



Qualitätskontrolle der Schulverpflegung leicht gemacht. Ein Zertifizierungsangebot der Hochschule Niederrhein und der Verbraucherzentrale NRW.

Küchenleitertagung CJD
Bonn 06.10.2009
Dipl. Oecotroph. Ute Rademacher

Übersicht



1. **Kurzporträt der Hochschule Niederrhein**
2. **Zertifizierungsansatz**
3. **Zertifizierungselemente**
4. **Bewertungselemente**
5. **Gruppenzertifizierung**
6. **Hilfestellung**
7. **Kosten**
8. **Wünschenswerte Vergabe**
9. **Vorteile der Zertifizierung**

1. Kurzporträt der Hochschule Niederrhein



- **Mehr als 10.300 Studierende an 9 Fachbereichen**
- **gehört damit zu den fünft größten Fachhochschulen in Deutschland**
- **etwa 2000 Studienanfänger im WS 09/10**
- **davon ca. 200 am Fachbereich Oecotrophologie**
- **in den Studiengängen**
 - ▶ **Oecotrophologie (BSc, MSc)**
 - ▶ **Catering, Tourismus und Hospitality Services (BSc)**

2. Zertifizierungsansatz (1)



- **Es gibt keine oder nur vage Kriterien für die Vergabe**
z.B. "schmackhaft", "kindgerecht",
 - **Eine Überprüfung zugesagter Leistungen findet nur selten statt**
z.T. *Eigenkontrolle bei Spezialfirmen*
 - **Verantwortung wird an Schulen delegiert**
Meist völlig überfordert
- Schulen haben Umsetzungsprobleme**

2. Zertifizierungsansatz (2)



- **Gute Dienstleister haben höhere Kosten**
- **Bei der üblichen Vergabe über den Preis kommt aber häufig nur der Billigste zum Zuge**
- **Bessere Leistungen (und somit höhere Preise) müssen neutral anerkannt werden**
- **Diese Anerkennung erfolgt durch**
 - ▶ **HS Niederrhein, AG-Schulverpflegung**
 - ▶ **Verbraucherzentrale NRW**



2. Zertifizierungsansatz (3)



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,
- und dass die Anforderungen auch künftig erfüllt werden

gem. DGQ



3. Zertifizierungselemente



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

3.1 Bewertungsstelle



Hochschule Niederrhein

- Fachbereich Oecotrophologie
- AG-Schulverpflegung

Verantwortlich

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

Kooperation mit Verbraucherzentrale NRW

Durchführung mit

- a. Studenten in höheren Semestern
- b. Externe Dipl.- Oecotrophologen



Langfristprojekt mit Schwerpunkt Catering



mit Berufserfahrung in der Schulverpflegung

3.2 Prüf-Standards



Zweck

- Festlegung des Sollzustands
- Orientierung für Interessenten

Inhalt

- Themenschwerpunkte
 - Vollwertigkeit/Auswahl
 - Hygiene
 - Ökologie
 - Sonstiges
- Verschiedene Prüfbereiche

Quelle

- Einschlägige Rechtsvorschriften
- Empfehlungen v. Fachorganisationen



3.3 Checklisten „Fragen“



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

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

Belege

Kategorie

Ihre
Antwort

Antwort-
möglichkeit

3.3 Checklisten „Kommentare“



B. Hygiene	
B1. Allgemeines/Grundsätzliches	
Wird lt. EU-Lbm-Hygiene-VO verlangt. <u>Wir erbitten die Gliederung Ihres Konzepts, das in schriftlicher Form vorliegen muss.</u>	
Entscheidend ist	is 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.	
Die einwandfreien hygienischen Verhältnisse in den Produktionsräumen sollten von unabhängiger Stelle regelmäßig geprüft und zertifiziert werden.	

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

Aufforderung
für Belege

Erläuterungen
der Fragen

3.3 Checklisten „Inhalte“



1. Vollwertigkeit/Auswahl

- Organisation, Lebensmittel
- Behandlung, Vielfalt

2. Hygiene

- HACCP-Konzept
- GHP wie Personalhygiene

3. Ökologie

- Konzeptionell, Energie
- Öko-Lebensmittel

4. Sonstiges

- Schulung, Akzeptanz
- Zufriedenheit, Bezahlssystem...



3.3 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



3.4 Antwortehrlichkeit



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

3.4 Audit-Durchführung



- ❖ **Zeitraum**
 - ▶ Innerhalb von drei Jahren
 - ▶ 1 externes, 2 interne Audits
- ❖ **Auditoren**
 - ▶ 1-2 Studenten und
 - ▶ 1 Oecotrophologe oder vergleichbarer Abschluss
- ❖ **Prüfobjekte**
 - ▶ Unterlagen gem. Checkliste
 - ▶ Begehungen (u.a. Lager, Produktion, Ausgabe)
 - ▶ Verkostungen
- ❖ **Fotos und Temperaturmessungen**
- ❖ **Abschlussgespräch, -bericht**

4. 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. **Speisenplan-Analyse (in der Erprobung)**
5. **Pausenverpflegung/Kiosk**
6. **Mikrobiologisch-hygienischer Status**
 - Kooperation mit Prof. Dr. Dr. Prange

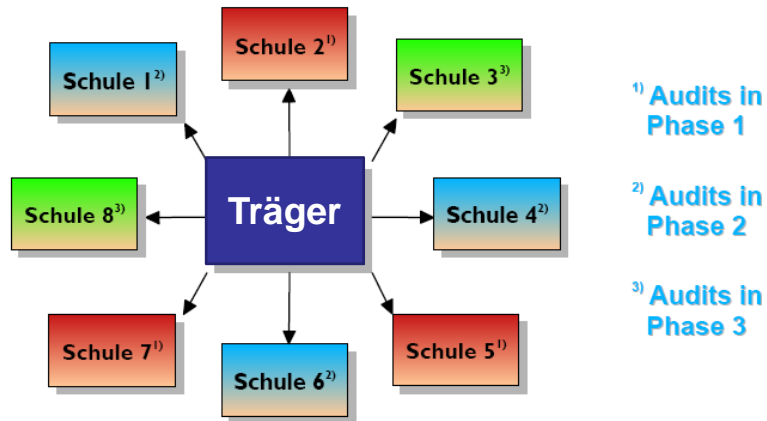
5. Gruppenzertifizierung (1)



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



5. Gruppenzertifizierung (2)



6. Hilfestellung



- Was tun, wenn die Anforderungen nicht erfüllt werden können?
- ✓ **Wir helfen Ihnen auch dann weiter durch:**
 - Vermittlung an kompetente Beratungs- & Planungsfirmen
 - In enger Kooperation mit uns
 - Nur Hilfe für das Notwendige
 - Dies bedeutet: **Kostenminimierung**



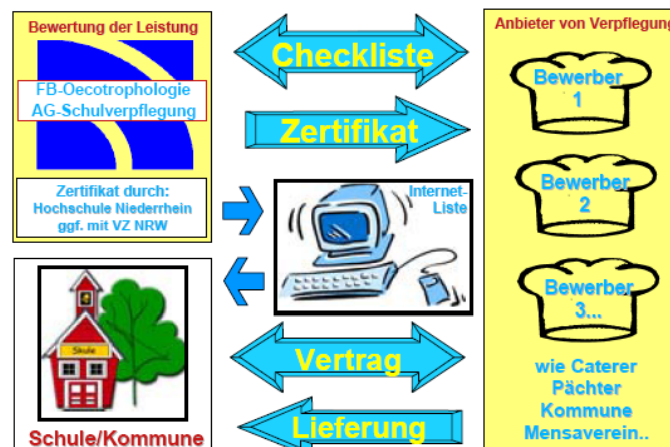
7. Kosten



Objekt	Preis
1. Produktion als Zertifikat	1700 €
2. Ausgabe als Zertifikat	1600 €
3. Produktion und Ausgabe als Zertifikat	2200 €
3. Auskunft (für 1, 2, 6)	150 €
4. Gruppenzertifizierung: Verantwortliche Zentralstelle	1700 €
5. Gruppenzertifizierung: Schulen ohne Produktion nur jede 3. Schule wird auditiert	1600 € je auditiertes Schule
6. Pausenverpflegung/ Kiosk als Zertifikat nur im Verbindung mit 1 oder 2	350 €
7. Speisenplan-Analyse als Auskunft	noch in der Erprobung
8. Hygienestatus	nach Vereinbarung

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

8. Wünschenswerte Vergabe



9. Vorteile der Zertifizierung



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



Kontakt Daten



**Hochschule Niederrhein
FB Oecotrophologie
AG Schulverpflegung
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**

Internet

**www.hs-niederrhein.de
www.ag-schulverpflegung.de**

