Deutsche
Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Fragenkatalog: Hochschulen Einsatz DGEprüfte Menülinie, Mischkost

Version: 1

Speiseplanung

- Ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.
- Wasser ist ganztägig im Angebot.
- Ausschließlich Trinkwasser aus der Leitung ist ganztägig im Angebot.
- Bei Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.
- Wünsche und Anregungen der Gäste sind in der Speiseplanung berücksichtigt.

Speiseplan

- Der jeweils aktuelle Speiseplan ist vorab allen Gästen zugänglich.
- Der Speiseplan ist den Gästen barrierefrei zugänglich.

- Das DGEprüfte Speiseangebot ist auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druckversion, Online-Bestellsystem) besonders hervorgehoben.

Ausgabe

- Nudging-Instrumente sind vorhanden.
- Die Heißhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt an allen Stellen mindestens 60 °C.
- Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.
- Das Ausgabepersonal ist über das aktuelle Speiseangebot informiert und kann hierzu Auskunft geben.
- Die Gäste haben Einfluss auf die Portionsgröße.
- Mindestens eine anwesende Person kann Auskunft zu der DGEprüften Verpflegung geben.

Entsorgung/ Reinigung

- Das Erfassungssystem für Speiserückläufe dient als Grundlage zur Rückmeldung an den Caterer zur Optimierung der Speiseplanung.
- Es werden umweltverträgliche Reinigungsmittel eingesetzt.
- Es werden Dosierhilfen für Reinigungsmittel verwendet.
- Die Betriebsstätte bestätigt, dass die Grundsätze einer guten Hygienepraxis und des HACCP-Konzeptes konsequent eingehalten werden.
- Lebensmittelabfälle werden zur Energiegewinnung bereitgestellt.
- Es werden für Speisen und Getränke zur Mitnahme ausschließlich Mehrwegverpackungen verwendet.

Rahmenbedingungen

- Das DGEprüfte Speiseangebot ist in der Ausgabe vollständig gekennzeichnet.
- Zusatzinformationen über die Hintergründe des DGEprüften Angebotes sind für alle zugänglich.
- Ausbildungsplätze im Verpflegungsbereich werden zur Verfügung gestellt.
- Es gibt eine*n feste*n Ansprechpartner*in für die Umsetzung der DGEprüften Verpflegung.
- Die Gäste haben die Möglichkeit, ihre Meinungen/ Beschwerden/ Anregungen zum Thema Essen und Trinken mitzuteilen. Diese werden ausgewertet, in geeigneter Form bearbeitet und entsprechende Maßnahmen eingeleitet.
- Mitarbeitende des Verpflegungsbereichs erhalten mindestens alle zwei Jahre eine Fortbildung zu Themen einer gesundheitsfördernden und/oder nachhaltigen Verpflegung.
- Akteur*innen der Verpflegung werden mitgestaltend in Themen der Nachhaltigkeit und die Konzeption des Angebotes einbezogen.

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Der Wissenschaft verpflichtet - Ihre Partnerin für Essen und Trinken

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 136

53175 Bonn
Tel: +49 228 3776-600
Fax: +49 228 3776-800
E-Mail: webmaster@dge.de