

Gut essen trotz kleinem Budget: DGE-Standards wirtschaftlich umsetzen

Thema

Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sind eine wichtige Orientierung für eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Verpflegung – auch in sozialen Einrichtungen. Doch wie lassen sich diese Standards umsetzen, wenn das Budget knapp ist? In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten Anforderungen der DGE-Standards kennen und erarbeiten gemeinsam praxisnahe Lösungen für eine wirtschaftliche Umsetzung. Themen wie Speiseplanung, Kalkulation, Einkauf, Lagerung, Zubereitung, Ausgabe und Abfallmanagement stehen im Mittelpunkt. Ziel ist es, die vorhandenen Mittel effizient und verantwortungsvoll einzusetzen – damit eine qualitativ hochwertige Verpflegung auch bei begrenzten Ressourcen gelingen kann.

Inhalte

- Zentrale Qualitätsmerkmale der DGE-Standards verstehen
- Einflussfaktoren auf das Budget im Verpflegungsprozess erkennen
- Ansatzpunkte zur Steuerung und Optimierung von Ressourcen nutzen
- Strategien zur Verbesserung von Qualität und Wirtschaftlichkeit in der Verpflegung

Referent **Sascha Kühnau, Dipl. Oecotroph. (FH), Koch für alle Fälle**



Termin **20. Mai 2026** online

Kurszeit 9 – 12.30 Uhr

Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 89
	Sonstige	€ 119

Anmeldung: <https://www.berufsverband-hauswirtschaft.de/der-verband/veranstaltungen/anmelden/>