



Kooperationsverbund
Gesundheitliche
Chancengleichheit

Geschäftsstelle des Kooperationsverbundes
Gesundheitliche Chancengleichheit
c/o Gesundheit Berlin-Brandenburg
Friedrichstr. 231, 10969 Berlin

Stand: 1.7.2019

AKTIVITÄTEN DER NEUEN MITGLIEDSORGANISATION DES KOOPERATIONS- VERBUNDES GESUNDHEITLICHE CHANCENGLEICHHEIT

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Telefon: 0228/3776-600

E-Mail: webmaster@dge.de

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.



Ansprechpartnerin:
Frau Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin

Tel.: 0228 / 3776 610
virmani@dge.de



Der bundesweite Kooperationsverbund Gesundheitliche Chancengleichheit wurde 2003 von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) initiiert.

www.gesundheitliche-chancengleichheit.de

Welche Maßnahmen/Projekte setzen Sie im Handlungsfeld Gesundheitliche Chancengleichheit aktuell um?

Initiative/Projekt	Laufzeit	Zielgruppe	Internetseite
Lebensmittelbezogene Empfehlungen zur gesundheitsfördernden Ernährung	Unbefristet	Allgemeinbevölkerung, via Fachkräfte/Multiplikatoren	Mehr Informationen
10 Regeln der DGE zum gesundheitsfördernden Essen und Trinken in Leichter Sprache		Menschen mit Lernschwierigkeiten	Mehr Informationen
<p>IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>Im aktuellen Schwerpunktbereich Seniorenernährung/-verpflegung kooperiert die DGE eng mit der Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisation (BAGSO). Diese setzt sich für Maßnahmen der Gesundheitsförderung in den Bereichen Ernährung, Bewegung und soziale Teilhabe auf kommunaler Ebene ein.</p> <p>Hierzu zählen z.B. das Angebot von Mittagstischen und die Beratung in Kommunen zur Implementierung entsprechender Angebote für ältere Menschen. Die DGE bringt sich an dieser Stelle mit ihrer Expertise und Erfahrung zur Ernährung und Verpflegung älterer Menschen ein.</p>	Juli 2018 bis Juni 2021	<p>Primäre Zielgruppe sind Entscheidungsträger, Fachkräfte und Praktiker der Gemeinschaftsverpflegung in den Lebenswelten Kita, Schule, Betrieb, Kliniken und Senioreneinrichtungen inkl. Essen auf Rädern.</p> <p>Sekundäre Zielgruppe sind Tischgäste der Gemeinschaftsverpflegung und alle, die damit befasst sind. Dazu zählen Eltern, Kinder und Jugendliche, Tischgäste in Betriebsrestaurants, Patienten und Senioren ebenso wie Pflegepersonal und pflegende Angehörige.</p>	
10 Regeln der DGE zum gesundheitsfördernden Essen und Trinken in türkischer Sprache		Türkischsprachige Menschen	
Kultursensible Materialien zur Beratung von türkischsprachigen Personen mit Diabetes mellitus Typ 2		Fachkräfte, die türkischsprachige Personen beraten	Mehr Informationen
Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)	Juni 2017 bis	Schul- und Sachaufwandsträger,	Mehr Informationen

	Dezember 2019	politische Entscheidungsträger, Schulen, Eltern, Essensanbieter, Multiplikatoren	Weiteres
--	---------------	--	--------------------------

Welche aktuellen Veröffentlichungen Ihrer Organisation im Handlungsfeld „Gesundheitliche Chancengleichheit“ können für die Mitglieder des Kooperationsverbundes von Interesse sein?

Bezugsquelle für die Medien der DGE sind die Internetseiten unter www.dge.de sowie der einzelnen o.g. Projekte sowie der DGE-Medienshop www.dge-medienservice.de

1. **Die DGE-Qualitätsstandards** sind ein Instrument der Verhältnisprävention. Dies bedeutet, dass Menschen in allen Lebenswelten Zugang zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung ermöglicht wird. Dazu gehört auch die Orientierung an Wünschen und Bedürfnissen der jeweiligen Zielgruppen. Ebenso fördert die DGE die Kompetenzen von Multiplikatoren/Fachkräften, die die Tischgäste zu einem gesundheitsfördernden Verpflegungsangebot beraten:
 - ➔ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
 - ➔ DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
 - ➔ DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung
 - ➔ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern
 - ➔ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken
 - ➔ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen
 - ➔ DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern

2. **DGE-Ernährungsberichte** zur Beschreibung der aktuellen Ernährungssituation in Deutschland sowie von bestimmten Bevölkerungsgruppen (nächster DGE-Ernährungsbericht z.B. vegan, vegetarisch bzw. omnivor ernährte Jugendliche)

www.dge.de/wissenschaft/ernaehrungsberichte

3. **Konsensuspapier „Quantitative Empfehlung zur Zuckerzufuhr in Deutschland“**

herausgegeben im Dezember 2018 von der Deutschen Adipositas-Gesellschaft e.V. (DAG) & Deutsche Diabetes Gesellschaft e.V. (DDG) & Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/stellungnahme/Konsensuspapier_Zucker_DAG_DDGE_DGE_2018.pdf; hier kurz erläutert: www.gesundheitliche-chancengleichheit.de/service/meldungen/empfehlung-zuckerzufuhr-in-deutschland

4. **Regeln der DGE** zum gesundheitsfördernden Essen und Trinken in **Leichter Sprache**
5. **10 Regeln der DGE** zum gesundheitsfördernden Essen und Trinken in **türkischer Sprache**
6. **DGE-Newsletter** – dieser informiert über aktuelle wissenschaftliche Informationen der DGE wie Medien, Stellungnahmen und Veranstaltungen, auch aus den DGE-Sektionen und Vernetzungsstellen sowie weitere Nachrichten aus dem Bereich Ernährungswissenschaft, Ernährungsberatung und -bildung. Der Newsletter erscheint in 7-8 Ausgaben pro Jahr und steht allen Interessierten zur Verfügung, die sich über wissenschaftlich gesicherte Erkenntnisse im Bereich Ernährung informieren möchten.

Was ist im Handlungsfeld **Gesundheitliche Chancengleichheit** geplant?

- DGE-Arbeitstagung vom 3.9. bis 4.9.2019: Ernährungsberatung und Ernährungsverhalten im digitalen Zeitalter – Herausforderungen und Chancen. Zielgruppen: Ernährungsfachkräfte und Wissenschaftler aus Bildung und Beratung, Studierende, Vertreter aus Institutionen, Verbänden und Politik
- Forschungsprojekt der DGE im Kompetenzcluster Diet-Body-Brain (DietBB): Entwicklung und Evaluation von Medien, die dazu dienen, die 10 Regeln der DGE an eine spezifische Zielgruppe (junge Männer) effektiv zu vermitteln (Laufzeit 2018-2021)
- DGE-Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte – gesund genießen“: Familienkochbuch und Familienratgeber. Zielgruppe Familien (Fertigstellung 2021)