



Konzept

für die Zertifizierung und Bewertung der Verpflegung
in Ganztagschulen sowie in Kindertagesstätten

Leitung: Prof. Dr. Volker Peinelt und
Prof. Dr. Jens Wetterau

AG Schulverpflegung (AGS)

Hochschule Niederrhein

FB Oecotrophologie

Rheydter Str. 277

41065 Mönchengladbach

ag-schulverpflegung@hsnr.de

www.ag-schulverpflegung.de

Inhaltsübersicht

	<u>Seite</u>
1. Einführung.....	1
2. Übersicht über die Nutzungsmöglichkeiten des Konzepts	2
3. Einzel-Zertifizierung	3
4. Sonderzertifizierungen.....	8
5. Kontrolle beim Zertifizierungsverfahren.....	10
6. Wiederholungsregelung.....	11
7. Abwicklung des Zertifizierungsverfahrens.....	12
8. Auskunftsverfahren	13
9. Bewertung von Bewerbern für ein Ausschreibungsverfahren.....	13
10. Hilfestellung durch Beratung	14
11. Sonstiges	14
12. Zusammenfassung	16
13. Muster-Zertifikat und Gütesiegel.....	17

1. Einführung

a) Hintergrund

Ganztagsschulen werden in Deutschland seit einigen Jahren verstärkt eingerichtet. Die PISA- und andere Studien haben die Förderung dieses Schultyps nahegelegt. Mit dem Angebot von Ganztagsschulen sollte eine vernünftige Verpflegung verbunden sein, insbesondere ein warmes Mittagessen. Hierfür gibt es jedoch keine verbindlichen Richtlinien, geschweige denn gesetzliche Vorgaben, wie dies z.T. in anderen Ländern der Fall ist.

Die Verantwortlichen in den Kommunen sind in der Regel keine Spezialisten in Sachen Verpflegung. Es ist für sie daher schwierig, eine optimale Verpflegung zu gestalten oder Verpflegungsangebote von Dienstleistern zu bewerten. Daher wird häufig nur nach dem Preis entschieden. Dieses Kriterium ist jedoch nicht ausreichend für eine sinnvolle Entscheidung. Lehrer, Eltern und Schüler sind daher oft mit dem Essen unzufrieden.

b) Kooperation mit der Fa. S&F

Seit 1.1.2012 kooperiert die Hochschule Niederrhein mit der Fa. "S&F Modernes Verpflegungsmanagement". Hierbei wird das Konzept der AGS nach wie vor von der Hochschule weiterentwickelt. Auch die Zertifikat wird von der Hochschule vergeben. Die Fa. S&F fungiert als Dienstleister und übernimmt zahlreiche Aufgaben, wozu die Hochschule aus Kapazitätsgründen nicht mehr in der Lage ist. S&F ist ein erfahrenes Dienstleistungsunternehmen, das seit vielen Jahren unterschiedliche Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung betreut. In Kooperation mit dieser Firma wird die Hochschule Niederrhein noch besser in der Lage sein, ihre Zielsetzung zu erreichen.

c) Zielsetzung

Ziel dieser Initiative ist es, die Verpflegung in Ganztageschulen (GTS), aber auch in anderen Ganztageseinrichtungen für Kinder und Jugendliche, schnell, preisgünstig, seriös und neutral zu bewerten. Auch wenn nachfolgend immer nur von der Schulverpflegung gesprochen, gilt dies grundsätzlich auch für die Verpflegung in Kitas. Hierbei spielt die Organisationsform der Verpflegung keine Rolle. Die Kommunen oder die jeweiligen Einrichtungen sollen bei ihren Entscheidungen für eine optimale Verpflegung für Kinder und Jugendliche unterstützt werden. Im Idealfall wird auf eine solche Bewertung bei der Auftragsvergabe für die Schulverpflegung nicht mehr verzichtet.

d) Lösungsansatz

Die AG-Schulverpflegung (AGS) der Hochschule Niederrhein (Fachbereich Oecotrophologie) führt eine EDV-gestützte Analyse und Bewertung verschiedener Bereiche der Verpflegung für GTS durch. Die Ergebnisse werden überprüft und die positiven Ergebnisse via Internet bekannt gegeben. Sie können so von allen Interessierten genutzt werden. Die Bewertung finanziert der Bewerber, in der Regel der Dienstleister. Die Kosten sind vergleichsweise niedrig. Die Prüfstandards, die diesem Konzept zugrundeliegen, wurden auf der Basis der Quali-

tätsstandards für die Schulverpflegung und Kitas der DGE entwickelt. Sie gehen jedoch in mancher Hinsicht darüber hinaus.

e) Erfüllung der Anforderungen

Wer sich nicht sicher ist, ob er die Bedingungen für eine Zertifizierung erfüllt, hat zwei Möglichkeiten. Über die Prüfstandards, die als Download kostenlos verfügbar sind, ist zu erkennen, welche Anforderungen gestellt werden und wo noch Lücken sind. Wem das nicht reicht, kann sich probeweise prüfen lassen. Über unser "Auskunftsverfahren" ist für eine geringe Gebühr eine solche Überprüfung möglich, ob die Prüfung voraussichtlich bestanden werden kann. Sie erhalten in diesem Fall die Checklisten sowie die Prüfformulare, mit denen wir die einzureichenden Belege überprüfen. Im positiven Fall werden übrigens die Kosten für das Auskunftsverfahren für das Zertifikatsverfahren voll angerechnet.

f) Ganzheitlichkeit und Praxisnähe

Das Zertifizierungskonzept weist durch die inhaltliche Vielfalt des Prüfspektrums ein hohes Maß an Ganzheitlichkeit auf. Das Angebot dieses Konzepts wird ständig weiter ausgebaut und verfeinert und dabei noch mehr an die Bedürfnisse der Praxis angepasst.

2. Übersicht über die Nutzungsmöglichkeiten des Konzepts

Die wichtigsten Nutzer-Gruppen unseres Konzepts sowie die in Frage kommenden Angebote für die Nutzung dieses Konzepts werden zunächst grob grafisch veranschaulicht. Welche Nutzer unsere Angebote in diesem Konzept sinnvollerweise wahrnehmen könnten, wird in der anschließenden Tabelle konkret dargestellt. Vermittlung in der Angebotsspalte bedeutet hierbei, dass diese Leistung nicht von der AG-Schulverpflegung erbracht werden kann. Aber aufgrund von Kontakten und Kooperationen können wir geeignete Personen nennen, die dies übernehmen würden.

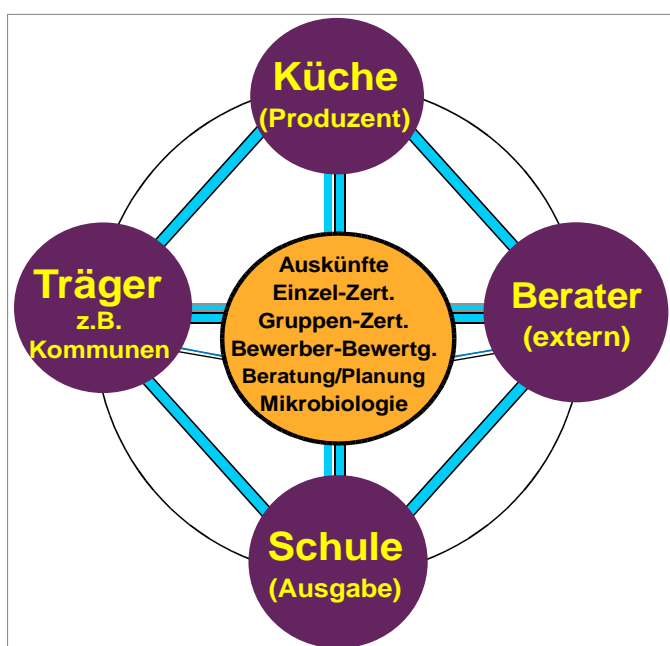


Abb. 1: Übersicht über die Nutzer und Nutzungsmöglichkeiten des Konzepts

Nutzer	Mögliche Nutzung der Angebote:	Angebote
• Produzent (Zentralküche)	1,3,6,7,9	1. Auskunft für Einzel-Betrieb 2. Auskunft für Gruppe/Verbund 3. Einzel-Zertifizierung
• Ausgabe (Schule)	1,3,4,6,7,9	4. Gruppen-/Verbund-Zertifizierung 5. Bewertung von Dienstleistern bei Ausschreibungen (s. Pkt. 8)
• Berater (Fa. S&F) (Küche/Schule)	1,2,5,6,7,8	6. Planung von Küchen, Ausgabestellen, Raumgestaltung (u.a. S&F) 7. Allgemeine Beratung (u.a. S&F)
• Träger (z.B. Kommune)	4,5,6,7,8	8. Datenaufnahme für die Bewertung von Dienstleistern (s. Pkt. 5) 9. Mikrobiolog. Untersuchung

Tab. 1: Details über die Nutzungsmöglichkeiten des Konzepts

Die einzelnen Angebote werden in diesem Konzept näher erläutert. Weitere Hinweise finden sich in unseren Prüf-Standards.

3. Einzel-Zertifizierung

3.1 Bewertungsarten

Die Bewertung setzt sich grundsätzlich aus folgenden Elementen zusammen:

- a) Checklistenverfahren (CLV)**
- b) Belegprüfung (BP)**
- c) Audit.**

Zu a) Checklistenverfahren

Kernstück der Bewertungen sind digitale Checklisten in Form von Excel-Dateien. Die Checklisten sind auch mit vergleichbaren Programmen, z.B. mit Open-Office, zu bearbeiten. Das Programm Open-Office ist kostenlos als Download aus dem Internet erhältlich. Diese Prüfung wird auch als Checklistenverfahren (CLV) bezeichnet. Die Checklisten werden per E-Mail zugesandt. Sie enthalten 150-200 Fragen, die mit "0" (nein) oder "1" (ja), z.T. auch mit "2" (entfällt) zu beantworten sind. Die Beantwortung der Fragen erfolgt durch den Antragsteller in eigener Verantwortung nach bestem Wissen und Gewissen. Hierfür muss Fachkompetenz und Vertrautheit mit den betriebsspezifischen Verhältnissen vorliegen. Außer der Beantwortung der Fragen sind noch weitere Bedingungen zu erfüllen, die später erläutert werden. Die Beantwortung der Fragen nimmt bei Fachkräften ca. 3 Std. in Anspruch.

Zu b) Belegprüfung

Bei einigen Fragen werden zur Erlangung eines Zertifikats Belege oder Nachweise in schriftlicher Form gefordert. Sie sind in Kopie einzureichen. Diese werden aufgrund spezieller Prüf-formulare ausgewertet, die den Bewerbern vorab bekanntgemacht werden. Nicht anerkannt-

te Nachweise bedeuten, dass die jeweilige Antwort als "falsch" bewertet wird. Bei guter Organisation des Betriebs sind diese Nachweise vorhanden und können somit in kurzer Zeit kopiert werden.

Zu c) Audit

Es wird nach externen und internen Audits unterschieden. Wenn ein Zertifikat angestrebt wird, führen wir zur Überprüfung der Richtigkeit der Angaben im ersten Jahr ein Audit durch, also eine Begehung vor Ort. Hierbei werden die gemachten Angaben überprüft. Weitere Einzelheiten s. Pkt. 3.

3.2 Bewertungsobjekte

Folgende Bewertungen sind möglich:

a. Speisenproduktion incl. einem evtl. Transport ("Produktion")

- Hiermit ist in erster Linie eine zentrale Produktion gemeint. Die Speisen müssen somit noch zum Ort des Verzehrs in einer Schule transportiert werden.
- Es kann aber auch die Speisenproduktion in einer Schule selbst beurteilt werden, so dass der Transport entfielen (s. Pkt. c).

b. Behandlung der Speisen am Verzehrort ("Ausgabe")

- Die Speisen werden nach der Produktion und einem evtl. Transport weiterbehandelt, z.B. durch eine Lagerung, Regeneration oder bei der Ausgabe.
- Evtl. werden noch Kaltspeisen, z.B. Salate, Desserts oder auch kleinere warme Speisen vor Ort hergestellt.
- Ein Zertifikat für diesen Bereich ist auch im Rahmen einer sog. Gruppensertifizierung möglich.

c. "Produktion" und "Ausgabe" unter einem Dach

- Befindet sich in einer Schule auch eine Küche, in der die warmen Speisen zubereitet werden, so muss eine Doppelzertifizierung für beide Bereiche beantragt werden. Aufgrund des direkten Zusammenhangs der Ausgabe und Produktion sowie des Eindrucks Außenstehender von der Identität beider Bereiche, können in diesem Fall nicht zwei getrennte Zertifikate vergeben werden.
- Die Bewertung ist für dieses Objekt kürzer und somit preisgünstiger als bei einer getrennten Zertifizierung.

d. Bewertung der Pausenverpflegung/Kioskangebot ("Pausenverpflegung")

- Es geht um die Darbietung und Auswahl des Getränke- und Speisenangebots in den Pausen bzw. des Kiosks. Hierbei spielen auch andere, z.B. hygienische Aspekte, eine Rolle.
- Auch hier wird eine Checkliste eingesetzt, bei der die Erfüllung von Soll-Vorgaben überprüft wird.

e. Hygiene-Status

- ♣ Mikrobiologisch-hygienischer Status (z.B. über Prof. Dr. Dr. Prange, FB 05)

- ➔ Abklatschuntersuchungen und Probennahme
 - ➔ Überprüfung von Reinigung und Desinfektion
 - ➔ Laboruntersuchungen mit Prüfbericht.
- ⚠ Eine mikrobiol. Untersuchung ist bei der "Produktion" und "Ausgabe" notwendig, wenn die höchste Auszeichnung erreicht werden soll. Für die "Ausgabe" kann der Umfang und die Häufigkeit dieser Untersuchung geringer sein.

3.3 Kriterien der Einzel-Bewertungen

Nachfolgend werden die angebotenen Bewertungsobjekte im Einzelnen näher erläutert. Einige weitere Objekte sind z.Z. noch in der Entwicklung bzw. Erprobung. Hinweise zu diesen Objekten werden gegeben, wenn die Angebote verfügbar sind.

Einzelheiten zur Erstellung eines regelmäßigen mikrobiologisch-hygienischen Status sind direkt über Herrn Prof. Dr. Dr. Prange erhältlich (a.prange@gmx.de, Handy: 0172/2548497).

3.3.1 Grundsätzliches zur Bewertung

Bewerber werden vielfältig bewertet, d.h. es geht nicht nur um die Vollwertigkeit der Verpflegung, sondern auch um andere wichtige Aspekte, wie die Hygiene, die Ökologie sowie die Servicequalität. Für jedes der o.g. Prüfobjekte gibt es eine spezifische Checkliste, in der zunächst Fragen zu beantworten sind (CLV).

Diese Fragen sind nach ihrer Bedeutung gewichtet, und zwar aufsteigend von Kategorie 1 bis Kategorie 3. Fragen der "Kategorie-3" sind so wichtig, dass sie alle richtig beantwortet werden müssen. Eine einzige falsche Antwort hierbei, d.h. eine Nichterfüllung der entsprechenden Anforderung, bedeutet, dass die Prüfung nicht bestanden werden kann. Bei den Fragen der "Kategorie-2" ("sehr wünschenswert") müssen mindestens zwei Drittel, bei denen der "Kategorie-1" ("wünschenswert") mindestens die Hälfte den Sollvorgaben entsprechen.

Ferner sind einige Nachweise zu erbringen, wofür genaue Vorgaben zur Erfüllung gegeben werden. Fehlen diese oder sind sie mangelhaft, werden die entsprechenden Fragen mit "falsch" bewertet. Wie diese Nachweise von uns bewertet werden, wird den Bewerbern zusammen mit der Checkliste zugesandt. In Verbindung mit Kategorie-3-Fragen sind diese Dokumente daher essenziell.

Wenn alle o.g. Bedingungen erfüllt sind, hat der Bewerber den ersten Prüfungsabschnitt (CLV und BP) bestanden. Es kann ein auf drei Jahre befristetes Zertifikat ausgestellt werden, was über eine Liste im Internet publiziert wird. Diese Bewertung muss dann natürlich noch durch ein Audit bestätigt werden, das baldmöglichst von qualifizierten und meist akademischen Fachkräften durchgeführt wird.

Ein positives Ergebnis wird weiter differenziert, um die Qualität des Verpflegungsangebots zum Ausdruck zu bringen, und zwar durch drei Stufen, ausgedrückt als Kochmützen (KM):

- 1 KM >> (66 bis unter 80%)
- 2 KM >> (80 bis unter 90%)
- 3 KM >> (ab 90%).

Das erreichte Ergebnis berücksichtigt auch die Kategorie der Fragen, indem diese entsprechend gewichtet werden.

Eine Großküche oder eine Schule, die "nur" 1 KM erreicht, weist bereits gute Verhältnisse auf, die weit über dem Durchschnitt liegen.

Die beiden höchsten Qualitätsstufen, also ab 2 KM, können allerdings nur vergeben werden, wenn zusätzliche Bedingungen erfüllt werden. Diese werden nachfolgend erläutert.

3.3.2 Zusatzbedingungen ab zwei Kochmützen (KM)

3.3.2.1 "Produktion" und "Ausgabe"

a) Heißhaltezeiten

Ab "**2 KM**" darf die **gesamte Heißhaltezeit** max. **2,5 Stunden** (Ausgabe) betragen, also vom Garende bis zum Ende der Ausgabezeit. Für den Produzenten heißt das max. **1 Stunde** bis zur Schule.

Für "**3 KM**" ist eine **Gesamtheißhaltezeit** (Ausgabe) von nur noch max. **2 Stunden** zulässig. Für den Produzenten bedeutet das max. die sehr kurze Zeit von einer **½ Stunde** bis zur Schule, was bei temperaturentkoppelter Produktion problemlos möglich ist.

Hinweis: Weitere Einzelheiten zu den Heißhaltezeiten sind in den Prüfstandards ausführlich dargelegt. Die Heißhaltezeit beim Produzenten muss kürzer sein, da nach der Anlieferung i.D. noch 1,5 Std. bis zum Ende der Ausgabe vergehen. Bei entsprechendem Nachweis können die von uns unterstellten Zeiten auch verändert werden.

b) Akzeptanzbefragung

- ⤴ Ab "**2 KM**" wird eine regelmäßige Akzeptanzbefragung bei den Schüler/Lehrern verlangt, die mind. "gut" ($\leq 2,5$) ausfallen muss.
- ⤴ Für "**3 KM**" muss diese Akzeptanzbefragung mit "gut bis sehr gut" ($\leq 2,0$) abschneiden.

c) Angebot ungünstiger Lebensmittel

Für "**3 KM**" dürfen ungünstige Lebensmittel vom Kioskverkauf **nicht täglich während der Öffnungszeiten** des Mittagessens angeboten werden. Hierzu zählen z.B. Süßigkeiten und süße Backwaren oder gesüßte oder coffeinhaltige Kaltgetränke.

d) Mikrobiologische Untersuchung

Zusätzlich muss für "**3 KM**" noch der **Nachweis** für eine **regelmäßige mikrobiologisch-hygienische Überprüfung** durch ein qualifiziertes Labor erbracht werden. "Regelmäßig" heißt hier mind. zweimal pro Jahr in Produktionsbetrieben und mind. einmal für die Ausgabe in der Schule. Der Umfang ist in beiden Bereichen auch unterschiedlich. Hierzu gibt es genauere Angaben in speziellen Prüfformularen.

Falls keine diesbezüglichen Kontakte bestehen, können diese Untersuchungen preisgünstig von der Hochschule Niederrhein durchgeführt werden.

3.3.2.2 "Pausenverpflegung und Kiosk"

Ab "**2 KM**" müssen **mind. 50%** der angebotenen Brote, Brötchen und Baguettes aus **Vollkornmehl** bestehen.

Zusätzlich dürfen bei "**3 KM**" **keine zuckerhaltigen** oder **vitaminisierten Getränke**, **keine süßen Gebäckstücke**, **keine Süßigkeiten** oder **Salzgebäck** angeboten werden.

Für alle Bereiche gilt, dass die **Überprüfung** bei "3 KM" vor Ort (Audit) mit **höherer Priorität** als üblich erfolgt.

3.3.2.3 Übersicht

Die Bedingungen für die einzelnen Kochmützen werden nachfolgend tabellarisch zusammenfassend dargestellt. Zu den Zertifikaten noch folgende Hinweise:

- ⤴ Zertifizierte Produktionsbetriebe dürfen und sollten den von ihnen belieferten Schulen die Zertifikate in Kopie zur Verfügung stellen.
- ⤴ Umgekehrt sollten zertifizierte Schulen als Ausgabestelle von einer zertifizierten Großküche zusätzlich zu ihrem eigenen Zertifikat auch das der Küche aushängen.
- ⤴ Wenn Schulen nicht nur ausgeben, sondern auch produzieren und beide Prüfungen bestehen, so erhalten sie ein Doppelzertifikat.
- ⤴ Der Idealfall ist erreicht, wenn in einer Schule auch für das Kiosk/die Pausenverpflegung eine Zertifizierung vorliegt. Diese ausgezeichnete Leistung kann auch in einer gesonderten Urkunde zum Ausdruck gebracht werden.

Bewertung	Produktion	Ausgabe	Pause & Kiosk
1 Kochmütze (66-79%)	Alle grundlegenden Anforderungen werden erfüllt. Heißhaltezeit bis zur Schule max. 1,5 Std.	Alle grundlegenden Anforderungen werden erfüllt. Gesamte Heißhaltezeit max. 3 Std.	Alle grundlegenden Anforderungen werden erfüllt.
2 Kochmützen (80-89%)	<u>Zusätzlich:</u> Heißhaltezeit bis zur Schule max. 1 Std. Akzeptanz der Speisen mind. "gut" ($\leq 2,5$)	<u>Zusätzlich:</u> Gesamte Heißhaltezeit max. 2,5 Std. Akzeptanz der Speisen mind. "gut" ($\leq 2,5$)	<u>Zusätzlich:</u> mind. 50% der Brote, Brötchen oder Baguettes bestehen aus Vollkornmehl
3 Kochmützen (ab 90%)	<u>Zusätzlich:</u> Heißhaltezeit bis zur Schule max. 0,5 Std. Akzeptanz der Speisen "gut bis sehr gut" ($\leq 2,0$) Mikrobiol. -hygien. Kontrolle (2x/Jahr)	<u>Zusätzlich:</u> Gesamte Heißhaltezeit max. 2 Std. Akzeptanz der Speisen "gut bis sehr gut" ($\leq 2,0$) Kein Angebot ungünstiger Lbm. (s. Kioskverkauf) Mikrobiol. -hygien. Kontrolle (1x/Jahr)	<u>Zusätzlich:</u> Kein Angebot von: zuckerhaltigen , vitaminisierten Getränke süßen Gebäckstücken , Süßigkeiten und Salzgebäck

Tab. 2: Kriterien für die Vergabe von Kochmützen

4. Sonderzertifizierungen

4.1 Gruppenzertifizierung (GZ)

Für eine Gruppe von Schulen, z.B. von einer ganzen Kommune, ist es unter bestimmten Bedingungen möglich, eine sog. "Gruppenzertifizierung" zu erhalten. Dies bedeutet, dass dann alle Schulen dieser Gruppe das Zertifikat erhalten, aber nur ein Drittel in drei Jahren auditiert wird. Eine solche Gruppe ist dadurch definiert, dass alle Schulen nach einem einheitlichen, zentral festgelegten Qualitätsmanagementsystem (QM-System) arbeiten und kontrolliert werden. Dieses QM-System muss schriftlich vorliegen und allen für das Essen zuständigen Mitarbeitern in den Schulen vermittelt worden sein. Die Verantwortung liegt bei einer übergeordneten Stelle. Dies wird in aller Regel die Zentralküche sein.

Eine GZ ist sehr empfehlenswert, um eine preisgünstige, einheitliche und weitreichende Qualität zu sichern. Mit der GZ wird der Intention des Zertifizierungskonzepts in idealer Weise entsprochen, da eine größere Zahl von Schulen eingebunden ist. Eine GZ kann nur in Kombination mit einer zertifizierten Zentralküche erfolgen. Wenn eine solche Küche nicht existiert, muss eine geeignete Küche, die die Schulen beliefert, hierfür zertifiziert werden. Für eine externe Zentralküche besteht eine höhere Motivation, ein Zertifikat zu erwerben, da dies mit einer größeren Essensbeteiligung "belohnt" wird. Diese Zentralküche kann auch in einer Schule vorhanden sein, wenn ihre Produktionskapazität für die anderen Schulen der Gruppe ausreicht.

Die Einhaltung des QM-Systems in allen Schulen der Gruppe muss überwacht werden. Auf jeden Fall muss ein Weisungsrecht der zentralen Stelle für das Personal bestehen oder indirekt sichergestellt sein, so dass Konsequenzen bei Fehlverhalten gezogen werden können. Das alleinige Feststellen von Fehlern im Rahmen der Kontrollen, ohne die Möglichkeiten, ggf. auch arbeitsrechtliche Konsequenzen zu ziehen, reicht daher für die Vergabe eines Zertifikats nicht aus.

Wenn eine Kommune Interesse hat, einen Teil oder sogar alle ihre Schulen zertifizieren zu lassen, so wäre es sinnvoll, hierfür einen geeigneten, professionellen Spezialisten heranzuziehen, der dann für die notwendige Vereinheitlichung der Arbeitsweise in den Schulen sorgen kann. Im Rahmen des Auskunftsverfahrens kann aber auch vorab preiswert geprüft werden, wo Schwachstellen sind, so dass notwendige Korrekturen bereits im Vorfeld eines Zertifizierungsantrags vorgenommen werden können.

Das zentral gültige QM-System muss mindestens die Anforderungen für den Bereich "Ausgabe" enthalten, die im Rahmen der Standards dieses Zertifizierungsverfahrens festgelegt worden sind. Von der AGS wurde inzwischen ein QM-Leitfaden entwickelt, der zur Verfügung gestellt und nach dem gearbeitet werden kann, aber nicht muss. Gleichwertige oder ausführlichere Systeme können alternativ eingesetzt werden.

Eine Gruppe muss aus **mindestens sechs** Schulen bestehen. Innerhalb von drei Jahren wird dann ein Drittel der Schulen auditiert, also mindestens zwei. Wird von mehr als der Hälfte der Schulen das Audit nicht bestanden, so wird dies auf alle Schulen bezogen. Das bedeutet,

dass die gesamte Gruppe das Audit nicht bestanden hat, wie umgekehrt, beim Bestehen dies auch für alle Schulen gilt. Wenn bei nichtbestandener Prüfung auch die Nachaudits nicht bestanden werden, müssten sämtliche Zertifikate in dieser Gruppe aberkannt werden. Dies träfe auch für Schulen zu, die eine Prüfung einzeln bestehen würden (sie hätten dann die Möglichkeit einer Einzelzertifizierung). Dies verdeutlicht, dass das QM-System und die strikte Kontrolle für alle Schulen von großer Bedeutung ist.

Kommen später weitere Schulen hinzu, so würden diese Schulen lediglich in das Audit-Verfahren einbezogen, ohne den Träger oder den Dienstleister innerhalb des Gültigkeitszeitraums erneut zu prüfen.

Die Prüfung im Rahmen der GZ besteht primär aus drei Hauptteilen:

a) Checklisten-Verfahren der Zentrale

Das Verfahren wird auf die Zentrale angewendet, von wo aus das QM-System gesteuert wird. Hierbei werden die für alle Schulen geltenden Verfahren und Kontrollen überprüft. Für diese Anforderungen existiert eine eigene Checkliste, die mit der für die "Ausgabe" in weiten Teilen übereinstimmt.

Im Unterschied zu einer Einzelzertifizierung werden jedoch mehr Belege gefordert, insbesondere Einzelheiten zum QM-System, wodurch der Bewertungsaufwand deutlich erhöht ist. Das Checklistenverfahren wird dann nicht mehr für die Schulen angewendet, da diese ja konsequent nach den Vorgaben, d.h. dem einheitlichen System der Zentrale, arbeiten sollen.

b) Audits

Zentrale: Um zu überprüfen, ob das QM-System auch tatsächlich den Anforderungen der Prüfstandards entspricht und in die Praxis umgesetzt wird, erfolgt eine Überprüfung der Zentrale. Hierbei geht es um die Angaben, die im Rahmen des Checklistenverfahrens gemacht wurden.

Schulen: Bei einem Drittel der Schulen wird überprüft, ob das QM-System richtig angewendet wird. Die AGS legt fest, welche Schulen einer Gruppe im jeweiligen Gültigkeitszeitraum auditiert werden. Die Wiederholung eines Audits von einer Schule in kurzem Abstand wird durch ein rollierendes System vermieden.

c) Zertifizierung der Zentralküche

Die Zentralküche, die alle Schulen der Gruppenzertifizierung beliefert, muss durch die AGS zertifiziert sein. Hierbei kann es sich um eine externe Großküche oder eine größere Schulküche handeln, die für alle anderen Schulen mitkochen kann. Sie sollte über ein entkoppeltes Verpflegungssystem verfügen, um die Anforderungen beim Heißhalten erfüllen zu können.

Diese Zertifizierung kann unabhängig von der Gruppenzertifizierung erfolgen. Wenn eine Zentralküche, die auch andere Schulen beliefert, bereits zertifiziert ist, ist natürlich keine zusätzliche Zertifizierung für die Gruppenzertifizierung erforderlich.

4.2 Verbundzertifizierung (VZ)

Diese zweite Form der Sonderzertifizierung geht davon aus, dass zwar eine zentrale Koordinierungsstelle vorhanden ist, die alle wesentlichen Kriterien vorgibt, wie z.B. das Hygienekonzept. Andererseits gibt es aber keine Zentralküche, die alle Schulen dieses Verbundes beliefert. Vielmehr wird in den einzelnen Schulen selbst gekocht. Die Zahl der Küchen ist hierbei nicht wichtig.

Dies hat zur Folge, dass die einzelnen Schulen prinzipiell separat zu bewerten sind, und zwar nach dem Ansatz "Produktion und Ausgabe unter einem Dach". Da es aber zentrale Vorgaben gibt, kann das Checklistenverfahren verkürzt werden. Alle Vorgaben, die für alle Schulen des Verbundes gelten, werden nur einmal bewertet. Dies kann auch für die Speisenpläne zutreffen. Daher müssen die Belege nicht von jeder Schule eingereicht werden, sondern nur dann, wenn es sich um schulspezifische Festlegungen handelt.

Welche Belege einzureichen sind, wird vorab mit der Zentrale festgelegt.

5. Kontrolle beim Zertifizierungsverfahren

Eine Bewertung basiert zunächst ausschließlich auf der eigenverantwortlichen Beantwortung der Fragen der digitalen Checkliste. Die Aussagen können erst endgültig beim Audit, also mit Verzögerung, kontrolliert werden. Um die Ausstellung des Zertifikats nicht bis zu einem Audit zu verzögern, wurden verschiedene Kontroll-Elemente entwickelt. Mit diesen Elementen kann auch ohne ein Audit ein hohes Maß an Sicherheit erzielt werden, das die vorzeitige Ausstellung des Zertifikats rechtfertigt.

Selbstverständlich wird unseren Bewerbern keine Betrugsabsicht unterstellt. Wir können jedoch wegen der zunächst ungeprüften Eingaben mit dem Vorwurf konfrontiert werden, leichtfertig Antworten zu akzeptieren. Aus diesem Grund sind die nachfolgend dargestellten Maßnahmen vorgesehen. Wir bitten um Verständnis hierfür.

a. Zwei Verantwortliche

Für die Richtigkeit der ausgefüllten Checkliste müssen zwei leitende Personen des Bewerbers verantwortlich zeichnen, z.B. Geschäftsführer und Küchenleiter. Falls einer oder beide Verantwortlichen ihre Position im Betrieb aufgeben, muss sichergestellt sein, dass das neue Führungspersonal ausreichend über die Bedingungen des erworbenen Zertifikats informiert ist. Ferner ist natürlich auch die Verantwortung für die gemachten Aussagen im Checklistenverfahren von diesen Personen zu übernehmen.

b. Nachweise

Einige Aussagen sind durch Nachweise zu belegen. Art und Umfang dieser Nachweise werden im Einzelnen in der Checkliste angegeben. Fehlen diese oder sind sie mangelhaft, so werden die entsprechenden Fragen mit "falsch" gewertet. Bei Fragen der Kat. 3 würde dies bedeuten, dass der Bewerber die Prüfung nicht bestanden hat.

c. Meldepflicht

Sofern sich die Verhältnisse in einem Betrieb des Bewerbers nach Rücksendung der beantworteten Checkliste dergestalt ändern, dass die gemachten Angaben nicht mehr stimmen, ist der Bewerber verpflichtet, diese Änderungen der Bewertungsstelle baldmöglichst zu melden. Im Zweifelsfall empfiehlt sich eine Kontaktaufnahme zur AG-Schulverpflegung. Ein konkretes Beispiel für eine meldepflichtige Änderung wäre der Wechsel des Verpflegungssystems, z.B. von "Cook and Hold" zu einem entkoppelten System wie "Cook and Freeze" oder "Cook and Chill". Unter Umständen verbessert sich dadurch sogar Ihre Punktzahl, so dass sich der Qualitätsstandard erhöht.

d. Audits

Durch autorisierte Personen der Hochschule Niederrhein werden regelmäßig Audits durchgeführt. Hierbei handelt es sich um Ortsbesichtigungen, bei denen alle wichtigen Aussagen in der Checkliste nach einem festgelegten Plan überprüft werden.

Die Besichtigung bezieht sich auf Aussagen in der Checkliste, die Nachweisdokumente, Geräte sowie Einrichtungen im Produktionsbetrieb. Es werden Temperaturmessungen sowie sensorische Überprüfungen durchgeführt. Wichtiges wird fotografisch festgehalten.

Die von uns durchgeführten Audits (=extern) erfolgen in allen zertifizierten Betrieben. Ausnahmen sind die Gruppenzertifizierungen (s.o.). Die Auditierung erfolgt so früh wie möglich, auf jeden Fall innerhalb des ersten Jahres. In den beiden Folgejahren müssen interne Audits durch eigene, qualifizierte Personen erfolgen. Hierfür wird ein geeigneter Auditplan zur Verfügung gestellt. Selbst erstellte Auditpläne sind nach Rücksprache mit uns auch einsetzbar. Die Ergebnisse sind in schriftlicher Form zu übermitteln. Eventuelle Mängel sind zeitnah abzustellen.

e. Streichung aus dem Internet

Sollte sich bei einem Audit oder auf anderen Wegen herausstellen, dass Antworten auf gravierende Fragen (Kat. 3) nicht belegt werden können, wird der Betrieb aus unserer Internetliste gestrichen. Eine erneute Bewerbung ist prinzipiell möglich.

f. Vertragsstrafe

Falls es offensichtlich ist, dass sich der Bewerber die Erteilung eines Zertifikats erschlichen hat, so muss er eine Vertragsstrafe in Höhe von 5.000 € zahlen. Dies ist notwendig zum Schutz aller ehrlichen Teilnehmer am Verfahren sowie zur Wahrung der Seriosität des gesamten Konzepts.

6. Wiederholungsregelung

6.1 Wiederholung nach Ablauf des Gültigkeitszeitraums

Betriebe bzw. Schulen, die das Zertifizierungsverfahren erfolgreich absolviert haben, dürfen das Zertifikat drei Jahre nutzen. Dann muss das ganze Verfahren (Checkliste, Belegprüfung und Audit) wiederholt werden. Der Vertrag verlängert sich automatisch, wenn nicht drei

Monate vorher gekündigt wird. Bei Kündigung wird der Betrieb aus dem Internet gestrichen. Auf den Bewertungsbescheiden und Zertifikaten wird vermerkt, wie lange sie gültig sind.

6.2 Wiederholungen zur Verbesserung der Bewertung

Ein Betrieb, der das Verfahren bestanden hat, aber mit der Bewertung noch nicht zufrieden ist, kann seine Defizite beseitigen und danach jederzeit, also auch innerhalb des Gültigkeitszeitraums, das Checklistenverfahren kostenpflichtig wiederholen. Die Auditierung ist davon u.U. nicht betroffen. Wer beispielsweise "nur" 1 Kochmütze erzielte, kann auf diese Weise 2 oder 3 erreichen, vorausgesetzt, die entsprechenden Zusatzbedingungen werden eingehalten.

6.3 Wiederholungen bei nicht bestandener Prüfung

a) Checklistenverfahren (incl. Belegprüfung)

Wenn das Checklistenverfahren nicht bestanden wurde, kann es beliebig oft wiederholt werden. Für jede Auswertung ist dann nur der Preis für die Überprüfung per Checkliste mit Belegprüfung zu entrichten.

b) Audits

Bei einem nicht bestandenen Audit müssen innerhalb von drei Monaten die wesentlichen Fehler beseitigt werden. Wir behalten uns vor, den Betrieb für diese Zeit von der Positivliste zu streichen und das Zertifikat zurückzufordern, in Abhängigkeit von der Art der Fehler. Wird ein erneutes, kostenpflichtiges Audit wiederum nicht bestanden, streichen wir den Betrieb auf jeden Fall aus dem Internet. Das Zertifikat muss zurückgesandt werden. Auf Wunsch können danach weitere, kostenpflichtige Audits durchgeführt werden. Erst nach dem Bestehen eines dieser Audits wird der Betrieb wieder im Internet erscheinen.

7. Abwicklung des Zertifizierungsverfahrens

Die Abwicklung des gesamten Verfahrens erfolgt nicht mehr über die Hochschule Niederrhein. Die Fa. "S&F Modernes Verpflegungsmanagement" handelt im Auftrage der Hochschule und wird Sie über alle Schritte informieren. Sie erhalten auch eine Rechnung von der Fa. S&F, also nicht von der Hochschule. Nachfolgend werden die wichtigsten Schritte zum Ablauf des Bewertungs- bzw. Zertifizierungsverfahrens dargestellt.

- a) Sie schließen zunächst mit S&F einen Vertrag ab, in dem Sie sich mit dem Verfahren einverstanden erklären.
- b) Sie erhalten eine Rechnung und überweisen den Betrag.
- c) Nach Eingang der Zahlung wird Ihnen die jeweilige Checkliste als Excel-Datei incl. der Prüfformulare per E-Mail zugesandt.
- d) Die Checkliste wird von Ihnen ausgefüllt und auf einer CD gespeichert. Diese wird incl. der geforderten Kopien der Belege an S&F zurückgesandt. Die Datenträger bitten wir

- zu beschriften und die Kopien mit dem Übersichtsblatt geordnet gem. Vorgaben einzureichen. Die Belege entfallen beim Auskunftsverfahren (s.u.).
- e) Die Angaben werden ausgewertet und das Ergebnis wird Ihnen auf schriftlichem Wege mitgeteilt.
 - f) Handelt es sich um eine Bewerbung für ein Zertifikat und wurde die Überprüfung bestanden, erhalten Sie zusätzlich das entsprechende Zertifikat. Das Ergebnis wird außerdem ins Internet (Positivliste) gestellt. Die Zahl der erreichten "Kochmützen" wird angegeben. Dort ist das Ergebnis allen Interessenten zugänglich.
 - g) Wurde nur ein Auskunftsverfahren beantragt, erhalten Sie nur das Ergebnis mitgeteilt.
 - h) Innerhalb von einem Jahr wird ein Audit durchgeführt. Der Auditor wird den Betrieb mit kurzer Voranmeldung besuchen. Werden alle Angaben der Checkliste sowie der Dokumente und einwandfreie Verhältnisse vor Ort durch das Audit bestätigt, wird dies im Internet entsprechend gekennzeichnet. Über das Audit wird ein Bericht verfasst.
 - i) Bei Nichtbestehen sind Wiederholungen möglich (s.o.).
 - j) In den beiden Folgejahren finden interne Audits statt, über die jeweils ein Bericht verfasst wird. Diese Berichte werden S&F zugesandt. Werden hierbei Mängel festgestellt, so sind Fristen für deren Beseitigung anzugeben. Der Kontrollbericht wird ebenfalls S&F zur Verfügung gestellt.

8. Auskunftsverfahren

Ein Zertifikat für ein Prüfobjekt wird grundsätzlich nur vergeben, wenn die vom Bewerber gemachten Angaben überprüft werden. Bewertungen sind aber auch ohne Überprüfung möglich (sog. Auskunftsverfahren). Hierbei wird nur das erzielte Ergebnis aufgrund der eingereichten Angaben mitgeteilt.

Werden beim Auskunftsverfahren die Kriterien für mind. eine Kochmütze erfüllt, so ist wegen der fehlenden Überprüfung eine Werbung nicht zulässig. Die Ergebnisse werden auch nicht ins Internet gestellt. Sie dienen nur der internen Information desjenigen, der eine Auskunft erbat. Sie können aber später unter Anrechnung der Kosten in ein Zertifizierungsverfahren überführt werden. Mit dem Auskunftsverfahren bieten wir eine sehr preisgünstige Möglichkeit, die Behandlung der Speisen in Schulen oder Produktionsbetrieben einmal überprüfen zu lassen.

Wenn die Kriterien für mind. eine Kochmütze erfüllt werden, kann das Auskunfts- in ein normales Zertifizierungsverfahren überführt werden. Die Kosten für das Auskunftsverfahren werden hierbei voll angerechnet.

9. Bewertung von Bewerbern für ein Ausschreibungsverfahren

Eine der wichtigsten Fragen bei der Schulverpflegung in Kommunen ist die Entscheidung für einen Dienstleister aus einer Schar von Bewerbern. Die Kriterien hierfür sind häufig nicht optimal, meist entscheidet nur der Preis des Essens. Es kann auf absehbare Zeit nicht davon

ausgegangen werden, dass in allen Gegenden Deutschlands durch die AGS zertifizierte Produzenten zur Verfügung stehen. Dann bräuchte nur noch ein passender Dienstleister aus der Positivliste ausgewählt zu werden. Um auch bei nicht zertifizierten Bewerbern eine qualifizierte Aussage über deren Eignung treffen zu können, bietet die AGS eine Bewertung auf der Basis des beschriebenen Auskunftsverfahrens an.

Das Auskunftsverfahren ist gut geeignet, bei der Auswahl von Bewerbern für die Belieferung mit warmen Speisen eine wertvolle Entscheidungshilfe zu geben. Alle Bewerber können nach einem komplexen und einheitlichen Verfahren bewertet werden. Die Eingaben in die Checklisten sollten hierbei von einer externen oder internen Fachkraft (z.B. der Kommune) für alle Bewerber in gleicher Weise vorgenommen werden. Idealerweise ist hierfür nur eine Fachkraft verantwortlich. Dies trägt wesentlich dazu bei, dass die Eingaben korrekt und vergleichbar erfolgen und somit die Ergebnisse der Bewertung eine hohe Aussagekraft haben.

10. Hilfestellung durch Beratung

Viele Schulen benötigen eine Hilfestellung bei der Planung und Durchführung der Verpflegung. Die AGS kann in diesen Fällen nur indirekt, z.B. durch das Auskunftsverfahren, Hilfestellung geben. Darüber hinausgehende Beratungs- oder Planungsarbeit kann die AGS nicht leisten. Es ist auch erklärtermaßen nicht die Absicht des Zertifizierungsprojekts, Beratungen und Planungsarbeiten durchzuführen. Dennoch soll Schulen, aber auch Betreibern von Zentralküchen, über die Ergebnisse der Bewertungen hinaus geholfen werden, deren Verhältnisse zu optimieren.

Durch die Kooperation der Hochschule Niederrhein mit der "S&F Modernes Verpflegungsmanagement", einem erfahrenen Dienstleister auf dem gesamten Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung, kann auch eine direkte Beratung und Betreuung erfolgen. Einzelheiten müssen mit S&F vereinbart werden.

Eine solche Beratung hat jedoch Konsequenzen für die Zertifizierung, da die S&F dann nicht mehr das Audit durchführen kann. In diesen Fällen wird das Audit von der Hochschule Niederrhein durchgeführt, also von anderen Personen, die nicht an der Beratung beteiligt waren.

11. Sonstiges

a) Qualifikation und Legitimation für Audits

Für die Audits werden Fachkräfte eingesetzt, die durch ihre Ausbildung und Berufserfahrung dafür qualifiziert sind und entsprechend eingearbeitet wurden. Sie müssen i.d.R. an Audits der AGS teilgenommen und dann erfolgreich durchgeführt haben, bevor sie zu selbständigen Audits berechtigt sind. Bei den Auditoren handelt es sich meist um Diplom-OecotrophologInnen. Alle für die Hochschule tätigen Personen werden mit einer Legitimation ausgestattet.

b) Ansprechpartner der Fa. S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

Ulrich Fladung
Geschäftsführender Gesellschafter der
S&F-Consulting

Manuel Potthoff
Consultant der
S&F-Consulting

David-Gans-Straße 1
D- 59555 Lippstadt
Deutschland

David-Gans-Straße 1
D- 59555 Lippstadt
Deutschland

Telefon: +49 / (0) 2941 / 761024
Fax: +49 (0)2941 / 7610-10
E-Mail: ufladung@sundf-consulting.de

Telefon: +49 (0) 173 / 3413255
Fax: +49 (0)2941 / 7610-10
E-Mail: mpotthoff@sundfconsulting.de

12. Zusammenfassung

Die AGS hat zusammen mit der Verbraucherzentrale NRW ein umfangreiches und doch einfach durchzuführendes Zertifizierungsverfahren entwickelt, mit dem Zentralküchen und Schulen gleichermaßen überprüft werden können. Werden die Anforderungen erfüllt und durch ein Audit bestätigt, kann ein Zertifikat vergeben werden. Diese Informationen stehen allen an einer qualitativ hochwertigen Verpflegung Interessierten via Internet (Positivliste) zur Verfügung. Sie dienen als Orientierung für Kommunen und Schulen bei der Wahl eines Dienstleisters, erleichtern aber auch den Eltern die Entscheidung für eine Schule mit gutem Verpflegungsangebot, da alle wesentlichen Aspekte bei der Überprüfung berücksichtigt werden. Somit muss nicht mehr nur auf der Basis des Preises entschieden werden, was meist zu schlechten Ergebnissen führt.

Über das Auskunftsverfahren können Dienstleister auch ohne eine Zertifizierung bewertet werden. Die Ergebnisse weisen allerdings nicht die gleiche Sicherheit auf, da sie nicht von der AGS überprüft werden. Hierfür sollte eine qualifizierte Kraft, z.B. von einer Kommune oder als externer Berater, die Antworten der Fragen unserer Checkliste eingeben und anschl. durch die AGS bewerten lassen. Eine solche Überprüfung ist sehr preiswert und liefert Ergebnisse auf einer breiten Bewertungsbasis. Dieses Verfahren kann auch im Rahmen einer Ausschreibung zur Bewertung der Bewerber genutzt werden.

Um eine möglichst großflächige Qualität der Schulverpflegung zu erreichen, wurde das Gruppenzertifikat entwickelt. Mit diesem können alle Schulen ausgezeichnet werden, die nach einem einheitlichen, zentral kontrollierten Qualitätsmanagement-System arbeiten. Hiermit können die Zertifizierungskosten für die Schulen bzw. die Kommune noch weiter reduziert werden, ohne hohe Qualitätsanforderungen aufgeben zu müssen.

Mit einem Zertifikat kann die Qualität dauerhaft gesichert werden, da es zu gewissenhafter Einhaltung der Anforderungen verpflichtet, was auch regelmäßig kontrolliert wird. Treten Änderungen im Verpflegungssystem ein, müssen diese den vorgegebenen Standards entsprechen und sind mit der Zertifizierungsstelle abzustimmen. Somit können Schule, Kommune und Eltern sicher sein, dass die hohe Qualität der Verpflegung auch bei Änderungen erhalten bleibt.

Um auch denjenigen Zentralküchen oder Schulen zu helfen, die den Anforderungen aus eigenen Kräften nicht genügen können, ist es möglich, über die Fa. S&F Beratungs- und Planungsarbeiten in Anspruch zu nehmen. Diese schlagen alle notwendigen Maßnahmen auf der Basis des Bewertungsergebnisses vor und sorgen auch für deren Umsetzung.

13. Muster-Zertifikat und Gütesiegel

Alle Betriebe, die das Zertifizierungsverfahren bestanden haben, erhalten ein Zertifikat, welches die bewertete Kategorie, die erreichten Kochmützen und den Gültigkeitszeitraum ausweist.



Zudem können zertifizierte Betriebe das entsprechende Gütesiegel der AGS nutzen, um auf ihre Zertifizierung hinzuweisen.

