



Foto: TÜV Rheinland ©

FAQ – Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie

Unsere Experten haben für Sie häufig gestellte Fragen zur Zertifizierung „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ beantwortet. Sie möchten mehr erfahren? **Kontaktieren Sie uns!**

1. WELCHEN NUTZEN HAT DIE ZERTIFIZIERUNG „AUSGEZEICHNETE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE“ FÜR MEINEN BETRIEB?

Die Zertifizierung fördert die Transparenz und bietet Firmen, Eltern, Schülern, Studenten und jeglichen Interessierten eine Orientierungshilfe. Außerdem bietet Sie Ihrem Unternehmen folgende Vorteile:

- Dokumentation Ihrer Qualität und Transparenz
- Identifikation der Stärken und Schwächen in der Prozesskette
- Nutzung von Verbesserungspotentialen
- Nachhaltiges Kundenvertrauen
- Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit
- Starke Marketingargumente

2. WAS SIND DIE RECHTLICHEN GRUNDLAGEN UND RAHMEN-BEDINGUNGEN?

Unter anderem sind folgende Gesetze, Verordnungen, Richt- und Leitlinien und fachlich anerkannte Empfehlungen der Ernährungslehre von großer Bedeutung:

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG) – Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
- Allergenkennzeichnungen (lt. Lebensmittel-Informationsverordnung müssen die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten immer angegeben werden)
- DGE Qualitätsstandards
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

3. WER HAT DAS KONZEPT DER „AUSGEZEICHNETEN GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE“ ENTWICKELT?

Das Konzept wurde an der Hochschule Niederrhein im Fachbereich Oecotrophologie von einem Forschungsteam um Prof. Dr. Volker Peinelt und Prof. Dr. Wetterau entwickelt.

4. AUF WELCHER GRUNDLAGE WURDE DER STANDARD ENTWICKELT?

Die Prüfstandards, die diesem Konzept zugrunde liegen, wurden unter anderem auf der Basis der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entwickelt, gehen jedoch deutlich darüber hinaus. So wird sich hierbei nicht nur auf die Zusammensetzung des Essens beschränkt, sondern auch eine gründliche und ganzheitliche Prüfung der Produktions-Verhältnisse vorgenommen. Dadurch wird die Qualität der gastronomischen Leistungen geprüft und zertifiziert.

5. FÜR WELCHE NUTZERGRUPPEN IST DAS KONZEPT DER „AUSGEZEICHNETEN GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE“ RELEVANT?

Die wichtigsten Nutzergruppen des Konzepts sind Produktionsbetriebe und / oder Ausgabebetriebe, Kioskangebote, Berater von GG-Betrieben sowie Träger von Einrichtungen wie z.B. Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser, Studierende, Alterswohnheime aber auch Betriebskantinen, Caterer.

Die Zertifizierung fördert die Transparenz und bietet Firmen, Eltern, Schülern, Studenten und jeglichen Interessierten eine wertvolle Orientierungshilfe.

6. WIE IST DER ABLAUF DER ZERTIFIZIERUNG „AUSGEZEICHNETE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE“?

Der Zertifizierungsablauf findet in folgenden Schritten statt:

1. Vor-Audit (optional)

Auf Wunsch kann ein Vor-Audit erfolgen, in dem der Auditor prüft, welche Kriterien bereits erfüllt sind und wo noch Verbesserungsbedarf besteht.

2. Checklistenverfahren

Im Rahmen einer Selbstauskunft beantworten Sie ca. 300 Fragen rund um die Verpflegung, von Vollwertigkeit über Hygiene bis hin zu Abwechslung und Nachhaltigkeit des Angebots in einer Checkliste.

3. Audit

Vor Ort Audit mit Betriebsbegehung, Interviews und Dokumentensichtungen.

4. Zertifikatserteilung

Nach dem bestandenen Audit erhält Ihr Unternehmen das Zertifikat „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“. Es bescheinigt Ihnen die Überprüfung Ihrer Gemeinschaftsgastronomie nach dem Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein. Darüber hinaus wird Ihr Unternehmen in unsere [Online-Zertifikatsdatenbank Certipedia](#) aufgenommen. Erfahren Sie mehr über das Thema „Werben mit TÜV Rheinland“.

5. Überwachungsaudits

Die jährlichen Überwachungsaudits dienen der Aufrechterhaltung des Qualitätsanspruches, stellen diesen sicher und verbessern ihn kontinuierlich.

6. Re-Zertifizierung

Mit der Re-Zertifizierung nach drei Jahren setzen Sie Ihren kontinuierlichen Verbesserungsprozess dauerhaft fort. Ihren Kunden dokumentieren Sie nachhaltig Ihr Engagement für mehr Qualität.



7. WAS PASSIERT, WENN MEIN BETRIEB EIN AUDITVERFAHREN NICHT BESTANDEN HAT?

Innerhalb von drei Monaten können je nach Abweichungen Dokumente nachgereicht werden oder der Auditor kommt noch einmal in den Betrieb.

8. IST EINE GRUPPENZERTIFIZIERUNG MÖGLICH?

Ja, es ist möglich, für eine Gruppe von gastronomischen Betrieben, Krankenhäusern oder Seniorenheimen eine „Gruppenzertifizierung“ durchführen zu lassen. Da nur ein Teil der Betriebe jährlich zu auditieren ist, ist diese Zertifizierung eine gute Möglichkeit, um eine einheitliche Qualität zu sichern.

9. WELCHE ZERTIFIZIERUNGSSTUFEN GIBT ES BEI DER „AUSGEZEICHNETEN GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE“?

Ein Betrieb, der Basic erreicht, erfüllt bereits alle wesentlichen Kriterien und liegt damit weit über dem allgemeinen Durchschnitt.

Basic (66-79%)

Alle grundlegenden Anforderungen werden erfüllt.

Produktion:

- Heißhaltezeit bis zum Betrieb < 1,5 h
- Akzeptanz der Speisen mind. „befriedigend“

Ausgabe:

- Gesamte Heißhaltezeit < 3 h
- Akzeptanz der Speisen mind. „befriedigend“

Medium (80-89%)

Zusätzlich in der Produktion:

- Heißhaltezeit < 1 h
- Mikrobiologische Kontrolle 2x pro Jahr
- Akzeptanz der Speisen „gut“

Zusätzlich in der Ausgabe:

- Gesamte Heißhaltezeit < 2,5 h
- Mikrobiologische Kontrolle 1x pro Jahr
- Akzeptanz der Speisen „gut“

Premium (ab 90%)

Zusätzlich in der Produktion:

- Heißhaltezeit bis zum Betrieb < 0,5 h
- Akzeptanz der Speisen „gut bis sehr gut“

Zusätzlich in der Ausgabe:

- Gesamte Heißhaltezeit < 2 h
- Akzeptanz der Speisen „gut bis sehr gut“

UNSERE EXPERTEN STEHEN IHNEN NATÜRLICH FÜR EIN KOSTENFREIES INFORMATIONSGESPRÄCH ZUR VERFÜGUNG. SPRECHEN SIE UNS HIERZU GERNE AN!

ONLINE KONTAKT

TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein
51105 Köln
Tel. +49 800 888 2378
Fax. +49 800 888 3296
tuvcert@de.tuv.com
www.tuv.com/lebensmittel

