

Feine Küche. Stilvolle Feste.



for KIDS

## FAQ – Häufig gestellte Fragen zu unserer Gemeinschaftsverpflegung

- **Was bedeutet die DGE-Zertifizierung?**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat u. a. den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in KiTas“ sowie den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ herausgegeben.

Damit stellt sie wissenschaftlich fundierte Kriterien auf, wie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in KiTas und Schulen zusammengestellt sein sollte.

Mit der DGE-Zertifizierung wird die Umsetzung dieser Kriterien nachgewiesen. Die erfolgreiche Zertifizierung ist am DGE-Logo erkennbar.



Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards ist bereits in vielen Bundesländern Voraussetzung für ein Catering für KiTas und Schulen.

Seit dem 01.07.2021 muss auch in Rheinland-Pfalz bei Betreuungen während der Mittagszeit ein Mittagessen angeboten werden, welches sich nach vergleichbaren Standards richtet. Wir haben uns daher freiwillig für die Durchführung der DGE-Zertifizierung entschieden.

- **Was ist die DGE?**

„DGE“ steht für „Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.“ und ist eine unabhängige wissenschaftliche Fachgesellschaft, die zu etwa 70 Prozent von Bund und Ländern über öffentliche Mittel finanziert wird.

- **Welche DGE-Zertifizierung können wir für unsere Einrichtung erreichen?**

Durch unsere erfolgreiche Zertifizierung ist bereits eine wichtige Voraussetzung gegeben, damit Sie als KiTa oder Schule eine „FIT KID“ bzw. „Schule + Essen = Note 1“-Zertifizierung durch die DGE erlangen können.

- **Welche Regeln der DGE gelten im Speiseplan?**

Für die DGE-Zertifizierung müssen viele Kriterien umgesetzt werden, hier einige Beispiele für den Qualitätsbereich „Mittagsverpflegung“ (für 5 Verpflegungstage).



1.

täglich Gemüse sowie Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln  
(davon mindestens einmal ein Vollkornprodukt)



2.

mindestens 1x pro Woche  
Fisch  
(z. B. pochiertes Seefisch)



3.

mindestens 2x pro Woche  
Rohkost  
(z. B. Salat)



4.

mindestens 1x pro Woche  
Hülsenfrüchte  
(z. B. Erbsengemüse)



5.

mindestens 2x pro Woche  
Milch und Milchprodukte



6.

mindestens 2x pro Woche  
frisches Obst



7.

ein ovo-lacto-vegetarisches  
Gericht ist immer im Angebot

- **Wie behandeln Sie Rückmeldungen zu den Speisen und dem Menüplan?**

Wir als Caterer stellen uns der Herausforderung, ein hochwertiges, von der DGE zertifiziertes Essen unter Berücksichtigung von Kinderwünschen und Geschmack zu einem wettbewerbsfähigen Preis anzubieten.

Feine Küche. Stilvolle Feste.



for KIDS

Wir freuen uns sehr über Rückmeldungen, Kinder- und Elternwünsche und beziehen sie in unsere monatlichen Team-Besprechungen ein. Gleichzeitig bitten wir um Verständnis, dass wir aufgrund der vielen zu beachtenden Aspekte nicht jede Anregung umsetzen können.

- **Wie können wir Feedback/Rückmeldung geben?**

Wir bitten Sie herzlich, uns die Rückmeldungen schriftlich, per E-Mail oder telefonisch zukommen zu lassen. Unsere Fahrer sind lediglich für die Logistik zuständig und hierfür nicht die richtigen Ansprechpartner.

Für die Eltern gibt es unter [www.fuhr-catering.de/kontakt/feedback-fragebogen/](http://www.fuhr-catering.de/kontakt/feedback-fragebogen/) einen speziellen Rückmeldebogen.

- **Ist es normal, dass meinem Kind nicht jedes Essen schmeckt?**

Viele Kinder müssen sich erst an einen Geschmack gewöhnen. Wissenschaftlich ist nachgewiesen, dass Kinder teilweise zehn- bis fünfzehnmal eine Speise probieren müssen, bis sie sich daran gewöhnt haben und sie ihnen schmeckt. Wir sollten uns gemeinsam darum bemühen, unseren Kindern eine gesunde Ernährung nahe zu bringen.

- **Warum ist der Menüpreis an jedem Tag gleich?**

Wir kochen zweimal die Woche vegetarisch und haben auch einen Suppen-/Eintopf-Tag. Hier kam die Frage auf, ob an diesen Tagen der Menüpreis gerechtfertigt wäre.

Die Gemeinschaftsverpflegung ist eine Mischkalkulation, und an vielen Tagen (insbesondere bei Fisch oder anderen aufwendigen Speisen) liegen wir über unserem geplanten Budget.

Der Essenspreis beinhaltet ja nicht nur die Nahrungsmittel, sondern auch die Mehrwertsteuer, Energiekosten, Küchenpersonal, Kücheneinrichtung, Warmhalteboxen, Lieferpersonal, KFZ-Kosten, Equipment und Verwaltungskosten.

Bei weiteren Fragen oder Anregungen können Sie uns gerne kontaktieren.

Mit freundlichen Grüßen aus Bretzenheim

Michael Fuhr