



Jahresbericht

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

2020





Liebe Mitglieder und Förderer der DGE, liebe Leserinnen und Leser,

ein Vorwort zum Jahresbericht für 2020 zu schreiben, in dem alles im Zeichen von Corona stand, ist keine leichte Aufgabe. Umso mehr freut es uns, im Rückblick auf das letzte Jahr feststellen zu können, dass die DGE trotz der besonderen Herausforderungen zahlreiche wichtige Projekte umgesetzt und mit vielen Angeboten zur Weiterbildung und letztlich zur Verbesserung der Ernährung unterstützt hat.

Im letzten Jahr gab es gleich drei bedeutende und zentrale Veröffentlichungen. Zum einen sind die DGE-Beratungsstandards als inhaltlich und grafisch komplett überarbeitete Neuauflage erschienen. Sie liefern einheitliche und wissenschaftlich fundierte Aussagen und sind damit eine wichtige Grundlage für Multiplikator*innen in der Ernährungsberatung und -therapie. Zum anderen hat die DGE die neu überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung herausgegeben. Sie zeigen nun noch stärker auf, wie eine gesundheitsfördernde Ernährung zugleich nachhaltig sein kann. Als wissenschaftliches Highlight haben wir im November den 14. DGE-Ernährungsbericht veröffentlicht. Er enthält – wie immer – konkrete Daten zur Beschreibung der Ernährungssituation in Deutschland. In den drei eigens für den aktuellen Bericht durchgeführten Forschungsvorhaben nimmt er mit der Beschreibung der Ernährungssituation in Krankenhäusern und Pflegeheimen, der Studie Suse II zum Stillen und zur Säuglingsernährung sowie mit der VeChi-Youth-Studie zur veganen und vegetarischen Ernährung von Kindern und Jugendlichen in Deutschland besonders vulnerable Bevölkerungsgruppen in den Blick. Die Medienresonanz zu allen drei Veröffentlichungen war beeindruckend und bestärkt unsere Arbeit als wissenschaftliche Fachgesellschaft.

Zwei zentrale Themen des vergangenen Jahres, die uns auch in Zukunft weiterhin begleiten werden,

sind Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Während der DGE-Kongress im März noch abgesagt werden musste, fanden im weiteren Verlauf des Jahres Fortbildungen, Seminare, und auch die Dreiländertagung – um nur einige Beispiele zu nennen – digital statt. Die Erfahrung zeigt, dass digitale Formate durchaus das bisherige Portfolio ergänzen können und attraktive Möglichkeiten zum Austausch und Wissenstransfer bieten. Nachhaltigkeitsaspekte werden in den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen, die gerade überarbeitet werden, berücksichtigt, und sind fester Bestandteil der neuen DGE-Qualitätsstandards. Auch das neue Wissenschaftsmagazin DGEwissen startete in seiner ersten Ausgabe mit dem Themenschwerpunkt Nachhaltigkeit.

Stets bietet der Jahresbericht einen umfassenden Rückblick auf die vielfältigen Aktivitäten der DGE und belegt unsere kontinuierliche und erfolgreiche Arbeit. Diesen Erfolg verdanken wir nicht zuletzt Ihrer Unterstützung und konstruktiven Zusammenarbeit und Ihrer engagierten haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeit. Deshalb danken wir Ihnen an dieser Stelle ganz ausdrücklich dafür und hoffen darauf, diese gute Zusammenarbeit auch in Zukunft erfolgreich fortzusetzen.

Viel Freude beim Blättern und Lesen!

Ihr*e

Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin der DGE

Prof. Dr. Jakob Linseisen
Präsident der DGE

Inhalt

	Vorwort	3
	Fakten und Zahlen 2020	6
1	Die DGE stellt sich vor	
	Aufgaben und Ziele	8
	Wir über uns	10
2	Themenschwerpunkte 2020	
	Neuaufgabe der DGE-Beratungsstandards	22
	Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung	26
	14. DGE-Ernährungsbericht	28
	Beitrag der DGE zur NRI	30
	Digitale Bildungs- und Kommunikationswege	33
3	Nachhaltigkeit	
	Nachhaltigkeit in den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen	36
	Nachhaltigkeit in der Ernährung	38
4	Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen	
		40
5	Publikationen	
	Fachmedien	44
	... für unsere Mitglieder	49
6	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	
	Zielgruppenspezifische Kommunikation	50
	Aktivitäten der IN FORM-Projekte	58
	Journalisten-Preis 2020	60
	Messen und Veranstaltungen	62
7	Veranstaltungen/Seminare/Tagungen	
	57. Wissenschaftlicher Kongress der DGE	64
	15. Dreiländertagung der DGE, ÖGE und SGE	66
	Pressekonferenz zum 14. DGE-Ernährungsbericht	68
	Fortbildungsveranstaltungen	69
	Verbundprojekt Nordländer 2020 erfolgreich abgeschlossen	77
8	Qualitätssicherung	
	Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung	80
	Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung	82
	Impressum	86

TEILNEHMER*INNEN
im Referat Fortbildung

1004



3



**NEUE VERNETZUNGS-
STELLEN**

Seniorenernährung

20



JAHRE

D-A-CH-Referenzwerte für die
Nährstoffzufuhr der DGE, ÖGE
und SGE

2400



FOLLOWER*INNEN

auf Twitter @dge_wissen

10



JAHRE

DGE-Fachgruppen

**GV-ZERTIFIZIERTE
EINRICHTUNGEN**

1795





DGE-ERNÄHRUNGSBERICHT
erschiene

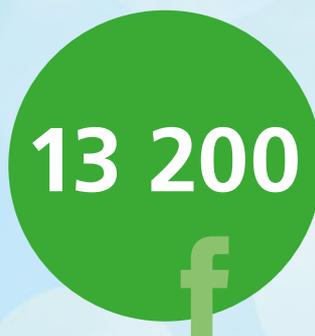
MITARBEITENDE
in Voll- und Teilzeit



DGE-MITGLIEDER



JAHRE
im 5 am Tag e. V.



**ABONNENT*INNEN
AUF FACEBOOK**
Geprüfte IN FORM-Rezepte

JOURNALIST*INNEN
bei der Pressekonferenz zum
14. DGE-Ernährungsbericht



**GEPRÜFTE IN FORM-
REZEPTE**

1

Die DGE stellt sich vor

Aufgaben und Ziele

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist seit ihrer Gründung 1953 die für Deutschland zuständige unabhängige wissenschaftliche Fachgesellschaft für alle ernährungsrelevanten Fragen. Sie stellt Forschungsbedarf fest und informiert Verbraucher*innen, Multiplikator*innen sowie Interessierte aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Medien über neue Erkenntnisse und Entwicklungen aus der ernährungswissenschaftlichen Forschung. Mit der Erarbeitung von Empfehlungen und Aussagen schafft die DGE eine wissenschaftliche Basis im Bereich Ernährung, die sie durch Publikationen und Veranstaltungen bekannt macht. Indem die DGE die Ernährungsaufklärung, -beratung und -bildung zur vollwertigen Ernährung fördert, sichert sie deren Qualität und trägt dadurch zur Gesundheit der Bevölkerung bei.

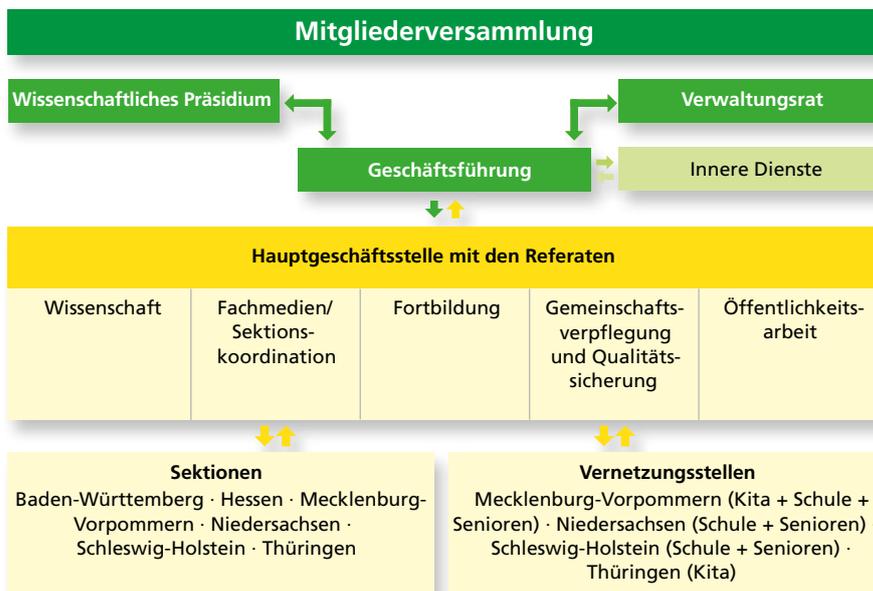
Ihre Ziele verwirklicht die DGE bundesweit, insbesondere durch die

- Publikation des DGE-Ernährungsberichts,
- Herausgabe der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr,
- Herausgabe von DGE-Beratungsstandards, der DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, Leitlinien, Stellungnahmen und Positionen,
- Veröffentlichung weiterer Informationsmedien und wissenschaftlicher Publikationen, Erarbeitung von Curricula,
- Durchführung von wissenschaftlichen Tagungen, Seminaren und Lehrgängen.

Die Aktivitäten und Maßnahmen der DGE zielen auf Verhaltens- und Verhältnisprävention zur Gesundheitsförderung und -erhaltung ab und richten sich an alle Bevölkerungsgruppen. Die DGE konzentriert sich dabei auf die Vermittlung von Kompetenzen bei und durch Multiplikator*innen, ihre Empfehlungen erreichen darüber auch die Endverbraucher*innen.

Als eingetragener, gemeinnütziger Verein verfolgt die DGE ihre Ziele frei von wirtschaftlichen Interessen und politischen Einflüssen. Ihr oberstes Organ ist die Mitgliederversammlung.

Organigramm der DGE







Wissenschaftliches Präsidium

Die DGE hat ein wissenschaftlich unabhängiges Präsidium mit Persönlichkeiten, die die Ernährungswissenschaft der Bundesrepublik Deutschland repräsentieren. Neben den elf gewählten Mitgliedern besteht es aus 27 kooptierten Mitgliedern, zwei Sektionsvertreter*innen und einem ständigen Gast.

- Präsident

Prof. Dr. Jakob Linseisen

Lehrstuhl für Epidemiologie der Universität Augsburg, Universitätsklinikum Augsburg

- Vizepräsidentin

Prof. Dr. Britta Renner

Fachbereich Psychologie, Universität Konstanz

- Vizepräsident

Prof. Dr. Bernhard Watzl

Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

Verwaltungsrat

Der Verwaltungsrat überwacht die Geschäftsführung in fachlicher und administrativer Hinsicht, prüft den Jahresabschluss, bestellt die Geschäftsführung und genehmigt den Arbeitsplan der DGE.

- Vorsitzender

Prof. Dr. Helmut Hesecker

Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit, Universität Paderborn

- stellvertretende Vorsitzende

Prof. Dr. Britta Renner

Hauptgeschäftsstelle

Für die DGE sind 119 Mitarbeitende in Voll- und Teilzeit tätig: 70 in der Hauptgeschäftsstelle in Bonn, davon 13 Mitarbeitende im Projekt IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung, sieben Mitarbeitende in den Projekten Kompetenzcluster der Ernährungsforschung inklusive „Diet-Body-Brain (DietBB)“, „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ und „Nachhaltig (B)und Gesund“. Hinzu kommen 22 Mitarbeitende in den rechtlich unselbstständigen Sektionen der DGE sowie deren Projekten und sieben in den rechtlich unselbstständigen Vernetzungsstellen (inkl. Verbundprojekte).

Die Hauptgeschäftsstelle gliedert sich in fünf Fachreferate mit den Aufgabenfeldern Wissenschaft, Fachmedien/Sektionskoordination, Fortbildung, Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung sowie Öffentlichkeitsarbeit und das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderte Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“. Seit 2015 zählen auch das Projekt „DietBB“ sowie das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ zur DGE. Die „Inneren Dienste“ stellen die Abwicklung der administrativen und finanziellen Belange der DGE sicher. Geschäftsführerin ist Dr. Kiran Virmani.

Präsident und Geschäftsführerin der DGE,
Prof. Dr. Jakob Linseisen und
Dr. Kiran Virmani.



Projekte

Die DGE beteiligt sich aktiv an vom BMEL bzw. dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Projekten im Bereich Ernährung. Die Laufzeiten der Projekte variieren.

IN FORM-Projekte der DGE

Der Nationale Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ hat das Ziel, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland nachhaltig zu verbessern. Seit der Initiierung 2008 vom BMEL und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) ist IN FORM bundesweit mit Projektpartner*innen in allen Lebensbereichen aktiv. Die DGE setzt sich mit den drei bei ihr angesiedelten Projekten aktiv für die Ziele von IN FORM ein.
→ www.in-form.de.

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Das DGE-Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ entwickelt und aktualisiert DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken sowie mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen. Verantwortliche in diesen Bereichen erhalten damit eine fachkundige Unterstützung zur Umsetzung einer bedarfsgerechten, gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung. Zusätzlich bietet das Projekt lebensweltspezifische Fachinformationen zu ausgewogener Verpflegung, Rahmenbedingungen sowie Hintergründen mit weiterführenden Informationen in den genannten fünf Projektbereichen. Praxisbeispiele und Rezeptdatenbanken für jede Lebenswelt unterstützen alle, die an der Verpflegung beteiligt sind.

Geprüfte IN FORM-Rezepte

Mit dem Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ gibt die DGE Verbraucher*innen eine Orientierungshilfe, um auf einen Blick ein ausgewogenes Rezept bzw. Gericht zu erkennen. Dafür haben IN FORM und die DGE einen Kriterienkatalog und das Logo „Empfohlen von IN FORM“ entwickelt. Damit zeichnen sie leckere und gesundheitsfördernde Vorschläge von bekannten Rezeptanbieter*innen aus. Zusätzlich zeigen begleitende Ernährungstipps, warum die Rezepte und Gerichte empfehlenswert sind. Die Begleittexte beinhalten Hinweise, wie durch Veränderungen der Zutaten oder der Zubereitung Gerichte ernährungsphysiologisch günstiger werden.

→ www.inform-rezepte.de



Nachhaltig (B)und Gesund

Das 2020 abgeschlossene Projekt „Nachhaltig (B) und Gesund“ setzte sich für mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsgastronomie ein. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) wurden u. a. bei der Zubereitung gesundheitsfördernder Mahlzeiten, die einen hohen Anteil an Bioprodukten enthalten, begleitet. Der im Projekt entwickelte Handlungsleitfaden soll Einrichtungen der Betriebsgastronomie unterstützen, ökologische und gesundheitsfördernde Aspekte der Nachhaltigkeit umzusetzen. Der Leitfaden steht zum Download bereit: → https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/jobundfit/Nachhaltig_Bund_Gesund/Leitfaden_Nachhaltig_Bund_Gesund.pdf

NACHHALTIG B|UND GESUND

Start Low

Das neue Projekt „Start Low“ möchte ab 2020 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Bereich der Kita-Verpflegung unterstützen, Maßnahmen zur Reduktion von Zucker und Salz sowie zur Reduktion und Optimierung von Fett zu entwickeln, bereitzustellen und die Wirksamkeit zu überprüfen. Start Low wird im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) gefördert. Die Projektlaufzeit ist bis Oktober 2023 vorgesehen.



Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

Die DGE hat mit dem Start der zweiten Förderphase 2018 die Öffentlichkeitsarbeit für alle clusterübergreifenden Aktivitäten der vier Kompetenzcluster der Ernährungsforschung DietBB, *enable*, NutriAct und nutriCARD übernommen.



Diet-Body-Brain (DietBB)

Seit 2015 forscht die DGE mit einem eigenen Projekt „Diet-Body-Brain (DietBB) – Von der Epidemiologie zu evidenzbasierter Kommunikation“. Sie ist damit eine*r von 17 Akteur*innen eines vom BMBF initiierten Kompetenzclusters der Ernährungsforschung. In der ersten Förderphase hat die DGE die Bekanntheit der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen in der deutschen Bevölkerung evaluiert. Basierend auf den gewonnenen Erkenntnissen untersucht sie in der zweiten Förderphase Kommunikationsstrategien, die dazu dienen, die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen an spezifische Zielgruppen verhaltenswirksam zu vermitteln. Beispielsweise wurden die 10 Regeln der DGE auf Instagram an junge Erwachsene kommuniziert. Es soll die Effektivität der Kommunikation von Empfehlungen erforscht und verbessert werden, um den Gesundheitsstatus der Bevölkerung und die Prävention zu fördern (s. Seite 35).

Sektionen

DGE-Sektionen

In den Bundesländern Baden-Württemberg (BW), Hessen (HE), Mecklenburg-Vorpommern (MV), Niedersachsen (NI), Schleswig-Holstein (SH) und Thüringen (TH) ist die DGE durch Sektionen vertreten. Die zwei Sektionen Hessen und Baden-Württemberg agieren rechtlich selbstständig.

Die Sektionen nehmen landesspezifische Interessen wahr und verbreiten die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft und die Empfehlungen der DGE in regionalen Netzwerken. Sie fördern die Ernährungsaufklärung und leisten Beratung sowie Informations- und Öffentlichkeitsarbeit.

Dazu führen die Sektionen Fortbildungsveranstaltungen wie Fachtagungen und Seminare für Multiplikator*innen und Fachkräfte aus den Bereichen Ernährung, Bildung, Gesundheit, Prävention und Politik durch. Sie präsentieren sich regelmäßig auf regionalen Veranstaltungen und veröffentlichen in lokalen Medien Beiträge zu ernährungsrelevanten Themen sowie zu ihren Aktivitäten. Die Sektionen initiieren regionale Projekte und koordinieren die Aktivitäten von im Ernährungsbereich tätigen Institutionen und Organisationen.

Die DGE-Sektionen in sechs Bundesländern





Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung

Als eine Maßnahme des Nationalen Aktionsplans „IN FORM“ hat das BMEL gemeinsam mit den Bundesländern Vernetzungsstellen eingerichtet. Sie unterstützen bundesweit Schulen – in einigen Ländern auch Kitas – bei der Entwicklung und Qualitätsverbesserung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes. Neu hinzugekommen sind 2020 die Vernetzungsstellen Seniorenernährung in Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein. Ihre Aufgabe ist es, eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung/Verpflegung älterer Menschen zu fördern (s. Seite 73).

Die Basis für die Arbeit der Vernetzungsstellen bilden der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern und in Senioreneinrichtungen“, die die DGE im Auftrag des BMEL erarbeitet hat. In den Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen sind die Vernetzungsstellen räumlich bei der entsprechenden DGE-Sektion angesiedelt. Sie stellen Informationen zur Verfügung, organisieren Veranstaltungen und sorgen dafür, dass Akteur*innen bei der Planung, dem Aufbau und der Optimierung einer adäquaten Gemeinschaftsverpflegung unterstützt und vernetzt werden.

Fachgruppen/Mitglieder

DGE-Fachgruppen seit 10 Jahren aktiv

Die DGE-Fachgruppen bieten Wissenschaftler*innen, wissenschaftlichem Nachwuchs, Expert*innen und erfahrenen Praktiker*innen eine Plattform zum Austausch. Damit möchte die DGE einen stärkeren Wissenstransfer in die Arbeit der Fachgesellschaft ermöglichen, die Anbindung der Mitglieder intensivieren und den inhaltlichen Austausch mit Wissenschaftler*innen verbessern sowie die fachbezogene Arbeit vertiefen. Die zehn Fachgruppen haben unterschiedliche Themenschwerpunkte in den Bereichen „Wissenschaft“ und „Ernährung in der Praxis“:

- Early Career Scientists
- Epidemiologie
- Ernährungsberatung
- Ernährungsbildung
- Ernährungsmedizin
- Ernährungsverhaltensforschung
- Gemeinschaftsverpflegung
- Lebensmittelwissenschaft
- Physiologie und Biochemie der Ernährung
- Public Health Nutrition

DGE-Mitglieder

Im Dezember 2020 waren insgesamt 4 161 Mitglieder registriert. Jede am Thema Ernährung interessierte Person kann Mitglied werden. Auch Verbände, Firmen und Wirtschaftsverbände haben eine Mitgliedschaft bei der DGE. Mitglieder können sich z. B. in DGE-Fachgruppen engagieren, sich inhaltlich sowie fachlich austauschen und den Dialog mit anderen Interessierten, Kolleg*innen und Fachexpert*innen nutzen. Der Besuch von DGE-Veranstaltungen ist für sie zudem vergünstigt.

Mitglieder 2020

Einzelpersonen	4 029
Firmen	49
Verbände	63
Wirtschaftsverbände	20
Gesamt	4 161

(Stand: Dezember 2020)



**Alle reden über Ernährung,
wir sowieso!**

DGE - Mitglied werden
www.dge.de/service/mitgliedschaft/

DGE-Mitglieder profitieren von ...
vergünstigter/kostenfreier Teilnahme zu den DGE-Veranstaltungen

DGE-Mitglieder bleiben auf dem Laufenden ...
mit der Ernährungs Umschau, DGEInfo und Annals of Nutrition and Metabolism

DGE-Mitglieder reden mit ...
Experten auf wissenschaftlichen Veranstaltungen und engagieren sich in einer der neun DGE-Fachgruppen

DGE-Mitglieder bestimmen mit ...
in der Mitgliederversammlung wählen sie das Wissenschaftliche Präsidium, die Gremien der DGE und verabschieden die Satzung

DGE-Finanzhaushalt

Die DGE hatte 2020 Gesamtausgaben von 8,87 Mio. Euro.

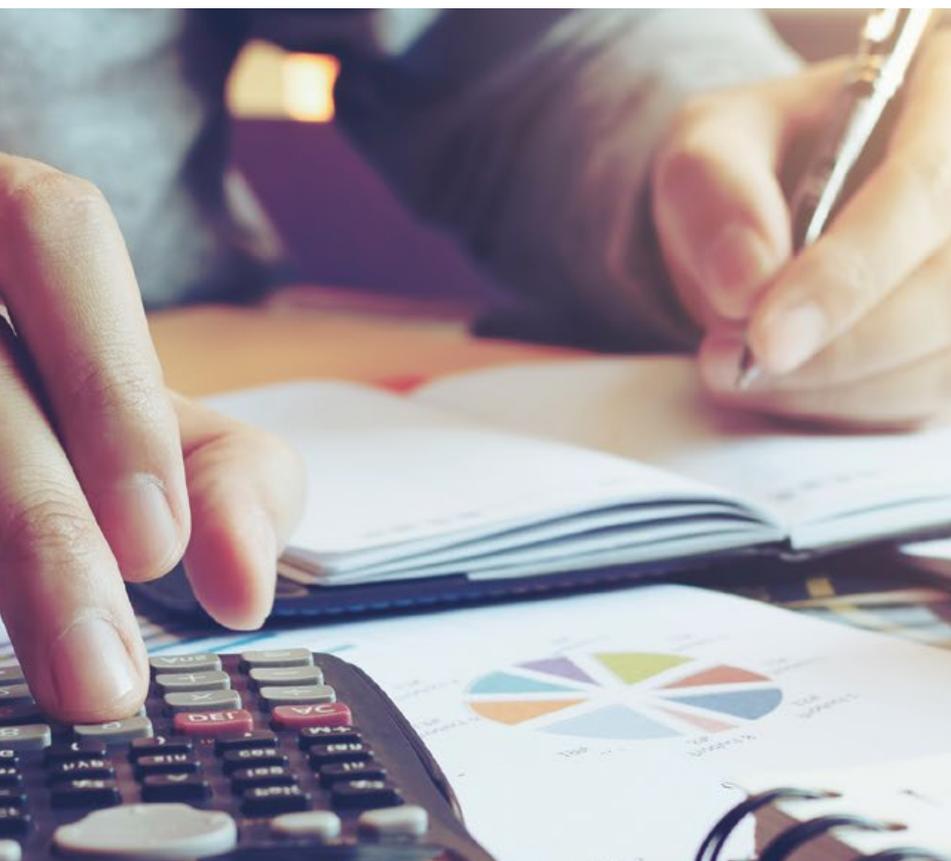
Die Finanzierung erfolgt zu rund einem Viertel durch Einnahmen aus Gebühren für Medien, Honoraren für Beratungen, Zertifizierungen, Teilnahmegebühren zu Veranstaltungen und Mitgliedsbeiträgen. Zu etwa drei Vierteln wird die DGE mit öffentlichen Mitteln von Bund und Ländern gefördert.

In 2020 erhielt die Hauptgeschäftsstelle eine Bundesförderung in Höhe von 4,35 Mio. Euro (Quote 72 %). Das IN FORM-Projekt wurde zu 99 % mit 0,90 Mio. Euro vom Bund gefördert. Zudem gab es weitere sieben Bundesprojekte, die insgesamt mit 0,81 Mio. Euro gefördert wurden.

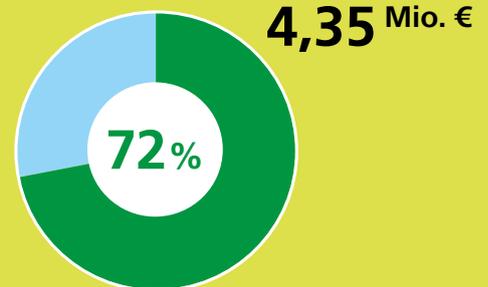
Folgende weitere Bundesprojekte wurden gefördert:

- Geprüfte IN FORM-Rezepte: Gesund genießen
- Nachhaltig (B)und Gesund
- Start Low
- Kompetenzcluster der Ernährungsforschung inklusive Diet-Body-Brain (DietBB)
- Verbundprojekte (Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern)

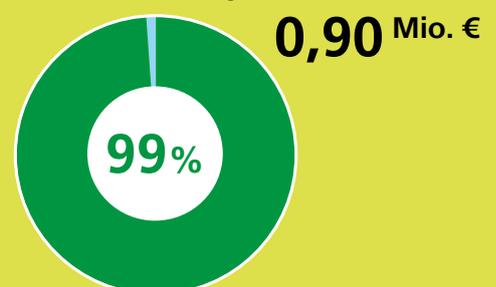
Die Sektionen erhielten, abhängig vom jeweiligen Bundesland, Förderungen von insgesamt über 0,30 Mio. Euro. Die Vernetzungsstellen wurden mit 0,52 Mio. Euro von den Ländern gemeinsam gefördert.



Hauptgeschäftsstelle
Bundesförderung



Projekt IN FORM in der GV
Bundesförderung



Nationale und internationale Netzwerkarbeit

DGE engagiert sich seit 20 Jahren für 5 am Tag

Der Verein 5 am Tag e. V. engagiert sich dafür, dass die Menschen in Deutschland mehr Gemüse und Obst essen. Mit Informationen, Hintergrundwissen, Tipps und Ideen zeigt er, warum der Verzehr von Gemüse und Obst in der täglichen Ernährung eine wichtige Rolle für die Gesundheit spielt. 2020 feierte der 5 am Tag e. V. sein 20-jähriges Bestehen.

Der gemeinnützige Verein wurde von der DGE, der Deutschen Krebsgesellschaft, Krankenkassen, Ministerien, Stiftungen und Vertretern der Gemüse- und Obstbranche gegründet. DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani ist als Mitglied des Vorstandes aktiv.

Seit 2002 existiert die gleichlautende Kampagne, die von der Europäischen Union (EU) und teilweise vom BMEL finanziell gefördert wird. Im Januar 2019 startete eine neue EU geförderte Kampagne mit einer Laufzeit von drei Jahren. „Snack 5“ greift den Trend zur Snackification – dem bevorzugten Verzehr kleiner Mahlzeiten und Snacks – auf und stellt Zwischenmahlzeiten und Außer-Haus-Verzehr in Schulen, Betrieben oder unterwegs in den Mittelpunkt. Sie wirbt für den stärkeren Verzehr von Gemüse und Obst als Zwischenmahlzeit. Ziel ist es, Gemüse und Obst als den besseren Snack zu verankern. Die DGE ist aktiv an der Kampagne beteiligt.

→ www.5amtag.de

→ www.snack-5.eu



Beitritt der DGE als korporatives Mitglied zum VDOE

Im Juni 2020 ist die DGE dem Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE) als korporatives Mitglied beigetreten. Ziel der DGE ist es, mit der Mitgliedschaft die berufspolitischen und fachlichen Schnittstellen zwischen DGE und VDOE aufzuzeigen. Zudem präsentiert sich die DGE im Berufsverband als attraktive Arbeitgeberin für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftler*innen, Oecotropholog*innen sowie Diätassistent*innen. Studierenden bietet sie während ihres Studiums der Oecotrophologie und Ernährungswissenschaften in den Fachreferaten interessante Praktika an.



Koordinierungskreis Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung

Die Bereiche „Ernährungsberatung“ und „Ernährungsbildung“ haben sich in den letzten Jahrzehnten weiterentwickelt. Ernährungsberatung und -bildung werden heute von vielen unterschiedlichen Berufsgruppen angeboten. Der Koordinierungskreis „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung“ hat eine Rahmenvereinbarung für die qualifizierte Ernährungsberatung und die Ernährungstherapie sowie für die Ernährungsbildung erarbeitet. Ziel ist es, den Verbraucher*innen unterschiedliche Qualifikationen von Ernährungsfachkräften transparent zu machen.

2020 beschäftigte sich der Koordinierungskreis u. a. mit den Regelungen des GKV-Spitzenverbands.

Danach werden die Zertifikate für die qualifizierte Ernährungsberatung ab dem 1. Oktober 2020 (durch die Pandemie-Situation verlängert auf den 1. Januar 2021) von der Zentralen Prüfstelle Prävention (ZPP) nicht mehr für die Anbieterqualifikation anerkannt. Der Koordinierungskreis richtete sich an den GKV-Spitzenverband und thematisierte die bisher fehlenden Regelungen zur kontinuierlichen Fortbildung und den für ältere Studienabsolvent*innen erschwerten Nachweis der Qualifikation aufgrund der früher weniger detaillierten Zeugnisse und fehlenden Modulhandbücher. Der GKV-Spitzenverband kündigte an, die Fortbildungsregelungen zu prüfen, wenn Erfahrungswerte mit dem neuen System vorliegen.



DGE in der FENS und beim IUNS-Kongress aktiv

Prof. Dr. Jakob Linseisen, Präsident der DGE, wurde im Oktober 2019 als Vice-Secretary des Boards der Federation of European Nutrition Societies (FENS) gewählt und steht im regelmäßigen Austausch mit den anderen Mitgliedern des FENS-Boards. Verschiedene Präsidiumsmitglieder der DGE wurden für den kommenden FENS-Kongress 2023 als Scientific Committee Members nominiert.

Die DGE richtet auf den Kongressen der International Union of Nutritional Sciences (IUNS) jeweils eine Session zu einem fachspezifischen Thema der Ernährungswissenschaften aus. Für den IUNS-ICN Kongress 2020 reichte sie das Symposium „Update on Dietary Recommendations and Guidelines of the German Nutrition Society“ ein. Die Veranstaltung wurde aufgrund der COVID 19-Pandemie auf den 6.-11. Dezember 2022 in Tokyo verschoben.

Mit der FAO vernetzt

Die DGE steht im Austausch mit der Food and Agriculture Organization (FAO) zu den Food Based Dietary Guidelines (FBDG). Auf der Website der FAO gibt es eine Zusammenstellung der FBDG verschiedener Länder. Die DGE präsentiert die 10 Regeln zur vollwertigen Ernährung, den DGE-Ernährungskreis und die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide.

→ www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/en/

20 Jahre gemeinsame D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr

Die Fachgesellschaften für Ernährung in Deutschland, Österreich und der Schweiz geben seit 2000 gemeinsam die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr heraus. Sie benennen die Mengen an Nährstoffen sowie Ballaststoffen, Energie und Wasser, die in einer bedarfsgerechten Ernährung des gesunden Menschen enthalten sein sollten. Die Referenzwerte berücksichtigen nutritive und wenn möglich auch präventive Aspekte und zielen darauf ab, bei nahezu allen gesunden Menschen der Bevölkerung eine angemessene Nährstoffzufuhr zu gewährleisten. Damit bilden sie die Basis für die praktische Umsetzung einer vollwertigen Ernährung.

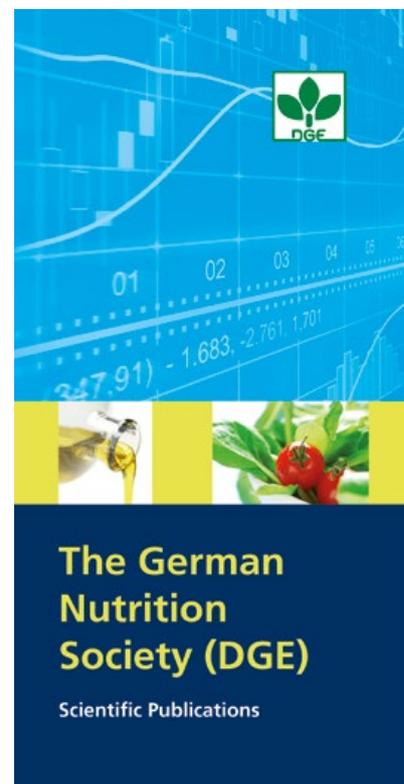
Eine weitere langjährige Kooperation mit der Österreichischen und der Schweizerischen Fachgesellschaft für Ernährung besteht bei der Durchführung der Dreiländertagung. Sie wird alle vier Jahre im Wechsel organisiert. 2020 veranstaltete die Österreichische Gesellschaft für Ernährung die Tagung digital. (s. Seite 66 f.)

Internationale Publikationen

Die DGE hat den Anspruch, ihre grundlegenden wissenschaftlichen Arbeiten auch international bekannt und verfügbar zu machen und damit zur internationalen wissenschaftlichen Diskussion in Ernährungsfragen beizutragen.

Neben der Ernährungs Umschau als nationalem wissenschaftlichen Organ sind die Annals of Nutrition and Metabolism das internationale, englischsprachige Publikationsorgan der DGE. Darüber hinaus nutzt die DGE weitere internationale Journale und eigene Publikationswege zur Veröffentlichung wissenschaftlicher Werke (s. Seite 40).

Alle englischsprachigen
Veröffentlichungen unter
→ www.dge.de/en



Neuaufgabe der DGE-Beratungsstandards

Einheitliche und wissenschaftlich fundierte Aussagen sind eine wichtige Grundlage in der Ernährungsberatung und -therapie. Um die Qualität in der Beratung zu sichern, gibt die DGE seit 1995 die DGE-Beratungsstandards heraus. Sie basieren auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und bieten Ernährungsfachkräften sowie allen Akteur*innen, die zum Thema Ernährung informieren, gesicherte Aussagen und fachliche Orientierung.

Nach einer umfassenden inhaltlichen und grafischen Überarbeitung ist im Herbst 2020 die Neuaufgabe der DGE-Beratungsstandards erschienen. Sie gliedert sich in insgesamt 69 Kapitel zu verschiedenen Themen. Seit der ersten Auflage dienen die DGE-Beratungsstandards als wissenschaftlich fundiertes und neutrales, verlässliches Nachschlagewerk für Multiplikator*innen und Fachkräfte im Ernährungsbereich. Sie schaffen eine einheitliche Grundlage für Interventionen in der qualifizierten Ernährungsberatung, -therapie und -aufklärung. Die DGE-Beratungsstandards sind ein Standardwerk zu den Themenschwerpunkten:

- nährstoffbezogene Empfehlungen,
- lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen,
- Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen,
- Diätetik und
- Ernährungsberatung.

Die Neuaufgabe der DGE-Beratungsstandards wurde um 21 Themen erweitert, u. a.:

- **Vitamin D, Knochengesundheit und präventive Aspekte**
- **Vitamin B₁₂**
- **Intervallfasten**
- **Sicherheitsaspekte bei Nahrungsergänzungsmitteln im Sport**
- **Chronisch entzündliche Darm-erkrankungen**
- **Mangelernährung**
- **Arzneimittel-Lebensmittel-Interaktionen**
- **Fütterstörungen bei Säuglingen und Kleinkindern**



Die DGE-Beratungsstandards basieren auf wissenschaftlichen Erkenntnissen, die von der DGE gesammelt, ausgewertet und verfügbar gemacht werden. An dem mehrstufigen Begutachtungsverfahren sind ausgewählte Expert*innen als Autor*innen, externe Gutachter*innen sowie die DGE-Referate Wissenschaft, Fortbildung und Fachmedien beteiligt. Hier bringt die DGE ihre langjährige Expertise und Vernetzung ein.

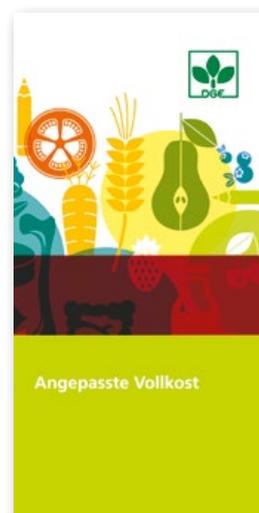
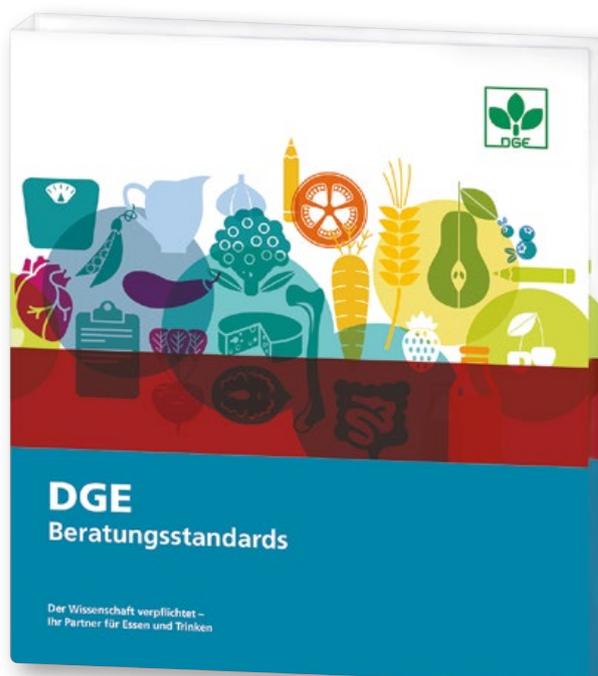
Die DGE-Beratungsstandards werden als Loseblattsammlung herausgegeben, sodass sie laufend aktualisiert und um neue Themen, die für die Ernährungsberatung und -therapie relevant sind, ergänzt werden können. Mit der jährlichen Veröffentlichung von Ergänzungslieferungen bleibt das Gesamtwerk aktuell.

Zielgruppen der DGE-Beratungsstandards sind v. a. Ernährungsfachkräfte, Multiplikator*innen sowie Mitarbeiter*innen öffentlicher Einrichtungen aus

dem Ernährungsbereich. Zugleich bilden sie die Grundlage für die Ausbildung von Gesundheitsfachberufen im Bereich Ernährung und Ernährungslehre. Für die praktische Arbeit von Beratungsfachkräften ist eine einfache Handhabung wichtig, z. B. das schnelle Nachschlagen eines Diätprinzips. Farbliche Infoboxen heben Merksätze, Definitionen, Zusammenfassungen und Hinweise zu weiterführenden Informationen hervor.

Die Produktlinie DGE-Beratungsstandards – neu gestaltet und inhaltlich überarbeitet

Zur Produktlinie der DGE-Beratungsstandards gehören auch die Infotheken, die verschiedene diätetische Themen anhand von Krankheitsbildern und diätetischen Maßnahmen kurz und verständlich beschreiben. Sie eignen sich für die Beratung von Klient*innen und interessierte Verbraucher*innen.



4.3.1 Ursachen

Ursachen

Entzündungsreaktionen im Darm werden durch eine gestörte Darmbarriere und Veränderungen des Mikrobioms angeleitet. Die Ursachen der CED sind bis heute nicht eindeutig geklärt. CED beruhen auf einer Kombination aus genetischer Prädisposition, die durch noch unbekannte Umweltfaktoren getriggert werden. Mehr als 160 Mutationen sind bekannt. Sie führen zu Veränderungen der angeborenen und erworbenen Immunantwort. Die Mikrobiota ist ebenfalls erheblich betroffen, da bei CED Patient*innen eine verringerte Artenvielfalt der Mikrobiota und eine erhöhte Anzahl Mikroba-assoziiierter Moleküle nachgewiesen werden. Experten vermuten, dass die Kombination aus gestörter Darmbarriere und Mikrobiota-Veränderungen (Abb. 1) die Interaktion zwischen intestinalen Mikroorganismen und Immunsystem verändern, sodass Entzündungsreaktionen entstehen.

Auch einige Ernährungsfaktoren werden diskutiert. Eine Ernährung mit einem hohen Anteil an Getreide, Obst und Gemüse ist mit einem geringeren Risiko für die Entwicklung von CED verbunden. Auf der anderen Seite scheint eine hohe Zufuhr von Fleisch, Zucker und Fett bei einer geringeren und höherer Risiko zu erhöhen. Aus diesen Zusammenhängen lassen sich jedoch keine spezifischen Empfehlungen zur Prävention von CED ableiten. Sie unterstützen aber die Bedeutung der gesunden Ernährungsempfehlungen von Fachgesellschaften. Evidenz ist, dass neben der Risikofür CED bei den betroffenen Kindern vorliegt.

Wollen wir die Risiken für CED bei den betroffenen Kindern?

Abb. 1: Vergleich der Mikrobiota-Veränderungen bei Crohn- und Colitis-Patient*innen (modifiziert nach Wehkamp, 2018)

4.1.1 Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Europäische Akademie für Allergologie und klinische Immunologie (EAACI) versteht unter dem Begriff Lebensmittelunverträglichkeit (LMU) alle nichtallergischen (auch im Sinne von unentzündlich) und reproduzierbaren Reaktionen nach dem Verzehr von Lebensmitteln. Zu den Reaktionen zählen toxische, nicht toxische und psychosomatische Reaktionen (S. Abb. 1).

Seit 2001 verwendet die EAACI den Oberbegriff „Intoleranz“ - im deutschen Sprachgebrauch „Unverträglichkeit“ - für immunologische und nicht immunologische LMU anstelle der nicht toxischen Reaktionen. Eine Unverträglichkeit führt zu spezifischen reproduzierbaren Symptomen, die durch Exposition gegenüber einem definierten Nahrungsmittel auftreten, das von nicht hypersensiblen Personen problemlos toleriert wird.

Eine Unverträglichkeit gegenüber Lebensmitteln kann immunologisch oder nicht immunologisch bedingt sein.

Abb. 1: Einordnung LMU (modifiziert nach Johansen et al., 2001; Klose et al., 2016)

Lebensmittelunverträglichkeiten (LMU) in Kap. „Lebensmittelunverträglichkeiten“ und Evidenz in Kap. „Zöliakie“ gehören zu den Reaktionen mit immunologischem Mechanismus, nicht IgE vermittelt (Abb. 1). Die nicht allergische Unverträglichkeit in Kap. „Psychosomatische Lebensmittelunverträglichkeiten“ hat einen unentzündlichen Mechanismus. Die unentzündliche Unverträglichkeit gegenüber Histamin bzw. biogenen Aminen in Kap. „Histaminunverträglichkeit“, Diagenen spielen Substratmalabsorptionen wie Laktoseintoleranz und Fruktosemalabsorption in der Ernährungstherapie bei LMU eine wichtige Rolle (S. Kap. „Laktoseintoleranz“ und Kap. „Fruktosemalabsorption“). Psychosomatische und toxische Reaktionen auf Lebensmittel bzw. Lebensmittelzusätze werden in den Beratungsgesprächen nicht näher behandelt.

4.3.2 Reizdarmsyndrom

Das Reizdarmsyndrom (RDS) ist nach den Rom-IV Kriterien von 2016 eine funktionelle Darmerkrankung mit wiederkehrenden abdominalen Beschwerden, die mit der Defäkation oder mit einer veränderten Darmpassage assoziiert sind und für die keine organische Pathologie nachweisbar ist.

Die Diagnose eines RDS kann gemäß SI-Guidelines gestellt werden, wenn folgende Kriterien erfüllt sind:

1. Es bestehen chronische (länger als 3 Monate) abdominale Beschwerden, die von rezidivierender Art* sind und von dem Patienten mit dem Darm assoziiert werden und in der Regel mit Veränderungen der Stuhlfarbe einhergehen.
2. Diese Beschwerden sind der Grund für eine ärztliche Konsultation und es ist klar, dass die Lebensqualität hinreichend relevant beeinträchtigt wird.
3. Voraussetzung ist, dass keine für andere Krankheitsbilder charakteristischen Veränderungen vorliegen, die für diese Symptome wahrscheinlich verantwortlich sind.

Prävalenz

Weltweit ist das RDS eine der häufigsten chronischen Erkrankungen. Durchschnittlich sind etwa 11 % der Weltbevölkerung betroffen. In Deutschland wird die Prävalenz auf 12% geschätzt. Frauen sind etwa doppelt so häufig betroffen wie Männer.

Symptomatik und Ausprägungsformen

Das RDS kann sich variabel, d. h. durch unterschiedliche, zum Teil wechselnde Symptome äußern und verläuft häufig chronisch.

Abhängig von der Leitungsform wird zwischen folgenden Ausprägungsformen unterschieden:

- Überprävalenz RDS-DS Klumpen; siehe Text S. 11 (Kap. 7.2 des Briefs) (Star Form) (siehe die Beschreibung im Text S. 11 (Kap. 7.2 des Briefs))
- Überprävalenz RDS-DS Stuhldiarrhoe; siehe Text S. 11 (Kap. 7.2 des Briefs) (Star Form) (siehe die Beschreibung im Text S. 11 (Kap. 7.2 des Briefs))
- Mischform RDS-DS mit wechselnden Stuhlfärbungen, auch abwechselnder Stuhlfärbung (siehe Text S. 11 (Kap. 7.2 des Briefs))
- Schmerz-Rhythmus: Es dominieren Schmerzen, Blähungen oder eine Kombination dieser Symptome

Ein erhöhtes Bauchschmerzrisiko besteht nicht. Ob überhöht sind die Symptome vor der Diagnose mit anderen gastroenterologischen Erkrankungen. Daher ist die Abklärung der Patienten der Differentialdiagnostik wichtig. Dem Teil kommt es zu einem Rückgang der Beschwerden, wenn die Leitungsform erfolgreich behandelt wird. Ein gleichzeitiges Auftreten anderer, insbesondere psychischer Erkrankungen, wie z. B. Depressionen und Ängststörungen, sind häufig beobachtet.

Auszug aus den neuen DGE-Beratungsstandards – die Kapitel Chronisch entzündliche Darmerkrankungen, Lebensmittelunverträglichkeiten und Reizdarmsyndrom



Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung

Im November 2020 ist eine neue Auflage der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung erschienen. Auf einem digitalen Symposium stellte das Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ sie rund 250 Fachleuten vor. Zur Eröffnung sprachen Bundesernährungsministerin Julia Klöckner, DGE-Präsident Prof. Dr. Jakob Linseisen und Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani. Präsidiumsmitglied Prof. Ulrike Arens-Azevêdo schilderte, was die DGE-Qualitätsstandards seit ihrem Start vor über zehn Jahren bis heute bewegt haben.

Ziel der Überarbeitung war es, nicht nur die Inhalte zu aktualisieren, sondern auch aufzuzeigen, wie Gesundheit, Ernährung, Verantwortung und Umweltschutz zusammenhängen. Der Leitgedanke dabei: Eine gesundheitsfördernde Verpflegung ist zugleich nachhaltiger. Die DGE-Qualitätsstandards lassen sich nicht nur als bewährtes Instrument zur Entwicklung der Verpflegungsqualität einsetzen, sie liefern auch zahlreiche Ansatzpunkte, um eine klimagerechtere Verpflegung zu gestalten und so die begrenzten Ressourcen der Erde besser zu schützen.

Feedback aus der Verpflegung

Um die Bedürfnisse aus dem Verpflegungsalltag stärker einzubeziehen, wurden im Vorfeld Akteur*innen aus der Praxis und Multiplikator*innen befragt. Über 1 000 Rückmeldungen brachten Expert*innen aus Wissenschaft, Politik, Vernetzungsstellen und Verbänden im umfangreichen Austausch zur Überarbeitung ein. Weiterhin beteiligten sich, neben den Mitarbeiter*innen verschiedener Referate, das wissenschaftliche Präsidium der DGE und das Wuppertal Institut für

Klima, Umwelt, Energie gGmbH am Aktualisierungsprozess.

Schritt für Schritt leiten jeweils sechs Kapitel zur lebensweltspezifischen Umsetzung einer gesundheitsfördernden und zugleich nachhaltigeren Verpflegung. Das neue Kapitel über Qualitätsentwicklung zeigt, wie sich Verpflegung schrittweise über Schnittstellen optimieren lässt. Für jede Einrichtung bleibt Spielraum, nach individuellem Tempo vorzugehen.

Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit im Einklang

Auch die Grundlagen einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung werden in einem neuen Abschnitt erläutert. Er erschließt den Nutzen der insgesamt pflanzenbetonen Verpflegung anhand der Nachhaltigkeitsdimensionen: Gesundheit, Umwelt, Tierwohl und soziale Aspekte. Das Kapitel veranschaulicht, wie sich die wissenschaftlichen Kriterien ableiten, die im darauffolgenden Kapitel bei der Gestaltung der Verpflegung als Basis dienen. Erstmals werden nun die Kriterien zur Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung entlang der Prozesskette in der GV strukturiert aufgeführt. Lebensmittelauswahl, -häufigkeiten, Orientierungswerte für Mischkost und vegetarische Kost sind handlich in einer Übersicht dargestellt. Bei der Teilverpflegung in den Lebenswelten Kita, Schule und Betrieb werden nun auch Lebensmittelhäufigkeiten und Orientierungswerte für Frühstück und Zwischenverpflegung aufgeführt. Zudem werden in allen Lebenswelten Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie aufgenommen.

Dass Verpflegung allerdings nicht in der Küche endet, machen die neuen DGE-Qualitätsstandards klar, indem sie beispielsweise zusätzlich Nudging-Maßnahmen vorschlagen, um das erwünschte Verhalten bei der Speisenwahl zu unterstützen.

Neues Layout

Zum modernem Layout gehören neue Symbole, Icons und farbige Tabellen – sie erleichtern, ausgewählte Inhalte im Text oder weitere Informationen im Internet zu finden.

Kästen lenken den Blick gezielt auf die Kriterien zur optimalen Verpflegung. Zahlreiche Tipps regen an, Lebensmittel wie z. B. Hülsenfrüchte, Fisch und Nüsse, vielseitig und in jeder Lebenswelt kreativ einzusetzen. Ein grünes Blattsymbol verweist auf besondere Aspekte der nachhaltigen Ernährung. Zentrale Begriffe sind erstmals in einem Glossar erklärt, Literaturverweise im Anhang gebündelt.

Aus 7 Standards werden 5

Die vormals sieben DGE-Qualitätsstandards sind jetzt in fünf Werken zusammengefasst und entsprechen damit der Anzahl der Lebenswelten Kita, Schule, Betrieb, Klinik und Senioren. Die Lebenswelten Krankenhäuser und Rehabilitationskliniken sowie stationäre Senioreneinrichtungen und „Essen auf Rädern“ wurden jeweils zusammengeführt.



14. DGE-Ernährungsbericht

Am 24. November 2020 veröffentlichte die DGE ihren 14. DGE-Ernährungsbericht und stellte ihn in einer Online-Pressekonferenz vor. Chefredakteur Prof. Dr. Helmut Heseker, DGE-Präsident Prof. Dr. Jakob Linseisen und DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani übergaben Beate Kasch, Staatssekretärin im BMEL, den neuen DGE-Ernährungsbericht. Insgesamt informierten sich rund 70 Wissenschaftsjournalist*innen zu den aktuellen Ergebnissen.

Der seit über 50 Jahren regelmäßig von der DGE herausgegebene Bericht beschreibt die Ernährungssituation der deutschen Bevölkerung langfristig, stellt Ergebnisse aus Forschungsvorhaben vor, bewertet und leitet Handlungsempfehlungen zur Verbesserung der Ernährungssituation ab.

Der aktuelle DGE-Ernährungsbericht schreibt die Trendanalysen zum Lebensmittelverbrauch und zur Entwicklung von Übergewicht und Adipositas in Deutschland fort und stellt die Evidenzlage für ausgewählte ernährungsrelevante Fragestellungen vor. So zeigt der Bericht einer Arbeitsgruppe, der u. a. Wissenschaftler*innen der DGE angehörten, die Ergebnisse einer umfassenden Übersichtsarbeit (Umbrella Review), in der die Zusammenhänge zwischen Vitamin D und Atemwegs- und Autoimmunerkrankungen sowie dem Auftreten von neurodegenerativen und psychischen Krankheiten untersucht wurden.

Eine weitere Untersuchung von Wissenschaftler*innen der DGE beurteilt auf Basis eines Umbrella Reviews von Metaanalysen das Risiko für ausgewählte ernährungsmitbedingte Erkrankungen durch den Gemüse-, Obst- und Fleischverzehr.

Drei speziell für den 14. DGE-Ernährungsbericht durchgeführte Forschungsvorhaben haben besonders vulnerable Bevölkerungsgruppen im Fokus: die Untersuchung zur Ernährungssituation in Krankenhäusern und Pflegeheimen mit einer Auswertung der nutritionDay-Daten 2018 für Deutschland, die Fortschreibung der SuSe-Studie zum Stillen und zur Säuglingsernährung in Deutschland und die Studie zur veganen und vegetarischen Ernährung von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (VeChi-Youth-Studie).



Ausgewählte Ergebnisse des 14. DGE-Ernährungsberichts:

- Auf Basis der Verbrauchsdaten der Agrarstatistik zeigt sich in den letzten Jahren ein erfreulicher Anstieg bei Gemüse, Mineralwasser, Kräuter- und Fruchtttees und ein Rückgang bei Schweinefleisch und Alkohol.
- Immer weniger Erwachsene sind normalgewichtig. Auch Schwangere sind zunehmend übergewichtig oder adipös und weisen immer häufiger Schwangerschaftsdiabetes auf.
- Eine gute Versorgung mit Vitamin D ist nicht nur wichtig für die Knochengesundheit, sie kann auch vor akuten Atemwegsinfektionen wie Erkältungen schützen und wirkt sich positiv auf die Behandlung von Asthma- bzw. COPD-Patient*innen mit einem Vitamin-D-Mangel aus.
- Die Stillförderung im Krankenhaus, das Stillverhalten der Mütter und die Säuglingsernährung haben sich in den letzten 20 Jahren den Empfehlungen in Deutschland weiter angenähert.
- Hinsichtlich der Calciumzufuhr besteht sowohl bei vegan und vegetarisch als auch bei omnivor ernährten Kindern und Jugendlichen Handlungsbedarf.

Zusammenhang zwischen Gemüse-, Obst-, Fleischverzehr und ausgewählten Erkrankungen



Quelle: 14. DGE-Ernährungsbericht

¹ Laut Definition in den Primärstudien: Rotes Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Kalb, Hammel, Wild), verarbeitetes Fleisch (jegliches Fleisch, das haltbar gemacht wurde), rotes Fleisch insgesamt (rotes und verarbeitetes Fleisch)

² Laut Definition in den Primärstudien: Geflügelfleisch (Pute, Huhn)

Beitrag der DGE zur NRI

Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten



- Beitrag im 14. DGE-Ernährungsbericht
- Publikation zur Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte und Anwendung in den DGE-Qualitätsstandards
- Projekt Start Low

In Deutschland soll mit der im Dezember 2018 beschlossenen „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“ (NRI) eine gesundheitsfördernde Lebensweise unterstützt und die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas sowie anderer ernährungsmitbedingter Erkrankungen verringert werden. Besonders Kinder und Jugendliche stehen hier im Fokus.

Im Zuge des Dialogprozesses zwischen Politik, Wirtschaft, zivilgesellschaftlichen Interessenvertretungen und Wissenschaft wurde eine Grundsatzvereinbarung zwischen Politik und Verbänden der Lebensmittelwirtschaft geschlossen, die die Verbände verpflichtet, zu den Zielen einer ausgewogenen Energiebilanz bzw. einer gesünderen Ernährung – insbesondere durch die Reduktion von Energie, Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten – beizutragen.

Beitrag im 14. DGE-Ernährungsbericht

Ein Produktmonitoring durch das Max Rubner-Institut (MRI) im Auftrag des BMEL begleitet diese Maßnahmen und erfasst die Entwicklungen zu den Gehalten an Energie, Zucker, Fett und Salz in Fertigprodukten. Der 14. DGE-Ernährungsbericht (s. Seite 28) stellt die Strategien und das Produktmonitoring in Deutschland sowie ausgewählte Beispiele in Europa in einem eigenen Kapitel dar.

Neben dem Angebot im Einzelhandel, das durch das Produktmonitoring des MRIs erfasst wird, ist auch der Außer-Haus-Verzehr und insbesondere die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ein relevantes Handlungsfeld. Hier ist die Verfügbarkeit von Daten bezüglich des Umfangs und der Qualität im Vergleich zum Einzelhandel geringer, insbesondere zu Energie- und Nährstoffgehalten sowie zur Marktgewichtung. Bekannt ist, dass Fertigprodukte bzw. Convenience-Produkte in den

letzten Jahrzehnten in der AHV und damit auch in der Gemeinschaftsverpflegung erheblich an Bedeutung gewonnen haben. Wird eine Speisekomponente nicht selbst hergestellt, z. B. aufgrund geringer personeller Ressourcen, fehlender Küchenausstattung oder ökonomischer

Aspekte, werden Convenience-Produkte eingesetzt. Hier sind insbesondere hochverarbeitete Convenience-Produkte wie Soßen, Dressings oder Speisekomponenten wie Hackfleischprodukte, Pfannkuchen, Rouladen oder Gemüsebratlinge zu nennen.

Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung und Handlungsempfehlungen zur Optimierung

Die im Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE durchgeführte Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung und Handlungsempfehlungen zur Optimierung legt quantitative Zielgrößen und wünschenswerte Qualitätsmerkmale für die Produktgruppen Soßen, Dressings und Desserts in Bezug auf Energie, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren und Salz fest. Hierzu wurden für die oben genannten Produktgruppen Marktdaten bezogen auf die jeweiligen Energiegehalte und die ausgewählten Nährstoffgehalte erhoben. Anschließend erfolgt ein Vergleich mit handwerk-

lich zubereiteten Speisen. Als Beurteilungsgrundlage dienen die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr sowie die Empfehlungen und Stellungnahmen der DGE mit Fokus auf die Zufuhr von (freiem) Zucker, Fett und Salz.

Publikation „Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung und Handlungsempfehlungen zur Optimierung“

→ www.dge.de/gv/publikationen/

DGE-Qualitätsstandards

Mit den DGE-Qualitätsstandards für die Lebenswelten Kita, Schule, Betrieb, Kliniken und Senioreneinrichtungen bzw. Essen auf Rädern liegen wichtige Instrumente vor, um das Speisenangebot in GV-Einrichtungen gesundheitsfördernd zu gestalten. Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards erfordert ein sorgfältiges Vorgehen bei Speiseplanung, -einkauf und -zubereitung. In der aktualisierten Fassung wird auf die Publikation zu Convenience-Produkten verwiesen, um in den betrachteten Produktgruppen gezielt Convenience-Produkte mit einem geringen Gehalt an Salz und

Zucker sowie einem optimalen Fettsäureprofil auszuwählen. Aufgrund der Unterschiede zwischen den verschiedenen Produktgruppen ist es allerdings nicht möglich, allgemeingültige Empfehlungen für Maximalgehalte an Zucker, Fett und Salz zu geben. Eine individuelle Betrachtung der Produktgruppen ist notwendig. Das 2020 gestartete Projekt „Start Low“ erarbeitet daher weitere Unterstützungsmaßnahmen für GV-Einrichtungen.



„Start Low“ – ein Projekt zur Reduktion von Salz und Zucker sowie zur Optimierung der Fette in der Kitaverpflegung

Wie können Standardrezepturen so reformuliert werden, dass zum einen weniger Salz, Zucker und Fett eingesetzt werden, zum anderen aber der Geschmack nicht verloren geht? Mit welchen Maßnahmen können Einrichtungen der GV unterstützt werden, um dies erfolgreich umzusetzen? Diesen und weiteren Fragen geht das Projekt „Start Low“ nach. Es wird zusammen mit der Hochschule Albstadt-Sigmaringen (HSAS) und dem Unternehmen Pro Care Management GmbH (PCM) gefördert durch das BMEL im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung durchgeführt. Die Projektkoordination obliegt der DGE im Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung. Ziel des Projektes ist es, für Einrichtungen der GV in der Lebenswelt Kita Unterstützungsmaßnahmen zur Reduktion von Zucker und Salz sowie zur Reduktion und Optimierung von Fett zu entwickeln, bereitzustellen und die Wirksamkeit zu überprüfen.

Bereits heute gibt es seitens der Lebensmittelindustrie zahlreiche Bestrebungen, den Salz-, Zucker- und Fettgehalt in Fertigprodukten zu reduzieren sowie die Fettqualität zu verbessern. Doch nicht nur die Industrie, auch Essensanbieter stellen eine wichtige Anlaufstelle dar, um eine Reduktion der Salz-, Zucker-, und Fettgehalte und eine höhere Fettqualität in der fertigen Speise zu erreichen. Dies geschieht beispielsweise durch:

- den Einkauf und die bewusste Auswahl von vorgefertigten Produkten und
- eine schrittweise Reduktion von Salz und Zucker sowie eine optimierte Verwendung von Fett während der Zubereitung.

Eine gezielte Gästekommunikation und Nudging können die Gäste zu einer gesundheitsfördernden Auswahl animieren und eine Akzeptanzsteigerung erzielen. Das Projekt setzt an den genannten Punkten an. Es greift so ein weiteres Ziel der NRI auf, die Ernährungskompetenz der Bevölkerung zu steigern.

Mit der Zielsetzung, häufig in der GV eingesetzte und im Hinblick auf ihre Nährwertprofile kritische Convenience-Produkte zu identifizieren, führt das Projekt Befragungen der Industrie, des Handels, von Essensanbietern und Expert*innen durch. Parallel dazu erfolgt eine Ist-Analyse bei Essensanbietern vor Ort. Die Weiterentwicklung einer bestehenden Datenbank für den Großhandel soll es den Anwender*innen erleichtern, Lebensmittel mit einem zu hohen Gehalt an Salz und Zucker sowie ungünstigen Fettsäureprofilen zu erkennen und Alternativen zu finden. Verbrauchertests und Kinderinterviews sollen den Einfluss einer Salz-, Zucker- oder Fettreduktion bzw. Fettoptimierung auf die Speisenakzeptanz klären. Eine nachgelagerte Analysephase befasst sich mit der Erhöhung der Akzeptanz durch Nudgingmaßnahmen.

Auf Basis der Ergebnisse werden Schulungsmaterialien für Mitarbeitende in der Kitaverpflegung und Materialien zur Elternkommunikation erstellt. Abschließend erfolgt eine Prüfung der Übertragbarkeit auf andere Lebenswelten mit einer Anpassung der entwickelten Maßnahmen.

Fortbildungen im Online-Format

Im vergangenen Jahr haben die DGE, ihre Sektionen und Vernetzungsstellen aufgrund der Coronapandemie ihr in Präsenz geplantes Seminarangebot kurzfristig dank eines engagierten Einsatzes und Kreativität von Seiten der Dozent*innen und DGE-Mitarbeiter*innen in digitale Formate umgewandelt. Teilnehmende hatten so die Möglichkeit, sich in zahlreichen Online-Seminaren weiterzubilden.

Das Referat Fortbildung führte von 44 Veranstaltungen 30 als Online- oder Blended-Learning-Format durch. Außerdem wurden zwei Selbstlernaufgaben zu Methoden der Ernährungserhebung und zur Ernährungssoziologie angeboten. Diese konnten zeitlich flexibel bearbeitet werden. Fast 60 % der insgesamt 1 004 Teilnehmer*innen nahmen digitale Fortbildungsangebote wahr.

Die Themen waren breit gefächert: Ernährung bei Gicht, Fütterstörungen im Kindesalter, Gastrointestinale Erkrankungen, FODMAPs-arme Ernährung, ICH-nehme-ab-Kursleiterschulungen oder Softwareschulungen zum Nährwertberechnungsprogramm DGEExpert.

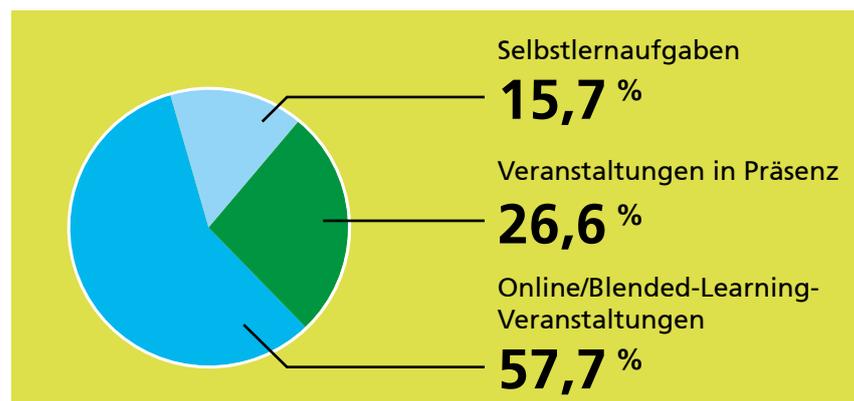
Auch eine größere Flexibilität – zugeschnitten auf

die Bedürfnisse der Zielgruppen – ist mit digitalen Angeboten möglich. Beispielsweise kann ein 1-Tages-Seminar an zwei Vormittagen oder Nachmittagen durchgeführt werden.

Teilnehmer*innen fühlten sich gut aufgehoben

„Am Anfang hatte ich einige ‚Eingewöhnungsschwierigkeiten‘, die sich aber schnell in Begeisterung gewandelt haben,“ lautete das Fazit einer Teilnehmerin. Eine andere Teilnehmerin kam in der Rückschau zu dem Ergebnis: „Ich habe mich gut aufgehoben gefühlt. Inhalte wurden kompetent und praxisnah vermittelt.“

Aufgrund zahlreicher ausgefallener Kongresse und Tagungen vereinbarten die zertifizierenden Institutionen DGE, VDOE und VDD eine Sonderregelung für die kontinuierliche Fortbildung. Über das selbstgesteuerte Lernen können bis zu 30 % der Fortbildungspunkte erworben werden. Für den Nachweis der Lernergebnisse bzw. des Lernzuwachses und des Transfers ins berufliche Tun wurde ein Reflexionsbogen entwickelt.



Statements der DGE-Sektionen zur Umstellung auf digitale Fortbildungsangebote

Sektion Schleswig-Holstein:

„Im Kita-Bereich ist es nach wie vor sehr schwierig, da zum einen die Endgeräte in den Kitas nicht vorhanden sind, zum anderen die Mitarbeitenden nicht bereit sind, mit eigenen Geräten von zuhause aus teilzunehmen. Die Seminare, die i.d.R. als Tagesveranstaltung stattfanden, wurden auf zwei Tage verteilt, da das Online-Format sonst zu anstrengend ist. Fazit insgesamt: Gerade im Bereich der reinen Faktenvermittlung ist das Online-Format super. Für Seminare, die Workshop-Charakter haben, ist es deutlich weniger geeignet.“

Sektion Niedersachsen:

„Anfängliche leichte Berührungsängste legten sich mit jedem weiteren Kontakt. Die Einarbeitung in das digitale Format mit seinen unterschiedlichen Plattformen und Möglichkeiten war spannend. Der Lernprozess wurde durch den Erfahrungsaustausch mit Kolleg*innen unterstützt. Das neue Format eröffnet andere Möglichkeiten und macht Lust auf neue Wege. Virtuelle Meetings haben zudem viel Potenzial als ein Tool für den Aufbau, die Pflege und die Arbeit in Netzwerken. Vorteile sehen wir darüber hinaus im umwelt- und ressourcenschonenden Arbeiten und einem geringeren organisatorischen Aufwand. Nachteile für uns sind jedoch: Sorge um den Datenschutz, Abhängigkeit von technischen Voraussetzungen, fehlender direkter Kontakt zu Teilnehmer*innen (Mimik, Gestik etc.). Insgesamt gesehen kein Ersatz für Präsenzveranstaltungen, aber eine perfekte Ergänzung!“

Sektion Mecklenburg-Vorpommern:

„Die Erfahrungen mit der Umstellung auf Online-Fortbildungen waren sehr gut. Für 2020 war ohnehin geplant, Online-Fortbildungen auszuprobieren. Sie sollten als kurze zusätzliche Veranstaltungen oder als Wissensvertiefung nach Präsenz-Seminaren stattfinden. Somit entstanden keine ungeplanten, zusätzlichen Ausgaben. Die Referent*innen haben diese Umstellung unkompliziert gemeistert. Es musste keine der geplanten Veranstaltungen abgesagt werden. Die Teilnehmer*innen konnten ohne großen Reiseaufwand an den Fortbildungen teilnehmen. Davon profitierten vor allem Mütter von jüngeren Kindern oder pflegende Angehörige!“

Sektion Hessen:

„Die Sektion Hessen hat selbst keine Online-Workshops für ihre Zielgruppen durchführen können, da z. B. das Ziel einer Umsetzung von theoretischen Inhalten in die Praxis – Zubereiten, Schmecken, Erleben – durch Online-Formate nicht gegeben ist. In Sprechstunden und Online-Seminaren hat die Sektion Hessen jedoch erfolgreich Theorie und Wissen sowohl über Vorträge als auch über Beratungsangebote weitergegeben.“



DGExpert – Bildungslizenzen für Schüler*innen und Studierende

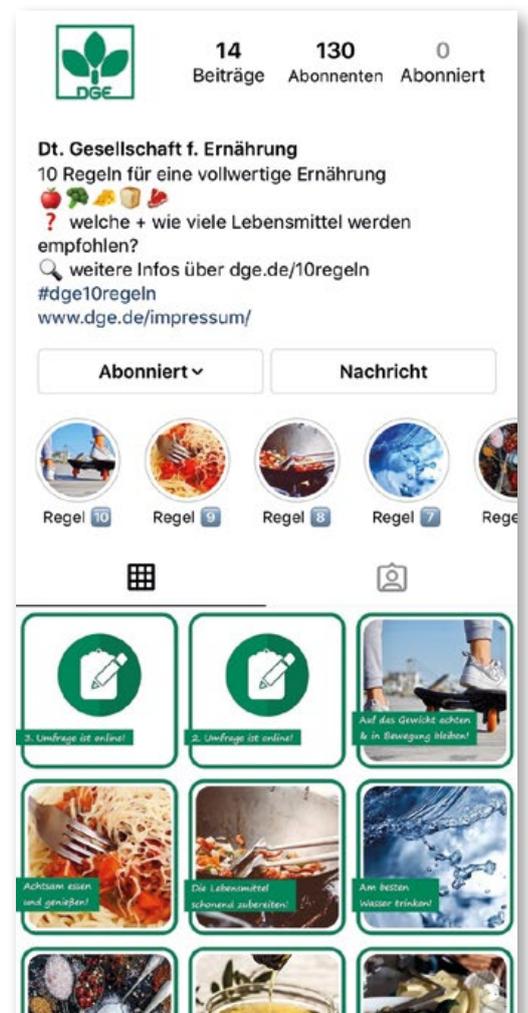
Während der Corona-Pandemie, in der angehende Ernährungsfachkräfte vermehrt im Homeoffice tätig sind, hat die DGE den Bildungseinrichtungen, die bereits eine DGExpert-Bildungslizenz besitzen, kostenlos Lizenzen für ihre Studierenden/ Schüler*innen zur Verfügung gestellt. So konnten diese auch während des Lockdowns mit DGExpert arbeiten.

Für Bildungseinrichtungen wie Hochschulen oder Diätschulen bietet die DGE eine spezielle DGExpert-Lizenz, die sogenannte Bildungslizenz an. Diese berechtigt die Bildungseinrichtungen DGExpert auf Rechnern in Schulungsräumen zu installieren. So können sich Lernende in Studium und Unterricht mit allen Anwendungen für die Beratung und Speisenplanung vertraut machen.



Studie untersucht Kommunikation der 10 Regeln auf Instagram

Das DGE-Projekt Diet-Body-Brain (DietBB) untersucht u. a. die Effektivität der Kommunikation von Ernährungsempfehlungen. Dafür wurden im Jahr 2020 über einen Zeitraum von fünf Wochen die 10 Regeln der DGE an junge Erwachsene im sozialen Netzwerk Instagram kommuniziert. Zum einen kooperierte die DGE mit der Influencerin Elena Bulkowski (@trainhard_eatwell). Sie stellte die 10 Regeln ihren 137 671 Followern mit Hilfe von Posts und Storys unter den Hashtags #10rules-tofollow und #dge vor. Sie konnte eine hohe Aufmerksamkeit und durchweg positive Resonanz zu den 10 Regeln erzielen. Auch die DGE erstellte für die Studie einen eigenen Instagram-Kanal. Unter dem Hashtag #dge10regeln stellte sie den Studienteilnehmer*innen im Alter zwischen 18 und 24 Jahren die 10 Regeln mit Storys und je einem Post interaktiv vor.



3 Nachhaltigkeit

36

Nachhaltigkeit in den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen



Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen bieten praxisorientierte Ratschläge zu einer gesundheitsfördernden Ernährung auf Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse. Wie wir uns ernähren, wirkt sich aber nicht nur auf unsere Gesundheit und Wohlbefinden, sondern auch auf die Umwelt, die Wirtschaft und die Gesellschaft aus. Mit einer ausgewogenen Ernährung können Verbraucher*innen zum Klimaschutz beitragen. Je nach Lebensmittel sind die Treibhausgasemissionen unterschiedlich hoch. Pflanzliche Lebensmittel haben beispielsweise im Durchschnitt nur etwa ein Zehntel des Treibhauspotenzials von tierischen Produkten. Vor diesem Hintergrund entwickelt die DGE ein neues wissenschaftliches Gesamtkonzept.

Wissenschaftliches Gesamtkonzept zur Ableitung lebensmittelbezogener Ernährungsempfehlungen mithilfe mathematischer Optimierung

2020 wurde ein Konzeptmodell entwickelt, das neben den Verzehrgewohnheiten der Deutschen, ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zu Nährstoffen und Lebensmittel-Gesundheits-Relationen auch die Senkung von Treibhausgasemissionen und Landverbrauch durch die Ernährungsweise berücksichtigt. Nach der initialen Ableitung von Empfehlungen für gesunde Erwachsene in Deutschland sind auch die Entwicklung von Ernährungsempfehlungen, die auf weitere Zielgruppen zugeschnitten sind, sowie der Ausbau durch weitere Aspekte, mit diesem Modell möglich.



Nachhaltigkeit in der Ernährung



Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) inkl. der Gemeinschaftsverpflegung gewinnt zunehmend an Bedeutung und bildet ein wichtiges Handlungsfeld in Sachen Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung. Daher berücksichtigt die DGE verstärkt Aspekte der Nachhaltigkeit in diesem Bereich.

So beinhalten die Kriterien in den aktualisierten DGE-Qualitätsstandards auch jeweils den Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit. Das Nachhaltigkeitsmodul für Logopartner im Rahmen der Zertifizierung, das Projekt „Nachhaltig (B)und gesund“ sowie das Verbundprojekt der Vernetzungsstellen („Nordländer“) „Gelingen einer gesundheitsförderlichen Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“ sind weitere Beispiele.

In den aktualisierten DGE-Qualitätsstandards finden Praktiker*innen Kriterien, die Aspekte der Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit miteinander kombinieren.

Wie unterstützen die DGE-Qualitätsstandards Gesundheit und Nachhaltigkeit?

Verschiedene bundesweite Erhebungen haben deutlich gemacht, dass in der Gemeinschaftsverpflegung nach wie vor Fleisch und -erzeugnisse zu

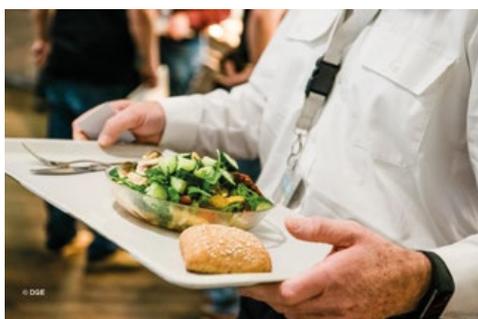
häufig und Gemüse und Salat zu selten angeboten werden. Die DGE-Qualitätsstandards fördern ein Verpflegungsangebot, das Gemüse, Salat, Obst und Getreideprodukte in den Mittelpunkt rückt, ergänzt durch tierische Lebensmittel. So ist z. B. das Fleischangebot auf ein bis zwei Portionen innerhalb einer Mittagsverpflegung über fünf bzw. sieben Tage begrenzt.

Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards begünstigt eine gesundheitsfördernde und gleichzeitig nachhaltige Ernährung. Zudem leiten die fünf überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung durchgängig vom ersten Planungsschritt bis zur Essensausgabe und Entsorgung dazu an, eine gesundheitsfördernde Verpflegung zugleich umweltschonender und klimafreundlicher zu gestalten.

Wie kann ein nachhaltiges Verpflegungskonzept etabliert werden?

Angesichts von Klimawandel und Ressourcenverbrauch stellen die aktualisierten DGE-Qualitätsstandards das hohe Potenzial einer Verpflegung heraus, die mehr Verantwortung für Mensch und Umwelt übernimmt. Vier Dimensionen sind dafür ausschlaggebend: Gesundheit, Soziales, Umwelt und – neu ergänzt – das Tierwohl.

In den Kapiteln zu „Grundlagen“ und „Gestaltung“ einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung finden sich auf Basis dieser Dimensionen Kriterien, wie Nachhaltigkeit im Verpflegungskonzept verankert werden kann. Wichtig ist, dass die Verpflegungsverantwortlichen die aufgeführten Inhalte und Kriterien bei Bedarf für die unterschiedlichen Bereiche praxisorientiert aufarbeiten und die Rahmenbedingungen vor Ort Berücksichtigung finden.



Vernetzung von Ernährungsfachkräften mit Akteur*innen der BNE (Bildung für nachhaltige Entwicklung)

Das „Bündnis für nachhaltige Entwicklung im Ernährungsbereich“ – Vertreter*innen des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE), der DGE, des Verbands der Diätassistenten (VDD), des Berufsverbands Oecotrophologie (VDOE) und des Beratungsbüros für Ernährungsökologie (BfEÖ) – setzt sich für die Förderung der Nachhaltigkeitsziele auf Ebene von Multiplikator*innen in der Ernährungsbildung, -beratung und in der Gemeinschaftsgastronomie ein. In Kooperation mit RENN.nord wurde die Session „Ernährung und Bildung

für nachhaltige Entwicklung (BNE): Gemeinsam die UN-Ziele (SDGs) erreichen!“ für den DGE-Kongress in Jena vorbereitet. Aufgrund der COVID-19-Pandemie konnte die Veranstaltung 2020 nicht stattfinden.

Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien (RENN)

→ <https://www.renn-netzwerk.de>

Sustainable Development Goals (SDGs)

→ <https://17ziele.de>

Neues Wissenschaftsmagazin der DGE startete mit dem Thema Nachhaltigkeit

Das 2020 neu herausgegebene Wissenschaftsmagazin DGEwissen (siehe S. 48) widmete sich in seiner ersten Ausgabe dem Thema Nachhaltigkeit. Es wurde aus verschiedenen Blickwinkeln beleuchtet:

- Welchen Beitrag liefert die Ernährung zur Nachhaltigkeit?
- Welche Faktoren beeinflussen die Nachhaltigkeit global?
- Was haben die Lebensmittelproduktion und das Konsumverhalten damit zu tun?
- Wie kann die Versorgung in der Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig werden?



4

Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen

40

20 Jahre D-A-CH-Referenzwerte

Ernährungsfachgesellschaften DGE, ÖGE und SGE arbeiten seit 20 Jahren gemeinsam an den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr



Im Jahr 2000 erschienen die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr erstmals als Dreiländer-Kooperation und begründen seitdem die wissenschaftliche Verbindung zwischen den drei Ernährungsfachgesellschaften Deutschlands, Österreichs und der Schweiz. Seit 2015 werden sie in Form eines Ringordners herausgegeben.

Revised D-A-CH-reference values for the intake of Vitamin B6. Ann Nutr Metab 2020; 76: 213–222

Haase H, Ellinger S, Linseisen J, Neuhäuser-Bertold M, Richter M on behalf of the German Nutrition Society (DGE). Revised D-A-CH-reference values for the intake of zinc. J Trace Elem Med Biol 2020; 6

Alle englischsprachigen Veröffentlichungen unter → www.dge.de/en

5. Ergänzungslieferung zu Vitamin A und Biotin veröffentlicht

Die DGE hat gemeinsam mit den Ernährungsgesellschaften aus Österreich und der Schweiz die Referenzwerte für die Vitamin-A- und die Biotin-Zufuhr überarbeitet. Im November 2020 erschienen die aktualisierten Kapitel als 5. Ergänzungslieferung zum Ringordner.

Für beide Nährstoffe sind ausgewählte, praxisbezogene Fragen und Antworten sowie die geänderten Referenzwerttabellen kostenfrei im Internet zugänglich.

→ www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte

D-A-CH-Referenzwerte in englischer Sprache

2020 erschienen die englischen Übersetzungen der Referenzwerte für die Zufuhr von Zink und Vitamin B₆:

Jungert A, Linseisen J, Wagner KH, Richter M on Behalf of the German Nutrition Society (DGE).

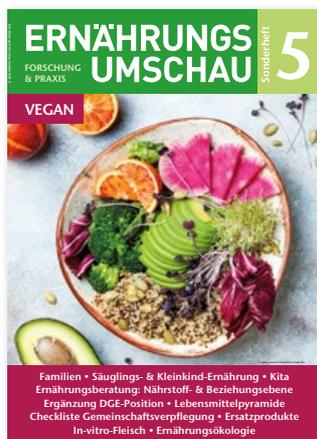
Neu beim Referenzwert für die Vitamin-A-Zufuhr:

- Der Referenzwert wird in Retinolaktivitätsäquivalenten (RAE) angegeben
- Die empfohlene Zufuhr für Frauen beträgt 700 µg RAE/Tag und für Männer 850 µg RAE/Tag
- Die Ableitung erfolgt anhand des Vitamin-A-Bedarfs zur Aufrechterhaltung adäquater Vitamin-A-Leberspeicher als wichtigstes Kriterium

Neu beim Referenzwert für die Biotin-Zufuhr:

- Für alle Altersgruppen werden konkrete Werte und keine Spannen angegeben
- Der neue Schätzwert beträgt 40 µg/Tag





DGE ergänzt ihre Position zur veganen Ernährung

Die DGE hat ihre Position zur veganen Ernährung aus dem Jahr 2016 hinsichtlich der Bevölkerungsgruppen mit besonderem Anspruch an die Nährstoffversorgung wie Schwangere, Stillende und Kinder überprüft und ergänzt.

In einer systematischen Literaturrecherche wurden insgesamt fünf Publikationen zu drei Studien identifiziert. Außerdem wurden seit 2016 überarbeitete oder neu veröffentlichte internationale und nationale Stellungnahmen und Positionen recherchiert und ausgewertet.

Die Ergänzung zur DGE-Position ist im 5. Sonderheft „vegan“ der Ernährungs Umschau erschienen.

Aufgrund der weiterhin unveränderten unzureichenden Beurteilungsgrundlage bleibt die Position zur veganen Ernährung bei Personen mit besonderem Anspruch an die Nährstoffversorgung bestehen. In der Beratung von Schwangeren, Stillenden, Kindern und Eltern, die sich oder ihre Kinder vegan ernähren möchten, sollen Fachkräfte dabei auf die Risiken einer veganen Ernährung hinweisen, Handlungsoptionen aufzeigen und gleichzeitig eine bestmögliche Unterstützung bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten veganen Ernährungsweise bieten, um so einem Nährstoffdefizit und damit einer Fehlentwicklung vorzubeugen bzw. diese zu vermeiden.

Veröffentlichungen zum DGE/FENS-Workshop

Integration of various dimensions in food-based dietary guidelines via mathematical approaches Report of a DGE/FENS Workshop in Bonn, Germany, 23-24 September 2019

Published online by Cambridge University Press: 04 December 2020

Anne Carolin Schäfer , Annemarie Schmidt, Angela Bechthold, Heiner Boeing, Bernhard Watzl, Nicole Darmon, Brecht Devleesschauwer, Thomas Heckeel, Sara Monteiro Pires, Perrine Nadaud, Corné van Dooren and Florent Vieux

Show author details 

2019 fand bei der DGE ein internationaler wissenschaftlicher Workshop statt, der sich mit den Möglichkeiten und Gründen für die Ableitung lebensmittelbezogener Ernährungsempfehlungen durch mathematische Methoden beschäftigte. Die Ergebnisse und Kernaussagen des Treffens sind für alle Interessierten im British Journal of Nutrition veröffentlicht (Schäfer et al. 2020: Integration of various dimensions in food-based dietary guidelines via mathematical approaches Report of a DGE/FENS Workshop in Bonn, Germany, 23-24 September 2019).

Positionspapiere der DGE-Arbeitsgruppe Sporternährung zu Protein und Nahrungsergänzungsmitteln

Mit der Veröffentlichung der Positionspapiere „Sicherheitsaspekte bei Nahrungsergänzungsmitteln im Sport“ (EU 02/2020) und „Proteinzufuhr im Sport“ (EU 07/2020) konnte die Serie „Ernährung im Sport“ der Arbeitsgruppe in der Ernäh-

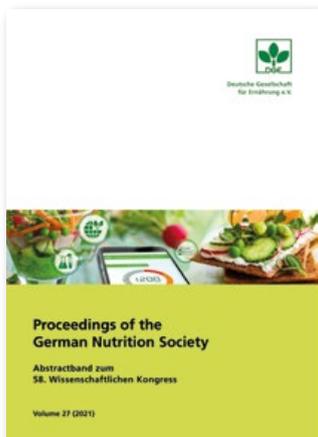
rungs Umschau (EU) erfolgreich abgeschlossen werden. Die Zweitveröffentlichung der englischen Versionen aller sieben Positionspapiere erfolgte in der Septemberausgabe der Deutschen Zeitschrift für Sportmedizin (DZSM).

Abstracts zum 58. Wissenschaftlichen Kongress der DGE

Die zum 58. Wissenschaftlichen Kongress angenommenen Abstracts sind in den „Proceedings of the German Nutrition Society“ veröffentlicht. Sie umfassen 193 Kurzfassungen von Vorträgen und Postern. Aufgrund der Corona-Pandemie musste der vom 11. bis 13. März 2020 geplante DGE-Kongress zum Thema „Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung“ an der Friedrich-Schiller-Universität Jena kurzfristig abgesagt werden. Der Abstractband enthält Arbeiten aus den verschiedensten

Forschungsbereichen: Public Health Nutrition, Physiologie und Biochemie der Ernährung, Lebensmittelwissenschaft, Ernährungsmedizin, Epidemiologie, Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsverhaltensforschung, Ernährungsberatung und Ernährungsbildung.

Abstractband „Proceedings of the German Nutrition Society, Volume 26 (2020)“ unter → www.dge.de/wk56 oder im DGE-MedienService.



Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists für wissenschaftlichen Nachwuchs

Die „Early Career Scientists“ (ECS) vertreten unabhängig von den verschiedenen Disziplinen der anderen neun DGE-Fachgruppen die Interessen und Belange junger Wissenschaftler*innen wie Studierenden, wissenschaftlichen Mitarbei-

ter*innen und PostDocs. Die DGE-Fachgruppe fördert den Austausch und die Vernetzung von ECS im In- und Ausland und bietet eine Plattform für die Karriereentwicklung. Im Jahr 2020 veranstaltete sie ihren zweiten Science Slam.

Die drei Slammerinnen Dr. Jana Strahler, Carolina Rossi und Anne Carolin Schäfer präsentierten den 180 Teilnehmenden online das eigene Forschungsgebiet. Ein Career Panel mit den vier Panelist*innen Dr. Rachel Lippert, Dr. Beate Brandl, Dr. Benedikt Merz, Prof. Dr. Laura König und 40 Interessierten zeigte mögliche Karrierewege und potenzielle Arbeitgeber*innen auf.

Seit September hat die DGE-Fachgruppe ihren eigenen Twitteraccount @DGE_ECS. (s. Seite 53)

5 Publikationen

Fachmedien



Infoblatt 10 Regeln in Arabisch und in Persisch

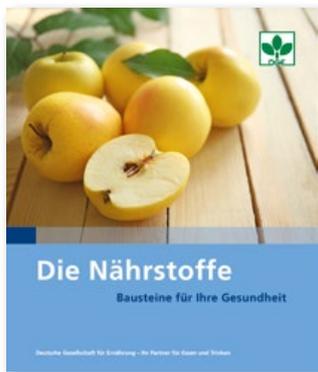
Vollwertig essen hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden und unterstützt eine nachhaltige Ernährungsweise. Die 10 Regeln der DGE vermitteln leicht verständliches, handlungsorientiertes Ernährungswissen.

Die Übersetzungen, die auf der Webseite der DGE angeboten werden, sind um die Sprachen Arabisch und Persisch ergänzt worden. Zusätzlich sind bilinguale Infoblätter in Deutsch-Arabisch und Deutsch-Persisch erschienen.

Die Infoblätter eignen sich zum Einsatz in der Verbraucher*innen- und Ernährungsberatung sowie für den Unterricht. Sie erleichtern die Beratung von arabisch- oder persischsprachigen Mitbürger*innen und erweitern die Teilhabe an den Ernährungsempfehlungen der DGE.

Die DGE stellt die Infoblätter zum kostenlosen Download zur Verfügung:

➔ www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge



Broschüre „Die Nährstoffe – Bausteine für Ihre Gesundheit“

Die DGE hat die Broschüre „Die Nährstoffe – Bausteine für Ihre Gesundheit“ inhaltlich und optisch überarbeitet. Sie gibt einen Einblick in die Funktionen der Nährstoffe und ihr Vorkommen in Lebensmitteln. Grundlage sind die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Die Broschüre erläutert die Funktionen der energieliefernden Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe und geht auf ihre präventiven Aspekte ein.

Tipps verdeutlichen, wie eine gesundheitsfördernde, vollwertige Ernährung in der Praxis aussieht. Für eine schnelle Übersicht sorgen umfangreiche Tabellen im Text und im Anhang. Anhand von Fragen am Ende jedes Kapitels kann das Verständnis überprüft werden. Mit Hilfe von QR-Codes können die Leser*innen direkt auf die aktuellen und vollständigen Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr zugreifen.



Infoblatt und Flyer „Wasser trinken und gesund bleiben – Informationen in Leichter Sprache“

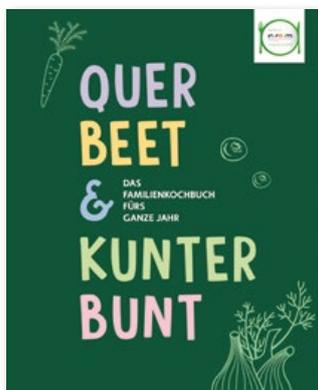
Die DGE hat in Zusammenarbeit mit Special Olympics Deutschland e. V. den Flyer „Wasser trinken – fit bleiben“ in Leichte Sprache übersetzt. Ein daraus abgeleitetes Infoblatt beschreibt kurz und leicht verständlich, warum es wichtig ist, ausreichend und regelmäßig zu trinken, welche Konsequenzen ein Flüssigkeitsmangel hat und welche Getränke die besten Durstlöscher sind. Flyer sowie Infoblatt finden sich auf der Internet-

seite von Special Olympics Deutschland e. V. oder im DGE-MedienService und können dort kostenlos heruntergeladen werden.

➔ www.gesundheit-leicht-verstehen.de/uebersicht-gesundheit/ernaehrung

➔ www.dge-medien-service.de/wasser-trinken-und-gesund-bleiben-infoblatt-in-leichter-sprache.html





Das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ hat das Ziel, Verbraucher*innen zum Kochen von leckeren und gesunden Rezepten zu motivieren. Das Logo „Empfohlen von IN FORM in Kooperation mit der DGE“ kennzeichnet Rezepte, die sich für eine ausgewogene Ernährung eignen. 2020 veröffentlichte das Projekt neben dem Kochbuch auch einen Kalender für Familien:

Kochbuch „QUERBEET & KUNTERBUNT – Das Familienkochbuch fürs ganze Jahr“

Das Kochbuch für Familien beinhaltet 52 jahreszeitlich sortierte Rezepte mit Infos zu saisonalem Gemüse und Obst sowie aktuelles und wissenschaftlich fundiertes Wissen zu Ernährungsthemen. Zusätzlich liefert das Buch Infos und Tipps zu mehr Nachhaltigkeit beim Einkaufen, Kochen und Essen im Alltag. Alle Rezepte entsprechen den Kriterien der „Geprüften IN FORM-Rezepte“.

Kalender „QUEERBEET & KUNTERBUNT – Der Familienkalender fürs ganze Jahr 2021“

Die Kalender wurden deutschlandweit kostenlos an Tafelkund*innen verteilt. Sie beinhalten ein saisonales Rezept für jeden Monat sowie einen dazu passenden Wissensteil rund um das Thema Ernährung. In einer kalendarischen Tabelle mit Namensspalten können Familienmitglieder ihre Termine notieren.



Ernährung bei Nacht- und Schichtarbeit

Das Thema Nacht- und Schichtarbeit betrifft laut Eurostat 16 % der Erwerbstätigen im Alter von 15 bis 64 Jahren, die im Wechselschichtmodell arbeiten, und ist daher ein zentrales Thema für die Ernährungsberatung und die Gemeinschaftsverpflegung. 2020 hat JOB&FIT den aktualisierten Flyer „Essen, wenn andere schlafen“, der sich an Berufstätige und Verpflegungsverantwortliche in Betrieben richtet, herausgegeben. Ziel ist es, den Mitarbeitenden in den verschiedenen Schichten, insbesondere der Nachtschicht, mit Hintergrund-

wissen, Empfehlungen und Tipps zur Seite zu stehen. Der Flyer gibt zudem praktische Tipps mit neuen Rezepten, mit denen Schichtarbeiter*innen eine gesundheitsfördernde Ernährung umsetzen können, um mögliche Folgen der Nacht- und Schichtarbeit abzumildern. Der 12-seitige Folder steht kostenfrei zum Download zur Verfügung.

→ www.jobundfit.de/fachinformationen/medien/



Das neue Wissenschaftsmagazin der DGE

Im März 2020 startete „DGEwissen – Das Wissenschaftsmagazin der DGE“ als Nachfolger von DGEinfo. Die DGE informiert darin über neue Erkenntnisse, den aktuellen Diskussionsstand in Ernährungswissenschaft und Praxis und behandelt Themen aus dem Bereich Ernährungsmedizin und Diätetik praxisnah. Mit neuem farbigem Design lädt das Layout zum Lesen ein.

Die Publikation für Multiplikator*innen, Studierende und Schüler*innen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft, Diätetik oder Oecotrophologie sowie für interessierte Verbraucher*innen erscheint alle zwei Monate in einer Auflage von

rund 6 000 Exemplaren. Pro Ausgabe gibt es ein aktuelles Schwerpunktthema, in 2020 waren dies Nachhaltigkeit, Ernährungswegweiser, Ernährungsberatung, nutritionDay und die neuen DGE-Qualitätsstandards. Daneben enthalten die Ausgaben Berichte, Interviews und Meldungen aus den Arbeitsgebieten der DGE sowie Neues aus der Praxis. Dem Redaktionsteam ist es zudem wichtig, die Personen hinter dem Namen „DGE“ zu zeigen. Daher kommen Mitarbeiter*innen sowie Vertreter*innen des Wissenschaftlichen Präsidiums zu Wort.

In der Rubrik „Wissenschaft“ bildete die Darstellung aktueller Studienergebnisse 2020 einen Schwerpunkt. Themen waren u. a. der Beitrag der Ernährung zu Nachhaltigkeit, die Referenzwerte für die Zufuhr von Kohlenhydraten, Fett und Protein, die SuSe II-Studie zum Stillen und zur Säuglingsernährung, Formate in der Wissenschaftskommunikation sowie der dritte Expertenbericht zu Ernährung, körperlicher Aktivität und Krebs. Die Rubrik „Praxis“ griff u. a. auf, wie Verpflegung gesundheitsfördernd und nachhaltig gestaltet werden kann, stellte den neuen Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP) vor, thematisierte die video- und schriftbasierte Onlineberatung und stellte die Überarbeitung der DGE-Qualitätsstandards vor.

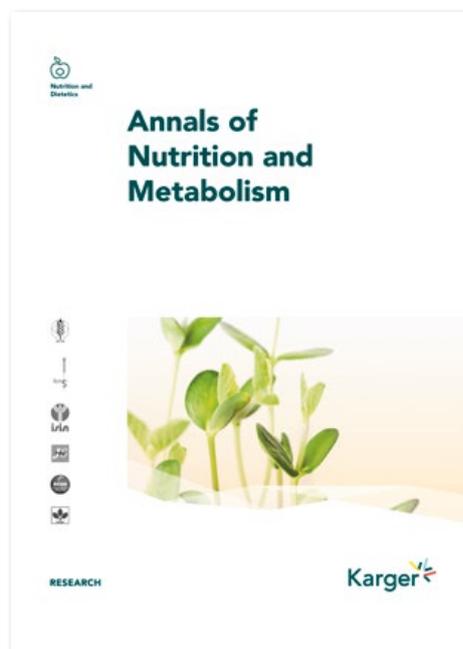
Mitglieder der Fachgesellschaft erhalten DGEwissen wie das bisherige DGEinfo kostenfrei als Supplement zur Fachzeitschrift Ernährungs Umschau.



Ernährungs Umschau

Die Fachzeitschrift für Ernährungsfachkräfte und Wissenschaftler*innen gibt monatlich einen Überblick zu neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und deren Bedeutung für die berufliche Praxis.

DGE-Mitglieder erhalten die Ernährungs Umschau als Organ der DGE sowie alle zwei Monate DGEwissen (s. Seite 48) als Beilage. Durchschnittlich erscheinen pro Ausgabe zwei Seiten mit „Mitteilungen der DGE“, die z. B. Berichte aus den DGE-Sektionen, Veranstaltungsankündigungen und -berichte, Personalien und Ausschreibungen beinhalten.



Annals of Nutrition and Metabolism

Das monatlich erscheinende Fachmagazin Annals of Nutrition and Metabolism ist das englischsprachige Organ der DGE. Mitglieder können die Online-Ausgabe kostenlos lesen.



6 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

50

Zielgruppenspezifische Kommunikation

Die DGE kommuniziert ihre Stellungnahmen, Veröffentlichungen, Medien und Maßnahmen zielgruppenspezifisch über digitale und analoge Kanäle. Die Schwerpunkte liegen in der Beantwortung von Journalist*innenanfragen, der Erstellung von Presseinformationen und Nachrichten, der Herausgabe eines Newsletters, der technischen Pflege, Funktionalität und Aktualisierung sowie der Redaktion der Internetseite und der Social-Media-Kanäle. Dazu gehört auch die Öffentlichkeitsarbeit für die DGE und ihre Publikationen durch die Teilnahme an Messen und Veranstaltungen.

Eine wesentliche Säule der DGE-Medienarbeit ist die digitale Kommunikation. Über die Internetseite, den Newsletter und die Social-Media-Kanäle informiert die DGE über ihre Arbeit und steht im direkten Kontakt und Austausch mit ihren Zielgruppen wie Wissenschaftler*innen, Multiplikator*innen und interessierten Verbraucher*innen.

Internetauftritt

Die DGE-Internetseite informiert über Ernährungsempfehlungen, die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, die Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen, Leitlinien und den Einsatz der DGE-Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Interessierte finden Angebote zu Fortbildungen und Veranstaltungen wie Seminaren, Kongressen und Tagungen. Auch Wissenswertes zu den Sektionen, Vernetzungsstellen und Projekten wird geboten. Eine Übersicht qualifizierter Ernährungsberater*innen/DGE und Kursleiter*innen für „ICH nehme ab“ sowie Informationen zur Mitgliedschaft, zu DGExpert und zum Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ ergänzen die vielfältigen Informationen der DGE-Internetseite.

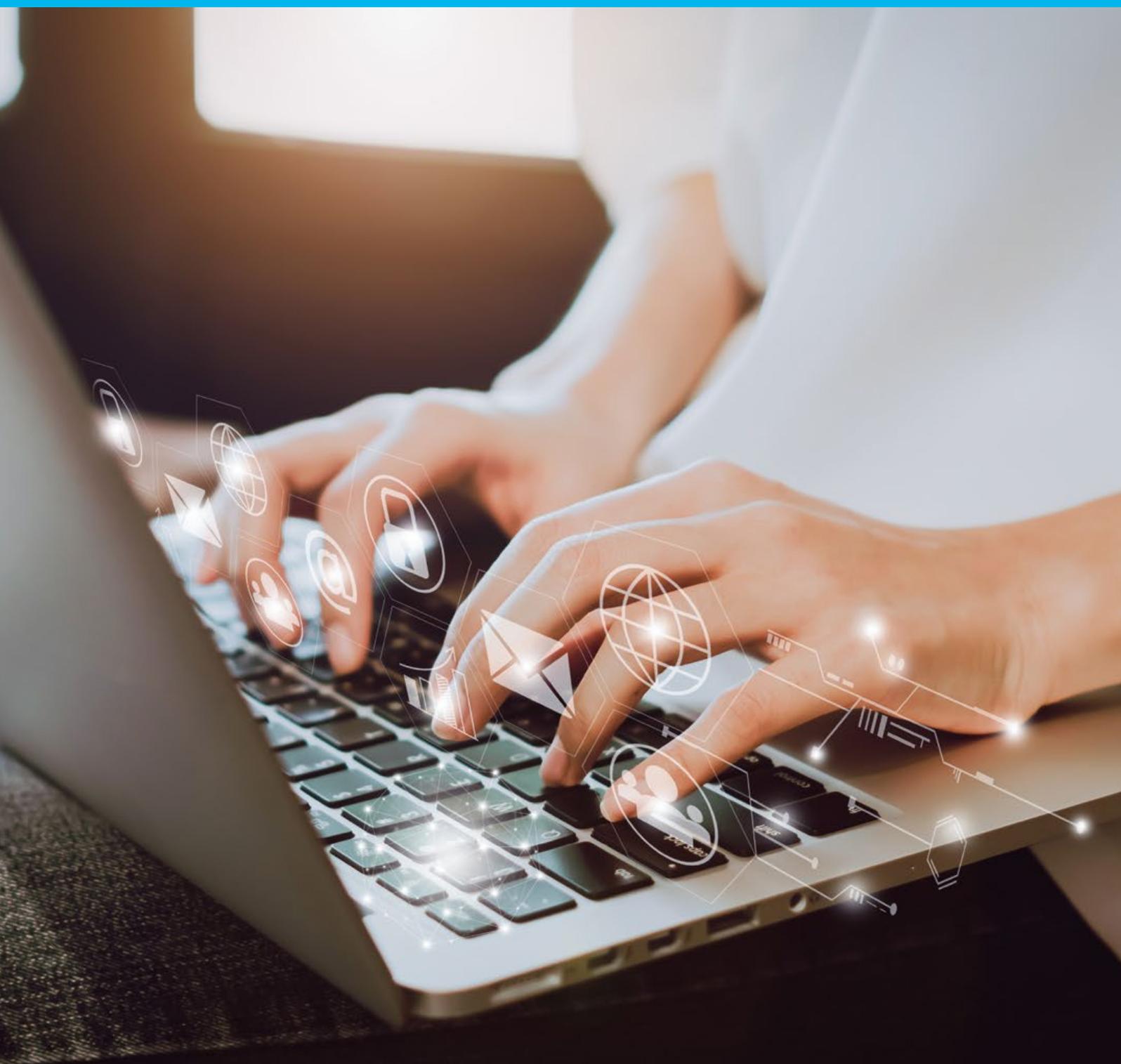
→ www.dge.de

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Mit seinen verschiedenen Lebenswelten präsentiert „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ auf eigenen Internetseiten Fachinformationen und Medien zur Optimierung der Verpflegungsqualität in unterschiedlichen Einrichtungen, vom Kindergarten bis zu Senioreneinrichtungen. Verantwortliche, Praktiker*innen, Multiplikator*innen und Interessierte finden hier beispielsweise Informationen und Materialien zu ausgewogener Ernährung sowie zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung, Ausgabesystemen oder Hygiene. Praktische Unterstützung bieten neben den DGE-Qualitätsstandards u. a. Rezeptdatenbanken und Aktionswochen für verschiedene Lebenswelten. Darüber hinaus gibt es Hinweise zu Fortbildungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung.

- www.fitkid-aktion.de
- www.schuleplusessen.de
- www.jobundfit.de
- www.station-ernaehrung.de
- www.fitimalter-dge.de





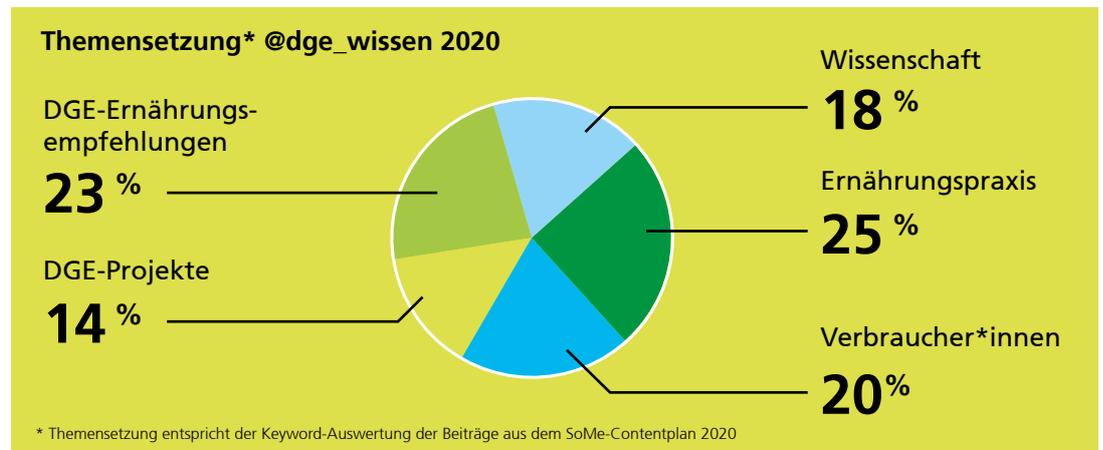
Social-Media-Aktivitäten

@dge_wissen: vernetzt, informiert, klärt auf

Der Twitterkanal der DGE vermittelt zielgruppen-gerecht Informationen aus der wissenschaftlichen Arbeit und informiert über aktuelle Erkenntnisse aus dem Ernährungsbereich. Zu den Zielgruppen zählen Medienvertreter*innen, Institutionen aus den Bereichen Wissenschaft, Universitäten, Verbände, Ministerien aus dem Ernährungs- und

Gesundheitsbereich sowie Ernährungsfachkräfte und Verbraucher*innen.

Auf Twitter liefert die DGE Fakten zu ernährungs-wissenschaftlichen Themen aus der Ernährungs-praxis und GV. Die DGE informiert zudem über wissenschaftliche Veranstaltungen und Veranstaltungen aus dem Bereich beruflicher Qualifizierung.



Nachhaltiger Content: Stetiger Zuwachs an Follower*innen

2020 postete die DGE 747 eigene Tweets. Hinzu kamen täglich drei bis vier Retweets relevanter Meldungen aus dem wissenschaftsbasierten Ernährungsbereich. Bei monatlich etwa 65 Tweets

verfügten die Beiträge über durchschnittlich 72 000 Impressions. Die Zahl der Follower*innen ist gestiegen und lag Ende 2020 bei 2 400 (Vorjahr: 1 430).



DGE-Fachgruppe ECS mit eigenem Twitterkanal

Im September 2020 ging ein weiterer Twitterkanal an den Start: @DGE_ECS. Federführend betreut die DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (ECS) den Account. Die ehrenamtliche Arbeit der Fachgruppe in den Sozialen Medien begleitet das Referat Öffentlichkeitsarbeit. Der Fokus liegt auf der Vernetzung und dem interdisziplinären Austausch von Nachwuchswissenschaftler*innen. Der Kanal stellt außerdem ein zusätzliches Kommunikationsangebot für DGE-Mitglieder dar.



DGE-Blog – Einblick in die Praxis der Ernährungswissenschaften

Erschienen sind auf DGE-Blog 2020 insgesamt sechs Beiträge. Zu Wort kamen sowohl Wissenschaftler*innen als auch Mitarbeitende innerhalb der DGE mit aktuellen Themen:

- **März 2020:**
Austauschen – vernetzen – unterstützen:
DGE-Fachgruppe Early Career Scientists
- **Mai 2020:**
Familienkochbuch QUERBEET & KUNTERBUNT:
Wie kochen wir heute?
- **Juli 2020:**
SuSe-II-Studie: Frauen in Deutschland stillen wieder mehr

- **September 2020:**
Promotion – und dann? Virtuelles Karriere Panel der DGE-Fachgruppe ECS
- **Oktober 2020:**
Schritt für Schritt zur Online-Ernährungsberatung
- **November 2020:**
Virtuell und abwechslungsreich: 1. Science Slam der DGE Early Career Scientists

Alle Beiträge geben anschaulich Einblick in die praktische Arbeit innerhalb der Ernährungswissenschaften.



Der Newsletter dient als Forum für aktuelle und wissenschaftliche Informationen der DGE und bietet Interessent*innen die Möglichkeit, sich über neue Erkenntnisse aus dem Bereich der Ernährungswissenschaft sowie über Publikationen und Veranstaltungen der DGE auf dem Laufenden zu halten. 2020 versendete die DGE insgesamt acht Newsletter.

Die Abonnent*innenzahlen verändern sich durch An- und Abmeldungen stetig. Ende Juni 2020 lag diese bei 12 254 Abonnent*innen und Ende Dezember 2020 bei 12 452 Abonnent*innen. Somit konnte im 2. Halbjahr 2020 ein leichter Zuwachs von rund 200 Interessierten verzeichnet werden.

DGE-Newsletter für die Wissenschaftskommunikation

Dieser Newsletter informiert wissenschaftliche Einrichtungen und Forschungsinstitutionen beispielsweise über aktuelle wissenschaftliche Veröffentlichungen und Bewertungen von Studien. In 2020 wurden drei Meldungen ausgesendet:

- Eierverzehr und kardiometabolische Erkrankungen – eine Bestandsaufnahme Teil 1+2
- Der Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP) – Neue Orientierungshilfe für eine moderne ernährungsmedizinische Versorgung
- Neue D-A-CH-Referenzwerte für die Vitamin-A-Zufuhr

Newsletter der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

Im Sommer 2020 haben die Kompetenzcluster der Ernährungsforschung (s. Seite 13) den ersten clusterübergreifenden Newsletter herausgebracht. Verschiedene Rubriken wie „Ausgewählte Forschungsprojekte“ oder „Kurzgefasst aus den Clustern“ bringen den Leser*innen aus Wissenschaft und Medien Neuigkeiten und Wissenswertes aus den BMBF-geförderten Kompetenzclustern nahe.

[www.dge.de/
presse/
newsletterarchiv](http://www.dge.de/presse/newsletterarchiv)

The screenshot shows the website for the DGE-Newsletter August 2020. The header includes the DGE logo and navigation links like 'Wir über uns', 'Wissenschaft', 'Ernährungspraxis', etc. The main content area is titled 'DGE-Newsletter August 2020' and contains several articles and announcements. A sidebar on the left provides additional information and a search bar.

Zu den meist gefragten Themen zählten:

14. DGE-Ernährungsbericht

Diäten/Fasten/Abnehmen/Gewichtskontrolle

10 Regeln der DGE/DGE-Ernährungskreis

Zucker und Süßstoffe

Vitamine/Mineralstoffe/sekundäre Pflanzenstoffe

Vegetarische und vegane Ernährung

Warenkunde und Verzehr Nachhaltige Ernährung

Pflanzliche Ersatzprodukte

Corona und Ernährung Nahrungsergänzungsmittel

Essgewohnheiten/Ernährungstrends

Expert*inneninterviews

... im Fernsehen

- WDR-Fernsehen, Landesstudio Dortmund am 16. Januar 2020, Thema Vollwertige Verpflegung in Kliniken, Studiogast Esther Schnur

... im Hörfunk

- WDR 5 Quarks – Wissen im Gespräch am 19. August 2020, Thema Vitamine/Nahrungsergänzungsmittel, Studiogast DGE-Pressesprecherin Antje Gahl
- WDR 5 Quarks – Wissen im Gespräch am 30. September 2020, Thema Ernährungstrends/Moden in der Ernährung, Studiogast Silke Restemeyer



Presse-Hotline

2020 bearbeiteten die Mitarbeiter*innen
~850 Presseanfragen,

davon:

- 385 Anfragen der Fach- und Publikumspresse
- 83 Anfragen von TV-Redaktionen
- 74 Anfragen von Hörfunkredaktionen
- 131 Anfragen von Internetredaktionen und Gesundheitsportalen
- 176 Anfragen sonstiger Fragesteller*innen: Institutionen, Organisationen, Krankenkassen, Verlage, Firmen, Agenturen, Kooperationsanfragen

Presseinformationen und Kurzmeldungen

59 Meldungen wurden veröffentlicht:

31 DGE-Presseinformationen zu aktuellen wissenschaftlichen, saisonalen und verbrauchernahen Themen

28 DGE-Nachrichten, die zusätzlich zu Presseinformationen als Internet-Kurzmeldungen zu aktuellen Themen, besonderen Ereignissen, Aktionen, neuen Medien oder Kooperationen der DGE veröffentlicht werden

Übersicht der veröffentlichten Presseinformationen:

→ www.dge.de/presse/pressearchiv

DGE-Medienberichterstattung

Die Auswertung der Pressearbeit basiert auf den der DGE 2020 zugesandten Belegexemplaren (370) sowie auf einem beauftragten Online-Medienreporting (9 601) inkl. Social Media. Insgesamt gab es 9 971 Berichte (Vorjahr 12 630) mit Erwähnung der DGE. Rund 2,6 Mrd. Seitenaufrufe (Visits) wurden bei den Internetpublikationen, 59 Mio. Seitenaufrufe (Pagelmpressions) und eine Gesamtreichweite von 34,3 Mrd. erzielt.

Regionale Pressearbeit der DGE-Sektionen und -vernetzungsstellen

Die Sektionen und Vernetzungsstellen leisteten auch 2020 wieder Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zu den von ihnen durchgeführten Maßnahmen und Projekten:

- 165 Pressemeldungen
- 10 Interviews in Radio und Fernsehen
- 10 Newsletter

Die Top Ten der häufigsten Abdrucke im Printbereich 2020:

1. Ernährungsempfehlungen allgemein und gesundheitsfördernde Ernährung
2. Lebensmittel/Warenkundethemen
3. DGE-Medien: v. a. 10 Regeln, 14. DGE-Ernährungsbericht
4. Abnehmen, Diäten, Fasten
5. DGE-Presseinformationen
6. Trinken / Trinkempfehlungen
7. IN FORM in der GV allgemein, Schwerpunkt Kita- und Schulverpflegung
8. Übergewicht / Adipositas, Energiezufuhr
9. Ernährungsverhalten / Ernährungspsychologie
10. Sporternährung

Presseinformation: Presse, DGE aktuell 10/2020 vom 29.05.2020

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung im Gespräch mit Parlamentariern

Cluster-Sprecher waren bei öffentlichem Fachgespräch mit EL-Ausschuss zur Stärkung von Ernährungsforschung

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung (Berlin) Die Sprecher der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung in Deutschland, Prof. Dr. Tilman Grune (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke & NutriAct), Prof. Dr. Stefan Lorkowski (Friedrich-Schiller-Universität Jena & nutriCARD) sowie Prof. Dr. Hans Hauner (Technische Universität München & enable) haben ein öffentliches Fachgespräch mit dem Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages (EL-Ausschuss) geführt. Clustersprecherin Prof. Dr. Ute Nöthlings (Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn & DietBody Brain) konnte nicht persönlich teilnehmen und wurde von den anwesenden Sprechern vertreten.

Ernährungsforschung als einen Schlüssel zu mehr Gesundheit in Deutschland und die zukünftigen Herausforderungen auf diesem Gebiet waren die vorrangigen Themenschwerpunkte. Dazu gehörten auch nachhaltige Ernährung und der Auftrag der Kompetenzcluster für vernetzte interdisziplinäre Forschung zu aktuellen und zukünftig relevanten Schwerpunkten.

Ein Ziel bei dem Gespräch war es, auf die Notwendigkeit zukünftiger langfristiger Förderstrategien für Ernährungsforschung in Deutschland aufmerksam zu machen. Damit sollen transdisziplinäre, multizentrische Studien durchgeführt werden. Erreicht werden soll eine bessere internationale Sichtbarkeit, Perspektiven für den wissenschaftlichen Nachwuchs sowie die Entwicklung von langfristig angelegten Forschungs- und Entwicklungsvorhaben mit der Möglichkeit, aus den Ergebnissen gesellschaftlich nutzbare Konzepte und Maßnahmen abzuleiten.

Dass solche Strukturen wichtig sind, wurde bei den Fragenunden der Parlamentarier sichtbar, die vielfältige weitere Themen der Ernährung anschnitten: So ging es anfangs um die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten, die von den Experten kritisiert wurde. Denn die Ernährung in Deutschland entspricht nach wie vor nicht dem, was etwa die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) empfiehlt. So stellte Prof. Dr. Hauner heraus, dass das Essen der Deutschen im Durchschnitt immer noch viel zu energiereich und zu fett sei, es enthalte zu viel Zucker und Stärke in hochverarbeiteten Lebensmitteln. Die Reduktionsstrategie kritisierte er als Selbstverpflichtung ohne Überprüfbarkeit und Sanktionsmöglichkeiten. Fastfood gesünder zu machen und echte Präventionspolitik bringe mehr.

Prof. Dr. Lorkowski machte klar, dass ohne ein Bildungskonzept eine Reduktionsstrategie an ihre Grenzen stoßen würde. Er sprach sich allerdings gegen ein vollständig kostenloses Kita- und Schulesen aus, um die Eltern nicht aus der Verantwortung zu entlassen und im Sinne der Nachhaltigkeit Abfall zu vermeiden. Grundsätzlich sollte ein wissenschaftlich evaluierbares Gesamtpaket dazu entstehen, wie man mit Ernährung ganz gezielt Prävention betreiben kann.

Mit verschiedenen Redaktionen pflegt die DGE eine kontinuierliche Zusammenarbeit oder vereinbart kurzfristige Kooperationen. Dazu zählen Experten*innenstatements oder die Zusammenstellung ausführlicher Informationen für Sonderberichte zu Ernährungs- und Warenkundethemen sowie die Beantwortung von Leser*innenfragen.

Zeitschrift VerpflegungsManagement

Seit mehr als 15 Jahren besteht eine intensive Zusammenarbeit des Referats Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung mit der Zeitschrift VerpflegungsManagement (VM). Hauptzielgruppe des Fachmagazins sind stationäre Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern, Kliniken sowie betreute Wohngruppen. In jeder der insgesamt zehn Ausgaben pro Jahr wird ein von der DGE erstellter Fachbeitrag veröffentlicht. Themen in 2020 waren u. a. der „Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)“, Jodversorgung und Jodmangel, die Corona-bedingten Veränderungen bei den DGE-Audits und der 14. DGE-Ernährungsbericht. Zusätzlich führte die Redaktion ein Interview zur ernährungsphysiologischen Bedeutung von Fisch in der Care-Verpflegung mit dem Referat GV.



Zeitschrift Freundin

Die DGE hatte mit der Frauenzeitschrift Freundin eine Kooperation zum Thema „Fit in den Sommer“, die als Sonderpublikation der Abonnenten-Auflage im März 2020 erschien. Hierzu wurden drei Expertinnen der DGE zu ihren Essgewohnheiten und Tipps für eine ausgewogene Ernährung befragt. Parallel dazu wurde die Publikation auf den Themenwebseiten
→ www.life-und-style.info und
→ www.gesunder-koerper.de lanciert.

Zeitschrift Fit for Fun

Die DGE gab in der Zeitschrift Fit for Fun zu verschiedenen Ernährungsthemen Expert*innenstatements.



Aktivitäten der IN FORM-Projekte

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Messebeteiligungen

Zur Internationalen Grünen Woche (IGW) im Januar 2020 präsentierte sich das DGE-Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ mit neuen interaktiven Formaten. Live-Schaltungen mit Best practice-Partner*innen erhöhten die Aufmerksamkeit für eine Verpflegung, die zur Gesundheit und Nachhaltigkeit beiträgt. Das Projektteam lockte in Berlin mit einem dampfenden, gläsernen Topf Messegäste an, die knapp 200 Lieblingsgerichte für Mensen und Kantinen einbrachten. Die am häufigsten genannten optimierten die Projektmitarbeiter*innen nach den DGE-Qualitätsstandards und nahmen sie in die Online-Rezeptdatenbanken des Projektes auf. Zwei Lieblingsgerichte, Rote Linsen-Dipp mit Zucchini-bratling und Gemüse Eintopf mit Kreuzkümmel, wurden auf der IGW live vor Publikum nachgekocht. Auf der Branchenleitmesse Intergastra gab das Projekt zahlreiche Live-Interviews, mit digitalen Angeboten brachte es sich beim Aachener VFED-Kongress und dem Deutschen Schulleiterkongress ein.

IGW-Nachkochaktion
Lieblingsgericht: Rote Linsen-
Dipp & Zucchini-Bratling

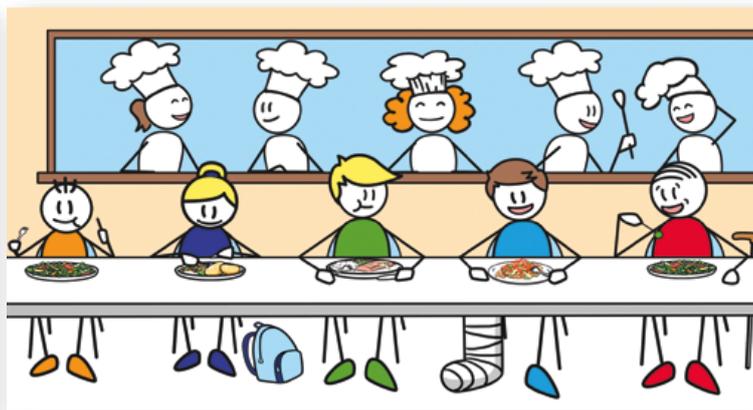


Abb. aus DGE-Erklärfilm

Medienarbeit

Die crossmediale Medien- und Pressearbeit wurde weiter ausgebaut. Das Projekt bereitete mehrere Minikampagnen multimedial auf und spielte diese über Twitter sowie die fünf Webseiten des Projektes aus: zum Erklärfilm über die DGE-Qualitätsstandards, zur nachhaltigen Kitaverpflegung, zur vollwertigen Verpflegung von Senior*innen sowie für Betriebsrestaurants.

→ www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/film-dge-qualitaetsstandards/

Zu allen Tweet-Serien gab es erstmals mehrere Videoclips. Sie sind dauerhaft einsehbar, denn das Projekt hat begonnen, auch auf Youtube unter dem Titel „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ eine Präsenz aufzubauen, um die Inhalte in der Öffentlichkeit crossmedial noch bekannter zu machen, mit Interessierten zu interagieren und sich zu vernetzen.

Im Fachmedium gv-praxis erschien ein Fachbeitrag als 12-seitige Beilage. Er stellte die Neuerungen der überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards mit dem Schwerpunkt Nachhaltigkeit vor. Unterschiedliche Aspekte dazu schilderte das Projektteam außerdem in 18 Fachbeiträgen in anderen Publikationen, wie zum Beispiel Health&Care Management oder VerpflegungsManagement.



Geprüfte IN FORM-Rezepte

Internetpräsenz

Das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ präsentiert sich seit 2019 mit einer eigenen Webseite. Hier finden Interessierte gesunde Gerichte und Rezepte von bekannten Rezeptanbietenden mit dem Logo „Empfohlen von IN FORM in Kooperation mit der DGE“. Außerdem informiert die Internetseite eingehend über die Kriterien der Rezeptprüfung und die Kooperationspartner*innen.



→ www.inform-rezepte.de/rezepte/

Social-Media-Aktivitäten

Das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ verbreitet die zertifizierten Kochrezepte der Kooperationspartner*innen und Ernährungsinformationen über die Social-Media-Plattformen Facebook, Instagram und Pinterest.

Im Laufe des Jahres konnten die Reichweiten auf allen Kanälen erhöht werden: Auf dem Facebook-Kanal verfolgen inzwischen über 13 200 Abonnent*innen die wechselnden Themenwochen zu einzelnen Lebensmitteln und dazu passende Kochrezepte. Die Abonnent*innenzahl des Instagram-Kanals stieg bis zum Jahresende auf rund 3 800 an. Auf Pinterest lassen sich rund 187 000 Betrachter*innen pro Monat von den Rezeptbildern des Projekts inspirieren.



Journalisten-Preis 2020

Die DGE prämiert jährlich herausragende journalistische Arbeiten zu aktuellen Ernährungsthemen mit dem Journalisten-Preis. Die Verleihung fand auf der 15. Dreiländertagung der DGE, ÖGE und SGE am 20. November 2020 erstmals digital statt. DGE-Präsidiums-Mitglied Dagmar von Cramm überreichte die Auszeichnung in fünf Medienkategorien.

Einen Preis erhielten insbesondere wissenschaftlich fundierte, originelle und zielgruppengerechte Texte. Unter den 72 Bewerbungen waren 20 Beiträge aus der Kategorie Fernsehen, 17 Arbeiten von Tages- und Wochenzeitungen, 16 Beiträge aus Publikumszeitschriften, 12 Onlinebeiträge und 3 Hörfunkbeiträge.

Tages- und Wochenzeitungen

Die Preisträgerin ist Kerstin Mitternacht für ihren Artikel in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung „Beim siebten Mal schmeckt es endlich“. Welche Hürden Eltern und Kinder im Essalltag

nehmen müssen, damit der Esstisch nicht zum Stresstisch wird, beschreibt die Autorin mit einem ganzheitlichen, entspannten Blick auf die Entwicklung der Essgewohnheiten von Kindern. Die Leser*innen erhalten in diesem serviceorientierten Beitrag fundierte Antworten, ob es möglich ist, gesundes Essen zu erlernen, und praktische Tipps was zu tun ist, wenn Kinder immer das Gleiche essen wollen.

Publikumszeitschriften

In dieser Kategorie zeichnete die Jury zwei Beiträge aus.

Bernhard Albrecht und sein Team mit Angelika Dietrich, Constance Löffler, Frank Ochmann, Nicole Simon, Manuel Meyer und Maren Amini (Illustrationen) erhielten den Preis für ihren Beitrag „Das Beste kommt zum Schluss“, erschienen in der Zeitschrift Stern. Darin geht es um die Erforschung des Mikrobioms. Unterhaltsam und mit detaillierten Illustrationen werden die

Preisträger*innen 2020: (v.l.n.r.)
 Bernhard Albrecht,
 Fatima Talalini,
 Kerstin Mitternacht,
 Caroline Nokel,
 Vanessa Schrader, Barbara Hirl
 und Inga Vennemann



Leser*innen auf einer Reise durch den Darm begleitet und erfahren, wie die Darmflora die Gesundheit, bestimmte Krankheiten oder gar die Psyche beeinflusst. Ein origineller, anschaulicher Artikel, der komplexe wissenschaftliche Sachverhalte verständlich vermittelt.

Vanessa Schrader bekam die Auszeichnung für ihren Artikel „Neuer Trend: Pflanzenproteine“ in der Zeitschrift Eat Smarter. In ihrem vielseitigen Serviceartikel stellt die Autorin gute Proteinquellen, ideale Proteinkombinationen und wichtige Nährstoffe bei pflanzlicher Ernährung vor. Ein Übersichtsbeitrag, der wesentliche Aspekte und Wissenswertes rund um pflanzliche Proteinquellen zusammenfassend vorstellt.

Hörfunk

Die Jury zeichnete Caroline Nokel für ihren Beitrag „Nachhaltiges aus dem Labor – Was wir in Zukunft essen werden“ im Deutschlandradio Kultur in der Sendung Zeitfragen aus. In ihrem sachlich-informativen Feature nimmt die Autorin die Auswirkungen einer globalen Ernährung mit einem hohen Fleischkonsum für unsere Gesundheit und Umwelt in den Fokus. Sie stellt verschiedene Fleischalternativen bis hin zum Fleischersatz aus dem Labor vor. Welche Lösungen die Wissenschaft für eine nachhaltigere Ernährung mit mehr pflanzlichen Lebensmitteln bietet, erläutern eine Trendforscherin, Wissenschaftler*innen sowie eine Expertin der EAT-Lancet-Kommission. Ein journalistisch guter und hörenswerter Report mit zahlreichen Facetten zum Thema Fleischkonsum.

Fernsehen

Für ihre Reportage „Marktcheck deckt auf: Das Geschäft mit Brot“ im SWR erhielten Inga Vennemann und Barbara Hirl den Preis in der Kategorie Fernsehen. Die investigative Reportage informiert wie Brot hergestellt wird, welche Zutaten notwendig sind, ob und auf welche Zusatzstoffe verzichtet werden kann. Die Autorinnen recherchieren, warum Brot nicht immer einen guten Ruf hat oder sogar als ungesund bezeichnet wird. Ihre kritische warenkundliche Dokumentation liefert viele aufklärende Informationen, warum Brot nach wie vor ein wertvolles Lebensmittel ist.

Internet/Social Media

Fatima Talalini bekam die Auszeichnung für ihren Beitrag im WDR Doku Kanal auf YouTube „Vegan oder Insekten – Was soll ich essen?“ Eine sachlich-informative, jugendliche Videoreportage, die den Fragen nachgeht, inwieweit Fleischkonsum heute noch vertretbar ist und welche Alternativen wir stattdessen haben. Der Redakteurin ist damit ein offener, neutraler und ausgewogener Beitrag über Vor- und Nachteile der Massentierhaltung sowie vegetarische Ernährungsweisen als mögliche Lösungen gelungen.

Weitere Informationen zu den Preisträger*innen 2020 und den ausgezeichneten Arbeiten

→ www.dge.de/presse/journalisten-preis/

Messen und Veranstaltungen

Die Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie ab März 2020 haben sich auch auf die Veranstaltungen der Branche ausgewirkt. Bewährte Tagungen fielen aus oder die Ausrichtenden änderten ihr Konzept in Online-Formate um. Auch die DGE stand vor der Herausforderung, dass die Öffentlichkeitsarbeit auf Messen und Ausstellungen nicht wie sonst stattfinden konnte. Den Aufgaben, in den Dialog vor Ort zu gehen, neue und bewährte Medien vorzustellen sowie die Vorteile einer Mitgliedschaft in einer wissenschaftlichen Fachgesellschaft aktiv zu präsentieren, um gerade die junge Zielgruppe der Studierenden und Schüler*innen der Diätschulen anzusprechen, konnte im Jahr 2020 pandemiebedingt nicht oder nur eingeschränkt nachgekommen werden. Aus den Maßnahmen der Vorjahre ist deutlich geworden, dass die Bekanntheit der DGE als hoch eingestuft und sie gezielt auf Messen aufgesucht wird, um sich nach Einschätzungen und Neuigkeiten zu erkundigen.

Internationale Grüne Woche (IGW) 2020 vom 17.-26. Januar 2020

Die DGE und das Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ präsentierten sich mit ihren Themen und Medien auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin in Halle 23a. Gemäß dem Hallenmotto „Du entscheidest“ informierten sie über die Möglichkeiten ausgewogener, gesundheitsfördernder und nachhaltiger Ernährung in den verschiedenen Lebenswelten und die Qualitätssicherung. Die DGE-Expert*innen führten Gespräche und Fragerunden zur zeitgemäßen Kita- und Schulverpflegung, zu Essen und Trinken in Kliniken, Senioreneinrichtungen sowie Betrieben durch.

Zum Auftritt gehörte auch die Beteiligung am Rahmenprogramm der Halle 23a: Ab 20. Januar 2020 konnten beispielsweise Kinder und Jugendliche beim Schülerquiz ihr Wissen über Ernährung, Gesundheit und kluge Verpflegung testen. Beim Bühnenprogramm zeigten die Gemeinschaftsverpflegungs-Expert*innen mittels Live-Schaltungen in Senioreneinrichtungen und Kitas, dass eine gute Verpflegung in der Praxis funktionieren kann.

Wie Ernährungstrends aus den sozialen Medien wissenschaftlich zu bewerten sind, beleuchtete die DGE im Rahmen des Bühnenprogramms mit zwei eigenen Slots im Talk auf der Bühne. Wissenschaftsjournalistin und Ökotrophologin Dr. Gunda Backes stand dort Rede und Antwort und servierte den Besucher*innen Informationen im Dialog als leicht verdauliche Wissenshappen. Außerdem informierte sie, wie Verbraucher*innen eine/n Ernährungsberater*in finden können und auf welche Qualifikationen sie dabei achten sollten.



Im Gespräch: Moderator mit Dr. Gunda Backes auf der IGW

28. Aachener Diätetik Fortbildung vom 18. - 20. September 2020

Der Verband für Ernährung und Diätetik e. V. (VFED) veranstaltete seinen Kongress für Ernährungsfachkräfte – die Aachener Diätetik Fortbildung – pandemiebedingt erstmals online. Das Schwerpunktthema lautete „Diabetes mellitus“. Die DGE ging aufgrund des Online-Formats neue Wege bei der Teilnahme an der begleitenden virtuellen Fachaussstellung: Sie präsentierte zwei Filme zu ihren neuesten Medien sowie zu den DGE-Qualitätsstandards.

Die Teilnehmenden erhielten passend zum Kongresssthema Informationen über das neue Medienpaket für die Beratung bei Gestationsdiabetes, über weitere beratungsrelevante Materialien und über die Vorteile einer Mitgliedschaft in der Fachgesellschaft. Im Erklärfilm zu den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung erfuhren die Zuschauer*innen mehr darüber, wie Praktiker*innen die wissenschaftlich basierten Kriterien konkret umsetzen.



7 Veranstaltungen/ Seminare/Tagungen

64

57. Wissenschaftlicher Kongress der DGE

Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung

Zu diesem Thema sollte der 57. Wissenschaftliche Kongress vom 11. bis 13. März 2020 an der Friedrich-Schiller-Universität Jena stattfinden. Aufgrund der COVID-19-Pandemie musste die Veranstaltung jedoch kurzfristig abgesagt werden. Angemeldet waren bereits 540 Teilnehmende. 190 Referent*innen wollten in 71 Vorträgen und 122 Postern ihre aktuellen Forschungsarbeiten und Ergebnisse dem Fachpublikum vorstellen. Auch verschiedene Minisymposium der DGE, ihrer Fachgruppen, der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung, des Bündnisses für nachhaltige Entwicklung sowie zur NVS und gern-Studie waren geplant.



Aktivitäten der DGE-Fachgruppen

Die Fachgruppensprecher*innen engagierten sich wieder als Mitglieder des Kongresskomitees, gestalteten das wissenschaftliche Programm mit und begutachteten die eingereichten Abstracts.

Die DGE-Fachgruppen (FG) planten folgende Minisymposien zum DGE-Kongress 2020 in Jena:

FG Epidemiologie: Neue Entwicklungen in den Methoden der Ernährungserhebung

FG Ernährungsberatung und FG Ernährungsverhaltensforschung: Unite and divide: Was bedeutet Ernährung für uns heute?

FG Ernährungsmedizin: Sarkopenie: Ist Muskel wichtiger als Fett?

FG Gemeinschaftsverpflegung: Chancengleichheit auf dem Teller – schmeckt denn das? Der Berliner Weg in der Schulverpflegung

FG Lebensmittelwissenschaft: 100 Jahre plus und noch kein Ende – Die Maillard-Reaktion: Alterung und guter Geruch?

FG Physiologie und Biochemie der Ernährung: Fütterungsstudien in Modellorganismen

Die FG Early Career Scientists und FG Public Health Nutrition führten ihre Minisymposien kurzfristig online durch:

FG Early Career Scientists: erster virtueller Science Slam

FG Public Health Nutrition: Essen der Zukunft – PHN und Agenda 2030



15. Dreiländertagung der DGE, ÖGE und SGE



Am 19. und 20. November 2020 trafen sich die Ernährungsfachgesellschaften aus Deutschland, Österreich und der Schweiz erstmals zu einer digitalen Dreiländertagung. Rund 400 Teilnehmende verfolgten die alle vier Jahre stattfindende Veranstaltung, die federführend von der ÖGE organisiert und durchgeführt wurde. Zum Thema „Update D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr – vulnerable Gruppen entlang des Lebenszyklus“ stellten namhafte Wissenschaftler*innen und Vertreter*innen der drei Fachorganisationen aktuelle Forschungsergebnisse und Erkenntnisse zu verschiedenen ernährungsrelevanten Themen vor.

Rund 52 % der Teilnehmenden kamen aus Deutschland, 30 % aus Österreich, 12 % aus der Schweiz und 6 % aus anderen Ländern. Vorrangig handelte es sich um Studierende, Diätolog*innen sowie Wissenschaftler*innen und Vertreter*innen verschiedener Forschungseinrichtungen.

20 Jahre D-A-CH-Referenzwerte

Die Tagung stieg thematisch mit den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr ein – das Herzstück der Zusammenarbeit der drei Fachgesellschaften. Seit zwei Jahrzehnten geben sie diese gemeinsam heraus. Pünktlich zur Dreiländertagung konnte die fünfte Ergänzungslieferung mit überarbeiteten D-A-CH-Referenzwerten für Vitamin A und Biotin vorgestellt werden. Anschließend gaben DGE, ÖGE und SGE ein kurzes Update zu den Ernährungsberichten der Länder.

Vulnerable Gruppen entlang des Lebenszyklus

In diesem Themenblock ging es um Ernährungsprobleme vulnerabler Gruppen entlang des Lebenszyklus – vom Säugling über Kinder und Jugendliche bis hin zu älteren Menschen. Die ersten 1 000 Tage sind entscheidend, um den Grundstein für die zukünftige Ernährungsweise zu legen. War die Mutter vor der Schwangerschaft übergewichtig, steigt auch das Risiko beim Kind später übergewichtig zu sein und ggf. einen Diabetes mellitus Typ 2 oder eine Herz-Kreislauf-Erkrankung zu entwickeln. Weitere Faktoren sind das Stillen, die Stilldauer sowie die Gewichtszunahme des Kindes in den ersten zwei Lebensjahren. Für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen sind gesundheitsfördernde und zugleich bezahlbare Mahlzeiten im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung elementar, da ein Großteil der Kinder im Kindergarten oder in der Schule verpflegt wird.

Da der Anteil älterer Menschen in der Gesellschaft stetig zunimmt, steigt auch die Herausforderung

für eine qualitativ hochwertige Ernährung und ausreichende Bewegung bereits in jungem und mittlerem Alter. Die ausreichende Versorgung mit im Alter oftmals kritischen Nährstoffen wie Protein, Vitamin D oder Folat sollte zudem im Fokus bleiben. Eine Mangelernährung tritt mit zunehmenden kognitiven Einschränkungen und hoher Pflegebedürftigkeit vermehrt auf. Daher ist es sinnvoll, bei älteren Menschen in stationären Einrichtungen routinemäßig ein standardisiertes Screening auf Mangelernährung durchzuführen, um rechtzeitig Interventionsmaßnahmen einleiten zu können.

Einen weiteren Themenschwerpunkt bildeten Aspekte aus der Ernährungsmedizin und -therapie. Neben einem Beitrag zur Rolle von Vitamin D und Calcium für die Knochen- und Muskelgesundheit gab es einen Einblick in den Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP). Ein weiterer Vortrag zeigte auf, wie in der Beratung von Patient*innen mit Diabetes mellitus Typ 2 Wissen zielgruppengerecht vermittelt werden kann.

Ernährung und COVID-19

Der Themenblock behandelte das aktuelle Thema Ernährung und COVID-19 und stellte es in Zusammenhang mit Übergewicht, Adipositas und Immunsystem. Ergebnisse von Beobachtungsstudien und Mendelian Randomization (MR)-Studien zeigen, dass Adipositas das Risiko für eine COVID-19-Erkrankung mit schwerem Verlauf signifikant erhöht. Adipöse Personen gehören damit zur Risikogruppe für COVID-19. Auch die Frage, ob Ernährungssysteme neu gedacht werden müssen, wurde im Zusammenhang mit der Pandemie diskutiert.

Nährwertkennzeichnungsmodelle und wissenschaftliche Bewertung

Weitere Aspekte der Tagung waren u. a. Nährwertkennzeichnungsmodelle und die wissenschaftliche Bewertung des Nutri-Score-Labels. Es erlaubt beim Einkauf einen leichteren Vergleich von verpackten Produkten innerhalb einer Produktgruppe. Hinsichtlich einer transparenten Nährwertkennzeichnung steht Verbraucher*innen in Deutschland, Österreich und der Schweiz mit dem Nutri-Score eine wissenschaftlich fundierte Nährwertkennzeichnung zur Verfügung. Sie kann beim Einkauf den Vergleich der wesentlichen Nährwertinformationen bei verpackten Lebensmitteln innerhalb einer Produktgruppe erleichtern.

Eine ausgewogene Ernährung besteht aus vielen verschiedenen Lebensmitteln, auch aus nicht mit dem Nutri-Score gekennzeichneten Produkten. Die Informationen zu den Ernährungsempfehlungen der Fachgesellschaften DGE, ÖGE und SGE geben eine hilfreiche Orientierung für eine gesunderhaltende, ausgewogene und nachhaltige Ernährung.

Zusätzlich wurden Themen wie Lebensmittelherkunft und globale Nachhaltigkeitsziele diskutiert. Abschließend beschäftigte sich ein Themenblock mit aktuellen und zukünftigen Fragen u. a. zu Sporternährung, Ernährungsmustern, personalisierter Ernährung sowie zum Status Quo der Zuckerzufuhr.

Pressekonferenz zum 14. DGE-Ernährungsbericht

Am 24. November 2020 stellte die DGE ihren 14. DGE-Ernährungsbericht in einer Online-Presskonferenz vor. Seit über 50 Jahren erarbeitet die DGE den Bericht im Auftrag des BMEL als wichtigen Impulsgeber für die Ernährungs- und Gesundheitspolitik in Deutschland. Beate Kasch, Staatssekretärin im BMEL, bedankte sich bei Chefredakteur Prof. Dr. Helmut Heseke, DGE-Präsident Prof. Dr. Jakob Linseisen und DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani für den aktuellen Bericht.



Screenshot der digitalen Pressekonferenz: Übergabe des 14. DGE-Ernährungsberichts durch den Chefredakteur Prof. Dr. Helmut Heseke (o. l.), DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani (o. r.) und DGE-Präsident Prof. Dr. Jakob Linseisen (u. l.) an Beate Kasch, Staatssekretärin im BMEL (u. r.)

Zur Übergabe wurden begleitend fünf Presseinformationen inkl. Grafiken zu den folgenden Schwerpunktthemen veröffentlicht:

- 14. DGE-Ernährungsbericht veröffentlicht Ernährungssituation und Handlungsempfehlungen für die Ernährungs- und Gesundheitspolitik
- Was isst Deutschland? – Aktuelle Trends im Lebensmittelverbrauch
- Immer mehr Schwangere sind zu dick – Aktuelle Daten zur Übergewichtsentwicklung
- Vegan, vegetarisch, Mischkost: nur geringe Unterschiede in der Nährstoffversorgung bei Kindern und Jugendlichen – Ergebnisse der VeChi-Youth-Studie
- Guter Vitamin-D-Status kann vor akuten Atemwegsinfektionen schützen – Neue Daten zu Vitamin D

An der Pressekonferenz nahmen insgesamt rund 70 Wissenschaftsjournalist*innen teil.

Die Medienberichterstattung zum 14. DGE-Ernährungsbericht erzielte bis Ende 2020 **336 Veröffentlichungen** in den deutschsprachigen Medien (Print- und Online-Ausgaben), mit einer Gesamtreichweite (Reach) von über 541 Mio.

Die DGE, ihre Sektionen und Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung bieten deutschlandweit fundierte berufliche Fort- und Weiterbildungen für Ernährungsfachkräfte an.

Das Referat Fortbildung führte 2020 insgesamt 44 Veranstaltungen durch: den Zertifikatslehrgang zur/m Ernährungsberater*in/DGE (EB/DGE) in kompakter und berufsbegleitender Form, außerdem zweimal in der Form „intensiv“ mit zwei Prüfungsterminen (107 Teilnehmer*innen). Das Fortbildungsangebot beinhaltete 32 Seminare zur Erweiterung des Fachwissens, sechs Seminare zur Steigerung der Beratungskompetenz sowie zwei Selbstlernaufgaben. Insgesamt 1 004 Teilnehmer*innen besuchten die Angebote (davon 158 für Selbstlernaufgaben).

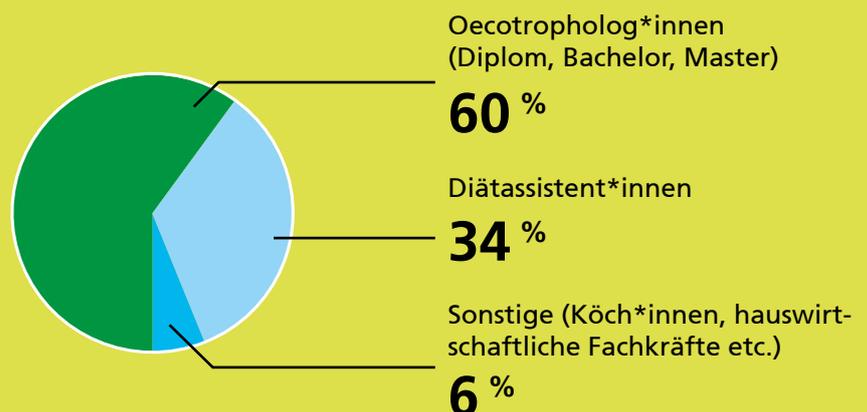
Aufgrund der Corona-Pandemie wurde das bewährte Seminarprogramm methodisch-didaktisch in Online-Veranstaltungen „transformiert“.

Zu Beginn des Jahres waren noch Präsenzseminare möglich, ab April 2020 wurden Seminare und Lehrgänge digital angeboten. Die DGE organisierte insgesamt 26 Veranstaltungen als Online-Seminare. Davon waren 21 Veranstaltungen ursprünglich für Präsenz geplant worden, fünf Veranstaltungen wurden neu ins Programm genommen.

Die Teilnehmer*innen setzten sich entsprechend der Zugangsvoraussetzungen überwiegend aus Oecotropholog*innen, Ernährungswissenschaftler*innen, Absolvent*innen fachverwandter Studiengänge und Diätassistent*innen zusammen. Weitere Berufsgruppen („Sonstige“) – Köch*innen, Hauswirtschafter*innen, Fachkräfte aus der Pflege, Erzieher*innen und Verbraucherberater*innen – hatten einen Anteil von 6 %.



Prozentualer Anteil der Berufsgruppen an den Zertifikatslehrgängen und Seminaren 2020 im Referat Fortbildung



Neue Seminarthemen 2020

- Reizdarmsyndrom
- Ernährungsberatung älterer Menschen
- metabolisch-vaskuläres Syndrom
- Diäten und richtig essen von Anfang an
- Bewegungs- und Entspannungsangebote in der Ernährungsberatung

Für Präsenzveranstaltungen im August und September erarbeitete die DGE ein Hygiene- und Infektionsschutz-Konzept nach der Coronaschutzverordnung (CoronaSchVO) und setzte dies erfolgreich um.

DGE-Programm „ICH nehme ab“

- Das von der DGE entwickelte Kurskonzept „ICH nehme ab“ war erstmals 2017 von der Zentralen Prüfstelle Prävention (ZPP) zertifiziert worden. Im April 2020 wurde es erfolgreich rezertifiziert und steht damit weiterhin als öffentliches standardisiertes Konzept zur Verfügung. Dadurch können die Verbraucher*innen, die Präventionskurse zu „ICH nehme ab“ besuchen, die Kostenübernahme ihrer gesetzlichen Krankenkasse nutzen.
- In Präsenz fanden vier Schulungen statt: eine in Bonn, zwei in Kooperation mit der DGE-Sektion Hessen und eine in der Diätschule Stuttgart. Zwei weitere Kursleitungsschulungen von Kooperationspartnern konnten nicht in Präsenz angeboten werden; das Referat Fortbildung führte sie als Online-Veranstaltung durch und bot aufgrund der hohen Nachfrage zwei zusätzliche digitale Schulungen an. Insgesamt fanden 2020 acht Kursleitungsschulungen statt, knapp 150 Fachkräfte nahmen daran teil.



DGE-geschulte Referent*innen führen IN FORM-Seminare vor Ort in Einrichtungen der GV für bis zu 20 Küchenfachkräfte oder angelernte Mitarbeitende durch. Durch die Corona-Pandemie waren viele Einrichtungen der GV gezwungen, ihren Betrieb einzustellen, stark zu reduzieren oder im Care-Bereich bei reduziertem Personal den Fokus auf die Verpflegung der Tischgäste zu lenken. Dies führte zu weniger Anfragen sowie kurzfristigen Absagen. In anderen Einrichtungen wurden durch geringere Zahlen von Tischgästen Kapazitäten für Seminare und Weiterentwicklung frei. Durch ein umfangreiches Hygiene- und Infektionsschutzkonzept für die bundesweite Durchführung konnte die DGE IN FORM-Seminare weiter in Präsenz anbieten. Dafür strukturierte sie Gruppenarbeiten neu und baute die Seminarorganisation zur Gewährleistung der verbindlichen Umsetzung des Hygiene-Konzepts vor Ort aus. So konnten im Oktober mehrere Seminare erfolgreich durchgeführt werden, bis die zweite Infektionswelle der Corona-Pandemie weitere Planungen stoppte. Für das Angebot digitaler Seminare ermittelte eine erste Erhebung, dass in vielen Einrichtungen die IT-Ausstattung und die Anwender-Kenntnisse des Küchenpersonals noch nicht ausreichend sind.

BAGSO und DGE organisierten GV-Fachtagungen

Unter dem Dach von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ veranstaltete die Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisationen (BAGSO) bundesweit Fachtagungen zur Seniorenverpflegung in Kooperation mit dem DGE-Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“. Als Teil der Ernährungsinitiative für Senior*innen des



BMEL richteten sich die Veranstaltungen u. a. an Fachkräfte aus den Bereichen Küche, Hauswirtschaft und Pflege, Träger bzw. Einrichtungsleitungen sowie Anbietende von „Essen auf Rädern“ und organisierten Mittagstischen. Vorgesehen war die Durchführung einer Fachtagung in jedem Bundesland. Von den für das Jahr insgesamt 13 geplanten Präsenz-Veranstaltungen konnten aufgrund der Corona-Pandemie nur fünf stattfinden. Die Fachtagungsreihe soll in 2021 fortgeführt und der Großteil der ausgefallenen Veranstaltungen nachgeholt werden.

Sektionen und Vernetzungsstellen

Die Sektionen und Vernetzungsstellen der DGE führten verschiedene Veranstaltungen wie Ernährungsfachtagungen, Seminare und Workshops zu unterschiedlichen Themen durch. Bedingt durch die Corona-Pandemie mussten die Mitarbeitenden das Programm kurzfristig auf digitale Formate umstellen. Nachfolgend eine Auswahl der durchgeführten Veranstaltungen.

Sektion Baden-Württemberg der DGE

- 27. Ernährungsfachtagung „Die Bedeutung wissenschaftlich fundierter Ernährungsempfehlungen“, 17. September 2020, online

Sektion Hessen der DGE

- Online-Sprechstunde für Caterer und Schulen zum DGE-Qualitätsstandard in der Schulverpflegung
- Themenbezogene Qualifizierungsmaßnahmen (z. B. Essen und Trinken bei Demenz) und strukturgebende Themen zur Etablierung eines Ernährungs-Teams in Senioreneinrichtungen zur Verhinderung von Mangelernährung in Kooperation mit den Pflegekassen der AOK und der BAHN-BKK, 28 Termine
- Digitale Reihe zum Hessenkolleg Podcast 1 „Das Märchen von der richtigen Ernährung“; Podcast 5 „Weizen und andere Lieblingsfeinde“ in Kooperation mit dem LandFrauenVerband Hessen e. V., zwei Online-Termine
- Zukunft schmeckt! Nachhaltig essen in Hessen, in Kooperation mit dem LandFrauenVerband Hessen e. V., drei Online-Termine

DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern

- Seminar „Lactoseintoleranz – wirklich ein Kinderspiel?“, 22. April, 18./19. Juni 2020, online
- Seminar „Die Leber leidet leise – ernährungsphysiologische Bedeutung der Fettleber“, 4. September 2020, online
- Seminar „Fruktose & Polyole – Zuckerreduktion geht anders!“, 11. November 2020, online
- 1. Digitale Ernährungsfachtagung der DGE Sektion MV „Gut, besser, am besten – Sporternährung im Fokus“, 26. November 2020, online

- Seminar „Umgang mit Stress und Möglichkeiten der Selbstfürsorge“, 15. Dezember 2020, online

Sektion Niedersachsen der DGE

- Seminar „Sport und Ernährung“, 28./29. Mai 2020 und 23./24. Juli 2020, online
- Zertifikatsübergabe JOB&FIT für die Betriebsgastronomie des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am 29. Oktober 2020 in Hannover
- Fachtagung „Schulverpflegung in Bewegung: Was wird wichtig? Was geht?“ in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NI, dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, dem LandesSportBund NI, der Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie sowie der Verbraucherzentrale NI, 25. November 2020, online

Sektion Schleswig-Holstein der DGE

- Seminar „Die M & Ms: Mund & Magen – Tor zur Verdauung“, zehn Termine, online
- Seminar „Die Sache mit dem dicken Zeh – Hyperurikämie und Gicht – erhöhte Harnsäure und Purine ... was tun?“ zehn Termine, online
- Fachtag „Update Ernährung für Akteure in Schulen“, 5. November 2020, online

Sektion Thüringen der DGE

- Fortbildungen „Gutes Essen für Kita & Schule“, zwei Termine, Jena
- Tag der Kita-Verpflegung, 10. September 2020, Erfurt
- Workshop „Kita-Ideen-Box“, Ernährungsbildung in Thüringer Kindertagesstätten, 5. November 2020, Jena

Neue Vernetzungsstellen für Seniorenernährung

Die neu gegründeten Vernetzungsstellen Seniorenernährung Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern erhielten am 27. August 2020, die in Schleswig-Holstein am 14. Dezember 2020, den Förderbescheid für eine Projektlaufzeit bis zum 31. Dezember 2023. Die bei den DGE-Sektionen angesiedelten Vernetzungsstellen befinden sich aktuell im Aufbau.

durch Landesmittel des Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern (LU-MV), des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Nds. ML) und des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Jugend, Familie und Senioren des Landes Schleswig-Holstein (MSGJFS) gefördert.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung Mecklenburg-Vorpommern

Als Service- und Beratungsstellen unterstützen die DGE-Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung Akteur*innen bei der Organisation und Bereitstellung gesundheitsfördernder und nachhaltiger Speisenangebote auf Grundlage der DGE-Qualitätsstandards. Die Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen sowie die Beratung der entsprechenden Zielgruppen standen dabei im Fokus. 2020 feierte die DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung ihr 10-jähriges Bestehen.

Eine Auswahl der Aktivitäten in 2020:

- Vernetzungstreffen der Caterer in Mecklenburg-Vorpommern
- Der 11. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung am 16. November 2020 wurde erstmals online durchgeführt und konnte alle Zielgruppen der DGE-Vernetzungsstelle erreichen. Die Themen der Kitaverpflegung standen am Vormittag mit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards sowie Veränderungsprozessen in der Teamentwicklung im Fokus. Am Nachmittag ging es um Lebensmittelwertschätzung und Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung.
- Anlässlich der bundesweiten Aktionswoche zur Lebensmittelwertschätzung sensibilisierte die

Die Vernetzungsstellen haben bundesweit folgende Schwerpunkte

- Ernährungskompetenzen von Senior*innen, pflegenden Angehörigen und Verantwortlichen für die Verpflegung älterer Menschen
- Qualität der Verpflegungsangebote in Senioreneinrichtungen und von „Essen auf Rädern“ sowie
- Verpflegungssituation von Senior*innen, die sich im häuslichen Umfeld oder in ambulanten Wohngemeinschaften selbst versorgen oder dort von Angehörigen betreut werden

Das Ziel der Vernetzungsstellen ist es, eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung/Verpflegung älterer Menschen zu fördern. Bestehende Aktivitäten sowie Akteur*innen im Bereich der Seniorenernährung und -verpflegung sollen gebündelt und miteinander vernetzt sowie neue Informations- und Weiterbildungsangebote geschaffen werden. Dabei berücksichtigen die jeweiligen Vernetzungsstellen länderspezifische Gegebenheiten und Rahmenbedingungen.

Die Einrichtung der Vernetzungsstellen in Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein wird durch Bundesmittel des BMEL sowie

Vernetzungsstelle Kitas und Schulen mit verschiedenen Maßnahmen für das Thema.

- Zusammenarbeit mit dem Projekt „Bio kann Jeder“ in Regionalpartnerschaft mit dem Verein ländlichfein e. V. und dem Netzwerk Ökologischer Landbau zum Thema „Bio & regional in der Gemeinschaftsverpflegung“. Ziel war es, den Anteil von regional und/oder ökologisch erzeugten Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung zu erhöhen.
- Praxis-Workshop „Gute Ideen für gesundes Frühstück und vollwertige Zwischenverpflegung in der Kindertagespflege“
- Tagesseminar „Gute Ernährung in der Kita“
- Vorstellung der Vernetzungsstelle Seniorenernährung beim Seniorenbeirat Schwerin am 21. September 2020

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Die Vernetzungsstelle hat trotz der herausfordernden Zeit die Kernaufgaben wie die Beratung, die Fort- und Weiterbildung sowie die Vernetzung von Schulleitungen, Lehrkräften, Schulträgern und Verpflegungsanbietern in vollem Umfang umgesetzt. Informationen auf der Internetseite wurden angepasst und stetig anhand der geltenden Verordnungen und Empfehlungen aktualisiert. Mit Beginn der gesetzlichen Einschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie wurde die Jahresplanung flexibel angepasst und primär auf Online-Angebote umgestellt.

Eine Auswahl an regionalen und landesweiten Veranstaltungen:

- Regionales Treffen „Gemeinsam zu Tisch – Vernetzung und Austausch rund um das Thema Schulverpflegung – Werden Sie Teilgeber“
- Onlinetreffen „Akzeptanzsteigerung in der Schulverpflegung“
- Interaktives Online-Seminar: Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche – Mehr als Kochen“
- Onlinetreffen: Schulverpflegung in Zeiten von Corona
- Regionales Treffen „Küchenplanung“
- Schulverpflegung in Bewegung
- Onlinetreffen: Verpflegungsqualität beginnt mit der Ausschreibung – Vergabe in der Schulverpflegung

Seminar- und Vortragstätigkeit, Vernetzungsarbeit – eine Auswahl der Aktivitäten:

- Arbeitskreis Schulverpflegung, Realisierung von 30 % Bio in der Schulverpflegung
- NQZ-Vernetzungstreffen



Regionales Treffen „Gemeinsam zu Tisch – Vernetzung und Austausch rund um das Thema Schulverpflegung – Werden Sie Teilgeber“ am 25. Februar 2020 in Lüneburg

- Sodexo #einenschrittvoraus
- Fachbeirat Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN)
- Nachhaltige Einkaufs- und Produktionsprozesse in der Schulverpflegung
- Ganztags is(s)t vielfältig
- 5 Jahre „Ich kann Kochen“ (Bericht Evaluation und Perspektive in die Zukunft)
- 2. Netzwerktreffen Ernährung und Hauswirtschaft

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein ist weiterhin unter dem Dach der Koordinierungsstelle Gemeinschaftsverpflegung Schleswig-Holstein aktiv. Ein für Juni 2020 geplanter Fachtag „Update Ernährung für Kita und Schule“ wurde am 5. November 2020 online durchgeführt. Die Kontakte zu den Schulen erfolgten primär über E-Mail und Telefon; daher konnten drei Grundschulen in Stockelsdorf und eine Schule in Süderbrarup bei der Qualitätsentwicklung der Schulverpflegung begleitet werden.

In diesem Zusammenhang entwickelte die Vernetzungsstelle eine Arbeitshilfe, die Schüler*innen an der Gestaltung eines Speiseplans beteiligte. Die Kinder konnten mit einer Vorlage zu den wichtigsten Beurteilungskriterien des DGE-Qualitätsstandards ihren eigenen Speiseplan gestalten und Lebensmittel anhand der einzelnen Produktgruppen auswählen.

Um die Verpflegungssituation in den Schulen Schleswig-Holsteins zu beleuchten, organisierte die Vernetzungsstelle im Juni eine Online-Umfrage zur Beeinträchtigung der Schulverpflegung in der Corona-Krise. Die Ergebnisse dienten in einer



virtuellen Veranstaltung mit Vertreter*innen aus Schulen und anderen Interessierten in Schleswig-Holstein als Grundlage für den Austausch.

Koordinierungsstelle Kitaverpflegung Schleswig-Holstein

Zu Beginn des ersten Lockdowns im März führte die Koordinierungsstelle eine Befragung in Kitas durch, an der sich 316 Einrichtungen beteiligten. Die Ergebnisse zeigten, dass Kitas die Anlieferung von Speisen durch Caterer während der Krise häufig einstellten. Zum Teil kochten stattdessen das pädagogische Personal oder Eltern. 96 Einrichtungen haben in der Zeit gar keine Mittagsverpflegung anbieten können. Mitarbeitende stufen dies vor allem für Kinder als prekäre sozialen Lagen als sehr bedenklich ein, da diese nach Einschätzung der Pädagog*innen dann weder in der Kita noch zuhause adäquat verpflegt wurden. Im Nachgang zu der Befragung führte die Koordinierungsstelle mit 26 Einrichtungen individuelle Beratungen durch.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen (VNSKT)

Hauptaufgaben der Vernetzungsstelle sind Beratung und Kontakt zu allen Akteur*innen der Kitaverpflegung, Planung und Durchführung von Fortbildungen, Workshops, Fachtagen, Speiseplanauswertungen sowie die Erstellung von Informationsmaterialien.

Seit 2019 verfasst die VNSKT in regelmäßigen Abständen einen Newsletter zu ernährungsrelevanten Inhalten. Themen 2020 waren:

- Gemeinsam für eine bessere Verpflegung
- Kita-Ideen-Box Krümel & Klecksi
- Vegetarische Kita-Verpflegung
- Oh du fröhliche Apfelzeit

Zur bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ vom 22. bis 29. September 2020 erstellte die VNSKT einen Sondernewsletter zum Thema „Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung“ mit einer Mitmachaktion. Ziel war es, Kitas zu Aktionen wie beispielsweise selbst kreierte Rezepten, Bastelideen oder Projekten zum Thema Lebensmittelverschwendung zu animieren und somit das Thema kindgerecht aufzugreifen.

In Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen und der DGE e. V. – Sektion Thüringen initiierte die VNSKT eine digitale Fortbildungsreihe für Caterer zum Thema „Gutes Essen für Kita & Schule“. Sie beinhaltete sechs Module zu folgenden Themenbereichen:

- Modul 1: DGE-Qualitätsstandards Kita & Schule
- Modul 2: Lebensmittelallergien & -unverträglichkeiten
- Modul 3: Bio/Regional – Nachhaltig essen
- Modul 4: Knackpunkt Ausgabe & Partizipation & Nudging
- Modul 5: Zwischenverpflegung & Snacks und
- Modul 6: Vegetarisch in der Gemeinschaftsverpflegung

Den Abschluss der Fortbildungsreihe bildete eine Prüfung für die Teilnehmer*innen, die ursprünglich als Präsenzveranstaltung mit einem abschließenden Praxisteil geplant war. Durch die Umstellung auf die digitale Ebene entfiel vorerst der Praxisteil. Nachholtermine sind für 2021 geplant.

Rezeptfotos für diverse Medien der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen (VNSKT)



Verbundprojekt Nordländer 2020 erfolgreich abgeschlossen

DGE-Jahresbericht 2020 77

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein – die sogenannten „Nordländer“ – konnten das BMEL geförderte Forschungsprojekt über Faktoren für eine gelingende Schulverpflegung erfolgreich abschließen. Unter dem Projekttitel „Gelingen einer gesundheitsförderlichen Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“ verfolgten zwei Teilprojekte unterschiedliche Schwerpunkte.

Teilprojekt 1: „Entwicklung eines Handlungskatalogs für die Implementierung von Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung an Grund- und weiterführenden Schulen“

Systemisch fragen, strukturiert analysieren, gemeinsam gestalten – nach diesem Grundsatz ist ein neues Beratungsinstrument konzipiert, das beratenden Akteur*innen der Schulverpflegung zur Verfügung steht.

Für die Entwicklung haben die Projektmitarbeiter*innen in zwei Projektzeiträumen von 2017 bis 2020 zahlreiche Schulen besucht, an denen die Verantwortlichen ihre Schulverpflegung als gelungen bezeichneten. Die dabei durchgeführten Einzel- und Gruppeninterviews mit Schulleitungen und Speisenanbieter*innen an Grundschulen sowie mit Schüler*innen an weiterführenden Schulen dienten als Basis für eine umfangreiche qualitative Auswertung. Ein besonderer Fokus lag dabei auf der Perspektive der Schüler*innen. Denn obwohl sie die wichtigsten Gäste der Mensen sind, kamen sie bislang in Untersuchungen zum Thema Schulverpflegung nur selten zu Wort und waren in der Regel nicht in den Beratungsprozess eingebunden. Zur Validierung



Beratungsinstrument zur Schulverpflegung

der Ergebnisse flossen auch Erfahrungen von Mitarbeiter*innen projektexterner Vernetzungsstellen mit ein.

Das auf dieser Grundlage entstandene Beratungsinstrument besteht aus einem Set mit 50 Karten sowie einem umfangreichen Begleitheft und orientiert sich an den Grundlagen der systemischen Organisationsberatung. Es kann Mitarbeiter*innen der Vernetzungsstellen dabei unterstützen, die Rahmenbedingungen und Prozesse für die jeweilige Schule in der jeweiligen Trägerschaft ressourcenorientiert zu erfassen und mögliche Stellschrauben zu identifizieren. Dazu stehen in vier Handlungsfeldern zahlreiche Beispielfragen als Gesprächsimpulse zur Verfügung. Die Antworten lassen sich anhand von 16 Gelingensbedingungen mit ihren Indikatoren sowie Umsetzungsbeispielen strukturiert analysieren. Die systemische Frageweise hilft dabei, Lösungsansätze entsprechend der Möglichkeiten und Grenzen im jeweiligen System zu erarbeiten.

Teilprojekt 2: „Wissenstransfer zum Thema Ressourcenmanagement für die Bereiche nachhaltige Verpflegung und Ernährung in Schulen und Kitas“

Ziel des Teilprojektes 2 war es, über verschiedene bundeslandspezifische Ansätze die Qualität der Schul- und Kitaverpflegung unter besonderer Beachtung des Themas Nachhaltigkeit zu verbessern. Dabei verfolgten die Vernetzungsstellen weiterhin ihre länderspezifischen Schwerpunkte mit unterschiedlichen Maßnahmenpaketen. Seitens der DGE waren die Vernetzungsstellen Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein am Projekt beteiligt.

Ergebnis des Teilprojekts 2 ist eine Handreichung, die die verschiedenen Maßnahmen für die Etablierung einer nachhaltigen Schul- und Kitaverpflegung aufzeigt.

Die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen bearbeitete das Thema Lebensmittelwertschätzung und Vermeidung von Tellerresten in der Schulverpflegung. Insgesamt nahmen sechs weiterführende Schulen für jeweils vier Wochen am Projekt teil. Während dieser Zeit beschäftigten sich die Schüler*innen zunächst im Unterricht mit den Hintergründen, Fakten und Folgen von Lebensmittelverschwendung und damit, wie sie selbst im Alltag Lebensmittelabfälle vermeiden

können. Zum Einsatz kamen hier die Bildungsmaterialien der Bundesinitiative „Zu gut für die Tonne“. Im nächsten Schritt wurden an einer Messstation in der Schulmensa die anfallenden Tellerreste gewogen und die Gäste nach Gründen für ihre Reste befragt. Anschließend erarbeitete in jeder Projektschule ein Schulgremium, zusammengesetzt aus Schülervertreter*innen, Lehrer*innen, dem Caterer, Mensamitarbeiter*innen, pädagogischen Mitarbeiter*innen und Elternvertreter*innen, konkrete Lösungsansätze, um die Schulverpflegung an den Projektschulen zukünftig abfallärmer zu gestalten.

Um für weitere interessierte Schulen ein Angebot bereitstellen zu können, ist seit Dezember 2020 eine Online-Lerneinheit zur Lebensmittelwertschätzung auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen abrufbar. Die Online-Lerneinheit besteht aus drei Filmen à fünf bis zehn Minuten, die mit Einzel- und Gruppenarbeitsphasen gekoppelt sind. Anknüpfungsmöglichkeiten bieten sich in vielen Fächern, beispielsweise im Biologie-, Erdkunde- oder Hauswirtschaftsunterricht.

→ www.dgevesch-ni.de/online-lerneinheit/

Online-Lerneinheit zur Lebensmittelwertschätzung



Die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern verfolgte das Ziel, Schulen modellhaft bei der Erstellung und Umsetzung eines nachhaltigen Verpflegungskonzeptes zu unterstützen und zu beraten. Um dieses Vorhaben zu erreichen, bewarb sie 2020 weiterhin kontinuierlich die Projektinhalte durch intensive Ansprache von Kommunen und Schulen. Daraus ergaben sich etliche Beratungsvorgänge, die den wachsenden Bedarf nach Unterstützung bei der Etablierung von nachhaltiger Schulverpflegung aufzeigten. Darüber hinaus lud die Vernetzungsstelle im Frühjahr zu einem Expert*innengespräch zum Thema „Umweltfreundliche Beschaffung als Beitrag zu einer nachhaltigen Schulverpflegung“ ein, das mit großem Erfolg als Online-Seminar stattfand. Auch dehnte sie die Beratungstätigkeit in Netzwerke wie der Regionalinitiative Meck-Schweizer oder die Initiative „Biokommunen in Mecklenburg-Vorpommern“ weiter aus. Für die im Projekt entwickelte Beratungsstrategie erstellte die Vernetzungsstelle letztendlich die Online-Broschüre „Schulverpflegung nachhaltiger gestalten. Tipps für den Veränderungsprozess“, die allen Vernetzungsstellen Schulverpflegung zur Verfügung steht.

Die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein setzte über das Projekt „Kita und Schule is(s)t nachhaltig!“ in Kindertagesstätten und Schulen in Schleswig-Holstein verschiedene Nachhaltigkeitsprojekte um, die sowohl die Wissens- und Kompetenzvermittlung von Kindern und Jugendlichen zum Thema Ernährung und Verpflegung als auch die Qualitätsentwicklung der Verpflegung in den Einrichtungen Kita und Schule umfassten.

Handreichung „Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung“

Die Handreichung ist ein gemeinsames Ergebnis des Verbundprojektes. Sie gibt einen Überblick über die unterschiedlichen Aktivitäten der Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Nordländer zur Förderung einer nachhaltigeren Schul- und Kitaverpflegung.

in form
Deutscher Initiative für gesunde Ernährung
 und mehr Bewegung

Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung



8

Qualitätssicherung

80

Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung

Qualitätssicherung der DGE-Zertifikate

Die Gültigkeit der DGE-Zertifikate – Ernährungsberater*in/DGE (EB/DGE), Verpflegungsmanager*in/DGE (VM/DGE), Diätetisch geschulter Koch/DGE und Köchin/DGE (DGK/DGE) – ist an eine kontinuierliche Fort- und Weiterbildung gebunden. Durch die Teilnahme an Seminaren oder Kongressen ist regelmäßig ein bestimmter Umfang an Fortbildungen nachzuweisen.

Seit 2018 erfolgt die Prüfung für EB/DGE und VM/DGE über die „LLL-Datenbank zum lebenslangen Lernen“. Bis Ende 2020 registrierten sich rund 1 500 Inhaber*innen von Zertifikaten für das Internetportal. 340 EB/DGE- und VM/DGE-Zertifikate wurden über dieses Online-Tool 2020 verlängert. Seit 2020 können auch die DGK/DGE über die LLL-Datenbank ihre Zertifikate erneuern.

Diätetisch geschulte Köch*innen/DGE

Für Diätetisch geschulte Köch*innen/DGE und Fachkräfte/DGE (DGK/DGE) übernahm das Referat Fortbildung die Kontrolle der kontinuierlichen Fortbildung von der DGE-Sektion Schleswig-Holstein. Bis Ende 2020 registrierten sich knapp 100 Zertifikatsinhaber*innen für die LLL-Datenbank, 42 von ihnen verlängerten die Gültigkeit ihres Zertifikats. Die Betreuung des Lehrgangs und der Lehrgangsanbieter*innen übernahm das Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung.

Online-Fortbildungen der Ernährungs Umschau

Das Punktesystem von DGE, VDD und VDOE erkennt die Fortbildungsartikel in der Ernährungs Umschau für die Qualitätssicherung der Zertifikate für die primärpräventive Ernährungsberatung an.

Die Themen 2020 waren:

- Gestationsdiabetes. Diagnostik, Therapie und Nachsorge
- Parenterale Ernährung
- Werbung mit Gesundheit – rechtens oder unzulässig?
- WDEIA: Weizenabhängige anstrengungsinduzierte Anaphylaxie. Diagnostik und Therapie
- Ernährungstherapie bei angeborenen Stoffwechselerkrankungen: Störungen des Aminosäurestoffwechsels
- Pflanzenöle und -fette. Inhaltsstoffe und gesundheitliche Wirkungen

Ernährungsberater*in/DGE und Kursleiter*in für „ICH nehme ab“ im Internet

Zum 31. Dezember 2020 präsentierten sich 720 (Vorjahr: 686) Ernährungsberater*innen/DGE sowie 795 (Vorjahr: 781) Kursleiter*innen für das DGE-Programm „ICH nehme ab“ auf der DGE-Internetseite.

Interessierte Verbraucher*innen können so Anbieter*innen einer qualifizierten Ernährungsberatung und von Gruppenberatungen zu „ICH nehme ab“ in ihrer Nähe recherchieren.

→ www.dge.de > Service



Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung

Vollwertiges Essen und Trinken hält fit, fördert Gesundheit und Wohlbefinden und beugt ernährungsmitbedingten Krankheiten vor. Zudem leistet es aufgrund des hohen Anteils an pflanzlichen Lebensmitteln einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Mit einem ausgewogenen und klimaschonenden Verpflegungsangebot kann die Gemeinschaftsverpflegung einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung der Bevölkerung leisten.

Wissenschaftliche Grundlage für die Gestaltung einer vollwertigen Verpflegung sind die fünf DGE-Qualitätsstandards, die für die Lebenswelten Kita, Schule, Betriebe, Kliniken, stationäre Senioreneinrichtungen zusammen mit „Essen auf Rädern“ vorliegen (s. Seite 26).

Die DGE-Qualitätsstandards sind zugleich die Grundlage für die Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung, die die DGE seit 1996 durchführt.

Zentrales Element einer DGE-Zertifizierung ist das Audit vor Ort, das insbesondere die Überprüfung der Qualitätsbereiche Lebensmittelqualität und -häufigkeit, Speisenplanung und -herstellung umfasst. Die Einhaltung rechtlicher Rahmenbedingungen sowie Aspekte des Qualitätsmanagements werden ebenfalls geprüft. Mit einer bestandenen DGE-Zertifizierung dokumentieren Betriebe ihr Engagement für eine gesundheitsfördernde Verpflegung ihrer Tischgäste. Neben zufriedenen Gästen und einem Kompetenzgewinn für die Mitarbeitenden ist auch ein Image- und Wettbewerbsvorteil damit verbunden.



Die Lebenswelten Kita und Schule haben einen Anteil von mehr als 70 % bezogen auf alle DGE-Zertifizierungen.



Zertifizierungen FIT KID

Die Anzahl an zertifizierten Kitas bzw. Caterern liegt bei **683** und ist damit im Vergleich zum Vorjahr kaum verändert. Rund 38 % aller Zertifizierungen entfallen auf den Kitabereich.



Zertifizierungen Schule + Essen = Note 1

Die größte Steigerungsrate an Zertifizierungen gab es in der Lebenswelt „Schule“. Waren 2019 insgesamt **528** Caterer und Schulen von der DGE zertifiziert, so lag die Anzahl im Jahr 2020 bei **601** Zertifizierungen; der Anstieg belief sich somit auf **73** neue Zertifikate. Die Lebenswelt Schule ist jetzt mit knapp 34 % an den DGE-Zertifizierungen beteiligt.



Zertifizierungen STUDY&FIT

Insgesamt **9** Mensen verfügen über ein STUDY&FIT-Zertifikat.



Zertifizierungen JOB&FIT

Die Anzahl der zertifizierten Betriebsrestaurants sank um **25** und liegt jetzt bei **246**. Trotz der erschwerten Bedingungen fanden im Jahr 2020 Logoübergaben an erstmalig erfolgreich auditierte Betriebe statt. So erhielt beispielsweise die Kantine im Niedersächsischen Ministerium für Ernährung,

Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) das JOB&FIT-Zertifikat. Für die DGE übergab Nicole Eckelmann von der DGE-Sektion Niedersachsen gemeinsam mit der Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Frau Barbara Otte-Kinast, das Zertifikat an den Leiter der Kantine, Herrn Albin Schadzek.



Zertifizierungen Station Ernährung

Der Klinikbereich verzeichnete im Berichtszeitraum eine Steigerung um **4** Einrichtungen. Insgesamt sind damit **155** Kliniken (Krankenhäuser und Rehakliniken) zertifiziert.



Gesund essen, besser leben.

Zertifizierungen Fit im Alter

Die DGE-Zertifizierungen in der Lebenswelt der Senior*innen sind mit **94** Einrichtungen bzw. Betrieben im Vergleich zum Vorjahr leicht gesunken.



DGE-ZERT-KONFORM

Seit 2018 kennzeichnet die DGE einzelne Speisekomponenten und Speisen, die als Basis für eine gesundheitsfördernde Verpflegung geeignet sind. Dieses Angebot richtet sich an Caterer und Produzenten von Menükomponenten mit einem ausreichend großen Angebotsportfolio. Derzeit sind **4** Produktionsstätten mit dem Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ ausgezeichnet.



DGE-Fachberatung
für die
Gemeinschaftsgastronomie

www.dge.de

DGE-Fachberatungen und Gutachten für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung

Die DGE-Fachberatung setzt in allen Phasen der Qualitätsentwicklung an. Dies beinhaltet primär die Optimierung von Prozessen, Strukturen und die Weiterbildung von Beschäftigten in der Gemeinschaftsverpflegung.

Im Jahr 2020 wurden schwerpunktmäßig Weiterbildungsangebote für JVA-Bedienstete als neue Grundlagen- und Aufbau Seminare konzipiert und erprobt. Für eine Online-Seminarstrecke zum Schwerpunkt nachhaltige Schulverpflegung begleitete die DGE das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) fachlich in der Konzeption und in der Durchführung.

Öffentliche Träger erhielten bei Vergabeverfahren für die Schul- und Betriebsverpflegung durch die Erstellung von Vergabeunterlagen, die Bewertung von Angeboten und bei der Beantwortung von Bieterfragen ebenfalls fachliche Unterstützung.

Modellprojekte zur DGE-Zertifizierung in Baden-Württemberg

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) hat 2015 erstmals ein Pilotprojekt zur Verbesserung der Verpflegung in den verschiedenen Lebenswelten initiiert. Das Landeszentrum für Ernährung in Schwäbisch Gmünd (LEL) führt die Projekte durch. 2020 wurden die Modellprojekte „Gutes Essen in der Klinik“ sowie „Gutes Essen in Hochschulmensen“ erfolgreich abgeschlossen. Ziele der Modellprojekte sind die Umsetzung des jeweiligen DGE-Qualitätsstandards, die Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter Lebensmittel auf mindestens 15 % im Jahreswareneinsatz sowie die Durchführung der Bio- und DGE-Zertifizierung. Die DGE unterstützte das LEL mit umfangreichen Betreuungsleistungen bei der Durchführung der Modellprojekte.

Prof. Dr. Peter Grimm, Leiter der Sektion Baden-Württemberg der DGE, übergab die DGE-Logos für das zertifizierte Essensangebot der GV am 30. November 2020 auf einer Online-Veranstaltung zum Abschluss der Modellprojekte an die erfolgreichen Teilnehmer*innen. Er machte deutlich, dass die Zertifizierung dabei helfe, die ‚gesündere Wahl‘ zur ‚einfacheren Wahl‘ zu machen, da die transparente und umfassende Gästeinformation eine wichtige Säule der DGE-Zertifizierung sei. Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch (MdL) vom MLR ergänzte: „Die Modellkliniken und Modellmensen haben in den Projekten ihre Verpflegung nachhaltiger und gesundheitsfördernder gestaltet und zeigen so, dass ihnen die Verpflegung ihrer Essensgäste am Herzen liegt.“

Impressum

Jahresbericht 2020 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE),
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Download des Jahresberichts unter
→ www.dge.de → Wir über uns → Die DGE

Redaktion:

Silke Restemeyer, Constanze Schoch,
Referat Öffentlichkeitsarbeit, DGE

Bildnachweis:

©DGE S. 3, 9, 10, 11, 38, 55, 58, 62 |
©iStock.com/SDI Productions S. 1 | ©iStock.com/
Olga Gillmeister S. 6/7 | ©Photographer:Gayer
Fotodesign Gb S. 15 | ©iStock.com/wutwhanfoto
S. 17 | ©Oksana Bratanova – stock.adobe.com
S. 18 | ©freebird7977 – stock.adobe.com S. 19 |
©zhu difeng – stock.adobe.com S. 20 | ©THINK b
– stock.adobe.com S. 21 | ©contrastwerkstatt –
stock.adobe.com S. 25 | ©iStock.com/fcafotodigi-
tal S. 30 | ©123rf.com/Miriam Doerr S. 36 |
©123rf.com/Romolo Tavani S. 37 | ©aamulya –
stock.adobe.com S. 41 | ©fotofabrika –
stock.adobe.com S. 45 | ©iStock.com/Sitthiphong
S.51 | ©iStock.com/ FabrikaCr S. 57 | ©fahrwasser
– stock.adobe.com S. 59 | ©kasto – stock.adobe.
com S. 65 | ©udra11 – stock.adobe.com S. 70 |
©Monkey Business – stock.adobe.com S. 71 |
©Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersach-
sen S. 74 | ©Oksana Kuzmina – stock.adobe.com
S. 75 | ©Vernetzungsstelle Kitaverpflegung
Thüringen, Foto links: Tamara Heinzemann, Foto
rechts: Beatrice Schletzke S. 76 | ©Vernetzungs-
stelle Schulverpflegung Niedersachsen S. 78 |
©pressmaster – stock.adobe.com S. 81 | ©Candy-
Box Images – stock.adobe.com S. 82

Gestaltung und Produktion:

frischeminze Grafik & Webdesign GbR
Wiedstraße 2
53859 Niederkassel-Mondorf
frischeminze.com

Art.-Nr.: 992032

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form
der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit
Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit
ausdrücklicher Genehmigung durch den Heraus-
geber gestattet.

© DGE Bonn, 2021



gedruckt auf Multioffset
Elementarchlorfrei gebleicht
(ECF)
Europäisches Umweltzeichen
(EU Ecolabel)

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

www.dge.de