

**Umsetzung der Qualitätsstandards der DGE¹
mit dem Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein
"Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" - Zertifikat des TÜV Rheinland**
Erstpublikation: 18.3.18 - Letzter Stand: 21.12.23

Inhaltsverzeichnis

1. Hintergründe.....	2
2. Probleme der Qualitätsstandards der DGE.....	2
3. Funktion eines Qualitätsstandards.....	3
3.1. Definition und Wesen eines Standards.....	3
3.2. Wahre Funktion eines Standards.....	4
3.3. Q-Standard vs Prüfkonzept.....	4
3.4. Vorgehen der DGE zur Prüfung des Speisenangebots.....	5
4. Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein.....	6
4.1. Historie.....	6
4.2. Charakteristika des Konzepts.....	7
4.3. Besonderheiten des Konzepts.....	9
5. Anwendung auf die Schulverpflegung.....	9
5.1. Lösung des Kapazitätsproblems.....	9
5.2. Kosten der Zertifizierung.....	10
6. Vergleich der Themenbereiche.....	10
6.1. Methodik.....	10
6.2. Kommentar zum Vergleich.....	12
7. Fazit.....	13

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Auszug der Anforderungen im "Belegverfahren".....	8
Abb. 2: Prüfetappen der Zertifizierung.....	8
Abb. 3: Darstellung der Verbund-Zertifizierung Typ 1.....	9
Abb. 4: Darstellung der Verbund-Zertifizierung Typ 2.....	9
Abb. 5: Kooperation bei der Zertifizierung in der GG.....	10

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Vergleich der DGE-Qualitätsstandards mit dem Konzept der Hochschule Niederrhein.....	12
--	----

¹ DGE: Qualitätsstandards für Kindertagesstätten, Schulen, Betriebe, Unternehmen, stationäre Einrichtungen, Essen auf Rädern und Rehabilitationskliniken, Bonn, 2007-2020

1. Hintergründe

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) gibt seit 2007 Standards für nahezu alle Bereiche der GG heraus, inzwischen schon in der 5. Auflage von 2020. Mit diesen Standards soll die Qualität der Verpflegung in den jeweiligen Bereichen auf ein hohes Niveau gebracht werden. Schwerpunkt der Vorgaben sind die Qualität und Häufigkeit der Verwendung von Lebensmitteln (LM) sowie die Art der Behandlung für unterschiedliche Mahlzeiten. Im Fokus stehen die Mittagmahlzeiten. Es werden aber auch Vorgaben für die Zwischenverpflegung sowie für anderen Mahlzeiten gemacht, abhängig vom jeweiligen Bereich der GG.

Darüber hinaus werden weitere Aspekte angesprochen, die für eine rundum zufriedenstellende Verpflegung wichtig sind. Die DGE beschränkt sich in ihren Standards also nicht nur auf das Angebot von Speisen. So wird auch auf die notwendigen Rahmenbedingungen eingegangen, die bestehen sollten, damit die gewünschte Qualität letztlich auf dem Teller landet. Zu diesen Rahmenbedingungen zählen die Einhaltung rechtlicher Bestimmungen, wie die Hygiene oder die Kennzeichnung. Ferner ist auf die erforderliche Personalqualifikation zu achten sowie auf ein funktionierendes Qualitätsmanagement oder die Essatmosphäre, weshalb die DGE in ihren Standards diesen Themen zumindest einige Absätze widmet.

Auch die Gästekommunikation, die Festlegung von Essenszeiten oder die Raumgestaltung werden erwähnt. Inzwischen ist auch das Thema Nachhaltigkeit ein Bestandteil der Standards geworden. Man sieht also, dass die DGE in den Q-Standards das Thema GG von möglichst vielen Seiten beleuchtet. Allerdings hat eine genaue Analyse gezeigt, dass noch vieles verändert werden sollte, worauf kurz eingegangen wird. Es ist jedoch zuzugestehen, dass ein breiter Ansatz charakteristisch für die aktuellen Q-Standards der DGE ist.

2. Probleme der Qualitätsstandards der DGE

Hier stellt sich die Frage, wie gut mit Hilfe der Angaben in den Standards eine Umsetzung auf Betriebsebene möglich ist. Eine Umsetzung setzt voraus, dass die Vorgaben exakt und detailliert genug sind, damit anhand dieser Vorgaben überprüft werden kann, ob sie eingehalten werden. Schon ein kurzer Blick in die Standards zeigt, dass dies nicht der Fall ist. Die Angaben sind meist grundsätzlicher Art. Dies lässt sich sehr deutlich am Kapitel über **Nachhaltigkeit** erkennen, wo nur beispielhafte Angaben gemacht werden, wodurch eine Orientierung für ein nachhaltiges Handeln und eine Gesamtbewertung nicht möglich sind. Eine Definition von wichtigen Kriterien sowie deren konkrete Ausgestaltung für die Sicherstellung eines nachhaltigen Handelns im Betrieb unterbleiben.

Für einen optimal zusammengestellten **Speiseplan** wurden Kriterien festgelegt (Version von 2020). Der Versuch, einen Speisenplan bei weitgehender Einhaltung der Kriterien zu entwickeln, hat zu einem schlechten Ergebnis v.a. bei den Makronährstoffen geführt. Bei einer Zertifizierung müsste dieser Plan aufgrund der NWB durchfallen. Berücksichtigt man hingegen nur die LM-Vorgaben gemäß Q-Standard und Leitfaden, wäre der Plan zu akzeptieren. Beide Bewertungsinstrumente sollten aber im Wesentlichen zu gleichen Ergebnissen führen.

In der Quintessenz der Untersuchung der Q-Standards kann bei der Bewertung eines Wochenplans nicht sicher gewährleistet werden, dass bei Einhaltung der Vorgaben auch die Nährstoff-

Anforderungen der Referenzwerte erfüllt sind. Umgekehrt ist es keinesfalls sicher, dass selbst eine massive Verletzung der Vorgaben mit einer schlechten Erfüllung der Referenzwerte verbunden ist.

Ein weiteres Beispiel für allgemeine Hinweise, die für die praktische Umsetzung nicht geeignet sind, wäre der ganze **Hygienekomplex**. Zu diesem zweifellos wichtigen Thema gibt es lediglich ein paar Aussagen, worauf zu achten ist. Einige Fußnoten können einen umfangreichen Kriterienkatalog mit konkreten Definitionen nicht ersetzen. So wird beispielsweise von HACCP-Grundsätzen gesprochen, wobei auf Publikationen des BfR verwiesen wird. Desgleichen reicht es nicht, nur auf die Notwendigkeit von Mitarbeiterschulungen hinzuweisen, weil die Betriebe damit nicht erkennen können, ob ihre Maßnahmen als hinreichend zu betrachten sind. Und so könnte man noch viele weitere Punkte herausgreifen, die eine Konkretisierung vermissen lassen. Einige wichtige Punkte wurden noch nicht einmal angesprochen. Damit ist weder eine Umsetzung in den Betrieben noch eine Überprüfung korrekten Handelns möglich.

Besonders erstaunlich ist das Fehlen von Anforderungen für die verschiedenen **Verpflegungssysteme**, die für die Qualität der Speisen von eminenter Bedeutung sind. Hier hat es sogar im neuesten Q-Standard Rückschritte gegeben, weil in früheren Auflagen wenigstens einige elementare Angaben gemacht wurden.

Die Qualitätsstandards der DGE haben zwar einen weitgefassten Ansatz, sind aber nicht geeignet, die Qualität der Verpflegung sicherzustellen. Es bedarf daher noch weiterer Instrumente, um die Kriterien der Standards zu konkretisieren und somit überhaupt erst überprüfbar zu machen. Bevor auf diese Instrumente eingegangen wird, soll zunächst noch die Funktion von Qualitätsstandards angesprochen werden.

3. Funktion eines Qualitätsstandards

3.1. Definition und Wesen eines Standards

Ein Qualitätsstandard soll die notwendigen Güteeigenschaften eines Objekts oder Prozesses beschreiben, deren Einhaltung ein zufriedenstellendes oder wünschenswertes Niveau erreichen. Es fragt sich, wie genau diese Beschreibungen sein sollen. Die GG ist inzwischen so komplex geworden, dass detaillierte Angaben allein für LM, Zubereitungsverfahren, Verpflegungssysteme und der hierfür erforderlichen Geräte eine große Anzahl von Kriterien und Definitionen festgelegt werden müsste. Wollte man dies alles exakt beschreiben, würde ein Qualitätsstandard nahezu unlesbar werden, zumindest wäre er sehr umfangreich. Außerdem hätten diese detailreichen Festlegungen den gravierenden Nachteil, dass sie bei kleinen Änderungen, z.B. bei Normen für bestimmte Geräte, eine Neuformulierung erforderlich machen würde. Da dies für alle anderen Festlegungen auch zutrifft, käme man fast nie zu einem Ende.

Viel sinnvoller wäre es daher, wenn nur die **wesentlichen Eigenschaften** (Qualitäten) dargestellt werden. Auf eine Beschreibung von Details kann verzichtet werden, wenn die Eigenschaften in Form von Kriterien an anderer Stelle für die Prüfung von Betrieben zu finden sind. Auch grundsätzliche Festlegungen von Standards müssen von Zeit zu Zeit angepasst werden, aber bei weitem nicht so häufig wie ein Werk mit vielen Details.

Dieses Vorgehen wäre **vergleichbar** mit einer **horizontalen Verordnung**, die ohne konkrete Festlegungen operiert, nur allgemeine Aussagen macht und für viele Produktgruppen gilt. Statt also viele Zahlen oder einzuhaltende Bedingungen zu nennen, wird in den horizontalen Verordnungen z.B. davon gesprochen, dass diese Werte oder Prozesse "geeignet sein müssen", um dies oder jenes sicherzustellen und dergleichen mehr. Was unter „Eignung“ zu verstehen ist, muss dann in der Prüfprozedur festgelegt werden. Diese Angaben sind notwendig, damit Prüfbedingungen entwickelt werden können, die sich darauf beziehen. Die Mindesttemperatur beim Heißhalten von Speisen wäre ein solches Beispiel. Konkrete Werte finden sich insbesondere in vertikalen Verordnungen oder in Spezialpublikationen von Fachgremien, wie den DIN-Normen.

3.2. Wahre Funktion eines Standards

Somit besteht die **wahre Funktion** eines Standards darin, alle relevanten Themenbereiche anzusprechen sowie die wesentlichen Qualitäten zu benennen, die ein Produkt oder ein Prozess aufweisen sollen. Beispielsweise würde über die Speisenproduktion ausgesagt, dass diese unter Einhaltung einschlägiger Anforderungen durchgeführt wird oder der Transport der Speisen so erfolgt, dass Grenzwerte für die Dauer oder die Temperaturen berücksichtigt werden. Dies reicht für eine Prüfung eines Betriebes natürlich noch nicht aus. Für konkrete Details der Qualität werden bestimmte Quellen herangezogen, um das Prüfkonzept zu erstellen. Mit einem Standard wird also nur der Rahmen abgesteckt, der für eine Überprüfung eines Betriebes dann mit konkreten Kriterien ausgefüllt werden muss. Auf der Basis dieser Kriterien kann überprüft werden, ob ein Betrieb einwandfrei arbeitet.

Daher müssen die grundsätzlichen Aussagen eines Standards im zweiten Schritt **ins Konkrete übersetzt** werden und zwar so, dass damit eine Prüfung durchgeführt werden kann. Hierbei sollten alle relevanten Aspekte des Standards im Detail berücksichtigt werden. Die Übersetzung muss so erfolgen, dass die Fragen **eindeutig und unmissverständlich** sind. Dann besteht keine Gefahr, dass mehrere richtige Antworten gegeben werden können. Daher hat es sich bewährt, die Fragen so zu formulieren, dass nur **Ja-Nein-Antworten** gegeben werden. In wenigen Ausnahmefällen könnte die Antwort auch „Entfällt“ lauten. Bei freien Antworten wäre es schwierig, die Antworten zu bewerten. Eine automatisierte Auswertung wäre dann nicht möglich und müsste vom jeweiligen Prüfer bewertet werden. Eine Bewertung sollte aber weitgehend **unabhängig vom Prüfer** sein. Wenn die Einschätzung des Prüfers in die Bewertung vieler Antworten einfließen würde, kämen unterschiedliche Prüfungsergebnisse zustande, je nachdem, welcher Prüfer bewertet, d.h. welche Kompetenz er hat oder welche Schwerpunkte er setzt. Das sollte durch das Prüfkonzept verhindert werden. Daher sind die Fragestellungen wichtig.

3.3. Q-Standard vs Prüfkonzept

Die Übersetzung der grundsätzlichen Aussagen des Q-Standards in die Praxis muss aber nicht mehr Bestandteil des Q-Standards sein. Dies ist vielmehr der zweite Schritt eines Prüfungsprozesses, der von einer unabhängigen Stelle entwickelt werden sollte. Die Fachkräfte dieser Übersetzungsstelle benötigen **fachspezifische Kenntnisse** in Bezug auf das Prüfkonzept und müssen auch die strengen Anforderungen kennen, die rein formal an derartige Prüfungen ge-

stellt werden. Hier sei auf entsprechende DIN-ISO-Normen verwiesen, die z.B. regeln, wie häufig geprüft werden sollte. Werden die fachlichen und formalen Aspekte berücksichtigt, ist eine Prüfung von Betrieben umfassend, ganzheitlich und fachlich korrekt. Es wäre vorstellbar, dass unterschiedliche Organisationen die Übersetzung der grundsätzlichen Anforderungen des Standards zu einem jeweils eigenen Prüfkonzept vornehmen. Diese Prüfkonzepte werden sich unterscheiden, allerdings sollte das nur marginal der Fall sein, da die Quellen für die Festlegung der Kriterien weitgehend identisch sind. Es ist auch vorstellbar, dass der Standardgeber selbst die Prüfroutine, also die Details für die Prüfung, entwickelt. Auf jeden Fall müsste **klar zu unterscheiden** sein, welches der Standard ist und welches das Prüfkonzept mit den konkreten Kriterien.

Einzelheiten zu den formalen Anforderungen von Prüfungen sind in **internationalen Normen** festgelegt, auf die akkreditierte Prüfstellen verpflichtet sind. Die Entwicklung eines Prüfkonzepts erfordert daher, dass eine qualifizierte Prüfstelle eingebunden wird. Hierbei handelt es sich meist um spezialisierte Zertifizierungsfirmen, die mit allen Fragen einer Überprüfung von Betrieben vertraut sind, z.B. dem TÜV Rheinland. Diese verfügen bzgl. der Prüfanforderungen und -formalitäten über das nötige Know-how und ausreichende Erfahrung. Derartige Stellen werden selbst überprüft und müssen dabei ihr korrektes, regelkonformes Vorgehen immer wieder nachweisen.

Dies macht verständlich, warum der Standardgeber normalerweise nicht an der Umsetzung seiner Q-Standards beteiligt sein sollte, denn er ist für diese Prüfaufgaben meist nicht ausreichend qualifiziert. Die Prüfstelle sollte eine Abteilung haben, welche die eigentliche Überprüfung durchführt und das Zertifikat ausstellt. Deren Prüfer sollten unbedingt einer Auditoren-Schulung unterzogen worden sein, womit auch eine ständige Weiterbildung verbunden ist. Ein Zertifizierungsunternehmen ist idealerweise so strukturiert, dass die Abteilung für die Erstellung eines Prüfkonzepts und der Durchführung der Überprüfung voneinander getrennt sind, wenn sie beides anbieten. Das Unternehmen kann sich aber auch ganz auf die Überprüfung beschränken, so dass die Entwicklung des Prüfkonzepts von einer anderen Stelle erfolgt.

Der gesamte Prozess zur Sicherstellung der Qualität ist somit dreigeteilt:

- (1) **Entwicklung** eines Q-Standards durch eine führende Fachorganisation
- (2) **Übersetzung** des Q-Standards durch die Entwicklung eines Prüfkonzepts
- (3) **Prüfung** von Betrieben auf der Basis des Prüfkonzepts und anschl. Ausstellung eines Zertifikats oder Festlegung von Korrektur-Auflagen

Die einzelnen Bereiche sind also auf drei Organisationen zu verteilen. Wie erläutert, können die beiden ersten Bereiche von zwei Organisationen entwickelt werden. Wegen des großen Aufwands bei der Erstellung eines Prüfkonzepts ist zu empfehlen, dass dies von einer separaten Institution erfolgt. Es wäre auch sinnvoll, wenn sich die beiden letzten Bereiche in einer Hand befinden, allerdings dann in getrennten Abteilungen. Interessant ist nun, wie die DGE vorgeht.

3.4. Vorgehen der DGE zur Prüfung des Speisenangebots

Die DGE begnügt sich nicht nur mit der Entwicklung eines Q-Standards der im Übrigen noch nicht ausreicht. Näheres ist einer ausführlichen Analyse zu entnehmen². Die DGE will die bei-

² Peinelt V und Wetterau J: Stellungnahme zu den Q-Standards der DGE - 12.23. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/qual-standards-dge/>

den anderen Punkte auch noch mit abdecken und ist somit für alle drei Bereiche zuständig. Ein **Prüfkonzept** (Punkt 2) existiert aber nur in rudimentärer Form, da die Themen des Q-Standards nur teilweise konkretisiert, also übersetzt wurden. Liegt eine Konkretisierung vor, z.B. beim Kriterienansatz für die Bewertung von Speiseplänen auf LM-Basis, hat sie sich als ungeeignet erwiesen. Im genannten Beispiel können Speisepläne nicht klar und eindeutig als "geeignet" oder "nicht geeignet" unterschieden werden. Einzelheiten sind der Analyse des Zertifizierungskonzepts der DGE von Peinelt und Wetterau zu entnehmen³. Es gibt zahlreiche weitere Kritikpunkte, so dass leider insgesamt festzustellen ist, dass mit dem Prüfkonzept Betriebe nicht hinreichend zu prüfen sind.

Die DGE ist daher gut beraten, die Entwicklung eines Prüfkonzept auf der Basis der eigenen Q-Standards an qualifizierte Stellen zu beauftragen, um zum einen ein wirkungsvolles Prüfkonzept zu besitzen und zum anderen, um sich die immense Arbeit hierfür zu sparen. Da die DGE aber auch den dritten Punkt (die eigentliche Prüfung) mit abzudecken versucht, müsste sie nachweisen, dass die hohen **Anforderungen an Prüfstellen für Auditierungen** erfüllt werden. Dies ist ebenfalls zu verneinen, da die DGE nicht als Prüfstelle akkreditiert ist und die Auflagen hierfür nicht einhalten kann, z.B. den Nachweis einer Auditorenschulung, die wiederum bestimmten Vorgaben entsprechen muss. Eine einfache Schulung von qualifizierten Personen reicht nicht. Wenn diese Prüfungen externalisiert wurden, gilt Gleiches natürlich für den Dienstleister im Auftrage der DGE. Ferner werden die internationalen Q-Standards für Zertifizierungen nicht beachtet, weil z.B. keine jährlichen externen Audits stattfinden. Somit zeigt sich, dass die DGE den Dreisprung „Q-Standard - Prüfkonzept - Zertifizierung“ nicht leisten kann. Diesen Anspruch sollte sie aber auch gar nicht haben.

Geeignete Kooperationspartner müssen nicht lange gesucht werden, da sie inkl. wirksamer Prüf- und Audit-Konzepte bereits existieren. Es handelt sich um die **Hochschule Niederrhein**⁴ (**Fachbereich Oecotrophologie**), die bereits seit Jahren mit dem **TÜV Rheinland** kooperiert, womit die Punkte (2) und (3) des o.g. Prüfungsprozesses abgedeckt sind. Der TÜV Rheinland wäre in der Lage, in kurzer Zeit die Kapazität für solche Prüfungen erheblich auszuweiten, so dass ganz Deutschland in allen GG-Bereichen vom TÜV Rheinland zertifiziert werden könnte. Ob das der DGE im gleichen Maße gelänge, darf bezweifelt werden.

Nachfolgend wird das Prüf-Konzept der Hochschule Niederrhein in Kooperation mit dem TÜV Rheinland sowie die praktische Umsetzung am Beispiel der Schulverpflegung beschrieben.

4. Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein

4.1. Historie

Eine Zertifizierung ist eine wichtige Maßnahme, um die Qualität der Verpflegung in Betrieben der GG ermitteln zu können und Verbesserungsvorschläge zu machen⁵. Daher beschäftigt sich die Hochschule Niederrhein (Fachbereich Oecotrophologie) schon seit langem mit Konzepten

3 Peinelt V und Wetterau J: Stellungnahmen zu den Q-Standards der DGE von 2020. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/qual-standards-dge>, s. Kap. 7

4 Hochschule Niederrhein: <https://www.hs-niederrhein.de/startseite/>

5 Peinelt V: Warum sind Zertifikate sinnvoll? Anmerkungen zu den Q-Standards der DGE inkl. Zertifizierung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/zertifikate-guetesiegel>, s. Kap. 3.5

zur Überprüfungen von Betrieben der GG. Begonnen hat dies mit dem Prüfkonzept für die Betriebe des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG⁶), die ab 2002 ihre Mitgliedsbetriebe unabhängig und neutral überprüfen ließen. Das Prüfkonzept wurde ab 2000 von der Hochschule Niederrhein in Kooperation mit einem Fach-Ausschuss des DIG entwickelt und fand kurze Zeit später auch Eingang in Prüfungen von Studentenwerken unter der koordinierenden Federführung des Deutschen Studentenwerks (DSW⁷). Betriebe dieser beiden Gruppen (insgesamt ca. 120) wurden über Jahre hinweg geprüft, wobei das Prüfkonzept ständig verbessert wurde. **Somit kann die Hochschule Niederrhein auf über 20 Jahre Erfahrung mit der Entwicklung von Prüfkonzepten sowie der Prüfung von Betrieben in der GG zurückblicken.**

Die Entwicklung des Prüfkonzepts bei der DGE war auch in anderer Hinsicht ein laufender Prozess. Die Bereiche der GG, wo die Prüfungen stattfanden, hat sich dabei ausgeweitet. Es kamen zunächst die Schulen (4/2007) hinzu und später auch der gesamte Care-Bereich, also v.a. Altenheime und Krankenhäuser. Neben der Ausweitung der Anwendungsbereiche wurde das Konzept selbst immer mehr verfeinert und optimiert. Aufgrund der großen Nachfrage entschloss sich die Hochschule Niederrhein, die Prüfungen der Betriebe aus Kapazitätsgründen in Kooperation mit kompetenten Partnern fortzusetzen. Aufgrund des ausgereiften und bewährten Konzepts konnte schließlich der TÜV Rheinland⁸ als Prüforganisation gewonnen werden. Die Kooperation mit dem TÜV Rheinland gestaltete sich sehr konstruktiv. Auf der einen Seite wird das Konzept von der Hochschule Niederrhein ständig weiter optimiert, auf der anderen Seite sorgt der TÜV Rheinland dafür, dass formale Vorgaben von internationalen Normen eingehalten werden. Das Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein erfüllt somit höchste Anforderungen.

4.2. Charakteristika des Konzepts

Inzwischen ist das Konzept sehr differenziert, soll aber hier nicht im Detail beschrieben werden. Es sei auf eine ausführliche Darstellung des Konzepts verwiesen⁹. Dort wird der Prüf-Ansatz sowie Details zu den verschiedenen Prüfungen beschrieben. Soviel in Kürze: Es besteht aus drei wesentlichen Teilen, angefangen mit einer ausführlichen Checkliste. Zu wesentlichen Fragen muss die Richtigkeit der Antworten in einem Belegverfahren nachgewiesen werden. Die wichtigsten Bereiche werden nachfolgend zusammengefasst (Abb. 1).

Im **Audit**, das nur von geprüften und regelmäßig geschulten Auditoren des TÜV Rheinland durchgeführt werden darf, erfolgt eine Überprüfung der Gegebenheiten auf der Basis der Checkliste, wobei dann auch die Belege geprüft werden. Selbstverständlich gibt es auch eine ausführliche Betriebsbegehung. Dieser Prozess entspricht den internationalen Normen. Das heißt, dass die Prüfungen jährlich stattfinden. Dies ist bei anderen Zertifizierungsorganisationen nicht immer der Fall.

Fast alle der in den Q-Standards der DGE angegebenen Themen werden im Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein berücksichtigt. Die Zwischenverpflegung wurde nicht berücksichtigt. Darüber hinaus wird auf weitere Aspekte eingegangen, die in den DGE-Standards nicht ge-

6 DIG: <https://dig-home.de/>

7 DSW: <https://www.studentenwerke.de/>

8 TÜV Rheinland Cert GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, www.tuv.com

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

nannt werden, aber gleichfalls für den Erfolg wichtig sind. Für die Einzelthemen werden konkrete Anforderungen gestellt, die auch gewichtet wurden. Ferner gibt es einige sehr wichtige Fragen, sog. K.O.-Fragen. Wird nur eine einzige falsch beantwortet, kann die Prüfung nicht bestanden werden. Beim Zertifizierungsansatz der DGE gibt es hingegen keine K.O.-Kriterien. Dies wurde ausführlich in der bereits erwähnten Stellungnahme dargelegt¹⁰.



Abb. 1: Auszug der Anforderungen im "Belegverfahren"

Die nachfolgende Abbildung zeigt den Ablauf des Zertifizierungsprozesses. Von Interesse dürfte sein, dass die Prüfabschnitte zwar getrennt sind, aber aus Effektivitätsgründen während des Audits durchgeführt werden.

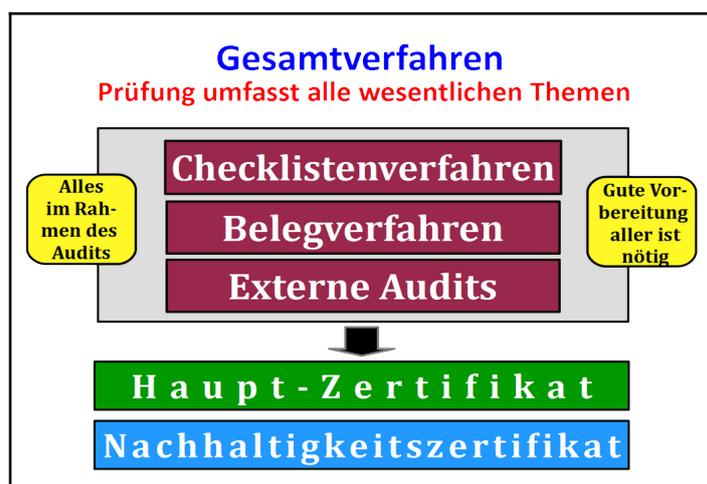


Abb. 2: Prüfetappen der Zertifizierung

10 Peinelt V und Wetterau J: Stellungnahme zu den Q-Standards der DGE - 12.23. <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/qual-standards-dge/>

4.3. Besonderheiten des Konzepts

Ein weiterer wichtiger Bestandteil des Prüfkonzepts der Hochschule Niederrhein besteht in der Möglichkeit der **Matrix- oder Verbund-Zertifizierung**. Hierbei werden stichprobenartig einige Betriebe eines Verbundes überprüft, die stellvertretend für alle stehen. Dies setzt eine entsprechende Organisation dieser Betriebe und Vorgaben einer Zentrale voraus. Es wird nach einer zentralen Produktion mit Aufbereitungsküchen (Typ 1) und Einzel-Produktionen mit einer Koordinierungszentrale (Typ 2) unterschieden. Die beiden obigen Abbildungen veranschaulichen diesen Prüf-Ansatz.

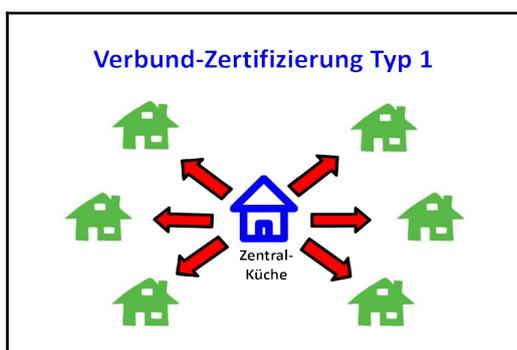


Abb. 3: Darstellung der Verbund-Zertifizierung Typ 1

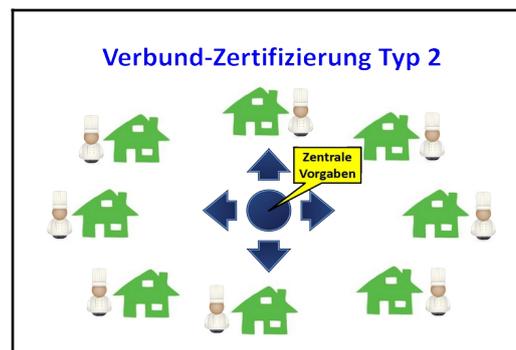


Abb. 4: Darstellung der Verbund-Zertifizierung Typ 2

Dieser Ansatz hilft, die Kosten stark zu reduzieren, bei vergleichbarer Qualitätssicherung. Wenn das Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein für alle Betriebe zum Einsatz käme, könnte gewährleistet werden, dass auch alle wichtigen Kriterien erfüllt wären. Wenn Betriebe die Prüfung nicht bestehen, ist geregelt, wie das Zertifikat doch noch zu erreichen ist. Auf jeden Fall müssen die Abweichungen vom Q-Standard korrigiert werden.

5. Anwendung auf die Schulverpflegung

5.1. Lösung des Kapazitätsproblems

Von besonderem Interesse ist der Bereich der Schulverpflegung, da hier staatliche Maßnahmen ergriffen werden können, z.B. bzgl. der Zertifizierung. Zu den Problemen in der Schulverpflegung und möglichen Lösungsansätzen ist bereits Vieles gesagt worden^{11,12}. Die wesentlichen Aussagen seien nachfolgend kurz referiert.

Das beschriebene Konzept zur Überprüfung von Betrieben, die von Zentralküchen beliefert werden oder in denen produziert wird, ist auch auf den Bereich der Schulverpflegung übertragbar. Von besonderem Interesse dürfte die **Verbundzertifizierung** sein, weil diese mit geringem Aufwand und hoher Kosteneinsparung einhergeht. Am ehesten würde sich in der Schulverpflegung die Verbundzertifizierung vom Typ 1 anbieten, da hier diese beiden Effekte am stärksten sind. Via "Cook and Chill" oder "Cook and Freeze" ist mit moderaten Kosten für

11 Peinelt V: Wie können Lösungen aussehen? <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/loesung-fuer-deutschland/>

12 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? <https://ewd-gastro.jimdo.com/schulverpflegung/internationaler-vergleich, s. Kap. 7>

das System zu rechnen und gleichzeitig kann das allgegenwärtige Problem des massiven Personalmangels in der GG gelöst werden. Aber auch bei einer frischen Produktion in den Schulen, die von einer Firma organisiert wird, also die Verbundzertifizierung nach Typ 2, wäre mit unserem Konzept überprüfbar.

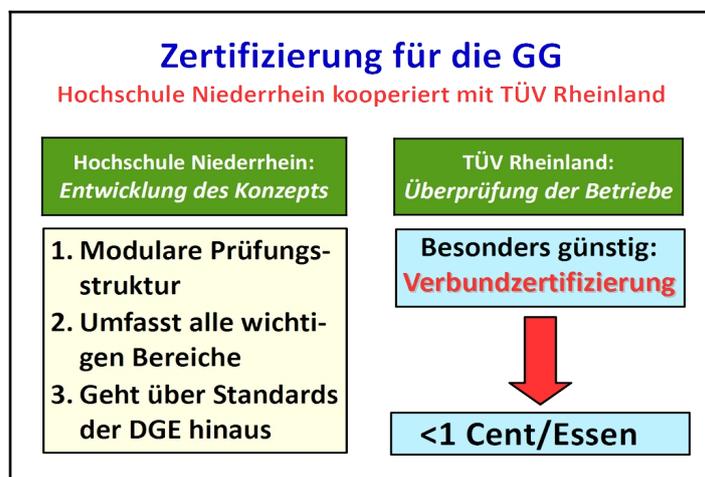


Abb. 5: Kooperation bei der Zertifizierung in der GG (© Peinelt)

Wie bereits erwähnt, ließe sich die Prüfung selbst mit dem **TÜV Rheinland** für ganz Deutschland durchführen. Hierfür ist nur eine relativ kurze Anpassungszeit nötig, in der die erforderliche Anzahl an Auditoren auf das System geschult werden müsste. Somit wäre das **Kapazitätsproblem** der Zertifizierung gelöst.

5.2. Kosten der Zertifizierung

Die zweite in diesem Zusammenhang wichtige Frage dreht sich um die **Kosten**. Vermutlich wird von manchen Kritikern die Befürchtung geäußert, dass diese Überprüfungen zu teuer wären. Doch diese Befürchtung ist unbegründet. Wie in einer Berechnung für die **Verbundzertifizierung** ermittelt wurde, betragen die zusätzlichen Kosten **für ein Essen nur 1 Cent**, ein verschwindend geringer Betrag. Wegen Einzelheiten der Berechnung sei auf eine der betreffenden Publikationen verwiesen, insbesondere die der Konzeptbeschreibung¹³.

6. Vergleich der Themenbereiche

6.1. Methodik

In diesem Kapitel werden die Themenbereiche des Qualitätsstandards der DGE und des Prüfkonzepts der Hochschule Niederrhein gegenübergestellt. Es wird geprüft, ob und inwieweit der Umfang der beiden Ansätze sich unterscheidet. Als Vergleichsobjekt dient zum einen der Qualitätsstandard der DGE für die Schulverpflegung¹⁴ und zum anderen der Ansatz für die Zertifizierung der Hochschule Niederrhein¹¹. Aufgrund der unterschiedlichen Strukturen der

¹³ Peinelt V: Offizielles Konzept für die "Ausgezeichnete GG". <https://ewd-gastro.jimdo.com/zertifizierung/ausgezeichnete-gg>, s. Kap. 6

¹⁴ DGE (Hrsg): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage 2014, 54 S., Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn

beiden Objekte sind sie nicht direkt vergleichbar. So hat das Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein insgesamt rund 20 Oberkapitel, das der DGE nur fünf (ohne Hintergründe und Zertifizierung).

Die nachfolgende Gegenüberstellung wurde am Beispiel der Schulverpflegung vorgenommen. Daher wurden beim Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein die nicht zutreffenden Kapitel weggelassen.

Qualitätsstandards der DGE	"Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie"¹⁵ - Zertifikat des TÜV Rheinland¹⁶
1. Hintergründe und Ziele	A. Zentrale Koordinierungsstelle
2. Gestaltung der Verpflegung	B. Einkauf, Bestellung, Lieferanten
2.1 Frühstück/Zwischenverpflegung	C. Wareneingang
2.2 Mittagessen	D. Lagerung
2.3 Speisen-Zubereitung	E. Speisenproduktion
3. Rahmenbedingungen-Schule	E1. Hauptgerichte
3.1 Teilnahme	E2. Kleine Gerichte
3.2 Essenszeit	F. Behandlung produzierter Speisen
3.3 Raumgestaltung	I. Mittagessen
3.4 Pädagogische Aspekte	I.1 Vollwertigkeit
4. Rahmenbedingungen-Verpflegung	I.2 Abwechslung, Vielfalt, Akzeptanz
4.1 Hygiene	I.3 Kennzeichnung
4.2 Kennzeichnung	J. Getränkeangebot
4.3 Personalqualifikation	K. Zwischenverpflegung
4.4 Schnittstellenmanagement	L. Ausgabe der Speisen
5. Nachhaltigkeit	M. Ausgestaltung des Speisesaals
6. Zertifizierung	N. Hygiene
7. Sonstiges	N.1 Grundsätzliches
	N.2 Produktion/Transport
	N.3 Ausgabe
	N.4 Personalhygiene
	N.5 R & D
	N.6 Entsorgung
	O. Minimierung von Speiseabfällen
	P. Nachhaltigkeit
	P.1 Gesundheit
	P.2 Ökologie
	P.3 Wirtschaft
	P.4 Gesellschaft
	Q. Schulungen und Personalqualifikation
	R. Arbeitsschutz & -sicherheit

15 Einige Kap. des Konzepts der Hochschule Niederrhein betreffen nicht die Schulverpflegung und wurden daher weggelassen.

16 Die Überprüfung der Betriebe erfolgt durch den TÜV Rheinland nach höchstem Standard. www.tuv.com/germany/de/ausgezeichnete-gemeinschaftsgastronomie.html

Qualitätsstandards der DGE	"Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" - Zertifikat des TÜV Rheinland
	S. Marketing & Verkauf
	T. Kommunikation & Soziales
	T.1 Gäste
	T.2 Mitarbeiter

Tab. 1: Vergleich der DGE-Qualitätsstandards mit dem Konzept der Hochschule Niederrhein
(grün=zusätzliche Prüfung, braun=umfangreichere Prüfung gegenüber DGE)

6.2. Kommentar zum Vergleich

Die einzelnen Kapitel der DGE-Standards enthalten meist nur kurze Hinweise zu den qualitätsrelevanten Kriterien im Sinne einer groben Orientierung. Bei den LM-Empfehlungen werden allerdings Tabellen mit genaueren Angaben verwendet. In der Checkliste der Zertifizierung "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie", die als eine Umsetzung des DGE-Standards in einem erweiterten Sinn zu verstehen ist, geht es um alle wichtigen Oberthemen, zu denen jeweils 10 bis 50 Fragen gestellt werden. Die einzelnen Themen werden somit sehr ausführlich behandelt. Es kommt hinzu, dass noch ca. drei Dutzend Belege exakt definiert wurden, die zusätzlich zu erbringen sind.

Der Vergleich der Ober- und Unterthemen in Tab. 1 zeigt, dass alle Themen in den Qualitätsstandards der DGE auch vom Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein abgedeckt sind. Selbstverständlich wird die Vollwertigkeit des vorgelegten Speisenplans bzw. des Speisenangebots über vier Wochen überprüft. Die detaillierten Fragen zur **Vollwertigkeit** garantieren in Verbindung mit den geforderten Belegen eine gute Bewertbarkeit dieses Kriteriums.

In diesem Zusammenhang sei auf das "**Gastronomische Ampelsystem**"¹⁷ verwiesen, das eine wesentlich bessere Aussagekraft bzgl. der Vollwertigkeit besitzt als z.B. Nährwertkennzeichnungen. Durch die Ampelfarben wird sehr trennschaft unterschieden. Dieses System wird bereits seit Jahren im Bereich der GG erfolgreich eingesetzt¹⁸. Hiermit hätte man eine komplette Bewertung des Speisenangebotes, also nicht nur eine Bewertung einer Menülinie wie bei der DGE. Der Einsatz dieses System mit guten durchschnittlichen Ergebnissen, gemessen als Gesundheitsziffer o.Ä., wäre ein sehr gutes Kriterium zu Bewertung des Speisenangebots.

Überprüft wird ferner die **Abwechslung, Vielfalt und sensorische Qualität** der Speisen, die in den Q-Standards der DGE nur erwähnt, also nicht überprüft werden. Mit dem Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein werden diese grob formulierten Anforderungen im Q-Standard der DGE detailliert umgesetzt. Wie in der Tab. 1 zu sehen ist, gehen die Themen des Prüfungsumfanges deutlich über den Qualitätsstandard der Schulverpflegung der DGE hinaus. Dies wäre noch stärker erkennbar, wenn die Abfrage im Detail analysiert würde.

Im Prüfkonzept der Hochschule Niederrhein wurden nahezu alle Anforderungen der DGE im Qualitätsstandard für die Schulverpflegung berücksichtigt. Insofern kann das Konzept der Hochschule Niederrhein als eine geeignete Überprüfung eines Speisenangebots bezogen auf den DGE-Standard angesehen werden.

17 Peinelt V: Beschreibung von GAS - Langfassung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/beschreibung/langfassung/>

18 Giebel et al: Nudging mit GAS. <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/nudging/>

7. Fazit

Die Qualitätsstandards der DGE sind für eine Zertifizierung nicht direkt geeignet. Sie müssten hierfür erst noch für eine Prüfung mit konkreten Kriterien übersetzt werden. Diese Übersetzung sollte nicht durch die DGE selbst, sondern besser durch eine separate Organisation mit dem nötigen Know-how bei Prüfungen vorgenommen werden. Es existiert bereits ein ausgereiftes und vielfach bewährtes Prüfkonzept. Das Konzept wurde von der Hochschule Niederrhein entwickelt und wird in Kooperation mit dem TÜV Rheinland umgesetzt. Mit seinem Know-how sorgt der TÜV Rheinland dafür, dass das Konzept den internationalen Normen entspricht und erfüllt somit höchste prüfungstechnische Anforderungen.

Aufgrund dieser Umsetzung können die Qualitätsstandards der DGE darauf beschränkt werden, grundsätzliche Aussagen über die Qualität der Verpflegung zu machen. Auf Details kann weitgehend verzichtet werden, weil diese in der Umsetzung realisiert werden müssen. Insofern könnten die aktuellen Q-Standards der DGE sogar noch weiter gestrafft werden. Der TÜV Rheinland ist in der Lage, innerhalb kurzer Zeit seine Kapazität für Überprüfungen einer großen Anzahl von Betrieben, z.B. in der Schulverpflegung, im nötigen Umfang zu erweitern. Somit wäre nicht nur ein geeignetes Prüfkonzept vorhanden, sondern auch eine Prüforganisation, die hochkompetent und leistungsstark ist.

Diese Leistung ist auch finanzierbar, v.a. wenn die sog. Verbundzertifizierung zum Einsatz käme. Zur Realisierung dieses Konzepts eignet sich ein temperaturentkoppeltes Verpflegungssystem, z.B. "Cook and Chill". Für die Zertifizierung müsste pro Mittagessen lediglich 1 Cent mehr bezahlt werden. Daher dürfte diese Umsetzung auch nicht an den Finanzen scheitern.

Es kommt einzig und allein auf die Politik an, die sich für die Umsetzung der Qualitätsstandards der DGE mit dem bewährten Konzept der Hochschule Niederrhein in Kombination mit dem TÜV Rheinland entscheiden müsste.