z. B. mit der kleinen Checkliste ([Der DGE-Qualitätsstandard im Überblick, S. 8/9 in DGE-Qualitätsstandard – Warum der Einsatz lohnt!](#)), sind Sie einen großen Schritt weiter. Nur wer weiß, warum der Speiseplan so aufgebaut ist, wie er ist, und was dahinter steckt, hat die Möglichkeit auszuwählen.
- Integrieren Sie [Ernährung & Konsum](#) in den Lehrplan. Theorie **und** Praxis zusammen helfen, dass eine gute Schulverpflegung in der Schule gelebt wird. ([Vernetzungsstelle Schulverpflegung](#))
- Suchen Sie das **Gespräch mit dem Caterer!** Auch dieser muss eine gesundheitsfördernde Verpflegung und damit den **DGE-Qualitätsstandard** kennen ([Link zum Film](#)). Das Essen soll bedürfnisorientiert, aber auch bedarfsgerecht sein, muss schmecken und die Gesundheit fördern. Optimieren ist die Devise! So kann der Caterer bewährte Lieblingsgerichte verbessern und internationale Rezepte in den Speiseplan einbauen. Eine ausgewogene Menülinie enthält nicht jeden Tag Fleisch, sondern attraktive, abwechslungsreiche und geschmackvolle vegetarische Gerichte. Auf diese Weise können auch „Klassiker“ wie Spaghetti Bolognese vegetarisch neu aufgelegt werden, z. B. als Spaghetti mit Linsenbolognese.