

# Qualitätskontrolle der Schulverpflegung leicht gemacht - durch externe Zertifizierung

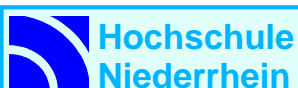


Prof. Dr. Volker Peinelt  
Prof. Dr. Jens Wetterau  
Dipl.oec.troph. (FH) Ute Rademacher

Zertifizierung der Schulverpflegung  
didacta 10.-14.2.09 - Hannover

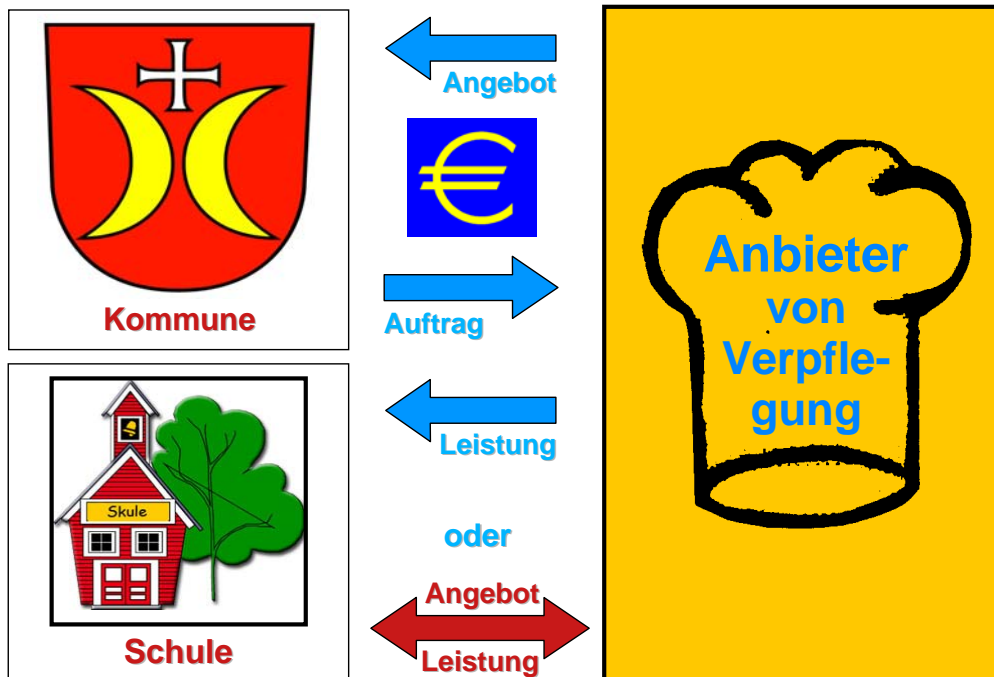
Vergabep Praxis I

- ★ Es gibt keine oder nur vage **Kriterien** für die Vergabe, z.B.
    - ▶ "schmackhaft", "kindgerecht"
  - ★ Eine **Überprüfung** zugesagter Leistungen findet nur selten statt.
    - ▶ z.T. *Eigenkontrolle bei Spezialfirmen*
  - ★ **Verantwortung** wird an Schulen delegiert.
    - ▶ *Meist völlig überfordert*
- **Schulen haben Umsetzungsprobleme**

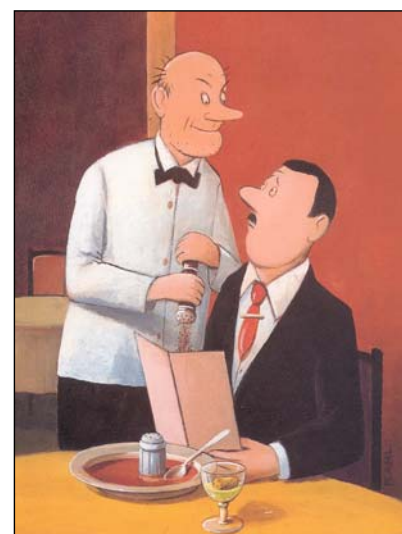


in Kooperation mit





1. Schlechte **Hygiene**
  - ▶ Personal, Produkt, Betrieb
2. Keine **Vollwertigkeit**
  - ▶ Speisenplanung, Geräte/Verfahren
3. Schlechte **Sensorik**
  - ▶ Geschmack, Aussehen, Temperatur
4. Verletzung rechtlicher **Vorschriften**
  - ▶ z.B. Unfallverhütung, Arbeitsstätten-VO
5. Mangelhafte **Präsentation**
  - ▶ in ungemütlicher Umgebung



## 1. Hygiene

- ★ Personalhygiene
  - ▶ mangelhafte Händehygiene
- ★ Reinigung/Desinfektion
  - ▶ Kein Plan vorhanden
- ★ Temperaturen
  - ▶ Heißhalten unter 65°C
- ★ Betriebshygiene
  - ▶ reine/unreine Bereiche
- ★ Schulungen
  - ▶ zu selten und unqualifiziert

## 2. Speisenplanung

- ★ Vorgaben/Empfehlungen
  - ▶ oft nicht bekannt
- ★ Lebensmittel-Auswahl
  - ▶ meist zuviel Fleisch
- ★ Speisen-Kombination
  - ▶ wenig Gemüse, fettreich
- ★ Garverfahren
  - ▶ Braten/Frittieren zu häufig
- ★ Auswahlmöglichkeiten
  - ▶ selten Komponentenwahl



**...lässt sich in  
deutschen Schulen  
kaum speisen.**

- ♥ Gute Dienstleister haben **höhere Kosten**.
- ♥ Bei der üblichen **Vergabe** über den **Preis** kommt aber nur der Billigste zum Zuge.
- ♥ Bessere Leistungen (und somit höhere Preise) müssen **neutral anerkannt** werden.
- ♥ Diese **Anerkennung** erfolgt durch:
  - ▶ Hochschule Niederrhein, AG-Schulverpflegung
  - ▶ Verbraucherzentrale NRW

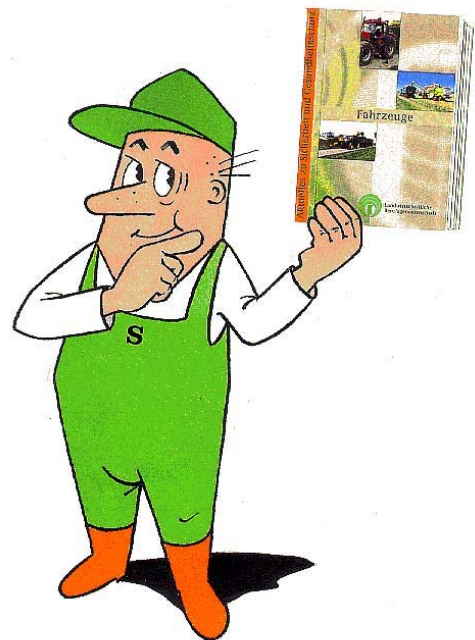
★ Zertifizierung

- ▶ Verfahren, bei dessen erfolgreichem Abschluss
- ▶ ein unparteiischer Dritter für eine Einheit (hier: Schulverpflegung)
- ▶ ein Zertifikat ausstellt.

★ Zertifikat

- ▶ Dokument bestätigt, dass die im Zert. genannte Einheit (Schulverpflegung)
- ▶ die Anforderungen erfüllt hat und Vertrauen besteht,
- ▶ und dass die Anforderungen auch künftig erfüllt werden.

gem. DGQ



1. Einrichtung einer neutralen, unabhängigen und fachkundigen **Bewertungsstelle**.
2. Entwicklung bzw. Übernahme von **Prüf-Standards**.
3. Darauf bezogene, einfache Bewertungen durch **Checklisten** und **Belege**.
4. Erzielung hoher **Antwortehrlichkeit** durch verschiedene Maßnahmen (v.a. Audits).
5. Bewertung eines weiten **Themenspektrums**.

- ★ **Hochschule Niederrhein**
  - ▶ Fachbereich Oecotrophologie

- ★ **Verantwortlich**
  - ▶ Prof. Dr. Volker Peinelt
  - ▶ Prof. Dr. Jens Wetterau

- ★ **Kooperation mit**
  - ▶ Verbraucherzentrale NRW

- ★ **Durchführung mit**
  - a. Studenten in höheren Semestern
  - b. Externe Dipl-Oecotrophologen



Langfristprojekt mit  
Schwerpunkt Catering



mit Berufserfahrung in der  
Schulverpflegung

★ Zweck:

- ▶ Festlegung des Sollzustands
- ▶ Orientierung für Interessenten

★ Inhalt:

- ▶ Verschiedene Prüfbereiche
  - Produktion
  - Ausgabe
  - Pausenverpflegung/Kiosk
  - Gruppensertifizierung
- ▶ Breites Themenspektrum

★ Quelle:

- ▶ Einschlägige Rechtsvorschriften
- ▶ Empfehlungen v. Fachorganisationen



B. Hygiene				
B1. Allgemeines/Grundsätzliches				
X	3	Existiert ein Hygiene-Konzept (HACCP-Konzept) gem. Lbm-Hygiene-Verordnung für den produzierenden Betrieb?		0/1
	2	Sind die gem. HACCP-Konzept zu ergreifenden Maßnahmen allen betroffenen Mitarbeitern in <b>Schulung</b> bekannt gemacht worden?		0/1
	3	Werden die relevanten Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes eingehalten?	Ihr Antwort	0/1
	2	Ist im Betrieb eine Fachkraft maßgeblich für Hygieneaufgaben zuständig?		0/1
	2	Ist ein <b>Berechtigungszertifikat</b> über hygienisch einwandfreie Verhältnisse der Produktionsräume vorhanden?		0/1

Beispiel

Auszug aus der  
Checkliste:  
"Produktion"  
hier: Fragen

Belege

Kategorie

Ihr Antwort

Antwort-  
möglichkeit

B. Hygiene	
B1. Allgemeines/Grundsätzliches	
Wird lt. EU-Lbm-Hygiene-VO verlangt. <u>Wir erbitten die Gliederung Ihres Konzepts, das in schriftlicher Form vorliegen muss.</u>	
Entscheidend ist	...s aller, damit es gelebt werden kann.
Es ist kein Gesundheitszeugnis mehr erforderlich, dafür aber eine Belehrung in mündlicher und schriftlicher Form.	
Das Thema Hygiene sollte nicht so nebenher gemacht werden. Es sollte zumindest jemand primär mit dem Thema betraut sein.	
Die einwandfreien hygienischen Verhältnisse in den Produktionsräumen sollten von unabhängiger Stelle regelmäßig geprüft und zertifiziert werden.	

Aufforderung  
für Belege

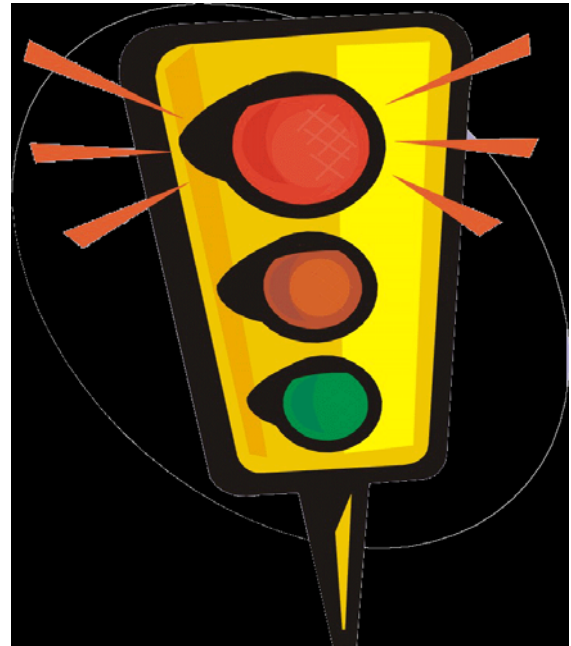
Erläuterungen  
der Fragen

**Beispiel**  
Auszug aus der  
Checkliste:  
"Produktion"  
hier: **Kommentare**

- ★ **Vollwertigkeit/Auswahl**
  - ▶ Organisation, Lebensmittel
  - ▶ Behandlung, Vielfalt
- ★ **Hygiene**
  - ▶ HACCP-Konzept
  - ▶ GHP wie Personalhygiene
- ★ **Ökologie**
  - ▶ Konzeptionell, Energie
  - ▶ Öko-Lebensmittel
- ★ **Sonstiges**
  - ▶ Schulung, Akzeptanz
  - ▶ Zufriedenheit, Bezahlsystem...



- ★ **Kategorie 1:**
  - ▶ Wünschenswerte Eigenschaften
  - ▶ mind. **50%** müssen erfüllt sein
- ★ **Kategorie 2:**
  - ▶ Sehr wünschenswerte Eigenschaften
  - ▶ mind. **66%** müssen erfüllt sein
- ★ **Kategorie 3:**
  - ▶ Notwendige Eigenschaften
  - ▶ **100%** müssen erfüllt sein



- a. **Zwei Verantwortliche** für das Ausfüllen der Checkliste
- b. Einreichung von **Dokumenten/Belegen**
- c. **Meldepflicht** bei gravierenden Änderungen
- d. **Audits** (*interne und externe* zur Überprüfung der Angabe)
- e. **Streichung** aus der **Internet-Liste** bei Falschaussagen
- f. **5000 €** bei Erschleichung des Zertifikats

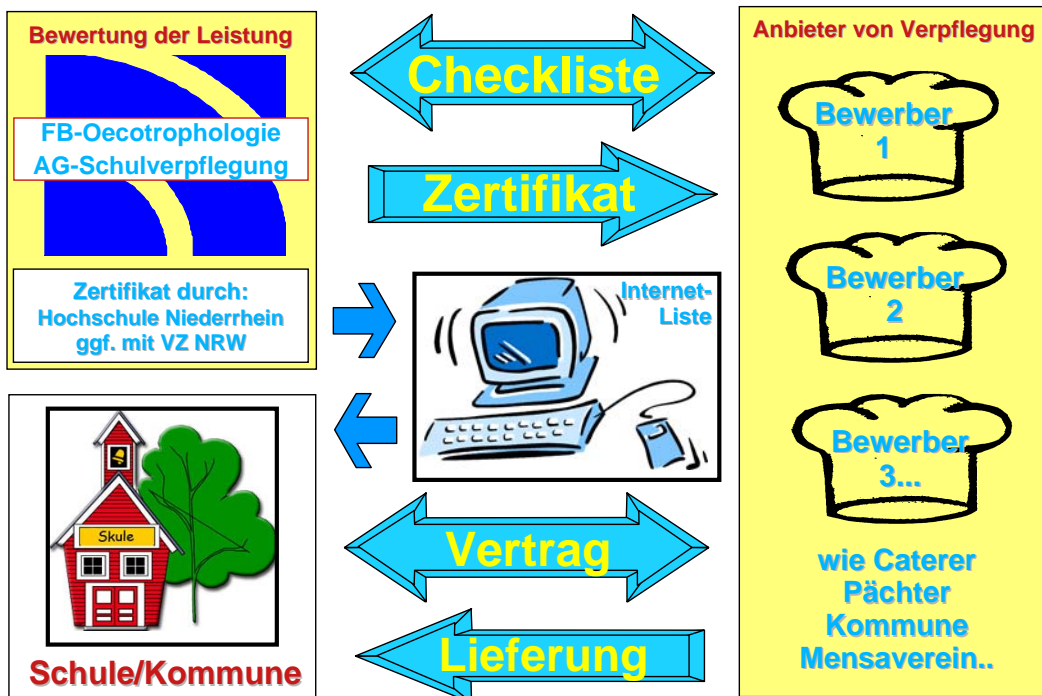
- ★ Zeitraum:
  - ▶ Innerhalb von **drei Jahren**
  - ▶ 1 externes und jährliche, interne Audits
- ★ Auditoren:
  - ▶ 1-2 Studenten und
  - ▶ 1 Oecotrophologe oder vergleichbarer Abschluss
- ★ Prüfobjekte:
  - ▶ Unterlagen gem. Checkliste
  - ▶ Begehungen (u.a. Lager, Produktion, Ausgabe)
  - ▶ Verkostungen
- ★ Fotos und Temperaturmessungen
- ★ Abschlussgespräch, -bericht

- ❖ **Was tun, wenn die Anforderungen nicht erfüllt werden können?**
- ✓ **Wir helfen Ihnen auch dann weiter durch:**
  - ▶ Vermittlung an kompetente Beratungs- & Planungsfirmen
  - ▶ In enger Kooperation mit uns
  - ▶ Nur Hilfe für das Notwendige
  - ▶ Dies bedeutet: Kostenminimierung



Objekt	Checkliste	Audit
1. Produktion (Küche)	200 €	800 €
2. Ausgabe in der Schule	200 €	700 €
3. Auskunft (für 1., 2., 5.)	150 €	entfällt
4. Ausgabe, mehrere ("Gruppen-Zertifikat")	abhängig	vom Umfang
5. Pausenverpflegung	insgesamt 350 €	nur zusammen mit 1. oder 2.
6. Speisenplan-Analyse	noch in der	Erprobung
7. Hygiene-Status	entfällt	n.V.

**Preise (zzgl. Mwst.) fallen nur einmal innerhalb von 3 Jahren an!  
Audit schließt Bericht ein. Hinzu kommen noch die Zertifikatskosten.**



## Wie können Sie uns erreichen?

Hochschule Niederrhein  
Fachbereich Oecotrophologie  
AG Schulverpflegung  
Prof. Dr. Peinelt/Prof. Dr. Wetterau/Frau Rademacher  
Rheydter Str. 277  
41065 Mönchengladbach  
Tel: 02161-186-5394, Fax: 02161-186-5313  
E-Mail: [ag-schulverpflegung@hs-niederrhein.de](mailto:ag-schulverpflegung@hs-niederrhein.de)  
Internet: [www.ag-schulverpflegung.de](http://www.ag-schulverpflegung.de)