

Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie¹

Erstpublikation: 1.11.16 - Letzter Stand: 25.5.21

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	1
Tabellenverzeichnis.....	1
Zusammenfassung.....	2
1. Einführung.....	2
2. Grundlagen des Zertifizierungskonzepts.....	3
2.1 Bewertungsumfang.....	3
2.2 Bewertungsthemen.....	4
3. Zertifizierungsprozess.....	5
3.1 Checklistenverfahren.....	5
3.2 Belegverfahren.....	6
3.3 Audits.....	6
4. Verbundzertifizierung.....	7
4.1 Beschreibung für Typ 1.....	7
4.2 Beschreibung für Typ 2.....	8
5. Zertifikatsvergabe.....	9
6. Kosten des Zertifizierungskonzepts.....	10
7. Fazit.....	13

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Auszug der Anforderungen im "Belegverfahren".....	6
Abb. 2: Prüfetappen bis zur Zertifizierung.....	7
Abb. 3: Darstellung der Verbundzertifizierung Typ 1.....	8
Abb. 4: Darstellung der Verbundzertifizierung Typ 2.....	9

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Anforderungen für die Zertifikatsvergabe.....	9
Tab. 2: Ungefähre Kosten der Gruppenzertifizierung pro Essen, Stand: 8/18.....	11
Tab. 3: Ungefähre Kosten der Einzelzertifizierung pro Essen, Stand: 8/18.....	11

¹ Basierend auf: Peinelt V: K16. Beispielhaftes Zertifizierungskonzept, Band 1, S. 422-436, in: Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen | Umsetzungsprobleme | Lösungskonzepte, 2. Auflage, 2016, Rhombos-Verlag, Berlin, 1642 S.

Zusammenfassung

Eine Zertifizierung ist kein Selbstzweck, sondern sollte Betrieben der GG helfen, Schwachstellen sowie Stärken zu erkennen. Das Zertifizierungskonzept "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" wurde von der Hochschule Niederrhein entwickelt und wird in Kooperation mit dem TÜV Rheinland durchgeführt. Mit diesem Konzept ist es möglich, die Qualität aller wesentlichen Bereiche auf Konformität mit unterschiedlichen Vorgaben zu durchleuchten. Hierbei werden nicht nur die Speisenpläne auf Vollwertigkeit und Vielfalt bewertet, sondern auch alle anderen Themen behandelt, die für eine rundum gelungene GG von Bedeutung sind. Hierzu gehören u.a. Hygiene, arbeitswissenschaftliche Anforderungen, Ökologie, Akzeptanz der Gäste inkl. eines funktionierenden Beschwerdemanagementsystems. Diese Überprüfung geht z.B. weit über den Umfang der Qualitätsstandards der DGE hinaus.

Für die Bewertung der gastronomischen Leistung werden alle relevanten Bereiche mit einer umfangreichen Checkliste erfasst. Diese Fragen werden im Rahmen des Audits gemeinsam mit dem Auditor gestellt. Die Ergebnisse sind sehr schnell zu beurteilen. Ferner werden beim Audit Belege geprüft, die in Ergänzung zu den Fragen z.T. vorzulegen sind.

Wird die Prüfung bestanden, wird ein Zertifikat verliehen, das nach drei Leistungsstufen differenziert wird. Somit kann der überprüfte Betrieb gegenüber seinen Gästen, aber auch gegenüber den vorgesetzten Stellen seine Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen. Zusätzlich kann ergänzend zur Hauptprüfung auch eine Überprüfung auf die Nachhaltigkeit des Betriebes durchgeführt werden, wofür ein separates Zertifikat vergeben werden kann.

1. Einführung

Im "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" wurde in Kap. 14² auf die Hintergründe sowie auf einzelne Angebote von Zertifizierungen mit Vergabe von Gütesiegeln näher eingegangen. Hierbei wurde auch deutlich, dass es *nicht nur* darum gehen sollte, aus Marketinggründen ein Zertifikat oder ein Gütesiegel zu erwerben, sondern dass vielmehr der Überprüfungsprozess selbst den eigentlichen Wert darstellt. Mit ihm sollen Schwachpunkte, aber natürlich auch Stärken, festgestellt werden. Je nachdem, wie gravierend die Fehler sind, müssen unterschiedlich umfangreiche Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden.

Diese können mit hohen Kosten verbunden sein und nicht alle auf einmal durchgeführt werden. Das bedeutet, dass der Zertifizierungsprozess in verschiedenen Etappen erfolgen sollte, und am Ende ist vielleicht auch nur ein Teilerfolg erzielbar. Häufig ist auch schon viel erreichbar, seinen Betrieb nur einmal checken zu lassen, was mit wesentlich weniger Aufwand und Kosten verbunden ist. Aufgrund dieses Ergebnisses lassen sich weitere Prüfmaßnahmen anschließen. Wichtig ist aber immer, dass schwerwiegende Fehler erkannt und baldmöglichst beseitigt werden.

Ein wesentlicher Grund für eine Zertifizierung ist neben der Überprüfung natürlich auch die Möglichkeit, das einwandfreie Arbeiten und die dabei erzielte hohe Qualität von neutraler Seite bescheinigen zu lassen und nach außen sichtbar zu machen. Ein Zertifikat oder ein Gütesie-

² Wetterau J, Peinelt V: Zertifizierung und Gütesiegel. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/zertifikate-guetesiegel/>

gel ist also *auch* als Marketinginstrument zu sehen, mit dem ein Betrieb oder eine Organisation einen Wettbewerbsvorteil erreichen kann.

Diesem doppelten Ansatz nach innen und nach außen ist das Zertifizierungskonzept "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie"³ der Hochschule Niederrhein in Kooperation mit dem TÜV Rheinland verpflichtet, das für alle Bereiche der GG eingesetzt werden kann. Die vielseitige Thematik zeigt den ganzheitlichen Charakter und entspricht der Qualitätsdefinition, die sich nicht nur an der Ergebnisqualität orientiert, sondern vielmehr auch die Struktur- und Prozessqualität einbeziehen sollte. Erst dann kann die Verpflegung ausreichend gewürdigt und somit eine fundierte Aussage für die Bewertung getroffen werden.

Das Zertifizierungskonzept wird seit 2007 angeboten. Es wurde primär entwickelt, um bei der Wahl eines Dienstleistungsunternehmens für die Schulverpflegung eine fundierte Entscheidung treffen zu können. Gerade in diesem Bereich werden die Entscheidungen bekanntlich - leider auch heute noch - primär auf Basis des Preises und einer einmaligen Verkostung getroffen. Dies reicht aber nicht aus.

2. Grundlagen des Zertifizierungskonzepts

2.1 Bewertungsumfang

Um einen optimalen Erfolg zu erzielen, sollten alle Objekte und Bereiche zertifiziert werden, die für die Qualität des Angebots von Bedeutung sind. Dies bezieht sich zum einen auf die einzelnen Speisen und Gerichte, insbesondere das warme Mittagessen. Zum anderen sind auch alle wichtigen Prozesse inkl. der beteiligten Personen zu prüfen, die an sehr unterschiedlichen Stellen stattfinden können. In erster Linie geht es bei einer Überprüfung um die Produktion, evtl. um den Transport sowie um das Handling vor Ort.

Es können folgende Bereiche bzw. Angebote überprüft werden:

1. Produktion inkl. eines evtl. Transports der Speisen ("Produktion")
2. Behandlung der Speisen im Betrieb ("Ausgabe")
3. Gruppen- oder Verbundzertifizierung
4. Bewertung von Bewerbern für die Dienstleistung.

Die Trennung in die Bereiche "*Produktion*" und "*Ausgabe*" ist darin begründet, dass diese häufig nicht unter einem Dach stattfinden, wenn das Essen von einer Zentralküche bezogen wird. Dabei kommt es vor, dass die Großküche einwandfrei produzierte Gerichte an einen Betrieb ausliefert, wo sie aber falsch behandelt werden. Für die gute Arbeit der Großküche kann ein Zertifikat vergeben werden, unabhängig von der Nachbehandlung im Betrieb. Daher ist es möglich, dass die Qualität des Essens vor Ort schlechter ist als sie aufgrund der Produktion sein müsste.

Eine Doppelzertifizierung, also von Produktion und Ausgabe, ist daher sehr zu empfehlen. Eine separate Zertifizierung für den ausgebenden Betrieb ist auch deshalb sinnvoll, da bei den sog. Verteiler- oder Aufbereitungsküchen noch gravierende Fehler gemacht werden können.

³ Peinelt V: Konzept für die "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/>

Findet die Produktion der Speisen im Ausgabebetrieb statt, so können beide Bereiche zusammen ("unter einem Dach") zertifiziert werden.

Mit der *Bewerberbewertung* werden Dienstleister im Rahmen einer Ausschreibung durch eine Kommune einheitlich und umfassend bewertet. Somit erübrigt sich für die Kommune die mühsame Entwicklung eigener Bewertungskriterien und Auswertungsmethoden, die sonst nötig wären. Mit dem Fokus auf Qualität ist es möglich, die Vorrangigkeit des Preises zu verhindern.

2.2 Bewertungsthemen

Die Bewertung eines Verpflegungsangebots erfolgt mit dem Zertifizierungskonzept **vielseitig** und nicht nur auf die Vollwertigkeit beschränkt. Für die Bewertung der **Vollwertigkeit** ist es nicht erforderlich, eine NWB durchzuführen, zumal diese meist schwierig und ungenau ist. Einer der Gründe ist der zunehmende Einsatz von sog. High-Convenience-Produkten. Viele weitere Probleme legen die Anwendung eines anderen Ansatzes zur Bewertung der Vollwertigkeit nahe, zumindest aber eine Ergänzung. Einzelheiten hierzu wurden ausführlich dargelegt⁴.

Wenn lebensmittelbezogene Richtwerte in Form der Art und Qualität der LM, der Portionsmenge und der Häufigkeit vorgegeben und eingehalten werden, kann ebenfalls eine sichere Aussage über die Qualität eines **Speisenplans** getroffen werden. Derartige Empfehlungen auf der LM-Ebene stützen sich natürlich auf modellhafte Nährwertberechnungen. Diesen Ansatz nutzt das Zertifizierungskonzept. Eine weitere Möglichkeit zur Bewertung der Vollwertigkeit und gleichzeitigen Hilfestellung für den Gast ist die Kennzeichnung der Speisen und Gerichte mit einem geeigneten Ampelsystem. Ein solches System wurde am Beispiel des "Gastronomischen Ampelsystems" im "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie" ausführlich vorgestellt^{5,6}.

Auch **Hygiene, ökologische Aspekte, Fragen der Service-Qualität, Personalqualifikation, Organisation des Betriebs sowie Schulungen und ein Reklamationsmanagementsystem** spielen für die Qualitätsbewertung beim Zertifizierungskonzept eine wichtige Rolle. Darüber hinaus wird auch die **sensorische Qualität** überprüft, was v.a. über eine **Akzeptanzbefragung** bei der Zielgruppe erfolgen sollte und auf jeden Fall im Rahmen eines Audits geschieht. Als Basis für die Bewertung dieser Bereiche wurden die einschlägigen Gesetze und Verordnungen, Normen, Standards oder Richtlinien herangezogen, z.B. die Standards der DGE für Schulen⁷.

Ende 2018 wurde die Zertifizierung in Hinblick auf das wichtige Thema "**Nachhaltigkeit**" überarbeitet und dabei stark erweitert. Dieses Thema ist inzwischen ein Dauerbrenner geworden. Es erhält durch den Klimawandel eine gewaltige Drohkulisse und soll nachfolgend etwas näher behandelt werden. Es betrifft alle Lebensbereiche, so auch die GG, wo seit Jahren in Fachmedien Vorschläge publiziert werden. So liest man z.B. über Geräte und Systeme, die mit weniger Strom und Wasser auskommen. Andere Vorschläge beziehen sich auf Produktion, Herkunft und Transport von Lebensmitteln sowie eine stärker vegetarisch orientierte Angebotsgestaltung.

4 Peinelt V: Warum die Nährwertberechnungen kein gutes Instrument für die Qualitätssicherung in der GG ist. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/stellungnahmen/naehrwertberechnungen/

5 Peinelt V: Gastronomisches Ampelsystem - Theorie. www.volker-peinelt.de/gas/beschreibung-von-gas/

6 Pflug et al.: Gastronomisches Ampelsystem - Erfahrungen. www.volker-peinelt.de/gas/beschreibung-von-gas/

7 DGE (Hrsg): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage 11/2014, 54 S., Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn

Diese Hinweise umfassen jedoch nur Teilbereiche, sind unverbindlich und können daher nur wenig bewirken. Ein aussagefähiges Zertifikat auf Basis eines geeigneten Prüfprozesses, durchgeführt von einer anerkannten Institution, wäre deshalb von viel größerem Nutzen - nicht zuletzt für das Image des Betriebes.

Nachhaltigkeit bedeutet weit mehr als nur Umweltschutz. Will man dieses Thema umfassend prüfen, müssen die Bereiche *"Gesundheit, Ökologie, Wirtschaft und Soziales"* berücksichtigt werden. Dies alles sollte in einem sinnvollen Rahmen geschehen, da die Prüfung jeder einzelnen "Säule" leicht ausufern kann. Es wird dem Betrieb nicht überlassen, die Kriterien für die Prüfung selbst zu bestimmen, wie das bei einigen anderen Konzepten zu sehen war. Für jeden Bereich sind Fragen zu beantworten und Belege beizubringen. Dieser Aufwand hält sich jedoch in Grenzen, weil viele Kriterien bereits an anderer Stelle geprüft wurden. So wird z.B. die Vollwertigkeit, die Hygiene oder der Arbeitsschutz intensiv separat bewertet. Diese Bewertungen fließen in die Prüfung der Nachhaltigkeit ein, so dass auf Wiederholungsfragen verzichtet werden kann. Die Abfrage wird vereinfacht, ohne den Umfang zu schmälern.

Die Prüfung bzgl. der Nachhaltigkeit erfolgt in zwei Stufen: einmal im Rahmen der normalen Zertifizierung und durch eine gesonderte Prüfung mit erweitertem Umfang. Im normalen Rahmen werden bereits viele Fragen zu den vier o.g. Säulen gestellt. Die Beantwortung dieser Fragen ist Pflicht. Die Zusatzfragen sind hingegen freiwillig. Nur wer diese Zusatzprüfung absolviert, erwirbt das Recht auf ein Zusatzzertifikat (s.u.).

Mit einer erfolgreichen Überprüfung erhalten die Verantwortlichen nicht nur das begehrte Zertifikat, womit sie ihr erfolgreiches Engagement in der GG belegen können. Ferner bekommen sie eine sehr hilfreiche Leitlinie an die Hand, wie sie ihren Betrieb sicher managen können. Wie bereits erwähnt, kann für die Überprüfung der Nachhaltigkeit zusätzliches zum Haupt-Zertifikat ein Nachhaltigkeitszertifikat erworben werden, wenn dies gewünscht wird.

3. Zertifizierungsprozess

Die Bewertung einer Dienstleistung setzt sich aus folgenden Einzelprüfungen zusammen: Checklistenverfahren, Belegprüfung und Audit. Der Bewerber kann die Zertifizierung direkt beantragen oder auch über das sog. Auskunftsverfahren (s.u.) dies erst einmal testen. Ein vergebenes Zertifikat hat eine Gültigkeit von drei Jahren. Werden die Mindestbedingungen erfüllt, wird ein Zertifikat der Stufe 1 verliehen. Für Zertifikate ab Stufe 2 sind außer einer höheren Punktzahl noch weitere Bedingungen zu erfüllen (s. Tab. 1, S. 9). Nachfolgend werden die einzelnen Prozess-Schritte behandelt.

3.1 Checklistenverfahren

Kernstück der Bewertungen sind digitale Checklisten. Diese Checklisten enthalten, je nach Bereich, ca. 300-600 Fragen oder Anforderungen, die nur mit "ja", "nein" oder z.T. mit "entfällt" zu beantworten sind. Die Beantwortung der Fragen erfolgt seit neuestem vor Ort durch den Auditor gemeinsam mit dem Antragsteller. Es handelt sich also um keine Selbstauskunft mehr. Auf jeden Fall muss der Ansprechpartner für alle wesentlichen Fragen die nötige Fachkompe-

tenz und Vertrautheit mit den betriebsspezifischen Verhältnissen besitzen. Für spezielle Aspekte werden die zuständigen Fachkräfte vor Ort herangezogen.

Außerdem sind noch diverse Nachweise zu erbringen, aus denen die Erfüllung der Anforderungen zu ersehen ist ("Belegverfahren"). Es besteht ferner die Verpflichtung, bewertungsrelevante Änderungen umgehend mitzuteilen.



Abb. 1: Auszug der Anforderungen im "Belegverfahren" (© Peinelt)

Die Fragen selbst sind nach drei *Kategorien* gewichtet. Die höchste Kategorie hat essenziellen Charakter, d.h. wird nur eine einzige dieser Anforderungen nicht erfüllt, kann die Prüfung nicht bestanden werden. Die anderen Fragenkategorien müssen zu bestimmten Prozentsätzen erfüllt werden.

3.2 Belegverfahren

Bei einer Reihe von Fragen der Checkliste werden Nachweise in schriftlicher Form gefordert. Dadurch müssen die beantworteten Fragen der Checkliste belegt werden. So werden z.B. die Speisenpläne für vier Wochen verlangt, um die Vollwertigkeit zu überprüfen. Ein anderes Beispiel für derartige Belege sind Hygienepläne. Für alle Belege existieren Vorgaben, die in den sog. Prüfformularen definiert wurden. Diese Formulare werden beim Audit durchgegangen, um die Korrektheit der Antworten der Checkliste zu überprüfen.

Nicht anerkannte oder fehlende Nachweise bedeuten, dass die dazugehörige Antwort als "falsch" bewertet wird. In Verbindung mit einer Kategorie-3-Frage würde dies das "Aus" für den Bewerber bedeuten.

3.3 Audits

Die Checkliste wird im Rahmen eines Audits ausgefüllt und die Nachweise/Belege werden überprüft. Bei einem Audit werden die Verhältnisse vor Ort besichtigt, fehlerhafte Zustände aufgedeckt und die Verhältnisse mit den Angaben der Checkliste und den Nachweisen vergli-

chen. Hierbei werden alle relevanten Bereiche inspiziert, angefangen von der Warenannahme bis zur Entsorgung. Ferner werden auch Mitarbeiter befragt. Abb. 2 zeigt den modularen Aufbau des Verfahrens.

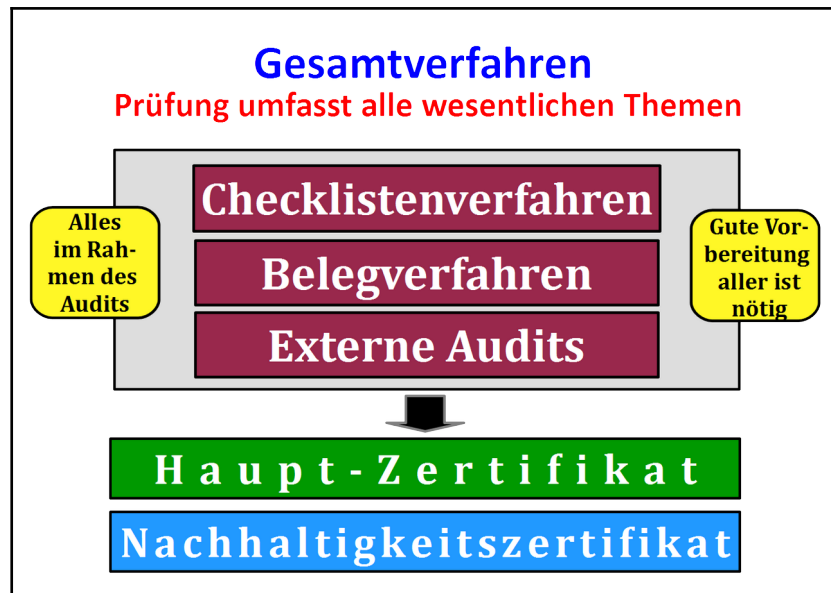


Abb. 2: Prüfetappen bis zur Zertifizierung (© Peinelt)

Alles wird ausgewertet, dokumentiert und in einem Bericht festgehalten. Fehlerhafte Zustände werden moniert und sind in einem festgelegten Zeitraum in Ordnung zu bringen, was dann zu belegen ist oder in schwerwiegenden Fällen durch ein Nachaudit überprüft wird. Nach dem umfangreichen Erstaudit werden in den beiden Folgejahren noch Auffrischungsaudits durchgeführt.

4. Verbundzertifizierung

Außer den beschriebenen Bewertungen gibt es noch eine Sonderbewertung, die für die Betroffenen mit Verfahrensvereinfachungen und finanziellen Vorteilen verbunden sind. Es sind zwei Typen zu unterscheiden.

4.1 Beschreibung für Typ 1

Eine Verbundzertifizierung bedeutet, dass alle Betriebe einer definierten Gruppe das Zertifikat erhalten, wobei nur ein Teil der Betriebe auditiert wird. Die Anzahl der geprüften Betriebe wird mit einer bestimmten Formel ermittelt. Welche Betriebe geprüft werden, entscheidet das Prüfunternehmen. Wenn diese ermittelten Betriebe die Prüfung bestehen, wird das positive Ergebnis auf alle anderen Betriebe übertragen - und umgekehrt.

Am ehesten ist ein positives Ergebnis zu erzielen, wenn die Mahlzeiten zentral und temperaturentkoppelt produziert, an die Einzelbetriebe geliefert und dort nur noch regeneriert werden. In den Betrieben wären dann nur Aufbereitungsküchen nötig. Eine solche Gruppe ist dadurch definiert, dass alle Einheiten nach einem zentral festgelegten QM-System arbeiten und

intern koordiniert, geschult und kontrolliert werden. Diese zentrale Koordinierungsstelle (ZKS) muss gegenüber allen Mitarbeitern in den Betrieben weisungsbefugt sein, also "Durchgriffsrechte" besitzen. Für eine Verbundzertifizierung Typ 1 wird das ganze System einbezogen, also auch die beliefernde Zentralküche. Für das QM-System wurde von der Hochschule Niederrhein ein Leitfaden entwickelt⁸, der prinzipiell für alle Bereiche der GG zum Einsatz kommen kann. Alternativ ist auch ein eigenes, vergleichbares QM-System einsetzbar. Abb. 3 zeigt dieses Prinzip der Verbundzertifizierung.

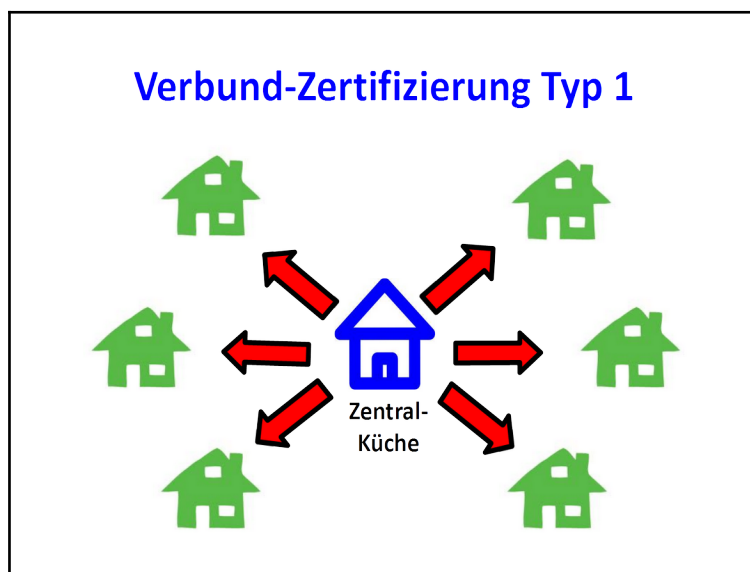


Abb. 3: Darstellung der Verbundzertifizierung Typ 1 (© Peinelt)

Durch die Verbundzertifizierung können die Kosten pro Einheit deutlich reduziert werden, ohne Abstriche an der Sicherheit machen zu müssen. Da keine Produktion vor Ort zu überprüfen ist, reduzieren sich die Kosten noch zusätzlich. Einzelheiten zu den Kosten werden in Kap. 6 behandelt.

4.2 Beschreibung für Typ 2

Im Unterschied zur Typ 1 wird hier in den Einzelbetrieben produziert. Vor Ort werden daher sowohl die Produktion als auch die Ausgabe begutachtet. Von einer Zentralküche kommen höchstens bestimmte Komponenten, z.B. von einer größeren Einzelküche.

Der Zusammenschluss zu einem Verbund nach Typ 2 setzt voraus, dass nach einheitlichen Kriterien bzw. Vorgaben von einer Zentrale gearbeitet wird. Dies wird in aller Regel die Qualität der Speisen, die Rezepturen, das Hygienekonzept und das Reklamationsmanagementsystem betreffen. Es könnten auch die Speisenpläne sein. Daher ist es nicht nötig, diese zentral vorgegebenen Arbeitsanweisungen in jeder Einheit im Vorwege zu überprüfen. Der Aufwand für die Zertifizierung reduziert sich dadurch. Das Prinzip der Verbundzertifizierung nach Typ 2 zeigt Abb. 4.

8 Peinelt V, Rademacher U, Meusel U: Qualitätsmanagement-Leitfaden für Ausgabe- und Aufbereitungsküchen. In Ganztagschulen und Kindertagesstätten. Mit CD-Rom und Dokumentationsformularen. Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie. Rheydter Str. 277, 41065 Mönchengladbach. Shaker-Verlag Aachen, 2010, 55 S. zzgl. 36 S. Anhang

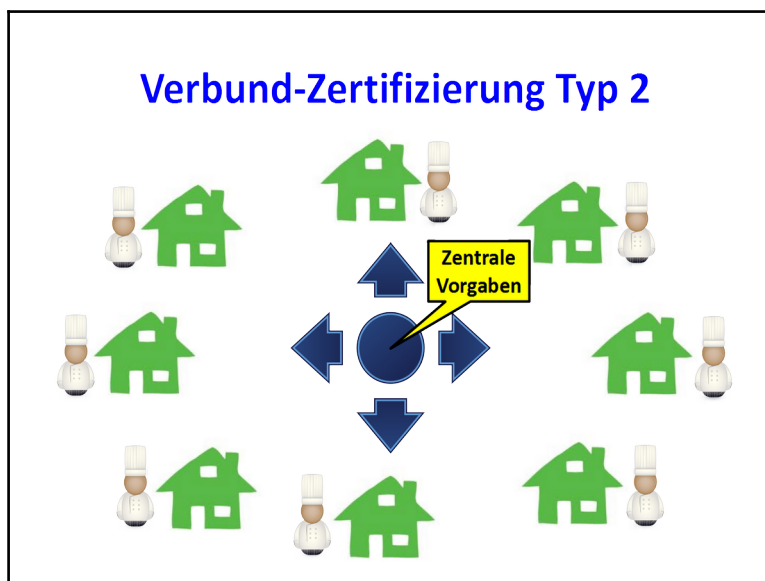


Abb. 4: Darstellung der Verbundzertifizierung Typ 2 (© Peinelt)

5. Zertifikatsvergabe

Für die Vergabe eines Zertifikats auf Stufe 1 müssen "nur" die Grundanforderungen erfüllt werden. Hierfür sind neben der Mindestpunktzahl alle essenziellen Fragen (Kategorie 3) richtig zu beantworten, was bereits als weit überdurchschnittlich einzustufen ist.

Um die Stufe 2 oder 3 zu erreichen, sind neben einer jeweils höheren Punktzahl noch Zusatzbedingungen zu erfüllen. Diese beziehen sich v.a. auf die Heißhaltezeit, die mikrobiologische Kontrolle sowie die Akzeptanz des Essens. Diese zusätzlichen Anforderungen für den Bereich der Produktion und Ausgabe werden nachfolgend tabellarisch dargestellt (Tab. 1).

Bewertung	Produktion	Ausgabe
Basic 66-79%	Wichtige Anforderungen erfüllt: ⇒ Vollwertigkeit, Hygiene ⇒ Ökologie ⇒ Kommunikation	Wichtige Anforderungen erfüllt: ⇒ Vollwertigkeit, Hygiene ⇒ Ökologie, Kommunikation ⇒ Gesamte Heißhaltezeit ≤3 h
Medium 80-89%	<u>Zusätzlich</u> erfüllt: ⇒ Heißhaltezeit bis Betrieb ≤1 h ⇒ Mikrobiol. Kontrolle (≥2x/a)	<u>Zusätzlich</u> erfüllt: ⇒ Gesamte Heißhaltezeit ≤2½ h ⇒ Mikrobiol. Kontrolle (≥1x/a)
Premium ab 90%	<u>Zusätzlich</u> erfüllt: ⇒ Heißhaltezeit bis Betrieb ≤½ h ⇒ Akzeptanzbefragung ≥gut	<u>Zusätzlich</u> erfüllt: ⇒ Gesamte Heißhaltezeit ≤2 h ⇒ Akzeptanzbefragung: ≥gut

Tab. 1: Anforderungen für die Zertifikatsvergabe⁹

⁹ Wetterau J, Peinelt V: Aus: Zertifizierung und Gütesiegel. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/zertifikate-guetesiegel/>

Wie bereits erwähnt, kann ein zusätzliches Zertifikat vergeben werden, wenn die Überprüfung zur Nachhaltigkeit beantragt und erfolgreich abgeschlossen worden ist. Auch hierfür gibt es eine differenzierte Bewertung, von Basic bis Premium.

6. Kosten des Zertifizierungskonzepts

Bei einer Zertifizierung ist zu unterscheiden, ob ein einzelner Betrieb oder eine Gruppe zertifiziert werden soll. Eine Einzelzertifizierung ist natürlich teurer als eine Gruppe. Entscheidend sind die kostenverursachenden Faktoren der jeweiligen Überprüfungen. Das Zertifizierungskonzept ist so angelegt, dass möglichst geringe Kosten anfallen. Eine Zertifizierung gilt für drei Jahre, so dass die Kosten auf diesen Zeitraum verteilt sind.

Desweiteren ist bei aufgetretenen Fehlern keine Wiederholung des Gesamtverfahrens notwendig. Vielmehr werden nur die sog. Abweichungen konkret bezeichnet und nur deren Beseitigung verlangt, was normalerweise innerhalb von drei Monaten möglich ist. Je nach Schwere der Abweichung reicht es u.U., nur auf schriftlichem Wege die Erledigung der Schwachstelle nachzuweisen. Somit halten sich Kosten und Aufwand in Grenzen. Ferner ist die Prüfung über drei Prüfbereiche konzentriert, die Checkliste, die Belege und das Audit vor Ort. Diese sind optimal aufeinander abgestimmt und tragen somit dazu bei, dass der Aufwand für alle Beteiligten, d.h. die Zeit und natürlich auch die Kosten, minimal sind. Die Verbundzertifizierung bedeutet, dass nur ein Teil der Betriebe in einem Jahr überprüft wird, was erheblich Kosten einspart.

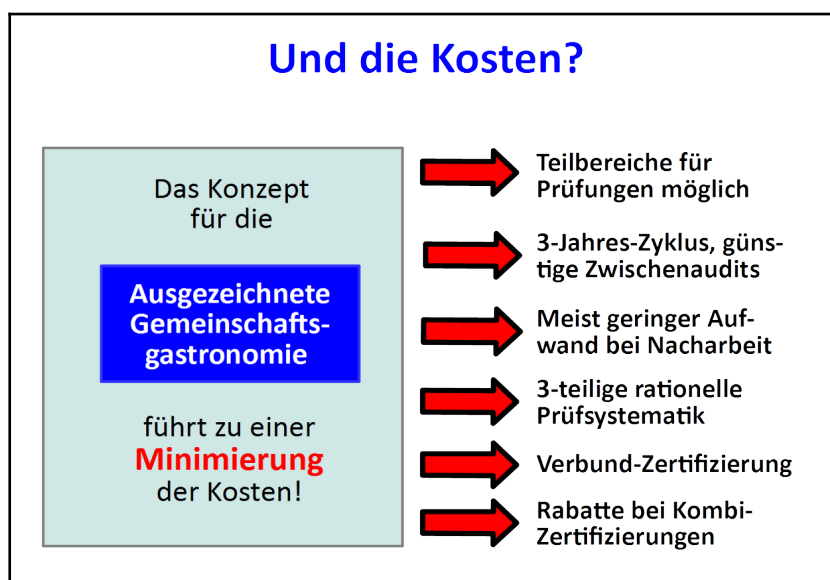


Abb. 5: Kostenreduzierende Faktoren des Zertifizierungskonzepts (© Peinelt)

Diese kostenmindernden Faktoren werden in Abb. 5 dargestellt. Nicht zuletzt sei auf Rabatte verwiesen, die anfallen, wenn beim TÜV Rheinland mind. ein weiteres Zertifikat für den Betrieb vergeben wird. Dann können die Audits und sonstigen Prüfungen teilweise zusammengelegt werden, was erhebliche Kosten sparen hilft.

Im günstigsten Fall, wenn eine Gruppensertifizierung gewählt wird, würden die Kosten umgerechnet auf eine Mahlzeit sehr gering sein. Dies wird nachfolgend an einem realen *Beispiel für die Schulverpflegung* abgeleitet:

Hierbei existiert eine Zentralküche, eine zentrale Koordinierungsstelle (ZKS), die sich "unter einem Dach" befinden. Des Weiteren wurde von 20 und 100 Schulen ausgegangen, die über eine Aufbereitungsküche verfügen und das angelieferte Essen regenerieren. Es werden ferner 100, 200 und 500 Essen pro Tag und nur 4 Tage pro Woche sowie 12 Wochen Ferien (= 9 Monate Essensausgabe) pro Jahr unterstellt (GTS=Ganztagsschulen). In Tab. 2 ist eine Übersicht der Kosten sowie deren Ableitungen zu sehen.

Zahl der belieferten Schulen (GTS)	20 GTS	20 GTS	100 GTS	100 GTS
Essenszahl pro Tag und GTS	100/d/GTS	200/d/GTS	200/d/GTS	500/d/GTS
1. Kosten Zertifizierung der Zentralküche/Jahr	1.750 €	1.750 €	1.750 €	1.750 €
2. Kosten Zertifizierung der ZKS/Jahr				
3. Kosten Zertifizierung der Schulen á 150 €/Jahr	3.000 €	3.000 €	15.000 €	15.000 €
4. Gesamte Zertifizierungskosten/Jahr	4.750 €	4.750 €	16.750 €	16.750 €
5. Essen pro Tag : Zahl der GTS x Schülerzahl	2.000	4.000	20.000	50.000
6. Essen pro Monat : 4,5 Wochen á 4 Tage = 18 Tage	36.000	72.000	360.000	900.000
7. Essenszahl pro Jahr (= 9 Monate)	324.000	~648.000	~3.2 Mio	~8,1 Mio
9. Preis pro Jahr bei 5 € pro Essen (Zwischensumme: Gesamte Essenskosten/a)	~1,6 Mio €	~3,2 Mio €	~16 Mio €	~40 Mio
Kosten der Zertifizierung pro Essen (Z4:Z7)	~1,4 Ct	~0,7 Ct	~0,5 Ct	~0,2 Ct

Tab. 2: Ungefähre Kosten der Gruppensertifizierung pro Essen, Stand: 8/18

Die durchschnittlichen Kosten für die Zertifizierung ergeben sich aus der Division der gesamten Zertifizierungskosten und der Gesamtessenszahl der jeweiligen Beispiele (jeweils gelb unterlegt). Im Vergleich hierzu wurden die Kosten der Zertifizierung für eine einzelne Schule ermittelt, in der für 400 Schüler gekocht wird. Hierfür wird die Zertifizierung "unter einem Dach" angewandt, da in der Schule die Speisen auch ausgegeben werden. Alternativ wird eine Schule mit 800 Essen pro Tag kalkuliert.

Kostenermittlung für Einzelbetriebe	400/d	800/d
1. Zertifizierung der Küche inkl. Ausgabe/Jahr	1.750 €	1.750 €
2. Zahl der Essen/ Tag	400	800
3. Zahl der Essen/ Monat : 4,5 Wochen á 5 Tage = 22,5 Tage (Z2 x 22,5)	9.000	18.000
4. Zahl der Essen/Jahr: 9 Monate (Z3 x 9)	81.000	162.000
5. Preis/Jahr bei 5 €/Essen	405.000 €	810.000 €
Kosten der Zertifizierung/Essen (Z1:Z4)	~2 Ct	~1 Ct

Tab. 3: Ungefähre Kosten der Einzelzertifizierung pro Essen, Stand: 8/18

Kommentar zu den Berechnungen

Die obigen Berechnungen sind vereinfacht, aber realistisch. So wurde z.B. davon ausgegangen, dass es nur vier Mal und nicht fünf Mal pro Woche Essen gibt. Der Betrag von 5 € pro Essen für die Vollkosten ist aus heutiger Sicht relativ hoch angesetzt. Allerdings sind bei einer echten Vollkostenrechnung, die auch Mietkosten, Gerätebeschaffung und -wartung sowie die Betriebsmittel vollständig mit einbezieht, schon heute diese Kosten realistisch oder liegen sogar höher. In einem prominenten Beispiel, nämlich in der Lafer-Küche in der Schule Römer-Kastell in Bad Kreuznach, wurden die Vollkosten für die Verpflegung nach einer seriösen Berechnung eines Rechnungsprüfers mit fast 10 € ermittelt¹⁰. Diese keineswegs überraschend hohen Kosten müssen bei einer sog. Frischküche auch bei guter Essensbeteiligung durchaus angenommen werden. Entsprechende Kalkulationen liegen von großen Dienstleistungsunternehmen mit langjähriger Erfahrung vor¹¹. Weitere Einzelheiten sind einer Spezialpublikation zu entnehmen¹².

Im günstigen Fall der *Gruppenzertifizierung* fallen nur niedrige Zertifizierungskosten pro Essen an. Unter Berücksichtigung unterschiedlicher Bedingungen liegen sie bei 0,2-1,4 Cent. Der höhere Wert geht von der ungünstigen Annahme aus, dass nur 100 Essen pro Tag und Schule ausgegeben werden. In größeren weiterführenden Schulen kann die Essenszahl bei 500 liegen. Wenn die Verzehrspflicht eingeführt würde, was z.B. in Japan der Fall ist, könnte bei den weiterführenden Schulen von einer Essenszahl von 1000 ausgegangen werden, was die Kosten für die Zertifizierung noch einmal halbieren würde, also auf 0,1 Cent pro Essen. Es sind Schulen von bis zu 4.000 Schülern bekannt. Aber auch bei noch höherer Essenszahl als hier angenommen und noch mehr Schulen verändern sich die günstigsten Kosten für die Zertifizierung pro Essen von 0,2 Ct kaum noch. **Die Zertifizierungskosten liegen somit bei 0,1% des Preises für ein Mittagessen bezogen auf Vollkosten.** Durch die professionelle Zertifizierung mit jährlicher Auditierung wird ein Essen also nur minimal teurer.

Die Kosten liegen naturgemäß höher, wenn *einzelne Schulen* zertifiziert werden. Im zweiten Beispiel wurde zwei einzelne Schule betrachtet, bei der das Essen im Haus hergestellt, also nicht nur regeneriert wird. Somit fällt hier ein höherer Betrag für die Zertifizierung von Einzelbetrieben an, nämlich für die Produktion und die Ausgabe. Die unterstellte Essenszahl pro Tag von 400 bzw. 800 Essen stellt für weiterführende Schulen einen guten Wert dar. Der höhere Wert ist zweifellos ambitioniert und entspräche etwa den Verhältnissen nach der Einführung der Essenspflicht.

Würde eine niedrigere Essensbeteiligung unterstellt, wie dies zzt. nicht selten anzutreffen ist, stiegen die Kosten entsprechend. Doch bei einer sehr niedrigen Essensbeteiligung ist das Essen wahrscheinlich so schlecht, dass auch eine Zertifizierung nicht erreicht werden dürfte. Insofern ergibt die Kalkulation einer sehr niedrigen Gästezahl wenig Sinn. Die anderen Bedingungen sind gleich geblieben. Es zeigt sich, dass pro Essen auch hier immer noch geringe Kosten für die Zertifizierung anfallen, nämlich nur 1-2 Cent oder 1-2% des Preises eines Mittagessens, wiederum auf Basis der Vollkosten. **Also selbst für die Einzelzertifizierung sind die Kosten pro Mahlzeit vernachlässigbar.**

10 Schöffel L: 20 Cent mehr für Lafer-Essen. Allgemeine Zeitung, Landkreis Bad Kreuznach vom 4.9.2013. www.allgemeine-zeitung.de/lokales/bad-kreuznach/landkreis-bad-kreuznach/20-cent-mehr-fuer-lafer-essen_13393923.htm, Zugriff: 15.3.14

11 Sodexo: Diverse persönliche Informationen des Cateringunternehmens Sodexo, Eisenstraße 9a, 65428 Rüsselsheim, 2009-2013

12 Peinelt V, Wetterau J: Masterplan Schulverpflegung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/loesungen-fuer-deutschland/>

Im Vergleich zur Gruppensertifizierung ist der Betrag bis zu 10-mal höher. Aber es handelt sich ja auch um das andere Extrem, bei dem in nur einem Betrieb nach dem aufwendigsten System, dem Frischkostsystem, die Speisen hergestellt werden. Diese Verpflegung kann nicht empfohlen werden, da der Aufwand an Personal, Räumen und Equipment sehr hoch ist. Eine Versorgung von einer Zentralküche mit temperaturentkoppelten Speisen stellt häufig, v.a. in der Schulverpflegung, aus verschiedenen Perspektiven betrachtet das Optimum dar.

Selbst dieser im Vergleich zur Gruppensertifizierung hohe Betrag ist immer noch recht gering, wenn man ihn in Relation zum Essenspreis setzt. Ausgehend von den Vollkosten von rund 5 € betragen die Zertifizierungskosten deutlich weniger als ein Prozent. Dieser niedrige Anteil an den Gesamtkosten sollte keine ernsthafte Kostendiskussion auslösen.

7. Fazit

Das Zertifizierungskonzept ist flexibel einsetzbar, da es modular aufgebaut ist. Es kann für Teilbereiche und somit auch sukzessive für einzelne Betriebe und Gruppen bzw. Verbände verwendet werden. Es ist rationell, da der Zeitaufwand und die Kosten für die Prüfungen minimiert wurden. Umgerechnet auf ein Essen sind die Zertifizierungskosten verschwindend gering, v.a. wenn das Konzept der Verbundzertifizierung angewendet wird.