

## PRESSEMITTEILUNG

**Auszeichnung „DGE ZERT-KONFORM“ erstmals vergeben**

### **WISAG Manufaktur mit neuem DGE-Logo**

**Frankfurt am Main, den 16. November 2018 – In Bochum kocht die WISAG Care Catering GmbH & Co. KG jetzt „DGE ZERT-KONFORM“: Erstmals erhielten über 150 Mahlzeitenkomponenten aus einer reinen Produktionsküche dieses neue Zertifizierungslogo der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Mehr als 7.000 Essen bereiten die WISAG Köche in der Manufaktur in Bochum täglich zu. Damit versorgen sie Kliniken und Seniorenheime in ganz Deutschland im Cook-&-Chill-Verfahren.**

Ihre Menüpläne können sich Krankenhäuser und Seniorenheime, die sich von der Manufaktur beliefern lassen, aus einer Auswahl von über 300 Speisenkomponenten nach dem Baukastenprinzip individuell zusammenstellen. Rund die Hälfte davon sind nun mit dem Logo „DGE ZERT-KONFORM“ versehen: Dazu gehören Fleisch, Fisch, Sättigungsbeilagen, Gemüse und Suppen. Diese Kennzeichnung liefert Anhaltspunkte für einen ausgewogenen Speiseplan und vereinfacht für Einrichtungen, die eine DGE-Zertifizierung anstreben, die Auswahl geeigneter Menüs erheblich.

#### **Kunden haben Wahlfreiheit**

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Transparenz, die das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ mit Blick auf Qualität, Zubereitungsart und Inhaltsstoffe der Speisen gewährleistet. Zertifiziert werden nur Komponenten, die zum Beispiel folgenden Kriterien entsprechen:

- Sie halten festgelegte Höchstgrenzen für Fett und Zucker ein
- Bei der Zubereitung oder Verfeinerung von Speisen kommen hochwertiges Raps- oder Olivenöl zum Einsatz
- Muskelfleisch ist mager

- Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei
- Obst, Gemüse und Kräuter sind entweder frisch oder tiefgekühlt

Nach wie vor bietet die WISAG auch Speisen an, die das Zertifikat nicht tragen. Dazu zählt etwa klassisches Buttergemüse, dessen Fettgehalt rezeptbedingt nicht den Vorgaben der DGE entspricht. Ernst Sandmann, Geschäftsführer der WISAG Care Catering, erklärt: „Unsere Kunden sollen weiterhin die freie Wahl haben. Buttergemüse oder die zertifizierte, gedämpfte Variante mit wenig Rapsöl: Jede Einrichtung kann sich für die Variante entscheiden, die am besten zu ihrem Speiseplan und den jeweiligen Tischgästen passt.“ Komponenten, deren Verzehr die DGE nur in begrenztem Maß empfiehlt, wie beispielsweise Muskelfleisch, das nicht mager ist, sind von der Zertifizierung ausgenommen. Bei der individuellen Speiseplangestaltung vor Ort können WISAG Kunden diese Komponenten natürlich weiterhin einsetzen. Für eine DGE-Zertifizierung muss die Einrichtung dann allerdings auf die Häufigkeit achten.

### **WISAG war Pilotbetrieb**

Neben den Speisen wurden in dem Audit der DGE auch Organisationsstrukturen und Hygieneaspekte geprüft: etwa die korrekte Zuordnung von Artikelnummern und Zutaten im Einkauf, Gewährleistung der Kühlkette, Bereitstellung eines permanenten, qualifizierten Ansprechpartners im Hygiene- und Verpflegungsbereich sowie die Einhaltung sämtlicher relevanten Gesetze. Bei der Entwicklung dieses deutschlandweit bislang einmaligen Zertifizierungsverfahrens der DGE fungierte die WISAG als Pilotbetrieb für die Umsetzung und Evaluation der Prüfkriterien. „Mit dem neuen DGE-Logo für Speisekomponenten aus der Manufaktur nehmen wir eine wichtige Vorreiterrolle auf dem Markt ein“, sagt Ernst Sandmann: „Das liegt uns sehr am Herzen, denn gerade für Krankenhauspatienten und Senioren ist gesunde Ernährung essenziell.“

#### **Infobox**

##### ***Gut zu wissen: Cook & Chill***

*Das Verfahren gewährleistet die mehrtägige Haltbarkeit von Speisen unter möglichst vollständigem Erhalt von Vitaminen, Nährstoffen, Optik und Konsistenz.*

*Die Gerichte werden sofort nach dem Garen auf drei Grad Celsius gekühlt und unter*

*Schutzatmosphäre für den Transport verpackt. Erst unmittelbar vor dem Verzehr werden sie wieder auf 65 Grad Celsius Kerntemperatur erhitzt.*



*Gute Stimmung bei der Übergabe des neuen DGE ZERT-KONFORM-Logos: (von links) Frank Moning (Betriebskoordinator der Manufaktur der WISAG Care Catering), Professor Dr. Margit Bölts (Leiterin des Referats Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE), Ernst Sandmann (Geschäftsführer der WISAG Care Catering)*

**Presseservice:**

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter [www.wisag.de](http://www.wisag.de) herunterladen.  
*Quellenangabe/Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2018.*

**Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:**

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Hotels, Logistik, Retail Service, Shopping Center und für die Wohnungswirtschaft.

Mit mehr als 18.000 Kunden, rund 32.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,067 Mrd. Euro im Jahr 2017 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit knapp 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

**Weitere Informationen:**

WISAG Facility Service Holding GmbH  
Tamara Schreiber  
Teamleiterin Unternehmenskommunikation  
Herriotstraße 3, D-60528 Frankfurt am Main  
Telefon: +49 69 505044-103  
E-Mail: [tamara.schreiber@wisag.de](mailto:tamara.schreiber@wisag.de)  
Website: [www.wisag.de](http://www.wisag.de)