

Projekt: Schulverpflegungs-TÜV - die Vorteile eines Gütesiegels und der Gruppenzertifizierung

Prof. Dr. Volker Peinelt

Hochschule
Niederrhein  Fachbereich
Oecotrophologie

Zertifizierung der
Schulverpflegung

Vergabepraxis 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**

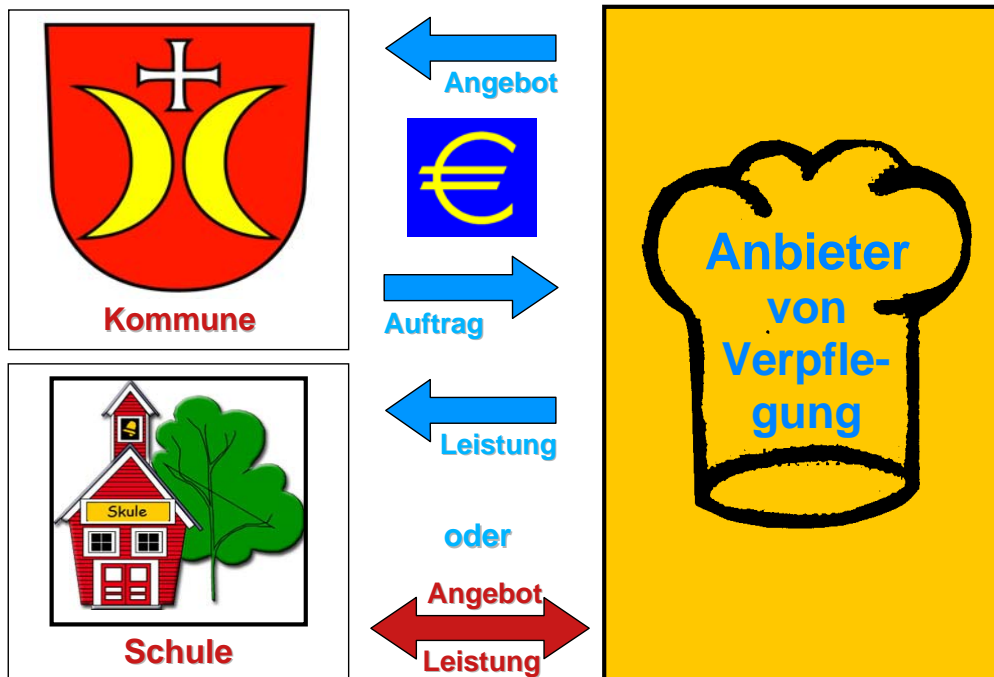
 Hochschule
Niederrhein

in Kooperation mit

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

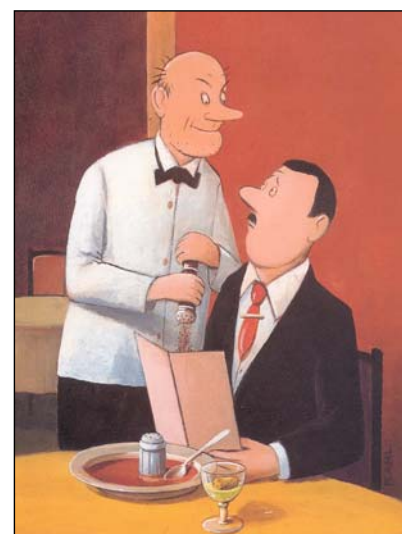
Zertifizierung der
Schulverpflegung

Vergabep Praxis II

Zertifizierung der
Schulverpflegung

Bewertung des Angebots

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



Zertifizierung der Schulverpflegung

Schwachstelle "Hygiene"

- ★ HACCP-Konzept
 - ▶ Fehlen oder mangelhaft
- ★ Personalhygiene
 - ▶ mangelhafte Händehygiene
- ★ Reinigung/Desinfektion
 - ▶ Kein Plan vorhanden
- ★ Temperatur-Zeitprobleme
 - ▶ Heißhalten unter 65°C
- ★ Betriebshygiene
 - ▶ reine/unreine Bereiche
- ★ Schulungen
 - ▶ zu selten und unqualifiziert



Zertifizierung der Schulverpflegung

Schwachstelle "Speisenplan"



- ★ DACH-Referenzwerte
 - ▶ oft nicht bekannt
- ★ Lebensmittel-Auswahl
 - ▶ meist zuviel Fleisch
- ★ Speisen-Kombination
 - ▶ wenig Gemüse, fettreich
- ★ Zubereitung
 - ▶ Braten/Frittieren zu häufig
 - ▶ Viele panierte Speisen
- ★ Auswahlmöglichkeiten
 - ▶ selten Komponentenwahl

Zertifizierung der Schulverpflegung

Übergewichtige Folgen



- ★ 15% der Kinder & Jugendlichen sind übergewichtig
 - ▶ Zunahme vs. 85-98: **50%**
- ★ 6% werden als adipös eingestuft
 - ▶ Zunahme vs. 85-98: **>100%**
- ★ Vergleich: 44% (15%) der **Männer** sind übergew. (adipös)
- ★ Folge-Erkrankungen
 - ▶ **metabolisch**
 - ▶ **orthopädisch**
 - ▶ **psychosozial**

Zertifizierung der Schulverpflegung

Wie Gott in Frankreich...

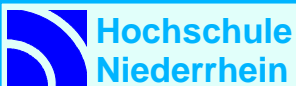
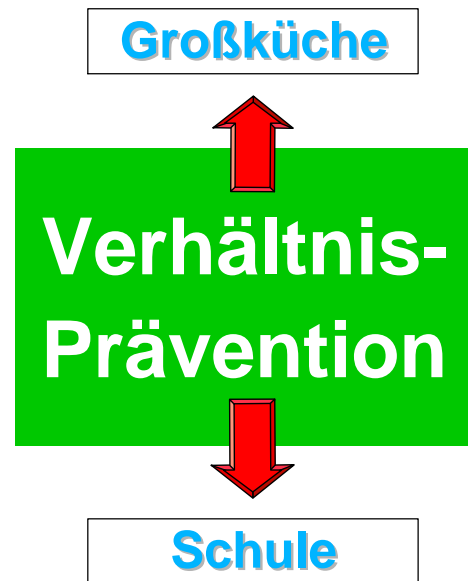


...lässt sich in
deutschen Schulen
kaum speisen.

Zertifizierung der Schulverpflegung

Zertifizierungsansatz

- ♥ 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



in Kooperation mit

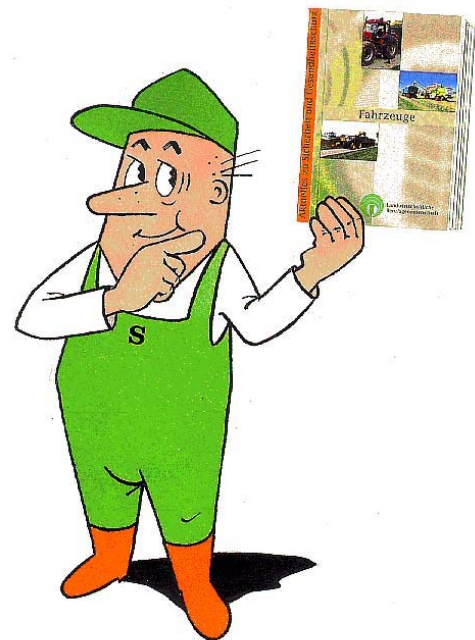


Zertifizierung der Schulverpflegung

Zertifizierung/Zertifikat

- ★ **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



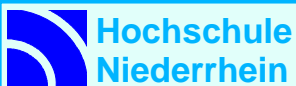
in Kooperation mit



Zertifizierung der Schulverpflegung

Zertifizierungselemente

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



Hochschule
Niederrhein

in Kooperation mit



Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierung der Schulverpflegung

1. Bewertungsstelle

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

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

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

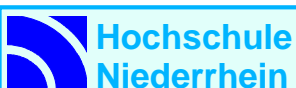
- ★ **Durchführung mit**
 - a. Studenten in höheren Semestern
 - b. Dipl-Oecotrophologen



Langfristprojekt mit
Schwerpunkt Catering



mit Berufserfahrung in der
Schulverpflegung



Hochschule
Niederrhein

in Kooperation mit

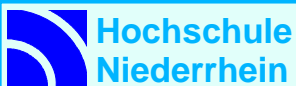


Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Zertifizierung der Schulverpflegung

2. Standards

- ★ Zweck:
 - ▶ Festlegung des Sollzustands
 - ▶ Orientierung für Interessenten
- ★ Inhalt:
 - ▶ Verschiedene Prüfbereiche
 - Produktion
 - Ausgabe
 - Pausenverpflegung/Kiosk
 - Gruppensertifizierung
 - ▶ Breites Themenspektrum
- ★ Quelle:
 - ▶ Einschlägige Rechtsvorschriften
 - ▶ Empfehlungen v. Fachorganisationen



in Kooperation mit



Zertifizierung der Schulverpflegung

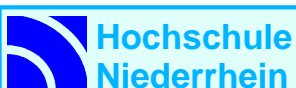
3. Checklisten: "Fragen"

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

Beispiel
Auszug aus der
Checkliste:
"Produktion"
hier: Fragen

Ihr
Antwort

Antwort-
möglichkeit



in Kooperation mit



Zertifizierung der
Schulverpflegung

3. Checklisten: "Kommentare"

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 Aufforderung für Belege 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 zumi jemand primär mit dem Thema betraut sein.	Erläuterungen der Fragen
Die einwandfreien hygienischen Verhältnisse in den Produktionsräumen sollten von unabhängiger Stelle regelmäßig geprüft und zertifiziert werden.	

Beispiel

Auszug aus der
Checkliste:
"Produktion"

hier: **Kommentare**

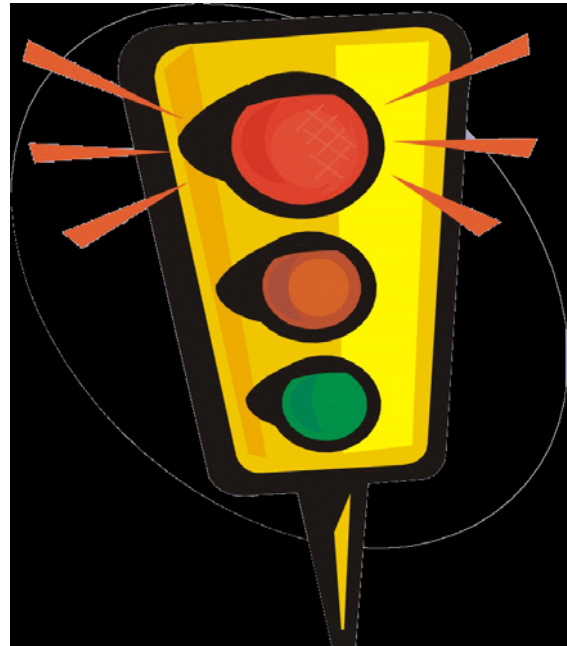
Zertifizierung der
Schulverpflegung

3. Checklisten: "Inhalte"

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



- ★ **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 als Assistenten und
 - ▶ 1 Dipl-Oecotrophologe oder vergleichbarer Abschluss
- ★ Prüfobjekte:
 - ▶ Unterlagen gem. Checkliste
 - ▶ Begehungen (u.a. Lager, Produktion, Ausgabe)
 - ▶ Verkostungen
- ★ Fotos und Temperaturmessungen
- ★ Abschlussgespräch, -bericht

1. **Produktion und ggf. Transport ("Produktion")**
 - ▶ zentrale oder dezentrale Speisenproduktion
2. **Behandlung am Verzehrort ("Ausgabe")**
3. **Gruppenzertifikat (verbindl. QM-System)**
 - ▶ Für mehrere Ausgabestellen in Schulen
4. **Speisenplan-Analyse (in der Erprobung)**
5. **Pausenverpflegung/Kiosk**
6. **Mikrobiologisch-hygienischer Status**
 - ▶ Kooperation mit Prof. Dr. Dr. Prange

Zertifizierung der
Schulverpflegung

Definition "Gruppenzertifikat"

- ★ Zertifizierung aller Schulen einer Gruppe
- ★ Auditierung nur eines Teils dieser Schulen/3a
- ★ Kostenreduzierung
- ★ Voraussetzung:
 - ▶ QM-System für alle
 - ▶ Interne Kontrolle funktioniert
 - ▶ Weisungsbefugnis

Kommune



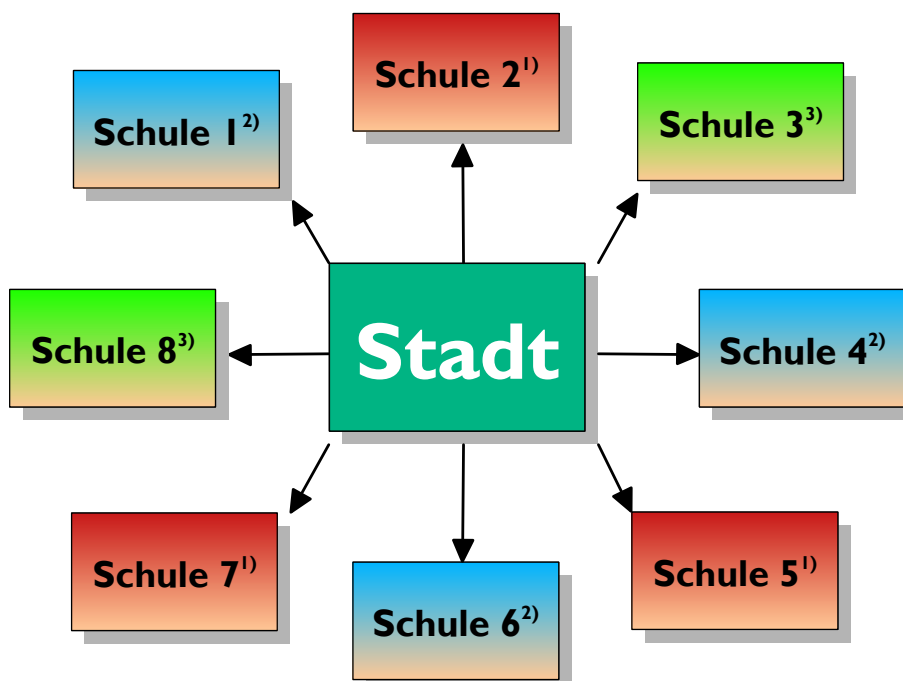
Schulen

Hochschule
Niederrhein

in Kooperation mit

 verbraucherzentrale
 Nordrhein-Westfalen
Zertifizierung der
Schulverpflegung

Audits Gruppenzertifikat

1) Audits in
Phase 12) Audits in
Phase 23) Audits in
Phase 3Hochschule
Niederrhein

in Kooperation mit

 verbraucherzentrale
 Nordrhein-Westfalen

Zertifizierung der Schulverpflegung

Hilfestellung

- 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 für Schulen



Zertifizierung der Schulverpflegung

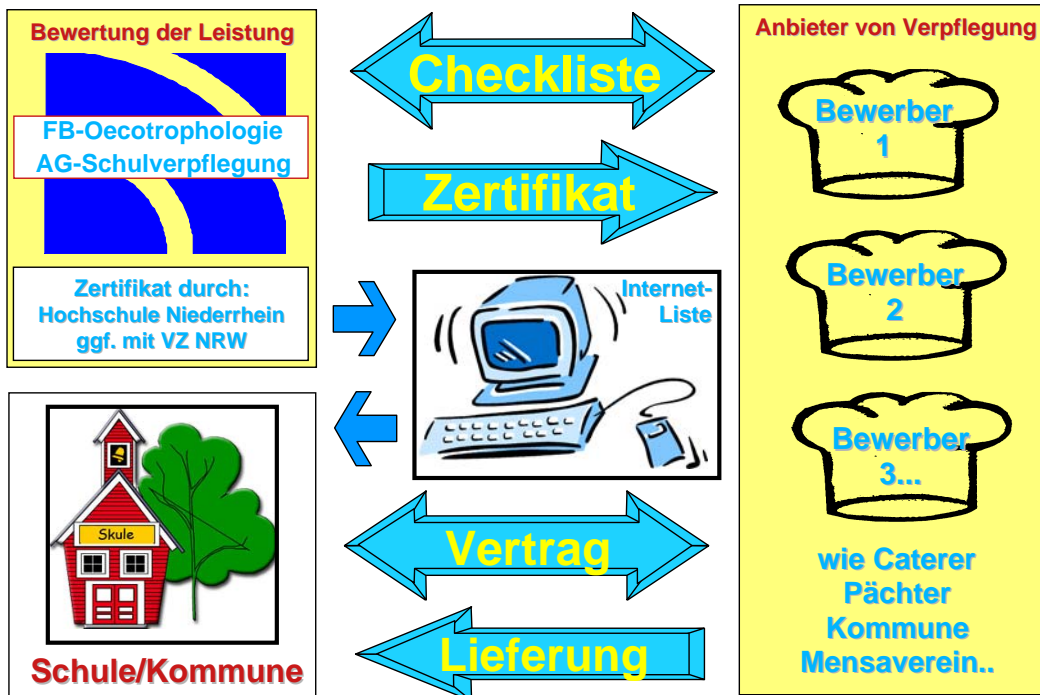
Bereiche und Kosten

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.**

Zertifizierung der Schulverpflegung

Wünschenswerte Vergabe



Zertifizierung der Schulverpflegung

Vorteile der Zertifizierung

- ★ Volkswirtschaftlich
 - ▶ Höhere Leistungsfähigkeit
 - ▶ Geringere Krankheitskosten
- ★ Für die Stadt
 - ▶ Gesicherte Qualität aller Schulen
 - ▶ Hilfestellung für die Durchführung
- ★ Für die Schulen
 - ▶ Auswahlhilfe bei Entscheidung
 - ▶ Imagegewinn
- ★ Für Zentralküchen
 - ▶ Optimierung aller Prozesse
 - ▶ Wettbewerbsvorteil durch Zertifikat



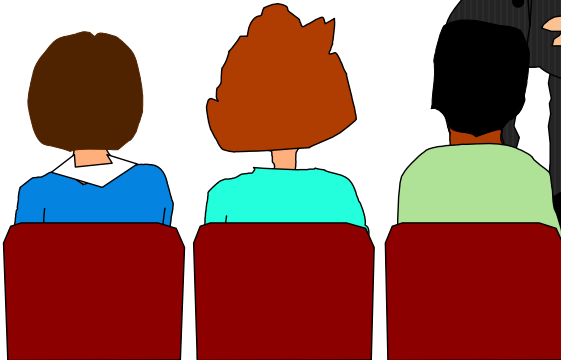
Zertifizierung der
Schulverpflegung

Das war's!


Danke!
Ihr V. Peinelt



Weitere Infos:
www.ag-schulverpflegung.de
ag-schulverpflegung@hsnr.de
Tel: 02161-186-5394



**Noch
Fragen?**

 Hochschule
Niederrhein

in Kooperation mit

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen