

"Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie"

Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein
in Kooperation mit dem TÜV Rheinland

Unter besonderer Berücksichtigung
der Prüfung auf **Nachhaltigkeit**

von
Prof. em. Dr. Volker Peinelt

Ein Wort zu meiner Person

- Ernährungswissenschaftler
- 14 Jahre DGE, Referat GV
- 20 Jahre Hoch. Niederrhein,
BA Catering & Hospitality
- Entwicklung eines **Zertifizie-
rungskonzepts** für alle Bereiche
- Studien zu **Cook&Chill**
- Entwicklung des **Gastronomi-
schen Ampelsystems (GAS)**
- Seit Ende 2015 im Ruhestand



Prof. Dr. V. Peinelt
www.volker-peinelt.de

Übersicht

- **Kochen damals und heute**
- **Qualitätsbegriff**
- **Konzept der Zertifizierung**
- **Was ist Nachhaltigkeit?**
- **Säulen und Prüfkriterien für die Nachhaltigkeit**
- **Umfang und Anteile für die Nachhaltigkeit**



3

Kochen damals (z.T. auch noch heute)

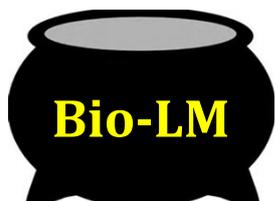
- **Stark produktbezogen**
- **Kein QM-System**
- **Kreativität hat Vorrang**
- **Spontanes Produzieren**
- **Keine schriftlichen Aufzeichnungen**
- **Hygiene, Ökologie, Beschwerde-System?**



4

Kochen heute

Kenntnisse und Umsetzung u.a. folgender Aspekte:



...und alles mit Dokumentation!

5

Entwicklung des Kochberufs in der GG



Koch



**Qualitätsmanager -
ein hybrides Wesen**

6

Was meint man mit "Qualität"?

- "Qualitätserzeugnis" = übersteigt Mindesterwartung
- Weckt Assoziationen wie
 - ✓ "dauerhaft"
 - ✓ "wertvoll"
 - ist also positiv besetzt
- **Qualität = Qualitas heißt "Beschaffenheit", "Eigenschaft"**
- **Dies ist zunächst noch keine Wertung!**



Diese "Werbung" ist eine sinnfreie Aussage!

7

Wie kann Qualität bewertet werden? Als Vergleichsaussage bezogen auf die "Eigenschaften"

Eigenschaften können sein...

- Grenzwerte
- Nährstoffgehalt
- Schadstoffgehalt
- Preis
- Geschmack
- Aussehen
- Beliebtheit
- Tradition...



Qualität ist besser, schlechter oder erfüllt Anforderungen

8

Wer definiert eigentlich "Qualität"?

- **Normungsgesellschaften, z.B.**
 - ✓ Deutsches Inst. für Normung (DIN)
 - ✓ Europ. Komitee für Normung (CEN)
 - ✓ Leitsätze der "Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission"
- **Hochschulen, TÜV**
- **Fachgesellschaften, z.B.**
 - ✓ DGE, Dehoga
 - ✓ MDS, GDV
- **EU Verordnungen**
- **Der Betreiber selbst!**



9

Summe aller Anforderungen? Ergibt einen Qualitätsstandard



1. Dient dem Betrieb als Handlungsorientierung
2. Ist Ausgangspunkt für int. & ext. Prüfprozesse
3. Erleichtert den Weg zur Zertifizierung
4. Ist Vergleichsmaßstab für die Leistungen

10

Anforderungen an eine Prüfung bei idealen Verhältnissen

- **Wissenschaftlich abgesichert**
 - ✓ Hochschule Niederrhein
- **Durch kompetente, neutrale Prüfstelle (akkreditiert)**
 - ✓ TÜV Rheinland
- **Ausgereiftes Konzept**
 - ✓ Erfahrung in der Praxis
- **Breiter Bewertungsansatz**
 - ✓ Vielfalt der Themen



11

Gesamtverfahren

Prüfung umfasst alle wesentlichen Themen



12

Umfang des Zertifizierungskonzepts

Prinzip: Prüfung aller wichtigen Bereiche

Wichtige Bereiche

- **Verpflegungssystem**
- **Speisenplanung (Vollwertigkeit)**
- **Hygiene**
- **Arbeitsschutz**
- **Nachhaltigkeit**
- **Kommunikation**
- **Akzeptanz**
- **Schulungen uvm.**



13

Checklistenverfahren

Belege, Fragen und Antworten - max. 530 Fragen

	C	D	E	F
83		F. Behandlung produzierter Speisen		
	3	Beträgt die Heißhaltezeit der Speisen vom Produktions- oder Regenerier-Ende bis zum Ende der Ausgabe max. 3 Std?		
85		Beträgt die Heißhaltezeit der Speisen vom Produktions- oder Regenerier-Ende bis zum Ende der Ausgabe max. 2,5 Std?	1	0/1
86		Beträgt die Heißhaltezeit der Speisen vom Produktions- oder Regenerier-Ende bis zum Ende der Ausgabe max. 2,0 Std?	1	0/1
87	3	Wird dafür gesorgt, dass die Temperatur der Speisen nach der Produktion nicht unter 65°C abfällt?	1	0/1
88	2	Gibt es Vorgaben, wann, womit, wie und wo die Temperatur der heißen Speisen zu kontrollieren und zu dokumentieren sind?	1	0/1
89	2	Ist das MHD produzierter Speisen, insbesondere für C&C, klar definiert und gut erkennbar gekennzeichnet?	1	0/1/2

Kategorien
3=essentiell

Beleg verlangt

Antwortmöglichkeit

14

Belegverfahren Beispiel für ein Prüfformular

9. Hygiene(HACCP)-Konzept

Nr.	Erfüllung folgender Kriterien für die eingereichten Belege	ja	nein
1.	Zusammenhängendes Gesamtkonzept		
2.	Betriebshygiene		
3.	Warenannahme ¹⁾		
4.	Lagerung		
5.	Personalhygiene ¹⁾		
6.	Verbotsliste für problematische Lebensmittel*		
7.	Garprozesse		
8.	Rückstellproben ²⁾		
9.	Kühl- oder Auftauprozesse		
10.	Transport ²⁾		
11.	Entsorgung		
12.	Schädlingsbekämpfung (letzter Bericht) ¹⁾		
13.	Reinigungs- und Desinfektionsplan ¹⁾		
14.	Zuständigkeit einer bestimmten Person (Hygienefachkraft) ²⁾		
15.	Mikrobiologische Kontrolle durch Fachfirma (letzte Berichte) ¹⁾		
	Soll: 12/15	Summe:	

**Viele
 Kriterien
 sind
 essentiell!**

15

Audits: wer, was, wie? TÜV-Rheinland - nach internationalen Standards

- **Art der Audits**
 - ✓ **Externes Erstaudit**
 - ✓ **Zwei Überwachungsaudits**
 - ✓ **Zusätzl. interne Audits**
- **Auditoren**
 - ✓ **Fachkräfte mit Praxiserfahrung**
 - ✓ **Mit Auditorenschulung TÜV**
- **Prüfobjekte**
 - ✓ **Checkliste, Belege**
 - ✓ **Begehung vor Ort, Gespräche**
 - ✓ **Verkostungen**

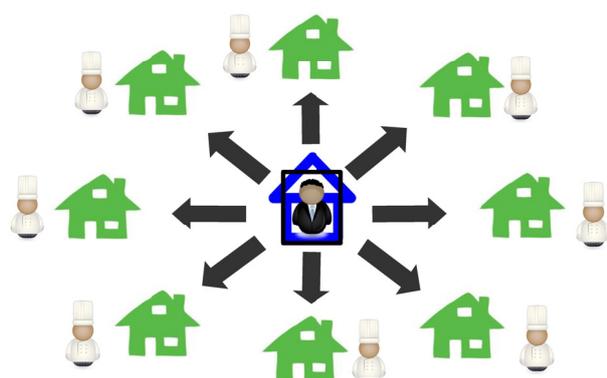


16

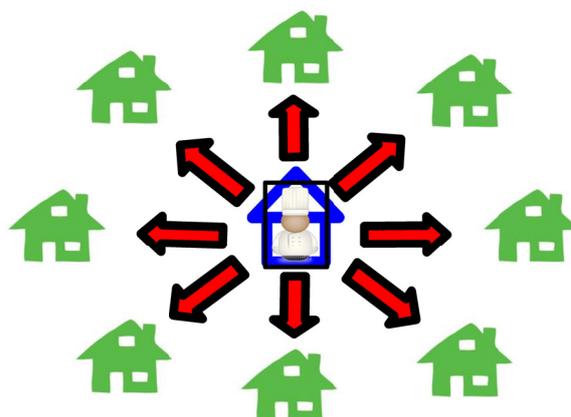
Verbund-Zertifizierung

Höhere Effizienz - geringerer Aufwand & Kosten

Typ 1: Dezentrale Produktion



Typ 2: Zentrale Produktion



17

Prüfzeichen TRC

nach erfolgreicher Zertifizierung

Differenzierung der Leistungsfähigkeit:

1. 66-80%: "Basic"
2. 80-90%: "Medium"
3. ab 90%: "Premium"



Schon "Basic" ist ein weit überdurchschnittl. Ergebnis!

18

Nachhaltigkeit Definition

- Eine **Entwicklung**, die dazu geeignet ist,
- eine dauerhafte **Befriedigung** menschlicher **Bedürfnisse** und
- eine **Verbesserung** der menschlichen **Lebensqualität** zu verwirklichen.



UN-Konferenz in Rio, "Agenda 21" (1992)
UN, Brundtland-Kommission (1997)

19

Nachhaltigkeit

Eignung bestehender Standards (einige Beispiele)



20

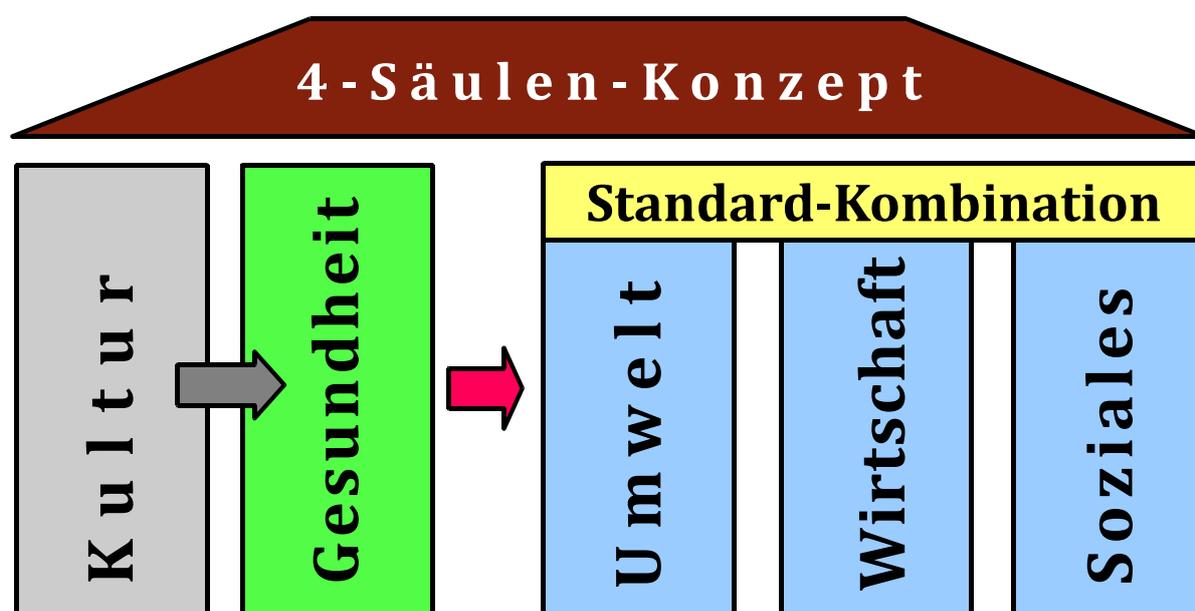
Konsequenzen für die Prüfung der Nachhaltigkeit in der GG

- Bisherige Öko-Zertifizierungen für GG-Bereich kaum geeignet
- Bezug auf ganzes Unternehmen wird GG nicht gerecht
- Daher: faire Prüfungen sind auf GG-Einflüsse zu beschränken
- Nachhaltigkeit zeigt sich nur bei vielfältigem Ansatz



21

Nachhaltigkeitsdifferenzierung Säulen-Modelle



22

Säule "Gesundheit"

Nr	Thema	Einzel/ Block
1	Allgemeines	10
2	Mittagessen - Vollwertigkeit	21
3	Mittagessen - Abwechslung & Vielfalt	13
4	Getränkeangebot	9
5	Hygiene	71
6	Arbeitsschutz	27

Summe: 151 + 1



23

Säule "Ökologie"

Nr	Thema	Einzel- fragen
1	Allgemeines	4
2	Mehrweg & Mülltrennung	6
3	Energie & Ressourcen	12
4	Lebensmittel & Öko- Landbau	14

Summe: 36 + 1



24

Säule "Wirtschaft"

Nr	Thema	Einzel/ Block
1	Allgemeines	5
2	Optimale Lagerhaltung	14
3	Reduzierung des Speisenabfalls	25
4	Marketing & Verkauf	9
Summe: 53 + 1		



25

Säule "Gesellschaft"

Nr	Thema	Einzel/ Block
1	Allgemeines	5
2	Schulung & Qualifikation	21
3	Kommunikation & Soziales	31
Summe: 57 + 1		



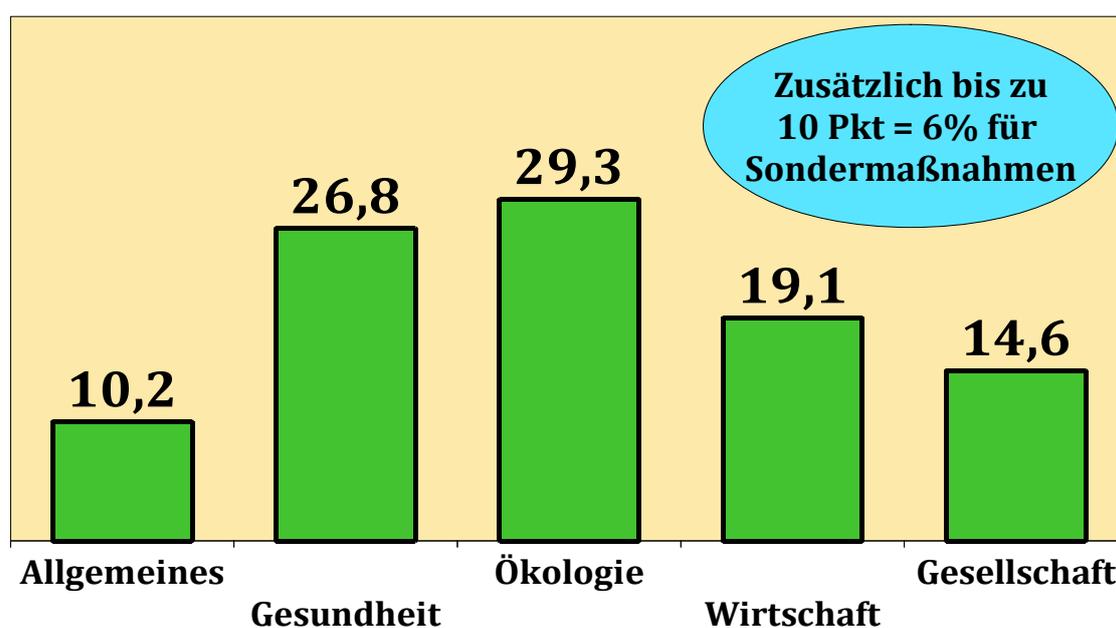
26

Fragen zur Nachhaltigkeit Reduzierung der Einzelfragen



27

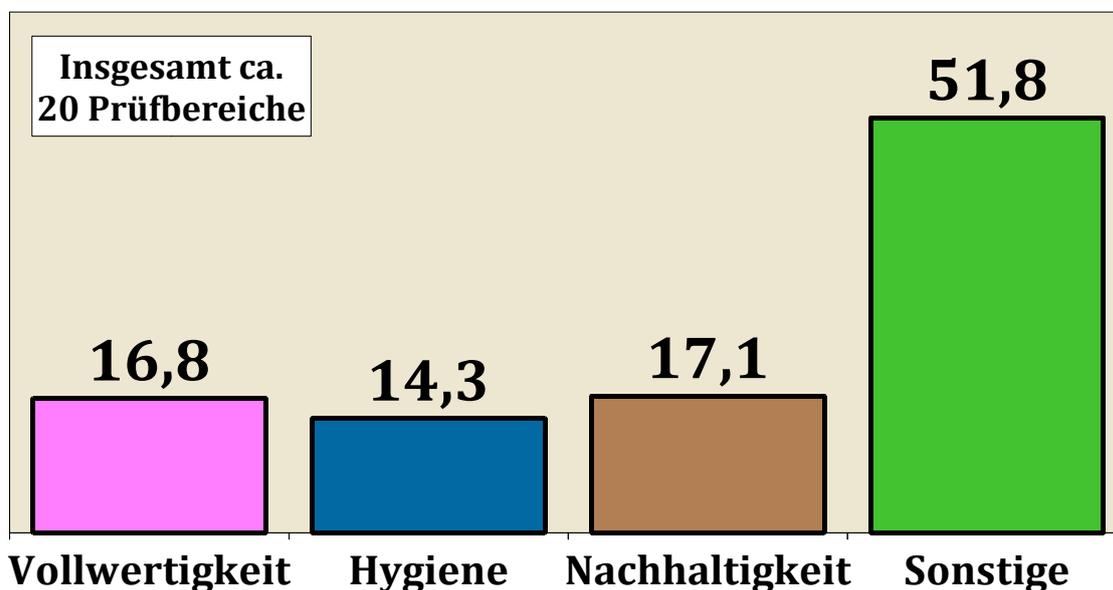
Verteilung der Fragen für alle Säulen Maximale Punkt-Zahl in %



28

Verteilung der Prüfbereiche

Anteile der max. Punkt-Zahlen in %



29

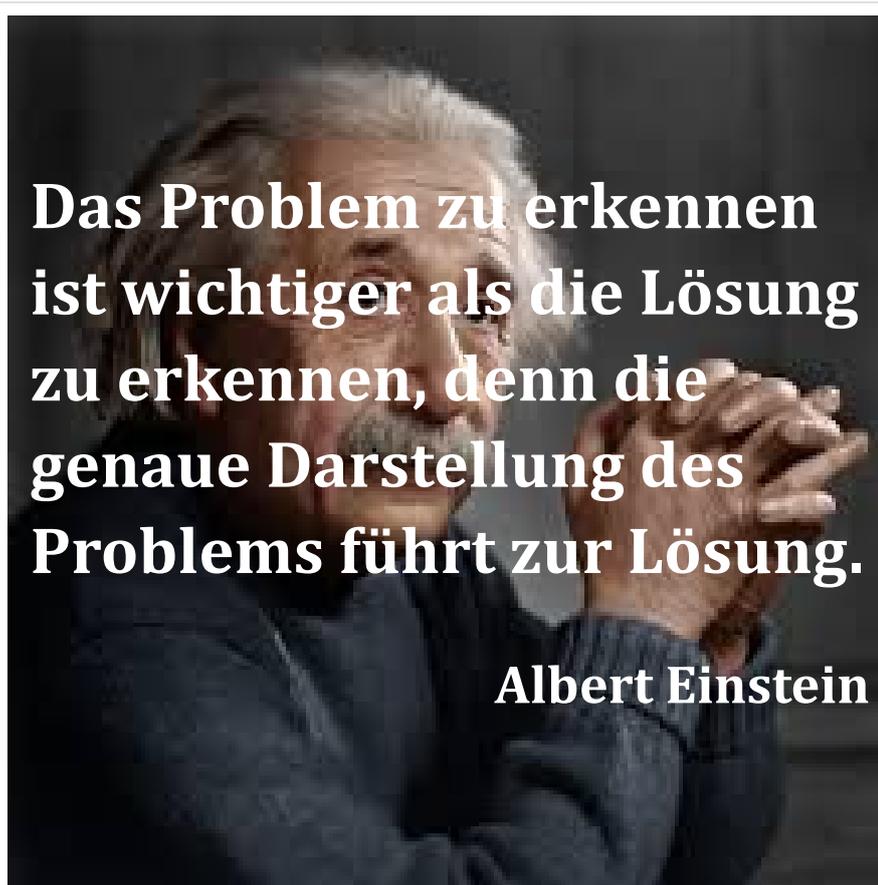
Ist eine Zertifizierung nötig?

Bedenken Sie die Konsequenzen eines Verzichts!

Nicht nötig, aber sehr hilfreich, denn...

1. Wer auf eine Zertifizierung verzichtet, muss Prüfkriterien etc. selbst entwickeln
2. Dies setzt vielfältige Kompetenz voraus
3. Arbeitsaufwand & int. Kosten übersteigen die Gebühren einer Zertifizierung bei weitem
4. Interne Prüfung hat nicht den Stellenwert der Zertifizierung von renommierten Prüfstellen

30



**Das Problem zu erkennen
ist wichtiger als die Lösung
zu erkennen, denn die
genaue Darstellung des
Problems führt zur Lösung.**

Albert Einstein

31