

Nutzen der Zertifizierung

Die Bewertung der Schulverpflegung und deren Zertifizierung nutzt gleichermaßen den folgenden Gruppen:

1. Den "**Produzenten**" der Mahlzeiten

Das Speisenangebot sowie das gesamte Verpflegungssystem werden überprüft und ggf. ausgezeichnet.

2. **Schulen** mit Verpflegungsangebot

Sie erfahren, welche Qualität beim Gast ankommt. Eine von uns zertifizierte Qualität ist ein Aushängeschild, das dazu beiträgt, die Eltern zu überzeugen, ihre Kinder gerade in diese Schule zu schicken.

3. Einer **ganzen Stadt** oder Kommune

Diese kann beweisen, wie wichtig ihr eine vollwertige Ernährung für ihre jüngsten Bürger ist. Die Qualität in allen Schulen -sowie in Kitas- kann mit unserer "Gruppenzertifizierung" ausgezeichnet werden.

Wer unsere Prüfung besteht, erhält ein **Zertifikat**, mit dem geworben werden kann und erscheint auf unserer Positivliste im Internet.

Haben Sie Probleme, unsere Anforderungen zu erfüllen, vermitteln wir Ihnen auf Wunsch fachkundige, neutrale und firmenunabhängige Unterstützung bei fairen Preisen.

Kontakt



Prof. Dr. Volker Peinelt
Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie
Rheydter Straße 277
41065 Mönchengladbach
Tel.: 02161-186 5394

email: Volker.Peinelt@hs-niederrhein.de



Prof. Dr. Jens Wetterau
Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie
Rheydter Straße 277
41065 Mönchengladbach
Tel.: 02161-186 5415

email: Jens.Wetterau@hs-niederrhein.de



Dipl. Oecotroph. Doris Gräfe
Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27
40215 Düsseldorf
Tel.: 0211-3809 227

Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie
AG-Schulverpflegung
Rheydter Straße 277
41065 Mönchengladbach

email: ag-schulverpflegung@hsnr.de
Internet: www.ag-schulverpflegung.de



... für Ganztagschulen,
Großküchen, Caterer,
Städte und Kommunen

 **Hochschule
Niederrhein**

*Niederrhein University
of Applied Sciences*

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Hintergrund und Geschichte

Mit der steigenden Bedeutung von Ganztagschulen in Deutschland sollte auch der Verpflegung in der Schule eine besondere Aufmerksamkeit zukommen. Nachmittagsunterricht auf der Basis von Pommes & Co. macht nicht viel Sinn.

Unser Team, die AG-Schulverpflegung, besteht aus Studenten in höheren Semestern, wissenschaftlichen Mitarbeitern und Professoren am Fachbereich Oecotrophologie. Wir arbeiten im Rahmen eines Langfristprojekts an verschiedenen Themen im Zusammenhang mit der Schulverpflegung.

Im Vordergrund steht hierbei unser Zertifizierungskonzept, mit dem wir unterschiedliche Aspekte der Schulverpflegung bewerten und gute Leistungen mit "Kochmützen" auszeichnen. In enger Zusammenarbeit mit der "Verbraucherzentrale NRW" haben wir 2005 mit der Erarbeitung des Konzepts begonnen und dieses seitdem kontinuierlich weiterentwickelt.



Konzept

Die wesentlichen Bereiche der Schulverpflegung, die wir überprüfen, sind:

- Herstellung der Speisen in Großküchen
- Behandlung der Speisen in der Schule
- Pausenverpflegung und Kiosk.



Kernstück der Bewertungen sind digitale Checklisten, welche der Antragsteller in eigener Verantwortung beantwortet. Die verantwortlichen Personen müssen Fachkompetenz besitzen und mit den betriebsspezifischen Verhältnissen vertraut sein.

Die Fragen sind verschieden gewichtet. Sie reichen von wünschenswerten Anforderungen bis hin zu Anforderungen, die zum Bestehen zwingend erfüllt werden müssen. Je nach Leistungsfähigkeit werden 1-3 Kochmützen vergeben.

Die Antwortverantwortlichkeit wird u.a. durch das Erbringen von Belegen für bestimmte Anforderungen und die Auditierung jedes Betriebes gewährleistet.

Zur reinen Beurteilung der Verpflegungsqualität kann auch nur eine preisgünstige Auskunft ohne Zertifikat beantragt werden.

Bei der sog. Gruppenzertifizierung kann, basierend auf einem zentralen QM-System, eine größere Zahl von Schulen sehr preisgünstig zertifiziert werden.

Ablauf

Haben Sie Interesse und wollen Sie sich von uns zertifizieren lassen? Dann schicken Sie uns den Vertrag zu, den Sie von unserer Homepage downloaden können. Nach Rechnungsstellung und Zahlungseingang werden wir Ihnen umgehend die nötigen Unterlagen per E-Mail zusenden. Sie füllen unsere Checkliste aus und senden uns diese zusammen mit den geforderten Belegen zu. Wir prüfen alles, werten es aus und übermitteln Ihnen die Auswertung.

Haben Sie die Prüfung bestanden und ein Zertifikat erhalten, werden wir Sie sobald wie möglich auditieren und die Checklisten mit dem "Ist-Zustand" Ihres Betriebes vergleichen.



Beides, die Ergebnisse des Checklistenverfahrens sowie des Audits, werden im Erfolgsfall in unserer Positivliste aufgeführt. Das Zertifikat ist dann für drei Jahre gültig. Danach muss der gesamte Vorgang wiederholt werden.