



Kalkulation in der Reinigung

Neue Verpflegungs-Checks der DGE

Lieferanten-Steuerung in der Großküche

10

„Je besser ich die Bewohner ernähre, desto länger leben sie“

Einfach, digital, transparent: das ist das Motto des neuen DGE-VerpflegungsChecks für die Gemeinschaftsgastronomie, der im September 2025 an den Start ging. Das neue Konzept ist erfolgreich, bereits 500 Betriebe haben sich beteiligt – darunter auch das Pflegeheim „Das familiäre Haus im Grünen“ in Niedersachsen.

Die klassische DGE-Zertifizierung wurde in der Praxis häufig als zu aufwändig und zu starr kritisiert. Sie basierte auf einer verpflichtenden Umsetzung aller Kriterien und einem Vor-Ort-Audit. Viele Betriebe hatten die Sorge, das Audit nicht zu bestehen. Beim VerpflegungsCheck gibt es nun keine verpflichtenden Kriterien und kein formelles „Bestehen“ oder „Nicht-Bestehen“ mehr – stattdessen erhalten Einrichtungen anhand

einer Buchstabenskalierung eine transparente Rückmeldung über ihren aktuellen Stand sowie eine Information zu ihrem Entwicklungspotenzial.

Der Fokus liegt auf einem digitalen, niedrighschwelligen Zugang, der auf einer Selbstauskunft über ein Online-Tool basiert. Anhand der Antworten wird der aktuelle Stand des geprüften Angebotes errechnet und von der DGE anschließend verifiziert. Die Bewertung reicht dabei von „A“ wie „optimales Angebot“ bis „E“ wie „etwas Optimierungsbedarf“.

„Niemand muss sofort das perfekte Angebot liefern. Alles lässt sich in kleinen Schritten nach und nach erarbeiten und erreichen“, so die DGE. Als wissenschaftliche Basis für eine gesunde, ausgewogene und klimagerechtere Ernährung dienen dabei die DGE-Qualitätsstandards.

„Nach dem Prinzip ‚alles kann, nichts muss‘ ist der Zeitaufwand geringer als bei der bisherigen Zertifizierung. Was zählt, ist anzufangen und mitzumachen“, heißt es in einer DGE-Mitteilung. Viele Einrichtungen und Betriebe würden bereits gesunde, schmackhafte und zugleich nachhaltige Gerichte anbieten. Mit dem Verpflegungs-Check könnten sie dies nicht nur intern, sondern auch öffentlich mit der Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ kommunizieren.

Auszeichnung mit Qualitätsstufe A

Eine Einrichtung, die dies bereits umgesetzt hat, ist das Pflegeheim „Das familiäre Haus im Grünen“ in Hösse-
ringen in der Nähe von Uelzen in der Lüneburger Heide. Die kleine Einrichtung mit 25 Plätzen ist im Rahmen des



Heimbetreiber Axel Niemeyer und Köchin Daniela Bartenik freuen sich über die DGE-Zertifizierung



Der eigenen Hühner liefern Bio-Eier und bereichern den Alltag der Bewohner

DGE-VerpflegungsChecks mit der höchsten Qualitätsstufe A ausgezeichnet worden. Mit einem Ergebnis von 93,7 Prozent erfüllt das Pflegeheim besonders hohe Anforderungen an eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Senioreneinrichtungen.

„Wir beschäftigen uns eigentlich schon seit 2020 mit dem Thema gesunde Ernährung. Zu dieser Zeit haben wir noch ein Standardessen angeboten nach Bewohnerwünschen, aber wir haben uns damals schon eine eigene Köchin geleistet“, berichtet Heimbetreiber **Axel Niemeyer**.

Ihn störte schon immer, dass kein europäisches Land so wenig für Essen ausgibt wie Deutschland und auch, dass die Ernährungssituation in Pflegeheimen und Krankenhäuser meist stark verbesserungswürdig ist. Auch überlegte er, dass es ein Alleinstellungsmerkmal für seine Einrichtung wäre, wenn man den Bewohnern einen ausgewogenen Speiseplan und ein qualitativ hochwertiges Essen anbieten würde.

Und so stieß er auf die DGE-Zertifizierung für die Gemeinschaftsgastronomie und schaute sich zusammen mit seiner langjährigen Köchin **Daniela Bartenik** die Kriterien an. „Das war schon hart, nur zweimal die Woche Fleisch und zweimal Fisch, aber wir beschlossen, uns auf den Weg zu machen und die Sache langsam anzugehen.“ Während der Corona-Zeit hatte man nicht so viele Einflüsse von außen und konnte sich intensiver mit dem Thema beschäftigen.

25 Plätze bietet das Pflegeheim in Hösseringen in der Lüneburger Heide

Bewohnern Quinoa schmackhaft machen ...

„2023/2024 ist das ganze Projekt dann etwas eingeschlafen, weil ich gesehen habe, dass mir die Kosten weglafen. Wir haben rund 30.000 Euro jährlich zusätzlich in die Verpflegung gesteckt. Es war auch nicht so ganz einfach, Bewohnern beispielsweise Quinoa schmackhaft zu machen oder Nudeln aus Erbsenprotein. Deshalb habe ich die Zertifizierung erst mal schleifen lassen, aber wir sind nie so richtig davon abgekommen“, berichtet Axel Niemeyer.

Ende 2024 ist er dann aufmerksam geworden auf ein Projekt der AOK Niedersachsen, bei dem es darum ging, die Verpflegungssituation in fünf ausgewählten Pflegeheimen zu analysieren und diese zu begleiten auf dem Weg zur Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards.

„Im Rahmen des Projektes wurde auch der VerpflegungsCheck mit uns gemacht und das Ergebnis war, dass wir nur ein, zwei Sachen umstellen müssten und dann zertifiziert werden könnten von der DGE“, so Axel Niemeyer. Das wurde dann angegangen, es wurde beispielsweise der Gemüse- und Obstanteil an der Verpflegung erhöht. Dies konnte teilweise mit Säften, aber auch mit den Nachspeisen erreicht werden, in dem zum Beispiel Joghurt mit Obst angeboten wurde.

Und das Ergebnis konnte sich sehen lassen: die höchste Qualitätsstufe A wird vergeben, wenn mindestens 91 Prozent der Punkte erreicht wurden und das Pflegeheim „Das familiäre Pflegeheim im Grünen“ landete noch darüber. Axel Niemeyer ist sich sicher: „Ich kann die beste Pflege anbieten, aber wenn ich die Bewohner nicht gut ernähre, bringt es alles nicht.“

Er betont jedoch auch, dass die Wünsche der Bewohner natürlich immer Vorrang hätten: „Wenn ein Bewohner jeden Morgen seine Salami essen möchte, bekommt er sie auch, aber es wird ihm auch ein anderes Angebot gemacht.“

Ihm als Heimbetreiber sei es wichtig, den Bewohnern eine adäquat vollwertige Ernährung anzubieten. „Das ist natürlich ein Zuschussgeschäft, mit dem normalen Tagessatz von 7,50 Euro in der Verpflegung kommen wir nicht hin.“ Aber die normale Kostform, die in vielen Pflegeheimen angeboten werde, sei nicht ausreichend, um Mangelernährung zu vermeiden und den Gesundheitszustand der Senioren zu verbessern.

„Je besser meine Bewohner ernährt sind, desto länger leben sie“, ist Axel Niemeyer überzeugt. So habe man beispielsweise weniger Dekubitus-Fälle bei den Bewoh-

Im Pflegeheim „Das familiäre Haus im Grünen“ wird den Bewohnern ein DGE-zertifiziertes Essen angeboten

nern durch eine protein- und vitaminreiche Ernährung. Seitdem auf ein mineralstoffreiches Mineralwasser (Gerolsteiner) umgestellt wurde, braucht man laut dem Heimbetreiber keine Magnesium- oder Kalziumtabletten zur Nahrungsergänzung mehr. „Die Hausärzte waren begeistert über die Umstellung.“



Fotos: „Das familiäre Haus im Grünen“



DER DGE-VERPFLEGUNGSHECK IM ÜBERBLICK

Die Verpflegungsqualität in der Gemeinschaftsgastronomie sichtbar zu machen und weiterzuentwickeln, ist das Ziel des DGE-VerpflegungsChecks. Informationen zur Durchführung, zu den bereits ausgezeichneten Betrieben und Erfahrungsberichten oder Lizenzbedingungen sind zu finden unter:

www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-verpflegungscheck/

Für Interessierte und Anwender gibt es außerdem Schulungen (online oder vor Ort) zu den einzelnen Bereichen des

VerpflegungsChecks. Die 2- bis 3 stündigen Seminare greifen fachliche Grundlagen auf und haben zum Ziel, mit dem vermittelten Wissen mehr Sicherheit bei der Umsetzung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Verpflegungsangebotes zu schaffen.

Wichtig zu wissen: Für alle Einrichtungen gilt für den VerpflegungsCheck ein einheitliches Preismodell. Reisekosten oder Zusatzkosten wie bei Vor-Ort-Audits fallen nicht mehr an. Es gilt eine jährliche Pauschalgebühr. Diese liegt für Krankenhä-

ser und Senioreneinrichtungen, die eine Vollverpflegung anbieten, beispielsweise bei 525 Euro im Jahr (inklusive der Auszeichnung „DGE-geprüfte Qualität“). Die reine Online-Selbstüberprüfung des Essensangebots ist im Vorfeld kostenfrei, gebührenpflichtig wird es erst bei der offiziellen Zertifizierung.

Die DGE-Fachberatung bietet darüber hinaus für die Gemeinschaftsgastronomie weitere vielseitige Beratungsleistungen (**www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/fachberatung/**).

Zertifizierungen sind auch ein Wettbewerbsvorteil

Axel Niemeyer sieht die Zertifizierung zudem als Wettbewerbsvorteil und auch als gute Werbemaßnahme für zukünftige Mitarbeitende. So hatte er beispielsweise keine Schwierigkeiten, eine zweite Köchin für seine Einrichtung zu gewinnen. Er schrieb die Stelle bei der Arbeitsagentur aus und hatte innerhalb von zwei Wochen drei Bewerbungen.

„Man kann 8.000 Euro in eine PR-Kampagne stecken oder man überzeugt durch Qualität und entsprechende Zertifizierungen. Dann hat man auch keine Personalprobleme mehr und bekommt Mitarbeitende, die Lust haben einen Schritt weiter zu gehen.“

„Das familiäre Pflegeheim im Grünen“ ist ein Leuchtturm in Norddeutschland, laut Axel Niemeyer ist es die einzige Pflegeeinrichtung, die hier von der DGE ausgezeichnet ist.

Projekt Bio-Zertifizierung der Küche

Das nächste Projekt, dass der Heimbetreiber angegangen ist, ist die Bio-Zertifizierung der Küche. „Ich kaufe



Eine frische und gesunde Küche als Alleinstellungsmerkmal in der Altenpflege

selbst für mich nur Bio-Lebensmittel, das finde ich gesünder. Warum sollten meine Bewohner anders essen?“ Auch hier arbeitete er im Rahmen eines Projektes mit der DGE zusammen und bekam eine Förderung. Das Ergebnis: im August erhielt „Das familiäre Haus im Grünen“ das Bio-Zertifikat in Silber von der Abcert AG, einer staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstelle.

Mit der Bio-AHV-Verordnung wurden speziell auf die Belange der Außer-Haus-Verpflegung zugeschnittene nationale Regelungen zur Bio-Auslobung geschaffen. Dafür wird ein dreistufiges Modell verwendet. Bronze gibt es für Bio-Anteile ab 20 Prozent, Silber ab 50 Prozent und Gold ab 90 Prozent. Gemessen werden die Bio-Anteile am monetären Wareneinsatz.

„Wir haben jetzt einen Bio-Anteil von 71 Prozent, bei Fleisch und Eiern sind es 100 Prozent. Spätestens in zwei Jahren möchte ich Gold haben“, sagt Axel Niemeyer. Sein Vorteil bei all seinen Vorhaben sei, dass er ein Einzelunternehmer ist und sein Haus nur 25 Plätze hat, so dass er die volle Kontrolle über das Tagesgeschäft, die Bewohner und die Mitarbeitenden hat. „Ich führe mit persönlicher Note, das alles würde in einem größeren Haus mit beispielsweise 80 Bewohnern nicht mehr gehen.“

● Alexandra Höß

Auch Langusten bekamen die Bewohner schon mal serviert

