

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
die Firma *Sander Gourmet GmbH* freut sich sehr, zahlreiche Speisekomponenten anbieten zu können, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind. Diese Komponenten sind an folgendem Logo zu erkennen:



Der Einsatz von Komponenten, die das Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ tragen, beinhaltet für Sie als Kunden **nicht** die Berechtigung, das Logo ebenfalls zu nutzen. Ebenfalls darf nicht der Eindruck entstehen, dass eine Prüfung nach dem DGE-VerpflegungsCheck erfolgt sei. Die Lizenz zur Nutzung des Logos „**DGE ZERT-KONFORM**“ liegt ausschließlich bei der Firma *Sander Gourmet GmbH*. Wenn Sie mit einem DGEprüften Angebot werben möchten, müssen Sie als Kunde selbst den DGE-VerpflegungsCheck erfolgreich absolviert haben.

Fachliche Basis für den DGE-VerpflegungsCheck sind die DGE-Qualitätsstandards für die verschiedenen Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung.

Hier ein Auszug der optionalen Kriterien für eine Mittagsverpflegung der Kita- und Schulverpflegung (fünf Verpflegungstage):

- täglich Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
 - mind. 1x ein Vollkornprodukt im Angebot
 - max. 1x pro Woche ein Kartoffelerzeugnisse (z. B. Kartoffelpüree (Flocken), Kartoffelklöße, Gnocchi usw.)
- täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), davon mind. 2x Rohkost oder Salat sowie mind. 1x Hülsenfrüchte
- mind. 2x Obst (frisch oder tiefgekühlt)
- mind. 2x ein Milchprodukt mit definiertem Fettgehalt
- max. 1x pro Woche Fleisch/Wurst, davon mind. 2x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- mind. 1x pro Woche Fisch, davon mind. 2x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- max. 1x pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte
- max. 1x pro Woche ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt

Neben den hier genannten Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten können auch weitere Anforderungen erfüllt werden, z. B. aus den Bereichen Rahmenbedingungen, Speiseplanung, Speiseplan, Einkauf oder Zubereitung. Welche Kriterien konkret umgesetzt werden, entscheiden Sie selbst nach einem separaten Vertragsabschluss als DGE-VerpflegungsCheck-Partner. Die Umsetzung wird anschließend verbindlich durch eine Selbstbewertung und – falls erforderlich – durch ein Audit der DGE überprüft.

Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ unterstützen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot

Die Komponenten mit dem Logo „DGE ZERT-KONFORM“ sind zum einen als Basis für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung geeignet und erleichtern zum anderen eine Prüfung nach dem DGE-VerpflegungsCheck, da diese Komponenten bereits zahlreiche Kriterien der Speisenzubereitung und -qualitäten erfüllen. Hier einige Beispiele:

- Obst, Gemüse (frisch oder TK)
- Verwendung von magerem Muskelfleisch
- Fisch aus nachhaltiger Fischerei
- fettarme und nährstoffschonende Zubereitung
- Zubereitung mit hochwertigem Raps- oder Olivenöl
- sparsamer Einsatz von Jodsalz und Zucker
- keine Kartoffelerzeugnisse
- keine panierten oder frittierten Produkte, keine industriell hergestellten Fleischersatzprodukte.

Die optimale Zusammenstellung der Speisen sowie ggf. die Ergänzung mit anderen Produkten (z. B. Rohkost, frisches Obst, Nüsse) gemäß des jeweiligen DGE-Qualitätsstandards obliegt allerdings Ihnen als Verpflegungsbetrieb.

Wenn Sie an weiteren Informationen zu diesem Lebensmittelangebot interessiert sind oder Fragen zu einer Speiseplanentwicklung auf Basis der „DGE ZERT-

KONFORM“-Komponenten haben, steht Ihnen *die Abteilung Category Management* gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich dazu bitte an cm@sander-gruppe.com

Bei Interesse am DGE-VerpflegungsCheck erhalten Sie per Telefon (0228 3776-651, -655) oder E-Mail (dge-verpflegungscheck@dge.de) weitere Informationen.