



## Konzept

---

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

Leitung: Prof. Dr. Volker Peinelt

### **AG Schulverpflegung (AGS)**

Hochschule Niederrhein  
FB Oecotrophologie  
Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach  
ag-schulverpflegung@hsnr.de  
www.ag-schulverpflegung.de

in Kooperation mit der



Bereich Spezielle Verbraucherthemen  
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf  
vz.nrw@vz-nrw.de  
www.vz-nrw.de

Stand: 1.7.2010

# Inhaltsübersicht

	<u>Seite</u>
<u>1. Einführung</u>	1
<u>2. Übersicht der Nutzung des Konzepts</u>	2
<u>3. Einzel-Zertifizierung</u>	4
<u>4. Gruppen-Zertifizierung</u>	9
<u>5. Kontrolle der Zertifizierung</u>	10
<u>6. Wiederholungsregelung</u>	12
<u>7. Abwicklung der Zertifizierung</u>	13
<u>8. Auskunftsverfahren</u>	13
<u>9. Bewertung eines Ausschreibungsverfahrens</u>	14
<u>10. Hilfestellung durch Kooperation</u>	15
<u>11. Sonstiges</u>	17
<u>12. Preise</u>	18
<u>13. Zusammenfassung</u>	19

## **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. Zielsetzung

Ziel dieser Initiative ist es, die Verpflegung in Ganztagesesschulen (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.

### c. Lösungsansatz

Im Auftrag der Hochschule Niederrhein (Fachbereich Oecotrophologie) wird von der AG-Schulverpflegung (AGS) eine EDV-gestützte Analyse und Bewertung verschiedener Bereiche der Verpflegung für GTS durchgeführt werden. Die Ergebnisse werden überprüft und die positiven Ergebnisse via Internet bekannt gegeben. Sie können so von allen Interessierten genutzt werden. Die Zertifizierung erfolgt in Kooperation mit der Verbraucherzentrale NRW. Die Bewertung finanziert der Bewerber, in der Regel der Dienstleister. Die Kosten sind vergleichsweise niedrig.

Die Prüfstandards, die diesem Konzept zugrundeliegen, stimmen in allen wesentlichen Anforderungen mit den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und Kitas der DGE überein.

Darüber hinaus werden über Kontakte zu qualifizierten Fachkräften und einem Fachverband verschiedene Hilfen angeboten.

#### d. Erfüllung der Anforderungen

Wer sich nicht sicher ist, ob er die Bedingungen für eine Zertifizierung erfüllt, hat zwei Möglichkeiten:

- I. Über die Prüfstandards, die als Download kostenlos verfügbar sind, ist zu erkennen, welche Anforderungen gestellt werden und wo noch Lücken sind.
- II. 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 ist übrigens das Auskunftsverfahren ohne Zusatzkosten in das Zertifikatsverfahren umzuwandeln.

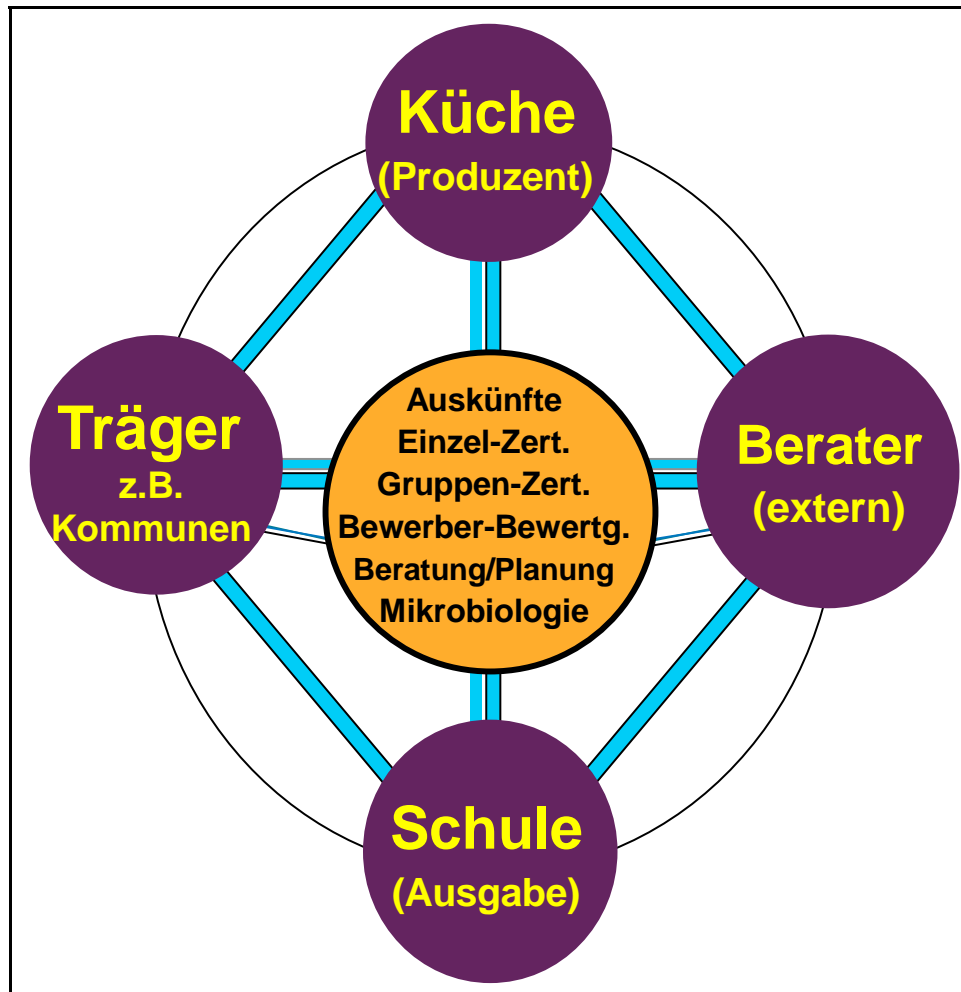
#### e. Ganzheitlichkeit und Praxisnähe

Das Zertifizierungskonzept weist wegen der inhaltlichen Vielfalt des Prüfspektrums sowie der sehr differenzierten Zertifizierungs- und Auskunftsöglichkeiten und aufgrund des spezifischen, erfolversprechenden Beratungsangebots durch Externe 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
A. Produzent (Zentralküche)	1,3,6,7,9	1. Auskunft für Einzel-Betrieb
B. Ausgabe (Schule)	1,3,4,6,7,9	2. Auskunft für mehrere Betriebe (Berater)
C. Externer Berater (Küche/Schule)	2,6,7,8	3. Einzel-Zertifizierung
D. Träger (Kommune)	4,5,6,7,8	4. Gruppen-Zertifizierung
		5. Bewertung von Dienstleistern bei Ausschreibungen (s. Pkt. 8)
		6. <i>Vermittlung</i> : Planung von Küchen, Ausgabestellen, Raumgestaltung etc.
		7. <i>Vermittlung</i> : Allgemeine Beratung
		8. <i>Vermittlung</i> : Datenaufnahme für die Bewertung von Dienstleistern (s. Pkt. 5)
		9. <i>Vermittlung</i> : 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)** 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)** Bei einigen Fragen werden zur Erlangung eines Zertifikats Belege oder Nachweise in schriftlicher Form gefordert. Sie sind in Kopie einzureichen. Diese werden aufgrund spezieller Prüfformulare ausgewertet, die den Bewerbern vorab bekanntgemacht werden. Nicht anerkannte 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)** 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 bzw. geplant:

- 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 entfiel (s. Pkt. c).
- b. Behandlung der Speisen am Verzehrort ("**Ausgabe**")
  - Die Speisen werden nach der Produktion und einem evtl. Transport weiterbehandelt.

delt, 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 eines Speisenplans ("Speisenplananalyse")

- Mit diesem Instrument soll festgestellt werden, ob die Forderungen bzgl. der Abwechslung und Vielfalt, aber auch ernährungsphysiologische Aspekte, eingehalten werden.
- Als Instrument wird zur schnellen Bewertung der Angaben des Bewerbers wiederum eine Auswertung auf Basis von Excel eingesetzt.

#### e. 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.

#### f. 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](mailto: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 pro-

blemlos 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. "befriedigend" ausfallen muss.
- Für "**3 KM**" muss diese Akzeptanzbefragung mind. mit "gut" 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 Getränke.

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

**Tab. 2:** Kriterien für die Vergabe von Kochmützen

#### 4. Gruppensertifizierung (GZ)

Für eine Gruppe von Schulen, z.B. von einer ganzen Kommune, ist es unter bestimmten Bedingungen möglich, eine sog. "Gruppensertifizierung" 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 weitrei-

chende 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 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 selbst 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, 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 (s. Pkt. 4) 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 wird demnächst mit der Bestätigung des Zertifizierungsantrags ein QM-System zur Verfügung gestellt, 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 zwei Hauptteilen:

a. **Checklisten-Verfahren**

- Das Verfahren wird auf die Zentrale angewendet, von wo aus das QM-System gesteuert wird. Hierbei werden die für alle Schulen geltenden Verfahren und Kontrol-

len 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.

Falls keine **zertifizierte Küche** zur Verfügung steht, ist zusätzlich noch eine Zertifizierung einer geeigneten Küche erforderlich. Diese sollte über ein entkoppeltes Verpflegungssystem verfügen, um z.B. die Anforderungen beim Heißhalten erfüllen zu können. Hierfür ist daher noch die Gebühr für die Zertifizierung "Produktion" anzusetzen.

## 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 wird.

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 Gruppensertifizierungen (s. Pkt. 2.3.3). 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. Evtl. 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

### a. 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.

### b. 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.

### c. Wiederholungen bei nicht bestandener Prüfung

#### *I) 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 und Belegprüfung zu entrichten.

#### *II) 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

Nachfolgend werden die wichtigsten Schritte zum Ablauf des Bewertungs- bzw. Zertifizierungsverfahrens dargestellt.

- a. Sie schließen zunächst mit der Hochschule einen Vertrag ab (Download aus dem Internet), in dem Sie sich mit dem Verfahren einverstanden erklären. Bitte verwenden Sie stets die neueste Version!
- b. Sie erhalten eine Rechnung von uns und überweisen den Betrag auf das angegebene Hochschulkonto.
- 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 oder einem USB-Stick gespeichert. Diese wird incl. der geforderten Kopien der Belege an die AGS der Hochschule Niederrhein zurückgesandt. Die Datenträger bitten wir zu beschriften und die Kopien mit dem Übersichtsblatt geordnet gem. Vorgaben einzureichen. Die Belege entfallen beim Auskunftsverfahren.
- 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 drei Jahren wird ein Audit durchgeführt. Die Auditoren werden 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.).

## 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.

Für das Auskunftsverfahren sind zwei Möglichkeiten zulässig:

- a. **Über einzelne Betriebe:** Eine Schule oder eine Zentralküche kann dieses Verfahren beantragen und Auskünfte über die Leistungsfähigkeit erfahren. Die aufgezeigten Schwachstellen helfen schon, den Betrieb zu optimieren.
- b. **Über einen Berater:** Wenn ein Berater für einen Betrieb tätig ist, z.B. für eine Schule, so kann das Verfahren auch durch den Berater beantragt und durchgeführt werden. Der Berater wird dann von der AGS mit den notwendigen Checklis-

ten versorgt und kann die erforderlichen Eingaben machen, was aufgrund dessen Kompetenz vermutlich leichter möglich ist als wenn jemand aus einer Schule dies macht.

Unsere Auswertungen gehen dann direkt zu Händen des Beraters, der diese für seinen Kunden weiter auswerten und interpretieren kann. Der Berater hat die Möglichkeit, unsere Checkliste für alle seine Kunden zu verwenden. Diese Möglichkeit kann jedoch nur nach Abschluss eines Nutzungsvertrags realisiert werden (weitere Einzelheiten s. Downloads auf unserer Homepage).

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 o.b. Auskunftsverfahrens an.

Das Auskunftsverfahren, v.a. in der Variante b), 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. 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.

Wenn keine geeignete Fachkraft zur Verfügung steht, kann die AGS auch eine solche vermitteln. Hierbei handelt es sich primär um einen/eine der AuditorInnen, die ihre Qualifikation unter Beweis gestellt haben. Einzelfragen des Auftrags müssen mit dieser Fachkraft dann verhandelt werden. Für die Kommune bzw. den Auftraggeber entstehen gegenüber der AGS nur die Kosten für die Auswertung der Eingaben der Checkliste. Normalerweise werden die Kosten für das Auskunftsverfahren von den Bewerbern getragen. Bei entsprechender Organisation können auch die Kosten für die o.b. Eingabe durch eine externe Fachkraft in Grenzen gehalten werden.

## **10. Hilfestellung durch Kooperation**

Viele Schulen benötigen eine Hilfestellung bei der Planung und Durchführung der Verpflegung. Die AGS kann in diesen Fällen nur indirekt, z.B. durch das Auskunfts-

verfahren, Hilfestellung geben. Darüber hinausgehende Beratungs- oder Planungsarbeit kann die AGS aus verschiedenen Gründen 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.

### a) Meineschulmensa

Einige namhafte Unternehmen haben sich zum Kompetenz-Netzwerk "meineschulmensa" zusammengeschlossen. Dieses bietet eine praxisnahe Beratung und Informationen zu den verschiedenen Bereichen der Schulverpflegung. Darüber hinaus werden kompetente Ansprechpartner bei Planungsfragen vermittelt.



Gemeinsam mit "meineschulmensa" hat die AGS einen kleinen Ratgeber mit wichtigen Fragen und möglichen Problemfeldern der Schulverpflegung entwickelt. Es werden einerseits grundsätzliche Gesichtspunkte dargelegt, die bei der Planung der Schulverpflegung beachtet werden sollten. Dies sind zum Beispiel Fragen, die bei der Planung zu klären oder beim Vergleich unterschiedlicher Verpflegungssystemen zu beachten sind. Andererseits werden Kernbereiche aufgezeigt, die im laufenden Betrieb einer Schulmensa Berücksichtigung finden sollten, sei es im Bereich der Hygiene, der Speisenplanung oder auch im Servicebereich.

Der Ratgeber kann kostenfrei über die Homepage [www.meine-schulmensa.de](http://www.meine-schulmensa.de) bezogen werden. Des Weiteren bietet "meineschulmensa" dort je nach Bedarf verschiedene Servicepakete an.

Der Ratgeber kann kostenfrei über die Homepage [www.meine-schulmensa.de](http://www.meine-schulmensa.de) bezogen werden. Des Weiteren bietet "meineschulmensa" dort je nach Bedarf verschiedene Servicepakete an.

### b) Fachplaner und Fachberater

Es ist immer wieder festzustellen, dass elementare Anforderungen bei bestehenden Einrichtungen in Küchen oder auch bei Neubauten nicht oder nicht ausreichend berücksichtigt wurden. Wenn es um Küchen und Ausgabestellen geht, sollten Personen mit den Planungen beauftragt werden, die als einschlägig zu bezeichnen sind. Das sind z.B. Planer, die im **Verband der Fachplaner (VdF)** zusammengeschlossen sind und sich dort regelmäßig weiterbilden und den Informationsaustausch pflegen. Fehlplanungen und -investitionen können dann weitgehend vermieden werden. Wir empfehlen, frühzeitig qualifizierte Küchenplaner einzuschalten.

Schulen und Zentralküchen soll aber auch bei der Optimierung geholfen werden, wenn die Anforderungen bei der Zertifizierung nicht erfüllt werden konnten. Daher ist die AGS eine Kooperation mit dem VdF eingegangen. Schulen (Ausgabe) und Betreiber von Zentralküchen (Produktion) können sich an Mitglieder dieses Verbandes wenden und werden seriös beraten. Dies läuft etwa folgendermaßen ab:

1. Auf Wunsch unseres Vertragspartners stellen wir einem Mitglied des VdF die Ergebnisse des Checklistenverfahrens zur Verfügung.



2. Auf dieser Basis wird der Planer dann Kontakt mit Ihnen aufnehmen und weitere einzureichende Informationen erbitten, die für die Planung bzw. Bewertung notwendig sind. In aller Regel wird schon in dieser Phase eine Besichtigung vor Ort erfolgen. Dieser Erstbesuch ist für Sie, als unser Vertragspartner, kostenfrei.

3. Danach kann dann ein kostengünstiges Minimalangebot unterbreitet werden, das eine Zertifizierung ermöglichen sollte, soweit es küchenplanerische Aspekte betrifft. Unser

Vertragspartner kann sicher sein, dass er nicht mehr als nötig hierfür investieren muss.

4. Darüber hinaus werden i.d.R. weitere Planungsvorschläge (Optimalangebot) gemacht, wie die Verpflegung verbessert werden kann. Jede Schule oder jeder Betreiber von Zentralküchen muss selbst prüfen, inwieweit diese Vorschläge auch noch realisiert werden sollen.

Somit ergeben sich folgende Vorteile für Sie als Vertragspartner:

- Kontakt zu qualifizierten Planern
- Kostenfreier/-günstiger Erstkontakt
- Kostengünstiger Minimalvorschlag zur Erreichung der Zertifizierung.
- Vorschläge für weitere Optimierung der Schulverpflegung.

Ferner bestehen zu verschiedenen **Fachberatern** Kontakte, wie selbständigen Oecotrophologen, mit dem Ziel, diese bei ihrer Arbeit zu unterstützen. Sie sind legitimiert, unsere Checklisten zu verwenden und die Ergebnisse der Auswertungen in ihre Beratungsarbeit einzubringen.

Somit stehen die Instrumente der AGS für Auswertungen von Untersuchungen zur Schulverpflegung einem weiten Kreis von qualifizierten Personen zur Verfügung.

### **c) Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW**

Hilfestellung bieten auch die „Vernetzungsstellen Schulverpflegung“ der einzelnen Bundesländer. Die AGS arbeitet mit der "Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW" zusammen. Zudem wird im "Qualitätsnetzwerk: Ernährung im Ganztage NRW" von verschiedenen Partnern Unterstützung im Bereich der Schulverpflegung angeboten. Einzelheiten dazu sind auf der Homepage der Verbraucherzentrale NRW unter [www.schulverpflegung.vz-nrw.de](http://www.schulverpflegung.vz-nrw.de) zu finden.

## 11. Sonstiges

### *a. Qualifikation und Legitimation*

Für die Audits werden von der Hochschule 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*

Fachlich: Frau Dipl.-oecotroph. Rademacher: Tel: 02161-186-5394,  
Fax: 02161-186-5394 oder -5314  
Prof. Dr. Peinelt: Tel: 02161-186-5394  
Prof. Dr. Wetterau: Tel: 02161-186-5415  
eMail: ag-schulverpflegung@hs-niederrhein.de

Rechnung: Frau Lobien: Tel: 02151-822-2571, Fax: 02151-822-2599  
eMail: Regina.Lobien@hs-niederrhein.de

### *c. Ihr Antrag*

Der Antrag für eine Auskunft oder Zertifizierung muss auf schriftlichem Wege erfolgen. Das Antragsformular befindet sich auf unserer Homepage, und zwar:

[www.ag-schulverpflegung.de](http://www.ag-schulverpflegung.de).

Klicken Sie dort den Button "Downloads" an. Bitte verwenden Sie nur den neuesten Antrag. Ferner bitten wir, uns Ihren Antrag in dreifacher Ausfertigung zuzusenden. Die Adresse lautet:

**Hochschule Niederrhein, FB05, AG Schulverpflegung, Prof. Dr. Peinelt  
Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach**

## 12. Preisliste

Nr.	Preis	Bewertungsobjekt
1	1.800 €	"Produktion" als <b>Zertifikat</b>
2	1.600 €	"Ausgabe" als <b>Zertifikat</b> (Schule ohne eigene Produktion)
3	2.300 €	"Produktion und Ausgabe" in einem Haus als <b>Doppelzertifikat</b>
4	150 €	"Produktion" oder "Ausgabe" als <b>Auskunft</b>
5	150 €	<b>Bewerbermanalyse</b> im Rahmen eines Ausschreibungsverfahrens (Preis je Bewerber)
6	1.700 €	Gruppenzertifizierung: <b>Verantwortliche Zentralstelle</b>
7	2.400 €	Gruppenzertifizierung: <b>Verantwortliche Zentralstelle</b> <u>und</u> Zertifizierung einer <b>Zentralküche</b>
8	450 €	Gruppenzertifizierung: <b>Teilnehmende Schulen</b> (Preis je Schule)
9	350 €	Pausenverpflegung und Kioskangebot als <b>Zertifikat</b>
10	100 €	Pausenverpflegung und Kioskangebot als <b>Auskunft</b>
11	400 €	Speisenplan-Analyse als <b>Auskunft</b>
12	150 €	<b>Wiederholung</b> eines Checklistenverfahrens ( <u>ohne</u> Belegprüfung)
13	300 €	<b>Wiederholung</b> eines Checklistenverfahrens ( <u>mit</u> Belegprüfung)

### Erläuterungen

- Wenn in einer Schule die Speisen zubereitet und ausgegeben werden ("unter einem Dach"), so muss eine Doppelzertifizierung beantragt werden. Die Unterlagen sind für beide Bereiche gleichzeitig einzureichen.
- Ein Auskunftsverfahren kann unter Anrechnung der Kosten in ein Zertifizierungsverfahren umgewandelt werden.
- Die Speisenplan-Analyse sollte in Ergänzung zu einer Zertifizierung genutzt werden.
- Für die Bewertung von Bewerbern im Rahmen einer Ausschreibung ist die Zahl Bewerber anzugeben. Die Daten können von Auditoren der AGS aufgenommen, was jedoch zusätzliche Kosten verursachen würde.
- Die Preise für die Zertifizierung sind einmalig und vor Beginn des gesamten Prozesses für den Gültigkeitszeitraum (3 Jahre) zu zahlen. Umgerechnet auf ein Jahr entspricht dies somit nur einem Drittel der Beträge!
- Die Preise verstehen sich als Netto-Preise, d.h. die Mehrwertsteuer kommt noch hinzu.
- Die Preise für die Zertifizierungen sind Pauschalpreise. Sie schließen nicht nur die Auswertung, sondern auch die Vorbereitung, die Durchführung, den Abschlussbericht und alle Reisekosten von Audits ein. Wir erheben im Übrigen keine Nutzungsgebühren für das Logo bzw. Zertifikat.
- Mit der Gruppenzertifizierung (mind. 6 Schulen) sind deutlich günstigere Preise verbunden, da nur noch 1/3 der Schulen auditiert wird. Die Preise pro Schule liegen nur noch bei ca. einem Viertel der Einzelzertifizierung.
- Auf Wunsch können zu einem günstigen Preis zusätzliche Zertifikate im Format DIN A4 und A3, auch laminiert, erworben werden.

### 13. 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 noch nicht genügen können, werden auf Wunsch Kontakte zu kooperierenden Beratungs- und Planungsfirmen hergestellt. Diese schlagen alle notwendigen Maßnahmen auf der Basis des Bewertungsergebnisses vor und sorgen auch für deren Umsetzung.