

# Dr. Rainer Wild-Preis 2018 für Job&Fit



## „DGE-QUALITÄTSSTANDARD für die Betriebsverpflegung“

Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Betriebsrestaurants, Kantinen und Mensen bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten, ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen.

## JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!

Die Internetseite [www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de) informiert über den DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung, enthält eine Rezeptdatenbank und zeigt Beispiele für die erfolgreiche Umsetzung in Kantinen.

Die Basis für diese Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung", den die DGE im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entwickelt hat. Betriebe, die festgelegte Kriterien in den Qualitätsbereichen Lebensmittel, Speiseplanung und -herstellung sowie lebensweltbezogene Kriterien erfüllen, sind berechtigt, das JOB&FIT-Zertifikat zu tragen.

Prof. Dr. Margit Böltz nahm die Silbermedaille und den mit 5 000 EUR dotierten Preis für die DGE von Prof. Dr. Rainer Wild in Berlin entgegen. Die Leiterin des Referats Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE bedankte sich für die Würdigung des Engagements und betonte: "Es liegt uns sehr am Herzen, mit den DGE-Qualitätsstandards die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen zu verbessern. Ein ausgewogenes Speisenangebot am Arbeitsplatz leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit und nimmt als Teil der betrieblichen Gesundheitsförderung einen bedeutenden Stellenwert ein." Böltz begrüßte in ihrer Preisrede die Nominierung von zwei Betrieben, die in vorbildlicher Weise eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Betriebsverpflegung in der Praxis umsetzen. "Sie unterstützen damit unser

Ziel, Berufstätige „anzustupsen“ und zu überzeugen, täglich ein gesundheitsförderndes Speisenangebot zu wählen." sagte sie.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung verlieh den Preis bereits zum 12. Mal für herausragende Leistungen auf dem Gebiet der gesunden Ernährung. In diesem Jahr wählte sie das Thema betriebliche Gemeinschaftsverpflegung, um die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung am Arbeitsplatz und die Verantwortung des Arbeitgebers zu verdeutlichen. Dadurch soll auch die öffentliche Wahrnehmung gestärkt und für das Thema sensibilisiert werden. Durch die Zertifizierung gesundheitsfördernder Verpflegungsangebote wird ausgewogenes Essen auch nach außen sichtbar und hilft vielen Berufstätigen, einen gesünderen und bewussteren Lebensstil im Arbeitsalltag umzusetzen, lautet die Begründung der Jury. Für die DGE ist der Preis Unterstützung und Motivation für ihre Aktivitäten im Bereich der Verhältnisprävention.

---

## LINKS

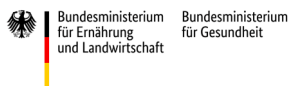
Das Projekt Job&Fit in der **IN FORM Projektdatenbank**

Hier geht es direkt zum Website **[www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de)**

---

## QUELLE

Pressemitteilung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vom 8. März 2018



Link zur Webseite:

**<https://in-form.de/wissen/dr-rainer-wild-preis-2018-fuer-jobfit/>**