



Eine Zertifizierung ganz
nach Ihrem Geschmack

Mehr Qualität und Transparenz durch „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“.

Mangelhaftes Essen, lockerer Umgang mit Hygienebestimmungen und ein beschränktes Angebot sind heutzutage laut Untersuchungen der Hochschule Niederrhein leider Alltag in der Gemeinschaftsverpflegung von Kitas, Schulen, Mensen, Betriebsrestaurants und anderen Einrichtungen. Daher ist die Nachfrage nach einer bewerteten gastronomischen Leistung in der Gemeinschaftsgastronomie in den letzten Jahren stetig gewachsen. Die Zertifizierung „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ durch den TÜV Rheinland erfüllt diese Anforderungen.

Servieren Sie ausgezeichnete Qualität.

Da die üblichen Kriterien der Hotel- und Gastronomiebranche für eine umfassende Bewertung der Gemeinschaftsgastronomie nicht ausreichen, haben Wissenschaftler der Hochschule Niederrhein ein Konzept entwickelt, das die Bewertung Ihrer Verpflegungsleistung ermöglicht. Das Konzept stellt ein Werkzeug dar, welches nachweislich die Qualität Ihrer Gemeinschaftsgastronomie in drei möglichen Leistungsstufen sicherstellt. Die Kriterien können von verschiedenen Einrichtungen, von der Kita über Ganztagschulen, Studentenwerke und Betriebe bis hin zu Krankenhäusern und Altenheimen, angewendet werden.

1.

Stufe 1:

- 66–79 Prozent der Kriterien sind erfüllt
- Die Heißhaltezeit der Mahlzeiten zum Betrieb beträgt maximal 1,5 Stunden
- Die gesamte Heißhaltezeit liegt bei maximal 3 Stunden

2.

Stufe 2:

- 80–89 Prozent der Kriterien werden erfüllt
- Die Heißhaltezeit bis zum Betrieb beträgt maximal 1 Stunde
- Die gesamte Heißhaltezeit der Mahlzeiten liegt bei maximal 2,5 Stunden
- Das Unternehmen durchläuft zweimal im Jahr eine mikrobiologische Kontrolle
- Die Speisen werden von den Gästen als „gut“ bewertet

3.

Stufe 3:

- Das Unternehmen erfüllt mindestens 90 Prozent der Kriterien
- Die Heißhaltezeit der Mahlzeiten bis zum Betrieb liegt bei maximal einer halben Stunde
- Die gesamte Heißhaltezeit liegt bei maximal 2 Stunden
- Das Unternehmen unterzieht sich zweimal im Jahr einer mikrobiologischen Kontrolle
- Die Speisen werden von den Gästen als „gut bis sehr gut“ bewertet

Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie – Ihre Vorteile auf einen Blick

Mit einer Zertifizierung „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“

- dokumentieren Sie Ihre Qualität und Transparenz
- können Sie Verbesserungspotenziale wirksam identifizieren und nutzen
- sichern Sie sich das Vertrauen der Kunden nachhaltig
- gewinnen Sie starke Argumente für Ihr Marketing und Ihre Wettbewerbsfähigkeit

Als exklusive Anbieter der Zertifizierung „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ übernimmt TÜV Rheinland den operativen Teil der Zertifizierung. Dabei prüfen unsere Experten die gesamte Prozesskette vor Ort, vom Einkauf der Rohstoffe über die Verarbeitung bis hin zur Aus- und Weitergabe der Speisen. Nach erfolgreicher Prüfung stellen wir dem Betrieb ein Zertifikat aus.

Gerne stehen Ihnen unsere Experten für Fragen und weitere Informationen zur Verfügung!

TÜV Rheinland Group
TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein
51105 Köln
Tel. 0800 888 2378 (kostenfreie Rufnummer)
tuvcert@de.tuv.com
www.tuv.com