

Stellungnahme zu den Q-Standards der DGE 2020

Erstpublikation: 6.2.21, Aktueller Stand: 29.4.24



Biografische Hinweise:

- Dipl.-Ernährungswissenschaftler
- Grp.-Leiter F&E in der LM-Industrie
- Ref.-Leiter GV der DGE
- Promotion in Gießen
- **Prof. an der Hochschule Niederrhein, MG**
- FB Oecotrophologie
- Fach: "Cateringservices und LM-Hygiene"



Biografische Hinweise:

- Dipl.-Ökotrophologe (Ernähr.Ökonom)
- Promotion in Gießen
- Berater GG-Betrieben
- **Prof. an der Hochschule Niederrhein, MG**
- FB Oecotrophologie
- Fach: "Catering Manag. & Arbeitswissenschaft"

Prof. Dr. Volker Peinelt (em.)

Prof. Dr. Jens Wetterau

Fachliche Bezüge

Herr Peinelt hat schon bei der DGE maßgebliche Bewertungsinstrumente entwickelt, mit denen Betriebe in der BG bewertet werden konnten. Bei den Betriebsprüfungen wurden schon damals viele Aspekte berücksichtigt, nicht nur der Nährstoffgehalt. In dieser Zeit entstand auch seine Dissertation, die sich mit der Optimierung der Verpflegung in der GG befasste.

Über 20 Jahre war Herr Peinelt als **Professor** an der Hochschule Niederrhein tätig. Dort entwickelte er weitere Bewertungskonzepte für die GG. In enger Kooperation mit dem "Deutschen Institut für Gemeinschaftsgastronomie" (DIG) und dem "Deutschen Studentenwerk" (DSW) wurde ein umfassendes **Zertifizierungssystem** entwickelt, nach dem alle Betriebe der o.g. Verbände geprüft wurden. Es wird heute vom TÜV Rheinland angewendet.

Eine spezielle Konzeption erfolgte für eine optimale **Schulverpflegung**. Diese Arbeiten erhielten durch einen Japanaufenthalt wichtige Impulse. Viele Schulen wurden mit dem Zert-System überprüft. Hierzulande könnte eine Verpflegung auf hohem Niveau mit diesem Konzept -bei sehr geringen Mehrkosten- etabliert werden.

Ferner wurde das "**Gastronomische Ampelsystem**" (GAS) entwickelt, mit dem sehr valide Bewertungen von Speisen und Gerichten möglich sind, ohne diese berechnen zu müssen. Dieses System ist mittlerweile in zahlreichen Betrieben im Einsatz.

Zusammen mit Herrn Wetterau hatte er die wissenschaftliche Leitung des "**Handbuchs der Gemeinschaftsgastronomie**" inne, in dem alle wichtigen Bereiche der GG abgedeckt wurden. Viele Projekte wurden gemeinsam mit Herrn Wetterau umgesetzt.

Fachliche Bezüge

Herr Wetterau hat sich in seinem Studium schwerpunktmäßig mit **QM-Systemen** befasst und auch seine Dissertation zu diesem Thema geschrieben.

Seit 2008 hat er eine **Professur** an der Hochschule Niederrhein in MG inne. Seine Forschungs- und Lehrgebiete umfassen v.a. das betriebliche Verpflegungs- & Arbeitsschutzmanagement.

Im Bereich des Arbeitsschutzes hat er sich zusätzlich zur **Fachkraft Arbeitssicherheit** qualifiziert. Er ist in verschiedenen Arbeitskreisen der REFA aktiv eingebunden, u.a. auch in der Branchenorganisation Nahrung und Genuss, wo er regelmäßig Vorträge hält.

Wichtige Publikationen:

1. Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie
2. Erfolgsfaktor Qualitätsmanagement in Küchen
3. Modernes Verpflegungsmanagement – Best Practices für die Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie

Seit Jahren tritt er regelmäßig als **Referent** bei gut besuchten Fachveranstaltungen zu **BGM** oder Qualitätssicherung auf, wo er u.a. das **Zertifizierungskonzept** der Hochschule Niederrhein oder die Vorteile des Einsatzes des **Gastronomischen Ampelsystems** vorgestellt hat.

Seine Aktivitäten erstrecken sich auch auf die Entwicklung und Verbreitung eines Konzepts für eine bessere **Schulverpflegung**, bei der das "richtige" Verpflegungssystem im Vordergrund stand.

Auch an der Weiterentwicklung des **Zertifizierungskonzepts** war Herr Wetterau über all die Jahre beteiligt, gemeinsam mit Herrn Peinelt und dem TÜV Rheinland.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	2
Abbildungsverzeichnis.....	4
Tabellenverzeichnis.....	4
Abkürzungsverzeichnis.....	5
1. Vorwort.....	5
1.1. Historie der Q-Standards.....	5
1.2. Zweck der Überprüfung.....	5
1.3. Vorgehensweise bei der Überprüfung.....	6
1.4. Erwartungen an die Q-Standards.....	6
1.5. Hinweise zum Lesen der Stellungnahme.....	6
1.6. Gendergerechte Sprache.....	7
2. Grundsätzliches zu den Q-Standards.....	7
2.1. Gestaltung und Mitwirkung.....	7
2.2. Begriffsdefinitionen und Hintergründe.....	8
2.3. Historie und Zielbereiche.....	10
2.4. Zielsetzung.....	11
3. Qualität in der BG entwickeln.....	12
3.1. Wie misst und sichert man Qualität?.....	12
3.2. Entwicklungsmodell für Qualität (PDCA-Modell).....	13
3.3. Funktion der Partizipation.....	13
3.4. Verpflegungssystem und QS-Beauftragter.....	14
3.5. Fragwürdige Qualitätsdifferenzierung.....	15
3.6. Beschwerdemanagement.....	15
3.7. Personalqualifikation.....	16
3.8. Externe Qualitätsprüfung.....	17
3.9. Leistungsverzeichnis.....	18
4. Nachhaltige/gesundheitsfördernde Ernährung.....	19
4.1. Nachhaltige Ernährung.....	19
4.1.1. Einstellung der DGE zur Ökologie/Nachhaltigkeit.....	19
4.1.2. Segmente einer nachhaltigen Ernährung.....	19
4.2. Exkurs: Glaubwürdigkeit der Nachhaltigkeitsziele der Politik.....	21
4.3. Alternativen zur "Tierwohl"-Qualität.....	24
4.4. Nachhaltigkeitspotenzial der Technik.....	25
4.5. Auswahl nachhaltiger Lebensmittel.....	27
4.6. Gesundheitsfördernde Ernährung.....	29
4.6.1. Grundsätzliches.....	29
4.6.2. Optimale Auswahl von Lebensmitteln.....	30
4.6.3. Sinnhaftigkeit des Kapitels.....	30
4.6.4. LM-Gruppe: Getreide.....	31
4.6.5. LM-Gruppe: Gemüse/Hülsenfrüchte.....	32
4.6.6. LM-Gruppe: Obst und Nüsse.....	33
4.6.7. LM-Gruppe: Molkereiprodukte, Käse.....	34

4.6.8.	LM-Gruppe: Fleisch, Fleischwaren, Wurst, Fisch, Eier.....	35
4.6.9.	LM-Gruppe: Getränke.....	37
4.7.	Ableitung von Kriterien.....	38
4.7.1.	Beschreibung der Methode.....	38
4.7.2.	Viertelansatz vs Drittelansatz für das Mittagessen.....	38
4.7.3.	Menü-Bewertung mit oder ohne Nährwertberechnung.....	39
4.7.4.	Durchschnittsansatz und Nährstoffdichte.....	41
4.7.5.	Ampelbasierte Bewertungssysteme.....	42
5.	Gestaltung der Verpflegung.....	42
5.1.	Einführung.....	42
5.2.	Empfehlungen für das Mittagessen.....	43
5.2.1.	Festlegungen von LM-Gruppen, Qualitäten und Mengen.....	43
5.2.2.	Fragwürdigkeit eines optimalen 5-Tage-Speisenplans.....	44
5.3.	Kommentare zu einzelnen Empfehlungen.....	45
5.3.1.	Mengenangaben.....	45
5.3.2.	Fleisch.....	45
5.3.3.	Getreide/frittierte Produkte.....	46
5.3.4.	Fleischersatz.....	46
5.3.5.	Verarbeitungsschritte als Kriterium?.....	49
5.3.6.	Menü-Zyklus.....	51
5.3.7.	Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL.....	52
5.3.8.	Ökologisch erzeugte Lebensmittel.....	52
5.3.9.	Zubereitung.....	53
5.3.10.	Ausgabe, Entsorgung und Reinigung.....	54
6.	Gästekommunikation.....	55
6.1.	Grundsätzliches.....	55
6.2.	Nudging.....	55
7.	DGE-Zertifizierung.....	56
7.1.	Informationen im Q-Standard.....	56
7.2.	Informationen über die DGE-Homepage.....	59
7.2.1.	Auffinden der Informationen.....	59
7.2.2.	Kostenüberblick.....	60
7.2.3.	Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für Betriebe.....	61
7.2.4.	Bewertungskonzept für die Zertifizierung.....	62
7.2.5.	Basismodul.....	63
7.3.	Anwendungsprüfung der Kriterien.....	67
7.3.1.	Vorgehen.....	67
7.3.2.	Ergebnisse der Auswertung von Modell-Speisenplänen.....	68
7.4.	Diskussion zur Eignung der Kriterien.....	73
7.5.	Grafische Darstellung der Ergebnisse.....	75
7.6.	Fazit DGE-Zertifizierung.....	77
8.	Fehlende Themen.....	77
8.1.	Arbeits- und Gesundheitsschutz.....	78
8.2.	BGM/BGF.....	78
8.3.	Verpflegungssysteme.....	78
8.4.	Nachvollziehbarkeit der Änderungen.....	82
9.	Vergleich mit früheren Q-Standards.....	83

9.1.	Nachhaltigkeit.....	83
9.2.	Fehlende Aspekte.....	83
9.3.	Bewertungsansatz für eine Menülinie.....	84
9.4.	High-Convenience-Produkte.....	85
10.	"Gastronomisches Ampelsystem" (GAS).....	86
10.1.	Beschreibung von GAS.....	86
10.2.	Wie sicher bewertet GAS?.....	88
10.3.	Erleichterte Umsetzung in der Praxis mit GAS.....	88
10.4.	Fazit „GAS“	89
11.	"Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie"	90
11.1.	Hintergründe der Zertifizierung.....	90
11.2.	Bestandteile und Ergebnisse der Zertifizierung.....	90
11.3.	Besonderheiten der Zertifizierung.....	91
11.3.1.	Verbundzertifizierung.....	91
11.3.2.	Effektive Ermittlung der Nachhaltigkeit.....	92
11.3.3.	Objektive Auswahl von Dienstleistern.....	92
11.3.4.	Umsetzbarkeit des Konzepts und erreichbare Qualität.....	93
11.4.	Kosten des Zertifizierungskonzepts.....	94
11.5.	Fazit „Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein“	95
12.	Bewertung der Q-Standards in Kurzform.....	95
13.	Gesamtfazit und Schlusswort.....	98
	Literaturverzeichnis.....	100

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1:	Vergleich der Mikronährstoffe/100g von Tofu und TVP.....	49
Abb. 2:	Vergleich der Nährstoffdichte von Vollkornnudeln und TVP.....	50
Abb. 3:	Makro-Nährstoffverteilung von Menüs als Ist-Soll-Vergleich.....	76
Abb. 4:	Mikro-Nährstoffverteilung von Menüs als Ist-Soll -Vergleich.....	77
Abb. 5:	Vergleich der sensorischen Qualität verschiedener Verpflegungssysteme.....	81
Abb. 6:	Vitamin-Erhalt bei der Warmverpflegung in Abhängigkeit von der Zeit.....	82
Abb. 7:	Symbol für das "Gastronomische Ampelsystem".....	89
Abb. 8:	Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein für die GG.....	91
Abb. 9:	Verbundzertifizierung mit Zentralküche & Aufbereitungsküchen.....	92
Abb. 10:	Konzept für die Ermittlung der Nachhaltigkeit in der GG.....	93
Abb. 11:	Zusammenfassung der Zertifizierung.....	95

Tabellenverzeichnis

Tab. 1:	Fettgehalt verschiedener Käsesorte.....	34
Tab. 2:	Bewertungsbeispiel mit GAS für ein schlechtes Gericht.....	86
Tab. 3:	Bewertungsbeispiel mit GAS für ein moderat optimiertes Gericht.....	87
Tab. 4:	Bewertungsbeispiel mit GAS für ein stark optimiertes Gericht.....	87

Abkürzungsverzeichnis

BGF	Betriebliche Gesundheitsförderung	DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
BGM	Betriebliches Gesundheitsmanagement	GAS	Gastronomisches Ampelsystem
BLS	Bundeslebensmittelschlüssel	GG	Gemeinschaftsgastronomie
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft	LEH	Lebensmittel-Einzelhandel
CO ₂ -Äq	Kohlendioxid-Äquivalente/kg	NSD	Nährstoffdichte
D_A_CH	Deutschland, Austria und Schweiz	NWB	Nährwertberechnung
		NWR	Nährwertrelation

1. Vorwort

1.1. Historie der Q-Standards

Die Autoren haben sich immer wieder zu den DGE-Standards für die Gemeinschaftsgastronomie (GG) geäußert. Die letzte Stellungnahme bezog sich auf die Q-Standards 2015¹ und wurde zunächst im "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" publiziert² und später in überarbeiteter Form online gestellt³. Darüber hinaus wurde auf spezielle Themen in Artikeln eingegangen, die mit den Q-Standards zusammenhängen. Auch diese Artikel sind auf der Homepage zu finden.

Ende 2020, also fünf Jahre nach der letzten Auflage, sind die Q-Standards in einer grundlegenden Überarbeitung von der DGE im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) als 5. Auflage erneut vorgelegt worden⁴. Auch diese Publikation wurde noch einmal gründlich überprüft, wobei sich die Prüfung primär auf den Q-Standard für die Betriebsgastronomie (BG) bezieht. Da viele Aussagen aller fünf Q-Standards gleich oder ähnlich sind, treffen die meisten Aussagen dieser Stellungnahme auch für die anderen Q-Standards zu. Grund für die Stellungnahmen zu den Q-Standards war stets die Hoffnung, dass vorhandene Schwachstellen von der DGE in der nächsten Auflage beseitigt werden, um so einen Beitrag zur Optimierung der Standards zu leisten.

Inzwischen ist Ende 2023 eine 6. Auflage der Q-Standards erschienen⁵. Die vorliegende Stellungnahme bezieht sich nur auf die 5. Auflage von 2020. Im Schlusswort wird klar zum Ausdruck gebracht (St-Kap. 13), dass es keine weitere Stellungnahme der Autoren zu den Qualitätsstandards der DGE mehr geben wird. Die Gründe hierfür werden genannt. Wie ein Blick in das Inhaltsverzeichnis der Q-Standards beider Auflagen zeigt, stimmen diese in einem hohen Maße überein. Es gibt lediglich ein paar Ergänzungen bzgl. eines veganen Angebots, auf das in der 6. Auflage eingegangen wird. Diese Übereinstimmung verwundert nicht, handelt es sich bei der 6. Auflage doch nur um einen Nachdruck der 5. Auflage. Alle wesentlichen Kritikpunkte an den Q-Standards sind somit nach wie vor aufrecht zu erhalten. Daher ist diese Stellungnahme keinesfalls überholt.

1.2. Zweck der Überprüfung

Mit dieser Stellungnahme ist beabsichtigt, wie bei allen früheren Stellungnahmen auch, eine faire und objektive Bewertung der Q-Standards für Laien und Fachkräfte zur Verfügung zu stellen. Kritik

wird gut begründet, so dass sie nachvollziehbar ist. Hierfür werden die wesentlichen Quellen angegeben. Der Leser kann somit selbst prüfen, ob die Kritik berechtigt ist. Von der DGE wird erwartet, dass bei berechtigter Kritik entsprechende Korrekturen vorgenommen werden.

1.3. Vorgehensweise bei der Überprüfung

Die einzelnen Kapitel des neuen Q-Standards für die Betriebsgastronomie werden bzgl. der konzeptionellen Ansätze sowie der Einzelaussagen analysiert und bewertet. Ferner wird ein Vergleich zu früheren Q-Standards erstellt. Wegen der Länge dieser Stellungnahme werden alle wichtigen Kritikpunkte zusammenfassend dargestellt. Die Stellungnahme zum Q-Standard endet mit einem Abstract und einem Schlusswort. Die Autoren stellen noch zwei alternative Konzepte vor, die seit Jahren erfolgreich in der Praxis eingesetzt werden und sehr gute Ergebnisse erzielen konnten. Hierbei handelt es sich um ein Bewertungsinstrument für das gesamte Speisenangebot auf der Basis von Ampelfarben und um ein umfassendes Zertifizierungskonzept. Somit erschöpft sich diese Stellungnahme nicht in der Kritik am Q-Standard, sondern macht auch konstruktive Vorschläge für alternative Instrumente.

Nachfolgend wird immer wieder auf Kapitel in dieser Stellungnahme und im Q-Standard verwiesen. Um diese Verweise nicht zu verwechseln, wird der Bezug auf ein Kapitel in der Stellungnahme mit dem Präfix "St-" versehen. Ohne dieses Präfix sind immer die Kapitel in den Q-Standards gemeint.

1.4. Erwartungen an die Q-Standards

Für Änderungen im neuen Q-Standard sowie für die Beibehaltung kritisierter Stellen früherer Auflagen werden stichhaltige Begründungen der DGE erwartet. Interessierte Laien und Experten möchten wissen, was die DGE zu ihren Änderungen bewogen hat. Umfangreiche Begründungen müssten nicht im Text der Standards stehen, sondern könnten online zur Verfügung gestellt werden. Somit entfällt auch das Platz-Argument, was schon deshalb unzulässig wäre, weil die DGE den Anspruch erhebt, ihre Q-Standards für ganz Deutschland zu definieren. Sie reklamiert für sich die Autorität, für eine große Branche mit zahlreichen und unterschiedlichen Versorgungsbereichen sowie Aufgabenstellungen die Standards festzuschreiben. Da kann man schon erwarten, dass ausreichende Begründungen für Neuerungen oder Änderungen in den aktuellen Q-Standards gegeben werden.

Es ist zu begrüßen, wenn eine führende Organisation auf dem Gebiet der Ernährung ein solches Unterfangen in Angriff nimmt, zumal sie die Rückendeckung durch ein Ministerium hat. Von jeder Organisation, die so etwas macht, muss aber erwartet werden, dass sie alle definierten Qualitätsmerkmale und aufgestellten Forderungen nachvollziehbar erläutert und die wesentlichen Quellen angibt. Daher wird im Rahmen dieser Prüfung auf die Stichhaltigkeit der Begründungen geachtet und darauf, ob es Änderungen gegeben hat und wie diese begründet bzw. gerechtfertigt werden.

1.5. Hinweise zum Lesen der Stellungnahme

Der Text dieser Stellungnahme ist sehr umfangreich. Dies liegt daran, dass auch Hintergründe be-

leuchtet und die Aussagen oft detailreich begründet werden, wodurch die Kritik am Q-Standard besser nachvollziehbar ist. Es ist aber nicht nötig, um die Hauptaussagen dieser Stellungnahme zu erfassen, den gesamten Artikel zu lesen. Aussagen, welche die Essenz dieser Stellungnahme enthalten, findet der Leser insbesondere in den Kapiteln 11 und 12. Der Leser kann sich ohne Verständnisprobleme auch einzelne Kapitel vornehmen und nur diese studieren. Die Hauptkapitel stehen weitgehend für sich. Die Autoren empfehlen, möglichst viele Kapitel dieser Stellungnahme zu lesen, weil so am besten ein umfassendes Bild der Bewertung der Q-Standards zu erhalten ist. Die Literaturstellen sind schnell zu finden, indem mit der Maus auf die hochgestellte Zahl geklickt wird. Sie gelangen so in die Legende. Ein erneuter Klick auf die Zahl dort führt Sie zurück zum Text.

1.6. Gendergerechte Sprache

In dieser Stellungnahme wird aus linguistischen Gründen und wegen der Lesbarkeit keine "gendergerechte" Sprache verwendet. „Der Rat für deutsche Rechtschreibung“⁶ hat im Übrigen in seinem Amtlichen Regelwerk die Aufnahme von Asterisk, Unterstrich, Doppelpunkt etc. zur Kennzeichnung mehrgeschlechtlicher Bezeichnungen im Wortinneren ausdrücklich nicht empfohlen⁷. In diesem Zusammenhang wird auf zwei wichtige Artikel von *Bayer* in der *NZZ*⁸ und von *Eisenberg* in der *SZ*⁹ verwiesen, in denen auf die prinzipielle Fragwürdigkeit des Genderns überzeugend eingegangen wird, dem sich die Autoren vollinhaltlich anschließen.

Von den Anwendern einer gendergerechten Sprache scheint der Unterschied zwischen "Sexus" und "Genus" nicht verstanden worden zu sein oder er wird bewusst ignoriert. Das Genus ist geschlechtslos, weshalb die Nennung beider Geschlechter überflüssig ist. Doppelnennungen führen zu einer inhaltsleeren Vermehrung des Textvolumens und macht den Text schlechter lesbar. Im Übrigen ist immer wieder zu beobachten, dass Doppelnennungen inkonsequent gehandhabt werden. Zu bedenken ist ferner, dass bei der Missachtung der Regeln der deutschen Sprache ein sprachliches Durcheinander entstehen kann, insbesondere dann, wenn nicht nur die Substantiva, sondern auch noch die Adjektiva und Artikel gegendert werden. Dies führt in letzter Konsequenz dazu, dass sich Menschen nicht mehr problemlos in einer Sprache verständigen können. Die Sprache verliert dadurch ihre Funktion. Dies gilt es in jedem Text zu verhindern.

Selbstverständlich sind die bestehenden Defizite bei der Gleichberechtigung von Frauen in der Gesellschaft baldmöglichst zu beseitigen, was aber mit anderen Mitteln erreicht werden sollte, v.a. mit der Gesetzgebung sowie einer anderen Einstellung in der Gesellschaft.

2. Grundsätzliches zu den Q-Standards

2.1. Gestaltung und Mitwirkung

Wie alle früheren Q-Standards der DGE ist auch der aktuelle Standard ansprechend gestaltet. Er enthält eine klare Gliederung, mit der Leser eine gute Übersicht des Inhalts bekommen. Zunächst werden einige Hintergründe und Zielvorstellungen beschrieben, um dann über den Aufbau und die immer wieder verwendeten Symbole zu informieren. Ferner wird darauf hingewiesen, dass weitere Texte im Internet zu finden sind, wodurch der Q-Standard einen noch größeren Umfang erhält. Der

Text des Q-Standards ist durch zahlreiche Fotos, Abbildungen und Tabellen aufgelockert. Viele davon sind allerdings sehr großformatig, so dass eine Menge Platz geopfert worden ist. Es wäre sicher gut möglich gewesen, mit weniger platzgreifenden Mitteln den Text dennoch in einer ansprechenden Form darzustellen. Dann hätte der eingesparte Platz für weitere Aussagen genutzt werden können, die im Q-Standards zu kurz gekommen sind oder sogar ganz fehlen.

Wie dem Inhaltsverzeichnis zu entnehmen ist, wird vom Q-Standard ein breites Themenspektrum abgedeckt. Dies zeigt, dass es nicht nur um die Speisenqualität im engeren Sinne geht, sondern auch Randgebiete angesprochen werden. "Fachchinesisch" wurde konsequent vermieden. Somit kann der Q-Standard auch von interessierten Laien verstanden werden, also nicht nur von einem Fachpublikum. Im Kap. 1 heißt es hierzu, dass alle irgendwie Betroffenen eines Betriebes mit Verpflegung an deren Gestaltung mitwirken sollten. Das sind auch alle Mitarbeiter eines Betriebes, wovon sich erfahrungsgemäß nur wenige aktiv beteiligen. Im Falle von Kitas und Schulen wären hier auch die Eltern oder in Pflegeheimen die Angehörigen mit angesprochen. Aber auch für Externe, wie Berater oder Planer, soll der Q-Standard eine Grundlage sein genauso wie für andere Experten, wie z.B. Oecotrophologen.

Der Text des Q-Standards ist leider der gendergerechten Sprache verpflichtet. Wegen der Bewertung dieses Sprachstils sei auf St-Kap. 1.6 verwiesen. Mit der gendergerechten Sprache widerspricht die DGE den Empfehlungen des „Rats für Deutsche Rechtschreibung“, der für das Amtliche Regelwerk der deutschen Rechtschreibung zuständig ist. Insbesondere staatliche Stellen, wozu auch die DGE gehört, sind gehalten, diese Empfehlungen zu befolgen.

2.2. Begriffsdefinitionen und Hintergründe

Zu Beginn sollte einmal das Wesen eines Standards dargelegt werden. Was ein Standard ist und was er bezweckt, wird nicht einheitlich gesehen. Er wird sowohl als "allgemein anerkannte Zielsetzung" als auch als eine "allgemein anerkannte Realisierung" verwendet. Dann wieder wird er als "einheitliche oder vereinheitlichte, weithin anerkannte und meist angewandte Art und Weise" beschrieben, etwas "herzustellen oder durchzuführen, was sich gegenüber anderen Methoden durchgesetzt" hat¹⁰. Ein Q-Standard beschreibt, in Abgrenzung zum allgemeineren Begriff des Standards, Mindestanforderungen, um eine Produktion oder eine Dienstleistung einwandfrei ausführen zu können.

Womit ein Q-Standard nicht verwechselt werden sollte, ist die GMP (**Good Manufacturing Practice**) oder GHP (**Gute Herstellungspraxis**), also Produktionstechniken, die in Fachkreisen anerkannt sind, von Fachgremien festgeschrieben werden und sich in der einwandfreien Behandlung der LM zeigen. Er darf auch nicht verwechselt werden mit Leitlinien, die in einschlägigen Kreisen für korrekte Verhaltensweisen oder Produktionsabläufe entwickelt worden sind. Auch ist eine Verwechslung mit den DIN-Normen zu vermeiden, die als "Quasi-Rechtsvorschrift" keine rechtliche Kategorie darstellen, also nicht rechtsverbindlich sind. Sie drücken nur eine fachliche Meinung aus, die von den "beteiligten Kreisen" einvernehmlich formuliert wurde. DIN-Normen sollen den Stand von "Technik und Wissenschaft" wiedergeben, sind aber nicht unumstritten. Zu nennen sind ferner die Verordnungen und Gesetze, die meist europaweit gültig und natürlich rechtsverbindlich sind.

Was von all dem sind nun die Q-Standards der DGE? Sie sind weder rechtsverbindlich noch sind sie

allgemein anerkannt. Sie beschreiben auch keine "allgemein anerkannte Realisierung", da hierfür ja zumindest die Grundzüge der gängigen Verpflegungssysteme und Gründe für ihre Anwendungen dargelegt werden müssten. Doch dies geschieht erstaunlicherweise nicht. Somit besteht die paradoxe Situation, dass ein Standard über die Produktion und Behandlung von Speisen festgelegt wurde, ohne sich über die verschiedenen Möglichkeiten sowie die Vor- und Nachteile eben dieser Systeme näher auszulassen. Darauf wird noch einzugehen sein.

Lediglich in Kitas und Schulen haben die Q-Standards einen höheren Stellenwert und ihre Einhaltung wird hierfür in einigen Bundesländern sogar verlangt. Aufgrund der Unterstützung durch das BMEL und ihrer halbstaatlichen Stellung ist der Standardgeber, die DGE, mit über 70jährigen Aktivitäten in Fachkreisen bekannt und anerkannt. Die Anerkennung bezieht sich in erster Linie auf das Kerngeschäft, wie z.B. die Entwicklung der D-A-CH-Referenzwerte oder die Herausgabe der alle vier Jahre erscheinenden Ernährungsberichte. Auch bestimmte grundsätzliche Stellungnahmen, wie z.B. die Leitlinien für Fett und Kohlenhydrate, gehören dazu.

Außerhalb dieser Fachkreise, also in der Öffentlichkeit, ist sie weitaus weniger bekannt. Die geringe Bekanntheit trifft auch für die Arbeit im Bereich der GG zu. In den Massenmedien und auch in Fachkreisen wird immer wieder Kritik an bestimmten Empfehlungen geübt, die sich z.B. an der Nährwertrelation entzündet¹¹ (Stichwort: „Low carb“). Selbst das Fachpersonal in den entsprechenden Einrichtungen weiß oft noch nicht einmal, dass die für ihre Arbeit entwickelten Q-Standards der DGE existieren. So wird im Ernährungsbericht der DGE von 2016 eingeräumt, dass etwa die Hälfte der Fachkräfte in Kitas oder Altenheimen von den Q-Standards noch nichts gehört hat¹², und da gab es die Standards bereits seit neun Jahren! Von denen, die sie zumindest kennen, wissen nur wenige konkrete Einzelheiten. Und ein noch viel geringerer Prozentsatz hält sie ein.

Vertreter aus der Praxis haben Kritik an den Q-Standards geübt, weil sie für praxisfremd oder gar für ungeeignet gehalten werden. Der Anteil der zertifizierten Betriebe in der GG ist daher trotz über 13jähriger Existenz der Q-Standards immer noch bescheiden. Neben der Freiwilligkeit der Einhaltung der Q-Standards ist es gerade die Praxisferne, warum den Q-Standards die allgemeine Anerkennung bisher versagt blieb. Aber auch inhaltlich wurde Kritik an den Q-Standards geübt, z.B. wegen des **Bewertungsansatzes** von nur einer Menülinie als Maßstab für **Vollwertigkeit**. Die umfangreichen Stellungnahmen zu den verschiedenen Q-Standards bis einschl. 2015 greifen viele weitere Kritikpunkte auf¹³. Dies alles war der Verbreitung der Q-Standards sicher nicht förderlich. Vor diesem Hintergrund fällt es schwer, von einer allgemeinen Anerkennung der DGE-Standards oder auch der DGE als Q-Standardgeber zu sprechen.

Sicher wird man die "allgemein anerkannte Zielsetzung" in den Q-Standards, nämlich eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern, akzeptieren können. Doch das sind in dieser allgemeinen Formulierung nur Selbstverständlichkeiten. Anders sieht es hingegen aus, wenn die Zielsetzung für die Messung der Vollwertigkeit aufgrund einer einzigen Menülinie gemeint ist. Hier sind erhebliche Zweifel anzumelden, ob dieser Ansatz wirklich zielführend ist, worauf im Verlaufe dieser Stellungnahme noch mehrmals und näher eingegangen wird.

Daher ist die Frage, ob die Q-Standards die "allgemein anerkannten Realisierungen" oder die "anerkannte Art und Weise der Herstellung" beschreiben, insbesondere für die BG, klar zu verneinen. Auf das Fehlen jeglicher Informationen über die Produktionssysteme als ein wesentlicher Teil der Verpflegungssysteme wurde bereits hingewiesen. Klar ist, dass die Prozesse in der GG nicht ein-

heitlich realisiert werden, vielmehr eine große Vielfalt anzutreffen ist, wo noch erhebliche Defizite bestehen. In anderen Ländern sind die hierzulande auftretenden Probleme bei den Systemen gelöst oder werden vermieden, z.B. in Japan¹⁴. So könnte man sagen, dass nicht die Realisierungen allgemein anerkannt sein müssen, sondern die **Zielvorgaben und Rahmenbedingungen für die Realisierungen**, die in Form der Q-Standards die Qualität nach unten begrenzen sollen. Wie bestimmte Prozesse zu organisieren und welche technischen Voraussetzungen zu schaffen sind, um ein Endprodukt mit einer Minimalqualität zu realisieren, ist in den bereits erwähnten Leitlinien, DIN-Normen oder Verordnungen festgelegt worden. Diese Vorgaben einmal zusammenfassend und nachvollziehbar darzustellen, wäre eine der wesentlichen Aufgaben dieses Q-Standards.

Ferner wäre einiges zur **Personengruppe** zu sagen, die über hinreichende Kompetenz verfügen sollte, um fachgerechte Konzepte vorschlagen und ggf. die Planungen durchführen zu können. Amateuren in den Betrieben, also fachlich ungeschulten Mitarbeitern, sollte dies nicht so ohne weiteres zugetraut werden. Trotzdem ist in den Q-Standards viel von **Partizipation** die Rede, was auch die Erstellung von Verpflegungskonzepten einbezieht. Wichtig wäre eine klare Abgrenzung bis wohin diese Partizipation gehen sollte.

Offen ist auch die bereits angesprochene Frage, mit welcher **Methode** die angestrebte **Qualität** zu **messen** ist bzw. ob die angewandte Methode noch ergänzt werden sollte. In diesem Fall wäre zu fragen, ob wirklich nur Menülinien bewertet werden sollen oder ob nicht besser Aussagen über das gesamte Speisen- und Getränkeangebot gemacht werden sollten, da sie eine höhere Aussagekraft haben? Gibt es **alternative Methoden**, die im Q-Standard zu beschreiben und zu beurteilen wären? Hierauf Antworten zu geben, wäre eine sehr sinnvolle und notwendige Aufgabe eines Q-Standards. Es wird sich zeigen, inwieweit der Q-Standard diesen Ansprüchen gerecht wird. Auf viele der hier kurz angesprochenen Aspekte wird im Laufe dieser Stellungnahme eingegangen

2.3. Historie und Zielbereiche

Bevor der Begriff der Q-Standards geschaffen wurde, gab es auch schon Bewertungsmodelle für Speisenangebote in Einrichtungen der GG, gerade auch in der BG. Diese wurden schon seit den 1970er Jahren in der DGE für Betriebsberatungen eingesetzt und ständig verfeinert. Ein Baustein der Bewertung war die NWB. Die Bewertungsbasis war allerdings schon damals wesentlich breiter als die reine NWB und hat im Grunde alle wichtigen Aspekte einbezogen, die für eine umfassende Bewertung erforderlich waren. Aus diesem breiten Bewertungsansatz hat sich mit Hilfe der EDV die NWB als ein wichtiges Instrument weiterentwickelt, so dass in Verbindung mit GV-Referenzwerten Ist-Soll-Vergleiche leichter möglich wurden.

Daraus sind die Q-Standards entstanden. Unter einem anderen Namen wurde also schon drei Jahrzehnte vor dem ersten offiziellen Q-Standard eine standardähnliche Bewertungsmethode in einem Fachreferat der DGE entwickelt und angewandt. Die später publizierten Q-Standards waren also prinzipiell nichts Neues, sondern eine Weiterentwicklung der bestehenden Methode, die nun auch ihren schriftlichen Niederschlag gefunden hat.

Die Q-Standards der DGE für die GG in der heutigen Form gibt es seit dem Jahr 2007, als sie erstmals für die Schulverpflegung publiziert wurden. Es folgten weitere Q-Standards, insgesamt fünf. Sie wurden im Auftrag des BMEL entwickelt, und zwar für folgende Bereiche:

a) Kindertagesstätten	b) Ganztagschulen
c) Betriebe und Unternehmen	d) Stationäre Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern
e) Krankenhäuser und Reha-Kliniken	

Mit der Publikation des neuesten Q-Standards für die BG im Jahre 2020 liegt inzwischen die 5. Auflage vor. Dieser aktuelle Q-Standard hat einen Umfang von über 80 Seiten.

2.4. Zielsetzung

Ziel aller Q-Standards ist es, das Verpflegungs- und Getränkeangebot in der GG zu verbessern, was durch die **Verhältnisprävention** geschehen soll. Neben einem besseren **Gesundheitswert** des Speisenangebots sollen auch die Anforderungen der **Nachhaltigkeit** für alle Maßnahmen erfüllt werden. Der Q-Standard für die BG richtet sich an diejenigen, die irgendwie mit dem Thema befasst sind. Zur Anwendung der Q-Standards sind jedoch bestimmte Qualifikationen erforderlich, weshalb alle verantwortlichen Personen entsprechend qualifiziert sein müssen und zu schulen sind.

Die DGE stellt also die Zielsetzung "Gesundheit und Nachhaltigkeit" in den Vordergrund. Dies ist ein unbestrittener gesellschaftlicher Konsens. Die Forderung nach mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung ist in den Q-Standards allerdings noch relativ neu. Bis vor wenigen Jahren hat sich die DGE hierzu noch sehr zurückhaltend oder gar nicht geäußert. Das Bekenntnis der DGE zum ökologischen Landbau war noch in der Auflage der Q-Standards von 2015 nur in einer Fußnote zu finden (s. St.Kap. 3.1.1). Und das war acht Jahre nach dem Erscheinen des ersten IPCC-Berichts, in dem Fragen der Nachhaltigkeit und des Klimawandels behandelt und weltweit diskutiert wurden! Heute ist die Nachhaltigkeit in aller Munde. Daher sind nicht die Ziele eines Q-Standards entscheidend, sondern wie man sie erreichen will und ob dieser Weg geeignet ist. Grundsätzlich definiert eine Zielsetzung den Soll-Zustand.

Hierbei ist zu berücksichtigen, dass die Qualität aus Teilqualitäten besteht. Es käme also darauf an, alle wichtigen Teilqualitäten zu erfassen und zu definieren. Wichtig ist ferner, dass die Voraussetzungen für das Erreichen dieser Teilziele genannt werden. So macht es z.B. keinen Sinn, die Frischkost zu fordern, wenn man weiß, dass die dafür nötigen Fachkräfte immer weniger verfügbar sind, was schon seit langem bekannt ist und worüber in zahllosen Artikeln berichtet wurde¹⁵. Dieses Verpflegungssystem ist somit nur ausnahmsweise umsetzbar. Werden die Voraussetzungen nicht erfüllt, ist die Zielsetzung wenig hilfreich. Für das Erreichen der Teilziele ist nicht nur die Einhaltung der Voraussetzungen erforderlich, sondern noch viele weitere Faktoren. Die Festlegung aller erfolgsbestimmender Faktoren wäre die eigentliche Zielsetzung der Q-Standards.

Die Zielsetzung sollte ferner darauf ausgerichtet sein, eine umfassende Bewertung des erreichten Ist-Zustands zu ermöglichen. Ferner sollte die Bewertungsmethode hierfür geeignet sein und nicht nur einen kleinen Aspekt berücksichtigen. Daher ist die Frage zu stellen, ob die Zielsetzung im Q-Standard, das Angebot von nur einer gesundheitsfördernden Menülinie zu optimieren statt das gesamte Angebot, dieser Anforderung gerecht wird. Für die Bewertung des Gesamtangebots werden inzwischen in zahlreichen Betrieben **Ampelsysteme** verwendet, mit denen für die Gäste in hilfreicher Weise die Qualität der Speisen bewertet und gekennzeichnet wird¹⁶. Wie steht die DGE zu Ampelsystemen bzgl. der Bewertung von Speisenangeboten? In anderen Ländern existieren diese Bewertungs- und Kennzeichnungssysteme schon seit vielen Jahren. Die DGE selbst hat die **3D-Le-**

bensmittelpyramide (3D-LP) entwickelt, bei der die LM auch über Ampelfarben bewertet werden.

Solche Überlegungen hätte man bei der Darstellung der Zielsetzung des Q-Standards erwartet. Dabei hätten verschiedene Bewertungsmodelle angesprochen werden können, die zu einem späteren Zeitpunkt behandelt worden wären.

3. Qualität in der BG entwickeln

3.1. Wie misst und sichert man Qualität?

Die Mitarbeiter eines Betriebes werden aufgefordert, ein eigenes Verpflegungskonzept zu entwickeln, wobei der Q-Standard der DGE die Ansprüche definieren soll. Es ist jedoch fraglich, ob ein Speisenangebot auf der Basis von zwei nährstoffoptimierten Menülinien den Wünschen der Gäste noch entspricht. Bei der Bewertung ist neu, dass die Nährstoffoptimierung nicht mehr mit einer betriebsspezifischen NWB erfolgt, sondern sich darauf beschränkt, die Qualität durch die Einhaltung von vorgegebenen LM-Qualitäten, LM-Häufigkeiten und LM-Mengen zu prüfen. Welche Probleme damit verbunden sind, wird später diskutiert.

Die individuelle Auswahl heutiger Angebote kann mit der NWB nicht mehr bewertet werden. Daher wäre es darauf angekommen, ein Instrument zu entwickeln, um den Gästen für die aktuellen Angebotssysteme eine Orientierung zu geben. Vermutlich fehlt ein solches Bewertungskonzept, weshalb die DGE weiterhin die Methode der Bewertung von Komplettmenüs anwendet, die in den 1970er und 1980er Jahren noch ihre Berechtigung hatte. Hierbei ist zu bedenken, dass auf der Basis dieser Methode im Erfolgsfalle ein DGE-Zertifikat vergeben wird, das mit einem Zertifikat für das Gesamtangebot verwechselt werden könnte. Wird diese Verwechslungsgefahr nicht ausgeschlossen, muss man von einer Irreführung des Gastes sprechen.

Neben der Frage der ernährungsphysiologischen Bewertung müssten auch Anforderungen für die **Nachhaltigkeit** festgelegt werden, dem zweiten großen Bereich der Q-Standard. Welche Bereiche sind hierfür zu betrachten und welche Einzelanforderungen sollten gestellt werden? Inwieweit kann der Grad der Nachhaltigkeit eines Betriebes über Kriterien überprüfbar gemacht werden? Auch sollten die Ergebnisse verschiedener Bereiche ("Säulen") für die Bewertung der Nachhaltigkeit herangezogen werden. Die Nachhaltigkeit ist ein Querschnittsthema, das daher einen entsprechenden Auswertungsansatz verlangt. Diese Fragen wären zunächst einmal grundsätzlich zu klären, woraufhin dann in späteren Kapiteln konkrete Einzelkriterien festgelegt werden.

Neben diesen beiden großen Bereichen sind noch viele **weitere Aspekte zur Sicherung einer hohen Qualität** der gesamten Versorgung zu beachten. Einige davon werden am Ende von Kap. 1 kurz angesprochen. Die einzelnen Positionen dieser angesprochenen Themen müssten dann bzgl. der Kriterien in den jeweiligen Spezialkapiteln des Q-Standards vertieft werden.

Festzuhalten ist, dass wieder ein Qualitätsansatz im Vordergrund steht, der sich auf die Zusammenstellung von zwei Menüs beschränkt. Ob die Anforderungen der DGE im Q-Standard qualitativ und quantitativ ausreichen, wird im Verlauf dieser Untersuchung zu prüfen sein.

3.2. Entwicklungsmodell für Qualität (PDCA-Modell)

Da es sich um einen Q-Standard handelt, geht es darum, Kriterien festzulegen und Maßnahmen zu beschreiben, wie die qualitativen Eigenschaften aller Bereiche sichergestellt werden können. Dieses Kapitel sollte daher den gesamten Q-Standard umfassen.

Zunächst beginnt es allgemein mit dem PDCA-Modell, das in allen Bereichen eingesetzt werden sollte, wenn es darum geht, Qualitätskriterien zu entwickeln und umzusetzen. Es beschreibt das Vorgehen, wie über die einzelnen Phasen ("Plan, Do, Check und Act") ein Ziel zu erreichen ist. Dabei darf man es aber nicht belassen, denn dieses Modell beschreibt lediglich sehr allgemein und rein formal einzelne Phasen eines Vorgehens, das im Grunde selbstverständlich und logisch ist. Wird auch nur eine dieser Prozessphasen ausgelassen oder mangelhaft durchlaufen, z.B. die Kontrolle, so handelt es sich um einen gravierenden Fehler. In diesem Fall muss von mangelnder Professionalität gesprochen werden.

Weil das PDCA-Modell im Grunde trivial ist, bietet es für die Festlegung von Qualitätskriterien keinen Erkenntnisgewinn. Zwar wird man in der Praxis Beispiele finden, bei denen gegen diese Vorgehensweise verstoßen wird, aber es erscheint überzogen, diesem Modell volle zwei Seiten im Q-Standard zu widmen. Es hätte gereicht, den Kern des Modells mit einigen Sätzen zusammenzufassen.

Die Frage ist doch vielmehr, wie ein solches theoretisches Modell auf die BG übertragen werden kann. Im Text finden sich Hinweise auf Arbeitskreise oder Gesundheitszirkel, die zu gründen sind und an denen alle möglichen Akteure beteiligt werden sollen. Es ist sicher richtig, dass eine Partizipation von interessierten Gruppen in einem Betrieb eingeführt werden sollte. Dies setzt aber voraus, dass diese Gruppen über eine ausreichende Kompetenz und Einsatzbereitschaft verfügen, um zur Problemlösung bei der Entwicklung eines Gesamtkonzepts im Rahmen der BG beizutragen.

In größeren Betrieben gibt es Betriebsräte, die für Fragen der Verpflegung zuständig sind. Diese sollen die Kritik und Wünsche der Gäste bündeln und sie in entsprechenden Gremien einbringen. Die Beiträge von Laien können jedoch ein professionelles Konzept nicht ersetzen. Wie sollte eine Partizipation daher aussehen? Auch hierzu gibt es im Q-Standard einige Aussagen, worauf nachfolgend noch etwas näher eingegangen wird.

3.3. Funktion der Partizipation

Von den Gästen und Betriebsräten sollten in erster Linie Wünsche über das Speisenangebot oder die Ess-Atmosphäre geäußert werden. Dies alles könnte zu einer "Wunschliste" zusammengefasst werden, was zu priorisieren wäre, wobei rechtliche Vorgaben zu beachten sind. Ob und in welchem Umfang diese Wünsche dann erfüllt werden können, lässt sich nur anhand von professionellen Planungskonzepten erkennen, die von Fachleuten ("Fachplaner") zu erstellen sind. In solche Konzepte fließen zahlreiche Faktoren ein, nicht nur die genannten, sondern auch räumliche und finanzielle. Letztere werden von der Geschäftsleitung vorgegeben.

Ob ein Betriebsrestaurant eröffnet wird, welcher Finanzrahmen hierfür gewährt wird und ob es wieder geschlossen wird, kann allein laut Betriebsverfassungsgesetz (BetrVG) die Geschäftsleitung entscheiden. Den genannten Akteuren kommt daher lediglich die Aufgabe zu, die im Rahmen des BetrVG ausgewiesenen Freiräume zu gestalten. Derartige Voraussetzungen und damit verbundene

Einschränkungen hätten in diesem Kapitel einmal erwähnt werden müssen. Auf Basis der "Wunschliste" sowie der Vorgaben hätte sich ein Betrieb mehrere Konzepte erarbeiten lassen, deren Vor- und Nachteile von den Fachplanern dann zu erläutern und mit den Beteiligten zu diskutieren wären.

Das wäre eine gute Grundlage für die Meinungsbildung der verschiedenen Personengruppen. Letztlich ist die Entscheidung dann von der Geschäftsleitung zu treffen, die jedoch gut beraten ist, die Mehrheitsmeinung zu berücksichtigen. Letztlich sollte sie ein Interesse daran haben, eine Verpflegung anzubieten, die auf maximale Zustimmung stößt und auch gesundheitliche sowie nachhaltige Aspekte berücksichtigt.

Die Qualitätsentwicklung ist in verschiedene Ebenen zu unterteilen, da die einzelnen Zielsetzungen nicht gleichwertig oder aufgrund fehlender Voraussetzungen zunächst gar nicht umsetzbar sind. Im Vordergrund sollte das Verpflegungssystem stehen, das alle wesentlichen Teile der gesamten BG festlegt und steuert. Die Auswahl eines geeigneten Verpflegungssystems sollte von Planungsfachleuten erfolgen -selbstverständlich unter Einbeziehung der Wünsche der Gäste und des Finanzrahmens- da dies viel Fachwissen und Erfahrung erfordert. Von ihm hängt es ab, welche Wünsche in welcher Qualität realisiert werden können. Beispielsweise lässt sich mit einem Warmverpflegungssystem meist keine gute Speisenqualität erzielen.

Auch die Angebotsvielfalt, die Gestaltung der Ausgabe sowie die Möglichkeiten des Nudgings hängen vom Verpflegungssystem ab. Die Vielfalt und das gesundheitliche Konzept der Verpflegung sind nur zwei von vielen Fragestellungen, die es bei der Qualitätsentwicklung zu bedenken gilt. Die vielfältigen Aspekte der Partizipation sind durch die Ausführungen im Q-Standard nicht hinreichend dargestellt worden.

3.4. Verpflegungssystem und QS-Beauftragter

Erstaunlich ist, dass in diesem Kapitel zur Frage der Verpflegungssysteme, wie überhaupt im gesamten Q-Standard, so gut wie keine Aussagen gemacht werden. Es hat den Anschein, als ob diesem qualitätsrelevanten Aspekt keine bedeutende Rolle beigemessen wird. Das Fehlen dieses Themenkomplexes ist unverständlich und kann auch nicht damit entschuldigt werden, dass man davon ausgeht oder empfiehlt, dass "alle Akteure gemeinsam und schrittweise die Verpflegungssituation im Betrieb verbessern". Wenn ein ungeeignetes Verpflegungssystem gewählt wurde, lässt sich möglicherweise gar nichts mehr "verbessern". Auch ist die Vorstellung, dass man einfach mal anfängt und dann stufenweise weitermacht, sehr fragwürdig und im Grunde falsch. Wenn die räumlichen Voraussetzungen nicht gegeben sind, können bestimmte Ziele gar nicht oder nur mit hohem finanziellen Aufwand erreicht werden. Auf die Verpflegungssysteme wird noch eingegangen.

Im Q-Standard wird ferner darauf hingewiesen, dass es eine interne Qualitätssicherung geben sollte. Dieser Forderung ist zuzustimmen. Es fehlt aber der wichtige Hinweis, dass auch eine externe QS sehr wünschenswert, sogar noch wichtiger ist. Der Grund ist, dass QS-Beauftragte Fehler oder Schwachstellen nur intern melden können, meist an den Vorgesetzten. Ob diese Meldung dann in gebührender Weise behandelt wird, hängt von der Organisation der internen QS ab. Bei einer externen Kontrolle, z.B. im Rahmen einer Zertifizierung, kann dies hingegen nicht passieren, weshalb sie entschieden zu bevorzugen ist. **Diese zusätzliche externe Kontrolle wird jedoch im Q-Standard**

nicht gefordert. Es wird lediglich darauf hingewiesen, dass es sie gibt. Hierzu später mehr (s. Kap. 2.9 und 6.5).

3.5. Fragwürdige Qualitätsdifferenzierung

Wenn die DGE zum Ausdruck bringen wollte, dass die Qualität für alle Bereiche von den Verantwortlichen in den Betrieben auf möglichst hohem Niveau entwickelt werden soll, so hätte zunächst die Beschreibung des allgemeinen Vorgehens sowie eine Übersicht über diese Bereiche mit einigen grundlegenden Aussagen ausgereicht. In weiteren Kapiteln hätten dann die Kriterien für alle Bereiche beschrieben werden können. Dies geschieht aber nicht. Stattdessen wird in diesem Kapitel auf das wenig aussagefähige PDCA-Modell und zusätzlich auf fünf weitere Themen eingegangen. Doch diese Themen decken bei weitem nicht alle Bereiche ab.

Warum beschränkt man sich auf diese fünf? Hierbei geht es um das *Schnittstellenmanagement*, die *Personalqualifikation*, das *Lob- und Beschwerdemanagement*, die *externe Überprüfung* sowie das *Leistungsverzeichnis*. Diese Themen haben natürlich einen Einfluss auf die Qualität. Es stellt sich aber die Frage, warum nur sie ausgewählt wurden und viele andere, gleichfalls qualitätsrelevante Themen unerwähnt bleiben. Die behandelten Teilbereiche weisen auch keinen Zusammenhang auf. Es fehlt also der **rote Faden**. Andere Bereiche, wie das bereits genannte Verpflegungssystem, die LM-Qualität, die Hygiene-Qualität oder die Qualität des Nachhaltigkeitskonzepts werden in diesem Kapitel nicht angesprochen, obwohl ihre Bedeutung für die Qualität nicht geringer veranschlagt werden kann.

In späteren Kapiteln wird auf die nicht genannten Einzel-Themen zwar noch eingegangen. Allerdings bleibt die Aufteilung der Qualitätsbereiche unklar. Für diese Aufteilung hätte man sich ein systematischeres Vorgehen gewünscht. Beispielsweise hätte das Kap. 2.4 "Lob- und Beschwerdemanagement" auch im Kap. 5 abgehandelt werden können, wo u.a. die Gästekommunikation, Informationsaufbereitung oder das Nudging eine Rolle spielen. Bei allen diesen Themen geht es um die Kontakte zu den Gästen. Nachfolgend noch einige Anmerkungen zu den angesprochenen Einzelthemen.

3.6. Beschwerdemanagement

Das Lob- und Beschwerdemanagement wird angemessen behandelt, was in früheren Q-Standards noch nicht der Fall war. Zu unterscheiden ist jedoch zwischen einer Akzeptanz- und einer Zufriedenheitsanalyse, die unterschiedliche Bereiche abdecken sollen. Ein entsprechender Hinweis auf die Unterschiedlichkeit fehlt leider.

Bei einer **Akzeptanzanalyse** geht es um die *Qualität* der Speisen. Darunter versteht fast jeder etwas anderes. Die meisten meinen nur den Geschmack damit. Das ist natürlich zu wenig. Damit klar ist, welche Faktoren von den Gästen bewertet werden sollen, am besten über einen kleinen Fragebogen, wäre es hilfreich gewesen, diese Faktoren einmal aufzulisten. Werden solche Befragungen gemacht, sind sie sehr unterschiedlich, wie die Erfahrung zeigt. Daher wären weitere Hinweise wichtig, allein schon um vergleichbare Ergebnisse zu erhalten.

Bei der **Zufriedenheitsanalyse** geht es um die *Dienstleistung* rund ums Essen, wobei hier insbeson-

dere das Service-Personal gemeint ist. Mit diesem Tool würde man z.B. die Freundlichkeit des Personals bewerten oder wie man auf Sonderwünsche der Gäste eingeht. Mit der Qualität des Essens hat diese Analyse nichts zu tun.

Natürlich ist es auch wichtig, wer solche Befragungen durchführt und wer sie auswertet und wie dies geschieht. Es wäre daher sinnvoll, wenn bei der Gestaltung der Fragen und auch bei der Auswertung **externe Expertise** hinzugezogen würde, weil auch bei einer stärkeren Behandlung dieses Themas im Q-Standard nicht alle Fragen erschöpfend zu klären sind. Man kann bei dieser vermeintlich einfachen Fragestellung eine Menge Fehler machen und im schlimmsten Fall wenig aussagefähige Ergebnisse erhalten.

Auf jeden Fall müssen die Fragebögen und die Auswertungen transparent sein, so dass bei einem Audit im Rahmen einer Zertifizierung durch den Auditor nachvollzogen werden kann, wie die Ergebnisse zustande kamen. Dies alles wäre im Rahmen eines QM-Systems schriftlich zu fixieren.

3.7. Personalqualifikation

Bei der Personalqualifikation wird auf einige der üblichen Ausbildungsberufe sowie akademische Qualifikationen hingewiesen. Der Aussagewert ist jedoch gering. Vielleicht wäre hier ein Link angebracht, wo z.B. über die **Berufsverbände** weitere Hinweise oder andere Qualifikationen genannt werden, wobei auch auf die Unterschiede einzugehen wäre. Es ist wenig hilfreich, diese nur in alphabetischer Reihenfolge aufzulisten. Hier hätte noch etwas über die gestiegenen Anforderungen von Fachkräften im Bereich der GG gesagt werden müssen, insbesondere in Bezug auf die Anforderungen in der BG, das eigentliche Thema dieses Q-Standards.

Seit Jahren bieten diverse Hochschulen **Studiengänge** für diese Branche an, und das aus gutem Grund. In einem eigenen Kapitel wird im bereits erwähnten "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" auf die gestiegenen Qualifikationsanforderungen und die Konsequenzen in Form einer stärkeren Akademisierung eingegangen¹⁷. Die dort gemachten Ausführungen sind eher allgemein zu verstehen, die am Beispiel des betreffenden Studiengangs am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein veranschaulicht wurden. Sie treffen für viele andere Hochschulen in ähnlicher Weise zu.

Andererseits ist die Qualifikation des Personals stark vom **Verpflegungssystem** abhängig. Wenn ein Mischkostsystem betrieben wird, muss eine wesentlich höhere Qualifikation verlangt werden als bei einem Warmverpflegungssystem. An diesem Beispiel zeigt sich erneut, wie wichtig es gewesen wäre, dem Thema Verpflegungssystem im Q-Standard ausreichend Raum zu geben.

Seltsam muten die Bewertungen für die einzelnen Stufen der Convenience-Produkte bzgl. der Personalkapazität an. Im Q-Standard heißt es, dass bei "genügend zeitlichen und personellen Kapazitäten" umfangreiche Küchentätigkeiten erfolgen sollten. Die DGE weiß, dass in den letzten Jahrzehnten die Anzahl der Fachkräfte gerade in der GG massiv zurück gegangen ist. Immer weniger junge Menschen beginnen eine Kochausbildung, wobei die Abbrecherquote mit über 50% (!) zu den höchsten aller Branchen zählt! Diese weiter sinkenden Zahlen sind den jährlichen Berichten der IHK zu entnehmen.

Der starke **Fachkräftemangel** wird aufgrund der pandemiebedingten Pleitewelle in der Gastronomie noch weiter zunehmen, da das Personal entlassen werden musste und dann später nicht so

ohne Weiteres wieder zurückgeholt werden kann. Dieses schon länger vorhandene Defizit konnte einigermaßen kompensiert werden, indem in den Betrieben verstärkt Convenience-Produkte verwendet wurden, wobei der Anteil der High-Convenience-Produkte immer mehr anstieg. Für die optimale Qualität dieser Produkte ist eine gute technische Ausstattung Voraussetzung, die in der BG meist auch besteht. Mit High-Convenience-Produkten können also viele manuelle Tätigkeiten eingespart werden. Sie werden von den Herstellern an die Möglichkeiten der Geräte angepasst, insbesondere an die Heißluftdämpfer bzw. deren Weiterentwicklungen. Die Möglichkeiten dieser Geräte sind außergewöhnlich und tragen nicht nur zu einer Lösung des Personalproblems bei, sondern erlauben so hohe Qualitäten, die oft auf traditionellem Wege gar nicht erreichbar sind. Dabei müssen die Speisen meist nur noch regeneriert werden.

Welcher Verpflegungsdienstleister kann es sich erlauben, das Rad wieder zurückzudrehen und den Mitarbeitern mehr Produktionstiefe abzuverlangen und mehr qualifiziertes Personal zu beschäftigen, das er kaum noch bekommen kann? Wenn solche personellen Kapazitäten wirklich vorhanden wären, müssten sie vom Kunden auch bezahlt werden. Da immer noch viel über den Preis beauftragt wird, kann man davon ausgehen, dass ein solcher Dienstleister in den Ausschreibungen das Nachsehen hat.

Insofern ist diese Forderung im Q-Standard realitätsfremd. Und hier ist sie wieder, die fehlende Praxisnähe der Q-Standards, die so häufig kritisiert wurde! Dieser Fall wird nur dann eintreten, wenn der Auftraggeber dies ausdrücklich wünscht und bereit ist, entsprechend mehr zu bezahlen, was vielleicht in ausgewählten Privatschulen oder in Betrieben mit einer sehr guten Ertragslage geschehen könnte. Es wäre jedenfalls die Ausnahme, wobei selbst dann zu fragen wäre, ob die Verwendung von High-Convenience-Produkten qualitativ immer schlechter wäre als die besser bezahlte "Handarbeit". Es sei hier nur auf die Spitzengastronomie verwiesen, die zumindest partiell diese Produkte verwendet, allerdings auf einem höheren Preisniveau. Das beweist jedenfalls, dass High-Convenience-Produkte nicht schlecht sein müssen.

3.8. Externe Qualitätsprüfung

Die externe Qualitätsprüfung wird im Q-Standard selbst nur sehr kurz behandelt. Es gibt aber einen Hinweis auf das Internet, wo man mehr Informationen erhalten kann. Dort werden drei Überprüfungen angegeben. Neben der Zertifizierung durch die DGE auch die "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" des TÜV Rheinland und der Hochschule Niederrhein sowie eine Auszeichnung der RAL-Gütegemeinschaft "Ernährungs-Kompetenz zum zielgruppenorientierten Qualitätsmanagement".

Über das Zertifizierungsangebot der DGE findet man nur sehr wenige Informationen. Noch im letzten Q-Standard für die BG gab es ein eigenes Kapitel darüber, in dem ausführlich über die verschiedenen Möglichkeiten der Zertifizierung informiert wurde. Im Internet wird in einer Kurzfassung im Wesentlichen nur das wiederholt, was im Q-Standard selbst schon steht, nämlich die Anforderungen zu den drei Komplexen "Lebensmitteln", "Speisenplanung & -herstellung" sowie den "Lebenswelten". Im Text der Q-Standards wird zwar von "Weiteren Informationen" gesprochen, die man im Internet finde könne. Zu finden sind aber lediglich rudimentäre Aussagen zu den Zertifizierungsanforderungen für Caterer, ohne Details zu nennen. Angegeben werden noch diverse Logos, die man

erhält, wenn man die Überprüfung bestanden hat. Der Hinweis zu diesem Thema verspricht also viel mehr als er halten kann.

Klickt man auf den Link der beiden genannten Anbieter von Zertifikaten, so gelangt man auf deren Homepage, wo die Zertifikate beschrieben werden. Eine Aussage der DGE, inwieweit diese Zertifikate mit den DGE-Zertifikaten vergleichbar sind, wird leider nicht gemacht. Es liegt doch nahe, dass diese Zertifikate mit denen der DGE vergleichbar sind, weil man sich die Links sonst hätte sparen können. Der Platz im Internet wird also nicht genutzt, um Gemeinsamkeiten oder Unterschiede der drei Zertifikate ein wenig herauszustellen. Dies wäre für den Leser sicher eine große Hilfe gewesen, v.a. für diejenigen, die sich noch nicht entschieden haben, welche Zertifizierung sie wählen. Wie ein Vergleich aussehen könnte, wurde im "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" demonstriert¹⁸. Leider hat die DGE weder auf diese Literaturstelle hingewiesen, noch ihr eigenes Zertifikat für den DGE-Standard näher erläutert (s. auch Kap. 6.5).

Dieser Link im Q-Standard ist also in der unkommentierten Form von geringem Wert. Möglicherweise gehen die beiden Fremdzertifikate über den Umfang und die Anforderungen der DGE-Standards hinaus. Desweiteren fragt sich, ob die DGE-Standards für die Anbieter der anderen Zertifikate maßgeblich sind oder ob ein eigener Q-Standard gesetzt wurde. Da dies von der DGE nicht kommentiert wird, muss der Leser sich alles selbst erarbeiten. Dies ist ein mühsames Unterfangen. Eine solche Kommentierung hätte sehr gut im Internet erfolgen können. Dies ist doch der eigentliche Sinn einer Auslagerung von Informationen aus den Q-Standards in das Internet. Warum wird es dann so ungenügend genutzt? Wie bereits erwähnt, wird die Bedeutung einer externen Zertifizierung im Q-Standard nicht betont. *Mit der regelmäßigen Überprüfung der Verhältnisse durch Externe könnten Schwachstellen sehr viel besser identifiziert und abgestellt werden als mit der Eigenkontrolle.*

3.9. Leistungsverzeichnis

Ein Leistungsverzeichnis ist für öffentliche Ausschreibungen vorgeschrieben. Auch wenn eine Reihe von Kriterien des Q-Standards in ein solches Leistungsverzeichnis aufgenommen werden, so bleiben doch noch viele weitere Leistungsvorgaben offen. Wenn das (erweiterte) Leistungsverzeichnis dann schließlich fertig ist und die Angebote eingegangen sind, müssen diese mit den Vorgaben verglichen werden, was meist ein aufwendiges Unterfangen ist. Aus diesem Grund wurde von der Hochschule Niederrhein ein Zertifizierungskonzept entwickelt, das auch für eine solche Bewertung der Bewerber geeignet ist¹⁹.

Mit diesem Tool können alle Bewerber auf einer gleichen Basis bewertet werden, wobei die Auswertung in kürzester Zeit mit sehr geringem Aufwand vorliegt. Dabei kann festgestellt werden, ob der Bewerber alle essentiellen Anforderungen erfüllt. Falls das nicht der Fall ist, würde er direkt aus dem Verfahren ausscheiden oder müsste sein Angebot nachbessern. Die verbleibenden Bewerber werden in Leistungsklassen eingeteilt. Diese Kategorisierung ist eine hervorragende Basis für eine Auswahl des Dienstleisters, die noch um betriebsspezifische Kriterien ergänzt werden kann (s. St-Kap. 11.3). Leider hat die DGE auf diese einfache, schnell auswertbare, umfassende und alle Bewerber gleich behandelnde Überprüfung auf der Basis einer erprobten und praxisnahen Anforderungsliste noch nicht einmal hingewiesen. Wenn man im Standard schon keine eigene Lösung an-

zubieten hat, so sollte man wenigstens auf andere Lösungen hinweisen. So könnten Betriebe sich an diese wenden, um zu prüfen ob die Lösung für sie geeignet ist. Solche Hinweise sollten Bestandteil eines Q-Standards sein, weil es nicht nur darum gehen kann, irgendwelche Kriterien festzulegen, sondern auch Hilfestellung zu geben, wie diese zu erfüllen sind. Die Anforderungen der DGE werden mit dieser Überprüfung weit übertroffen²⁰.

4. Nachhaltige/gesundheitsfördernde Ernährung

4.1. Nachhaltige Ernährung

4.1.1. Einstellung der DGE zur Ökologie/Nachhaltigkeit

Die DGE hat sich zu den ökologischen Aspekten der Ernährung und zur Öko-Landwirtschaft lange Zeit nicht geäußert. Auch nachdem es über die Qualität von Bio-LM bereits zahlreiche wissenschaftliche Publikationen gab und die Umweltprobleme ein nicht mehr zu übersehendes Ausmaß angenommen hatten, wies die DGE immer nur darauf hin, dass die Belastungssituation in der konventionellen Landwirtschaft kaum schlechter zu beurteilen ist.

Auch beim Nährwert zeigte sich, dass Bio-LM gegenüber konventionell hergestellten LM nicht besser abschneiden. Wegen der geringen toxikologischen und ernährungsphysiologischen Unterschiede sah die DGE keinen Anlass, den Öko-Landbau besser einzustufen. **Andere Bewertungskriterien, die sich insbesondere auf die ökologischen Auswirkungen verschiedener Landwirtschaftsformen oder den Klimawandel beziehen, wurden von der DGE nicht herangezogen.**

Im letzten Q-Standard von 2014 wurde die Öko-Landwirtschaft der Säule "Gesundheit" zugeordnet²¹, was insofern erstaunte, als ein gesundheitlicher Vorteil von Öko-Produkten von der DGE ja immer bestritten wurde. Bei der Säule "Ökologie" wurde gefordert, dass Öko-LM in die Speisenplanung einbezogen werden sollten, weil der Öko-Landbau "besonders nachhaltig" sei (S. 32). Ein solches Bekenntnis war überfällig, auch wenn es zunächst nur in einer **Fußnote** erschien. Jedenfalls wurde der Zusammenhang von Ernährung und Landwirtschaft von der DGE nun thematisiert. Es sei angemerkt, dass der IPCC schon 2007 seinen weltweit beachteten Bericht²² über den drohenden Klimawandel veröffentlichte. Die Treiber für den Klimawandel waren also schon lange bekannt, und dazu gehört zweifellos auch die Landwirtschaft - mit einem hohen Anteil an den Treibhausgasemissionen. Der Bericht erschien sieben Jahre vor der Publikation des letzten Q-Standards.

Im neuen Q-Standard von 2020 fehlt die Zuordnung zum Segment "Gesundheit", ohne diese Änderung gegenüber 2014 zu erläutern. Es wird nun viel über die Ursprünge der Nachhaltigkeit, verschiedene Definitionen dieses Begriffs sowie über die Treibhausgasemissionen von LM informiert. Auch werden einige Nachteile der konventionellen Landwirtschaft deutlich angesprochen. Dieser Q-Standard hebt somit die Vorteile des Öko-Landbaus zum ersten Mal sehr deutlich hervor, und zwar auf der Basis ökologischer Auswirkungen. Insofern weist er eine neue Qualität auf.

4.1.2. Segmente einer nachhaltigen Ernährung

In diesem Kapitel wird viel Grundlagenwissen ausbreitet. Begonnen wird mit Erläuterungen zur

Nachhaltigkeit. Es ist seit langem bekannt, dass die Ernährung einen erheblichen Anteil an der gesamten CO₂-Emission hat. Er wird im Q-Standard mit dem hohen Wert von 25-30% beziffert. Es folgt eine Aufteilung der Segmente oder Säulen von nachhaltiger Ernährung, wobei diese erstaunlicherweise nicht mit den gängigen Begriffen übereinstimmt. Im letzten Q-Standard der DGE (2014) für die BG wurden die Säulen oder Segmente einer nachhaltigen Ernährung noch folgendermaßen definiert:

Gesundheit - Ökologie - Gesellschaft - Wirtschaft

Dies stimmte mit Vorstellungen und Definitionen einschlägiger Fachgesellschaften überein. Im neuen Q-Standard werden die Segmente nun folgendermaßen definiert:

Gesundheit - *Soziales* - *Umwelt* - *Tierwohl*

Es wurden also drei Begriffe ausgetauscht. Die "Umwelt" könnte man als ein Synonym für die Ökologie und "Soziales" für die Gesellschaft auffassen. Die Begriffspaare sind zwar nicht ganz kongruent, dennoch kann man das so stehen lassen.

Neu ist hingegen die Einführung des Begriffs "Tierwohl". Bisher war dieser Begriff in der "Ökologie" integriert. Durch eine ökologische Wirtschaftsweise werden die Lebensbedingungen aller Lebewesen berücksichtigt, also Tiere und Pflanzen sowie die Mikrofauna (Bodenlebewesen). Bei richtiger Anwendung der Vorgaben dieser Wirtschaftsweise wird dafür gesorgt, dass insbesondere für Tiere artgerechte Verhältnisse herrschen und insgesamt die Ökosphäre so wenig wie möglich gestört wird.

Um dies zu fördern, wurde bekanntlich vor über einem Jahrzehnt eine europaweit gültige Öko-VO ins Leben gerufen, die - mehrfach angepasst - genau definiert, wie Tiere zu halten sind oder welches Futter sie bekommen sollen²³. Warum die DGE in ihrem Q-Standard die Tiere aus diesem ökologischen Gesamtkomplex "herausschneidet" und hierfür eine eigene Kategorie innerhalb der nachhaltigen Ernährung bildet, ist nicht nachvollziehbar. Es wird zur Begründung lediglich auf den Wissenschaftlichen Beirat für Agrarpolitik²⁴ verwiesen, der dies so definiert hat. Es fehlt eine Erklärung, warum die alte Definition nicht mehr reicht bzw. die neue besser sein soll.

Schauen wir uns dieses Gutachten einmal etwas näher an. Es behandelt die Frage, wie die Politik sich für eine nachhaltige Ernährung einsetzen sollte und welche Defizite zzt. bestehen. In diesem Zusammenhang hat das Thema "Tierwohl" durchaus einen wichtigen Stellenwert, weil die Behandlung der Tiere, v.a. durch die überwiegend betriebene Massentierhaltung, die auch durch die EU maßgeblich gefördert wird, mit dem Tierschutz und einer ökologischen Verhaltensweise kaum zu vereinbaren ist. Hierbei steht Deutschland nicht gut da, weil die Regelungen im europäischen Vergleich unterdurchschnittlich sind²⁵. Elementare Grenzwerte, wie insbesondere der Nitratgehalt des Wassers, können vielerorts - bedingt durch die Massentierhaltung - nicht mehr eingehalten werden. Dies ist schon lange bekannt, weshalb von Umweltverbänden immer wieder massive Kritik vorgetragen wurde.

Vor diesem Hintergrund ist das Gutachten des WBAE zu sehen. Es ist der Versuch, unter agrar-, aber auch unter klimapolitischen Aspekten Warnsignale zu senden und den Appell auszugeben, dass die Agrarpolitik so nicht mehr weitermachen darf. Dies ist mit einer Aufforderung an die Politik verbunden, stärker in das Marktgeschehen einzugreifen und Steuerungselemente einzusetzen,

was bisher weitgehend vermieden wurde. Die Aufteilung der nachhaltigen Ernährung in die vier Segmente unter ausdrücklicher Hervorhebung des Tierwohls ist also diesem agrarpolitischen Bezug geschuldet²⁶. Für die Agrarpolitik mag diese Aufteilung ihre Berechtigung haben, aber nicht für die BG. Das Gutachten des WBAE formuliert Forderungen für die Agrarpolitik, die aber für die Nachhaltigkeit eines Betriebes nur eine indirekte Rolle spielen.

Natürlich sind die Betreiber von BG-Einrichtungen daran interessiert, dass eine nachhaltige Landwirtschaft existiert. Der Forderung von nachhaltig erzeugten LM wird durch die Verwendung ökologischer LM auch Genüge getan. Bekanntlich wird in der BG ein breites Spektrum auch an tierischen Bio-LM verarbeitet, was mit dem schmalen Budget dieser Branche durchaus zu vereinbaren ist. Es gibt sogar Betriebe, die zu 100% Öko-LM verwenden, viele erreichen 50%. Wiederum andere beziehen Produkte aus der Landwirtschaft, für die sie hohe ökologische Anforderungen mit den Landwirten vereinbaren, die denen in der Öko-VO sehr nahe kommen, allerdings nicht so gekennzeichnet werden dürfen, weil sie nicht zertifiziert sind. Es sei noch einmal betont, dass Tiere gemäß den Vorgaben der Öko-VO so behandelt werden, dass ein Höchstmaß an Tierwohl realisiert wird. Was im Gutachten des WBAE gefordert wird, richtet sich ja nicht an die Öko-Landwirtschaft, sondern an die konventionelle.

Eine andere Frage ist, wie eine gute Behandlung von Tieren aus der konventionellen Landwirtschaft sichergestellt werden kann und v.a. welchen Beitrag die BG zu leisten in der Lage ist. Dies ist deshalb wichtig, weil der Großteil der tierischen LM in der BG nach wie vor aus der konventionellen Landwirtschaft kommt. Eine Möglichkeit wäre, solche Produkte zu kaufen, für die ein "Tierwohl-Label" vergeben worden ist. Doch die vom BMEL eingeführten Tierwohl-Label ernten viel Kritik^{27,28,29,30}, weil die Anforderungen als zu gering eingestuft werden und die Kennzeichnung freiwillig ist, was ein entscheidender Punkt für die Kritik ist. Somit ist der Nachhaltigkeitsgrad des Fleisches im konventionellen Bereich nicht erkennbar.

Beispielsweise wird das **Flächenangebot** für ein 110 kg schweres Schwein in den beiden ersten Tierwohl-Stufen nur minimal vergrößert, so dass man von einer Verbesserung im Sinne eines "Tierwohls" überhaupt erst ab der 3. und letzten Stufe dieses Labels sprechen kann. Die Öko-VO fordert allerdings ein noch größeres Flächenangebot als die 3. Stufe des Tierwohls. Ein anderes Beispiel ist der **Kastenstand**, der das Tier in seiner Beweglichkeit über das gesamte Leben massiv einschränkt, was ohne Übertreibung als Tierquälerei bezeichnet werden kann. Dieser Kastenstand ist bei allen Tierwohl-Stufen zulässig, also auch noch in der letzten³¹. Nur nach der Öko-VO wäre die Haltebedingung mit einem Kastenstand nicht erlaubt. Dies zeigt erneut die Kritikwürdigkeit am Tierwohl-Label, selbst dann, wenn es verpflichtend wäre.

4.2. Exkurs: Glaubwürdigkeit der Nachhaltigkeitsziele der Politik

An dieser Stelle sei ein kleiner Exkurs erlaubt. Es geht darum, wie glaubwürdig die Aussagen der Politik zur Nachhaltigkeit sind. Auch wenn in dieser Stellungnahme der Inhalt der Q-Standards der DGE auf dem Prüfstand steht, so sollte doch auch das Handeln der Politik mit ihren Forderungen zur Nachhaltigkeit im Einklang sein. Deshalb werden hier die Maßnahmen oder Unterlassungen des zuständigen Ministeriums (BMEL) anhand einiger Beispiele unter die Lupe genommen. Dieser Exkurs ist nötig, weil es nicht reicht, wenn das BMEL nur von den Akteuren der GG verlangt, sich

nachhaltig zu verhalten, an sich selbst aber keinerlei Anforderungen diesbezüglich stellt. Das heißt, würden die Nachhaltigkeitsziele durch falsche oder unterlassene Maßnahmen der Politik konterkariert, wäre ein nachhaltiges Handeln der GG-Betriebe erschwert und die Glaubwürdigkeit der Q-Standards erschüttert, die ja von der Politik (BMEL) in Auftrag gegeben wurden. Anders ausgedrückt: die Politik muss sich an ihren eigenen Forderungen zur Nachhaltigkeit messen lassen. Die jeweiligen Minister des BMEL erscheinen in jedem Q-Standard mit einem Grußwort. Im letzten Q-Standard forderte Frau Klöckner die Aktiven eindringlich zur Nachhaltigkeit auf. So schreibt sie an die Betriebsleiter gewandt: "In Zeiten des Klimawandels unterstützen Sie mit der Umsetzung des Standards außerdem Verpflegungsangebote, die **durch nachhaltige Zubereitung knapper werdende Ressourcen schonen.**" Mit der "Zubereitung" von Speisen sind übrigens die Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit bei weitem nicht erschöpfend beschrieben.

Noch deutlicher wurde die Nachhaltigkeit der Q-Standards in einem "Special" des BMEL in der führenden Zeitschrift für GG hervorgehoben³². Mit dieser 12seitigen Sonderpublikation wurde die Nachhaltigkeit mit der Titelzeile "**Ein Meilenstein für mehr Nachhaltigkeit**" in den Mittelpunkt gestellt, so als ob die gesundheitlichen Aspekte in den Q-Standards keine Rolle spielen würden. Wenn die Nachhaltigkeit so stark ins Rampenlicht gerückt wird, drängt sich der Eindruck auf, dass dieses Thema für das Ministerium einen hohen Stellenwert hat. Das wäre bei den drängenden ökologischen und klimatischen Problemen natürlich sehr zu begrüßen.

Angesichts des Verhaltens aller bisherigen Minister für Landwirtschaft sowie von der langjährigen Bundeskanzlerin, Frau Merkel, sind aber **starke Zweifel angebracht, dass mehr Ökologie in der Landwirtschaft tatsächlich gewollt ist!** Dass bei der Ökologie und der Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft vieles im Argen liegt, hat u.a. das Gutachten des WBAE aufgedeckt. Dieses Gutachten bestätigt die seit Jahrzehnten geäußerte Kritik zahlreicher Umweltverbände. Appelle zu mehr Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind das eine, eine konsequente Umwelt-Politik ist etwas völlig anderes. Daher sollte weniger Wert auf die Äußerungen von Politikern gelegt werden als auf die konkreten Ergebnisse politischen Handelns. Es würde zu weit führen, die Chronik der deutschen Landwirtschaftspolitik mit ihren fehlenden nachhaltigen Elementen und Widersprüchen erschöpfend darzustellen. Daher sollen nur ein paar Aspekte herausgegriffen werden, die schlaglichtartig beleuchten, wie es um den Umweltcharakter deutscher Politik, v.a. in der Landwirtschaft, bestellt ist.

1. Der frühere Landwirtschaftsminister Schmidt hat sich 2017 entgegen der Koalitionsvereinbarung für das Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat ausgesprochen, wodurch dieses Pestizid für weitere fünf Jahre in Europa eingesetzt werden darf³³. Die Zustimmung von Schmidt war hierfür entscheidend, widerspricht allerdings dem Bekenntnis der CDU/CSU, die Pestizidbelastung wegen zunehmender negativer Anzeichen zu reduzieren (Stichwort: Insektensterben). Der Deutsche Bauernverband und die Agrarindustrie haben die Weiterverwendung dieses Pestizids hingegen gefordert, was für Herrn Schmidt offensichtlich wichtiger war als die Berücksichtigung von Umweltaspekten. Das Mittel kann laut WHO Krebs hervorrufen³⁴ und wird vom Naturschutzbund Deutschland (NABU) folgendermaßen charakterisiert: "*Glyphosat ist ein hochriskantes Mittel, dessen Folgen für Natur und Umwelt jahrelang unterschätzt wurden. Die Chemikalie vernichtet die Nahrungsgrundlagen und Schutzräume für zahlreiche Tiere, darunter Vögel und Insekten, und trägt zum Rückgang der biologischen Vielfalt bei.*"³⁵ Es geht also nicht nur um

die Krebsgefahr.

2. Die geringe Priorität ökologischen Handelns beim BMEL zeigte sich auch nach dem sog. Tönnies-Skandal^{36,37}, der im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie 2020 aufgedeckt wurde. Bei den inakzeptablen Hygiene-Verhältnissen in vielen deutschen Schlachthöfen kann man nicht mehr von Einzelfällen sprechen. Es ist unverantwortlich, dass diese Zustände über Jahrzehnte von der Politik geduldet wurden, was nicht nur auf das Konto der Landwirtschaft geht. Julia Klöckner gab zwar zu, dass die Missstände in den Schlachthöfen flächendeckend bestehen, ließ aber dann keine konsequenten Taten folgen, obwohl sich die Verbraucher mehrheitlich für einschneidende Korrekturmaßnahmen ausgesprochen haben. Die Regierungskoalition war sich zwar einig, dass das ganze System der Billig-Fleischproduktion dringend von Grund auf geändert werden müsste, und dennoch blockierten CDU und CSU das ausgehandelte Konzept mit fadenscheinigen Gründen³⁸. Deutlicher kann das Desinteresse an mehr Tierwohl und besseren Arbeitsverhältnissen nicht zum Ausdruck kommen, wenn in einer solchen kritischen Situation wirkungsvolle Minimal-Maßnahmen verweigert werden. Genauso sah das Drehbuch früherer Fleischskandale immer aus: erst lautstarke Entrüstung, dann Folgenlosigkeit. Greenpeace schreibt dazu: "*Das ganze System Billigfleisch ist krank. Tiere leiden in viel zu engen Ställen Qualen, damit Fleischbarone und Handelskonzerne ein Überangebot von Fleisch zu Dumpingpreisen in den Markt drücken bzw. in großem Stil exportieren können. Waldzerstörung, Artensterben und das Anheizen der Klimakrise sind Folgen dieses rücksichtslosen Geschäfts mit dem Billigfleisch.*"³⁹ Einer breiten Öffentlichkeit und allen zuständigen Politikern sind die unsäglichen Zustände seit langem bekannt - und trotzdem wurde nichts dagegen unternommen.
3. Dieses weitgehende Desinteresse an einer nachhaltigen Landwirtschaftspolitik wurde auch bei den Verhandlungen über die regelmäßig neu zu vereinbarende "Gemeinsame Agrarpolitik" (GAP) deutlich. Hierbei soll für die EU eine Strategie für die nächsten sieben Jahre festgelegt werden, insbesondere wie die Landwirtschaft künftig zu subventionieren ist. Erklärtes Ziel ist die **Kopplung** der Hilfen für die Landwirte an **Umweltauflagen**. In der von der Bundesregierung hierfür eingesetzten "Zukunftskommission" arbeiteten 30 Vertreter aus der Agrarbranche sowie Wissenschaft, Umwelt-, Verbraucher- und Tierschutz. Wie sich schließlich herausstellte, wurden die Vorschläge dieser Kommission eben nicht "gehört und berücksichtigt", wie Angela Merkel höchstpersönlich in der ersten Sitzung betonte. Die Empfehlungen der Kommission, die auf mehr Umweltschutz und Tierwohl setzen, sollen also keinen Einfluss auf die nationale Umsetzung der Agrarförderung haben. Stattdessen gehen die Positionen des Deutschen Bauernverbandes und der Agrarindustrie in den deutschen Entwurf ein, wonach der weitaus größte Anteil der Subventionen "wie gehabt" vergeben wird. Das Geld würde dann weiterhin primär nach der Flächengröße verteilt. Das stärkt nur die großen, industriell arbeitenden Agrarbetriebe, die bekanntlich kaum ökologische Ziele verfolgen. Somit zeigte sich, dass ökologische Leistungen in diesem Entwurf für die Förderung kaum eine Rolle spielten, was ja gerade korrigiert werden sollte. **Die wertvolle Arbeit der Zukunftskommission ist somit durch die Politik zu einer Farce verkommen.** Die Kommissionsmitglieder dieser Naturschutzverbände wurden also als Alibi für eine vermeintlich ökologische Politik missbraucht. Aus diesem Grund hat der Vorsitzende von Greenpeace, Martin Kaiser, die Kommission auch verlassen⁴⁰. Andere Organisationen zeigten sich ebenfalls sehr unzufrieden mit den Ergebnissen der Beratungen zur EU-Agrarre-

form^{41,42,43}.

4. Erwähnt seien schließlich noch zwei gravierende Folgen einer verfehlten deutschen Landwirtschafts- und Verbraucherpolitik, die ebenfalls verdeutlichen, wie wenig die Nachhaltigkeit im Denken und Handeln des zuständigen Ministeriums, im Grunde in der ganzen Regierung der letzten Jahrzehnte, verankert ist. Da wäre zum einen die hohe **Nitratbelastung** des Grundwassers, bedingt durch die Massentierhaltung. Fast 30% aller Messstellen in Deutschland weisen überhöhte Messwerte auf⁴⁴. Da dies trotz mehrfacher Aufforderungen durch die EU nicht geändert wurde, hat die Europäische Kommission gegen Deutschland ein Vertragsverletzungsverfahren eröffnet⁴⁵. Wenn es so weit kommen musste, ist das mehr als eine schallende Ohrfeige des einstigen Musterknaben in Sachen Umweltschutz.
5. Zum anderen sei auf den starken Einsatz von **Antibiotika** in den Ställen hingewiesen. Aufgrund der sehr beengten räumlichen Verhältnisse in der Massentierhaltung werden Tiere leicht infiziert, weshalb prophylaktisch Antibiotika ins Futter gegeben werden müssen. Eigentlich sind Antibiotika nur zu therapeutischen Zwecken zugelassen. Aber ohne Antibiotika wäre die Massentierhaltung gar nicht möglich, weshalb diese Anwendungsbeschränkung großflächig ignoriert wird. So ist beispielsweise Putenfleisch fast zu 90% mit Antibiotika belastet⁴⁶. Bei Schweinen sieht es ähnlich aus. Besonders problematisch ist die Verwendung von **Reserve-Antibiotika** in der Tierfütterung, die nur für die Human-Therapie gedacht sind. Die Politik hat es aber zugelassen, dass dieses letzte Bollwerk gegen pathogene Bakterien beim Menschen an Nutztiere verfüttert werden darf! Das Robert-Koch-Institut (RKI) stellt hierzu fest, dass durch die entstandenen Multiresistenzen von Bakterien jährlich 33.000 Tote in der EU und 2.400 Tote allein in Deutschland zu beklagen sind⁴⁷. Diese verantwortungslose Praxis wird seit vielen Jahren von der Politik geduldet, was das Gegenteil eines nachhaltigen Handelns ist.

Es wären noch viele weitere Beispiele hier anzuführen. Allein die wenigen genannten zeigen: **Die Aussagen zur Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft und insbesondere zum Tierwohl sind nur Lippenbekenntnisse der Politiker, ohne ernsthafte Absichten, sie zu realisieren.** Die wenigen, medienwirksam verpackten Vorschläge zum Tierwohl, wie die Tierwohl-Label, müssen als ineffektiv abgelehnt werden.

Somit hat sich gezeigt, dass die Grußworte der Landwirtschaftsminister in den Q-Standards und die Äußerungen anderer Politiker zu mehr Ökologie und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft in einem krassen Widerspruch zur politischen Realität stehen. Dieser Widerspruch zeigt sich übrigens auch auf anderen Politikfeldern, wobei nur der Dieselskandal als Stichwort genannt sei. Jedenfalls wurde die Glaubwürdigkeit der Q-Standards und die Handlungsmotivation der Verantwortlichen in der GG für mehr Nachhaltigkeit stark geschwächt. Die Politik verlangt von den Aktiven etwas, wozu sie selbst in keiner Weise bereit ist: nachhaltig zu handeln. Soviel zur Glaubwürdigkeit in der Politik.

4.3. Alternativen zur "Tierwohl"-Qualität

Für die Verantwortlichen in der BG stellt sich daher die Frage, wie dem Tierwohl bei Produkten der konventionellen Landwirtschaft am besten gedient werden kann. Da die Tierwohl-Label hierfür, wenn überhaupt, nur bedingt geeignet sind, bieten sich beim Fleisch Produkte aus sog. Qualitätsfleischprogrammen an, die es überall hierzulande gibt, deren Qualität aber oft mangels Vergleich-

barkeit und staatlicher Kontrolle nur schwer eingeschätzt werden kann.

Will ein Betreiber einer BG-Einrichtung bei der Fleischqualität sicher sein, muss er auf Öko-Fleisch setzen. Bei anderen Angeboten erhält er vielleicht eine gute sensorische Qualität (z.B. argentinisches Rindfleisch), kann aber nicht unbedingt den Forderungen der Nachhaltigkeit gerecht werden (z.B. keine Regionalität). Und darauf käme es hierbei maßgeblich an.

Was über den Einkauf von Fleisch aus konventioneller Haltung gesagt wurde, kann auch auf andere Bereiche übertragen werden, z.B. auf den **Fisch**. Für diese LM-Gruppe gibt es kein Öko-Label für den Frischfisch, aber einen Öko-Standard für Aquakultur, das sog. ASC-Siegel oder für nachhaltige Fischerei das MSC-Siegel. Allerdings sind Appelle, diese Label in der BG zu beachten, weitgehend überflüssig, da die Betriebe der BG meist gut aufgestellt sind und entsprechend hohe Q-Standards freiwillig eingeführt haben. Hier sei beispielsweise auf die Zusammenschlüsse des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (**DIG**) oder das Deutsche Studentenwerk (**DSW**) hingewiesen, die jeweils 50-100 Großbetriebe unter ihrem Dach vereinen. Die im DGE-Standard gemachten Vorgaben für den Einkauf von Fisch werden von diesen Betrieben schon seit langem praktiziert, oft weit übertroffen. Sie können als Vorbild für den gesamten Bereich der BG dienen.

Während im WBAE-Gutachten die Frage der **Wirtschaftlichkeit** keine Rolle spielt und für die höheren Kosten einer nachhaltigen Produktion in der Landwirtschaft eine stärkere finanzielle Unterstützung durch staatliche Stellen gefordert wurde, ist das Thema der Wirtschaftlichkeit in der BG natürlich sehr wichtig. Nachhaltigkeit in der BG kann nur im Zusammenspiel mit zusätzlichen monetären Mitteln (deren Quelle unsicher ist) umgesetzt werden. Daher sind Maximalforderungen bei der Nachhaltigkeit wenig realistisch, wenn die Mittelfrage nicht gelöst ist.

Was nutzt ein gesundes und nachhaltiges Essen, wenn der Betrieb seine Kosten nicht decken kann? Die wirtschaftliche Tragfähigkeit für alle Maßnahmen ist also unabdingbar. Daher muss als eine Säule für die Nachhaltigkeit eines Betriebes in der BG die Wirtschaftlichkeit erhalten bleiben. Für die Nachhaltigkeit von Betrieben der GG sind daher folgende Säulen relevant:

Gesundheit - Ökologie - Gesellschaft - Wirtschaft

Dies ist eine andere Aufteilung als im neuen Q-Standard der DGE, wenngleich man drei Bereiche als identisch ansehen kann. Hierbei ist es nebensächlich, ob für die Ökologie der Begriff "Umwelt" und für Gesellschaft der Begriff "Soziales" verwendet wird.

4.4. Nachhaltigkeitspotenzial der Technik

Die Kriterien für dieses Thema müssen natürlich bezogen auf die Situation der Betriebe sein. Schaut man sich die Anforderungen des Q-Standards zu diesem Thema an, so stellt man leider fest, dass wenig Konkretes zu den vier Säulen genannt wird. Es wird zwar einiges ausgeführt über die Umweltbelastung entlang der Wertschöpfungskette, und es werden ein paar Zahlen genannt, z.B. die Anteile der Treibhausgasemissionen. Der Leser wird ferner darüber informiert, dass die Ernährungsweise nicht zu viele Ressourcen verbrauchen sollte. Alles schön und gut, aber doch reichlich theoretisch. Praxisrelevante Hinweise für die Nachhaltigkeit in der BG sind rar gesät. So wird der Leser darüber aufgeklärt, dass Einsparpotenziale in Schulküchen von 40% bestehen. Welchen Aussagewert hat diese Zahl für die BG?

Um das auf den eigenen Betrieb übersetzen zu können, müsste man Näheres über die Schulküchen wissen, die oftmals nicht besonders gut ausgestattet sind. In aller Regel haben Großküchen in der BG erheblich bessere Voraussetzungen als Ganztagschulen, sodass diese 40% zumeist schon ohne zusätzliche Maßnahmen eingespart werden können. Derartige "herausgegriffene" Zahlen, dazu noch aus einem anderen Segment, nämlich den Ganztagschulen, helfen dem Leiter in der BG nicht weiter. Auch der Hinweis, dass der Küchentechnik und dem Verhalten der Mitarbeiter eine entscheidende Rolle für den Klimaschutz zukommt, ist zweifellos richtig, allerdings auch trivial. Jeder Insider weiß, dass es oft zu Fehlverhalten bei den Köchen kommt, da ein ökologisches Verhalten in der Kochausbildung kaum thematisiert wird.

Ferner sind Küchenfachkräfte oft nicht besonders technik- und IT-affin. Sie haben mit der EDV und mit komplexen Geräten, die multifunktional einsetzbar sind, in ihrer Ausbildung und in ihrem Berufsleben meist nicht viel Berührung gehabt. Zwar stehen in den Großküchen diese hochkomplexen und effizienten Geräte, doch sind ihre vielfältigen Funktionen nur zu einem kleinen Teil bekannt und werden daher auch kaum genutzt. Dank Smartphone & Co. sind auch junge Köche inzwischen mit den technischen Geräten des Alltags stärker vertraut. Dies hat dann sicher auch Auswirkungen auf die Anwendung der Technik in ihren Küchen. Insofern mag sich die Abneigung von Köchen gegenüber der EDV langsam ändern. Aber es wird auch heute noch größtenteils zutreffen, dass die Möglichkeiten der modernen Geräte bei weitem nicht ausgeschöpft werden. Das bedeutet, dass Einsparpotenziale bzgl. Energie und Ressourcen zu wenig genutzt werden. Zwar wird von den Geräte-Firmen versucht, durch kostenlose Seminare ein wenig Know-how zu verschaffen. Doch oft ist der Lerneffekt schnell wieder verpufft. Auf diese Hintergründe geht der Q-Standard nicht ein.

Die o.g. theoretischen Hinweise werden allerdings unterfüttert mit einigen Literaturstellen, wo man z.B. auf einen "Leitfaden für klimaschonende Schulküchen" oder einen sog. "Nahgast Rechner" verwiesen wird, die möglicherweise weitere Informationen geben können, ob und ggf. wo noch Optimierungspotenziale bestehen. Auf die Prüfung dieser Stellen bzgl. ihrer Praxisrelevanz wird hier verzichtet, zumal sie auch im Q-Standard nicht weiter erläutert werden. Dies wäre aber nötig, wenn sie für die Prüfung auf Konformität mit den Q-Standards herangezogen würden. Die Quellenhinweise sind daher eine zusätzliche Orientierung, die nicht als Kriterium des Q-Standards zu sehen sind.

Der Q-Standard hätte deutlich darauf hinweisen und auch fordern können, dass die Aus- und Weiterbildung von Küchenfachkräften geräte- und energietechnisch wesentlich verbessert werden muss, damit die jetzt schon vorhandenen Nachhaltigkeitspotenziale optimal genutzt werden. Seit Jahrzehnten schwelt in der Welt der Köche die Diskussion, ob es eine Differenzierung in der Ausbildung geben sollte, wobei zwischen der Individual-Gastronomie und der GG unterschieden wird. Es spricht einiges für eine solche Differenzierung, so dass nach einer gemeinsamen Grundausbildung eine Spezialisierung erfolgen würde, bei der die GG-Köche sehr viel besser als das heute der Fall ist auf ihre Aufgaben in der GG vorbereitet würden. Es wäre daher sicher wünschenswert, wenn im Q-Standard eine entsprechende Empfehlung ausgesprochen worden wäre.

Sicher werden schon in naher Zukunft weitere Geräte oder Systeme entwickelt, die noch mehr Effekte haben, so dass diese umgehend in der Branche bekannt gemacht und umgesetzt werden sollten. Es reicht nicht, wenn pauschal auf eine wünschenswerte Weiterbildung hingewiesen wird. Im

Q-Standard werden einige Beispiele für die Weiterbildung genannt, wobei Fragen der Energie-, Kühl- und Gar-Technik so gut wie nicht vertreten sind (S. 20). Auch könnten im Internet beispielhaft gute Angebote genannt werden, die möglichst auch finanziell gefördert werden sollten. Der Q-Standard könnte auf diesem Wege Subventionen fordern und so eine bessere Weiterbildung voranbringen. Im Q-Standard hätten also sowohl zur Ausbildung, als auch zur Weiterbildung einige klärende Worte geäußert werden können. Stattdessen wurden nur die gängigen Berufe aufgelistet.

4.5. Auswahl nachhaltiger Lebensmittel

Neben den bisherigen Aspekten einer nachhaltigen Ernährung geht es natürlich auch um die Wahl der LM. So erfährt man etwas über die Treibhausgasemissionen unterschiedlicher LM-Gruppen in zwei kleinen Tabellen für pflanzliche und tierische LM, in denen die CO₂-Äquivalente pro kg (CO₂-Äq) dargestellt werden. Es wird deutlich, dass pflanzliche LM wesentlich weniger CO₂ emittieren als die tierischen. Sie liegen meist unter 1 kg CO₂-Äq, während die tierischen LM bis zu über 12 kg CO₂-Äq (Rindfleisch) erreichen.

Welche Konsequenzen ergeben sich daraus? In der Speisenplanung sollten solche LM weniger häufig eingesetzt werden, die besonders hohe CO₂-Äq aufweisen. Das wäre in erster Linie bei pflanzlichen LM der Reis, bei tierischen das Rindfleisch. Hier ließen sich wahrscheinlich einige Veränderungen im Speisenplan bewirken, wenngleich Reis bei den Stärkebeilagen und Rindfleisch unter den Fleischsorten nicht zu den Topsellern gehören, also unterdurchschnittlich häufig angeboten werden. Allerdings lässt sich hier die Frage stellen, in welchem Umfang eine Reduzierung dieser LM möglich ist. Bei asiatischen Gerichten gehört Reis als Beilage normalerweise dazu. Der "Charakter" dieser Gerichte könnte durch das Weglassen von Reis stark verändert werden, was der Gast dann evtl. nicht mehr akzeptieren würde.

Nicht nur wegen der Essgewohnheiten und der CO₂-Äq kann es zu Konflikten bei der LM-Auswahl kommen, sondern auch aus gesundheitlichen Gründen. Im Q-Standard selbst wird ein entsprechender Hinweis hierzu gegeben, dass Fisch oder Molkereiprodukte als wertvolle LM gewählt und in den empfohlenen Mengen verwendet werden sollten, obwohl die CO₂-Äq ungünstig sind. Starke CO₂-Äq-Emittenten können durchaus unberücksichtigt bleiben, wenn gesundheitliche Vorzüge vorliegen. Dies ist eine Priorisierung der ernährungsphysiologischen Eigenschaften gegenüber den nachhaltigen. Es wäre hilfreich gewesen, wenn einmal Näheres über diese Priorisierung gesagt worden wäre. Der Fall dürfte des öfteren eintreten, dass günstige ernährungsphysiologische Eigenschaften mit ungünstigen Eigenschaften bei der Nachhaltigkeit gekoppelt sind. Wie sollten sich dann die Küchenfachkräfte verhalten? Der Q-Standard gibt keinerlei Anhaltspunkte, wie die Entscheidungen zu treffen sind. Sind die Vorgaben aber sehr schwammig, bleibt es den Küchenfachkräften überlassen, wie sie handeln. Etwas mehr Orientierung wäre schon ganz hilfreich und auch zu erwarten gewesen. Beispielsweise könnten spezifische Tabellen angegeben oder auf weitere Infos im Internet verwiesen werden, in denen vergleichbare LM mit ihren ernährungsphysiologischen und ökologischen Eigenschaften aufgeführt wären. Somit könnte man beide Eigenschaften sehen und sich dann für das LM entscheiden, das in beiden Kategorien die besten Werte aufweist. Leider verzichtet der Q-Standard auf jegliche Orientierungshilfe für die Verantwortlichen der BG.

Es wird lediglich auf Kap. 4 verwiesen, wo weitere Einzelheiten zu finden sind. Einen Hinweis oder

Leitfaden für die Speisenplanung findet man hierzu im Q-Standard jedoch nicht. Es sei in diesem Kontext auf eine längere Ausarbeitung hingewiesen, wo der Versuch unternommen wurde, genau diese Abwägung einigermaßen vorzunehmen⁴⁸. Es wurden Speisenpläne entwickelt, die bzgl. mehrerer Kriterien ein Optimum erreichen sollen.

Im Grunde sind die beiden Tabellen zu den CO₂-Äq der LM-Gruppen zwar knapp gehalten, aber dennoch grundsätzlich hilfreich, um die Speisenplanung danach auszurichten. Im Text wird aber auf weitere Faktoren hingewiesen, die sich auf die CO₂-Äq-Bilanz auswirken. Da wäre zunächst der Anbau im Gewächshaus, das mit fossilem Brennstoff beheizt wird. Im Vergleich zu einem unbeheizten Gewächshaus, zu einem mit Solarenergie beheizten oder zum Freilandanbau gibt es bzgl. der Nachhaltigkeitsaspekte erhebliche Unterschiede.

Weitere Unterschiede sind in der Landwirtschaft zu sehen. Es ist bekannt, dass der Bio-Anbau wesentlich weniger CO₂-Äq produziert als der konventionelle. Wenn dies dann noch mit den Faktoren für fossile Beheizung von Gewächshäusern und mit dem Transport der LM kombiniert wird, wobei der Flugtransport besonders ungünstig ist, können sich sehr starke Unterschiede zeigen, die mit den wenigen Angaben der beiden Tabellen im Q-Standard nicht mehr ausreichend berücksichtigt werden können.

Zusätzliche Faktoren können die Art der Lagerung sein, wenn z.B. Äpfel in Kühlhäusern gelagert werden, damit diese möglichst das ganze Jahr über verfügbar sind. Hier stellt sich dann analog zu den Gewächshäusern die Frage, wie diese gekühlt werden, mit oder ohne fossile Energie bzw. mit welchem Energiebedarf? Entsprechend müssen derartige Produkte bzgl. der Nachhaltigkeit bewertet werden. Auch spielt die Frage eine Rolle, wie hoch der Wasserbedarf der LM ist. Diesbezüglich gibt es bereits bei pflanzlichen LM große Unterschiede, die sich bei Einbeziehung tierischen LM noch erheblich ausweiten. Auch hierzu wäre eine Tabelle interessant gewesen.

Daher fragt sich, was die DGE mit den wenigen Angaben dieser beiden Tabellen eigentlich bezweckt. **Es ist offensichtlich, dass die Angaben bei weitem nicht ausreichen, um eine sinnvolle und vollständige Bewertung der Nachhaltigkeit von LM zu ermöglichen.** Die Aussagen in den Q-Standards beziehen sich nur auf die CO₂-Äq der LM und greifen deshalb zu kurz, wenn man die Definition von Nachhaltigkeit zugrunde legt. Zumindest der Bereich "Soziales" wird völlig ausgeklammert. Und auch bei der Gesundheit geht es in den Q-Standards nur um die Ernährung, also einen Teilaspekt der Gesundheit. Zumindest der Arbeitsschutz hätte noch angesprochen werden müssen, damit geprüft werden kann, ob die notwendigen Maßnahmen am Arbeitsplatz zum Schutz der Gesundheit ergriffen worden sind.

Es fehlen nicht nur zahlreiche Faktoren außerhalb der Küche, die zu einem Gesamtwert zusammengefasst werden müssten, um die betreffenden LM richtig einordnen zu können. Es fehlen aber auch noch Daten für den Umgang mit den LM in der Küche bzw. den angeschlossenen Räumen (z.B. Kühl- und TK-Häuser), die den Nachhaltigkeitswert noch weiter beeinflussen. In diesem Zusammenhang sei auf einige Quellen hingewiesen, wo gerade die technischen Aspekte von Großküchen näher behandelt werden, worüber man im Q-Standard leider nichts erfährt^{49,50,51}. Es hätte von der DGE z.B. ein kleines Berechnungsmodul zur Verfügung gestellt werden können, in dem alle wesentlichen Aspekte der Behandlung von LM einbezogen sind.

Nicht zuletzt sei darauf hingewiesen, dass es zu einfach ist, die energieverbrauchenden Prozesse "Kühlen" und "Regenerieren" von Speisen negativ zu bewerten, weil hierfür Energie aufgewendet

werden muss, wenn nicht das Gesamtsystem betrachtet wird. Bei einer entsprechenden Konzeption lassen sich diese Prozesse im Sinne einer Synergie gegenseitig nutzen, so dass ein erheblich geringerer Netto-Energiebedarf besteht. Dies wurde bereits vor Jahren in diversen Betrieben der BG erprobt⁵² und war auch schon im praktischen Einsatz. Inzwischen sind diese Systeme noch weiter fortgeschritten und verbreitet. Auch auf ein solches Gesamtsystem und den möglicherweise vorhandenen Synergie-Effekten geht der Q-Standard nicht ein. Die Wahl eines LM mit geringem CO₂-Äq ist nur ein kleiner Teil der Nachhaltigkeitsmaßnahmen, die in einer Großküche der BG möglich sind.

Viele Aspekte der Nachhaltigkeit werden im Q-Standard nicht vorgestellt, weder direkt noch indirekt. Bedauerlich ist, dass das Internet weitgehend ungenutzt bleibt. Die DGE hilft einem Betriebsleiter nicht, eine sinnvolle Nachhaltigkeitsabwägung vorzunehmen. Es werden lediglich wenige Hinweise gegeben, die meist nur LM-bezogen sind und auf die ökologischen Aspekte beziehen.

4.6. Gesundheitsfördernde Ernährung

4.6.1. Grundsätzliches

Spätestens an dieser Stelle im Q-Standard wäre es an der Zeit gewesen, den Ansatz der DGE zur Bewertung eines Speisenangebots zu erläutern. Hierbei wäre zu begründen, warum eine **Menülinie** (mit vegetarischer Abwandlung) bewertet wird, obwohl diese Angebote kaum noch existieren. Es hätte dargelegt werden müssen, warum stattdessen das übliche Angebot mit Komponentenwahl nicht bewertet wird.

Abgesehen von der Seltenheit der Angebote von Komplettmenüs kommt hinzu, dass viele Gäste nicht jeden Tag Menüs essen wollen, auch nicht, wenn sie selbst zusammengestellt wurden. Der gesundheitsbewusste Gast wäre aber zur Wahl eines "Gesundheitsmenüs" gezwungen, weil nur hier eine Kontrolle besteht. Er müsste auch manchmal Speisen essen, die er nicht besonders mag, nur weil so die günstige Nährstoffzufuhr gewährleistet wäre. Er könnte zwar auf die zweite nährstoffoptimierte Menülinie ausweichen, doch wenn er Vegetarier ist, ginge das oft nicht. Eine solche Disziplin beim Essen ist nur bei sehr wenigen Gästen anzutreffen. Essen soll ja auch Spaß machen, der beim Qualitätskonzept des Q-Standards kaum aufkommen kann. Wer aber nur hin und wieder eines der empfohlenen Menüs isst, verfehlt nun erst recht das Ziel der angestrebten Nährstoffzufuhr, da noch weniger Kontrolle besteht.

Die Essgewohnheiten und somit auch die Angebote haben sich im Laufe von Jahrzehnten geändert, was auch zu einem anderen Bewertungsansatz führen sollte. Die DGE hätte diesen für das Gesamtangebot entwickeln und dann auch als Prüfinstrument verwenden sollen. Ferner wären in diesem Kontext bestehende Bewertungskonzepte mit ihren Vor- und Nachteilen zu erörtern. Beides geschah nicht! Sollten in einem Betrieb tatsächlich noch Komplett-Menüs angeboten werden, so handelt es sich um eine Auswahl von mehreren Menü-Linien, weshalb ein "Menü-Hopping" des Gastes unvermeidlich ist. Durch dieses Wechseln zwischen den Linien kann die gewünschte hohe Ernährungsqualität wiederum nicht sichergestellt werden, da andernfalls alle Menüs eines Tages "nährstoffäquivalent" gestaltet werden müssten, was nur mit sehr hohem Aufwand möglich wäre.

An dieser Stelle sei noch einmal darauf hingewiesen, dass es in dieser Stellungnahme um die Ver-

hältnisse in der **Betriebsgastronomie** geht. Die Bewertung bezieht sich also nur auf diesen Q-Standard. Anders sieht es hingegen in Kitas oder in Grundschulen aus. Dort ist die Auswahl an Speisen natürlich wesentlich geringer, so dass eine Vorgabe für das Angebot sinnvoll ist.

4.6.2. Optimale Auswahl von Lebensmitteln

Dieses Unterkapitel enthält einen längeren Informationsteil über alle relevanten LM-Gruppen. Die Ausführungen sollen die Basis für eine "optimale Auswahl" darstellen. Sie haben ein ziemlich großes Gewicht, da immerhin acht Spalten des Q-Standards damit gefüllt werden. Als Grundlage für diese Basis-Ausführungen werden der "*Ernährungskreis*", die "*3D-Lebensmittelpyramide*" sowie die "*10 Regeln der DGE*" genannt, die alle auf den *D-A-CH-Referenzwerten* basieren. Diese Quellen sollen auch die Grundlage für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung sein. **Merkwürdig ist diese Aussage deshalb, weil die Nachhaltigkeit in allen vier Quellen kaum eine Rolle spielt.** Eine kleine Ausnahme stellt die 3D-Lebensmittelpyramide dar, bei der immerhin auch ökologische Aspekte einfließen "sollen", ohne dass erkennbar ist, wo dies der Fall ist und wie das bei der Anordnung der 3D-Lebensmittelpyramide zum Ausdruck kommt⁵³.

Nun könnte man natürlich sagen, dass eine Ernährung, die überwiegend aus pflanzlichen LM besteht, per se ökologisch günstig einzustufen ist. Das zeigt die Tab. 1 des Q-Standards, auch wenn dort viele Detailinformationen fehlen. Ein hoher Pflanzenanteil in der Nahrung wird von der DGE im Q-Standard ausdrücklich gefordert. Allerdings ist das eigentlich nichts Besonderes, wenn man sich die übliche Zusammensetzung von Mahlzeiten einmal ansieht. So besteht das klassische Mittagessen mindestens aus drei Komponenten, dem Protein-, dem Kohlenhydrat- und dem Gemüseträger. Zwei bis drei dieser Komponenten sind vegetarischer Herkunft. Hinzu kommen noch Beilagen, Vor- und Nachspeisen, wie Salate oder Desserts, die meist auch vegetarischer Natur sind. Daran erkennt man, ohne viel kalkulieren zu müssen, dass die pflanzlichen LM mit Abstand den größten Teil eines Mittagessens ausmachen. Auch bei den anderen Mahlzeiten ist dieser Anteil meist hoch.

Insofern könnte die Ernährung von "Otto-Normalverbraucher" allein aufgrund der überwiegenden Verwendung von pflanzlichen LM als ökologisch eingestuft werden, was der Sache allerdings nicht gerecht wird. Natürlich macht es einen Unterschied, ob z.B. Bio-LM verwendet, ob mit viel oder wenig Fett gearbeitet wird oder wie groß die Portionsmengen der einzelnen LM-Gruppen sind, und zwar bzgl. der ernährungsphysiologischen und nachhaltigen Eigenschaften. Insofern sind die anfänglichen Aussagen der DGE zu diesem Unterkapitel, dass mit den genannten Quellen eine "optimale Auswahl" in ernährungsphysiologischer und ökologischer Sicht möglich sei, nicht nachvollziehbar. Aus ernährungsphysiologischer Sicht mögen die Quellen geeignet sein. Doch wo bleibt die Begründung der Nachhaltigkeit aufgrund dieser Quellen? Die Aussagen von Kap. 3.1 über die Nachhaltigkeit reichen nicht aus.

4.6.3. Sinnhaftigkeit des Kapitels

Daher drängt sich zunächst die Frage auf, was heißt eigentlich "optimale Auswahl" unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit? Die Antworten hierauf hätten in Kap. 3.1 gegeben werden müssen, wo aber nur rudimentäre und allgemeine Angaben zu finden ist. Einige Angaben finden sich in den

Beschreibungen von sieben LM-Gruppen, auf die später eingegangen wird. Was soll mit diesen LM-bezogenen Ausführungen eigentlich bezweckt werden? Der Q-Standard vermittelt an dieser Stelle den Eindruck, Basiswissen auszubreiten, das man doch eher in einem Curriculum für Ernährungslehre in Schulen erwartet. Ein Q-Standard sollte kein Lehrbuch ersetzen. Vielmehr sind die Kriterien für alle wichtigen Bereiche darzulegen und zu begründen, um die Qualität zu definieren und das Angebot damit zu überprüfen.

Muss man die Leiter eines Betriebes der BG wirklich über den "hohen Vitamingehalt von Gemüse" oder den "Wert von Vollkornprodukten" aufklären? Wir haben es hier schließlich mit Fachkräften zu tun. Viele Aussagen sind schon lange in Großküchen bekannt. Es kommt doch primär auf die Umsetzung des Wissens an, wofür jeder Verantwortliche in seinem Betrieb spezifische Lösungen finden muss. Diese Umsetzung kann in einem Q-Standard nicht vorgegeben werden. Bestenfalls sind zur Veranschaulichung Beispiele zu nennen. Forderungen im Q-Standard sind nur regional-, betriebs- und mitarbeiterspezifisch realisierbar, also variabel. Daher sind viele Informationen im Q-Standard, wie sie für viele LM-Gruppen gemacht worden sind, nicht sehr hilfreich, worauf nachfolgend eingegangen wird.

4.6.4. LM-Gruppe: Getreide

Hier erfährt man, dass Vollkornprodukte besser sind als weniger ausgemahlene Getreideprodukte und dass Reis nach dem Parboiled-Verfahren einen höheren Nährstoffgehalt hat. Das ist keineswegs das einzige Mal, dass der Leser hierüber belehrt wird. Diese "Vollkorn-Aufklärung" wird im Laufe dieses Q-Standards **25x** vorgenommen. Eine solche Aufklärung trägt schon ein wenig penetrante Züge. Weshalb diese wichtigen Anforderungen nicht schon überall umgesetzt wurden, hat nichts mit Unwissen oder mangelndem Engagement zu tun, sondern mit den Schwierigkeiten, Vollkornprodukte erfolgreich anzubieten. In der Praxis stößt auch der gesundheitsbewusste und engagierte Gastronom auf schwer zu ändernde Ernährungsgewohnheiten bei seinen Gästen. Mit Aufklärung über den Nährwert bestimmter LM hat man meist keinen Erfolg.

Je nach Gästegruppe sollte man als Betriebsleiter unterschiedlich vorgehen, um besonders hochwertige LM verstärkt abzusetzen. Mancher hat es schon mehrfach und mit unterschiedlichen Ansätzen über längere Zeit versucht, bis er dann aufgrund wiederholter Ablehnungen der Gäste schließlich aufgegeben hat. Die BG ist schließlich keine Erziehungsanstalt. Die meisten Gäste wollen nicht erzogen oder belehrt werden, was sie zu essen haben. Daher sollten die Q-Standards auch auf die Hinderungsgründe eingehen und versuchen, hier Lösungsvorschläge zu machen. Neuerdings ist viel von "Nudging" die Rede. Richtig angewendet, wäre dieser Ansatz sicher hilfreich, was auch im Q-Standard behandelt wird. Hierzu später mehr. Erfolgreich wäre das Nudging dann, wenn diese hochwertigen Produkte in attraktiven Rezepturen eingesetzt und preisgünstiger angeboten werden. Hierzu muss man die Geschäftsleitung gewinnen, die sich auf eine entsprechende Preisgestaltung einlässt und natürlich die Küchenmannschaft, die entsprechend motiviert werden muss.

Im Sinne einer eher lehrbuchhaften Wissensvermittlung ist wohl auch der Hinweis zu verstehen, dass Getreide- und Hülsenfrucht-Proteine sich gegenseitig ergänzen und somit die biologische Wertigkeit des Gesamt-Proteins erhöhen. Ist das wirklich eine wichtige und hilfreiche Information für die Praxis der BG? Wohl eher nicht. Wir haben hierzulande kein Proteinproblem, im Gegenteil.

Es wird mit 15en%⁵⁴ im Tagesdurchschnitt weit mehr Protein gegessen als empfohlen (ca. 10en%). Im Mittagessen geht die Empfehlung sogar von max. 20en% aus, weil häufig proteinreiche Hauptkomponenten wie Fleisch oder Fisch gegessen werden, worauf im Q-Standard Rücksicht genommen wurde. Der explizite Hinweis auf die Proteinwertigkeit ist daher in diesem Kontext deplatziert. Es geht doch eher darum, die hohen Proteinnengen zu deckeln, also nicht täglich proteinreiche Komponenten zu essen drosseln.

4.6.5. LM-Gruppe: Gemüse/Hülsenfrüchte

Wie wertvoll die LM-Gruppe "Gemüse" ist, hat sich inzwischen auch bis zu den Küchenfachkräften in der BG herumgesprochen. Dies muss auch nicht ständig betont werden.

Es ist zweifellos richtig, dass der Stellenwert von Hülsenfrüchten erhöht werden sollte. Der besondere Wert wird aber erstaunlicherweise wieder am Protein festgemacht. Es muss daher noch einmal darauf hingewiesen werden, dass wir nicht in einem Entwicklungsland sind, wo Protein Mangelware ist. Hierzulande essen wir, wie bereits erwähnt, meist zu viel Protein. Mit dem Protein-Argument wird man den Vorzügen von Hülsenfrüchten nicht gerecht. Wichtiger wäre es, den "Ersatz" von Fleisch hier anzusprechen. Allerdings sollte näher auf die große Vielfalt von verarbeiteten Produkten eingegangen werden, die es inzwischen auf dem Markt gibt, in der BG schon länger. Natürlich kann man als Ersatz für Fleisch und Wurst auch nur auf unverarbeitete Hülsenfrüchte zurückgreifen. Die Akzeptanz für solche LM ist jedoch geringer als bspw. für die vielen verarbeiteten Produkte wie z.B. Burger auf Basis von Hülsenfrüchten.

Was spricht dagegen, auf die vielen hochattraktiven Ersatzprodukte hinzuweisen, insbesondere aus der Sojabohne? Es gibt hervorragende Rezepturen mit Tofu und Tempeh, die sehr schmackhaft sein können. Darüber hinaus wurden Produkte mit Weizen-, Lupinen- oder Erbsenprotein entwickelt, die eine ausgezeichnete Konsistenz und auch einen völlig akzeptablen Geschmack haben und sich somit gut als "Ersatz" eignen. Meist können diese Produkte noch von den Küchenfachkräften verfeinert werden, d.h. angepasst auf die Wünsche der Gäste. Da Fleischspeisen im Speisenplan nach wie vor gut nachgefragt sind, sollte eine Änderung des Angebots aufgrund der Essgewohnheiten nur vorsichtig erfolgen, weshalb Fleischersatz hierbei eine wichtige Funktion erfüllen kann - zumindest als Zwischenlösung.

Auf die Qualität und Einsatzmöglichkeiten solcher Ersatzprodukte näher einzugehen, wären interessante Informationen gewesen. Der vegetarische Bereich im Angebot soll ja laut DGE kräftig erweitert werden und viele Köche tun sich aktuell noch schwer, entsprechende Alternativen zum Fleisch anzubieten. Diese Produkte werden von kleineren Fachbetrieben oder von der Industrie gefertigt, gekühlt oder als TK-Ware angeliefert und erfordern nur noch einen geringen Aufwand bis zur Ausgabe. Man kann es gar nicht genug betonen: die Qualität und Vielfalt derartiger Produkte hat erheblich zugenommen. Dies ermöglicht es den Betrieben der BG trotz einer geringen Anzahl an Fachkräften ein vielfältiges, schmackhaftes, gesundes und letztlich attraktives Angebot für vegetarische Speisen zu machen. Leider ist im Rahmen des Standards die Chance vertan worden, Kriterien zu formulieren, um bzgl. dieser Produkte "die Spreu vom Weizen zu trennen", denn nicht alle Produkte auf diesem Gebiet sind positiv zu bewerten.

Bekanntlich bevorzugt die DGE frische LM und TK-Ware. Es sei hier nur erwähnt, dass bereits nach

relativ kurzer Zeit frisches Gemüse auch bei Kühltemperaturen (und natürlich erst recht bei Zimmertemperaturen) erhebliche Vitaminverluste erleidet, die deutlich über denen von Konservierungsgemüse liegen können⁵⁵. Dies spricht gegen eine strikte Ablehnung dieser Produkte. Im Übrigen hätten auch im Kontext der Nachhaltigkeit etwas über die konservierten Produkte gesagt werden können, da frische Ware mit langen Transportwegen, möglicherweise als Flugtransporte, in dieser Hinsicht schlechter einzustufen sind als Dosenkonserven.

Ein wenig merkwürdig mutet es in diesem Kontext an, wenn den Küchenfachkräften erklärt wird, wie man Hülsenfrüchte zubereitet. Dies ist weder praxisbezogen noch praxisnah, da Hülsenfrüchte in der BG prinzipiell als Dosenware eingesetzt werden. Kaum jemand in Großküchen kocht am Vortag eingeweichte Hülsenfrüchte. Dies ist allenfalls in Kitas noch der Fall.

4.6.6. LM-Gruppe: Obst und Nüsse

Hier erfährt man, dass Nüsse zur Gruppe "Obst" gehören und eine bestimmte Menge eine Portion Obst ersetzen kann. Obst und Nüsse sind zweifellos wertvolle LM. Allerdings wird auf den meist sehr hohen Fett- und Energiegehalt von Nüssen nicht eingegangen. In kleinen Mengen können Nüsse vielfach eingesetzt werden. Dies betrifft nicht nur das Frühstück und die Zwischenverpflegung, sondern auch das Mittagessen, hier insbesondere den Salat. Auch aus der türkischen Küche kennt man viele attraktive Speisen mit Nüssen für das Mittagessen. All das dürfte den Küchenfachkräften in der BG hinreichend bekannt sein.

Man hätte im Q-Standard allerdings noch auf die industriell hergestellten **Müslis** eingehen können, die meist größere Mengen an Nüssen oder Trockenobst enthalten, leider aber häufig auch viel Zucker. Zur Vielfalt der Industrieprodukte, die auch als Großpackungen für die BG angeboten werden, wären sicher einige Hinweise für den optimalen Einkauf sinnvoll gewesen. Ansonsten sollten die Aktiven motiviert werden, die Müslis selbst herzustellen. Dies wird bereits in vielen Einrichtungen mit großem Erfolg praktiziert, z.B. in Mensen. Diese Eigenprodukte sind zudem kostengünstiger als Handelsware und schmecken oft auch besser. Sie können neben dem Frühstück und der Zwischenverpflegung sehr gut auch als Dessert beim Mittagessen angeboten werden. Selbst hergestellte Produkte werden bereits als Eigenmarke vermarktet, womit im Übrigen auch das Image des Betriebes gesteigert werden kann. Die Wertschöpfung ist hiermit erheblich höher als bei Handelsware. Dies wären wertvolle Hinweise gewesen, die leider fehlen.

Beim Obst wäre noch ein Hinweis zur Nachhaltigkeit interessant, da z.B. Äpfel in **Kühlhäusern** gelagert werden müssen, sollen sie das ganze Jahr über verfügbar sein. Diese Lagerhaltung ist mit einem erheblichen Energiebedarf verbunden, der als ökologisches Problem zu sehen ist. Überhaupt ist die Saisonalität und Regionalität von Obst und Gemüse eine wichtige Thematik. Leider ist immer noch zu beobachten, dass Betriebe das ganze Jahr über das gleiche vielfältige LM-Angebot mit frischen Zutaten machen, was aber bedeutet, dass bestimmte LM von weit her transportiert werden müssen. Die Frage wäre, welche Konsequenzen eine Einschränkung des Angebots gerade im Winter hätte. Welche Gemüse- und Obstsorten kann man dann überhaupt noch frisch anbieten? Hierzu wären entsprechende Tabellen für Obst und Gemüse im Q-Standard wünschenswert gewesen, aus denen die Verfügbarkeit dieser LM-Gruppen im ganzen Jahr zu ersehen ist. Dies hätte dann durch gute Rezepte im Internet ergänzt werden können, was leider nicht geschieht.

Um die Versorgungspässe in den Wintermonaten zu reduzieren, wird häufig auf **konservierte Ware** zurückgegriffen. Die DGE weist darauf hin, dass neben der Frischware nur die TK-Ware akzeptabel wäre. Ist diese starke Einschränkung wirklich vertretbar? Vermutlich nicht immer. Daher wären einmal Daten für unterschiedliche Konservierungsverfahren interessant, z.B. getrocknete Ware oder Dosenware. In Untersuchungen hat sich herausgestellt, dass die Unterschiede im Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen bei bestimmten LM auch bei Dosenware oft gar nicht so groß sind⁵⁶, so dass die Verwendung anderer LM als Frisch- und TK-Ware durchaus akzeptabel wäre. Leider erfährt der Leser nichts über diese interessanten Fragen.

4.6.7. LM-Gruppe: Molkereiprodukte, Käse

Hier wird zunächst wieder Allgemeinwissen ausgebreitet, dass nämlich Käse viel Calcium enthält. Allerdings wird auch auf den meist hohen **Fettgehalt** hingewiesen, der möglichst gedeckelt werden sollte. Im Q-Standard wird ein absoluter Fettgehalt von <30% genannt (S. 30). Dieser Wert ist allerdings zu hoch, weil es nur wenige Käsesorten gibt, die mehr Fett enthalten, was die nachfolgende Tabelle zeigt (Quelle: BLS 3.02):

Käsesorte	Fettgehalt/ 100g [in g]	Käsesorte	Fettgehalt/ 100g [in g]	Käsesorte	Fettgehalt/ 100g [in g]
Hartkäse i.D.	18,2	Schnittkäse i.D.	28,3	Butterkäse i.D.	23,5
Dito: Max.	32,1	Dito: Max.	30	Dito: Max.	34,7
Weichkäse	21,8	Brie i.D.	33,2	Frischkäse i.D.	31,5
Dito: Max.	40	Dito: Max	40	Dito: Max	36,9

Tab. 1: Fettgehalt verschiedener Käsesorte

Wie Tab. 1 zeigt, überschreiten die meisten Käsesorten nur mit ihrer fettreichsten Variante und dann auch nur minimal den von der DGE gesetzten Grenzwert von 30 g/100 g. Alle anderen Fettgehaltsstufen liegen bereits unter diesem Wert. Lediglich bei Brie, Weich- und Frischkäse liegen die Überschreitungen in der höchsten Fettgehaltsstufe etwas höher. Insofern hat diese Obergrenze kaum eine Filterwirkung und es hätte gereicht, wenn von den höchsten Fettgehaltsstufen abgeraten wird.

Sollte dies aber ein Druckfehler sein und meinte man <30% **i.Tr.**, so würden viele Käsesorten herausfallen. Parmesan u.a. Hartkäse dürften dann nicht mehr verwendet werden. Wie der Leitfaden für DGE-Zertifizierungen von 3/2022⁵⁷ ausweist, handelt es sich offenbar nicht um einen Druckfehler. Auch dort ist von einem "absoluten" Fettgehalt die Rede. Eine sinnvolle Deckelung sieht anders aus. So hätte man als Grenzwert z.B. 25 g Fett/100 g Käse festlegen können, was in etwa einem Gehalt von 45% Fett i.Tr. entspricht. Damit wäre die Auswahl an Käsesorten mit einem moderaten Fettgehalt immer noch groß genug. Andererseits wäre auch der Hinweis sinnvoll gewesen, die Portionsmenge einzubeziehen. Wenn man die Portionsmenge bei den sehr fettreichen Käsesorten (60 oder 70% i.Tr.) nur um 25% reduzieren würde, wäre der absolute Fettgehalt der aufgenommenen Käsemenge noch im akzeptablen Bereich (s. auch St-Kap. 4.6.8).

Es hätte auf jeden Fall noch ergänzt werden müssen, dass Käse auch viel **Salz** enthält. Daher wäre

es gut, wenn man beim Einkauf auch darauf achten würde. Hierfür wäre ein Orientierungswert im Q-Standard sinnvoll gewesen, denn der Salzgehalt beim Käse schwankt erheblich, zwischen 1 g bis 4 g NaCl/100 g. Hier hätte sich ein Wert von 2 g Salz/100 g Käse angeboten.

Die DGE verweist ausdrücklich auf die "Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL", womit der Fett- und Salzgehalt der LM reduziert werden sollen. Insofern hätte man erwarten können, dass auch der Salzgehalt bei der Charakterisierung der LM-Gruppen angesprochen worden wäre. Stattdessen erhalten die Küchenfachkräfte den "erhellenden Hinweis", dass man Müslis mit frischem Obst und Joghurt erweitern kann, worauf Fachleute sicher nicht von alleine gekommen wären. Im Übrigen ist die o.g. Nationale Strategie als fragwürdig in ihrem Ansatz und somit in dem zu erwartenden Erfolg zu bezeichnen, und zwar in mehrfacher Hinsicht. Näheres ist einer ausführlichen Stellungnahme zu entnehmen⁵⁸.

4.6.8. LM-Gruppe: Fleisch, Fleischwaren, Wurst, Fisch, Eier

Von besonderem Interesse und großer gesundheitlicher und ökologischer Bedeutung sind die Hinweise für diese LM-Gruppen. Bei **Wurst und Fleischwaren** wird mitgeteilt, dass sie viele ungünstige Inhaltsstoffe enthalten, weshalb sie negativ bewertet werden. Hervorzuheben sind hohe Gehalte an Salz und Fett, v.a. bei Wurst. Die Salzgehalte bewegen sich in der gleichen Größenordnung wie bei Käse, wobei einige Produkte sogar über 6 g NaCl/100 g liegen. Doch auch hierfür gibt es keinen Orientierungswert im Q-Standard, noch nicht einmal für den Fettgehalt, was beim Käse noch gemacht wurde. Doch gerade diese Daten wären für die Praxis hilfreich gewesen, da sie als Kriterien für den Einkauf zu verwenden sind. Auch aus der Sicht der bereits erwähnten "Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL" wären Hinweise bei diesen LM-Gruppen wichtig.

Beim **Fleisch** wird die Häufigkeit des Verzehrs limitiert, und zwar auf maximal zwei Gerichte pro Woche. Dies ist wieder nur auf die ausgezeichnete Menülinie bezogen, da im gesamten Speisangebot mind. zwei Veggietage (zzgl. 1x Fisch) von den Gästen wohl kaum akzeptiert würden. Schon bei einem Veggietag pro Woche in den Kantinen hat es vor einigen Jahren in Deutschland erhebliche Proteste gegeben. Dies zeigt, wie schwer es ist, Ernährungsgewohnheiten zu ändern, auch dann nicht, wenn die Argumente überzeugend sein sollten. Aber auch wenn nur eine Menülinie betrachtet wird, muss schon ein hohes Ernährungsbewusstsein bei den Gästen vorhanden sein, wenn sie diese Einschränkung des Fleischangebots akzeptieren. Zu bedenken ist hierbei, dass die DGE täglich ein vegetarisches Gericht fordert. Somit kann jeder im Rahmen der optimierten Linien auf Fleischgerichte komplett verzichten, wenn er möchte. Außer dieser vegetarischen Linie gibt es normalerweise in der BG noch viele vegetarische Einzelspeisen, so dass jeder Vegetarier - und auch Veganer - auf seine Kosten kommt.

Da die vegetarischen Gerichte auch in einer nährwertoptimierten Linie angeboten werden sollen, wäre auch hier eine hohe ernährungsphysiologische Qualität gewährleistet. Es fragt sich, ob der Gast zwischen diesen beiden Menü-Linien wechseln kann. Dies würde bedeuten, dass die beiden Menüs an einem Tag nährstoffäquivalent sein müssten. Der Durchschnitt über eine Woche würde als Kriterium nicht ausreichen, da es an einzelnen Tagen deutliche Unterschiede beim Nährstoffgehalt der Menüs geben kann. Da der Aufwand für nährstoffäquivalente Gerichte zu groß wäre, kann ein Wechsel nicht befürwortet werden.

Daher ist die Fleischmenge zu begrenzen. Die Begrenzung wird mit max. 300-600 g pro Woche für Fleisch und Wurst angegeben. Eine solche Angabe ist verwirrend, weil eine Obergrenze nur aus einem Wert bestehen kann, es sei denn, dass der Bezug variiert. Hier wäre wohl der untere Wert der Spanne als Maximalwert angebracht. Beim oberen Wert sind laut DGE fast 100 g Fleisch oder Wurst erlaubt. Höhere Mengen könnten unerwünschte Veränderungen verursachen. Auch wegen der schlechten CO₂-Äq von Fleisch ist eine Beschränkung des Verzehrs notwendig. Wenn jedoch nur die Gesamtmenge beschränkt würde, und darauf käme es ja an, so wäre es nicht nötig, dass maximale **Häufigkeiten** festgelegt werden. Es gibt genügend Rezepturen, die mit deutlich weniger als 150 g Fleisch auskommen. Wenn die Fleischmenge pro Mahlzeiten nur 50 g betragen würde, könnten täglich Fleisch angeboten werden, ohne die Gesamtmenge zu überschreiten. Warum wird die Empfehlung daher nicht auf die Gesamtmenge bezogen und auf eine Häufigkeitsangabe verzichtet?

Ferner werden **magere** Fleischsorten empfohlen. Im Leitfaden für die DGE-Zertifizierung wird gefordert, dass mind. 50% der Fleischgerichte aus magerem Fleisch besteht. Die Angabe "mager" ist nicht klar. Wo liegt die Grenze zu mittelfett? Üblicherweise ist der Grenzbereich für mageres Fleisch bei 5% Fett. Eine Empfehlung für ein LM, die mind. die Hälfte ausmacht, sollte realistisch und realisierbar sein. Nicht ausreichend berücksichtigt wird anscheinend, dass wir von der BG reden und nicht von der gehobenen Gastronomie mit entsprechenden Möglichkeiten für die Preisgestaltung. Mageres Fleisch ist für die BG als Standardfleisch zu teuer, jedenfalls für die üblichen Fleischsorten für Rind und Schwein. Hierfür werden eher mittelfette Sorten (ca. 10%) eingesetzt, die zudem geschmacklich Vorteile haben. Mageres Fleisch wird in der Regel nur an Sondertheken und entsprechend hochpreisig angeboten. Diese Vorgabe ist also weltfremd.

Desweiteren weist die DGE darauf hin, dass **weißes Fleisch** dem roten Fleisch und verarbeiteten Fleischwaren vorzuziehen sei, wobei auf das erhöhte Darmkrebsrisiko verwiesen wird. Im Grunde wird von rotem Fleisch nahezu komplett abgeraten. Das hieße, dass bis auf Geflügel kein Fleisch mehr im Speisenplan auftauchen sollte, also kein Schweinefleisch, kein Rindfleisch. Wieviel Praxisrelevanz steckt in einem solchen Hinweis? Maßnahmen gegen den Mainstream haben nur geringe Umsetzungschancen. Sinnvoller wäre es, ein Verhältnis von rotem zu weißem Fleisch anzugeben, wobei die Dominanz des roten Fleisches umzukehren wäre. In einem weiteren Schritt könnten die üblichen Portionsmengen für rotes Fleisch reduziert werden, z.B. auf max. 100 g. Diese beiden Schritte sollten in Abhängigkeit von den Wünschen der Gäste über einen längeren Zeitraum von mehreren Jahren angestrebt werden. Das sind nur Beispiele für Maßnahmen, die ein sanftes Gleiten in eine erwünschte Richtung ermöglichen können. Solche Vorgaben hätte man vom Q-Standard erwartet.

Widmen wir uns nun noch dem **Fisch** und den **Fischwaren**, worüber nur wenig ausgesagt wird. Die DGE beschränkt sich bei ihren Hinweisen auf den Proteingehalt sowie den Gehalt an n-3-Fettsäuren und Jod. Es wäre aber zu erwarten gewesen, dass zu Fischwaren wegen des hohen Salzgehaltes einiges gesagt wird. Der beliebte Salzhering kann bis zu 12 g NaCl/100 g enthalten. Daher ist hier ein entsprechender Hinweis auszusprechen. Da es in diesem Kapitel um die "optimale Auswahl" geht, bei der auch Aspekte der Nachhaltigkeit berücksichtigt werden sollen, wären gerade beim Fisch auch einige Hinweise zur Belastung mit diversen Substanzen angebracht. Bekanntlich wird der beliebte Lachs mit dem Pestizid Ethoxyquin behandelt und hierfür wurde europaweit keine

Höchstmenge festgelegt. Das bedeutet, dass trotz sehr hoher Gehalte diese LM nicht aus dem Verkehr gezogen werden können. Die meisten Lachse sind betroffen⁵⁹.

Welche Empfehlung sollte für die BG gegeben werden, wenn keine Schadstoff-Gehalte bekannt sind? Ein weiteres Beispiel für Umweltbelastungen von Fischen sind die Nanopartikel von ubiquitär im Meer vorkommenden Plastikteilen, die von den Fischen aufgenommen werden und somit letztlich auf dem Teller landen. Hierzu hätte zumindest ein Wort im Q-Standard verloren werden müssen, nicht zuletzt schon deshalb, weil die Gäste darüber meist gut informiert sind und Bedenken haben, aus diesen und anderen Gründen noch Fisch zu essen. Der Fischkonsum wird aber nach wie vor empfohlen. Die Gründe dafür sind dem Gast immer weniger klar. Für mehr Klarheit hätte der Q-Standard sorgen können.

Die DGE empfiehlt, Fische mit dem Siegel **MSC oder ASC** zu verwenden. Im Fall von MSC kann ein Gehalt von Pestiziden aber nicht ausgeschlossen werden, weil es nur um die Fangmethoden geht. Wegen der Kritik am MSC-Siegel⁶⁰ hätte die DGE diese Empfehlung etwas erläutern müssen. Die ausschließliche Verwendung von Zuchtlachsen mit dem ASC-Siegel (Bio-Aquakultur) wäre sicher eine gute Maßnahme, um die Behandlung mit Pestiziden auszuschließen. Allerdings ist die ASC-Ware relativ teuer, was sie für den Bereich der BG vermutlich nur als Nischenprodukt einsetzbar macht. Aussagen zur Verwendung von **Eiern** wurden nicht gemacht.

4.6.9. LM-Gruppe: Getränke

Die empfohlenen Getränke im Q-Standard sollten im Angebot sein. Wasser und zucker- sowie koffeinfreie Getränke müssen jedoch in einer BG durch ein gutes Kaffee- und Teesortiment ergänzt werden. Koffeinhaltige Getränke werden von der DGE nicht zu einer "optimalen Auswahl" gerechnet.

Der Genuss von Kaffee oder Tee kann, in Maßen getrunken, die Leistungsfähigkeit erhöhen und ist somit ein wertvoller Beitrag für die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter durch eine erhöhte Konzentration und ein besseres Wohlbefinden. Dies kommt letztlich auch dem Betrieb zugute. Kaffee in einer Pause genossen, kombiniert mit sozialen Kontakten in angenehmer Caféhaus-Atmosphäre, hat eine wichtige psychische Funktion. Dies trägt zur Entspannung und zu einem guten Betriebsklima bei und kann helfen, erlebte Ärgernisse besser zu verarbeiten.

Daher ist es nicht nachvollziehbar, dass die DGE diese Getränkegruppe im Q-Standard nur in einem Nebensatz erwähnt. Es geht ja bei Getränken nicht nur um die Erzielung einer ausgeglichenen Wasserbilanz, also um rein physiologische Aspekte. Die Psychologie ist auch wichtig und eine "gute Tasse Kaffee" (oder auch Tee) ist bezüglich der psychologischen Effekte dabei nicht so leicht ersetzbar. Im Übrigen ist auch aus gesundheitlicher Sicht gegen einen maßvollen Konsum von Kaffee und schwarzem Tee nichts einzuwenden.

Auch aus Sicht der Nachhaltigkeit kann zum Kaffee einiges gesagt werden. So sollte darauf geachtet werden, dass Fairtrade- und Öko-Vorgaben eingehalten werden, wofür entsprechende Siegel vergeben werden. Es gibt weitere Aspekte, die zumindest hätten erwähnt werden können, wenn nicht sogar Kriterien hierfür aufgestellt werden sollten. Dies betrifft z.B. die Kaffeearte, den Röstgrad, die Rösttemperatur das Gerät für die Herstellung von Kaffee oder die Zugabe von Milch versus alternativen Milchsorten, um nur einige zu nennen. Für den Tee gilt Analoges.

Fazit LM-Gruppen: In diesem Kapitel stehen die ernährungsphysiologischen Aspekte zu stark im Vordergrund und die Hinweise sind meist wenig hilfreich.

4.7. Ableitung von Kriterien

4.7.1. Beschreibung der Methode

Im Kap. 3.3 wird von der DGE dargelegt, wie die Kriterien für ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Ernährungsangebot in der BG abgeleitet werden. Hierfür werden zunächst wieder die Quellen genannt, die schon im Kap. 3.2 zu finden sind. In der "theoretischen Ableitung" wird auf die Problematik von Referenzwerten für die BG eingegangen, weil in einem Betrieb Menschen einer breiten Altersspanne (19-65 Jahre) mit unterschiedlichem Geschlecht und körperlicher Aktivität arbeiten. Alle Gesundheitsbewusste sollen nach Auffassung der DGE mit einem einheitlichen Menü versorgt werden, mit dem die empfohlenen Nährstoffmengen aufgenommen werden können. Es handelt sich um Durchschnittswerte, so dass die Werte für viele Gäste nicht passen. Besser wäre es, wenn die Auswahl der Gäste günstig beeinflusst wird, wobei der Begriff des "Nudging" ins Spiel kommt, also eines sanften Drucks, den man auf die Gäste ausübt (s. St-Kap. 6.2). Hochwertige Speisen könnten z.B. mit einer grünen Ampel gekennzeichnet werden. Für eine Ampelbewertung wäre jedoch ein Bewertungskonzept erforderlich, das die DGE anscheinend nicht hat oder ablehnt. Allein eine Ampelkennzeichnung reicht jedoch noch nicht (s. St-Kap. 10).

Bleiben wir beim Menüansatz der DGE. Für die verschiedenen Mahlzeiten werden Prozentsätze der Tagesanforderungen festgelegt, für das Mittagessen 25%. Desweiteren wird auf die LM-Qualitäten verwiesen, wie sie in Kap. 3.2 beschrieben sind. Von nährstoffoptimierten **4-Wochen-Speisenplänen** wurden **LM-Qualitäten, LM-Häufigkeiten und LM-Mengen** abgeleitet. In **90% der Gesamtenergie** sollen **100% der empfohlenen Mikronährstoffmenge** enthalten sein. Grund: auch LM geringer NSD (wie z.B. Süßigkeiten) sollen einbezogen werden. Diese Aussage bezieht sich zwar auf den ganzen Tag, hat aber auch Einfluss auf die Gestaltung des Speisenplans für das Mittagessen, denn letztlich müssen ja die einzelnen Mahlzeiten eine erhöhte NSD erzielen. Bei der Festlegung der Referenzwerte für das Mittagessen werden bei den **Makronährstoffen** Durchschnittswerte für Männer und Frauen gebildet, bei den **Mikronährstoffen** werden jeweils die höheren Werte eines Geschlechts als Referenz festgelegt. Aufgrund dieser Daten kann das Gesamtangebot für die Speisen kalkuliert werden. Leider fehlt eine Quelle für die 4-Wochen-Speisenpläne, so dass die Kalkulationen der DGE nicht nachvollzogen werden können. Erst im März 2022 wurde der "Leitfaden" nachgereicht, wo Musterspeisenpläne angegeben sind⁶¹. Doch diese ist keine Sammlung von Menüs mit konkreten Rezepturen, wie man meinen könnte, sondern es handelt sich nur um wenig aussagefähige Veranschaulichungen der Logos über vier Wochenpläne verteilt.

4.7.2. Viertelansatz vs Drittelansatz für das Mittagessen

Noch in der letzten Auflage wurde von der DGE vom sog. Drittelansatz beim Mittagessen ausgegangen⁶². Das heißt, dass von allen Nährstoffen ein Drittel der Tagesreferenzwerte im Mittagessen enthalten sein soll. In den neuen Q-Standards gibt sich die DGE beim Mittagessen nur noch mit 25% zufrieden. Dieser Viertelansatz wird nicht begründet, was wissenschaftlich gesehen unbefriedigend ist. Wenn ein Paradigmenwechsel vorgenommen wird, und der Wechsel vom Drittel- zum

Viertelansatz ist ein solcher, dann ist zu erwarten, dass die Hintergründe für diese Änderung von der DGE erläutert werden.

Es ist bekannt, dass gerade beim Mittagessen eine hohe NSD erreichbar ist, weil in dieser Mahlzeit viele nährstoffreiche LM verwendet werden können, wie insbesondere Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte oder Fisch⁶³. Somit kann mit dem Mittagessen ein sehr guter Beitrag zur Ernährung geleistet werden. Der Anteil des Mittagessens sollte daher hoch sein, zumal bei vielen Menschen das Frühstück oft entfällt oder minderwertig ist. Große Portionsmengen hochwertiger LM beim Mittagessen könnten diese Unterversorgung kompensieren helfen, was aber bei den geringen Anforderungen des Viertelansatzes kaum möglich ist. Dieser Ansatz wirkt vielmehr hemmend auf die Umsetzung einer vollwertigen Ernährung, weil das volle Potenzial des Mittagessens nicht mehr ausgeschöpft werden kann.

In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, dass sowohl der Viertel-, als auch der Drittelansatz nach der "**Rasenmähermethode**" funktionieren. Das bedeutet, dass für alle Mikronährstoffe der gleiche Anteil gefordert wird, obwohl die möglichen Erfüllungsgrade von Nährstoff zu Nährstoff stärker variieren und im Mittagessen meist hoch sind. Bei manchen Nährstoffen ist ein wesentlich höherer Anteil als ein Drittel realisierbar, z.B. beim Vitamin C. Hier könnte sogar oft ohne Schwierigkeiten 100% des Referenzwertes mit dem Mittagessen erzielt werden. Eine Anforderung von $\geq 75\%$ wäre in diesem Fall angemessen. Bei vielen Mikronährstoffen können mind. 50% erreicht werden. Unter 33% sollte die Anforderung bei keinem Nährstoff fallen, selbst beim Calcium nicht. Leider verzichtet die DGE darauf, die Nährstoffanforderungen an die Realisierungsmöglichkeiten anzupassen. Der Bewertungsaufwand wäre der gleiche. Diese Vorgehensweise wird nicht begründet, obwohl der variable Ansatz bei der DGE schon seit langem bekannt ist⁶⁴. Statt beim Mittagessen einen einheitlichen Viertelansatz zugrunde zu legen, wäre es besser, eine hohe NSD zu fordern, die gut erfüllbar ist.

Welchen Sinn macht es, sehr niedrige Anforderungen zu stellen, so dass selbst ein mäßiger Speiseplan sie noch erfüllen kann und der Betrieb hierfür mit einem Zertifikat belohnt wird? Dies kommt ja fast schon einem Gefälligkeitszertifikat gleich. Wann kann ein Speiseplan die Anforderungen gerade noch erfüllen und wann nicht mehr? Bei guter Zusammensetzung von Menüs ist die Erfüllung der Anforderungen natürlich leicht möglich. Aber nicht immer werden Vollkornprodukte eingesetzt, was ja auch nicht verlangt wird. Auch ist die Häufigkeit der Verwendung der nährstoffreichen Hülsenfrüchte in den üblichen Speiseplänen nur mäßig. Und auch die Portionsmengen von Gemüse liegen oft nur am unteren Rand der Empfehlungen oder noch darunter. **Wenn mehrere ungünstige Abweichungen zusammenkommen, fällt es schwer, einen solchen Speiseplan nur über die Verwendung der LM-Gruppen zu bewerten.**

Das lässt sich seriös eigentlich nur mit einer NWB beantworten (alternativ: validiertes Ampelsystem). Insofern gibt es im Q-Standard einen **Widerspruch**, weil eine Anforderung beschrieben wird, die ohne NWB nur im Optimalfall funktioniert, im Zweifelsfall aber versagt⁶⁵. Es gibt auch keine Hinweise, wie solche Zweifelsfälle oder defizitäre Pläne behandelt werden.

4.7.3. Menü-Bewertung mit oder ohne Nährwertberechnung

Wie oben ausgeführt, ist eine NWB für den Bewertungsansatz der DGE nach wie vor erforderlich,

weshalb es inkonsequent ist, dass die Referenzwerte für das Mittagessen nicht geliefert werden. Es sei ausdrücklich an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass die NWB aus verschiedenen Gründen fehleranfällig ist. Um diese zu vermeiden, sind gute Kenntnisse über den BLS und das NW-Berechnungsprogramm erforderlich. Die Probleme von NWB wurden ausführlich erörtert⁶⁶. Im Q-Standard wird eine Überdeckung von 11% bei den Mikronährstoffen gefordert. Mit einer erhöhten NSD des Mittagessens kann somit ein Puffer geschaffen werden, der die meist schlechtere NSD der anderen Mahlzeiten zumindest teilweise ausgleichen kann.

An dieser Stelle sei ein kleiner Rückblick erlaubt. Dieser heute von der DGE wieder vertretene Ansatz einer erhöhten NSD für das Mittagessen wurde bereits Anfang der 1990er Jahre in der DGE, Referat Gemeinschaftsverpflegung, aufgrund umfangreicher Berechnungen eingeführt⁶⁷. Er war aufgrund der guten Erreichbarkeit einer hohen NSD mit dem Mittagessen sowie durch die Kompensation des sog. Luxuskonsums (Süßigkeiten etc.) seinerzeit begründet worden. Erstaunlicherweise wurde er dann aber wieder abgeschafft - zugunsten des reinen Drittelansatzes. Diese Rückkehr wurde genauso wenig begründet wie der neuerdings verwendete Viertelansatz. Die Forderung nach der Erhöhung der NSD durch das Mittagessen entspricht exakt dem Ansatz von Anfang der 1990er Jahre, also 30 Jahre später.

Da gemäß der Q-Standards nur eine Menülinie zu bewerten ist, um das Zertifikat zu erhalten, wird nur ein kleiner Teil des Gesamtangebots erfasst. Bei einem mittleren bis großen Betriebes in der BG wird täglich eine Vielzahl von Speisenarten und Varianten als Komponenten oder Tellergerichte angeboten. In einer beispielhaften Kalkulation wurde ein Angebotsumfang in solchen Häusern von rund 40 Speisen täglich kalkuliert. Demgegenüber hätte ein einzelnes Menü i.D. nur vier Speisen. Die nährstoffoptimierte Menülinie würde somit nur etwa 10% der Komponentenwahl eines Betriebsrestaurants ausmachen. Anders ausgedrückt: **90% des Speisenangebots würde nicht in die Bewertung einfließen**. Und dieses Angebot könnte mehrheitlich aus "ungesunden" Speisen bestehen, wie z.B. Frittiertes oder Paniertes. Weitere Nachteile des Angebots könnten in zu wenig Gemüse, zu viel Fleisch sowie Weißmehlprodukten bestehen. Es fehlt also ein ganzheitlicher Bewertungsansatz.

Es ist sogar wahrscheinlich, dass bei einem solchen Ansatz das Restangebot eher schlecht ist, weil der Betriebsleiter ja nun sagen kann, dass er eine gesundheitsbewusste Menülinie anbietet. Er hat damit seine Pflicht erfüllt. Das restliche Angebot kann er ganz nach den -meist ungesunden- Wünschen der Gäste zur Erzielung einer hohen Akzeptanz gestalten. Viele Gäste dürften sich daher trotz der nährstoffoptimierten Menülinie ungesund ernähren, weil sie für die nicht optimierten Speisen keine Hilfestellung bei der Auswahl erhalten und die Auswahl dieser Speisen viel größer ist. Die Verhältnisprävention in einem solchen Betrieb wäre also schlecht, da nur ~10% der Speisen gekennzeichnet sind, ganz abgesehen davon, dass eine reine Kennzeichnung zu wenig Einfluss auf das Ernährungsverhalten hat. Im Extremfall hätte die optimierte Linie nur eine Alibifunktion für ein insgesamt mäßiges bis schlechtes Angebot.

Dies könnte komplett vermieden werden, wenn jede Speise und jedes Tellergericht mit einem Ampelsymbol gekennzeichnet wird. Ferner müssten auch finanzielle Anreize für die "gesunden" Gerichte geschaffen werden und auch die Küchenmannschaft sollte mit eingebunden werden. In einem solchen Komplettpaket sind gute Erfolge erzielbar. Die Ampelfarben der Gerichte könnten bzgl. der Nachfrage weiter ausgewertet werden, indem ein Gesamtwert ("Gesundheitskennzif-

fer⁶⁸) ermittelt wird. Dieser sollte ständig verbessert werden, wodurch die Motivation der Küchenfachkräfte gesteigert wird. Mit einer solchen Gesamtbewertung des Speisenangebots kann eine Irreführung des Gastes ausgeschlossen werden (Näheres s. St-Kap. 10).

4.7.4. Durchschnittsansatz und Nährstoffdichte

Die DGE hat bei der Bewertung der Menüs einen Durchschnittsansatz bezüglich der Nährstoffanforderungen gewählt. Da von Komplettmenus ausgegangen wird, lässt sich das auch nicht anders bewerkstelligen. Das bedeutet, dass ein Teil der Gäste mit dem Mittagessen zu wenig und der andere Teil zu viel bekommt. Der erste müsste sein Menü irgendwie ergänzen, der zweite hätte Speisereste auf dem Teller. In beiden Fällen stimmt die berechnete Nährstoffaufnahme nicht mehr. Bei den wenigsten ist dieser Mengenansatz also genau passend. Für den Einkauf sind solche Kalkulationen hingegen notwendig. Für den einzelnen Gast ist eine solche Festlegung nur dann geeignet, wenn die Möglichkeit der individuellen Portionierung besteht. In einigen Betriebsrestaurants ist das auch der Fall.

Abgesehen von unterschiedlichen physiologischen Bedürfnissen der Gäste gibt es bei jedem Gast spezifische Schwankungen. Die Ursachen hierfür sind zahlreich. Manche Gäste haben nicht gefrühstückt und verspüren daher mittags besonders viel Appetit, so dass die normale Portion nicht reicht. Andere fühlen sich nicht wohl, so dass der Appetit gedämpft ist. Das Essverhalten der Gäste weicht daher oft vom exakten Durchschnitt ab. Daher wählen die Gäste nur solche Speisen und Mengen, die ihnen gerade zum Zeitpunkt des Mittagessens zusagen. Dies macht die besondere Attraktivität der modernen Ausgabesysteme aus, wie dem "Free-Flow"-System, bei dem der Gast die Kombination und das Gewicht der Speisen selbst bestimmen kann. Nebenbei kommt noch der "Schlangeneffekt" bei diesem System zum Tragen, weil die Gäste sich dort zuerst etwas nehmen, wo nur wenige andere Gäste sind. Wegen dieser Vorteile ist es unwahrscheinlich, dass die Gäste wieder zurück zur Auswahl von Komplettmenus wollen. Wichtig wäre, dass die gewählten Speisen eine hohe NSD aufweisen und dass die Gäste dies erkennen können.

Wäre hierfür auch eine NW-Kennzeichnung hilfreich? Die Gäste konnten mit den Zahlenangaben noch nie viel anfangen. Laut LMIV⁶⁹ dürfen nur ganz bestimmte Angaben gemacht werden ("Big Seven"). Wenn ein Gast sich dafür interessiert, müsste er die Nährstoffmengen der Speisen summieren, um den Gesamtwert seines Menüs zu erhalten. Dies wird sehr wahrscheinlich niemand machen, weil es viel zu umständlich wäre. Und selbst, wenn er es machte, müsste er die ermittelten Zahlenwerte noch bewerten, was die allermeisten Gäste überfordern dürfte. Wenn die Zahlen also ermittelt würden, wären sie weitgehend wertlos. Es kommt hinzu, dass eine Kennzeichnung, die auf 1000 kJ bezogen ist, gar nicht zulässig wäre, sondern nur auf 100 g oder auf eine Portion. Der Gast müsste die NSD somit selbst ermitteln, was völlig illusorisch wäre. Die NW-Kennzeichnung von Speisen böte keine Hilfestellung, um eine gesundheitsfördernde Auswahl zu treffen.

Wie wichtig ist die Kenntnis des Nährstoffgehalts der gewählten Speisen überhaupt? Bei einer hohen NSD ist die exakte Nährstoffmenge sekundär. Ein Gast kann durchaus eine überdurchschnittlich große Portion essen, weil er dann i.d.R. eine höhere Sättigung hat, somit auf den Kuchen am Nachmittag verzichtet und nur eine Tasse Kaffee trinkt. Seine Nährstoffversorgung wäre auf jeden Fall besser als bei einem Stück Kuchen und einer kleineren Portion beim Mittagessen.

4.7.5. Ampelbasierte Bewertungssysteme

Seit längerem gibt es Ampelsysteme, mit denen LM zu bewerten sind. Sie werden zzt. primär im LEH⁷⁰ für einzelne LM eingesetzt, können aber auch für Speisen und Gerichte genutzt werden, was auch schon geschieht, z.B. mit Nutri-Score. Beispiele sind TK-Pizzen oder Eintöpfe. Mit einem Ampelsystem ließen sich die einzelnen Speisen mit Farbsymbolen kennzeichnen, so dass der Gast bei einer gesundheitsbewussten Einstellung nur darauf achten müsste, grüne und gelbe Speisen zu wählen. Das ließe sich leicht auch beim "Free-Flow"-System realisieren. Noch ist allerdings der Nutri-Score für den Einsatz in der GG gar nicht freigegeben bzw. noch nicht einmal vorgesehen. Auf Basis der aktuellen Bewertungsalgorithmen wäre der Nutri-Score auch für viele Gerichte ungeeignet, wie eine umfangreiche Studie gezeigt hat⁷¹.

Allerdings sind auch andere Ampelsysteme für die Bewertung von Speisen und Gerichten nicht immer gut geeignet. Dies trifft z.B. für die sog. Britische LM-Ampel⁷² zu oder auch für die 3D-Lebensmittelpyramide der DGE⁷³. Ein anderes Konzept erzielt hingegen sehr gut validierte Ergebnisse und wird seit Jahren in Deutschland in zahlreichen Kantinen erfolgreich eingesetzt. Es handelt sich um das "Gastronomische Ampelsystem" (GAS), das von der Hochschule Niederrhein entwickelt wurde und von einer Fachfirma in den Betrieben eingeführt und überprüft wird. Bei diesem System werden die Speisen und Gerichte mit den bekannten Ampelfarben -primär nach der NSD- bewertet, wobei auch noch andere Aspekte einfließen. Weitere Einzelheiten hierzu später. Die DGE hätte einige Ampelsysteme beschreiben und bzgl. ihrer Bewertungseignung beurteilen können. Damit wären zahlreiche der hier beschriebenen Probleme vermieden worden. Eventuell hätte die Anwendung eines solchen Systems geholfen, die Bewertung von Speisenangeboten in der BG auf eine breite Basis zu stellen.

5. Gestaltung der Verpflegung

5.1. Einführung

Nach den kritischen Ausführungen zum Bewertungsansatz der DGE sollen nun die Vorschläge für die Gestaltung der Verpflegung unter Berücksichtigung der gesundheitsfördernden und nachhaltigen Aspekte bewertet werden. Das Kapitel ist in fünf Bereiche untergliedert: Planung, Einkauf, Zubereitung, Ausgabe und Entsorgung/Reinigung.

Die Ausführungen beginnen mit einigen Selbstverständlichkeiten, indem der Leser erfährt, dass man für die Planung die Zahl der Essen wissen sollte oder dass die Menge an Speiseresten dadurch beeinflusst wird. Auch ein Bestellsystem sei von Vorteil, erfährt man weiter. Wir reden hier von der BG, in der ein Warenwirtschaftssystem meist gang und gäbe ist. Es ist der DGE daher zu empfehlen, den Text der Q-Standards für den jeweiligen GG-Bereich stärker anzupassen. In einem Nachhaltigkeitskasten erfährt man dann erneut, dass pflanzliche LM weniger Treibhausgase abgeben als tierische. Es kommt somit auch an dieser Stelle zu einigen Wiederholungen (s. Ausführungen zur Thematik Vollkorn).

Danach wird auf Tabellen Bezug genommen, in denen LM-Gruppen sowie Qualitäten für eine optimale Auswahl angegeben werden. Außerdem erhält man noch Hinweise für die Häufigkeiten und

Mengen in einem bestimmten Zeitraum, hier allerdings nur für fünf Tage, also eine Arbeitswoche. Ferner werden noch Minimal- und Maximalforderungen für bestimmte LM genannt. Es folgen einige Hinweise zur ovo-lakto-vegetarischen Ernährung, da auch solche Angebote täglich gemacht werden sollen. Der Hinweis auf den kritischen Nährstoff Eisen und die Vorbeugung eines Mangels u.a. durch viel Vit. C fällt wieder in die Kategorie "Lehrbuchwissen". Sicher hat auch der Hinweis, mehr Hülsenfrüchte zu essen, seine Berechtigung und sollte aus vielen Gründen berücksichtigt werden, u.a. auch wegen des Eisengehalts. Als weiterer kritischer Nährstoff werden langkettige n-3-Fettsäuren genannt, die beim Verzicht auf Fisch möglicherweise nicht ausreichend aufgenommen werden. Angesichts der geringen Umwandlungsrate (~5%) der n3-Linolensäure aus pflanzlichen Ölen zu langkettigen n-3-Fettsäuren (DHA & EPA⁷⁴), ist eine ausreichende Umwandlung im Körper möglicherweise problematisch.

Warum fordert die DGE angesichts der genannten Schwachstellen überhaupt eine vegetarische Linie? Liest man den kurzen Abschnitt auf S. 42 im Q-Standard über das ovo-lakto-vegetarische Angebot, so wird die "Bereicherung im Speisenplan" als Begründung genannt, nicht aber ein ernährungsphysiologischer Grund. Dabei gibt es auch gute ernährungsphysiologische Gründe für eine ovo-lakto-vegetarische Ernährung, die der Leser erfahren sollte. Viele wissen das nicht und trotzdem wird hier auf eine Ernährungsaufklärung verzichtet. Beim Thema Vegetarismus wird wohl etwas zuviel beim Betriebsleiter etc. vorausgesetzt.

Am ehesten können bei einer **veganen** Kostform Probleme mit der Versorgung auftreten. Gerade diese Kostform ist zzt. besonders beliebt, ja geradezu gehypt. Kaum ein Restaurant kann es sich heute erlauben, auf solche Gerichte zu verzichten. Daher sollte sich die DGE nicht nur zur liberalsten Form der vegetarischen Ernährung, der ovo-lakto-vegetarischen Variante, sondern auch zur veganen Variante äußern, um den Betriebsleitern gerade hier eine Orientierung zu geben. Es handelt sich nicht um triviales Wissen wie bei Vollkornprodukten u.a. Hinweisen. Dabei könnte über das Internet einfach auf eine DGE-Stellungnahme verwiesen werden⁷⁵.

Außerdem ist es unbestritten, dass die vegane Ernährung die nachhaltigste aller Kostformen ist. Schon allein deshalb hätte sie ein Statement der DGE verdient, zumal die Nachhaltigkeit bei diesen Q-Standards mehr als früher eine Rolle spielt.

5.2. Empfehlungen für das Mittagessen

5.2.1. Festlegungen von LM-Gruppen, Qualitäten und Mengen

Es wird darauf verzichtet, die Ausführungen für das Frühstück und die Zwischenverpflegung zu kommentieren, sondern es soll hier nur auf die Empfehlungen für das Mittagessen eingegangen werden. Zu dieser Mahlzeit wird ausgeführt, dass es "einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Ernährung leisten kann". Das ist zweifellos richtig. Dieser Beitrag ist sogar überproportional hoch, d.h. die NSD dieser Mahlzeit ist bei guter Zusammenstellung meist höher als bei den anderen Mahlzeiten⁷⁶. Diese Erkenntnis hätte dazu führen müssen, dass die DGE den Anteil des Mittagessens nicht auf 25%, sondern mind. auf 33% festlegt. Diese Abkehr vom alten Drittelansatz des Mittagessens muss im Sinne einer vollwertigen Ernährung als falsch eingestuft werden.

In der Tab. 3 in Kap. 4 (S. 40) werden LM-Gruppen und Qualitäten für die optimale Auswahl genannt. Auf der nächsten Seite findet man Orientierungswerte für die LM-Häufigkeiten und Men-

gen. Die Angaben sind nur durch Umblättern zuzuordnen, was hätte vermieden werden müssen. Dann fällt auf, dass die fehlenden Mengen für Fleisch und Fisch in der vegetarischen Spalte nicht auf die vegetarischen LM-Gruppen verteilt wurden, um die gleiche Gesamtmenge zu erreichen. Insofern ist die vierte Spalte, für die vegetarische Kost, entbehrlich. Sinnvoller wäre es gewesen, die drei Spalten "LM-Gruppen", "LM-Qualitäten" und "LM-Häufigkeiten" auf einer Seite darzustellen, wobei sich der Hinweis auf das fehlende Fleisch/Fisch in einer vegetarischen Linie erübrigt hätte. Dies sind zunächst nur formale Kritikpunkte. Eine inhaltliche Kritik folgt im nächsten Kapitel.

5.2.2. Fragwürdigkeit eines optimalen 5-Tage-Speisenplans

Die DGE hat in Tab. 3 einen Speisenplan für das Mittagessen auf der Basis von fünf Tagen (BG) vorgelegt, ohne diesen Wochenansatz zu begründen. Üblicherweise wird ein Zeitraum von vier Wochen zugrunde gelegt. Im Kap. 3.3 über die Ableitung der Kriterien wird auch von einem 20-Tage-Plan gesprochen, von dem der 5-Tage-Plan abgeleitet wurde. Aber warum bleibt die DGE nicht bei diesen vier Wochen? Für einen mehrwöchigen Plan spricht, dass man mehr Freiheiten hat bei der Kombination von Speisen. So könnten auch selten angebotene Speisen einbezogen werden, z.B. Innereien. Ferner ließen sich auch ernährungsphysiologisch weniger günstige Speisen integrieren, z.B. Hackfleischprodukte. Ein 4-Wochenplan ist viel variabler, vielfältiger und im Grunde auch realistischer als ein Plan für eine Woche, der für vier Wochen entsprechend multipliziert werden muss. Umgekehrt könnte man fragen, warum überhaupt 4-Wochenpläne erstellt und berechnet wurden, wenn die Aussagen und Darstellungen sich dann doch nur auf einen 5-Tage-Plan beziehen?

Mit einem 5-Tage-Plan ist das Problem verbunden, dass nur noch optimale Wahlmöglichkeiten genannt werden können, wie die Tab. 3 zeigt. Auf Dauer möchte aber kein Mensch immer nur "gesund" essen. Mit einem 4-Wochen-Plan hätte die Möglichkeit bestanden, "Ausrutscher" in der Speisenauswahl quantitativ und qualitativ anzugeben, zumindest beispielhaft. So hätte man auf der Basis von solchen beispielhaften Menüs ermitteln können, wie viele derartiger Ausrutscher gestattet werden können, ohne den guten Durchschnittswert zu gefährden. Ohne konkrete Rezepturen bleiben solche Aussagen immer recht vage und eigentlich von geringem Wert. Mit solchen hin und wieder angebotenen "minderwertigen" Menüs, die in der Regel beliebt sind, wären die Gäste eher zu motivieren, die "gesunden" Menüs auf Dauer zu akzeptieren, attraktive Rezepturen vorausgesetzt.

Dass man mit den fünf Tagen nicht zurechtkommt, zeigt sich an den Ausnahmen, die im Musterplan beim Fleisch und Fisch gemacht werden, wo dann doch auf einen 4-Wochenzeitraum Bezug genommen werden muss. Zwar wird in Tab. 3 über Minimal- und Maximal-Angaben für die Häufigkeiten in Spalte 3 versucht, eine Toleranzbreite zu definieren. Es ist es jedoch sehr fraglich, ob damit so ungünstige Menüs wie "Currywurst mit Pommes und Majo" eingeschlossen werden können.

Was heißt das jetzt für den Anteil an günstigen und weniger günstigen Speisen in der nährstoffoptimierten Linie? Wie können diese Speisen voneinander unterschieden werden? Wie wird entschieden, ab wann ein Angebot nicht mehr akzeptabel ist (s. St-Kap. 7.3). Dies wäre mit einer konventionellen Bewertung nur möglich, wenn die Menüs berechnet werden. Hierbei wäre zu erkennen, dass z.B. zu wenig Ballaststoffe, zu wenig Calcium oder zu viel Fett in einem durchschnittlichen

Mittagessen enthalten sind. Dann könnten Kompensationsmaßnahmen ergriffen werden, z.B. der Ersatz normaler Nudeln durch Vollkornnudeln.

Doch das grundsätzliche Problem des DGE-Ansatzes einer nährstoffoptimierten Linie ist im unbewerteten restlichen Angebot zu sehen. Bleibt es unberücksichtigt, wäre nur ein kleiner Teil des Gesamtangebots bewertet, und über den überwiegenden Anteil des Angebots eines Betriebs weiß man nichts. Glaubt die DGE, dass die Essensbeteiligung an der optimierten Menülinie nennenswert in die Höhe gebracht werden kann? Liegen hierzu Daten vor? Für das Ampelsystem GAS konnte dies im Rahmen einer Studie an der Hochschule Niederrhein bestätigt werden⁷⁷. Doch der Ansatz von GAS ist sehr wirkungsvoll, der bei einer Menülinie gemäß der Q-Standards nicht erkennbar und auch kaum möglich ist.

Hier kommt nun der Begriff des "Nudging" ins Spiel, was in der BG nichts anderes als eine Motivation zur Wahl gesunder Gerichte ist, verbunden mit einer Verhältnisprävention. Es gibt einige Möglichkeiten, um den Gast in seiner Wahl zu beeinflussen, z.B. indem die gesundheitlich günstigen Speisen an besonderen Stellen gut präsentiert werden oder auch indem man sie preisgünstiger macht. Doch das betrifft nur die optimierten Menülinien. Es bleibt aber die Problematik, dass die Gäste nicht wissen, welcher Anteil aus dem "Free-Flow"-Sortiment gesundheitsfördernd ist und welcher nicht. Sicherheit hätte man nur bei einem Angebot von ausschließlich gesunden Speisen, was aber nicht realistisch ist. Viel geeigneter ist eine Ampelbewertung, bei der jede Speise eine Ampelfarbe bekommt. Der Versuch, die Gäste positiv zu beeinflussen, ist prinzipiell richtig, muss aber mit einer guten und bewährten Methode umgesetzt werden. Hierauf wird noch eingegangen. Eine einzelne, nährstoffoptimierte Menülinie ist jedenfalls keine solche Methode.

5.3. Kommentare zu einzelnen Empfehlungen

In der Tab. 3 fällt bei den LM-Gruppen und Qualitäten auf, dass für die Gruppe Fleisch etc. nur mageres Muskelfleisch genannt wird. Keinerlei Angaben über rotes oder weißes Fleisch, nichts über Fisch, auch das Tierwohl und Bio-Produkte werden nicht thematisiert. Das ist recht knapp und lässt auch nicht erkennen, wie die optimale Auswahl die Nachhaltigkeit berücksichtigt. Bei den Häufigkeiten werden dann allerdings noch einige Daten nachgereicht (s.u.).

5.3.1. Mengenangaben

Die Mengenangaben sind z.T. unklar. So wird bei **Getreide** "ca. 600 g" angegeben, wobei 5x in fünf Tagen diese LM gegessen werden sollten. Geht man von einer Portionsmenge von 150-200 g der verzehrfertigen Speise aus, so landet man bei 750-1000 g dieser LM-Gruppe. Die 600 g wären also erklärungsbedürftig. Bei **Gemüse/Hülsenfrüchte** sind die Angaben eher nachvollziehbar. Es ist nicht immer klar, ob die Gesamtmenge oder die Portionsmenge gemeint ist. Beispielsweise sollten bei den Molkereiprodukten (**Mopro**) mind. zwei Portionen in fünf Tagen gegessen werden. Sind das nun 150 g insgesamt oder vielmehr 300 g?

5.3.2. Fleisch

Fleisch soll max. 2x pro Woche gegessen werden, wobei wieder unklar ist, ob die Mengenangabe

sich auf die Gesamtmenge oder eine Portion bezieht. Würde sich die Angabe von 150 g auf eine Portion beziehen, so wäre das relativ viel. Üblicherweise geht man in der GG von 100-125 g Fleisch aus. Diese hohe Portionsmenge für Fleisch hätte erläutert werden müssen und widerspricht im Übrigen den Bestrebungen, die Fleischmenge in der GG zu begrenzen. Andererseits wäre eine Portionsmenge von nur 75 g unüblich wenig. Man könnte aber auch ganz auf eine Portionsmengenangabe verzichten und somit auch auf die Häufigkeit. Dann wäre es den Küchenfachkräften überlassen, mit welchen Mengen in einem Gericht gearbeitet wird, also welche Rezepturen entwickelt werden.

Es gibt ja bekanntlich auch Gerichte, bei denen nur sehr wenig Fleisch oder Fleischwaren eingesetzt werden, z.B. bei Schinkennudeln oder Gerichten mit etwas Hackfleischsoße. Hier kann man nur bedingt von einem Portionsgewicht sprechen. Ferner findet man in der Tabelle, dass die Mengen und Häufigkeiten statt für fünf Tage teilweise für 20 Tage angegeben werden. Hier war also eine Differenzierung nötig. Warum hat man dann nicht direkt eine Tabelle für vier Wochen vorgelegt? Dann hätte man sich diese Zusatzangaben erspart.

Zu kritisieren ist auch die Angabe, es müssten mind. 2x mageres Muskelfleisch in 20 Tagen angeboten werden. Damit ist normalerweise Steak gemeint. Ein solches Fleisch ist aber im Standardangebot der BG zu teuer, das normalerweise ca. 10 g Fett enthält, also eher mittelfett.

5.3.3. Getreide/frittierte Produkte

Für **Getreide** und Kartoffeln wird darauf hingewiesen, dass sie abwechslungsreich (und vielfältig) anzubieten sind. Warum wird diese zweifellos richtige Aufforderung nur bei dieser LM-Gruppe gegeben? Sie gilt natürlich für alle anderen LM-Gruppen gleichermaßen und sollte daher als übergeordnete Regel formuliert werden. Bei **frittierten Produkten**, wie z.B. Pommes frites, ist der Fettgehalt normalerweise hoch, was jedoch vom Garverfahren abhängig ist. Daher sollten sie in ihrer Angebotshäufigkeit beschränkt werden, es sei denn, dass solche Produkte angeboten werden, deren Fettgehalt durch eine spezielle Gartechnik deutlich gesenkt worden ist. Dies trifft z.B. für Pommes frites zu, die in einem Heißluftdämpfer zubereitet werden können und nur weniger als ein Drittel an Fett gegenüber normalen Pommes frites enthalten. Genau diese Geräte sind in der BG standardmäßig vorhanden. Derartige Fettreduktionen treffen für viele weitere Speisen zu. Jedenfalls ist die Einschränkung der Häufigkeit dieser Produkte nicht mehr gerechtfertigt.

5.3.4. Fleischersatz

Erstaunlich ist die Deckelung des Angebots von sog. **Fleischersatzprodukten** auf 4x in vier Wochen. Als Argument wird der hohe Verarbeitungsgrad genannt. Diese Argumentation ist nicht nachvollziehbar, da der Begriff des Verarbeitungsgrades zu vage ist und somit kaum etwas aussagt. Wird z.B. ein Burger auf der Basis von Soja oder Lupinen hergestellt, so sind die Zutaten und Zubereitungsschritte einer industriellen Herstellung mit der in einer Großküche weitgehend identisch. Bei der industriellen Herstellung bzw. in der Küche sind aufgrund der Konservierung, z.B. durch Tiefgefrieren oder Kühlen, und durch das spätere Regenerieren zwei weitere Schritte erforderlich. Doch diese haben nur einen geringen Einfluss auf die Qualität der Produkte. Derartige "High-Convenience-Produkte" sind jedenfalls nur etwas mehr verarbeitet als solche, die in der Küche direkt zube-

reitet werden.

Zu bedenken ist hierbei, dass die Schritte für das Tiefgefrieren und Kühlen viel schonender für ein Gericht sind als das sonst übliche Warmhalten, was in der Frischküche ("Cook and Serve") in Großküchen der GG praktiziert werden muss. Ein Warmhalten unter einer Stunde ist kaum zu unterbieten, oft sind es -auch bei chargenweiser Zubereitung- mehr. Beim System "Cook and Hold" kann von bestensfalls drei Stunden Warmhalten ausgegangen werden, nicht selten sind es fünf. Daher sind die Vitamin- und Geschmacksverluste der konventionell hergestellten Produkte tendenziell höher. Selbst die Kritik an einem höheren Energieverbrauch bei der Temperaturentkopplung ist kaum haltbar, weil ja auch das Warmhalten Energie verbraucht, so dass die Unterschiede beider Verfahren nur gering sind. Näheres hierzu ist einem umfangreichen Artikel zu Produktionssystemen zu entnehmen⁷⁸.

Beim Tofu macht die DGE allerdings eine Ausnahme bei ihrer Kritik. Wenn Tofu nicht weiterverarbeitet wird, heißt es dort, "zählt er nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt". Es geht der DGE also um die industrielle Herstellung und nicht um die erzeugte Qualität. Wie im nächsten Kapitel näher ausgeführt, können industrielle Prozesse sogar fettärmer und somit günstiger sein als konventionelle. Die Betonung der angeblichen Nachteile von industriellen Produkten bei der Herstellung von Speisen in den DGE-Standards trägt -ohne nähere Begründung dieser Nachteile- geradezu ideologische Züge. Pauschale Verurteilungen von LM, weil sie industriell hergestellt und somit angeblich stärker verarbeitet wurden, sind ebenso haltlos wie eine gegenteilige Aussage. Entscheidend für eine Beurteilung sollten immer die konkreten Produktionsverhältnisse sein. Die **Herstellung von Tofu** ist weitgehend gleich, egal ob er in handwerklichen Manufakturen oder im industriellen Maßstab produziert wird:

Tofu-Herstellung

Die Sojabohne wird nach dem Einweichen gekocht und dann mit einem Mixer stark zerkleinert. Die so entstandene Masse wird mit einem Tuch gefiltert, so dass die groben Schalentteile abgetrennt werden. Übrig bleiben somit die gelösten und suspendierten Teile, die nicht herausgefiltert wurden. Diese werden nun einem Koagulationsprozess unterworfen, traditionellerweise mit Nigari, einem Mg-Salz. Dadurch flockt das Protein aus und wird nun gepresst, so dass das überschüssige Wasser entfernt wird (Auslaugung). Je nach Druck erhält man unterschiedlich feste Tofumassen, die in Blöcke geschnitten werden. Diese Blöcke werden dann pasteurisiert und normalerweise in Plastikfolie verschweißt, damit sie eine ausreichende Haltbarkeit haben. Sie werden dann gekühlt gelagert.

Wie zu sehen ist, müsste das Produkt "Tofu" angesichts der zahlreichen Verarbeitungsschritte als "hochverarbeitet" bezeichnet werden, wobei die Anzahl der Verarbeitungsschritte ja nie definiert worden sind, genauso wenig, ab welcher Anzahl von einem hohen Verarbeitungsgrad gesprochen werden kann. Eine Definition dieses Begriffs wird von der DGE jedenfalls nicht mitgeteilt. Auch TVP wird als hochverarbeitet bezeichnet. Die Nährstoffe beider Produkte werden nachfolgend mit ihren relativen Gehalten dargestellt.

Wieso wird dieses Produkt anders bewertet als Soja-, Weizeneiweiß- oder Lupinenprodukte, die zu TVP⁷⁹ verarbeitet werden und dann zur Herstellung von Frikadellen eingesetzt werden können?

Tofu wird also von der DGE akzeptiert, obwohl es ein stark verarbeitetes LM ist, während Soja-TVP abgelehnt wird, was als eher weniger verarbeitet anzusehen ist. Wie die Abb. 1 mit dem Nährstoffvergleich von Tofu und texturiertem Sojaprotein zeigt, hat das "hoch verarbeitete" Sojaprotein einen erheblich besseren Nährstoffgehalt pro 100 g als Tofu.

Herstellung von TVP

Ausgangsware ist die getrocknete Sojabohne, aus der Sojamehl/Sojakonzentrat durch Vermahlen hergestellt wird. In der Regel wird noch das Öl entfernt, so dass es sich um ein entfettetes, sehr mageres Produkt handelt. Dieses Mehl wird mit Wasser angeteigt, ähnlich der Herstellung von Teigwaren. Dieser Sojateig wird erhitzt und dann durch eine Lochscheibe gedrückt, wobei Stränge entstehen, deren Dicke durch die Lochscheibe festgelegt wird. Diese Stränge werden dann durch ein rotierendes Messer in der gewünschten Länge abgeschnitten und schließlich getrocknet. In diesem Zustand sind sie lange haltbar. Für die Zubereitung müssen sie lediglich in heißem Wasser 10-20 min. eingeweicht werden und können dann gekocht oder angebraten und nach Belieben gewürzt werden.

Was ist TVP? Es bedeutet "Textured Vegetable Product", also ein texturiertes Produkt. Mit der erzeugten Textur werden bestimmte andere LM, v.a. Fleisch, imitiert. Dies sind Produkte, die aus Sojamehl oder Sojakonzentrat hergestellt und z.B. zu Würfeln ("Gulasch") oder Streifen ("Geschnetzeltes") verarbeitet werden. Abgesehen vom Entfettungsvorgang unterscheidet sich die Herstellung von Soja-TVP prinzipiell nicht von der Herstellung trockener Teigwaren. Gegen diese LM-Gruppen werden bekanntlich keine Einwände erhoben. Warum dann gegen Soja-TVP?

Somit erscheinen die Einschränkungen der Angebotshäufigkeit widersprüchlich, willkürlich und überflüssig. Es wird auch gar nicht gefragt, wie wertvoll das angeblich so stark verarbeitete Produkt noch ist, also wie hoch die NSD ist, was ein gutes Kriterium für die Beurteilung wäre. Nachfolgend ein weiterer Nährwertvergleich, diesmal mit Vollkornnudeln und TVP (Abb. 2). Er ist bezogen auf die NSD. Es zeigt sich erneut, dass das angeblich so stark verarbeitete Soja-TVP bei fast allen Mikronährstoffen pro 1000 kJ deutlich höhere Gehalte aufweist. Die Forderung der DGE nach einer Angebotsbeschränkung von "stark verarbeiteten" LM steht daher auf schwachen Füßen.

Selbst wenn die Höhe des Verarbeitungsgrades eindeutig definiert worden wäre und aufgrund dieser Definition die Verarbeitung der hier genannten LM tatsächlich als hoch bezeichnet werden müsste, stellt sich doch immer noch die Frage, wie hoch die NSD in einem solchen Produkt ist. Ist die NSD überdurchschnittlich hoch, was grundsätzlich bei texturierten Sojaprodukten aufgrund des sehr geringen Fettgehalts und des hohen Nährstoffgehalts von Sojabohnen der Fall ist, besteht kein Grund für die Forderung, die Häufigkeit der Verwendung dieser Produkte zu limitieren.

Nährstoffgehalte High-Conv. Tofu vs TVP pro 100g [in %]

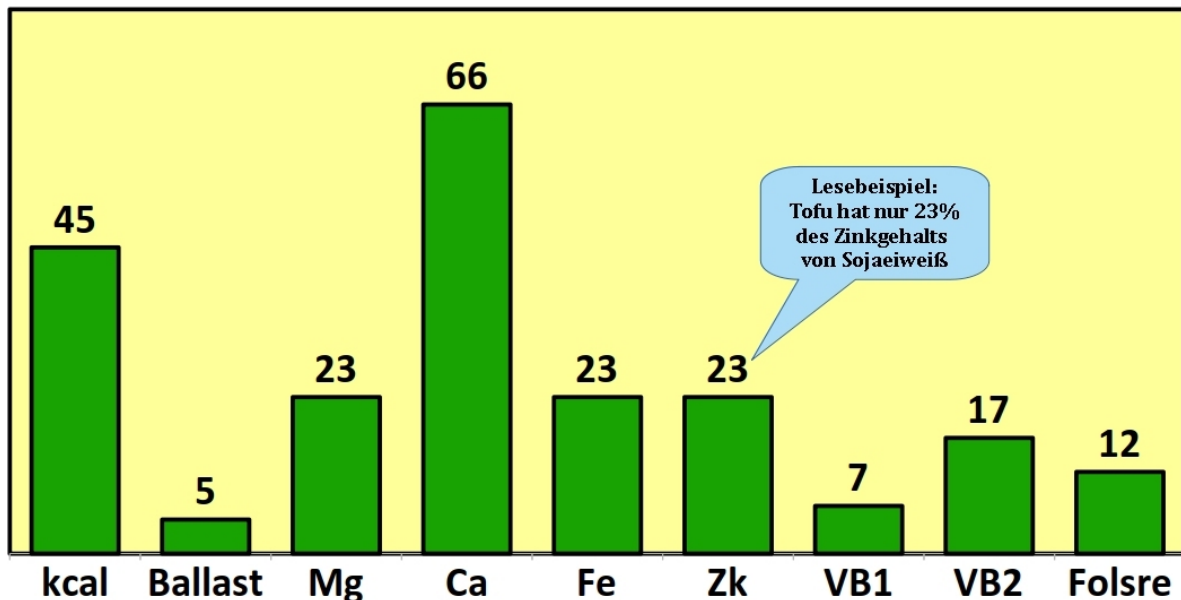


Abb. 1: Vergleich der Mikronährstoffe/100g von Tofu und TVP

Was ist TVP? Es bedeutet "Textured Vegetable Product", also ein texturiertes Produkt. Mit der erzeugten Textur werden bestimmte andere LM, v.a. Fleisch, imitiert. Dies sind Produkte, die aus Sojamehl oder Sojakonzentrat hergestellt und z.B. zu Würfeln ("Gulasch") oder Streifen ("Geschnetzeltes") verarbeitet werden. Abgesehen vom Entfettungsvorgang unterscheidet sich die Herstellung von Soja-TVP prinzipiell nicht von der Herstellung trockener Teigwaren. Gegen diese LM-Gruppen werden bekanntlich keine Einwände erhoben. Warum dann gegen Soja-TVP? Dabei hat Soja-TVP eine höhere NSD als Vollkornnudeln (s. Abb. 2).

Welche Gründe der Limitierung des Konsums wären zu nennen, wenn nicht die NSD? Vielleicht könnte man sich auf entstandene toxische Substanzen bei der Herstellung beziehen? Diese sind aber weder bekannt noch hat die DGE dieses Argument vorgebracht. Eine geringe NSD wäre im Übrigen auch unplausibel, weil die Prozesse in der Großküche oft die gleichen sind wie in der LM-Industrie. Der Verarbeitungsgrad ist nicht klar definiert und es besteht kein Kriterium, wann ein Produkt nach einer Verarbeitung noch akzeptiert werden kann. **Die Bewertung der DGE ist somit unbegründet und nicht nachvollziehbar.**

5.3.5. Verarbeitungsschritte als Kriterium?

Es müsste zunächst einmal definiert werden, was genau unter dem Begriff "hochverarbeitete Speisen" verstanden wird. Wie am Beispiel der Fleischersatzprodukte gezeigt wurde, ist zwischen der Herstellung in Großküchen und der industriellen Produktion in der Regel kein gravierender Unter-

schied zu sehen. Desweiteren müsste belegt werden, dass die Nachteile einer stärkeren Verarbeitung im Sinne der Sensorik, der Ernährungsphysiologie, der Hygiene und der Nachhaltigkeit schlechter zu bewerten sind. Diese Abwägung muss im Einzelfall erfolgen. Eine pauschale Kritik an stärker verarbeiteten Produkten, wie es die High-Convenience-Produkte oft sind, ist jedenfalls nicht haltbar.

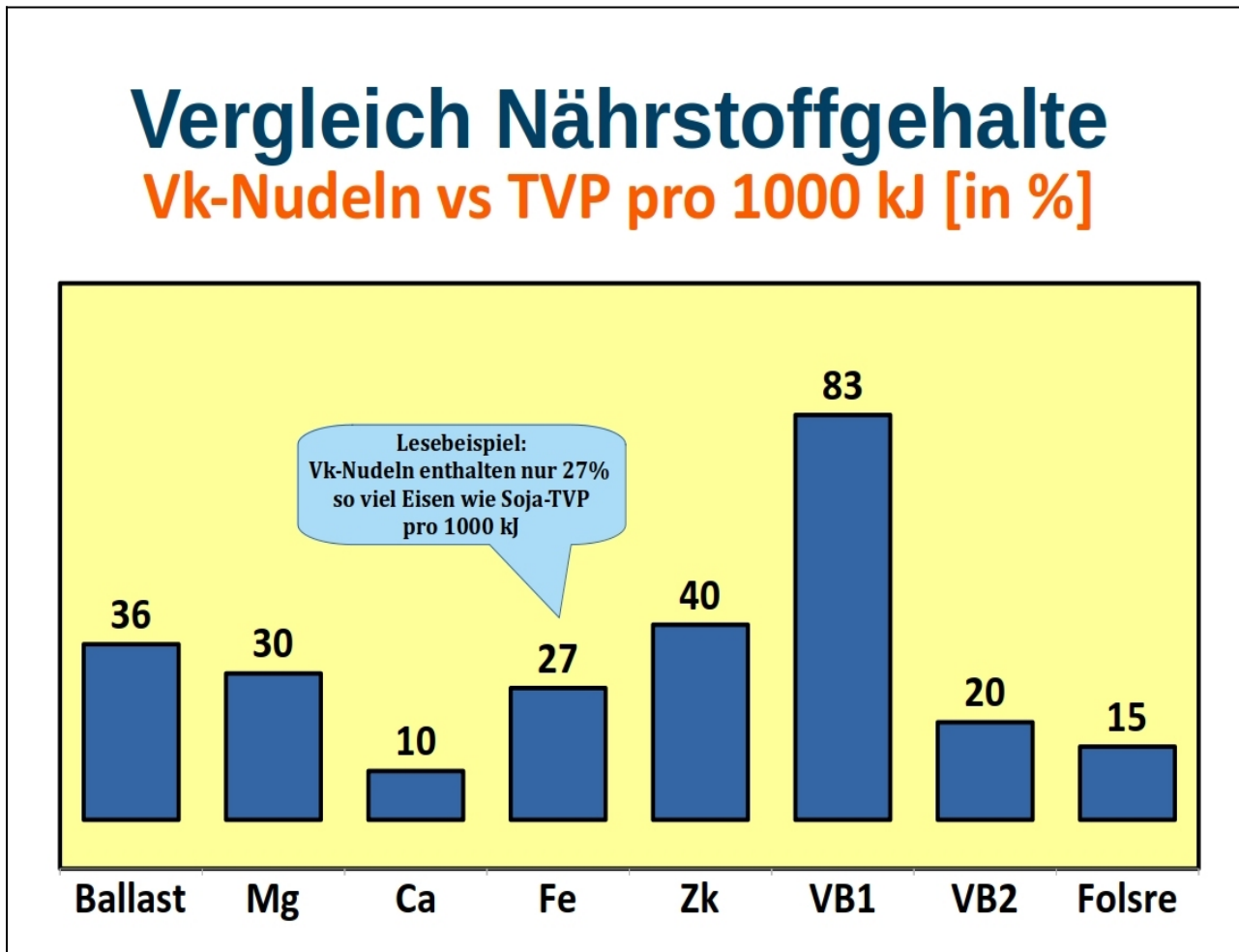


Abb. 2: Vergleich der Nährstoffdichte von Vollkornnudeln und TVP

Im Kap. 4.1.2 wird erneut auf das Thema **Convenience-Produkte** eingegangen. Neben den verschiedenen Convenience-Graden werden wieder die "hoch verarbeiteten Produkte" angesprochen. Es entsteht der Eindruck, dass diese Produkte oft einen hohen Gehalt an Zucker, Fett und Salz haben. Dies ist zwar möglich, darf aber nicht pauschal angenommen werden. Die Bewertung der Produkte hängt von ihrer Rezeptur und von der Verarbeitung ab. Eine schlechte Rezeptur und eine ungünstige Verarbeitung sind auch bei Produkten zu finden, die frisch in einer Küche zubereitet werden. Oft sind die Produkte aus der Industrie mit den spezifischen, fettsparenden Geräten sogar besser zu bewerten, was nachfolgend am Beispiel der Frikadelle veranschaulicht werden soll:

Ernährungsphysiologische Vorteile von Convenience-Produkten

Eine Frikadelle wird in einer normalen Großküche in einer Kippbratpfanne hergestellt, und zwar mit viel Fett. In einer Industrieküche wird hingegen eine Bratstraße eingesetzt, die mit einem teflonbeschichteten Band arbeitet. Hierbei ist der Fettgehalt der Frikadellen wesentlich niedriger. Derartige Geräte sind für normale Großküchen zu teuer und zu groß, weshalb sie dort nicht eingesetzt werden. Wie die Produktionsbedingungen zeigen, werden die Speisen in einer Industrie- oder Zentralküche mit schonenderen und fettsparenderen Verfahren hergestellt als in einer normalen Großküche. Deshalb wären solche Produkte als höherwertig einzustufen. Es gibt natürlich auch negative Beispiele. Deshalb kommt es auf den Einzelfall an.

In diesem Zusammenhang verwendet die DGE wieder den Begriff der „**zahlreichen Verarbeitungsschritte**“, wozu bereits oben einiges gesagt wurde. Allein die Anzahl der Verfahrensschritte ist noch kein Maß für ein gutes oder schlechtes Produkt, eine niedrige oder hohe NSD. Diese Aussage kann durch ein Gegenbeispiel widerlegt werden:

Prozess-Schritte: Warmhalten vs "Cook and Chill"

Ein Gericht, das mehr als drei Stunden warmgehalten wurde, ist sensorisch und ernährungsphysiologisch schlechter einzustufen als nach dem "Cook and Chill"-Verfahren hergestellt. Bei "Cook and Chill" sind aber zwei Verfahrensschritte mehr notwendig als beim Warmhalten.

Es ist erstaunlich, dass die DGE auch schon in früheren Q-Standards ohne hinreichende Begründung zahlreiche Verarbeitungsschritte kritisiert hat. Es ist zwar möglich und auch plausibel, dass mehr Verfahrensschritte größere Nachteile bei der Qualität mit sich bringen als weniger. **Dies muss aber im Einzelfall belegt werden! Doch eine solche Differenzierung nimmt die DGE leider nicht vor. Die Aussagen der DGE zu hochverarbeiteten LM sind somit nicht haltbar.**

5.3.6. Menü-Zyklus

Es wird verlangt, dass der sog. **Menü-Zyklus** des Mittagessens sich frühestens nach vier Wochen wiederholen sollte. Die Menüs sind in der BG aber schon längst durch das Komponentenwahlsystem bzw. das "Free-Flow"-System abgelöst worden. Das bedeutet, dass eine größere Zahl von einzelnen Gemüsespeisen oder Salatsorten täglich angeboten wird. Ähnliches trifft für andere Speisegruppen zu. Dieses Komponentensystem zeichnet sich dadurch aus, dass von verschiedenen Angebotsinseln Speisen derselben LM-Gruppe in Selbstbedienung zu entnehmen sind. Das können mehr als ein Dutzend verschiedener Speisen "pro Insel" sein.

Wie darf man nun die Forderung nach einem rotierenden Menü-Zyklus verstehen, wenn keine Komplett-Menüs angeboten werden? Sollen die verschiedenen Einzelspeisen so zu Menüs zusammengestellt werden können, dass sie sich im Monatsrhythmus nicht wiederholen? Angesichts der großen Zahl unterschiedlicher Einzelspeisen lassen sich rein theoretisch innerhalb eines Monats Hunderte, ja Tausende verschiedener Menüs zusammenstellen. Das wäre mit der Kombinatorik leicht zu ermitteln. Insofern wäre die Forderung der DGE spielend zu erfüllen. Dennoch bleibt

selbst eine große Zahl von Gemüsesorten nicht konstant, weil aus saisonalen Gründen oder wegen Sonderaktionen der Lieferanten ein Austausch erfolgt.

Offensichtlich ist damit wieder nur die beiden durchgerechneten Menülinien gemeint, so dass man sich laut Q-Standard nur um die Erfüllung dieser Forderung bemühen muss. Diese Menülinien wären aber nicht die einzigen Angebote, da sie mit der Komponentenwahl konkurrieren. Wenn tatsächlich diese zwei Menülinien angeboten werden, ist natürlich nichts gegen einen Menü-Zyklus von vier Wochen einzuwenden. Sinnvoller wäre aber die Frage, wie das Gesamtangebot im Laufe eines bestimmten Zeitraums geändert werden sollte. Hierfür wird es kaum allgemeingültige Aussagen geben, da dies von vielen Faktoren abhängig ist.

5.3.7. Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL

Ferner geht die DGE auf die **Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL**⁸⁰ ein, mit der Zucker, Fett und Salz in LM reduziert werden sollen. Diese Strategie ist grundsätzlich zu begrüßen, aber der Reduktionsansatz ist kritisch zu sehen. Hierzu wurde eine ausführliche Stellungnahme erarbeitet⁸¹, worauf verwiesen wird. Verschiedene Institutionen und Fachverbände sehen ebenfalls Schwachstellen in der Strategie des BMEL und haben diese auch kommuniziert⁸². Mit der BG hat diese Strategie im Übrigen nicht viel zu tun, weil es aktuell nur um Produkte des LEH und des Handwerks geht. Die GG soll evtl. zu einem späteren Zeitpunkt in diese Strategie einbezogen werden.

Eine gravierende Schwachstelle des Ansatzes ist, dass wieder nur das Prinzip der **Freiwilligkeit** besteht. Insbesondere konservative politische Kreise setzen immer wieder auf Freiwilligkeit bei den Produzenten, nicht nur im LM-Bereich. Dieses Prinzip hat fast immer versagt, was am Beispiel der deutschen Industrie einmal belegt wurde⁸³. Auch bei diesem Thema bleibt es den jeweiligen Betrieben überlassen, an dieser Strategie mitzuwirken und die positiven Ergebnisse für ihre Produktpalette zu übernehmen. Das Gleiche gilt übrigens auch für die Anwendung des Nutri-Score, der seit November 2020 in Deutschland im LEH genutzt werden darf. Niemand ist verpflichtet, dieses Instrument anzuwenden. Daher ist davon auszugehen, dass ein Kunde nichts über gesundheitlich nachteilige Produkte ("E"=rot) erfährt, wenn der Anbieter nicht bereit ist, seine Produkte mit Nutri-Score zu kennzeichnen.

5.3.8. Ökologisch erzeugte Lebensmittel

Die DGE empfiehlt den bevorzugten Einkauf von ökologisch erzeugten LM. Lange Zeit wurde von der DGE die Meinung vertreten, dass zwischen den LM der konventionellen und der ökologischen Landwirtschaft kein qualitativer Unterschied besteht. Nun sieht auch die DGE im Öko-Landbau deutliche Vorteile, wie z.B. weniger Schadstoffe und Rückstände in LM sowie Ressourcenschutz, geringere Pestizid- und Nitratbelastungen sowie weniger Antibiotika im Fleisch etc. Heute verlangt die DGE in ihren Q-Standards mind. 20% Bio-LM in der BG und verdoppelt damit den früheren Wert ("10% kann jeder").

Diese Forderung ist zu unterstützen. Der Wert könnte aber noch deutlich höher sein, wenn die Bundesregierung, insbesondere das unionsgeführte BMEL, den Öko-Landbau früher stärker unterstützt hätte und die Verschmutzungen und sonstigen Belastungen der Umwelt konsequent nach

dem Verursacherprinzip zugerechnet worden wären. Die Preise der konventionell erzeugten Produkte wären dann gestiegen und die der Öko-Landwirtschaft gesunken, auch aufgrund des größeren Angebots. Im Endeffekt hätten die Öko-Bauern gut davon leben können. Dies bedeutet, dass der Anteil der Bio-LM mit einer anderen Politik höher liegen könnte, um somit das Ziel der Nachhaltigkeit noch besser zu erreichen.

Die Befürwortung von Bio-LM wird noch ergänzt durch die Forderung nach Produkten aus **fairem Handel**. Dies betrifft aber in erster Linie in der BG den **Kaffee**, der aber gar nicht erwähnt wird. Hier hätte also die Forderung ganz konkret lauten müssen, dass Kaffee als Öko-Produkt und aus dem fairen Handel kommen sollte. Kaffee als ein wichtiges Getränk hätte in den Q-Standards behandelt werden sollen. Im Einkaufskapitel wird erneut auf verschiedene Siegel beim Fisch und beim Fleisch eingegangen. Hierzu sei auf die Ausführungen in St-Kap. 4.6 verwiesen.

Insgesamt werden zum Thema "Einkauf" sechs Aspekte angesprochen, die z.T. auch schon früher behandelt wurden. Ein solcher Aspekt ist das First-in-First-out-Prinzip, was eigentlich schon Teil der **Lagerhaltung** ist. Auf die Lagerhaltung selbst wird sonst nicht weiter eingegangen. Im Vergleich hierzu sei auf die Behandlung dieses Themas (Wareneingang und Lagerung) in der Zertifizierung "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" der Hochschule Niederrhein in Kooperation mit dem TÜV Rheinland verwiesen (s. Kap. 8.2). Hierfür werden allein 24 Anforderungen gestellt. Demgegenüber nur eine einzige im Q-Standard der DGE.

5.3.9. Zubereitung

Im Vorspann zu diesem Kapitel wird auf den Einfluss der Warmhaltung und der Küchengeräte eingegangen, ohne das in irgendeiner Form inhaltlich näher auszuführen. Lediglich am Ende des Kapitels findet man noch ein paar Sätze zur Ressourceneffizienz und zu möglichst kurzen Betriebszeiten. Die Aussagen sind sehr allgemein und oft auch wenig aussagefähig, wie z.B. "zu groß gewählte Geräte verbrauchen zu viel Energie und Wasser". Das sind Selbstverständlichkeiten, die keinen Erkenntnisgewinn bringen. Hier wäre auch der richtige Zeitpunkt, um auf das Thema "**Verpflegungssysteme**" einzugehen. Leider geschieht das, wie mehrfach kritisiert, im gesamten Q-Standard nicht. Lediglich im Internet sind ein paar kurze Absätze zu den vier gängigen Systemen zu finden, allerdings ohne jede weitere Erläuterung. Es wird lediglich behauptet, dass mit allen Systemen „qualitativ gute Speisen“ herzustellen sind. Das ist für eine Orientierung zu wenig. In früheren Q-Standards war das einmal anders, weil mehr dazu gesagt wurde, wenngleich die Aussagen auch damals recht allgemein gehalten waren. Zu den Verpflegungssystemen wird in St-Kap. 8.3 noch etwas näher eingegangen. Ansonsten erschöpft sich Kap. 4.3.9 in einigen LM-bezogenen Aussagen, wovon nachfolgend auf einige eingegangen wird.

Eine sparsame Verwendung von **Zucker** ist natürlich zu unterstützen. Es werden dann noch diverse Alternativen des Zuckers genannt, die auch nicht eingesetzt werden sollten. Wenn schon verschiedene Aspekte des Süßens angesprochen werden, warum wird dann auf das Thema "Süßstoffe" nicht eingegangen? Ansonsten finden sich nur einige wenige Hinweise zu einem möglichst sparsamen Umgang mit Fett sowie der Verwendung von Jodsalz und Kräutern.

Ferner werden **Garmethoden** erwähnt, indem darauf hingewiesen wird, möglichst fettarm und kurz zu garen. Der Text hätte auch vor 50 Jahren so geschrieben werden können. Deshalb ist diese

Empfehlung nicht falsch. Aber es wurde viel zu wenig über die modernen Gargeräte gesagt, die heutzutage in den Großküchen der BG standardmäßig zum Einsatz kommen. Diese Geräte verfügen über eine ausgeklügelte Technik und eine hochentwickelte und relativ leicht bedienbare Software, damit all das, was die DGE fordert, weitgehend automatisiert ablaufen kann. Aufgrund von Feuchtigkeits- und Temperaturmessungen mittels leistungsfähiger Sensoren und den damit verbundenen Steuerungsmaßnahmen werden die Speisen schonend hergestellt, schonender als das selbst die besten Fachkräfte könnten. Allerdings braucht man noch immer Küchenfachkräfte, die in Schulungen über die vielen Möglichkeiten der Geräte aufgeklärt werden müssten, dann aber ohne großen Aufwand das volle Potenzial der Geräte ausschöpfen könnten. Welche Möglichkeiten in den klassischen Geräten stecken, wurde im "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" näher beschrieben⁸⁴.

Man hat den Eindruck beim Lesen dieser Ausführungen, dass diese Hochleistungsgeräte noch gar nicht entwickelt oder im Einsatz sind. Dieser Q-Standard richtet sich doch nicht an Mitarbeiter in Kitas, wo die Geräteausstattung meist recht mager ist, sondern an Fachkräfte in der BG. Das sollte berücksichtigt werden, falls die DGE die Q-Standards wieder überarbeitet.

5.3.10. Ausgabe, Entsorgung und Reinigung

Die Aussagen zu diesem Kapitel sind nicht zu kritisieren. Die Zahl der Kriterien zu diesem Bereich ist jedoch mit gerade einmal vier Anforderungen sehr gering. Im Vergleich dazu wurden für die Zertifizierung des TÜV Rheinland zur "Ausgezeichneten Gemeinschaftsgastronomie" ca. 35 Kriterien definiert, die sich mit der Ausgabe und dem Umfeld befassen und im Rahmen des Audits überprüft werden.

Ähnliches trifft auch für die beiden anderen Bereiche zu. Die Kriterien sind sehr knapp gehalten. Die Aussagen laufen im Wesentlichen darauf hinaus, die Speiserückläufe zu erfassen und für künftige Planungen Konsequenzen zu ziehen. Das ist zweifellos richtig, aber noch nicht hinreichend, um dieses Thema abzuhandeln. Allerdings gibt es noch ein weiteres Kapitel, das sich jedoch an einer ganz anderen Stelle befindet (Kap. 6) und zusätzliche Informationen zur Hygiene liefert. Diese Informationen werden unter den "Rechtlichen Rahmenbedingungen" verortet. Dort werden die primär europäischen Rechtsvorschriften genannt sowie die DIN-Normen, die sich mit diesem Thema befassen, z.B. zur Einhaltung bestimmter Temperaturen oder zur Schulung.

Sicher ist es notwendig, einmal alle wichtigen rechtlichen Vorgaben zusammenzufassen. Doch damit lässt sich noch nicht viel anfangen, auch wenn die eine oder andere Verordnung noch ein wenig erläutert worden ist. Wichtig und hilfreich wäre es gewesen, wenn alle Vorgaben, die im gesamten Küchenbetrieb zu beachten sind, in einer Checkliste aufgeführt worden wären, so dass abgefragt werden kann, ob diese erfüllt werden und wenn nicht, wo noch Korrekturbedarf besteht. Genau das wird im Rahmen der erwähnten Zertifizierung des TÜV Rheinland gemacht, indem mit insgesamt knapp 600 Fragen sowie den dazugehörigen erläuternden Kommentaren der gesamte Bereich erfasst worden ist. Im Rahmen dieser Zertifizierung muss das durchgearbeitet werden, in Verbindung mit vielen Nachweisen. Dann weiß ein Verantwortlicher in der BG, was er zu tun hat.

6. Gästekommunikation

6.1. Grundsätzliches

Zu recht wird auf die große Bedeutung der Kommunikation mit dem Gast hingewiesen. Der klassische Koch fühlt sich auf diesem Parkett oft unwohl und ist am liebsten in seiner Küche. Doch inzwischen hat sich die Notwendigkeit einer guten Kommunikation mit dem Gast auch in Küchenkreisen herumgesprochen. Betriebsleiter sind häufig auch gar keine Köche mehr, sondern haben eine akademische Ausbildung abgeschlossen. Über die Gäste kann die Betriebsleitung auf unterschiedlichen Wegen wertvolle Anregungen bekommen. Diese Ausführungen der Q-Standards sind informativ und daher gut zu heißen.

Es wird zwar darauf hingewiesen, dass eine breite Akzeptanz erzielt werden sollte und daher "alle Akteure" einzubeziehen sind. Dies hätte man noch ein wenig präzisieren können. Wichtige Personen sind neben dem Betriebsleiter zunächst der Betriebsarzt bzw. die Mitarbeiter aus dem BGM-Bereich, die mit den gesundheitsbezogenen Maßnahmen befasst sind. Ferner wären die Betriebs- oder Personalräte zu nennen, die als Mitarbeitervertreter eine wichtige Funktion haben.

Nicht zuletzt sollten auch die Betriebskrankenkassen angesprochen werden. Einige von ihnen sind inzwischen an solchen ernährungsbezogenen Maßnahmen sehr interessiert und auch bereit, sie ideell und finanziell zu unterstützen⁸⁵. Wichtig hierbei ist, dass das Instrument möglichst in einem ganzheitlichen Sinne entwickelt wurde und seinen erfolgreichen Einsatz bewiesen hat. Ein solches Instrument ist GAS, mit dem eine sehr effektive Möglichkeit besteht, die Verhältnisprävention zu etablieren. Es wird inzwischen in vielen Betrieben mit großem Zuspruch von allen Seiten eingesetzt. Mit Unterstützung einiger Krankenkassen ließen sich in der Vergangenheit mit GAS Analysen durchführen, anhand derer der Handlungsbedarf erkannt wurde. Hierbei wurde auch die Finanzierung der anschl. Einführungsphase sichergestellt. Da diese Erfolge inzwischen vielfältig dokumentiert sind, wäre wenigstens ein Hinweis auf dieses System zu erwarten gewesen.

6.2. Nudging

Besonders hervorgehoben wurde im Q-Standard das "Nudging", womit eine Beeinflussung des Gastes mit eher kleineren Maßnahmen gemeint ist. Es soll eine zu intensive Einflussnahme auf den Gast vermieden werden, was mit verschiedenen Arten des Nudging erreichbar ist. Die genannten Maßnahmen sind allerdings oft nur gering in ihrer Auswirkung, z.B. die Nutzung von farbigem Geschirr oder eine bessere Ausleuchtung der Angebote. Teilweise wiederholen sich die genannten Punkte auch an unterschiedlichen Stellen.

Die eingesetzten Maßnahmen müssten erklärt werden. Was bedeutet es z.B., wenn ein grüner oder ein roter Teller verwendet wird? Soll damit der Grad der Gesundheitsförderung der Speisen zum Ausdruck gebracht werden? Wenn Speisen stärker ausgeleuchtet werden, weiß der Gast zunächst noch nicht, warum dies gemacht wird. Wenn damit gesundheitliche oder nachhaltige Eigenschaften hervorgehoben werden sollen, muss das mit dem Gast sehr gut kommuniziert werden. Das darf aber auch nicht zu kompliziert werden. Nur wenige Gäste haben Lust, seitenweise Abhandlungen über das gastronomische und Nachhaltigkeitskonzept zu lesen.

Es gibt also nicht nur eine Vielzahl von Wegen, um Speisen hervorzuheben, sondern auch viele

Zwecke, die dem Gast klar zu machen sind. Letztlich wird man der Einfachheit halber um eine Art von Ampelsystem nicht herumkommen, da dieses System allgemein bekannt ist und auch schon vielfach in allen Lebensbereichen eingesetzt wird. Es bedarf dann nur noch einer kurzen Erläuterung, was mit dem Ampelsystem gekennzeichnet wird, z.B. der gesundheitliche Wert. Grün wäre dann ein hoher Wert und rot ein geringer. Das ist für jeden Gast leicht verständlich. Das Problem hierbei ist, dass die DGE eine solche zusammengefasste Bewertung mit nur einer Ampelfarbe ablehnt. Wie sie bei der Beschreibung der 3D-Lebensmittelpyramide betont, dürfen die Bewertungen der verschiedenen Pyramidenseiten nicht zu einem Gesamt-Ampelwert zusammenfließen⁸⁶. Der seit Jahren sehr erfolgreiche Nudging-Ansatz mit Hilfe von GAS als einem wesentlichen Baustein eines Gesamtkonzepts geht dabei über einen "schmalen Nudging-Ansatz" weit hinaus. Mit Best-Practice-Beispielen wird gern in der Praxis gearbeitet, warum also nicht in diesem Zusammenhang?

Die hohe Effektivität dieses Instruments ist v.a. darauf zurückzuführen, dass nicht nur der Gast positiv beeinflusst wird. Damit würde noch nicht genug erreicht. Entscheidend für den Erfolg im Sinne eines gesünderen Essverhaltens ist die Verhältnisprävention. Dafür ist es nötig, die Küchenfachkräfte einzubinden. Dies bedeutet, dass sie nicht nur gebeten werden, bessere Speisen anzubieten, sondern sie werden dazu verpflichtet und die Ergebnisse können kontrolliert werden. Nur dann werden entsprechende Angebote entwickelt. Etwas Entwicklungsarbeit ist also schon nötig, da die alten Rezepturen zumindest angepasst werden müssen. Dies ist ein Aufwand, der nur am Anfang erforderlich ist. GAS kann also dazu beitragen, dies aufzubauen, wobei es selbst nur ein Baustein im Gesamtkonzept ist.

Das Gesamtkonzept besteht aus vielen Maßnahmen, was ausführlich in einer Fachzeitschrift publiziert⁸⁷ wurde. Diese Publikation zeigt im Übrigen, dass die Beschreibung dieses Systems nicht als Werbung aufzufassen ist, vielmehr als ein wichtiger Beitrag zur Veranschaulichung effektiver Nudging-Ansätze. Es hätte genügt, die Grundzüge des Systems gemäß dieser Publikation im Q-Standard darzustellen und ansonsten auf das Literaturverzeichnis zu verweisen. Es gibt ferner ausführliche Darstellungen im Internet⁸⁸ hierzu.

7. DGE-Zertifizierung

7.1. Informationen im Q-Standard

Die Entwicklung eines Q-Standards in der BG ist als Grundlage für die Beurteilung der Qualität eines Speisenangebots essentiell. Hiermit werden die wünschenswerten Zustände beschrieben. Mindestens genauso wichtig ist aber auch die Umsetzung eines Q-Standards, was nur über eine Prüfung belegt werden kann. Um zu prüfen, dass der Q-Standard eingehalten wird, ist eine Zertifizierung mit einer regelmäßigen Prüfung der Verhältnisse in einem Betrieb notwendig. Im Erfolgsfall kann ein Zertifikat vergeben werden, das jährlich durch Folge-Audits bestätigt werden muss. Diese jährlichen "kleinen" Audits sind für Prüf-Institute, die nach vorgegebenen Normen arbeiten, obligatorisch. Sie sind nicht fakultativ, indem sie aufgrund irgendwelcher Zusatzbedingungen vom Prüf-Institut auf längere Zeiträume verteilt werden können oder ganz entfallen. Geschieht dies, werden internationale Prüfstandards verletzt.

Damit ein interessierter Betriebsleiter weiß, welche Qualitätsanforderungen von der DGE gestellt

werden, sollte er möglichst viel über die Zertifizierung erfahren. Diese Informationen wurden in früheren Q-Standards innerhalb des Standardtextes gegeben. Im neuesten Q-Standard fehlen sie aber, von einigen kurzen, unzureichenden Hinweisen abgesehen. Ein Hinweis auf andere Quellen, wo genauere Angaben zu finden sind, fehlt. Das betrifft den gesamten Bewertungsprozess. In Kap. 2 wird lediglich darauf hingewiesen, dass die Möglichkeit einer externen Qualitätsprüfung besteht, verbunden mit der Vergabe eines Qualitätssiegels⁸⁹. Ergänzt wird diese Kurzinformation noch durch einen Verweis auf das Internet.

Im Internet ist es jedoch schwierig, etwas über die "Externe Qualitätsprüfung" zu finden. Hierzu muss man sich durch verschiedene Seiten klicken und gelangt dann über einige Unterpunkte zu den Angeboten externer Stellen. Es handelt sich um die "DGE", den "TÜV Rheinland Cert GmbH" sowie die "RAL-Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V.". Über einen weiteren Link kann man sich die Angebote auf der jeweiligen Homepage ansehen. Eine Kommentierung der DGE, wie diese Angebote einzustufen sind, wo Gemeinsamkeiten und Unterschiede bestehen, ob die Vergabe von Zertifikaten der beiden DGE-fremden Institutionen bedeuten, dass auch die Q-Standards der DGE erfüllt sind, gibt es leider nicht. Dies ist unbefriedigend.

Von besonderem Interesse sind die Ausführungen über das Zertifikat der DGE, worauf nachfolgend eingegangen wird. Es werden zunächst kurz die Vorteile einer DGE-Zertifizierung beschrieben, die auf der Hand liegen. Primär sollte damit der Nachweis eines einwandfreien Speisenangebots erbracht werden. Ob das gelingt, ist Gegenstand dieser Stellungnahme. Ferner werden noch ein paar formale Hinweise gegeben. Bis zu diesem Zeitpunkt ist über den konkreten Ablauf der Zertifizierung und die Anforderungen noch nichts ausgesagt worden.

In weiteren, kurzen Abschnitten wird dann darauf hingewiesen, dass die Kriterien für drei Bereiche zu erfüllen sind, nämlich "*Lebensmittel, Speisenplan & -herstellung* sowie *Lebenswelten*". Die Erläuterungen zu diesen drei Bereichen sind spärlich und liefern kaum mehr Information als die Überschriften hierzu. Damit kann ein interessierter Betriebsleiter nicht erkennen, ob er die Prüfung bestehen kann. Die Seite schließt mit weiteren formalen Hinweisen und der Darstellung der Logo-Varianten für die verschiedenen Bereiche.

Die DGE gibt also im neuesten Q-Standard für alle Bereiche nicht preis, wie der Ablauf der Zertifizierung im Detail ist und welche Anforderungen gestellt werden, um die Prüfung zu bestehen. Allerdings gibt es eine Hilfestellung in Form einer Checkliste. In dieser sind die Kriterien der Qualitätsbereiche zusammengefasst. Hierzu heißt es, dass dies eine Übersicht über alle Kriterien des Q-Standards sei. Dieser Hinweis ist neu. Früher enthielt die Checkliste nur beispielhafte Fragen, ohne den Anspruch auf Vollständigkeit. Im aktuellen Q-Standard müsste also eine komplette Überprüfung mit der Checkliste möglich sein, mit der festgestellt werden kann, ob eine Zertifizierung zu erreichen ist.

Die Checkliste besteht aus insgesamt 88 Fragen. Davon werden allein 26 zu den LM-Qualitäten für das Frühstück und die Zwischenverpflegung sowie das Mittagessen gestellt, also fast ein Drittel. Es wird nach Mischkost und nach vegetarischem Angebot unterschieden. Die Fragen zu den beiden Kostformen sind fast identisch, natürlich mit Ausnahme der Anforderungen zu Fleisch und Fisch. Insofern hätten die Fragen auch zusammengefasst werden können, womit die Anzahl der Fragen um 15% reduziert worden wäre. Somit blieben noch 75 Fragen übrig, die den gesamten Bereich der Verpflegung mit allen Randgebieten abdecken sollen.

Dass dies zu knapp bemessen ist, zeigt der Vergleich mit der Checkliste des TÜV Rheinland für das Zertifikat "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". Dort werden ca. 600 Fragen gestellt, wovon sich allerdings nicht alle auf die BG beziehen, sondern nur etwa 500. Es kommt hinzu, dass bei der TÜV-Zertifizierung noch zahlreiche Belege in Form von konkreten Anforderungen verlangt werden, die viele Detail-Fragen enthalten und genau definiert sind. Solche Belege sind wichtig, weil die Aussagen der zuständigen Personen im Betrieb ja irgendwie nachgewiesen werden müssen. Wenn hier keine Kriterien definiert werden, liegt die Anerkennung der Belege im Ermessen des Auditors. Dies kann zu unterschiedlichen Ergebnissen führen, je nach Einschätzung und Kenntnisstand des Auditors. Mit den Fragen zu den Belegen wird auch definiert, wann ein Nachweis anerkannt wird. Derartige Anforderungen für Belege sind von den neuesten Q-Standards nicht bekannt.

Für alle LM-Gruppen werden die Anforderungen abgefragt, z.B. ob es beim Frühstück 2x täglich Obst gibt. Es gibt drei Antwortmöglichkeiten: "nicht erfüllt", "teilweise erfüllt" und "erfüllt". Diese Antwortmöglichkeiten sind nicht logisch. Im o.g. Beispiel kann es nur eine ja/nein-Antwort geben. Entweder wird 2x täglich Obst angeboten oder eben nicht. Eine Zwischenlösung bzw. Teilerfüllung gibt es bei dieser Fragestellung nicht. Daher ist die mittlere Spalte überflüssig. Dies wurde allerdings im späteren "Leitfaden" korrigiert.

Wie die Antworten bewertet werden, d.h. ab wann die Prüfung bestanden wird, erfährt man im Text der Q-Standards nicht, auch nicht bei der Bearbeitung der Checkliste. Dies ist unbefriedigend, weil genau das ja der Sinn einer Vorabprüfung wäre. Man möchte wissen, woran man ist. Früher galt der sog. 60%-Ansatz, d.h. es mussten mind. 60% der Anforderungen erfüllt sein. Die Schwachpunkte dieser alten Zertifizierung wurden in einer früheren Stellungnahme ausführlich dargelegt⁹⁰. Wie hoch ist der Prozentsatz heute? Wiederum sucht man vergeblich nach einer Antwort und Erläuterung im Text der Q-Standards. Dieser Prozentsatz wurde im Leitfaden inzwischen nachgeliefert, 15 Monate nach (!) der Publikation der Q-Standards.

Früher gab es eine Differenzierung nach Basis- und Premium-Zertifikat. Für das Premiumzertifikat waren NWB notwendig. Diese Differenzierung wurde ersatzlos gestrichen, weil ein Zertifikat von der DGE vergeben wird, wenn nährstoffoptimierte Menülinien ohne jede Berechnung angeboten werden. Ersatzweise wurden LM-Vorgaben aufgestellt, die einzuhalten sind. Ob hiermit eine valide Bewertung zu erhalten ist, ist zu bezweifeln. Eine ausführliche Prüfung dieses Ansatzes erfolgt in St-Kap. 7.3.

Ein grundsätzliches Problem im gesamten Q-Standard besteht darin, dass einerseits Kriterien festgelegt und in einer Checkliste zur Selbstüberprüfung zur Verfügung gestellt werden. Andererseits reichen diese Kriterien aber nicht aus, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Um die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten, müssen Betriebsleiter nicht nur darüber informiert werden, welche Verordnungen, Normen, Leitsätze etc. es gibt. Sie müssen auch Näheres über die Inhalte wissen. Nur wenn diese eingehalten werden, ist die Arbeitsweise im Betrieb korrekt. Daher müssten die Einzelkriterien noch zusätzlich abgefragt werden. Über den Q-Standard sind diese Einzelkriterien jedenfalls nur rudimentär zu erhalten. Ein Hinweis auf andere Quellen, wo eine wesentlich umfangreichere Prüfung möglich wäre, fehlt.

Beispielsweise ist die Schulungspflicht eine Forderung, die im Q-Standard zwar erwähnt, aber nicht detailliert ausgeführt wird. Wie werden solche Schulungen gestaltet? In einer DIN-Norm wurde festgelegt, worauf bei Schulungen zu achten ist. Da diese Details nicht im Q-Standard stehen, dürf-

ten sie auch nicht in der Checkliste abgefragt werden. Erst recht gilt dies, um ein zweites Beispiel zu nennen, für das HACCP-Konzept. Die wenigen Zeilen, die im Q-Standard hierüber zu lesen sind, reichen bestenfalls aus, um eine vage Vorstellung von einem solchen Konzept zu bekommen. Die Umsetzung ist sehr aufwändig, da ein solches Konzept für jeden Betrieb einzeln erstellt werden muss, wobei zahlreiche Dokumente zu erarbeiten sind.

Daher reicht die Checkliste des Q-Standards nicht aus, um eine korrekte Führung eines Betriebes in der BG zu gewährleisten. Sie ist bestenfalls ein Einstieg in eine gute Qualitätssicherung. Außerdem geht aus den Informationen des Q-Standards der notwendige Erfüllungsgrad nicht hervor. Die Zertifizierungsaussagen gemäß Q-Standards sind also mit vielen Unklarheiten verbunden. Außerhalb des Q-Standards gibt es jedoch noch weitere Informationen, die mehr Klarheit über die Anforderungen schaffen (s. Leitfaden). Leider fehlt ein Verweis auf diese Quelle.

7.2. Informationen über die DGE-Homepage

7.2.1. Auffinden der Informationen

Obwohl es in dieser Stellungnahme nur um die Aussagen des Q-Standards geht bzw. um das Fehlen wichtiger Aussagen, wird wegen der Bedeutung der Zertifizierung zusätzlich auf separate Quellen eingegangen. Diese werden von der DGE genutzt, ohne sie in den Q-Standards zu nennen. Wie kann man zusätzliche Informationen über die Zertifizierung von der DGE erhalten? Dies ist möglich, aber nicht ganz einfach, wie die nachfolgenden Ausführungen zeigen.

Zielsetzung: Informationen über die Anforderungen der DGE zur Erlangung eines Zertifikats. Zunächst geht man auf die *Homepage* der DGE (www.dge.de). Dort lässt sich über das Symbol für weitere Themen oben rechts das Thema "*Gemeinschaftsverpflegung*" anklicken. Als Unterthema zu diesem Begriff findet man dann die "*Zertifizierungen*". Hier werden zunächst die Vorteile einer DGE-zertifizierten Verpflegung genannt, und es wird auf die Q-Standards der DGE verwiesen. Es gibt erneut Auswahlmöglichkeiten. Die Auswahl legt den Punkt "*Einrichtungen*" als zielführend nahe. Auf dieser Seite sind nun unterschiedliche GV-Bereiche (6) angegeben, u.a. auch *Betriebe*. Klickt man diesen Bereich an, wird zunächst wieder auf die DGE-Standards verwiesen, die aufgerufen werden können. Darunter wird dann näher auf die Voraussetzungen zum Führen eines JOB&FIT-Logos eingegangen. Hierfür müssen die Anforderungen an verschiedene Qualitätsbereiche erfüllt sein, die aufgeführt werden. Diese Anforderungen stehen in einem *Kriterienkataloge*, der mit einem Klick downgeloadet werden kann. Hierzu später mehr.

Für die *Nachhaltigkeit* der Verpflegung kann eine Zusatzzertifizierung beantragt werden, wozu Einzelheiten noch nicht zur Verfügung stehen. Dieses Thema ist zzt. (Stand: Mitte Juli 22) noch in Überarbeitung. Nachdem man sich von der Homepage der DGE mehrfach weitergeklickt hat, ist man noch immer nicht zum Kern der Zertifizierung vorgedrungen, dorthin also, wo das Bewertungskonzept vorgestellt wird. Die Checklisten in den Q-Standards können dieses Konzept nur z.T. ersetzen, da diese lediglich Anforderungen darstellen. Anforderungen sagen noch nichts darüber aus, wie deren Erfüllung, Teilerfüllung oder Nichterfüllung bewertet wird, ggf. mit Gewichtungsfaktoren oder gar mit Knock-Out-Kriterien.

Am Ende dieser Ausführungen wird der Weg beschrieben, wie man zum DGE-Logo kommt, also wie man vorgehen muss, um letztlich die DGE-Zertifizierung zu bestehen. Hierbei handelt es sich um

vier Aspekte: (a) "Ablaufschema", (b) "Kostenüberblick", (c) "Kontaktformular" und (d) "Leitfaden für die DGE-Zertifizierung". Von diesen vier Punkten sollen die Punkte (b) und (d) nachfolgend etwas näher betrachtet werden.

7.2.2. Kostenüberblick

Die DGE präsentiert ihre Kosten, die für ihre Zertifizierung anfallen. Hierbei handelt es sich um die Positionen "Audit", "Verwaltungspauschale" und "Reisekosten"⁹¹. In der Summe entstehen knapp 900 Euro an Gesamtkosten für ein Zertifikat. Die Positionen wurden nicht im Einzelnen aufgeschlüsselt. Ein Gesamtpreis von 900 € für ein Erstaudit ist relativ gering. Es muss darauf hingewiesen werden, dass staatliche Beihilfen für Projekte, die im Wettbewerb mit kommerziellen Anbietern stehen, laut EU-Gesetzgebung nicht zulässig sind⁹². Diese Verordnung soll verhindern, dass der Wettbewerb verzerrt wird. Alle Marktteilnehmer sollen unter gleichen Bedingungen antreten, was nicht mehr der Fall wäre, wenn staatliche Beihilfen zugelassen werden.

Die europäische Verordnung gilt auch für die Zertifizierung der DGE, die ja Zuwendungsempfänger eines Ministeriums ist. Die Aktivitäten der DGE werden überwiegend staatlich finanziert. In einer Stellungnahme zu den alten Q-Standards wurde bereits 2016 auf diesen Punkt hingewiesen⁹³. Schon damals waren die Beträge für eine Zertifizierung ähnlich gering. Genau genommen wäre nicht nur eine Vollkosten-, sondern auch noch eine Trennungsrechnung notwendig.

Abgesehen von der Frage der staatlichen Beihilfe sollte ein Produkt, das auf dem Markt angeboten wird und dort mit verschiedenen Anbietern im Wettbewerb steht, vergleichbare Leistungsmerkmale aufweisen. Für die Durchführung von Zertifizierungen gibt es klare Regelungen, die in internationalen Normen festgeschrieben sind. Hierzu gehört z.B. die Häufigkeit von externen Audits, die jährlich stattfinden sollen. Allein die Tatsache, dass nur unter bestimmten Bedingungen in den beiden Folgejahren nach dem ersten großen Audit die kleineren Erhaltungsaudits stattfinden, führt zu einer Reduzierung der Zertifizierungskosten. Die DGE macht diese Folgeaudits von den Ergebnissen des Erstaudits abhängig, worauf nachfolgend kurz eingegangen wird.

Im Falle einer 100%igen Erfüllung der Anforderungen wird in den beiden Folgejahren nur die Verwaltungspauschale von 220 Euro erhoben⁹⁴. Bei einem 80%igen Ergebnis werden nur die Kosten für ein Re-Audit sowie die Verwaltungspauschale verlangt. Erst bei einem relativ schlechten Ergebnis, bei dem gerade einmal 60% der Anforderungen erfüllt werden, fallen -möglicherweise- die vollen Kosten für beide Folgeaudits an. Das bedeutet, dass die DGE allein aufgrund der Auditanzahl deutlich geringere Kosten hat als ein kommerzielles Prüfinstitut, das regelkonform jährliche Audits durchführt. Ein Aussetzen von einem Folgeaudit oder gar von zwei ist im Grunde auch nicht zu verantworten, da im Folgejahr schon ganz andere Verhältnisse bestehen können, die nicht zu akzeptieren sind. Beispielsweise kommt dies öfter vor, wenn der Küchenleiter den Betrieb verlässt und ein neuer eingestellt wurde, der sich aber erst noch einarbeiten muss.

Daher hätte klar zum Ausdruck gebracht werden müssen, dass die Zertifizierung der DGE nicht dem internationalen Standard entspricht. Eine solche Abweichung ist zwar zulässig, müsste aber den Interessenten einer DGE-Zertifizierung mitgeteilt werden, um eine Irreführung über den Status einer solchen Zertifizierung zu vermeiden. Die Betriebe sollten dann selbst entscheiden können, ob sie eine "Zertifizierung light" á la DGE haben möchten oder doch lieber eine Zertifizierung unter

Beachtung der üblichen Standards. Eine solche Klarstellung hat es aber weder im Q-Standard noch im Leitfaden gegeben.

Ferner ist die Frage zu stellen, wie ein Tagessatz von 600 Euro für ein Audit zustande kommt. Ein Tagessatz ist natürlich ein Spiegelbild der Vollkosten, die zahlreiche Kostenfaktoren einschließen sowie einen Mindestgewinn. Die Vollkosten einer Behörde oder halbstaatlichen Stelle müssten auf einem vergleichbaren Niveau liegen wie bei kommerziellen Unternehmen. Und das war ja auch der Sinn der europäischen Verordnung 2014/C 109/01! Sieht man sich einmal die Tagessätze von Firmen an, so liegen diese deutlich jenseits von 1000 Euro, also mind. doppelt so hoch wie die Tagessätze der DGE. Man kann zwar der Meinung sein, dass für die Verbesserung des Verpflegungsangebots in Deutschland eine staatliche Förderung wünschenswert ist, v.a. im Bereich Education. Wie geht man dann aber mit der europäischen Verordnung um, die genau das verbietet, und zwar aus nachvollziehbaren Gründen?

Festzuhalten ist, dass kommerzielle Prüforganisationen aufgrund der Einhaltung internationaler Standards bei der Durchführung von Audits sowie der Vollkosten-Kalkulation Wettbewerbsnachteile gegenüber der DGE haben.

Richtig kalkulierte Preise im Markt würde übrigens nur geringe Zusatzkosten pro Essen generieren. Wie am Beispiel der Schulverpflegung gezeigt wurde, erhöht sich der Preis um *weniger als einen Cent pro Mahlzeit*, wenn eine ordnungsgemäße Zertifizierung, z.B. vom TÜV Rheinland, durchgeführt wird (s. Tab. 1)!⁹⁵ Diese Preiserhöhung kann vernachlässigt werden. Es besteht also kein Grund, die Preise für die Zertifizierung auf ein sehr niedriges Niveau zu senken. Nachfolgend die tabellarische Übersicht der Kosten für die Zertifizierung in Schulen bei verschiedenen Annahmen.

7.2.3. Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für Betriebe

Von besonderem Interesse ist der "Leitfaden zur DGE-Zertifizierung"⁹⁶, der separat erstellt wurde (nachfolgend "Leitfaden" genannt), also kein Bestandteil der Q-Standards ist. In ihm wird auf Hintergründe der Zertifizierung eingegangen und detailliert beschrieben, was zu beachten ist, um zum Erfolg zu kommen. Jedenfalls ist das der Anspruch. Interessant ist zunächst, dass dieser und andere Leitfäden erst im März 2022 publiziert wurde, also 15 Monate nach dem Erscheinen der Q-Standards selbst. Daher mussten bei der Analyse der Q-Standards zunächst viele Fragen offen bleiben. Auch wenn der Leitfaden zum Zeitpunkt der Publikation der Q-Standards noch nicht vorlag, hätte doch zumindest in den Q-Standards darauf hingewiesen werden müssen, dass er in Arbeit ist und wo er verfügbar sein wird. Dieses Versäumnis ist unverständlich.

Der Leitfaden hat einen Umfang von fast 100 Seiten und ist in sechs Blöcke unterteilt. Es handelt sich also um ein Werk von ähnlichem Umfang wie die Q-Standards selbst. Fragen der Bewertung eines Audits werden im ersten Block behandelt. Im zweiten Block ("Basismodul"), der mit ca. 50 Seiten am umfangreichsten ist, wird auf Einzelheiten zu verschiedenen Themen eingegangen. So werden Anforderungen zur *LM-Auswahl* und zu den *LM-Mengen* sowie zur *Speisenplanung und Produktion* formuliert. Ferner werden zum Thema *Hygiene, LM-Recht, QM-System und Kommunikation* Vorgaben gemacht, was für eine Zertifizierung zu beachten ist. Den Abschluss bildet der Be-

reich "*Lebenswelt*", *Service und Kommunikation*.

Im nächsten Block wird auf die Anforderungen eines *vegetarischen Angebots* eingegangen. Es folgen *Checklisten* für 5 und 7 Tage, jeweils für die Mischkost und vegetarische Kostformen. Abschließend werden *Musterspeisenpläne* vorgestellt und die Nutzungsbedingungen der DGE-Logos dargestellt. Nachfolgend werden einige kritische Kommentare abgegeben.

7.2.4. Bewertungskonzept für die Zertifizierung

Für ein Audit im Rahmen der DGE-Zertifizierung werden diverse Unterlagen benötigt. Es handelt sich um Speisenpläne und Rezepte, Bestellscheine oder Dokumentationen, die als Nachweise vorgelegt werden müssen. Eine Konkretisierung der Unterlagen mit Mindestanforderungen oder gar KO-Kriterien sind jedoch hier nicht zu finden. Möglicherweise ergeben sie sich aus den Qualitätsanforderungen gemäß der Checklisten. Wie sinnvoll diese sind und ob sie ausreichen, wird noch zu behandeln sein. Lieferscheine zum Nachweis des LM-Einkaufs beschränken sich nur auf einen Zeitraum von fünf Verpflegungstagen, also eine Arbeitswoche.

Üblicherweise werden zur Bewertung von Speisenplänen vier Wochen herangezogen, weil ein längerer Zeitraum aus verschiedenen Gründen besser geeignet ist als ein kurzer. Zunächst ist er für die Bildung des Durchschnitts des Nährstoffgehalts geeigneter, weil er sich auf eine größere Zahl von Rezepten bezieht. NWB werden aber nicht mehr verlangt, was für eine Bewertung problematisch ist. Ferner ist bei einem vierwöchigen Bezug besser zu erkennen, ob der Speisenplan abwechslungsreich und vielfältig ist. Diese Kriterien werden zwar gefordert, aber wie sie geprüft werden, bleibt unklar. Bei einem Zeitraum von nur einer Woche ist die Prüfung dieser Kriterien unmöglich.

Für einen 4-Wochenzeitraum spricht ferner, dass es leichter möglich ist, verschiedene weniger gesunde Gerichte anzubieten, ohne ein hohes Qualitätsniveau zu verlieren, da diese Gerichte in der Kalkulation berücksichtigt wären. Viele derartige Gerichte sind bei den Gästen nun einmal beliebt, weshalb sie hin und wieder aus Akzeptanzgründen angeboten werden sollten. Würde man dem Gast die Auswahl solcher Menüs aus dem restlichen Angebot überlassen, hätte man keine Kontrolle mehr. Insofern wäre die Bewertung eines längeren Zeitraums sinnvoller als sie nur auf eine Woche zu beziehen. Unterlagen für einen 4-Wochenzeitraum werden allerdings für interne Audits verlangt, warum nicht auch für die externen Audits?

Von besonderem Interesse sind die Kriterien, mit denen bewertet wird, wann ein Audit bestanden ist. Im Leitfaden heißt es, dass dies der Fall ist, wenn in allen Qualitätsbereichen **mind. 60%** erreicht werden. Hier wird also endlich das Geheimnis gelüftet, wie die Ergebnisse von Audits bewertet werden, was in dieser Stellungnahme mehrfach "als fehlend" kritisch angemerkt wurde. So schön es ist, nun endlich eine greifbare Zahl zu haben, so wenig scheint diese Festlegung aber für ein akzeptables Angebot geeignet zu sein. Immerhin wird ein relativ schwaches Ergebnis von der DGE noch mit einem Zertifikat bedacht. Ein so niedriger Erfüllungsgrad könnte vielleicht noch akzeptiert werden, wenn *Knock-Out-Kriterien* definiert worden wären. Diese Kriterien bedeuten, dass sie auf jeden Fall erfüllt sein müssen. Man könnte auch von essentiellen Kriterien sprechen. Die Besonderheit derartiger Kriterien besteht darin, dass die Nichterfüllung eines einzigen derartigen Kriteriums schon ausreicht, um das Audit nicht mehr bestehen zu können. Beispielsweise könnte dies der Fall sein, wenn ein HACCP-Konzept (oder auch nur ein Reinigungsplan) fehlen würde. Im Leitfa-

den ist aber nicht zu erkennen, dass solche KO-Kriterien existieren, jedenfalls wird im ersten Block des Leitfadens, wo sie hingehören, nichts davon erwähnt.

Ein Audit wäre in diesem Beispiel erfolgreich, wenn im *Bereich 3* "Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen etc." nur 60% der Anforderungen erfüllt wären. In diesem Qualitätsbereich gibt es drei Unterthemen mit insgesamt 13 Kriterien. Das geforderte HACCP-Konzept ist nur eines dieser 13 Kriterien, macht mithin nur weniger als 10% aus. Und dieses wichtige Kriterium hat kein besonderes Gewicht! Es zählt genauso viel wie z.B. das Vorhandensein einer festen Ansprechperson für den Hygienebereich. Selbst wenn ein weiteres Kriterium nicht erfüllt wäre (z.B. der Reinigungsplan), würde der Erfüllungsgrad in diesem Qualitätsbereich immer noch fast 85% betragen. Das Audit wäre bestanden, und es würden lediglich Nachbesserungen bis zum nächsten Audit *im Folgejahr* (!) verlangt. Und das ohne ein HACCP-Konzept und ohne einen Reinigungsplan!!

Die Beibehaltung eines so langen Zeitraums mit schwerwiegenden Defiziten in einem Betrieb ist nicht akzeptabel! In solchen Fällen dürfte der Betrieb das Audit nicht bestehen, und ein bereits vorliegendes Zertifikat müsste eingezogen werden, wenn innerhalb einer **kurzen Zeitspanne** (max. drei Monate) dieser Fehler nicht beseitigt worden ist. Bei allen Ergebnisvarianten von Audits gibt der Leitfaden der DGE aber an, dass das nächste Audit im Folgejahr stattfinden soll. Wie kann man es verantworten, dass ein Betrieb ein ganzes Jahr weiterläuft, wenn er gravierende Fehler aufweist. Hier wäre das Prüfinstitut sogar verpflichtet, die Reißleine zu ziehen. Leider wird im Leitfaden auf diesen, ja durchaus nicht völlig aus der Luft gegriffenen Fall, mit keinem Wort eingegangen.

7.2.5. Basismodul

In diesem Modul werden fünf Qualitätsbereiche definiert. Bis auf den Bereich "LM-Auswahl beim Frühstück und der Zwischenverpflegung" wird nachfolgend auf einige der Kriterien eingegangen. Überschneidungen mit bereits Gesagtem werden sich nicht ganz vermeiden lassen.

Im Leitfaden wird zusätzlich auf die Häufigkeit einzelner LM-Gruppen eingegangen, angefangen mit Getreide und Kartoffeln. Bezugsgröße ist für alle LM-Gruppen eine Woche (in der BG: 5 Tage). Hier werden erneut die Vorteile von Vollkornprodukten angepriesen, was bereits im Haupttext der Q-Standards ausgiebig und wiederholt geschah. Überhaupt sind die meisten Aussagen des Leitfadens bereits im Q-Standard gemacht worden. Hierauf wurde bereits in dieser Stellungnahme ausführlich eingegangen, weshalb das nicht nicht noch einmal beim Leitfaden gemacht wird. Der Leitfaden liefert lediglich noch einige Zusatzinformationen, wie z.B. die Bewertungskriterien für das Bestehen eines Audits und die bereits erwähnten Häufigkeits- und Mengenangaben.

Wesentliche Aussagen des zweiten Qualitätsbereichs des Leitfadens sind Vorgaben für die LM-Auswahl. Wie man zu diesen Vorgaben gelangt, wird im Leitfaden hingegen nicht behandelt. Allerdings findet man im Q-Standard verschiedene Quellen für diese Festlegungen. Man muss sich also wieder mit den Q-Standards befassen, wo die Ableitung der LM-Empfehlungen dargestellt wird. Hierbei ist die DGE von 4-Wochenspeisenplänen ausgegangen, die sie dann auf eine Woche heruntergebrochen hat. Die Kritik an diesem kurzen Zeitraum wurde bereits oben dargestellt. Das tägliche Angebot von Getreide und Kartoffeln ist zwar sinnvoll, aber nicht zwingend erforderlich, auch nicht die vorgegebenen Mengen, um die Referenzwerte einzuhalten, erst recht nicht das Angebot von mind. einmal Vollkornprodukten. Wie Berechnungen ergaben, können dadurch bestenfalls Verbes-

serungen bei einigen Mikronährstoffen in der Größenordnung von 5% erzielt werden.

Einschränkungen, wie die Limitierung von Kartoffelerzeugnissen, werden mit deren hohen Verarbeitung oder Fettmenge begründet. Doch diese Annahmen können in der Praxis vermieden werden. Am Beispiel der *Pommes frites* konnte gezeigt werden, dass durch eine entsprechende LM-Auswahl und geeignete Zubereitung fettarme Speisen hergestellt werden können, die eine gute NSD aufweisen und nicht auf eine Schwarze Liste gehören. Auch auf die Vorgabe von *Rohkost* wurde bereits eingegangen. Es ist bekannt, dass rohes Gemüse schon nach kurzer Zeit -auch bei Kühltemperaturen- erhebliche Vitaminverluste erleidet, gerade bei den sehr empfindlichen Vitaminen Vit. C und Folsäure. Wird hingegen TK-Gemüse schonend im Heißluftdämpfer gegart, so enthält es meist höhere Vitamingehalte als rohes Salatgemüse. Außerdem ist das Portionsgewicht von gegartem Gemüse meist höher als bei Salaten, was auch zu einer besseren Nährstoffbilanz führt. Auch bei konserviertem Gemüse, z.B. Dehydro-Gemüse, sind die Vitaminverluste oft nur gering, so dass Gemüsespeisen auf dieser Basis ebenfalls mehr Vitamine enthalten können als rohe Salate. Das aus Nährstoffgründen geforderte Angebot von Rohkostsalaten ist somit nicht unbedingt mit einer höheren NSD verbunden. Das sind nur zwei Beispiele für Kritik an den Ausführungen zu den einzelnen LM-Gruppen, die bereits im Zusammenhang mit dem Q-Standard gemacht wurden. Auf weitere Beispiele wird zur Vermeidung von Wiederholungen verzichtet.

Letztlich geht es bei den LM-Empfehlungen bzw. Vorgaben doch darum, dass die Referenzwerte für ein Mittagessen erreicht werden. Mit der angegebenen LM-Auswahl sowie den genannten Häufigkeiten und Mengen lässt sich das auch realisieren, wobei die Angaben nicht ausreichen, um einen Wochenspeisenplan aufzustellen. Durch die Angaben "max." und "mind." bei den Häufigkeitsangaben wird deutlich, dass noch weitere LM verwendet werden müssen. Dies sind in erster Linie vegetarische Speisen, über die jedoch nicht viel ausgesagt wird. Die DGE hat zwar NWB für mehrere 4-Wochenspeisenpläne durchgeführt, diese Berechnungen aber nicht publiziert. Die Vorgaben der DGE für die Gestaltung eines Wochenplans wurden in diesen Plänen angeblich konkretisiert und haben anscheinend beispielhaft zu geeigneten Kombinationen der Speisen geführt.

Warum wurde das nicht publiziert? Dann hätte man diese Aussagen überprüfen können. So muss man es glauben. "Glaube" ist aber ein Terminus, der in der Wissenschaft nicht sehr erwünscht ist. Es fragt sich, ob es andere Kombinationen gibt, die ebenfalls auf den grundsätzlichen DGE-Vorgaben beruhen oder von diesen abweichen, aber trotzdem die Referenzwerte erfüllen. Hierauf wird in den Modellspeisenplänen eingegangen (s. St-Kap. 7.3).

Es ist zu vermuten, dass man einen Wochen-Speisenplan entwickeln kann, der nicht täglich Getreide oder Kartoffeln enthält, bei dem auch keine Vollkornprodukte und auch kein Obst für Desserts verwendet werden, der also den Anforderungen bei Milchprodukten nicht gerecht wird und trotzdem die Referenzwerte zu 25% erfüllt. Wenn man fragt, wie das möglich sein kann, sei darauf hingewiesen, dass z.B. Hülsenfrüchte und deren verarbeitete Produkte einen hervorragenden Nährstoff- und Ballaststoffbeitrag leisten können. Eine andere Möglichkeit besteht in der Verwendung von Magermilchpulver als Zusatz zu Soßen oder die nährstoffoptimierte Auswahl von Gemüsesorten. Wird darauf verstärkt geachtet, sind hohe NSD erzielbar, die weit über die Anforderungen des Viertelansatzes hinausgehen. Wohlgedenkt: wir reden vom Mittagessen. Obst und Milchprodukte sind wertvolle LM, die jedoch bevorzugt in den anderen Mahlzeiten verwendet werden und üblicherweise nur in kleinem Umfang im Mittagessen.

Nicht nur diese Vorgaben bei der LM-Qualität können angezweifelt werden, sondern auch, ob die vorgeschriebenen LM-Häufigkeiten und LM-Mengen die einzig möglichen Kombinationen sind, um die Referenzwerte zu erfüllen. Und so sind ja diese DGE-Vorgaben zu verstehen: sie sollen ziemlich exakt eingehalten werden, damit ein Speisenplan akzeptiert wird. Ob Abweichungen von den Vorgaben des Leitfadens noch akzeptabel sind, kann nur mit einer NWB geprüft werden. Weil die DGE von einigen durchgerechneten 4-Wochenplänen Ableitungen auf eine Woche vorgenommen hat, wird angenommen, dass diese Ableitungen auch immer die Referenzwerte erfüllen. Diese Annahme ist gewagt. Eine weitere und noch bessere Möglichkeit für eine Bewertung besteht in der Anwendung eines validierten Ampelsystems (s. St-Kap. 10).

Aber auf NWB wird seit 2015 für DGE-Zertifizierungen verzichtet. Die frühere Differenzierung von Zertifikaten in "Basis" und "Premium" (*ohne* oder *mit* einer NWB) hat die DGE aufgegeben. Damit hat sie sich eines wichtigen Instruments für valide Messungen des Nährstoffgehalts beraubt. Der Aufwand für Berechnungen war immer groß gewesen und wurde dann als ein zu hoher Aufwand angesehen, für die Betriebe und für die DGE. Nicht zuletzt sind mit einer Bewertung via NWB immer diverse Probleme verbunden. Diese wurden in mehreren umfangreichen Artikeln behandelt, worauf verwiesen wird^{97,98,99}. Aber wie kann dann eine sichere Bewertungen von Abweichungen der Vorgaben erfolgen?

Die DGE sah wohl die einzige Möglichkeit für eine sichere Bewertung eines Speisenplan darin, die Struktur eines Speisenplans genau festzulegen (LM-Qualität, LM-Häufigkeit, LM-Menge) und von den Betrieben zu verlangen, dass die Menüangebote dieser Struktur entsprechen. Wie rigide diese Vorschriften sind, kann man z.B. an den Vorgaben für Molkereiprodukte sehen¹⁰⁰. Auch ist das an verschiedenen Komponenten erkennbar, für die Grenzwerte für den Fettgehalt definiert wurden, z.B. dürfen bei Tomatensoße im Endprodukt ≤ 3 g Fett/100 g enthalten sein oder Gulasch ≤ 5 g/100 g¹⁰¹. Im BLS 3.02 findet man für mittelfettes Bratenfleisch beim Schwein einen Fettgehalt von 15-20 g/100 g (ohne Fett beim Braten). Dies ist für die Betriebe in der GG das normale Fleisch, was vom Budget noch machbar ist. Wenn aber Fleisch nur max. 5% Fett enthalten darf, so reden wir von einem Stück Filet. Dieses Fleisch ist in der BG nur an Sondertheken erhältlich, nicht aber in den Tagesgerichten. Eine solche Forderung ist daher weltfremd.

Wenn im Rahmen der zertifizierten Menülinie dieses Fleisch eingesetzt werden soll, müssten entsprechende hohe Preise gezahlt werden, was die Nachfrage nach derart gesunden Menüs sicher dämpfen würde. Das wäre kontraproduktiv, denn schließlich sollen ja möglichst viele Mitarbeiter eines Betriebes dieses Menüs wählen. Es wurde bei der Entwicklung der Q-Standards und des Leitfadens anscheinend auch zu wenig bedacht, dass durch spezielle, fettarme Garverfahren in der GG, die sonst nicht verfügbar sind (weder im Privathaushalt noch in der Individualgastronomie), Möglichkeiten bestehen, den Fettgehalt der Ausgangslebensmittel gewissermaßen zu kompensieren, so dass der Gesamtfettgehalt noch akzeptabel sein kann.

Somit könnten die strengen Fettvorgaben für bestimmte LM-Gruppen wieder gelockert werden oder der hohe Anteil für mageres Fleisch ließe sich ohne Nachteile für die Qualität reduzieren, weil sehr fettarme Garverfahren bei mittelfetten Ausgangsprodukten -in Kombination mit geringen Portionsgewichten- noch ein insgesamt gutes Ergebnis ermöglichen. Auch die bereits erwähnten *Pommes frites*, die in Heißluft statt in Fett gegart werden, wären ein Beispiel hierfür.

Das Vorgehen der DGE für die Festlegung von Vorgaben heißt letztlich, dass ein enges Korsett für

die Speisenplanung vorgegeben wird, damit eine Bewertung ohne NWB möglich ist. Dieses Korsett schränkt die Art und Vielfalt der Gerichte für die ausgezeichnete Menülinie ein. Natürlich ist immer noch eine Vielfalt von Gerichten möglich, wenn man die verschiedenen Varianten der einzelnen Speisengruppen miteinander kombiniert. Aber Abweichungen von den Vorgaben, die den charakteristischen Eigenheiten der Gerichte oder den Gewohnheiten der Gäste geschuldet sind, wären dann nicht mehr zu bewerten, da es nicht möglich ist, alle geeigneten Speisenvarianten in durchgerechnete Bewertungsschemata zu bringen und hierfür dann Vorgaben zu machen. Im Übrigen sollten Einschränkungen im gastronomischen Bereich möglichst vermieden werden, weil dies die Kreativität für die Rezeptentwicklung behindert. Mit der NWB könnte hingegen jede beliebige Variante berechnet werden, was zumindest eine Orientierung für die Bewertung geben würde. In noch stärkerem Maße gilt das für ein valides Ampelsystem.

Der Zweck eines Bewertungsansatzes besteht doch letztlich darin, zu prüfen, ob die Referenzwerte erfüllt werden, was auf direktem oder indirektem Wege geschehen kann. Dieser Ansatz sollte auch solche Angebote ermöglichen, die nicht der Standardzusammensetzung entsprechen und z.B. stärker international beeinflusst sind. Durch die kulinarische Entwicklung und die steigenden Anforderungen der Gäste wird die Kreativität der Köche ständig herausgefordert und somit erweitert. Es reicht schon längst nicht mehr, nur internationale Gerichte anzubieten, sondern verschiedene Kulturkreise werden miteinander verschmolzen. Man spricht hierbei von einer "Fusionküche", wobei neuartige Speisen und Gerichte erzeugt werden, die in dieser Zusammenstellung in keinem Kulturkreis vorkommen, sondern durch die Kreativität und Kompetenz der Köche aus den Küchen der Welt immer wieder neu entstehen. Und dieses Angebot völlig neuer Gerichte ist keineswegs auf Gourmet-Restaurants beschränkt. Die gastronomische Qualität der BG ist in vielen Fällen schon auf einem hohen Niveau und braucht den Vergleich mit der gehobenen Küche der Individualgastronomie nicht zu scheuen. Aufgrund dieser Entwicklung sind Abweichungen von den Bewertungskriterien der DGE vorprogrammiert.

Es kommt hinzu, dass aus pflanzlichen Rohstoffen vermehrt neuartige Speisen entwickelt werden. Insbesondere im Zusammenhang mit der kometenhaften Entwicklung der veganen Ernährung ist die Zahl von entsprechenden Speisen auch in der GG sprunghaft gestiegen. Ganze Mensen in der Hochschulgastronomie bieten inzwischen vegane Speisen an. So werden Proteinkomponenten auf rein pflanzlicher Basis als Alternativen zu Fleisch und Fleischprodukten vermehrt angeboten und aufgrund der starken Konkurrenz wird die Qualität auch immer besser und ist heute schon als durchweg gut zu bezeichnen. Diese Speisen werden meist als High-Convenience-Produkte angeboten, fügen sich hervorragend in den modernen Ernährungstrend ein und helfen zusätzlich, den gravierenden Mangel an Fachkräften zu kompensieren. Diese Produkte werden von Spezialküchen extern produziert, anschließend stabilisiert (gekühlt/tiefgekühlt) und so angeliefert. In den Betrieben können sie dann einfach mit modernen Heißluftdämpfern und ihren Nachfolgern gefinisht werden. Allerdings ist es gerade bei diesen Produkten schwierig, eine Bewertung vorzunehmen. Sie bestehen oft aus verschiedenen Zutaten. Es sind also keine Monokomponenten. Sie enthalten z.B. Hülsenfrüchte, Getreide, Gemüse und Fett. Unter Umständen werden auch exotische Zutaten eingesetzt, die aus dem fernöstlichen, afrikanischen oder südamerikanischen Bereich stammen. Sie können noch weitgehend unbekannt sein, was ja vielleicht gerade ihren Reiz ausmacht. Erwähnt sei in diesem Zusammenhang die Insektenkost, über die immer mehr berichtet wird. In den Q-Standards

wird hierzu keine Aussage gemacht. Ein Blick auf den Nährwertgehalt zeigt, dass es sich hier durchaus um hochwertige Angebote handeln kann, die im Übrigen auch als nachhaltig anzusehen sind¹⁰². Von einem LM-bezogenen Standard kann man allerdings nicht verlangen, dass er alle LM dieser Welt in das Bewertungskonzept einbezieht.

Beim Konzept der DGE gibt es für die Bewertung nun zwei Probleme. Zum einen sind diese Produkte oft nicht mehr den LM-Qualitäten des DGE-Tableaus zuzuordnen, die ausschließlich gängige Einzel-LM aufführt. Wie sollen sie dann bewertet werden? Inwieweit sind die Vorgaben der DGE mit solchen LM zu erfüllen? Oder verlangt die DGE, dass solche LM in der Speiseplanung nicht eingesetzt werden dürfen? Zum anderen hat sich die DGE strikt gegen High-Convenience-Produkte ausgesprochen. Das ist schon in den alten Q-Standards von 2015 geschehen, dann wieder im aktuellen und im Leitfaden¹⁰³. Es wird vorgeschrieben, dass die sog. Fleischersatzprodukte nur 1x in 5 Verpflegungstagen angeboten werden dürfen. Eine rigide Vorgabe, die wenig überzeugend festgelegt wird! So heißt es, sie seien "*unnötig*". Doch diese Begründung ist sehr schwammig und trifft in ernährungsphysiologischer Hinsicht auf die allermeisten LM zu, da keine einzelne LM-Gruppe "nötig" ist, d.h. nicht durch andere mehr oder weniger ersetzt werden kann. Selbst Wasser kann durch wasserreiche Früchte und Gemüsesorten ersetzt werden.

Außerdem ist das gerade bei Fleischersatzprodukten ein falsches Argument. Schon allein wegen des Klimawandels sollte der Fleischkonsum massiv gedrosselt werden. Daher ist ein Ersatz nötig, weil man von den meisten Fleischessern nicht erwarten kann, dass sie übergangslos auf Fleisch verzichten. Gute "Ersatzprodukte" sind sehr wichtig, weil es damit den Verbrauchern bzw. Gästen leichter fällt, dieser Forderung nach Fleischverzicht nachzukommen. Die Forderung, weder Fleisch noch deren Ersatz zu konsumieren, müsste als weltfremd abgelehnt werden. Auch die Behauptung, derartige Ersatzprodukte seien generell *salzhaltiger* als die normalen Speisen, kann kaum aufrecht erhalten werden. Dies mag in Einzelfällen zutreffen. Bei diesen Produkten besteht die Möglichkeit, über die Salzkennzeichnung zu sehen, wie salzreich sie sind. Wegen dieser Transparenz wird der Hersteller derartiger Produkte bestrebt sein, den Salzgehalt zu minimieren.

7.3. Anwendungsprüfung der Kriterien

7.3.1. Vorgehen

Nachdem zahlreiche kritische Aussagen über die Q-Standards und den Leitfaden gemacht wurden, soll in diesem Kapitel einmal konkret geprüft werden, ob die dort gemachten Vorgaben umsetzbar sind und wie sich Abweichungen von diesen auswirken. Es wird die These aufgestellt,

- dass selbst deutliche Abweichungen noch zu akzeptablen Ergebnissen führen und
- dass es schwer fällt, Abweichungen zu bewerten.

Um dies zu prüfen, werden die charakteristischen Zutaten für Menüs für fünf Tage eingegeben, wobei die Vorgaben bzgl. der einzelnen Komponenten (Qualität, Häufigkeit, Menge) gemäß der Vorgaben im Q-Standard so exakt wie möglich berücksichtigt werden. Da diese Vorgaben aber keine vollständige Menülinie beschreiben, mussten einige Ergänzungen vorgenommen werden, was nachfolgend beschrieben wird:

Neben den Stärke- und Gemüsebeilagen sind noch Hauptspeisen zu definieren. Vorgegeben wurde 1x Fisch (0,5x fettarm/0,5x fettreich) pro Woche und max. 2x Fleisch (1x fettarm, 1x fettreich). Wei-

tere Hauptspeisen müssen für einen kompletten Wochenspeisenplan ergänzt werden, allerdings nur noch vegetarische. Ausgewählt für die beiden restlichen Hauptspeisen wurden daher zwei vegetarische Speisen aus dem BLS. Da für diese Speisen bereits Fett/Öl berücksichtigt ist, wurde dies bei der zulässigen Gesamtmenge für Fett abgezogen, so dass nur noch 25 g statt 35 g Rapsöl angesetzt wurden. Die Menge von 25 g reicht aus, um die drei Hauptkomponenten zuzubereiten und noch etwas für andere Speisen abzuzweigen. Im Leitfaden werden die Grenzwerte für zugesetztes Fett für unterschiedliche Speisen festgelegt, z.B. für Gemüsebeilagen $\leq 3\text{g Fett}/100\text{ g}^{104}$. Es wurden nur zwei Soßen angenommen, die Milch enthalten. Eine fünfmalige Verwendung von Soßen erschien überhöht. Alle Zutaten wurden gemäß der Vorgaben des Q-Standards in eine Datei geschrieben und dann durch fünf dividiert, um so den Durchschnitt eines Menü zu ermitteln.

Dieser Durchschnitt wurde mit 25% der Referenzwerte der DGE für einen Tag verglichen. Als Referenzbezug wurde die Gesamtgruppe der Berufstätigen (19-65 Jahre) zugrundegelegt, wie von der DGE im Q-Standard beschrieben (s. Kap. 3.3, S. 33). Eine solche Personengruppe ist in den D-A-CH-Referenzwerten allerdings nicht definiert, so dass die dazugehörigen Referenzwerte erst noch ermittelt werden mussten. Hierbei wird von einer paritätischen Verteilung von Männern und Frauen ausgegangen. Früher hat die DGE die Gruppe der 25-51-jährigen Frauen als Vergleichsbasis zugrundegelegt. Davon ist sie im neuen Standard abgerückt und hat nun eine breitere Basis gewählt, wie vor 30 Jahren schon einmal.

Außerdem wurden, wie von der DGE in den Q-Standards beschrieben, die Referenzwerte für die Mikronährstoffe nicht als Durchschnittswerte, sondern als Maximalwerte definiert. Die Ermittlung der Maximalwerte für Mikronährstoffe erfolgte in doppeltem Sinne, einmal bezogen auf die drei Altersgruppen, die zu einer neuen Gruppe verschmolzen werden und dann bezogen auf das Geschlecht. Somit ist z.B. der Referenzwert für Eisen mit 15 mg (für jüngere Frauen) statt mit 10 mg (für Männer) festgelegt worden und wird für das Mittagessen dann noch auf 25% reduziert. Nach jeder Auswertung werden begründete Änderungen vorgenommen. Von den so geänderten Menüs wird wiederum der Durchschnitt ermittelt und ein Ist-Soll-Vergleich vorgenommen. Dieses Vorgehen wird in Abhängigkeit von den Ergebnissen mehrmals fortgesetzt.

Alle Nährwertberechnungen erfolgen mit dem Programm "EwB-gastro"¹⁰⁵, das speziell für die Auswertung in der GG entwickelt wurde. Basis für die Nährwerte ist der aktuelle BLS¹⁰⁶ in der neuesten Version (3.02).

7.3.2. Ergebnisse der Auswertung von Modell-Speisenplänen

7.3.2.1. Modellplan 1

Nachfolgend werden die Zutaten der fünf Menüs des Ursprungsplans aufgeführt. Von der Portionsmenge sowie den Nährwerten werden die Durchschnitte, die Sollwerte und der prozentuale Ist-Soll-Vergleich angegeben. Diese Darstellung wird auch für weitere Modellpläne beibehalten.

a) Zutaten und Nährwerte (Modellplan 1)

Zutaten	1 Portion(en)	Menge in g
1. Teigwaren eifrei aus Hartweizengrieß geg.....		120

2.	Kartoffeln gegart.....	120											
3.	Pommes Frites (Standardrezeptur).....	120											
4.	Reis halbpoliert gegart.....	120											
5.	Gemüsemischung gegart (3,0 x).....	600											
6.	Salatgemüse roh (2,0 x).....	150											
7.	Salatmarinade Joghurt (Standardrezeptur) (2,0 x).....	60											
8.	Hülsenfrüchte (0).....	100											
9.	Vollkornteigwaren eifrei aus Weizen gega.....	120											
10.	Seelachs (Köhler) gegrillt Fischzuschnitt (0,5 x).....	75											
11.	Hering gegart Fischzuschnitt (0,5 x).....	75											
12.	Schwein Gulasch (ma) gegart.....	150											
13.	Bratwurst (1).....	150											
14.	Grünkernbratling (Standardrezeptur).....	150											
15.	Gemüseburger (4).....	150											
16.	Bechamelsoße (5) (2,0 x).....	120											
17.	Rüböl (Rapsöl).....	25											
18.	Pudding Vanillegeschmack vollfett mit Fr.....	150											
19.	Obstsalat (Standardrezeptur) (2,0 x).....	200											
20.	Joghurt 3,5% Fett mit Früchten.....	150											

Portionsmenge (Divisor=5)		581											

	Ener kcal	Prot g	Fett g	Kh g	Disa g	Ball g	VEÄ mg	VB1 mg	FolÄ myg	VC mg	Ca mg	Mg mg	Fe mg

Rez	744	33,4	36,1	70,0	14,8	10,8	3,8	0,71	110	69	198	122	4,5
Soll	446	22,3	14,9	55,7	6,3	7,5	3,5	0,30	75	28	250	88	3,8
I/S-%	167	150	243	126	237	144	107	237	147	250	79	139	121

NWR=P:F:K=18:44:38 (20:30:50), Fettsäuren=GF:EUF:MUF=37:41:22 (<33:>33:<33)													

b) Kommentar

Die Vorgaben der Q-Standards der DGE für einen 5-Tage-Plan für das Mittagessen wurden so gut wie möglich eingehalten. Die durchschnittlichen Portionsmengen für die Stärkebeilagen und Gemüsespeisen ergeben sich aus den Gesamtmengen (Stärke: 120 g, Gemüse: 170 g). Die genannte Menge von 200 g beim Obst ist eine Gesamtmenge mit einer Portionsmenge von 100 g. Bei Milchprodukten sollen mind. 2x 150 g angeboten werden. Bei Fleisch/Wurst wird eine Portionsmenge von 150 g vorgegeben, was max. 2x anzubieten ist. In Tab. 1 des Leitfadens¹⁰⁷ werden ebenfalls Orientierungswerte genannt, die mit den hier verwendeten Mengen übereinstimmen.

Die NWB hat zu unbefriedigenden Ergebnissen geführt. Wie den obigen Angaben zu entnehmen ist, liegen die Makronährstoffe in einem ungünstigen Bereich. Insbesondere die Fettmenge ist i.D. um 143% zu hoch, obwohl die vorgesehene Ölmenge in der Vorgabe von 35 g auf 25 g reduziert wurde, um sie den Hauptspeisen anzurechnen. Die Zulässigkeit für die Häufigkeit bei Fleisch- und Wurstgerichten wurde in diesem Plan ausgeschöpft. Dies erklärt, warum der Proteinanteil, bezogen auf die Gesamtenergie des Menüs, um ~50% zu hoch liegt. Somit ist die NWR als ungünstig einzustufen. Auch der Energiegehalt ist mit einem Plus von ~70% viel zu hoch.

Ballaststoff- und Mikronährstoffgehalt liegen hingegen fast immer weit über den Sollwerten. Lediglich beim Calcium erreicht der Istwert nur ~80% des Sollwerts. Dies ist insofern erstaunlich, als die wichtigste Quelle (Milchprodukte) in sechs Speisen in nennenswerten Mengen enthalten ist (2x Marinade, 2x Soßen, 2x Desserts), also viermal mehr als gefordert. Es ist bekannt, dass es im Mit-

tagessen schwer ist, die Anforderungen für diesen Nährstoff zu erfüllen. Daher sind oft einige "Tricks" notwendig, indem z.B. Magermilchpulver zur Anreicherung von Soßen verwendet wird. Dies rundet den Geschmack ab, macht die Soße etwas sämiger und reichert sie mit Calcium an. Ansonsten könnten auch einfach Gerichte angeboten werden, bei denen Parmesankäse verwendet wird, z.B. Nudelgerichte. Mit solchen und anderen Maßnahmen kann es dann sogar gelingen, auch beim sog. Drittelansatz (Sollwerte=33% des Tageswertes) die Anforderungen zu erfüllen¹⁰⁸. In den hier vorgelegten Prüf-Speisenplänen wurden solche nährstoffoptimierenden Maßnahmen nicht ergriffen, sondern lediglich die Vorgaben des Q-Standards erfüllt. In den Q-Standards werden ja auch keine entsprechenden Hinweise gegeben. Wie sich zeigte, gibt es nicht nur eine Unterdeckung beim Calcium, sondern auch eine recht ungünstige NWR und ein zu hoher Energiegehalt. Aufgrund der ausschließlichen Verwendung von Rapsöl liegt die Fettsäurerelation im empfohlenen Bereich.

Teilfazit-1: Der Wochenplan gemäß den Vorgaben des Q-Standards zeigt gravierende Schwächen bei den Makronährstoffen und eine Unterdeckung beim Calcium. Dies zeigt, dass die Vorgaben keine ausreichende Sicherheit für die Speisenplangestaltung geben.

7.3.2.2. Modellplan 2

Wie sich beim Modellplan 1 gezeigt hat, liegen die Erfüllungsgrade der Referenzwerte bei den Makronährstoffen weit von den Anforderungen entfernt. Daher wurden auf der Basis des ersten Modellplans einige Optimierungen vorgenommen, die den Fettgehalt reduzieren sollen. Diese bestanden v.a. in einer fettarmen Zubereitung bei den Pommes frites (Heißluft) sowie im Ersatz der fleischhaltigen Hauptspeisen durch eine fettarme Geflügelspeise.

a) Zutaten und Nährwerte (Modellplan 2)

Zutaten	1 Portion(en)	Menge in g
1. Teigwaren eifrei aus Hartweizengrieß geg.....		120
2. Vollkornteigwaren eifrei aus Weizen gega.....		120
3. Kartoffeln gegart.....		120
4. Pommes frites (5).....		120
5. Rüböl (Rapsöl).....		5
6. Reis halbpoliert gegart.....		120
7. Gemüse Mischung gegart (4,0 x).....		700
8. Salatgemüse roh (2,0 x).....		150
9. Salatmarinade Joghurt (Standardrezeptur) (2,0 x).....		60
10. Seelachs (Köhler) gegrillt Fischzuschnitt (0,5 x).....		75
11. Hering gegart Fischzuschnitt (0,5 x).....		75
12. Grünkernbratling (Standardrezeptur).....		150
13. Gemüseburger (4).....		150
14. Hülsenfrüchtebratling (4).....		150
15. Hähnchenbrustfilets gebraten (3).....		150
16. Rüböl (Rapsöl) (5,0 x).....		25
17. Bechamelsoße (5) (2,0 x).....		120
18. Pudding Vanillegeschmack vollfett mit Fr.....		150
19. Obstsalat (Standardrezeptur) (2,0 x).....		200
20. Joghurt 3,5% Fett mit Früchten.....		150
Portionsmenge (Divisor=5)		582

	Ener kcal	Prot g	Fett g	Kh g	Disa g	Ball g	VEÄ mg	VB1 mg	FolÄ myg	VC mg	Ca mg	Mg mg	Fe mg
Rez	611	30,3	23,3	69,1	15,1	10,9	4,4	0,43	122	77	204	111	3,9
Soll	446	22,3	14,9	55,7	6,3	7,5	3,5	0,30	75	28	250	88	3,8
I/S-%	137	136	157	124	242	145	125	143	163	281	81	126	105
NWR=P:F:K=20:34:46 (20:30:50), Fettsäuren=GF:EUF:MUF=31:42:27 (<33:>33:<33)													

b) Kommentar

Die fettsparenden Maßnahmen zeigen deutliche Wirkung. Die ungünstigen Abweichungen von den Sollwerten bei den *Makronährstoffen* sind im 2. Modellplan aber noch vorhanden, was sich an der NWR zeigt. Der Fettgehalt übersteigt den Sollwert immerhin um 57%, Protein- und Energiegehalt noch um mehr als ein Drittel. Das ist noch unbefriedigend, wenngleich das Ergebnis gegenüber dem ersten Wochenplan verbessert werden konnte. Die Erfüllungsgrade bei den Mikronährstoffen sind tendenziell etwas schlechter als im ersten Plan. Das betrifft z.B. das Vit. B1, was auf den Wegfall des thiaminreichen Schweinefleisches zurückzuführen ist. Auch ist dadurch der Eisengehalt etwas abgesunken. Der Calciumgehalt ist nach wie vor nur auf dem 80%-Niveau. Alle anderen Mikronährstoffe liegen z.T. weit darüber. Das Fettsäurespektrum ist nach wie vor sehr gut. Insgesamt sind diese Änderungen mit einer Verbesserung des Speisenplans verbunden, wenngleich das Ergebnis noch immer nicht ganz zufriedenstellend ist.

Teilfazit-2: Die fettreduzierenden Maßnahmen führen zwar zu einem besseren Ergebnis, doch sind die Werte für die Makronährstoffe und der Calciumgehalt nicht zufriedenstellend.

7.3.2.3. Modellplan 3

Nachdem der Modellplan 2 eine Verbesserung des Ausgangsplans darstellt, soll nun von den Vorgaben noch stärker abgewichen werden, um zu sehen, wie sich dies auf die Erfüllung der Referenzwerte auswirkt.

Welche Änderungen wurden vorgenommen? Zunächst wurde die tägliche Verwendung von *Stärkebeilagen* bei 5x pro Woche belassen, aber die Gesamtmenge um 20% auf 500 g reduziert und zusätzlich auf die Forderung von 1x *Vollkornprodukte* verzichtet. Ferner wurde auch beim *Gemüse* die Gesamtmenge reduziert, und zwar von 850 g auf nur noch 600 g, also um 30%. Es wurden zwei Gemüsesorten gezielt ausgewählt. Die beiden Sorten stehen repräsentativ für Gemüse mit hoher NSD. Bei den Hauptspeisen wurde das Hähnchenfilet durch einen Bohneneintopf ersetzt, der primär aus Sojabohnen besteht. Die restlichen Bestandteile des Eintopfs sind in den Beilagen zu finden. Dieser 3. Plan enthält also keine fleischhaltige Speise und kein Wurstgericht mehr. Dies ist laut Vorgaben zulässig. Ein weitere wichtige Änderung bezieht sich auf die calciumreichen Speisen. Bis auf zwei Soßen wurden alle *milchhaltigen Speisen* eliminiert. Die Soßen entsprechen etwa einem milchhaltigen Dessert. Gefordert werden aber zwei entsprechende Portionen. *Obst* wurde sogar ganz aus dem Wochenplan gestrichen, was sich beim Vit. C bemerkbar machen sollte. Insgesamt handelt es sich also um massive Abweichungen von den LM-Vorgaben.

Insgesamt wurden **fünf Verletzungen der Vorgaben** für einen Wochenplan vorgenommen. Ein solcher Plan müsste mit der LM-Bewertung sowie aufgrund der NWB abgelehnt werden.

a) Zutaten und Nährwerte (Modellplan 3)

Zutaten	1 Portion(en)													Menge in g
1. Teigwaren eifrei aus Hartweizengrieß geg (2,0 x).....														200
2. Kartoffeln gegart (2,0 x).....														200
3. Reis halbpoliert gegart.....														100
4. Spinat gegart (3,0 x).....														360
5. Fenchel gegart (2,0 x).....														240
6. Seelachs (Köhler) gegrillt Fischzuschnitt.....														150
7. Grünkernbratling (Standardrezeptur).....														150
8. Hülsenfrüchtebratling (4).....														150
9. Tofu fest gegart.....														150
10. Sojabohnen reif gegart.....														150
11. Rüböl (Rapsöl) (5,0 x).....														25
12. Bechamelsoße (5) (2,0 x).....														120
Portionsmenge (Divisor=5)														399
	Ener	Prot	Fett	Kh	Disa	Ball	VEÄ	VB1	FolÄ	VC	Ca	Mg	Fe	
	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	myg	mg	mg	mg	mg	
Rez	407	26,5	16,5	37,4	2,2	8,7	6,2	0,30	128	34	259	148	5,6	
Soll	446	22,3	14,9	55,7	6,3	7,5	3,5	0,30	75	28	250	88	3,8	
I/S-%	91	119	111	67	36	117	177	100	170	124	104	169	150	
NWR=P:F:K=26:37:37 (20:30:50), Fettsäuren=GF:EUF:MUF=25:38:37 (<33:>33:<33)														

b) Kommentar

Der Ist-Soll-Vergleich zeigt ein deutlich besseres Ergebnis gegenüber den vorherigen Modellplänen, was angesichts der gravierenden Eingriffe in die vorgegebene Struktur für Wochenpläne der Q-Standards verwundern muss. Die Protein- und Fettwerte liegen nun in der Nähe des Sollwertes, die für KH verständlicherweise darunter. Die NWR ist somit auch zu den beiden anderen Hauptnährstoffen verschoben. Dies entspricht zwar nicht den Idealvorstellungen für ein Mittagessen, andererseits ist ein reduzierter KH-Anteil nicht als Verstoß gegen ernährungswissenschaftliche Empfehlungen zu sehen. Wichtiger sind die absoluten Werte beim Protein und Fett, die den Referenzwerte sehr nahe kommen. Auch der Energiegehalt ist günstiger einzustufen und erreicht ~90% des Schätzwertes, während die Anforderungen für alle (!) *Mikronährstoffe* erfüllt werden.

Sogar der Calciumwert ist nun bei über 100% des Sollwertes angelangt, obwohl die milchhaltigen Quellen nahezu vollständig entfernt wurden! Dies ist auf die Gemüsesorten mit hoher NSD sowie den calciumreichen Tofu und Sojabohnen zurückzuführen. Es war noch nicht einmal nötig, Anreicherungen mit Magermilchpulver vorzunehmen oder Gerichte mit Parmesankäse anzubieten. Selbst der Vit. C-Gehalt liegt 24% über dem Sollwert, obwohl kein Obst angeboten wird. Der Eisenwert ist um 50% höher als gefordert, wenngleich das pflanzliche Eisen schlechter verwertbar ist als Eisen aus Fleisch. Aufgrund des hohen Vit. C-Gehalts kann dennoch eine gute Resorption gewährleistet werden. Auch die anderen Mikronährstoffe zeigen gute Werte. Gemüse ist eine wichtige Quelle für Mikronährstoffe, die aufgrund der Auswahl bestimmter Gemüsesorten besonders gute Ergebnisse lieferte. Aufgrund der Reduzierung des Gemüseanteils um ein Drittel war mit schlechteren Werten zu rechnen.

Teilfazit-3: Selbst massive Abweichungen von den DGE-Vorgaben können zu einem guten Ergebnis führen, evtl. sogar besser als bei Einhaltung der LM-Vorgaben. Die LM-Vorgaben sind somit wenig für eine Bewertung geeignet.

7.3.2.4. Zusammenfassung der Ist-Sollvergleiche der Modellspeisenpläne

Nachfolgend werden die Ergebnisse der Ist-Soll-Vergleiche für alle drei Wochenspeisenpläne zusammengefasst, um die Unterschiede auf einen Blick sehen zu können.

	Ener kcal	Prot g	Fett g	Kh g	Disa g	Ball g	VEÄ mg	VB1 mg	FoLÄ myg	VC mg	Ca mg	Mg mg	Fe mg
1. I/S-%	167	150	243	126	237	144	107	237	147	250	79	139	121
2. I/S-%	137	136	157	124	242	145	125	143	163	281	81	126	105
3. I/S-%	91	119	111	67	36	117	177	100	170	124	104	169	150

7.4. Diskussion zur Eignung der Kriterien

Die Untersuchung zur Eignung der LM-bezogenen Kriterien in den Q-Standards der DGE mit Hilfe der NWB zur Erzielung eines vollwertigen Wochenspeisenplans hat folgende Erkenntnisse erbracht:

1. Der Versuch, einen Speisenplan bei weitgehender Einhaltung der Kriterien zu entwickeln, hat zu einem suboptimalen Ergebnis geführt, v.a. bei den Makronährstoffen. Bei einer Zertifizierung müsste dieser Plan aufgrund der NWB durchfallen. Berücksichtigt man hingegen nur die LM-Vorgaben gemäß Q-Standard und Leitfaden, wäre der Plan zu akzeptieren. **Beide Bewertungsinstrumente sollten aber im Wesentlichen zu gleichen Ergebnissen führen.**
2. Um den Speisenplan zu optimieren, wurden die Rezepturen durch Maßnahmen zur Fettreduzierung verändert. Diese Maßnahmen führten im **zweiten Speisenplan** zu einem akzeptablen Ergebnis bei den Makronährstoffen, wenngleich diese noch nicht befriedigend sind. Die Festlegungen dieses Wochenplans bewegten sich im Grenzbereich der Vorgaben.
3. Trotz deutlicher Verletzungen der Vorgaben bei einem **dritten Modellspeisenplan** konnten die Referenzwerte bei den Makronährstoffen Protein und Fett diesmal sogar gut erreicht werden. Auch bei den Mikronährstoffen wurden wieder sehr gute Ergebnisse erzielt. In fünf von sieben Fällen erreichte der 3. Speisenplan die besten Nährwertgehalte der hier untersuchten Vitamine und Mineralstoffe. Der Energiegehalt liegt bei diesem Plan bei 90% des Sollwertes, womit die Zielsetzung der DGE (90% bei den Makronährstoffen und 100% bei den Mikronährstoffen) sogar besser erfüllt wird als mit den beiden anderen Plänen. **Trotz massiver Abweichungen bei den Vorgaben ist der extreme dritte Speisenplan nährwertmäßig also besonders gut geeignet.**
4. Das bedeutet für die Bewertung eines Wochenplans, dass nicht sicher gewährleistet werden kann, dass bei Erfüllung der LM-Vorgaben auch die Nährstoff-Anforderungen gemäß der Referenzwerte erfüllt sind. Umgekehrt ist es keinesfalls sicher, dass selbst eine massive Verletzung der Vorgaben mit einer schlechten Erfüllung der Referenzwerte verbunden ist.

Erstaunlich ist, dass die Vorgaben der DGE erst dann zu einem guten bis sehr guten Wochenspeisenplan geführt haben, nachdem die LM-Vorgaben und Zubereitungsverfahren optimiert worden waren. Die normale Spanne der DGE für die LM-Vorgaben ist also zu ungenau. Erst im günstigen Grenzbereich dieser Vorgaben gelang es, ein gutes, wenngleich noch nicht zufriedenstellendes Er-

gebnis zu erzielen. Der erste Plan mit weniger strikter Einhaltung der Vorgaben müsste aufgrund des Nährstoffgehalts klar abgelehnt werden. Aufgrund der LM-Vorgaben wäre er aber zu akzeptieren. Daher können die Vorgaben in die Irre führen.

Bei guter Fachkenntnis und geschickter Kombination der Zutaten und Garverfahren sind mit diesen Vorgaben durchaus geeignete 4-Wochenspeisenpläne möglich. Doch ist dies nicht sicher, was daher nicht als Kriterium für hochwertige Speisepläne ausreichen kann. Die Vorgaben und die darauf basierende Bewertung sollten einigermaßen trennscharf nach „geeignet“ und „nicht geeignet“ unterscheiden. Am Beispiel des dritten Plans zeigte sich, dass sogar massive „Verletzungen“ dieser Vorgaben am besten abschneiden. **Somit wurden Zweifel bestätigt, dass mit den DGE-Vorgaben sicher gute Speisenpläne entwickelt werden.**

An dieser Stelle muss noch einmal darauf hingewiesen werden, dass die Berechnungen von 4-Wochenplänen, die von der DGE für die Ermittlung der Vorgaben von Wochenplänen gemacht worden sind, nicht veröffentlicht wurden. Diese hätten einfach ins Netz gestellt werden können. So wäre für jedermann nachvollziehbar, wie nach Auffassung der DGE 4-Wochen-Speisenpläne beschaffen sein sollten, um die Vorgaben zu erfüllen. Allerdings wurden von der DGE auch nur einige wenige Pläne berechnet, die eine Verallgemeinerung nicht zulassen.

Auf der Basis von wenigen Speisenplänen sollten keine Vorschriften abgeleitet werden. Auch kann die Vielzahl möglicher Speisenpläne damit nicht annäherungsweise abgebildet werden. Entscheidend für Vorgaben sollte sein, dass sie sicher zu einem guten Plan führen. Wenn die Vorgaben nicht eingehalten werden, ist der Plan abzulehnen. Wie sich bei dieser Untersuchung gezeigt hat, ist beides nicht der Fall. Da die DGE bei der Zertifizierung auf die NWB verzichtet, müssten andere Methoden, wie die LM-Vorgaben, mindestens zu gleich guten Ergebnissen kommen. Wie gezeigt wurde, sind sie aber so ungenau, dass selbst deutliche Abweichungen hiervon noch gute Ergebnisse ermöglichen. Dies spricht nicht für ein valides Messinstrument!

Was heißt das nun für die Zertifizierung? Die DGE prüft die eingereichten Speisenpläne auf Einhaltung der LM-Vorgaben des Q-Standards bzw. des Leitfadens – und eben nicht mehr mit einer NWB. Wie die Untersuchung anhand weniger Beispiele gezeigt hat, kann weder mit dieser Prüfung belegt werden, dass der Plan in Ordnung ist, noch dass er abgelehnt werden muss. **Doch genau das wäre die Funktion solcher Vorgaben!** Die Überprüfung mit den LM-Vorgaben ist daher nicht geeignet, um sicher bewerten zu können. Es gibt nun verschiedene Möglichkeiten, mit dieser Erkenntnis umzugehen, die nachfolgend kurz andiskutiert werden.

1. Es könnte wieder auf eine NWB gesetzt werden, weil damit wenigstens einigermaßen belastbare Ergebnisse zu erzielen sind. Zumindest müsste die DGE die eingereichten Pläne intern berechnen, wie das früher der Fall war. Doch dann würden die Probleme der NWB¹⁰⁹ wieder auftauchen, die vermutlich zur Abkehr der DGE von den NWB geführt hat. Wenn auf der Verzehrstufe berechnet wird, was für Ist-Soll-Vergleiche notwendig ist, müssen auch die Nährwerte gegarter LM ermittelt werden. Hierbei treten aber große Probleme auf, die prinzipiell mit dem BLS nicht zu lösen sind. Der wesentliche Grund besteht darin, dass die passenden gegarten LM oft nicht vorhanden sind. Insofern ist der Rat, zur NWB zurückzukehren, wenig hilfreich.
2. Es käme auch ein geeignetes Ampelsystem als Alternative für die Bewertung in Frage. An einer Bewertung mit Hilfe eines Ampelsystems scheint die DGE jedoch nicht interessiert zu sein, da mit keinem Wort weder im Qualitätsstandard noch im Leitfaden auf diese Möglichkeit hinge-

wiesen wird, geschweige denn, dass ein solcher Ansatz akzeptiert wird. Dabei gibt es inzwischen diverse Ampelsysteme, z.B. das Nutri-Score, das auch vom BMEL zugelassen wurde und vielfach im LEH eingesetzt wird. Allerdings konnte gezeigt werden, dass es für die GG ungeeignet ist¹¹⁰. Eine andere Möglichkeit für eine umfassende Bewertung wäre das Gastronomische Ampelsystem. Die Bewertung mit GAS ist valide, wie detaillierte Prüfungen anhand von Modellspesenplänen gezeigt haben¹¹¹.

3. Ferner könnte die DGE selbst ein Bewertungskonzept entwickeln, bei dem bestimmte Kriterien für das Gesamtangebot zu erfüllen sind. Je nach Erfüllungsgrad dieser Kriterien müsste ein Speisenplan, unabhängig von der Angebotsform, vollumfänglich damit bewertet werden können. Eine Beschränkung auf eine einzelne Linie, die nur einen Bruchteil des Gesamtangebots umfasst, wäre nicht ausreichend. Eine solche Komplett-Bewertung hat die DGE aber nicht entwickelt.

7.5. Grafische Darstellung der Ergebnisse

Die Grafik von Abb. 3 zeigt, dass der erste Modellplan (rot), bei dem weitgehend die Vorgaben eingehalten wurden, viel zu hohe Werte für Energie, Protein und Fett aufweist. Die Werte liegen etwa in einer Spanne von 150-250% der Sollwerte. Derartige Abweichungen von den Sollwerten dürften bei einer Zertifizierung nicht mehr akzeptiert werden. Demgegenüber sind die Werte für den zweiten Plan (blau) schon deutlich besser. Hier wurden einige Maßnahmen ergriffen, um den Fettgehalt zu reduzieren. Diese reichen aber noch nicht aus, da ein Fettwert von über 150% des Sollwertes als zu hoch ist. Die LM-Vorgaben werden mit diesem Plan dennoch gut eingehalten, wenngleich die Festlegungen für die Zutaten im Grenzbereich liegen. Erst der 3. Plan (grün) zeigt bei den Makro-nährstoffen gute Ergebnisse, obwohl er gegenüber den Vorgaben stark verändert wurde.

Vergleich Modellspeisenpläne

I/S-Vergleich in % - Makro-Nst, 25%-Tag

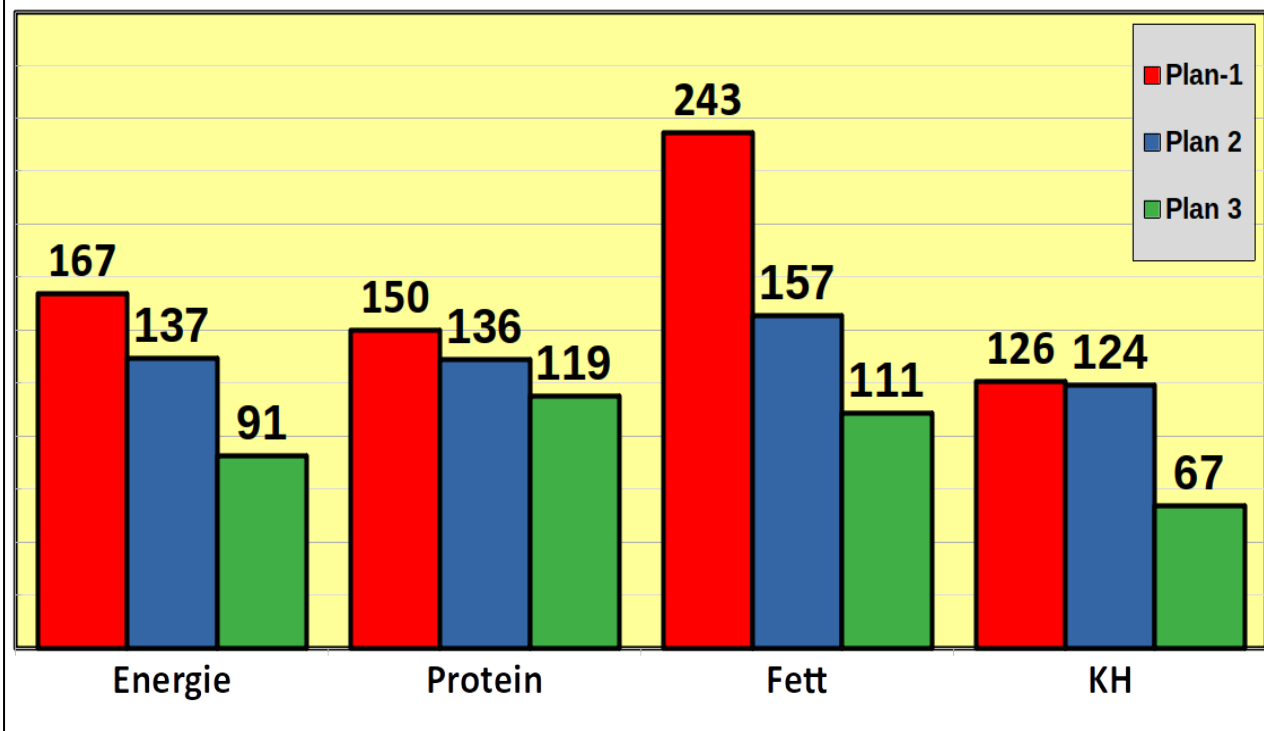


Abb. 3: Makro-Nährstoffverteilung von Menüs als Ist-Soll-Vergleich

Abb. 4 zeigt, dass alle Modellpläne die Vorgaben bei den Mikronährstoffen gut einhalten. Die Werte liegen etwa in einer Spanne von 80-280% der Sollwerte. Lediglich beim Calcium gibt es eine leichte Unterdeckung, allerdings nur bei den beiden ersten Plänen, die am besten die LM-Vorgaben einhalten. Der 3. Plan hingegen schneidet erstaunlicherweise beim Calcium am besten ab, obwohl die wenigsten milchhaltigen Speisen verwendet werden. Einzelheiten der Begründung hierzu sind dem dortigen Speisenplan zu entnehmen. Dieser vermeintlich schlechteste Plan hat bei keinem Mikronährstoff eine Unterdeckung und weist bei über 70% aller Mikronährstoffe im Vergleich zu den beiden anderen Plänen die höchsten Deckungsgrade auf!

Zu erklären ist die hohe NSD dieses Plans v.a. durch eine Selektion beim Gemüse (hohe NSD). Auf weitergehende calciumsteigernde Maßnahmen wurde verzichtet, wie z.B. die Zugabe von Magermilchpulver in Soßen oder das Angebot von Gerichten unter Verwendung von Parmesankäse. Dann hätte man spielend sogar die Anforderungen des Drittelansatzes (33% des Tages) erfüllen können. Selbstverständlich wären die Erfüllungsgrade auch bei den beiden ersten Plänen beim Calcium deutlich besser, wenn die gleichen Optimierungsmaßnahmen angewendet worden wären. Mit der Optimierung des 3. Plans sollte nur gezeigt werden, dass man die LM-Vorgaben stärker verletzen darf als bei anderen Plänen und dennoch deutliche Verbesserungen bei der NSD erzielen kann. Eine hohe NSD ist daher mit dem LM-Schema der DGE nicht sicher erkennbar, so dass es zu Fehlbeurteilungen kommen kann.

Vergleich Modellspeisenpläne

I/S-Vergleich in % - Mikro-Nst, 25%-Tag

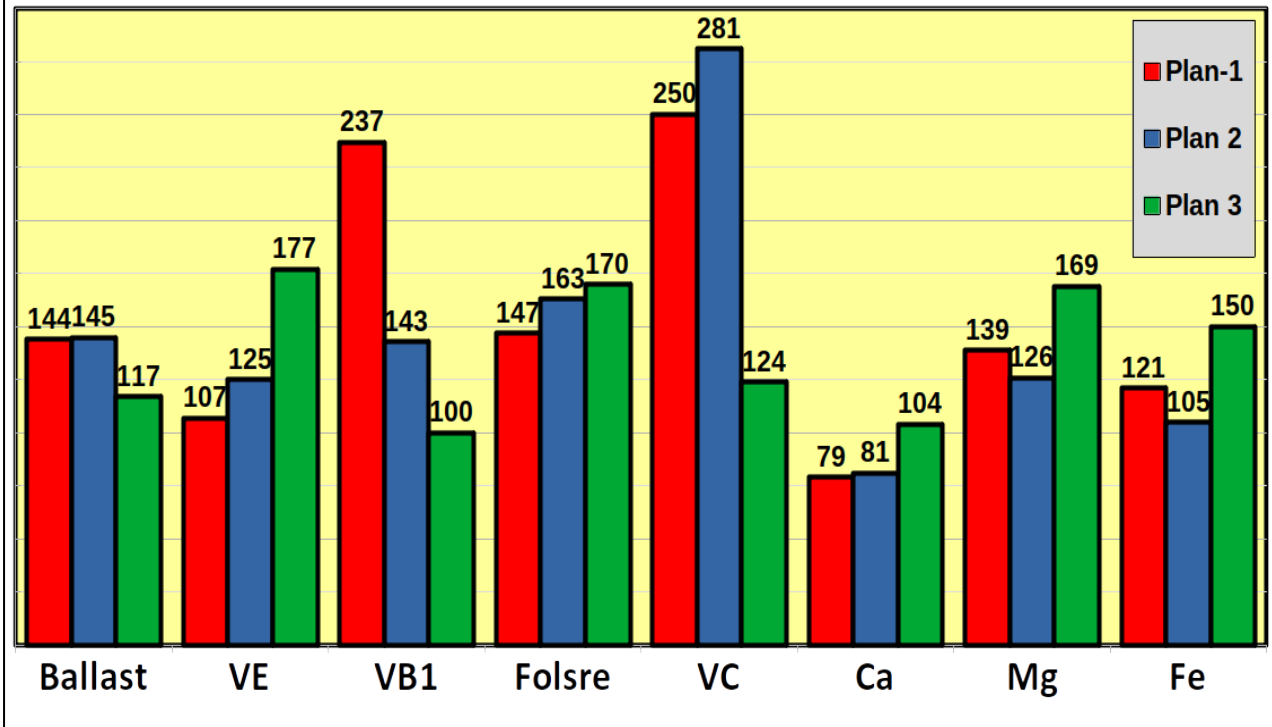


Abb. 4: Mikro-Nährstoffverteilung von Menüs als Ist-Soll -Vergleich

7.6. Fazit DGE-Zertifizierung

- Die Prüfung der LM-Vorgaben für die Erstellung von Wochenspeisenplänen hat ergeben, dass deren Einhaltung keine Sicherheit für einen guten Nährstoffgehalt gewährleisten kann. Umgekehrt können Abweichungen von den Vorgaben eine Ablehnung nicht sicher begründen.
- Eine höhere Sicherheit bei der Prüfung wäre mit einer NWB möglich, die aber von der DGE nicht mehr verlangt und auch nicht mehr zu Prüfungszwecken durchgeführt wird. Da NWB mit einigen Problemen behaftet sind, können sie auch nicht als Goldstandard für eine Bewertung aufgefasst werden.
- **Somit erweisen sich die LM-Vorgaben der DGE für die Entwicklung eines gesundheitsbewussten Angebots für das Mittagessen in Betrieben durch eine Menülinie als wenig geeignet.**

8. Fehlende Themen

Einige wichtige Themenbereiche eines ganzheitlichen Verpflegungskonzeptes fehlen in den Q-Standards und werden daher vermutlich auch nicht überprüft. Aber nur, wenn alle wesentlichen Bereiche in eine Überprüfung einbezogen werden, ist dauerhaft eine gute Qualität sicherzustellen. Das

Themenspektrum der Q-Standards der DGE ist gegenüber früher etwas erweitert. Die LM-Auswahl, Speisenplanung und -herstellung sind zwar nach wie vor dominant. Andere Themen, sog. Rahmenbedingungen, werden z.T. stärker behandelt als früher, wie z.B. die Nachhaltigkeit, die Hygiene, rechtliche Vorschriften, die Personalqualifikation sowie das Schnittstellenmanagement. Nachfolgend einige Kommentare zu den Defiziten.

8.1. Arbeits- und Gesundheitsschutz

Ein Defizit in den Ausführungen ist der nicht behandelte Arbeits- und Gesundheitsschutz. Korrekt eingehaltene Arbeitsbedingungen schützen vor Unfällen, erhalten die Gesundheit und ermöglichen so, dauerhaft gute Leistungen zu erbringen. Der Arbeitsschutz ist gesetzlich vorgeschrieben und muss daher in einem Großküchenbetrieb beachtet und immer auf dem neuesten Stand gehalten werden.

Hierzu findet sich aber nichts in den DGE-Standards. Für die Betriebe ist es enorm wichtig, Handreichungen und Empfehlungen zu erhalten, damit die Vorschriften im Arbeitsschutz durch den Betrieb gewissenhaft eingehalten und deren Einhaltung ferner durch eine externe Zertifizierung immer ausreichend kontrolliert werden können. Nichts über den Arbeitsschutz im Q-Standard zu schreiben ist insofern widersprüchlich, als über Hygiene relativ viel im Q-Standard zu lesen ist. Auch hier bräuchte man nichts vorzugeben, da die Hygiene von der staatlichen LM-Kontrolle überprüft wird. Von diesen Hygienekontrollen ist aber bekannt, dass sie wegen Personalmangels zu selten stattfinden. Ähnliches trifft auch für den Arbeitsschutz zu. Die Kontrollberichte zeigen, dass in Sachen Arbeitsschutz zu einem hohen Prozentsatz in gastronomischen Betrieben Verstöße stattfinden¹¹². Dies deutet darauf hin, dass die Kompetenz auf diesem Gebiet zu gering ist. Ein Grund hierfür könnte Personalmangel sein. Die Komplexität dieses Bereichs ist im "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" ausführlich nachzulesen¹¹³. Daher wäre es gut gewesen, wenn die DGE in ihrem Q-Standard diesen Bereich nicht vernachlässigt und in der Checkliste einige Fragen hierzu gestellt hätte.

8.2. BGM/BGF

Das Betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) bzw. die Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF) dient dazu, im Betrieb präventive Angebote für die Mitarbeiter zu machen, um Krankheiten zu vermeiden. Neben den üblichen Angeboten, z.B. für einen gesunden Rücken oder Anti-Raucher-kurse, können auch Angebote für eine bessere Ernährung gemacht werden. Die Q-Standards der DGE sollen auch diesem Ziel dienen. Dies ist mit dem Ansatz der DGE auf Menüs bezogen nicht umsetzbar ist. Es fehlt also ein Konzept, mit dem das gesamte Angebot für unterschiedliche Angebotssysteme bewertet werden kann, wobei die Speisen einzeln sowie in Kombination bewertbar wären. Ein solches System existiert in Form von GAS.

8.3. Verpflegungssysteme

Des Weiteren fehlen Definitionen für qualitätsrelevante Verpflegungs- und Produktionssysteme im Q-Standard selbst. Dieses Thema wurde in früheren Auflagen zumindest noch kurz angespro-

chen¹¹⁴, allerdings ohne dabei überprüfbare Kriterien festzulegen. In späteren Auflagen wurden selbst diese kurzen Hinweise wieder entfernt, statt sie zu erweitern und die Kriterien hierfür nachzuliefern. Im neuesten Q-Standard von 2020 finden sich lediglich ein paar Hinweise im Internet unter www.jobundfit.de. Nur für die Warmverpflegung wurden die elementaren Eckpunkte der Qualität genannt (Temperatur und Zeit), nicht aber für die temperaturentkoppelten Systeme, die immer wichtiger werden.

In der BG wird i.d.R. das Mischkost-System angewendet. In großen Betrieben mit 1000 und mehr Mitarbeitern müssten aufgrund eines reichhaltigen Angebots die Speisen schon früh zubereitet werden und würden ohne Temperaturentkopplung längere Zeit warmgehalten werden. Dies hätte erhebliche Auswirkungen auf die Qualität der Speisen. Daher wird auch in diesen Betrieben inzwischen zunehmend mit Chillern die vorproduzierte Ware gleich heruntergekühlt und kurz vor der Ausgabe chargenweise regeneriert¹¹⁵. Somit ist die Qualität dieser Speisen wie frisch zubereitet.

Damit diese Systeme einwandfrei laufen, sind qualitätsrelevante Vorgaben sowie eine Definition der Voraussetzungen wichtig. Dabei ist es nicht erforderlich, dies in allen Details zu beschreiben. Es würde reichen, wesentliche Hinweise zu geben und ansonsten auf anerkannte Leitlinien zu verweisen, die Bestandteil der Q-Standards wären (DIN-Normen).

Vielleicht meint die DGE, dass dieses Thema wegen der Komplexität aus den Q-Standards ausgelagert werden sollte. Dies könnte zum einen über das Internet geschehen oder über eine separate Publikation. Im Internet gibt es einige Hinweise, die aber sehr kurz und wenig hilfreich sind. Eine separate Publikation wurde schon vor Jahren erstellt (2014), in der die Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme beschrieben werden¹¹⁶. Bei dieser Publikation ging es primär um eine Hilfestellung für die Schulverpflegung. Sie wurde in einer ausführlichen Stellungnahme¹¹⁷ bewertet, wobei die Ausführungen zu den Verpflegungssystemen als nicht ausreichend erachtet wurden. Doch darauf bezieht sich der neue Q-Standard ja auch gar nicht. Somit ist alles, was die DGE in diesem Q-Standard zu den Verpflegungssystemen auszusagen hat, auf einige wenige Absätze im Internet beschränkt.

Die Einstellung der DGE zu den Verpflegungssystemen ist zu kritisieren, weil nicht über die Wahrscheinlichkeit der Einhaltung der nötigen Systembedingungen in der Praxis in Deutschland informiert wurde. Tatsache ist, dass die temperaturentkoppelten Systeme, also die Mischküche und die Warmverpflegung, in Deutschland häufig fehlerhaft ausgeführt werden. Die Gründe hierfür sind vielfältig. Dies liegt auch daran, dass weder die minimale Heißhaltetemperatur, noch die maximale Heißhaltezeit verpflichtend sind. Würde dafür gesorgt, dass insbesondere die Heißhaltezeiten eingehalten wird, wäre oft ein erheblicher zusätzlicher Aufwand erforderlich.

Die Preissensibilität in Deutschland in Verbindung mit einem zu geringen Qualitätsbewusstsein verhindern, dass diese qualitätsverbessernden Maßnahmen ergriffen werden. Da dies etwas mit der Qualität zu tun hat, sollte auch einiges dazu im Q-Standard behandelt worden sein. Heißhaltezeit und -Temperatur sind letztlich Empfehlungen, die beide Bestandteil einer DIN-Norm¹¹⁸ sind. In anderen Ländern gibt es strengere Vorgaben, z.B. in Japan. Daher hätte der Q-Standard den freiwilligen Charakter dieser Werte kritisch beurteilen können. Wenn fehlende Vorgaben eine bessere Qualität verhindern, wäre es auch eine Aufgabe eines Q-Standards, dies hervorzuheben.

In den Schulen sind die Verhältnisse bzgl. der Produktionstechnik oft besonders problematisch. Anders sieht es hingegen in der BG aus. Dort besteht i.d.R. eine gut ausgestattete Küche, in der quali-

fizierte Mitarbeiter tätig sind. Aber auch hier werden mehrere Verpflegungssysteme "unter einem Dach" betrieben, weil nicht nur für die Mitarbeiter im Betriebsrestaurant gekocht wird, sondern auch für Außenstellen oder auch für Fremdbetriebe, wie z.B. Schulen. Daher wären Informationen über die Verpflegungssysteme auch für die BG von großem Interesse. Viele Speisen, die an Externe oder an die Außenstellen des Betriebs transportiert werden, müssen die Speisen mangels anderer Systeme oder aus Unkenntnis über bessere Alternativen warm gehalten werden. Damit sind aber oft längere Heißhaltezeiten verbunden, meist mehr als drei Stunden.

Daher wäre es auch für die Betriebe in der BG sinnvoll, wenn höherwertige Verpflegungssysteme als das Warmverpflegungssystem zum Einsatz kämen, wie z.B. "Cook and Chill". Der Einsatz dieses Systems im Rahmen der Hauptproduktion von früh produzierten Speisen wurde bereits erwähnt. Die temperaturentkoppelten Systeme spielen also auch in der BG eine wichtige Rolle und sollten bekannt sein. Die Vor- und Nachteile der einzelnen Systeme und Hinweise zu ihrem optimalen Einsatz sind also wichtige Themen, die im Q-Standard der DGE hätten behandelt werden sollen.

Es kommt hinzu, dass Küchen oder Teile davon nach bestimmten Zeiten einen so hohen Renovierungs- und Neuanschaffungsbedarf haben, dass die Kosten von den Betrieben oft nicht mehr getragen werden können. In solchen Fällen bietet es sich an, die gesamte Küche auf eine Regenerierküche umzustellen, wobei die Speisen entsprechend konserviert, z.B. gekühlt, angeliefert werden. Dies spart Kosten bei der Ausstattung und beim Personal. Bei einem solchen System werden keine Speisen mehr produziert, sondern nur noch gefinisht, wofür in erster Linie Kühl- und Regeneriergeräte benötigt werden. Das Gleiche könnte natürlich auch auf Basis von TK-Geräten geschehen.

Selbstverständlich kann ein Q-Standard keine komplette Vorgabe machen, wie ein umfangreicher Umbau zu organisieren ist. Hierfür sind entsprechende Fachleute erforderlich, sog. Küchenplaner mit der Spezialisierung auf Großküchen. Es wäre jedoch sinnvoll gewesen, zu den einzelnen Verpflegungssystemen Hinweise im Q-Standard zu geben, die weit über die wenigen Absätze im Internet hinausgehen. Dabei hätte auch darauf eingegangen werden müssen, welche Systeme gut oder weniger gut betrieben werden können - unter Angabe der Gründe. Dies wäre eine echte Hilfestellung gewesen. Nachfolgend sind die Ergebnisse für verschiedene Speisen der unterschiedlichen Verpflegungssysteme dargestellt worden¹¹⁹.

Vergleich der sensorischen Qualität Unterschiedliche Speisen und Systeme

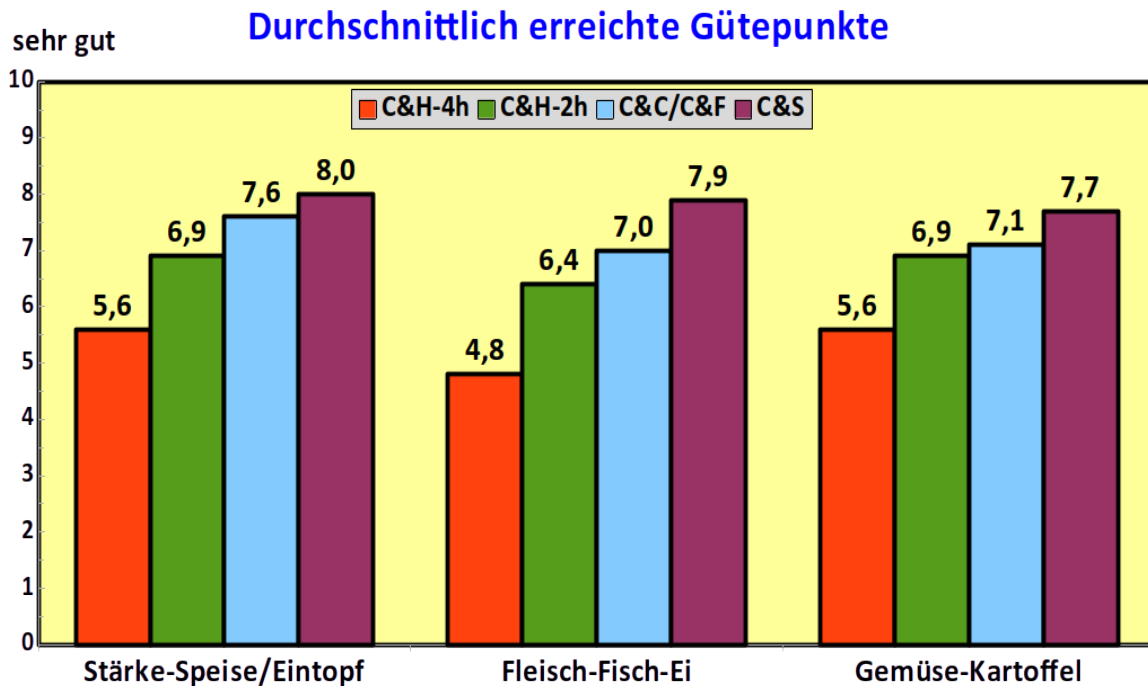


Abb. 5: Vergleich der sensorischen Qualität verschiedener Verpflegungssysteme

Wie Abb. 5 zeigt, sind frisch zubereitete Speisen am besten zu beurteilen, knapp gefolgt von temperaturregelmäßig zubereiteten Speisen. Bei der Frischkost bzw. Mischkost wurde jedoch von sehr guten Verhältnissen ausgegangen, die selbst in gut organisierten Betrieben so nicht zu realisieren sind. In der BG sind immer bestimmte Standzeiten notwendig. Diese können durchaus eine Stunde und mehr betragen. Demgegenüber fallen warmgehaltene Speisen auch bei guten Rahmenbedingungen deutlich ab. Oft liegt die Heißhaltezeit über vier Stunden.

Auch der Vergleich der **Vitaminerhaltung** zeigt in Abb. 6, dass nur bei sehr guten Verhältnissen das System "Warmverpflegung" mit "Cook and Chill" mithalten kann¹²⁰. Eine Warmhaltezeit von unter 90 min. ist in der Praxis nur sehr selten anzutreffen. Normal sind 3-4 Stunden, oft auch mehr. Dies zeigt die Notwendigkeit, im Q-Standard darauf einzugehen, sehr deutlich.

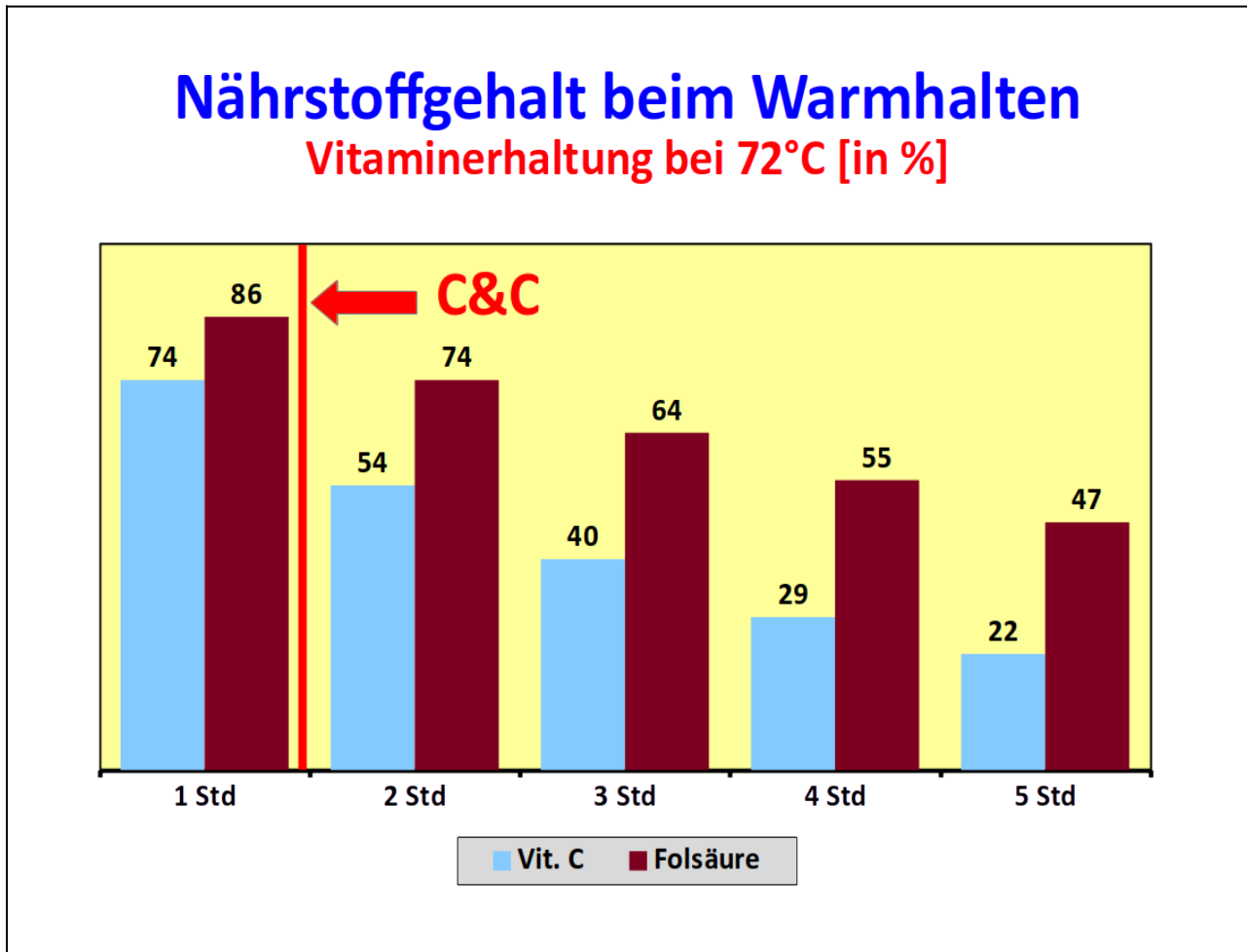


Abb. 6: Vitamin-Erhalt bei der Warmverpflegung in Abhängigkeit von der Zeit

8.4. Nachvollziehbarkeit der Änderungen

Änderungen der Q-Standards von Auflage zu Auflage werden von der DGE nicht erläutert bzw. begründet. Nicht nur aus wissenschaftlicher Sicht wäre es wünschenswert zu erfahren, *warum* etwas geändert wurde, einige Passagen ganz verschwanden und andere hinzukamen. Es wird lediglich darauf hingewiesen, *was* sich geändert hat.

Gerade weil die Q-Standards der DGE eine wichtige Vorgabe sein sollen, deren Einhaltung bei Ausschreibungen immer häufiger verlangt wird, wäre zu erwarten gewesen, dass die Änderungen nachvollziehbar erläutert werden, z.B. im Internet. Welche neuen Erkenntnisse hat es gegeben, die zu Änderungen geführt haben? Ein Caterer sollte schon wissen, warum sein Angebot für die nächste Zertifizierung bei der DGE zu ändern ist, denn er ist es, der gegenüber seinem Auftraggeber und den Gästen Rede und Antwort stehen muss.

9. Vergleich mit früheren Q-Standards

9.1. Nachhaltigkeit

Die Änderungen der stark überarbeiteten neuen Q-Standards der DGE betreffen insbesondere die **Nachhaltigkeit**. Von den vier Säulen der Nachhaltigkeit im letzten Q-Standard wurden drei ausgetauscht, wobei für zwei Säulen (Ökologie und Gesellschaft) nur der Namen geändert wurde. Allerdings wird das nicht näher erläutert, so dass sich hinter diesen beiden neuen Begriffen (Umwelt und Soziales) auch eine inhaltliche Änderung verbergen könnte.

Ganz neu ist der Begriff "**Tierwohl**", der die alte Säule der "Wirtschaftlichkeit" ersetzt. Diese Änderung ist unbegründet und nicht gerechtfertigt. Sie mag aus agrarpolitischer Sicht eine Berechtigung haben, nicht aber aus Sicht der BG, wo die Wirtschaftlichkeit eine wesentliche Rolle spielt, die daher nicht einfach gelöscht werden sollte. Ein Betrieb, der wirtschaftlich nicht überlebt, ist logischerweise auch nicht nachhaltig. Bedauerlicherweise hat sich die DGE zu diesen Änderungen nur unzureichend geäußert und lediglich auf den Beirat WBAE des BMEL und dessen Gutachten verwiesen, der diese Definition festgeschrieben hat¹²¹. Dies ist im Übrigen keine inhaltliche Argumentation, die aber zu fordern ist. Wie mehrfach erwähnt, kommt es bei Änderungen darauf an, dass sie begründet werden. Auf das Gutachten des WBAE und den Zusammenhang zur BG wurde bereits in St-Kap. 4.1 eingegangen.

Das Thema "Nachhaltigkeit" hat zwar einen größeren Stellenwert erhalten, was bei der Vorstellung der Q-Standards durch die Ministerin Frau Klöckner stark hervorgehoben wurde¹²². Die konkrete Umsetzung anhand von Kriterien ist aber nicht erkennbar. Neben den vier modifizierten Säulen der Nachhaltigkeit findet man einige theoretische Ausführungen sowie als einzige Orientierung zwei Tabellen, die CO₂-Äq für verschiedene LM-Gruppen angeben, differenziert nach pflanzlichen und tierischen LM. Die Zahlenangaben sind sehr lückenhaft, da nicht nur LM-Gruppen, sondern auch wichtige Einflussfaktoren für die Bewertung der Nachhaltigkeit fehlen. Daher lassen sich die Tabellen kaum in der Praxis verwenden. Auch die wenigen Beschreibungen der LM-Gruppen enthalten kaum Verwertbares. Dort, wo konkrete Forderungen ausgesprochen wurden, z.B. beim Fisch, sind sie nur rudimentär. Sie hätten z.B. die aktuellen Probleme beim Fischfang und durch die Verschmutzung der Meere, somit die ethisch-ökologisch-toxikologische Belastungssituation der Fische berücksichtigen müssen. So aber bleibt es nur bei der altbekannten Aufforderung, MSC- und ASC-zertifizierte Fische zu verwenden. Ferner ist zu kritisieren, dass die **Säule "Gesundheit"** beim Thema Nachhaltigkeit nur unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten bewertet wird. Dabei gehört doch gerade in der BG noch einiges mehr dazu, insbesondere der Arbeitsschutz oder die Betriebliche Gesundheitsförderung.

9.2. Fehlende Aspekte

Die Kritik fehlender Aussagen muss auch im neuen Q-Standard wiederholt werden. Dies betrifft die beiden bereits erwähnten Themen "**Arbeits- und Gesundheitsschutz**" und "**Verpflegungssysteme**". Teilweise ist das Fehlen von Aussagen auf diesen Gebieten sogar noch gravierender geworden als früher, v.a. bei den Verpflegungssystemen, die von der DGE nur rudimentär im Internet erwähnt werden. Angesichts der Bedeutung dieser Themen für die Qualität der Speisen hätte viel mehr dar-

über gesagt werden müssen, allerdings ohne stärker auf technische Details einzugehen.

Was aber sehr wohl im Rahmen eines Q-Standards ausgeführt werden könnte, sind Hinweise auf die **Anwendbarkeit dieser Systeme** und die Probleme, die bei Entscheidungen zu berücksichtigen sind. Ein Hinweis, dass die Bedingungen gerade bei den **temperaturgekoppelten** Systemen (Mischküche und Warmverpflegung) nur selten korrekt eingehalten werden, wäre sicher sehr sinnvoll gewesen. Der Q-Standard sollte auch bei Verpflegungssystemen eine Orientierung geben, indem mitgeteilt wird, mit welchen Wahrscheinlichkeiten, mit welchem Aufwand und unter welchen Rahmenbedingungen bestimmte Systeme einwandfrei laufen. Die Standard-Aussage der DGE hierzu, dass alle Verpflegungssysteme prinzipiell geeignet sind, unabhängig davon, wie gut diese in der Praxis tatsächlich umgesetzt werden können, ist wenig hilfreich, vielmehr irreführend. Sinn und Zweck der Q-Standards besteht auch darin, zum besseren Verständnis Erläuterungen und Beispiele zu geben. Insofern sind Ausführungen zur Umsetzbarkeit der Verpflegungssysteme wichtig.

In die Q-Standards sollten also auch Hinweise zu den realen Verhältnissen einfließen. Hierzu gehört auch, dass auf die **Voraussetzungen** eingegangen wird. Falls diese nur schwer erfüllbar sind, sollte dies in den Q-Standards deutlich vermerkt werden. Durch entsprechende Aussagen im Q-Standard können die Entscheidungsträger vielleicht leichter dazu bewogen werden, sich für solche Systeme zu entscheiden, mit denen eine gute Qualität am ehesten erzielbar ist. Auch bei der BG wären entsprechende Hinweise zu den Verpflegungssystemen wichtig, weil in der BG meist mit verschiedenen Systemen gearbeitet wird, je nach Aufgabenstellung (z.B. Belieferung von Schulen). Doch die DGE vermeidet jede bewertende Aussage, was eine Schwäche der Q-Standards ist. Dies wird mit keinem Wort begründet.

Neu ist das Fehlen von **Detail-Informationen** zum **Zertifizierungsprozess** im aktuellen Q-Standard. Während dies noch in der letzten Auflage ausführlich in einem eigenen Kapitel behandelt wurde, findet man heute nur noch oberflächliche Hinweise hierzu. Das ist ein Bruch mit den bisherigen Q-Standards, seitdem die Zertifizierung besteht. Allerdings findet man ausführliche Hinweise im sog. Leitfaden zur DGE-Zertifizierung, auf die aber merkwürdigerweise in den Q-Standards nicht hingewiesen wird. Mit der abschließenden **Checkliste** werden laut DGE alle Kriterien für eine erfolgreiche Prüfung angegeben. Dies ist jedoch stark zu bezweifeln. Früher war die Checkliste nur ein Auszug aus dem kompletten Prüfungsvorgang. Und auch im aktuellen Q-Standard ist die Anzahl dieser Kriterien sehr überschaubar und wird auch noch durch wiederholte Fragen unnötig aufgebläht. Dies trifft z.B. für die Fragen zur Mischkost und vegetarischen Linie zu.

9.3. Bewertungsansatz für eine Menülinie

Weiterhin bleibt der Kritikpunkt bestehen, dass die DGE ihre Bewertung auf eine Menülinie beschränkt, wobei eine Differenzierung nach Mischkost und ovo-lakto-vegetarischer Kost erfolgt. Aber nur eine Menülinie ist verpflichtend. Um konsequent den optimierten Nährwert einer Menülinie zu nutzen, können Sprünge zwischen den Linien (oder gar mit dem Rest des Angebots) nicht zugelassen werden. Der Grund wäre die dann fehlende Kontrolle, ob die rechnerisch ermittelte Nährstoffzufuhr auch tatsächlich aufgenommen wird. Um auf der sicheren Seite zu bleiben, müsste sich der gesundheitsbewusste Gast schon an das Angebot einer Linie halten. Dies ist eine starke Einschränkung der Wahlmöglichkeiten, die kaum ein Gast heutzutage hinzunehmen bereit ist.

Wegen der flexiblen Ausgabesysteme in vielen Betrieben der BG reicht dieser Ansatz nicht mehr aus. Es bleibt offen, wie der Rest des Angebots einzustufen ist, der aus überwiegend ungünstigen Speisen (z.B. Hackfleisch- und Wurstgerichte, Frittiertes etc.) bestehen könnte. Für ein solches Angebot wäre die Vergabe eines Zertifikats der DGE für eine Menülinie nicht zu empfehlen, weil bei den Gästen der Eindruck vermittelt werden könnte, dass nicht nur diese eine Menülinie, sondern das gesamte Angebot ausgezeichnet ist. Aber auch wenn dieser Eindruck aufgrund einer klaren Kennzeichnung bzw. Signalisierung vermieden würde, werden viele Gäste verständlicherweise annehmen, dass der Rest nicht so schlecht sein kann. Besteht aber ein Kontrast zwischen einer einzelnen guten Menülinie und einem überwiegend schlechten Rest-Angebot, so wäre das ein No-Go für ein Zertifikat. Beim Bewertungsansatz der DGE-Zertifizierung kann das aber durchaus passieren. Auf die Frage, wie gut die LM-Vorgaben dieses Bewertungsansatzes sind, d.h. wie sicher ein guter Speisenplan damit entwickelt und ein schlechter erkannt werden kann, wurde bereits in St-Kap. 7.3 behandelt. Das Ergebnis der dort vorgestellten Untersuchung war ernüchternd.

9.4. High-Convenience-Produkte

Nach wie vor ist die Kritik der DGE an High-Convenience-Produkten zu finden. Mit ihrer pauschalen Kritik an "stark verarbeiteten" Produkten wird nicht erklärt, was denn so schlecht an einem stärkeren Verarbeitungsgrad ist. Wie an zwei Beispielen gezeigt wurde, wurde weder der Verarbeitungsgrad eindeutig definiert, noch kann aus irgendwelchen Kriterien abgeleitet werden, dass diese Produkte zu limitieren sind. Die klassische Einteilung der Convenience-Grade, die in früheren Q-Standards noch genannt wurde, hilft hier auch nicht weiter.

Oft ist nicht zu unterscheiden, ob von spezialisierten Zentralküchen bezogene High-Convenience-Produkte gefinisht oder die Speisen aus gemischten Zutaten im Betrieb selbst hergestellt wurden. Daher erscheint die Ablehnung dieser Produktgruppe völlig unverständlich. In diesem Zusammenhang fehlt der wichtige Hinweis, dass viele Küchen gezwungen sind, derartige Produkte in ihr Sortiment aufzunehmen, um überhaupt eine ausreichende Produktvielfalt anbieten zu können. Es ist oft keine freie Entscheidung des Betriebes, ob er sich für oder gegen High-Convenience-Produkte entscheidet. Die heutigen Anforderungen zwingen die Betriebsleitung meist dazu.

Der Einsatz dieser Produkte ist in erster Linie durch hohe Investitionskosten für die **Renovierung** bzw. **Instandhaltung** von Küchen zu begründen. Weitere Gründe sind die **Neubeschaffung** von Geräten, wenn die Produktion im Rahmen der Mischküche erfolgen soll, sowie **fehlendes qualifiziertes Personal** für die Eigenproduktion. Wenn die bezogenen High-Convenience-Produkte nur noch gefinisht zu werden brauchen, sind Aufwand und Kosten meist deutlich geringer als diese selbst herzustellen. Hier greift auch die Nachhaltigkeitssäule der Wirtschaftlichkeit. Ohne diese Produkte wäre die Angebotsvielfalt eines Restaurants zu gering, und ein Catering-Betrieb wäre oft nicht mehr konkurrenzfähig und müsste wahrscheinlich über kurz oder lang Konkurs anmelden. Im Falle der Eigenregie, die deutlich ausgeweitet werden müsste, wenn auf den Einsatz dieser Produkte verzichtet wird, wäre die Bedingung, dass der Arbeitgeber seinen Kosten-Zuschuss erhöht, was dieser nicht nur in wirtschaftlich schweren Zeiten kaum machen wird.

10. "Gastronomisches Ampelsystem" (GAS)

10.1. Beschreibung von GAS

GAS dient dem Zweck der gesundheitlichen Bewertung angebotener Speisen und Gerichte mit Hilfe der allgemein bekannten Ampelfarben. Eine ausführliche Beschreibung findet sich im Internet¹²³. Nachfolgend werden die wichtigsten Aspekte kurz dargestellt.

Bei der Ampelkennzeichnung für Speisen und Gerichte bedeutet "grün" gut/empfehlenswert, "rot" ungünstig/nicht empfehlenswert und "gelb" liegt dazwischen. Die Bewertung ist an die 3D-Ernährungspyramide der DGE angelehnt, mit der verschiedene LM-Gruppen in einem **ganzheitlichen Sinne** bewertet werden. Dies schließt nicht nur den Nährstoffgehalt ein, sondern auch präventivmedizinische u.a. Eigenschaften. Die ökologischen Eigenschaften der Speisen werden hingegen nicht bewertet, um eine Verwässerung der Aussagen zu vermeiden. Grüne Speisen erfüllen allerdings meist auch Nachhaltigkeitskriterien, d.h. die CO₂-Äq sind bei grünen Speisen relativ gering. Wegen der niedrigen Energiedichte sind grüne Gerichte prinzipiell auch geeignet, das Gewicht zu kontrollieren oder zu reduzieren.

Die Ampel-Kennzeichnung hilft zum einen den **Küchenfachkräften**, die Qualität ihrer Speisen und Gerichte schnell zu erkennen und zu optimieren. Weil sie leicht verständlich ist, unterstützt sie zum anderen auch die **Gäste**, eine gesundheitsbewusste Auswahl zu treffen. Die Bewertung kann für einzelne Speisen, Teller-Gerichte, mehrgängige Menüs bis hin zu ganzen Speisenplänen erfolgen. Insbesondere ist GAS auch zur Bewertung von Free-Flow-Angeboten oder bei der Komponentenauswahl geeignet, da jede einzelne Speise eine Ampelfarbe erhält. Wählt man Speisen mit unterschiedlichen Ampelfarben aus, lässt sich i.d.R. leicht auch ohne Rechenhilfsmittel ein ungefährer Mittelwert bilden.

Für Gerichte, die aus verschiedenen Speisen bestehen, werden die Ampelfarben ermittelt, indem zusätzlich zur Qualität auch die jeweiligen Mengen berücksichtigt werden. Es findet also noch eine Gewichtung statt. Letztlich erhält man eine Punktzahl für das Gericht, von der dann die Ampelfarbe abgeleitet wird. Auch ein kompletter Speisenplan beliebiger Dauer ist mit GAS zu bewerten. Werden die Rezepturen einzelner Gerichte dieses Plans geändert, erfolgt die neue Bewertung des Plans automatisch. Nachfolgend das nicht optimierte Menü in der Bewertung mit GAS. Alle Bewertungen erfolgen ohne Heißhalteabzug.

Spaghetti mit viel Hackfleisch (1)	Qualität (#0-4)	Garen (#0-4)	Fett (in %)	Zucker (in %)	Heißhalten (in h)	GAS-Wert	P-Menge (1=100)	Wert pro Speise
Spaghetti, Weißmehl	2	1	0,0	0,2		1,89	2,30	4,35
Hackfleisch, halb/halb	2	3	26,0	0,0		-1,50	1,50	-2,25
Tomaten	5	1	0,0	2,8		4,76	1,00	4,76
Zwiebeln	5	1	0,0	4,2		4,69	0,50	2,35
Pflanzl. Öle	3	1	100,0	0,0		-7,10	0,20	
Käse	2,5	1	31,0	0,0		-0,70	0,50	-0,35
Bayerisch Creme	3	1	16,0	21,1		0,25	1,50	0,37
1.508 kcal					Summe:	1,23	7,50	9,22

Tab. 2: Bewertungsbeispiel mit GAS für ein schlechtes Gericht

Trotz der Verwendung von Gemüse musste das Gericht wegen der vielen roten Einzelbewertungen insgesamt mit rot bewertet werden. Es kann zunächst mit drei kleineren Optimierungen (weniger

Fleisch, mehr Gemüse und weniger Fett und Zucker beim Dessert) zu einem gelben Gericht optimiert werden. Diese kleineren Änderungen verändern den Charakter des Gerichts kaum. Nicht immer ist es nötig, gleich mehrere Änderungen vorzunehmen. Mit ein bis zwei moderaten Änderungen kann oft schon eine bessere Ampelfarbe erreicht werden. Das Ergebnis zeigt Tab. 3.

Spaghetti mit wenig Hackfleisch (2)	Qualität (#0-4)	Garen (#0-4)	Fett (in %)	Zucker (in %)	Heißhalten (in h)	GAS-Wert	P-Menge (1=100)	Wert pro Speise
Spaghetti, Weißmehl	2	1	0,0	0,2		● 1,89	2,30	4,35
Hackfleisch, Rind	2	1	17,0	0,1		● 0,20	0,70	0,14
Tomaten	5	1	0,0	2,8		● 4,76	1,00	4,76
Zwiebeln	5	1	0,0	4,2		● 4,69	0,50	2,35
Pflanzl. Öle	3	1	100,0	0,0		● -7,10	0,15	-1,07
Käse	2,5	1	31,0	0,0		● -0,70	0,50	-0,35
Vanillepudding	3	1	3,0	11,2		● 2,04	1,25	2,55
939 kcal					Summe:	● 1,99	6,40	12,72

Tab. 3: Bewertungsbeispiel mit GAS für ein moderat optimiertes Gericht

Auch dieses Ergebnis (gelb=mittlere Qualität) ist plausibel, da aufgrund der noch vorhandenen Schwächen keine grüne Bewertung gerechtfertigt wäre. Daher wird noch einmal optimiert. Hierbei werden die Weißmehlnudeln durch Vollkornnudeln und das Hackfleisch komplett durch Gemüse/Linsen ersetzt. Das Dessert ist nun ein Obstsalat. Der Charakter des Menüs ist immer noch erhalten, wenngleich die Änderungen deutlich erkennbar sind (Tab. 4). Das Öl wird durch hochwertiges Rapsöl ersetzt, was zwar die rote Ampelbewertung dieser Zutat wegen des hohen Fettgehalts nicht verhindern kann, wohl aber das numerische Ergebnis. Das Gesamtergebnis ist nun ein klares grün, was auch LM-bezogen gerechtfertigt ist.

Vollkorn-Spaghetti mit Gemüse (3)	Qualität (#0-4)	Garen (#0-4)	Fett (in %)	Zucker (in %)	Heißhalten (in h)	GAS-Wert	P-Menge (1=100)	Wert pro Speise
Spaghetti, Vollkorn	3,5	1	1,0	0,4		● 3,28	2,30	7,54
Gemüse, gegart	5	1	0,0	3,0		● 4,75	2,50	11,88
Rapsöl	4	1	100,0	0,0		● -6,10	0,20	-1,22
Linsen, gekocht	4	1	0,0	0,5		● 3,88	0,50	1,94
Käse, Parmesan	2,5	0	31,0	0,0		● -0,60	0,30	-0,18
Obstsalat	5	0	0,0	14,6		● 4,27	1,50	6,40
885 kcal					Summe:	● 3,61	7,30	26,36

Tab. 4: Bewertungsbeispiel mit GAS für ein stark optimiertes Gericht

Mit GAS ließe sich das komplette Speisenangebot unabhängig von der Art des Angebots bewerten und kennzeichnen, also nicht nur eine Menülinie. Damit hätte der Gast eine echte Entscheidungshilfe auch beim "Free-Flow"-System. Die Portionsmenge ist dabei unerheblich, da die Bewertung einer Speise unabhängig von der Menge ist, denn die Bewertung bezieht sich zunächst auf 100 g. Ein grünes Gericht bleibt grün, bei 100 g genauso wie bei 500 g. Bei der Menübewertung spielt die Speisemenge dann natürlich eine Rolle. Der Gast nimmt sich nur das, worauf er Appetit hat und wie viel er essen möchte. Das ist meistens nicht exakt die Menge, die als Durchschnitt von der DGE vorgegeben ist. Wenn er überwiegend "grüne" Speisen wählt, spricht nichts dagegen, wenn er mehr davon isst. Diese größere Menge führt zu einer längeren Sättigung bei gleichzeitiger geringer Energiezufuhr und erhöhter NSD und trägt dazu bei, dass der Mitarbeiter nachmittags ein meist ernährungsphysiologisch ungünstig einzustufendes Stück Kuchen isst.

Es wird jedoch niemand mit dieser Kennzeichnung zur gesunden Ernährung genötigt. Vielmehr wird dem Gast zugestanden, auch einmal ein rotes Gericht zu essen, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben. Gerade mit GAS ist eine solche "Sünde" viel besser auszugleichen, weil darauf geachtet werden kann, dass die Farben der Gerichte innerhalb eines bestimmten Zeitraums in einem **ausgewogenen Verhältnis** zueinander stehen. Das heißt, es sollten **überwiegend grüne und gelbe Speisen/Gerichte** gewählt werden. Bei der Vielfalt des Angebots in der BG sollte dies kein Problem sein.

GAS ist also ein Instrument, das allen Zielgruppen dient: Gästen, Küchenfachkräften und der Geschäftsführung eines Betriebes, die an der Gesundheit aller Mitarbeiter interessiert ist. GAS bewertet auch nicht nur komplette Menüs, sondern jede gastronomische Einheit, von einer Speise bis hin zum Menü. Es wird inzwischen im Rahmen des **Betrieblichen Gesundheitsmanagements** eingesetzt und ist von einigen **Krankenkassen** als wirkungsvolles Instrument im Rahmen des Präventionsgesetzes anerkannt. Die Bewertung von GAS ist ausführlichen Prüfungen unterzogen worden. Hierbei stellte sich heraus, dass die Bewertungen sehr gut mit den Ergebnissen von NWB übereinstimmen, worauf nachfolgend noch kurz eingegangen wird.

10.2. Wie sicher bewertet GAS?

Natürlich stellt sich die Frage, wie gut GAS die Speisen und Menüs bewertet. Die Bewertungen gemäß der drei Farben grün, gelb und rot stimmen weitgehend mit den "interpretierten" Ergebnissen von NWB überein, wie in mehreren Studien gezeigt werden konnte^{124,125,126}. GAS bewertet die Speisen also zutreffend. In einer weiteren Studie wurde GAS mit Nutri-Score verglichen. Auch hier konnte festgestellt werden, dass die Ergebnisse mit GAS valide und plausibel waren und meist bessere Bewertungen erzielen konnte als mit Nutri-Score, nie schlechtere. Diese Einschätzung wurde ebenfalls von NWB gestützt¹²⁷.

Auch gegenüber der NWB selbst, also der Referenz für die Bewertung, waren die Ergebnisse von GAS besser, nämlich differenzierter und klarer, insgesamt auch plausibler. Dies liegt daran, dass die Bewertungen von GAS auf einer breiten Basis stehen, bei der nicht nur die Nährwerte einfließen. Hier gibt es Ähnlichkeiten mit der 3D-Lebensmittelpyramide der DGE, die verschiedene Bewertungskriterien heranzieht, z.B. aus der Präventivmedizin. Anders ausgedrückt: mit GAS sind die Bewertungen für Speisen und Gerichte für den Gast verständlicher als mit einer NW-Kennzeichnung. Im Übrigen gibt es für die Ergebnisse von NWB kein Auswertungskonzept, mit dem kleine Abweichungen von den Referenzwerten bewertet werden. Es ist in der Praxis kaum möglich, dass alle Referenzwerte zu 100% erfüllt werden, es sei denn, es wird wenig verlangt (s. Viertelansatz).

10.3. Erleichterte Umsetzung in der Praxis mit GAS

Neben der Eignung von GAS, allen beteiligten Gruppen eine Hilfestellung und Orientierung zu geben und die angebotenen Speisen valide zu bewerten, kommt hinzu, dass GAS eine Optimierung des Angebots erheblich erleichtert. Bei den üblichen Nudging-Ansätzen, die in St-Kap. 6.2 behandelt wurden, geht es letztlich immer um Appelle an den Gast oder den Dienstleister, wobei durch mehr oder weniger geschickte Anordnungen oder Beleuchtungen der Speisen der Gast zur richtigen Wahl "verführt" werden soll. Ein Erfolg kann damit nicht garantiert werden, da er sehr stark

von der Einstellung und dem Engagement des Dienstleisters sowie seiner Kompetenz abhängt.

Dies ist beim Einsatz von GAS ganz anders, weil das Bewertungsinstrument nur ein Baustein neben anderen Maßnahmen ist. Nur wenn der Dienstleister eine gute Auswahl an hochwertigen Speisen anbietet, kann eine erfolgreiche Verhältnisprävention erreicht werden. Da die Dienstleister dies normalerweise aber nicht tun und ihre alten, eher ungünstigen Rezepte aus Bequemlichkeit, aus Kostengründen oder wegen guter Akzeptanz beibehalten, ist ein Wechsel der Ernährungsqualität kaum möglich. Der Anbieter muss also zu einer aktiven Mitarbeit sehr viel mehr motiviert werden. Und genau das ist mit GAS möglich, was für die Betriebsgastronomie gezeigt werden konnte.

Wie ist das möglich? Durch GAS kann der Dienstleister auf finanziellem Wege (Bonus-Malus-Bezahlungssystem) dazu gebracht werden, wertvolle Speisen zu entwickeln und sie optimal und preisgünstig zu präsentieren. Er bekommt für "grüne" Speisen einen so hohen Bonus gezahlt, dass er mit diesen Speisen die höchsten Gewinnmargen erzielt. Hochwertige und teure Speisen sind also bei diesem System für den Dienstleister günstiger. Dann wird er natürlich alles daran setzen, möglichst viele von diesen Gerichten zu verkaufen. Deshalb wird er sich bemühen, die gesunden Speisen und Gerichte attraktiv zu gestalten und entsprechend zu bewerben, so dass viele Gäste angesprochen werden und sich hierfür entscheiden. Wichtig ist also, dass der Dienstleister selbst ein vitales Interesse an gesunden Angeboten hat und nicht ständig darum gebeten werden muss.

Das ist also ein völlig anderer Ansatz als bei den üblichen Nudging-Ansätzen, die immer auf dem "Prinzip Hoffnung" basieren, wie auch bei den Q-Standards der DGE. Man *hofft*, dass der Dienstleister engagiert genug ist und die Appelle umsetzt, man *hofft*, dass der Gast sich darauf einlässt. Das System „GAS“ funktioniert, was inzwischen in vielen Betrieben nachgewiesen wurde^{128,129}. Eine gelungene Zusammenfassung der Aktivitäten und Auswirkung sowie Kontrollmaßnahmen ist einem Artikel einer Fachzeitschrift zu entnehmen¹³⁰. Die komplette Begründung von GAS, insbesondere das Bewertungskonzept, findet man in der Langfassung der Beschreibung¹³¹.

10.4. Fazit „GAS“

GAS bewertet valide, hat sich in der Praxis bewährt und kann nach wenigen, gut erkennbaren und leicht durchführbaren Anpassungen eine hohe Qualität des gesamten Speisenangebots garantieren. Die Gäste erhalten eine sichere Orientierung für ihre Speisenauswahl und die Köche erkennen schnell, welche ihrer Rezepturen am effizientesten optimiert werden können.

Damit leistet GAS mehr als die Bewertung durch die DGE, die lediglich für eine normale und eine vegetarische Menü-Linie eine Bewertung abgibt, die zudem noch unsicher ist. Der überwiegende Rest des Angebots bleibt unbewertet, wird aber am stärksten nachgefragt.



Abb. 7: Symbol für das "Gastronomische Ampelsystem"

11. "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie"

11.1. Hintergründe der Zertifizierung

Die Zertifizierung gemäß Q-Standards der DGE ist für Außenstehende eine Black Box, da die DGE hierzu im neuen Q-Standard nur sehr wenige und eher vage Aussagen macht. Der Zertifizierungsprozess der alten Q-Standards war mit zahlreichen Problemen und Schwachstellen verbunden. Inwieweit diese heute noch bestehen, kann wegen mangelnder Informationen nicht mehr gesagt werden. In diesem Kapitel wird ein alternatives Zertifizierungskonzept vorgestellt, das schon seit Beginn des Jahrtausends in großen Betrieben der BG eingesetzt und kontinuierlich verbessert wurde. Diese Alternative geht im Wesentlichen von den gleichen Themenfeldern wie die Q-Standards der DGE aus, ergänzt um die dort fehlenden Themen. Wegen der ausführlichen Beschreibung des Konzepts sei auf das Internet verwiesen¹³².

Es handelt sich um das Zertifizierungskonzept "**Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie**" (AGG), das von der **Hochschule Niederrhein** entwickelt wurde und in Kooperation mit dem **TÜV Rheinland** seit vielen Jahren durchgeführt wird. Mit diesem Konzept ist es möglich, die Qualität aller wesentlichen Bereiche in der BG zu prüfen. Hierbei werden nicht nur die Speisenpläne auf Vollwertigkeit geprüft, sondern auch alle anderen Themen behandelt, die für eine rundum gelungene BG von Bedeutung sind. Hierzu gehören u.a. die Hygiene, arbeitswissenschaftliche Anforderungen, die Nachhaltigkeit oder die Akzeptanz durch die Gäste inkl. eines funktionierenden Beschwerdemanagementsystems. Besonderes Gewicht wurde bei der letzten Überarbeitung 2019 auf die Nachhaltigkeit gelegt. Nicht nur in Bezug auf die Nachhaltigkeit geht diese Überprüfung weit über den Umfang der Q-Standards der DGE hinaus¹³³. Das betrifft nicht nur die einzelnen Themen, sondern auch die Tiefe der Überprüfung. Der Fragenumfang ist um ein Vielfaches größer als beim Q-Standard der DGE.

Die Bewertung der Leistung erfolgt mit einer Checkliste, wobei alle relevanten Bereiche abgefragt und die Ergebnisse beurteilt werden. Die Fragen bzw. Kriterien sind gewichtet in Kategorie 1-3. Die dritte Kategorie ist essentiell, d.h. diese Anforderungen müssen erfüllt werden, um die Prüfung zu bestehen. Bei der DGE-Zertifizierung sind solche K.O.-Kriterien nicht bekannt. Während des Audits werden zahlreiche Belege geprüft. Es handelt sich um ca. drei Dutzend Belege, die vorzuweisen sind und spezifische Anforderungen erfüllen müssen. Somit werden gerade die wichtigen Fragen noch einmal differenziert.

11.2. Bestandteile und Ergebnisse der Zertifizierung

Der Ablauf einer Prüfung verläuft demnach über drei Ebenen, das "**Checklistenverfahren**", das "**Belegverfahren**" sowie das "**Audit vor Ort**", wie in Abb. 5 dargestellt. Damit kann das Hauptzertifikat erworben werden. Da auf die Nachhaltigkeit in der letzten Überarbeitung der Zertifizierung großer Wert gelegt wurde, kann ein separates Nachhaltigkeitszertifikat erworben werden.

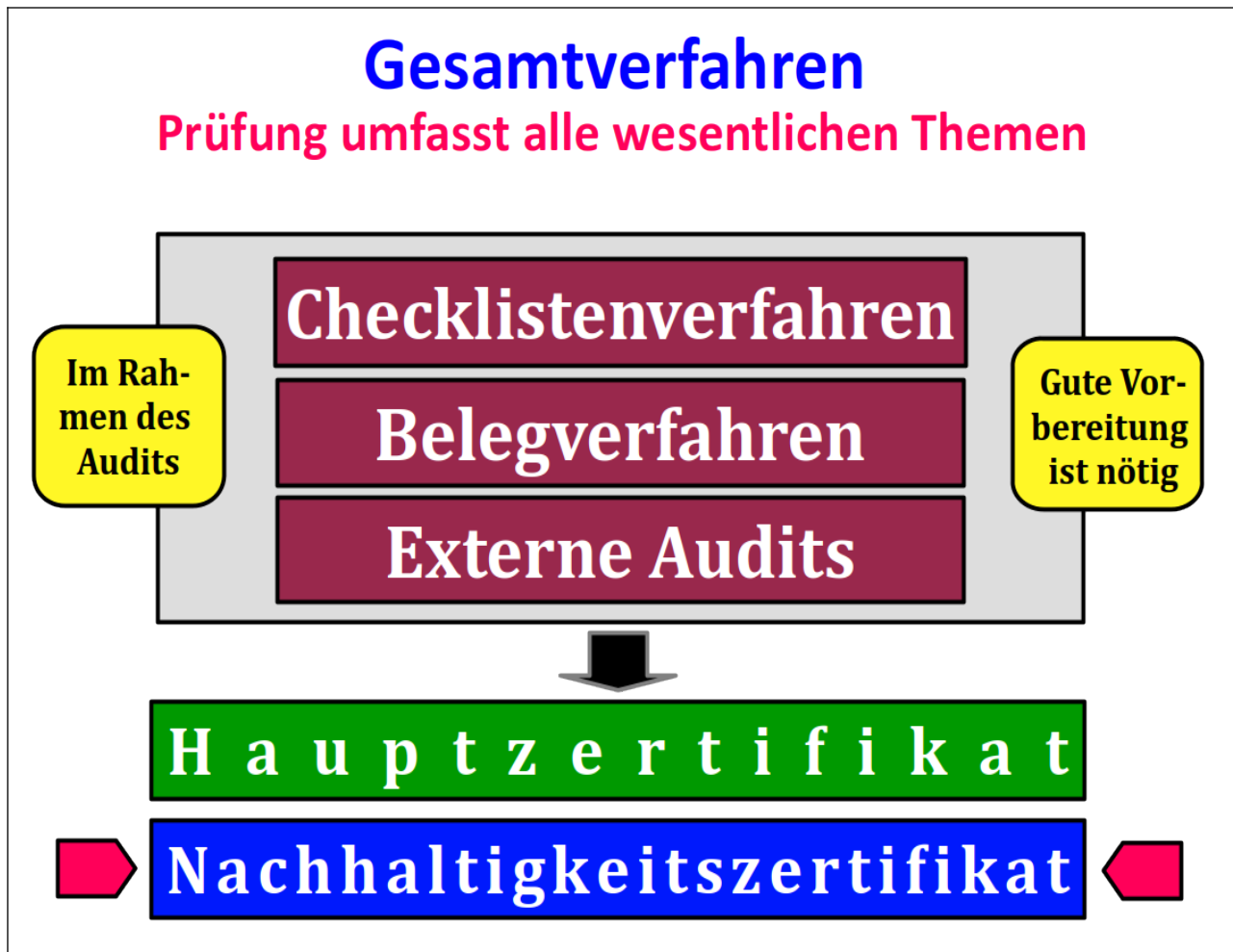


Abb. 8: Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein für die GG

Das Zertifizierungsergebnis wird einem von drei Leistungsstufen zugeordnet (**Basic, Medium, Premium**). Neben der erreichten Punktzahl ist auch die Einhaltung von Zusatzbedingungen für diese Zuordnung von Bedeutung. Im Erfolgsfalle wird ein Zertifikat vom TÜV Rheinland¹³⁴ verliehen, der auch die komplette Prüfung vornimmt. Es besteht also eine strikte Trennung zwischen der Stelle, die das Prüfkonzept entwickelt hat¹³⁵ und der Stelle, die dieses Konzept anwendet. Es sei hier nur erwähnt, dass der TÜV Rheinland höchste Anforderungen an derartige Prüfstellen erfüllt. Er ist akkreditiert und wird selbst regelmäßig von übergeordneten europäischen Prüfstellen geprüft. Mit dem Bestehen dieser anspruchsvollen TÜV-Prüfung kann ein Betrieb gegenüber seinen Gästen, aber auch gegenüber den vorgesetzten Stellen seine Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen.

11.3. Besonderheiten der Zertifizierung

11.3.1. Verbundzertifizierung

Eine Besonderheit dieses Prüfkonzepts ist die sog. **Verbund-Zertifizierung**, bei der ein Betriebsverbund mit einem Stichprobenverfahren überprüft wird, ohne Qualitätsverlust. Hiermit können die Kosten erheblich reduziert werden - bei gleichfalls hoher Sicherheit. Abb. 9 zeigt die Variante der Verbund-Zertifizierung mit einer Zentralküche und Außenstellen, sog. Aufbereitungsküchen.

11.3.2. Effektive Ermittlung der Nachhaltigkeit

Die zweite Besonderheit ist der hohe Stellenwert der **Nachhaltigkeit** (s. Abb. 10). Dieser ist an der Gesamtzahl der Fragen erkennbar, die sich mit diesem Thema befassen. Durch eine Kopplung mit anderen Bereichen, die für die Nachhaltigkeit von wesentlicher Bedeutung sind, konnten alle indirekt relevanten Fragen mit einbezogen und die direkt Fragen zur Nachhaltigkeit erheblich reduziert werden. Der Reduktionsfaktor beträgt 5, d.h. es werden nur noch 20% der Fragen direkt zur Nachhaltigkeit gestellt. Das Konzept der Nachhaltigkeitsermittlung wird in der Abb. 10 dargestellt.

11.3.3. Objektive Auswahl von Dienstleistern

Wenn ein Betrieb, z.B. eine Schule, einen Dienstleister auswählen will, so erfolgt dies oft aufgrund von insuffizienten Kriterien, meist auch viel zu wenigen. Im Vordergrund stehen der Geschmack, der durch ein Probe-Essen von einigen Personen bewertet wird, und natürlich der Preis. Eine umfangreiche und gewichtete Bewertung, bei der alle wesentlichen Aspekte berücksichtigt werden, findet in aller Regel nicht statt.

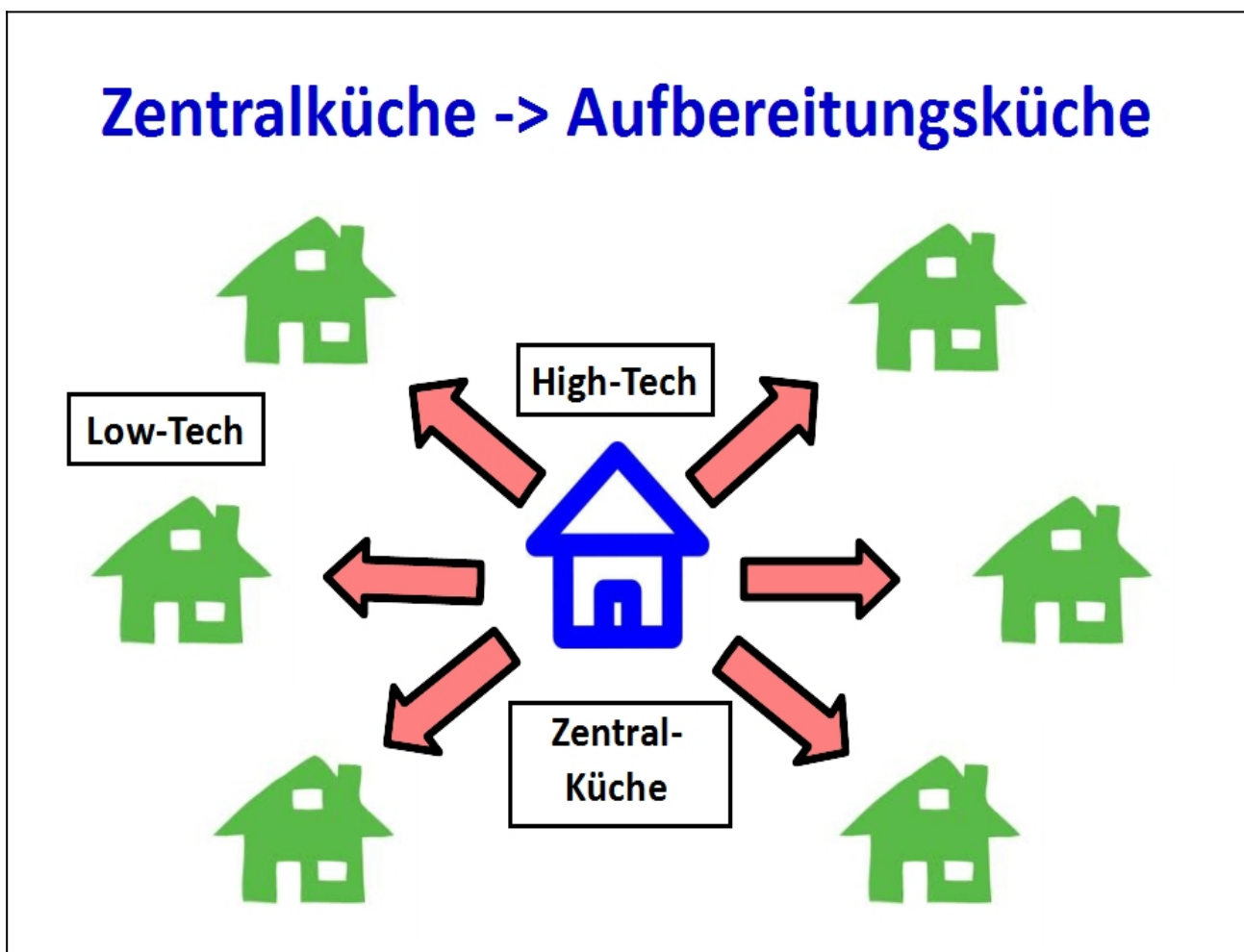


Abb. 9: Verbundzertifizierung mit Zentralküche & Aufbereitungsküchen

Eine solche Bewertung würde die Akteure, in Schulen sind das einige Lehrer, Schüler und Eltern, völlig überfordern. Daher bietet sich das Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein geradezu an. In diesem Fall würde jeder Bewerber die Checkliste erhalten, die er online ausfüllen müsste. Aufgrund dieser ausgefüllten Checklisten lässt sich in kürzester Zeit und vollkommen objektiv eine Bewertung durchführen. Ferner müssten einige Belege beigefügt werden, wie z.B. ein Hygieneplan. Damit hätte man zumindest eine Rangfolge der Bewerber. Diese würde dann noch ergänzt durch zusätzliche Angaben, wie z.B. besondere Serviceleistungen und nicht zuletzt natürlich auch der Preis. Der Preis darf aber nicht im Vordergrund stehen.

Der Dienstleister, der als Sieger aus diesem Verfahren hervorgegangen ist, sollte sich dann vor Beginn noch einem Audit stellen, damit die Angaben von einer neutralen und kompetenten Stelle überprüft werden. Damit wäre optimale Voraussetzung für eine erfolgreiche Kooperation mit dem Dienstleister erfüllt.



Abb. 10: Konzept für die Ermittlung der Nachhaltigkeit in der GG

11.3.4. Umsetzbarkeit des Konzepts und erreichbare Qualität

Diese Alternative zur DGE-Zertifizierung weist keine der Kritikpunkte der Q-Standards mehr auf, wie sie in dieser Stellungnahme geäußert wurden. Sie ist bundesweit einheitlich einsetzbar und wäre als Verbund-Zertifizierung besonders kostengünstig ohne die hohen Prüfungsanforderungen

zu schmälern. Dies würde sich besonders für die Schulverpflegung anbieten. Ausgehend von einer Zentralküche, die idealerweise nach dem Verpflegungssystem "Cook and Chill" arbeitet, könnten leicht 50 Schulen und mehr beliefert werden. Aufgrund der hohen Qualität dieses Systems würden die Schüler ein Essen erhalten, das qualitativ auf der gleichen Stufe stünde wie wirklich frisch zubereitete Speisen, was sensorische Vergleiche gezeigt haben¹³⁶. In der BG ist die Verbund-Zertifizierung schon vor Jahren eingeführt worden und hat sich sehr bewährt. Im Grunde eignet sich jeder Bereich der GG für die Einführung der Verbund-Zertifizierung, wenn die entsprechenden Voraussetzungen erfüllt sind.

11.4. Kosten des Zertifizierungskonzepts

Hervorzuheben sind ferner die geringen Kosten des Konzepts der AGG. Sie belaufen sich in Abhängigkeit von der Zahl der belieferten Einzelbetriebe und der Essenzahl am Beispiel von Schulen auf 0,2 bis 1,4 Cent pro Essen!¹³⁷ Schon ab ca. 150 Essen pro Tag liegen die Kosten unter einem Cent. Angesichts dieser niedrigen Kosten sollte das Thema der Finanzierung einer externen Zertifizierung auf höchstem Niveau keine Rolle mehr spielen, auch nicht für Schulen und Kommunen, die bekanntermaßen nur über geringe Mittel verfügen.

Voraussetzung wäre natürlich, dass die Zertifizierung "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" des TÜV Rheinland für die Betriebe verpflichtend zur Anwendung käme. Auf dieser Basis könnten die Q-Standards der DGE mitgeprüft werden. Mit dieser Zertifizierung werden jedoch deutlich mehr Kriterien abgeprüft. Allerdings weichen die Kriterien an einigen Stellen von den Q-Standards ab, z.B. bei der gesundheitlichen Bewertung des Speisenangebots. Das Konzept der Bewertung von zwei Menülinien aus den Qualitätsstandards der DGE wird nicht übernommen. Stattdessen wird eine Aussage über das Gesamtangebot gemacht. Optimalerweise würde bei der Gesamtbewertung das Gastronomische Ampelsystem eingesetzt. Dies ist inzwischen sehr praxisnah möglich, da Schnittstellen bei verschiedenen Warenwirtschaftssystemen bestehen. Somit ist -in Verbindung mit einer bestehenden Software- kein manueller Aufwand mehr notwendig. Die Bewertung für das Gesamtangebot wäre also sehr leicht möglich. Hierdurch würden die Kosten etwas erhöht, spielen aber immer noch eine völlig untergeordnete Rolle.

Konsequenz für die verpflichtende Anwendung des Zertifizierungskonzepts des TÜV Rheinland (oder eines vergleichbaren Konzepts, das aber zzt. nicht existiert) wäre, dass nicht nur alle wesentlichen Bereiche der GG mit dem Prüfkonzept abgedeckt wären, sondern dass die Einhaltung aller Anforderungen dauerhaft sichergestellt würde. Dies liegt im Wesen seriöser Zertifizierungen, bei denen nach einem umfangreichen Erstaudit jährliche Überprüfungsaudits stattfinden. Somit müssen die Betriebe ihre Qualität ständig auf dem anfangs zertifizierten hohen Level halten.

Zertifizierungen erfolgen meist auf freiwilliger Basis, wobei die Betriebe in der Schulverpflegung in einigen Bundesländern gedrängt werden, sich nach dem Zertifizierungskonzept der DGE prüfen zu lassen. Dieses Konzept ist bei weitem nicht mit dem der "Ausgezeichneten Gemeinschaftsgastronomie" des TÜV Rheinland vergleichbar. Auf jeden Fall sind die Anforderungen deutlich geringer, was einer Gegenüberstellung beider Anforderungen zu entnehmen ist¹³⁸.

11.5. Fazit „Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein“

Mit dem Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein, zzt. durchgeführt vom TÜV Rheinland, ist eine kostengünstige Zertifizierung möglich, mit der die Anforderungen des Q-Standards der DGE weit übertroffen werden. Damit ließe sich ein hohes Qualitätsniveau auf Dauer sicherstellen. Voraussetzung ist allerdings die Zertifizierungspflicht!

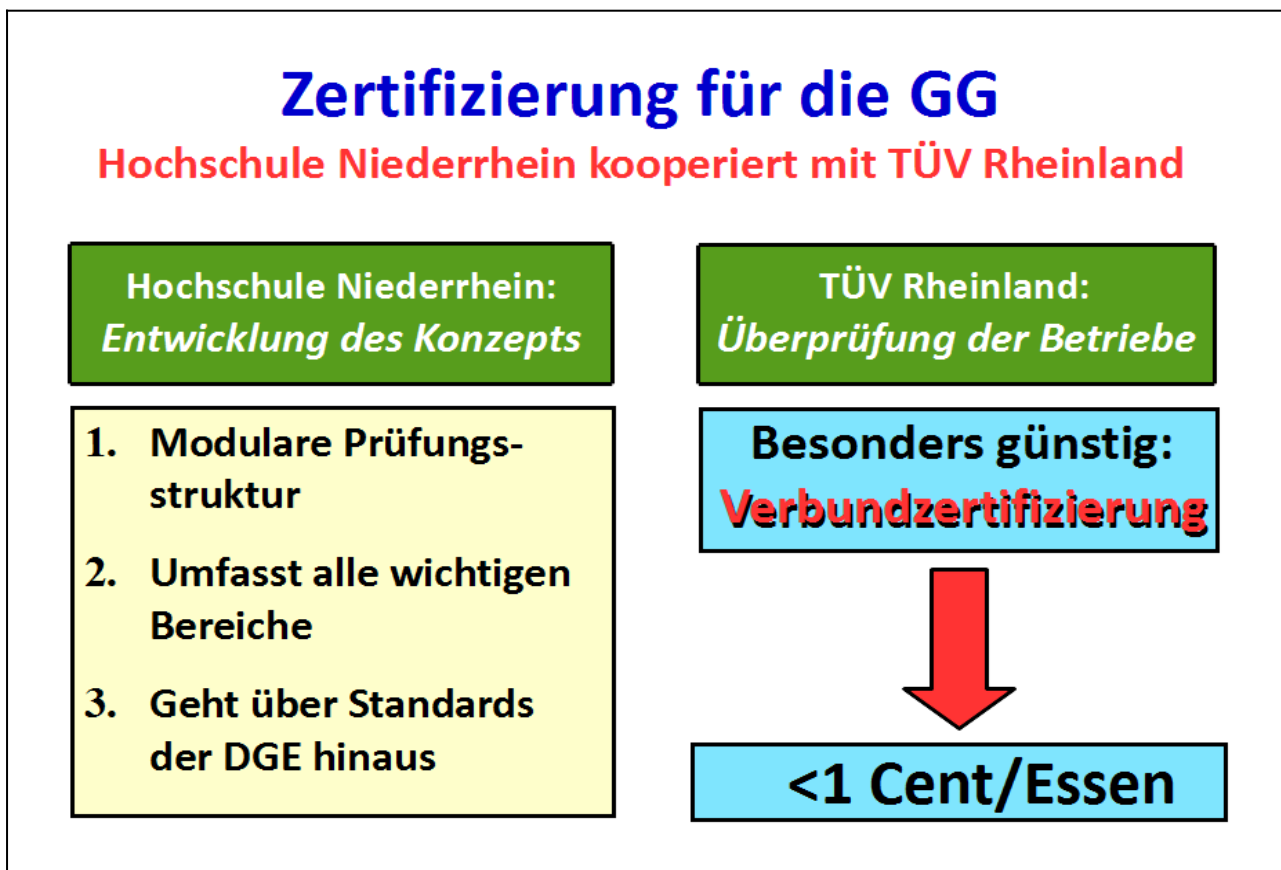


Abb. 11: Zusammenfassung der Zertifizierung

12. Bewertung der Q-Standards in Kurzform

Wegen der Vielzahl der Bewertungen und Kommentare zu den Q-Standards der DGE sollen die wichtigsten Aussagen nachfolgend hervorgehoben werden, die sich primär auf den Q-Standard für die Betriebsgastronomie beziehen, aber überwiegend auch für die anderen Q-Standards zutreffen.

1. Positiv zu bewerten ist, dass im neuen Q-Standard der DGE versucht wird, ein breites Spektrum an Maßnahmen anzusprechen, die für eine optimale Verpflegung in der BG notwendig sind. Das Thema Nachhaltigkeit wird neben der Gesundheit in den Vordergrund gerückt.
2. Die Gestaltung des Q-Standards ist ansprechend und die Sprache allgemeinverständlich. Die neuerdings eingeführte gendergerechte Sprache stört jedoch den Lesefluss und ist linguistisch unbegründet. Mit Symbolen wird auf bestimmte Inhalte besonders hingewiesen. Für weitergehende Infos wird aber das Internet kaum einbezogen.

3. Der Bewertungs- und Optimierungsansatz bezieht sich nach wie vor nur auf fleischhaltige und vegetarische Menülinien. Hierfür wurden gesundheitsfördernde Kriterien für eine Woche aufgestellt, deren Einhaltung vollwertige Mittagessen gewährleisten sollen. Da in der BG aber schon seit langem kaum noch Komplettmenüs angeboten werden, geht dieser Ansatz an der Realität vorbei. Ein Q-Standard sollte sich immer auf die realen Verhältnisse beziehen und keine fiktiven Prüfzenarien verlangen.
4. In diesem Q-Standard wird auf Nährwertberechnungen verzichtet. Tabellarisch vorgegebene LM-Qualitäten und LM-Mengen sollen für die Bewertung ausreichen. Aufgrund der Forderung nach einer erhöhten NSD wären NWB aber nach wie vor nötig, um die Erfüllung belegen zu können. Auch Ampelsysteme könnten hierfür geeignet sein, die aber von der DGE noch nicht einmal erwähnt werden. Es gibt überhaupt keine Empfehlung für einen Nachweis einer erhöhten NSD.
5. Mit den LM-Vorgaben kann nicht gewährleistet werden, dass die Referenzwerte mit den Wochenspeisenplänen eingehalten werden. Umgekehrt können Speisepläne selbst bei stärkeren Abweichungen von diesen Vorgaben ernährungsphysiologisch durchaus geeignet sein. Somit können die LM-Vorgaben ihre Funktion nicht erfüllen.
6. Die DGE vertritt neuerdings den sog. Viertelansatz beim Mittagessen. Demnach müssen nur noch 25% der Nährstoffanforderungen eines Tages (statt wie früher 33%) in einem Durchschnittsmenü enthalten sein. Diese neuen Anforderungen sind so gering, dass selbst mäßige Menüpläne die Prüfung bestehen können. Damit wird es den Bewerbern für ein DGE-Zertifikat sehr leicht gemacht. Geringere Anforderungen für das Mittagessen sind wenig sinnvoll, weil diese Mahlzeit leicht eine hohe NSD erreichen kann.
7. Wenn Komplettmenüs in Betrieben angeboten werden, dann zusätzlich zu Einzelspeisen und Tellergerichten. Daher ist es unwahrscheinlich, dass Gäste aus einem großen Angebot nur die von der DGE empfohlenen Menüs wählen. Eine gelegentliche Wahl dieser Menüs verfehlt hingegen das Ziel einer gesundheitsfördernden Versorgung, weil damit die erwünschte Nährstoffzufuhr nicht mehr sichergestellt ist.
8. Menüs mit frei kombinierbaren Speisen sind nährstoffmäßig nicht mehr zu kontrollieren. Daher kann den Gästen für diese Speisenangebote mit dem DGE-Konzept keine Auswahlhilfe gegeben werden. Sie wissen nicht, ob ihre Speisenzusammenstellung gut oder schlecht ist. Eine andere Bewertung wäre erforderlich, die sich auf alle Speisen beziehen müsste, z.B. ein Ampelsystem. Im Q-Standard werden aber keine derartigen Bewertungsmethoden genannt, obwohl es sie gibt.
9. Die Nachhaltigkeit wird vorrangig mit Hilfe von allgemeinen und theoretischen Aussagen behandelt. Konkrete Handlungshinweise sind nur über eine kleine Tabelle mit Angaben der CO₂-Äq für verschiedene LM-Gruppen zu entnehmen. Viele Bereiche der Nachhaltigkeit werden nicht berücksichtigt. Da wichtige Einflussfaktoren nur erwähnt werden statt Vorgaben zu machen, ist es für die Dienstleister kaum möglich, Entscheidungen für eine nachhaltige LM-Wahl zu treffen. Der Q-Standard will einerseits das Bewusstsein für dieses Thema schärfen, bleibt aber andererseits notwendige Kriterien schuldig, wie die Nachhaltigkeit messbar gemacht werden kann.

10. Die Aufteilung der Nachhaltigkeit in verschiedene Segmente weist einige Änderungen gegenüber den letzten Q-Standards auf. Dabei erscheint die neu eingeführte Kategorie "Tierwohl" entbehrlich, weil durch die ökologische Landwirtschaft das Tierwohl optimal berücksichtigt werden kann. Darauf wurde leider nicht hingewiesen.
11. Der Minister des BMEL forderte im Vorwort der Q-Standards die Verantwortlichen in der GG zu nachhaltigem Handeln auf. Allerdings vermisst man bei der Politik, nicht nur beim BMEL, schon seit langem ein nachhaltiges Handeln, weshalb dieses Ministerium kein glaubwürdiger Anwalt für Nachhaltigkeit ist. Dies wurde anhand einiger Beispiele belegt. Durch diesen Widerspruch werden die nachhaltigen Forderungen an die GG konterkariert.
12. Konkrete Hinweise für eine "nachhaltige" LM-Auswahl sind rar gesät und bestehen meist aus Wiederholungen bestimmter klimaschädlicher Eigenschaften, insbesondere der Treibhausgasemissionen. Empfehlungen beschränken sich auf Produkte des Öko-Landbaus sowie die Beachtung der Regionalität und Saisonalität. Diese Aussagen sind altbekannt und hätten durch weitere Forderungen ergänzt werden sollen, nicht nur zu den LM, sondern auch zur energie- und ressourcensparenden Raum- und Gerätetechnik. Energieverbrauchende Prozesse sollten nicht einzeln betrachtet werden, sondern in einem Gesamtzusammenhang. Bei richtiger Planung sind synergistische Effekte möglich - mit deutlich verringertem Gesamt-Energieverbrauch. Hierzu gibt es bereits zahlreiche Best-Practice-Beispiele.
13. Auch die Hinweise für gesundheitsfördernde Speisen sind inzwischen allgemein bekannt, z.B. "Vollkorn statt Weißmehl" oder "fettarm statt fettreich". Belehrungen für das Garen von Hülsenfrüchten sind für Kochprofis deplatziert. Es scheint den Autoren der Q-Standards nicht klar zu sein, dass es sich bei der Zielgruppe in der BG um qualifiziertes Personal handelt, wofür diese Q-Standards ja angeblich auch geschrieben wurden.
14. Bei der Speisenplangestaltung bekräftigt die DGE ihre alte Kritik an "stärker verarbeiteten" Convenience-Produkten. Weder wurden diese einmal definiert, noch wurden Kriterien genannt, die für eine Limitierung des Einsatzes dieser Produkte herangezogen werden könnten. Die Aussagen sind daher nicht nachvollziehbar und für die Praxis unbrauchbar. Entscheidend für die Bewertung von Speisen sollten die Rezepturen einschließlich der Zubereitungsverfahren sein und nicht der Herstellungsort (Großküche vs LM-Industrie). Auch die Bewertung aufgrund der Zahl der Verarbeitungsschritte ist ungeeignet, was am Beispiel von "Cook-and-Chill" versus "Warmhaltesystem" gezeigt wurde. Nur aufgrund klar definierter Produktionsbedingungen ist eine seriöse Aussage über die Qualität von Speisen möglich. Pauschale Bewertungen sind hierfür nicht geeignet.
15. Wichtige Themen fehlen in den neuen Q-Standards nach wie vor, wie z.B. der Arbeitsschutz, das BGM oder die Verpflegungssysteme. Diese Themen sind gerade dann von Belang, wenn man sich eine ganzheitliche Bewertung der GG auf die Fahnen geschrieben hat, die also deutlich über den engen Bereich der LM-Qualität hinausgeht. Neuerdings fehlen auch Details zur Zertifizierung durch die DGE nach ihren Q-Standards. Diese sind zwar in einem "Leitfaden für die Zertifizierung" enthalten, der allerdings erst 15 Monate später publiziert wurde.
16. Der Leitfaden wurde ebenfalls überprüft und weist zahlreiche Schwächen auf. Der dort beschriebene Prozess der Zertifizierung weicht erheblich vom Standard von Zertifizierungen ab, wie er international üblich ist. So ist z.B. keine jährliche Überprüfung zwingend vorgeschrie-

ben. Auch fehlen Knock-Out-Kriterien, die allein dafür sorgen, dass ein Betrieb eine Überprüfung nicht bestehen kann, wie z.B. ein Hygienekonzept.

17. Im Q-Standard wird eine Art "Bottom-Up"-Ansatz vertreten, weil Laien zugetraut wird, wichtige Entscheidungen zum Verpflegungssystem treffen zu können. Falsche Entscheidungen sind aber später kaum wieder rückgängig zu machen und schränken die Optimierungsmöglichkeiten oft stark ein. Daher ist dieser Ansatz zu kritisieren. Sinnvoller wäre ein "Top-Down"-Ansatz, also ein professionelles Gesamtkonzept. Dieses sollte unter Berücksichtigung der örtlichen Gegebenheiten, der gesetzlichen Vorgaben, der Rahmenbedingungen des Arbeitgebers und der Wünsche der Mitarbeiter entwickelt werden.
18. Änderungen gegenüber früheren Versionen der Q-Standards werden nicht erläutert oder begründet. Dies entspricht nicht einem wissenschaftlichen Vorgehen. Es wäre zu erwarten gewesen, dass frühere Fehleinschätzungen klar benannt sowie die Gründe angegeben werden, die zu neuen Erkenntnissen geführt haben. Hierfür hätte sich das Internet angeboten. Im Übrigen sind auch Caterer und Gäste an den Gründen für Änderungen interessiert.
19. Als Alternative zur Bewertung von Speisen bzgl. der Einhaltung der Referenzwerte wurde das "Gastronomische Ampelsystem" ("GAS") vorgestellt. Dies ist ein Instrument, das Speisen und Gerichte sehr valide bewertet sowie leicht verständlich kennzeichnet. Die Ergebnisse stimmen sehr gut mit Nährwertberechnungen und Plausibilitätsabwägungen überein und Küchenfachkräfte sowie Gäste kommen mit dem System schnell zurecht. Die Ampelfarben sind zudem verständlicher als Nährwertkennzeichnungen und können auch für Einzelspeisen verwendet werden. Das inzwischen in zahlreichen Betrieben eingesetzte GAS ist auch von einigen Krankenkassen anerkannt.
20. Die Überprüfung eines Betriebes sollte mit einem anerkannten Prüfinstitut (z.B. TÜV Rheinland) durchgeführt werden. Basis für diese Überprüfungen kann das von der Hochschule Niederrhein entwickelte Zertifizierungsverfahren sein, das vom TÜV Rheinland mit dem Zertifikat "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" seit Jahren in die Praxis umgesetzt wird. Bei diesem Zertifikat wird auch ein großes Gewicht auf das Thema Nachhaltigkeit gelegt. Die Themenvielfalt und die Tiefe der Abfrage gehen weit über den Q-Standard der DGE hinaus.

13. Gesamtfazit und Schlusswort

Die Untersuchung der Eignung des "wissenschaftlich fundierten und praxistauglichen" Q-Standards für die BG hat viele Schwächen offenbart. Das liegt zum einen an der **Bewertung von Komplettmenüs**, die es in den meisten Betriebsrestaurants schon seit längerem kaum noch gibt. Einzelkomponenten und Tellergerichte können aber mit dem DGE-Ansatz nicht bewertet werden. Die DGE verlangt somit für die Bewertung ein Speisenangebot, das in der Praxis nicht mehr erwünscht ist. Für den weit überwiegenden Teil des Angebots entfällt die Bewertung, so dass keine Hilfestellung bei der Auswahl gewährt wird. Ein Konzept für eine Gesamtbewertung des Angebots mit wissenschaftlich abgesicherten Ergebnissen existiert zwar, wird aber im Q-Standard nicht erwähnt.

Zum anderen ist die **LM-basierte Bewertung** zu kritisieren. Es stellte sich heraus, dass anhand der LM-Vorgaben die Entwicklung eines ernährungsphysiologisch guten Speisenplans nicht sicherzu-

stellen ist. Andererseits kann ein Plan, der diese DGE-Vorgaben in mehrfacher Hinsicht nicht erfüllt, durchaus gut bewertet werden, und zwar auf der Basis von NWB. Somit kann mit dem Konzept der LM-Vorgaben nicht sicher nach "geeigneten" und "ungeeigneten" Speisenplänen unterschieden werden. Dies ist für den Zertifizierungsprozess sehr problematisch, im Grunde ein Knock-Out-Kriterium des Bewertungskonzepts.

Die DGE beschreibt in diesem Q-Standard die Nachteile der konventionellen Landwirtschaft und empfiehlt ausdrücklich Produkte des **Öko-Landbaus**. In dieser Deutlichkeit ist diese Aussage ein Novum. Bis auf einige Fragen in einer Checkliste fehlen allerdings Kriterien für eine Bewertung der Nachhaltigkeit, die sich nur auf den ökologischen Bereich beschränkt. Lücken bei den Anforderungen und Bewertungen sind ferner bei den Gargeräten und Verpflegungssystemen zu sehen, die auch für die Nachhaltigkeit relevant sind. Für Verpflegungssysteme wurden weder Definitionen noch Empfehlungen, geschweige denn Prüfkriterien, ausgesprochen. Wegen der unterschiedlichen Ergebnisse dieser Systeme in der Praxis wäre dies aber erforderlich gewesen.

Obwohl die DGE eine **Zertifizierung** empfiehlt, erfährt man im Q-Standard selbst so gut wie nichts darüber. Hinweise findet man im 15 Monate später publizierten Leitfaden. Die Prüfung des dort beschriebenen Zertifizierungskonzepts deckte ebenfalls zahlreiche Schwächen auf. Es ist daher im Grunde (noch) nicht einsetzbar. Somit hat sich gezeigt, dass die Q-Standards und das implizite Zertifizierungskonzept eine vollwertige und nachhaltige Verpflegung nicht sicherstellen können. Wer einen umfassenden Kriterienkatalog und eine darauf basierende Zertifizierung sucht, sollte sich z.B. das Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein näher ansehen, das alle wesentlichen Anforderungen an eine Zertifizierung erfüllt und vom TÜV Rheinland seit Jahren erfolgreich angewendet wird. Für eine gesundheitliche Bewertung des gesamten Speisenangebots hat sich das "Gastronomische Ampelsystem" sehr bewährt, mit dem der Erfüllungsgrad der DGE-Referenzwerte sehr gut wiedergegeben werden kann.

Vielfach wird die bundesweit **verpflichtende Einführung** der DGE-Standards gefordert, v.a. im Bereich "Kitas und Schulen". Eine damit verbundene Zertifizierungspflicht wäre grundsätzlich zu begrüßen, wenn die Qualität des Speisenangebots durch eine professionelle Überprüfung mit einem breiten Bewertungsspektrum und hohen Anforderungen gesichert werden könnte. Mit dem offiziellen Konzept des BMEL auf Basis der Q-Standards der DGE ist dies zzt. nicht möglich. Hierzu wären erhebliche Anpassungen des Konzepts notwendig, wie diese Untersuchung gezeigt hat. **Weil damit aber künftig nicht zu rechnen ist, was die 6. Auflage beweist, wird die Bewertung der Q-Standards von den Autoren hiermit als beendet angesehen.**

Literaturverzeichnis

- 1 DGE: Qualitätsstandards für Kitas, Ganztagschulen, Betriebe, Unternehmen, stationäre Einrichtungen, Essen auf Rädern und Rehabilitationskliniken, Bonn 2007-2015. <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/?L=0>
- 2 Basierend auf: Wetterau J, Peinelt V: Kap. 14: Zertifizierungen und Gütesiegel, Band 1, S. 298-346, in: Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen | Umsetzungsprobleme | Lösungskonzepte. Rhombos-Verlag, Berlin, 1. Aufl. 2015 und 2. Aufl. 2016
- 3 Peinelt V: Stellungnahmen zu den Q-Standards der DGE von 2015. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/kritik-an-dge-standards/>
- 4 DGE (Hrsg): Qualitätsstandards der DGE. Grundlegend überarbeitet, Bonn, 11/2020. <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/?L=0>
- 5 DGE (Hrsg): Qualitätsstandards der DGE. Nachdruck, Bonn, 10/2023. <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/>
- 6 Rat für deutsche Rechtschreibung. <https://www.rechtschreibrat.com/>
- 7 Rat für deutsche Rechtschreibung: Mitteilung des Rats. Geschlechtergerechte Schreibung: Empfehlungen vom 26.03.2021. <https://www.rechtschreibrat.com/geschlechtergerechte-schreibung-empfehlungen-vom-26-03-2021>
- 8 Bayer J: Sprachen wandeln sich immer – aber nie in Richtung Unfug. Neue Zürcher Zeitung v. 14.4.2019. <https://www.nzz.ch/feuilleton/die-geschlechtergerechte-sprache-macht-linguistische-denkfehler-ld.1472991>
- 9 Eisenberg P: Das missbrauchte Geschlecht. Süddeutsche Zeitung v. 2.3.2017. <https://www.sueddeutsche.de/kultur/essay-das-missbrauchte-geschlecht-1.3402438>
- 10 Wikipedia: Standard. <https://de.wikipedia.org/wiki/Standard>
- 11 Aerzteblatt. Empfehlungen der DGE in der Kritik. <https://www.aerzteblatt.de/nachrichten/72608/Empfehlungen-der-Deutschen-Gesellschaft-fuer-Ernaehrung-in-der-Kritik> v. 23.1.17
- 12 DGE (Hrsg): 13. Ernährungsbericht 2016. Godesberger Allee 18, 53175 Bonn
- 13 Peinelt V: Kritik an den Q-Standards der DGE. Stellungnahme 2015. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/qual-standards-dge/>
- 14 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? Empfehlungen für eine Neuorientierung. Stark überarbeitete 2. Aufl 2018, 418 S., Rhombos, Lehrbuchformat
- 15 Hagspihl S: In der Falle. gvpraxis, Heft 9/2022, S. 22ff
- 16 Beispiele für Betriebe mit einem funktionierenden Ampelsystem sind die Firmen Henkel, Bayer, DKV, Innogy, Hilti, Daimler, SAP
- 17 Wetterau J et al.: Kap. 4: Akademiker für die Außerhausverpflegung, Band 1, S. 114-122, in: Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen | Umsetzungsprobleme | Lösungskonzepte. Rhombos-Verlag, Berlin, 2. Auflage, 2016, 1642 S.
- 18 Wetterau J, Peinelt V: K14. Zertifizierungen und Gütesiegel, Band 1, S. 328-376, in: Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen-Umsetzungsprobleme-Lösungskonzepte, 2. Aufl., 2016, Rhombos-Verlag, Berlin, 1642 S. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/zertifikate-guetesiegel/>
- 19 Peinelt V: "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein in Kooperation mit dem TÜV Rheinland. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg>, s. Kap. 10
- 20 Peinelt V: Umsetzung der DGE-Standards mit Hilfe der Zertifizierung des TÜV Rheinland. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/umsetzg-dge-standards>, s. Kap. 6
- 21 DGE: Qualitätsstandards der DGE. hier: Nachhaltigkeit in der Praxis. Job & Fit. 4. Auflage von 11/2014
- 22 IPCC 2007: Climate Change 2007. <https://www.ipcc.ch/2007/>
- 23 VERORDNUNG (EU) 2018/848 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES v. 30.5.2018.
- 24 BMEL: Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungs-umgebungen gestalten - WBAE-Gutachten vom 8/2020. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html
- 25 Ebda: s. Kap. 7.7
- 26 Ebda: s. Kap. 2.5
- 27 Wintermantel B: Heftige Kritik an Klöckners geplantem staatlichen Tierwohl-Label. 2.8.2019. <https://utopia.de/staatliches-tierwohl-label-kein-gewinn-fuer-die-schweine-126909/>
- 28 Jahberg H: Wie Julia Klöckner das Leben der Schweine verbessern will. Der Tagesspiegel 6.2.2019.

Literaturverzeichnis

- <https://www.tagesspiegel.de/wirtschaft/staatliches-tierwohllabel-wie-julia-kloeckner-das-leben-der-schweine-verbessern-will/23956188.html>
- ²⁹ Anonymus: Kritik am geplanten Tierwohl-Label. Die Welt. 10.7.2018.
https://www.welt.de/print/die_welt/hamburg/article179085164/Kritik-am-geplanten-Tierwohl-Label.html
- ³⁰ Abele J: Schwein und Sein. greenpeace magazin 1.21, S. 82-86
- ³¹ Ebda, S. 85
- ³² gv-praxis 11/2020, Deutscher Fachverlag, Ffm, 12 S.
- ³³ Glyphosat: Schmidts Ministerium hat Glyphosat-Alleingang monatelang vorbereitet. Süddeutsche Zeitung vom 28.22.2017. <https://www.sueddeutsche.de/politik/streit-um-unkrautvernichter-minister-schmidt-hat-glyphosat-alleingang-monatelang-geplant-1.3769947>
- ³⁴ IARC Monograph on Glyphosate. March 2015. <https://www.iarc.who.int/featured-news/media-centre-iarc-news-glyphosate/>
- ³⁵ NABU: Torschlusspanik bei Agrarminister Schmidt? News. November 2017. <https://www.nabu.de/news/2017/11/23527.html>
- ³⁶ Lambrecht M: Schluss mit der Klöckner-Show. Greenpeace Online v. 26.6.20.
<https://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/schluss-mit-der-kloeckner-show>
- ³⁷ Greenpeace: Offener Brief an J. Klöckner. Konsequenzen aus Tönnis-Skandal v. 30.6.20.
<https://www.greenpeace.de/presse/publikationen/offener-brief-landwirtschaftsministerin-julia-kloeckner-konsequenzen-aus>
- ³⁸ Hofmann K: CSU blockiert Konzept für Schlachthöfe. zdf.de vom 18.5.2020.
<https://www.zdf.de/nachrichten/politik/coronavirus-schlachthoeefe-kabinett-heil-fleisch-100.html>
- ³⁹ Greenpeace: Offener Brief an J. Klöckner. Konsequenzen aus Tönnis-Skandal v. 30.6.20.
<https://www.greenpeace.de/presse/publikationen/offener-brief-landwirtschaftsministerin-julia-kloeckner-konsequenzen-aus>
- ⁴⁰ Lambrecht M: Weckruf gegen Ignoranz. Greenpeace v. 24.3.21.
<https://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/weckruf-gegen-ignoranz>
- ⁴¹ Wissenschaftl. Artikel zur EU-Agrarpolitik. https://scholar.google.de/scholar?q=EU-Agrarpolitik+Kritik&hl=de&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholar
- ⁴² Waitz (Grüne): Nur Landwirtschaft subventionieren, die keinen Schaden anrichtet. Deutschlandfunk am 3.4.21.
https://www.deutschlandfunk.de/kritik-an-eu-agrarreform-waitz-gruene-nur-landwirtschaft.694.de.html?dram:article_id=486181
- ⁴³ Zeit Online: EU-Agrarreform nimmt große Hürde - Aufbruch oder weiter so? vom 21.10.20.
https://www.zeit.de/news/2020-10/21/eu-staaten-einigen-sich-auf-agrarreform?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F
- ⁴⁴ UBA: FAQs zu Nitrat im Grund- und Trinkwasser vom 21.7.2020.
<https://www.umweltbundesamt.de/themen/wasser/grundwasser/nutzung-belastungen/faqs-zu-nitrat-im-grund-trinkwasser#welche-messstellennetze-werden-zur-uberwachung-der-nitratgehalte-des-grundwassers-in-deutschland-herangezogen-und-sind-diese-repräsentativ>
- ⁴⁵ Europäische Kommission: Vertragsverletzungsverfahren: Kommission leitet in 17 Fällen rechtliche Schritte gegen Deutschland ein. https://ec.europa.eu/germany/news/20190725-vertragsverletzungsverfahren_de, Stand: 25.7.2019
- ⁴⁶ Nehls A: BUND-Studie: Massentierhaltung fördert antibiotikaresistente Keime. 12.1.2015.
https://www.deutschlandfunk.de/bund-studie-massentierhaltung-foerdert.697.de.html?dram:article_id=308456
- ⁴⁷ RKI: Neue Zahlen zu Krankheitslast und Todesfällen durch antibiotikaresistente Erreger in Europa.
https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Antibiotikaresistenz/Uebersichtsbeitraege/AMR_Europa.html
- ⁴⁸ Peinelt V: Empfehlenswerte Angebote in der GG.
<https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/angebotsgestaltung/>
- ⁴⁹ BDEW Bundesverband der Energie- und Wasserwirtschaft e.V. (Hrsg.): Erdgas in der Gastronomie. Reinhardtstraße 32, 10117 Berlin, 2008, 28 S., www.bdew.de
- ⁵⁰ Peinelt V, Wentzlaff G, Wittich G: Cook and Chill. Untersuchung und Bewertung eines Verpflegungssystems. Shaker 2004, 177 S., s. S. 156
- ⁵¹ Jenny U (ENAK): Energiekennwerte. Gewerbliche Küchen. Merkblatt für eine energetisch optimierte Planung. Stadt

Literaturverzeichnis

- Zürich, Amt für Hochbauten (Auftraggeber), 11/2011, 38 S., s. S. 10f
- ⁵² Peinelt V, Gemüth P: Speisenproduktion in der GG.
<https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/produktionssysteme>, s. Kap. 3.4.2.1
- ⁵³ Peinelt V: Stellungnahme zur 3D-LM-Pyramide der DGE, s. Kap. 2.3.6. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas-3/3d-lm-pyramide/>
- ⁵⁴ en%=Energieprozent=Anteil des jeweiligen Hauptnährstoffes an der zugeführten Gesamtenergie
- ⁵⁵ Loh S, Schlich E: Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. *aid special*, 3048/2004
- ⁵⁶ Initiative Lebensmitteldose (Auftraggeber): Nährwertuntersuchung "Gemüse aus der Dose im Vergleich zu frischem, verzehrfertigem Gemüse", Februar 2015. http://initiative-lebensmitteldose.de/fileadmin/user_upload/pdf/ILD_Naehrwertuntersuchung2015_Ergebnisse.pdf
- ⁵⁷ DGE: Leitfaden zur DGE-Zertifizierung. <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/einrichtungen/betriebe/?L=0>, S. 12
- ⁵⁸ Peinelt V: Stellungnahme zur Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL.
<https://ewd-gastro.jimdo.com/aktivitaeten/reduk-inno-strat/>
- ⁵⁹ Wikipedia: Ethoxyquin im Lachs. <https://de.wikipedia.org/wiki/Ethoxyquin>
- ⁶⁰ WDR5: Quarks. Es gibt heftige Kritik am blauen MSC-Siegel. Sendung vom 28.8.20.
<https://www1.wdr.de/mediathek/audio/wdr5/quarks/hintergrund/audio-es-gibt-heftige-kritik-am-blauen-msc-siegel-100.html>
- ⁶¹ DGE: Leitfaden zur DGE-Zertifizierung. <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/einrichtungen/betriebe/?L=0>
- ⁶² DGE: Job und Fit, Q-Standard für die Betriebsgastronomie. 4. Aufl. von 2014, S. 21
- ⁶³ Peinelt V: Empfehlungen für die Speisenplangestaltung des Mittagessens in Betriebsrestaurants unter Berücksichtigung anderer Mahlzeiten. Dissertation 1992. Wissenschaftlicher Fachverlag, Gießen, 273 S.
- ⁶⁴ Ebda
- ⁶⁵ DGE: Q-Standards für die Betriebsgastronomie, s. S. 33. <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/>
- ⁶⁶ Peinelt V: Probleme mit Nährwertberechnungen. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/probleme-nw-berechnung/>
- ⁶⁷ Peinelt V: Empfehlungen für die Speisenplangestaltung des Mittagessens in Betriebsrestaurants unter Berücksichtigung anderer Mahlzeiten. Dissertation 1992. Wissenschaftlicher Fachverlag, Gießen, 273 S.
- ⁶⁸ Giebel, Peinelt, Feist: Nudging in der Betriebsgastronomie. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/nudging/>
- ⁶⁹ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25.10.2011 (LIV): Informationen der Verbraucher über Lebensmittel. Amtsblatt der Europäischen Union, L 304/18-63 vom 22.11.2011.
www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kennzeichnung/VO_EU_1169_2011_lebensmittelinformation_nurAmtsblatt.html?nn=406624
- ⁷⁰ LEH=Lebensmittel-Einzel-Handel
- ⁷¹ Peinelt V: Nutri-Score - Ergebnisse einer Untersuchung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas-3/nutri-score-vs-gas/>
- ⁷² Peinelt V: Beschreibung von GAS, Langfassung. s. Kap. 2.2.2. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/beschreibung/>
- ⁷³ Peinelt V und Wetterau J: Stellungnahme zur 3D-LM-Pyramide der DGE. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas-3/3d-lm-pyramide/>
- ⁷⁴ DHA=Docosahexaensäure, EPA=Eicosapentaensäure
- ⁷⁵ DGE: Position der Deutschen Gesellschaft für Ernährung - Vegane Ernährung vom 12.4.2016.
<https://www.dge.de/wissenschaft/weitere-publicationen/dge-position/vegane-ernaehrung/?L=0>
- ⁷⁶ Peinelt V: Empfehlungen für die Speisenplangestaltung des Mittagessens in Betriebsrestaurants unter Berücksichtigung anderer Mahlzeiten. Dissertationsschrift. Wissenschaftlicher Fachverlag, Gießen 1992, 273 S.
- ⁷⁷ Gey F, Dmitrieva K: Optimierung der ernährungsphysiologischen Qualität von Speisenangeboten in der Betriebsgastronomie mit Hilfe einer Subventionssteuerung in Kombination mit dem GAS, 2/2015
- ⁷⁸ Peinelt V, Gemüth P: Produktionssysteme in der GG.
<https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/produktionssysteme/>
- ⁷⁹ TVP=Textured vegetable Product=texturiertes vegetarisches LM
- ⁸⁰ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Fett, Zucker und Salz in Fertigprodukten. www.bmel.de/DE/Ernaehrung/_Texte/ReduktionsstrategieZuckerSalzFette.html;nn=310342
- ⁸¹ Peinelt V: Stellungnahme zur Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL. <https://ewd-gastro.jimdo.com/aktivitaeten/reduk-inno-strat/>

Literaturverzeichnis

- ⁸² Ebenda, S. Kap. 3.9
- ⁸³ Eror D: Die Selbstverpflichtung der Industrie reicht nicht aus. <https://kem.industrie.de/beitragart/branchennews/die-selbstverpflichtung-der-industrie-reicht-nicht-aus>. 28.9.18
- ⁸⁴ Paschmann M: K28. Der Heißluftdämpfer als Multitalent, Band 1, S. 723-737, in: Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen-Umsetzungsprobleme-Lösungskonzepte, 2. Aufl., 2016, Rhombos-Verlag, Berlin, 1642 S.
- ⁸⁵ BKK bei Daimler Benz unterstützt die Einführung von GAS, desgleichen die DAK bei verschiedenen Betrieben
- ⁸⁶ Jungvogel A, Michel M: Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide. Fachinformation. Herausgeber: aid und DGE. DCM Druck Meckenheim GmbH, Köln, 6. Aufl. 2016, 22 S.
- ⁸⁷ Giebel S, Peinelt V, Feist C: Nudging in der Betriebsgastronomie. Das gastronomische Ampelsystem. Ernährung im Fokus. 07-08 2017. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/gas-fachpresse/>
- ⁸⁸ Peinelt V: Das Gastronomische Ampelsystem - Langfassung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/beschreibung/>
- ⁸⁹ DGE: Q-Standards 2020, Kap. 2.5 Externe Qualitätsprüfung, S. 20
- ⁹⁰ Peinelt V: Stellungnahme: Kritik an den DGE-Standards. Publikationen bis 2015. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/qual-standards-dge/>
- ⁹¹ DGE: JOB&FIT. Kostenüberblick zur DGE-Zertifizierung für Betriebe, Übersicht 1, S. 1
- ⁹² Europäische Kommission: Unionsrahmen für staatliche Beihilfen zur Förderung, Entwicklung und Innovation (2014/C 109/01). Amtsblatt der Europäischen Union vom 27.6.2014, II (Mitteilungen), C198/1-29
- ⁹³ Peinelt V: Kritik an den Q-Standards der DGE. s. Kap. 3.2.10. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/qual-standards-dge/>
- ⁹⁴ DGE: JOB&FIT. Kostenüberblick zur DGE-Zertifizierung für Betriebe, Übersicht 3, S. 2
- ⁹⁵ Peinelt V: Ausgezeichnete GG (AGG) - Beschreibung und Veranschaulichung. s. Kap. 6. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/>
- ⁹⁶ DGE: Leitfaden zur DGE-Zertifizierung. <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/einrichtungen/betriebe/?L=0>
- ⁹⁷ Peinelt V: Probleme mit Nährwertberechnungen. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/naehrwertberechnung/>
- ⁹⁸ Peinelt V: Bewertung von 4-Wochen-Modellspeiseplänen. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/validierungen/4-wo-plan-modell/>
- ⁹⁹ Peinelt V: Vergleich Nutri-Score, NW-Berechnung, GAS. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/validierungen/nutri-score-nwb-gas/>
- ¹⁰⁰ DGE: Leitfaden zur DGE-Zertifizierung. <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/einrichtungen/betriebe/?L=0>, S. 21
- ¹⁰¹ Ebda, s. S. 44, Tab. 3
- ¹⁰² BZfE: Essbare Insekten. Vom Exoten auf dem Weg zur alltäglichen Kost? <https://www.bzfe.de/lebensmittel/trendlebensmittel/insekten/>
- ¹⁰³ DGE: Leitfaden zur DGE-Zertifizierung. <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/einrichtungen/betriebe/?L=0>, S. 40
- ¹⁰⁴ DGE: Leitfaden zur DGE-Zertifizierung. <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/einrichtungen/betriebe/?L=0>, Tab. 3: S. 44
- ¹⁰⁵ Peinelt V: EwB-gastro. Ernährungswissenschaftliche Berechnungen für die Gemeinschaftsgastronomie. Software seit 1991
- ¹⁰⁶ Hartmann B, Bell S, Vásquez-Caicedo AL et al.: Der Bundeslebensmittelschlüssel. Aktuelle Entwicklungen, Potenzial und Perspektiven. Ernährungs Umschau 2006, 53(4): 124–129, aktuelle Version: 3.02
- ¹⁰⁷ DGE: Leitfaden zur DGE-Zertifizierung. <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/einrichtungen/betriebe/?L=0>, Tab. 1: S. 27
- ¹⁰⁸ Peinelt V: Empfehlungen für die Speisenplangestaltung des Mittagessens in Betriebsrestaurants unter Berücksichtigung anderer Mahlzeiten. Dissertation 1992. Wissenschaftlicher Fachverlag, Gießen, 273 S., s. Kap. 4.3.4
- ¹⁰⁹ Peinelt V: Probleme mit Nährwertberechnungen. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/probleme-mit-nwb/>
- ¹¹⁰ Peinelt V: Nutri-Score - Ergebnisse einer Untersuchung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas-3/nutri-score-vs-gas/>
- ¹¹¹ Peinelt V: Bewertung von 4-Wochen-Modellspeiseplänen. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas-3/nwb-vs-gas/>
- ¹¹² Haufe: 80% mit Mängeln beim Arbeitsschutz. www.haufe.de/arbeitsschutz/recht-politik/gastronomie-80-prozent-mit-maengeln-beim-arbeitsschutz_92_359454.html
- ¹¹³ Wetterau J, Soeters-Jakobs B: K17. Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit in: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen | Umsetzungsprobleme | Lösungskonzepte. Rhombos-Verlag, Berlin, 2. Auflage, 2016, 1642 S.

Literaturverzeichnis

- ¹¹⁴ DGE (Hrsg): DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. 1. Auflage, 2008, 28 S., DGE e.V., Bonn, S. 15
- ¹¹⁵ Peinelt V: Exkursionen mit Studenten zur Fa. Henkel in Düsseldorf, die schon seit langem das System "Cook and Chill" nutzt.
- ¹¹⁶ DGE (Hrsg): DGE-Praxiswissen. Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme. 2014. www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Vollwertige_Schulverpflegung.pdf, S. 12-28
- ¹¹⁷ Peinelt V: Aussagen der DGE zu Verpflegungssystemen in der Schule.
<https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/produktionssysteme-2/>
- ¹¹⁸ DIN 10508: Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel. DIN 10508, Normenausschuss Lebensmittel und landwirt. Produkte (NAL)
- ¹¹⁹ Bognàr A: Qualität warmer Speisen. Angebotsformen in der Großküche. *ernährung im fokus* 6 (2006), Heft 01, 2-8
- ¹²⁰ Williams PG et al.: Ascorbic Acid and 5-Methyltetrahydrofolate Losses in Vegetables with Cook/Chill or Cook/Hot-Hold Foodservice Systems. *Journal of Food Science*. 60 (1995), Nr. 3, 541-546
- ¹²¹ BMEL: Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungs-umgebungen gestalten - WBAE-Gutachten vom 8/2020.
https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html
- ¹²² BMEL/DGE: Ein Meilenstein für mehr Nachhaltigkeit. Die neuen DGE-Qualitätsstandards. *gv-praxis* 12/20, S. 41 ff
- ¹²³ Peinelt V: Gastronomisches Ampelsystem - Langfassung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/beschreibung/>
- ¹²⁴ Peinelt V: Optimierung eines Menüs. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/validierungen/einzelnes-menue/>
- ¹²⁵ Peinelt V: Bewertung eines realen 4-Wochen-Speiseplans. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas-2/validierung-speisenplan/>
- ¹²⁶ Peinelt V: Bewertung von 4-Wochen-Modellspeiseplänen. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas-3/nwb-vs-gas/>
- ¹²⁷ Peinelt V: Nutri-Score - Ergebnisse einer Untersuchung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/nutri-score-vs-gas/>
- ¹²⁸ Diverse Artikel in der Fachpresse zu GAS. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/fachpresse/>
- ¹²⁹ Gey, Dmitrieva: Studie zur Beeinflussung des Essverhaltens in Betrieben mit GAS. Doppel-Diplomarbeiten in der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, 2017. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/studie-zum-essverhalten/>
- ¹³⁰ Giebel S, Peinelt V, Feist C: Nudging in der Betriebsgastronomie. Das gastronomische Ampelsystem. *Ernährung im Fokus*. 07-08 2017. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/gas-fachpresse/>
- ¹³¹ Peinelt V: Beschreibung von GAS. Langfassung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/beschreibung/>
- ¹³² Peinelt V: "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/>
- ¹³³ Peinelt, Wetterau: Stellungnahme zu den Q-Standards der DGE (2020).
<https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/qual-standards-dge/>, s. Kap. 6
- ¹³⁴ TÜV Rheinland: "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". www.tuv.com/germany/de/ausgezeichnete-gemeinschaftsgastronomie.html
- ¹³⁵ Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, 41065 Mönchengladbach
- ¹³⁶ Peinelt V: Produktionssysteme in der GG. s. Kap. 3.1.
<https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/produktionssysteme/>
- ¹³⁷ Peinelt V: Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie. Beschreibung und Veranschaulichung. Kap. 6, Tab. 2.
<https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/>
- ¹³⁸ Peinelt V: Umsetzung der Q-Standards der DGE. Ein Lösungsvorschlag.
<https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/umsetzg-dge-standards/>, s. Kap. 6, Tab. 1

Literaturverzeichnis

