

FoodService DLG-prämiert



FOOD SERVICE
PROFESSIONAL

Internationale
DLG-Qualitätsprüfung

Großverbraucher- und
Gastronomie-Sortimente

DLG-prämiert FoodService Ihr Gold-Standard im Lebensmittelgroßhandel

Im wachsenden Segment des Außer-Haus-Marktes müssen Betriebe immer stärker mit Qualität überzeugen. Ob klassische Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder „to go“ – ausschlaggebend für die Qualität der angebotenen Speisen sind einwandfreie Rohwaren und Zutaten. Mit der neuen Auszeichnung „DLG-prämiert FoodService“ erhalten Unternehmen des Lebensmittelgroßhandels eine attraktive Werbemöglichkeit, um sich als Anbieter von Qualitätserzeugnissen zu profilieren.

Im Rahmen der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Großverbraucher- und Gastronomie-Sortimente werden Produkte, die in der Gastronomie oder der Gemeinschaftsverpflegung weiter verarbeitet und zubereitet werden, von erfahrenen Experten getestet. Im Mittelpunkt steht die sensorische Bewertung der Lebensmittel, die produktgruppenspezifisch nach Bedarf durch weitere Analysen ergänzt werden kann.

Prüfspektrum

Zur Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Großverbraucher- und Gastronomie-Sortimente zugelassen sind:

- Küchenfertige Lebensmittel
- Garfertige Lebensmittel
- Aufguss-/anrührfertige Lebensmittel
- Zubereitungsfertige Lebensmittel (Menüs oder Menükomponenten)
- Verzehrfertige Lebensmittel





Testkriterien

- Sensorische Analyse
(z.B. Aussehen, Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch, Geschmack)
- Handling- und Zubereitungstests
(unter standardisierten gastronomischen Bedingungen)
- Deklarationsprüfung inkl. Allergen-Kennzeichnung
- Verpackungsprüfung inkl. Kontrolle der Portionsgrößen
- Optional: Laboranalysen

Prüfmethodik und Experten-Panel

- Die sensorische Bewertung von zubereiteten Produkten erfolgt durch ein DLG-geschultes Gastronomie-Panel (Sensorik-Experten, Köche, Gastronomie-Manager) nach dem international anerkannten DLG-5-Punkte-Schema®
- Die Zubereitung von Fertiggerichten oder Menükomponenten erfolgt nach in der Gastronomie üblichen Zubereitungsbedingungen
- Direkt verzehrfähige Produkte werden nach dem klassischen DLG-5-Punkte-Schema® geprüft

Unser Leistungsspektrum

- Hohe Bekanntheit der DLG-Prämierungen
- Objektive Produktbeurteilung nach wissenschaftlichen Kriterien
- Experten-Panel: Standortbestimmung im Wettbewerbsumfeld
- Identifikation von Produktfehlern
- Hinweise zur sensorischen Qualitätsoptimierung
- Umfangreiche Marketing- und Kommunikations-Services



DLG: Ihr Partner für Qualität

Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln stehen heute mehr denn je im Fokus der Verbraucher, des Handels und der Produzenten. Die Qualitätsbeurteilung sollte stets auf der Grundlage harter Daten und Fakten erfolgen. Die DLG prüft seit über 130 Jahren Lebensmittel nach aktuellen, wissenschaftlich anerkannten Standards. Mit ihren internationalen Qualitätsprüfungen zählt das DLG-Testzentrum Lebensmittel zu den führenden Prüforganisationen. Die Methoden und Testprofile sind praxisbezogen, herstellerunabhängig und von neutralen Prüfungskommissionen erarbeitet. Sie beruhen auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen, modernen Prüfverfahren und einem branchenübergreifenden Experten-Netzwerk aus Wissenschaft und Praxis. Die DLG-Standards und Prüfverfahren entsprechen internationalen Normen. Sie setzen Maßstäbe für die Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Die Auszeichnung „DLG-prämiert“ genießt hohes Vertrauen bei Herstellern und Verbrauchern.

Weitere Informationen und Anmeldung

Ansprechpartner:

DLG TestService GmbH

Standort Frankfurt

Sabrina Christ, +49 69 24788-361,

S.Christ@DLG.org

Eschborner Landstraße 122

60489 Frankfurt am Main

Deutschland/Germany

www.DLG.org/FoodService



DLG TestService GmbH

Standort Frankfurt

Eschborner Landstraße 122 • 60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-361 • Fax +49 69 24788-115

S.Christ@DLG.org • www.DLG.org