

Qualität durch Zertifizierung Angebote der AG-Schulverpflegung

Themenpark Schulverpflegung HOGATEC 2010

12.09.-15.09.2010 in Düsseldorf

Prof. Dr. Jens Wetterau

Dipl. oec. troph. Ute Rademacher

AG-Schulverpflegung

Hochschule Niederrhein



Inhalt

- 1. Zertifizierungsansatz**
- 2. Zertifizierungselemente**
- 3. Bewertungselemente**
- 4. Auskunftsverfahren**
- 5. GruppENZertifizierung**
- 6. Kosten**
- 7. Eine Beispielrechnung**
- 8. Ihre Vorteile**



1. Zertifizierungsansatz

- **Es gibt keine oder nur vage Kriterien für die Bewertung**
- **Eine Überprüfung zugesagter Leistungen findet nur selten statt**
- **Verantwortung wird an Schulen delegiert**
- **Bessere Leistungen (und somit höhere Preise) müssen neutral anerkannt werden**
- **Diese Anerkennung erfolgt durch**
 - ▶ **AG-Schulverpflegung (AGS) der HS Niederrhein**





1.2 Zertifizierungsansatz

Definition

Zertifizierung

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

Zertifikat

- Dokument, das bestätigt, dass die im Zertifikat genannte Einheit (hier: Schulverpflegung)
- Anforderungen erfüllt hat und Vertrauen besteht,
- so dass die Anforderungen auch zukünftig erfüllt werden

gem. DGQ





2. Zertifizierungselemente

- Einrichtung einer neutralen, unabhängigen und fachkundigen **Bewertungsstelle**
- Entwicklung / Übernahme von **Prüf-Standards**
- Darauf bezogene einfache Bewertung durch **Checklisten** und **Belege**
- Erzielung hoher **Antwortebrlichkeit** durch verschiedene Maßnahmen (v.a. **Audits**)
- **Bewertung** eines weiten Themenspektrums



2.1 Bewertungsstelle

Hochschule Niederrhein

- Fachbereich Oecotrophologie
- AG-Schulverpflegung

Verantwortlich

- Prof. Dr. Volker Peinelt
- Prof. Dr. Jens Wetterau

Konzeptentwicklung mit Verbraucherzentrale NRW

Durchführung mit

- Studenten in höheren Semestern
- Externe Oecotrophologen

AGS

AG - Schulverpflegung



*Langfristprojekt mit dem
Schwerpunkt
Schulverpflegung*



*mit Berufserfahrung in der
Schulverpflegung*



2.2 Prüf-Standards

Zweck

- Festlegung des Sollzustands
- Orientierung für Interessenten

Inhalt

- Themenschwerpunkte
 - Vollwertigkeit/Auswahl
 - Hygiene
 - Ökologie
 - Kommunikation und Service
- Verschiedene Prüfbereiche

Quelle

- Einschlägige Rechtsvorschriften
- Empfehlungen v. Fachorganisationen



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



Oecotrophologie
Faculty of Food, Nutrition
and Hospitality Sciences

Prüf-Standards

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

Leitung: Prof. Dr. Volker Peinelt

Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie, AG Schulverpflegung (AGS)
Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach
ag-schulverpflegung@hsnr.de
www.ag-schulverpflegung.de

In Kooperation mit der

**verbraucherzentrale** *Nordrhein-Westfalen*

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

Stand: 1.8.2009



2.3 Checklistenauszug „Fragen“

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

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

Antwort-
möglichkeit



2.4 Checklistenauszug „Kommentare“

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

Beispiel

Auszug aus der
Checkliste:
"Produktion"

hier: **Kommentare**



2.5 Checklisten „Inhalte“

1. **Vollwertigkeit/Auswahl**

- Speisenangebot, Vielfalt
- Organisation, Behandlung

2. **Hygiene**

- HACCP-Konzept
- GHP wie Personalhygiene

3. **Ökologie**

- Konzeptionell, Energie
- saisonale, regionale Lbm

4. **Kommunikation und Service**

- Schulung, Akzeptanz
- Zufriedenheit, Bezahlssystem...





2.6 Checklisten „Bewertung“

Kategorie 1:

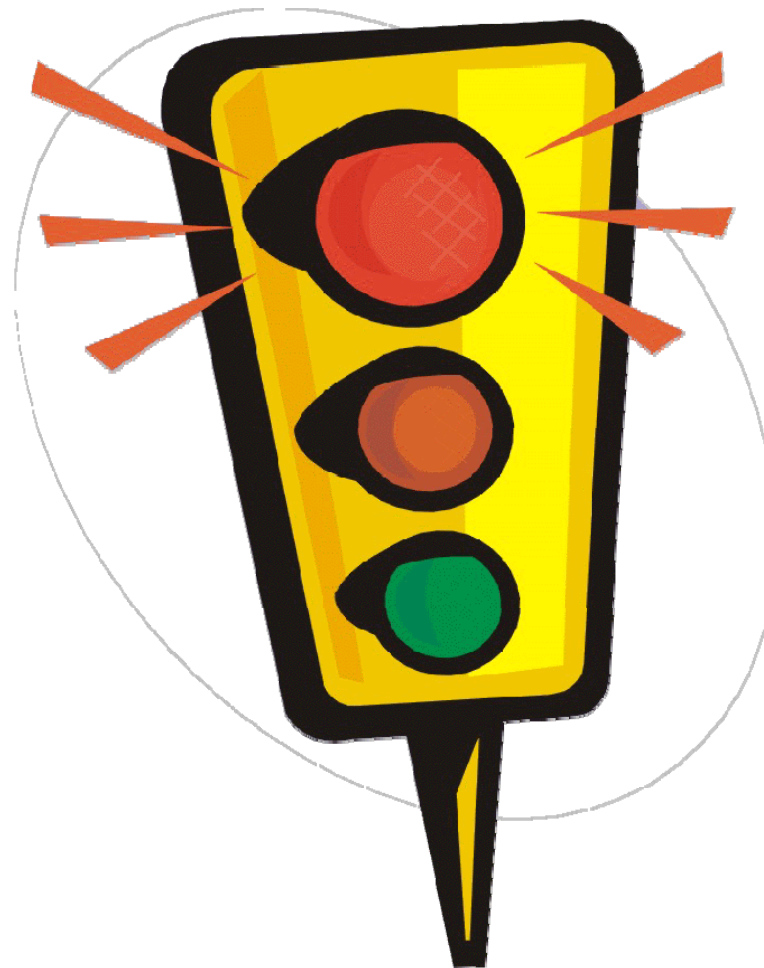
- Wünschenswerte Eigenschaften
- mind. **50%** müssen erfüllt sein

Kategorie 2:

- Sehr wünschenswerte Eigenschaften
- mind. **66%** müssen erfüllt sein

Kategorie 3:

- Notwendige Eigenschaften
- **100%** müssen erfüllt sein





2.7 Antwortehrlichkeit

1. **Zwei Verantwortliche** für das Ausfüllen der Checkliste
2. Einreichen von **Dokumenten/Belegen**
3. **Meldepflicht** bei gravierenden Änderungen
4. **Audits** (interne und externe Audits zur Überprüfung der Angaben)
5. **Streichung** aus der **Internet-Liste** bei Falschaussagen
6. **5000 €** bei Erschleichung des Zertifikats



2.8 Audit-Durchführung

- **Zeitraum**
 - ▶ Innerhalb von drei Jahren
 - ▶ 1 externes Audit, 2 interne Audits

- **Auditoren**
 - ▶ 1 Oecotrophologe
 - ▶ 1-2 Studenten

- **Prüfobjekte**
 - ▶ Unterlagen gem. Checkliste
 - ▶ Begehungen (u.a. Lager, Produktion, Ausgabe)
 - ▶ Verkostungen

- **Fotos und Temperaturmessungen**

- **Abschlussgespräch, -bericht**





3. Bewertungsbereiche

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





4. Auskunftsverfahren

- Hier erfolgt lediglich die Bewertung der Schulverpflegung
- Dabei findet keine Überprüfung statt

- Ist dabei kostengünstiger als eine Zertifizierung
- Auskunftsverfahren kann problemlos zum Zertifizierungsverfahren erweitert werden
- Dient somit der Selbstauskunft





5. Gruppenzertifizierung

- **Zertifizierung aller Schulen einer Gruppe**
- **Auditierung nur eines Teils dieser Schulen**
- **Voraussetzung:**
 - ✓ **QM-System für alle Schulen**
 - ✓ **Weisungsbefugnis der Schulen**
 - ✓ **Interne Kontrolle funktioniert**
- **Zukünftige Hilfestellung:**
QM - Handbuch

Träger



Schulen



6. Kosten

Objekt	Preis
1. Produktion als Zertifikat	1800 €
2. Ausgabe als Zertifikat	1600 €
3. Produktion und Ausgabe als Zertifikat	2300 €
3. Auskunft (für 1, 2, 7)	150 €
4. GruppENZertifizierung: verantwortliche Zentralstelle	1700 €
5. GruppENZertifizierung: verantw. ZS & Zentralküche	2.400 €
6. GruppENZertifizierung: Schulen ohne Produktion nur jede 3. Schule wird auditiert	450 € je Schule
7. Pausenverpflegung/ Kiosk als Zertifikat nur im Verbindung mit 1 oder 2	350 €
8. Speisenplan-Analyse als Auskunft	noch in der Erprobung

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



7. Eine Beispielrechnung - Gruppenzertifizierung

- **Zertifikat für 3 Jahre**
- **Eine zentrale
Verwaltungsstelle**
- **Zentralküche
(Produktion)**
- **sechs Schulen
(Ausgabe)**
- **Pausenverpflegung,
Kiosk**

Die Kosten

Zentralstelle	1700 €
Zentralküche	Idealfall: bereits zertifiziert !
Für 6 Schulen	2700 €
Pausenverpflegung der 6 Schulen	600 €
Summe insgesamt	5000 €
Pro Schule in 1 Jahr	278 €



8. Ihre Vorteile ...

- **für Stadt/Träger**
 - Gesicherte Qualität aller Schulen
 - Hilfestellung für die Durchführung

- **für Schulen**
 - Auswahlhilfe bei Entscheidung
 - Imagegewinn
 - höhere Leistungsfähigkeit der Schüler

- **für Zentralküchen**
 - Optimierung aller Prozesse
 - Wettbewerbsvorteil durch Zertifikat





Kontakt Daten

AG Schulverpflegung

Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie

Rheydter Straße 277
41065 Mönchengladbach
Tel.: (02161) 1865394

Prof. Dr. Peinelt
Prof. Dr. Wetterau
Frau Rademacher

E-Mail

ag-schulverpflegung.de

ute.rademacher@hs-niederrhein.de

jens.wetterau@hs-niederrhein.de

Internet

www.ag-schulverpflegung.de

www.hs-niederrhein.de

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !