



Die Hochschule Niederrhein und der TÜV Rheinland haben ihr Zertifizierungskonzept „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ optimiert. Im Fokus stehen auch Aspekte der Nachhaltigkeit. Autor Prof. Dr. Volker Peinelt zum Konzept.

Das Thema Nachhaltigkeit ist inzwischen ein Dauerbrenner geworden und erhält durch den Klimawandel eine gewaltige Drohkulisse. Es betrifft alle Lebensbereiche, so auch die Gemeinschaftsgastronomie, wo seit Jahren in Fachmedien fleißig Vorschläge publiziert werden. So liest man zum Beispiel über Geräte und Systeme, die mit weniger Strom und Wasser auskommen. Andere Vor-

schläge beziehen sich auf Produktion, Herkunft und Transport von Lebensmitteln sowie eine stärker vegetarisch orientierte Angebotsgestaltung. 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 um-

Nachhaltigkeit ist mehr als Umweltschutz.

fassend 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. Im Unterschied zu anderen

Konzepten wird es dem Betrieb hierbei nicht überlassen, die Kriterien für die Prüfung selbst zu bestimmen. 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 zum Beispiel 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.

Mit einer erfolgreichen Zertifizierung erhalten die Verantwortlichen nicht nur die begehrten Zertifikate und belegen damit ihr Engagement auf diesem Sektor, sondern sie bekommen gleichzeitig eine hilfreiche Leitlinie an die Hand, wie Nachhaltigkeit in ihrem Betrieb sicher erreichbar ist. Für die Ergebnisse der Nachhaltigkeit kann ein zusätzliches Zertifikat vergeben werden.

„Ein durchgängiges, valides Konzept“

Die Innogy Gastronomie GmbH hat sich mit allen 52 Betrieben einer umfangreichen TÜV-Zertifizierung (Premium) unterzogen. Wir sprachen mit Geschäftsführer Horst Karfurke über die Erfahrungen.

Was waren die Gründe für eine umfassende TÜV Prüfung?

Die TÜV-Zertifizierung hilft uns in allen Betrieben und über alle Prozessstufen (Arbeitssicherheit, HACCP, Qualitätsmanagement, Produktion und Gastzufriedenheit), feste Standards zu implementieren und zu validieren. Jährliche Auditierungen durch den TÜV Nord überprüfen die Einhaltung der Standards und garantieren uns, neben den noch weiteren üblichen Auditierungen, ein Höchstmaß an Qualität- und Produktsicherheit. Da die Innogy Gastronomie über ein Vier-Säulen-Nachhaltigkeitskonzept (Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit), ebenfalls über alle Prozessstufen verfügt, haben wir die Hochschule Niederrhein und dem TÜV Nord beim Umsetzen eines zusätzlichen, auf dem ursprünglichen Zertifizierungsverfahren aufbauenden Nachhaltigkeitsmodul unterstützt. In einem dreistufigen Prüfverfahren (Checklisten-, Beleg- und Auditprüfung) werden festgelegte Standards abgefragt und geprüft. Heute haben wir ein durchgängiges und valides Dokumentations- und Prüfsystem, das für die Mitarbeiter handelbar und für unsere Gäste transparent ist.

Welchen Zeitumfang muss man berücksichtigen?

Das hängt von der Betriebsgröße ab. Wie jedes System benötigt die Implementierung schon eine nicht unerhebliche Zeitressource. Für die Umsetzung der Verbundzertifizierung haben wir ein Jahr gebraucht, da wir auch unser HACCP und QM-



Horst Karfurke, Geschäftsführer, Innogy Gastronomie GmbH

System auf das Prüfverfahren abgestimmt haben. Für das Nachhaltigkeitsmodul war der Zeitaufwand um einiges geringer, da das Konzept schon sehr viele Prüfkriterien erfüllt.

Und was kostet das?

Die Kosten für beide Module sind Betriebsgrößen abhängig. Wichtig ist, dass sich die Investition über Qualität- und Produktsicherheit und vor allem in der Kundenzufriedenheit bezahlt macht. Unsere Kunden verlangen transparente und ehrliche Produkte, ohne einen Touch von Greenwashing.

Worauf kommt es an, um den Aufwand zu beschleunigen und die Standards zu halten?

Für Betriebe mit gutem HACCP- und QM-System bedeutet die TÜV-Zertifizierung relativ wenig Aufwand. Gegebenenfalls müssen nur einige Standards angepasst werden. Natürlich ist auch die TÜV-Zertifizierung ein laufender Prozess, der lebt und gelebt werden muss. Beide TÜV-Module haben einen hohen Anspruch. Geschenkt bekommt man nichts. Sind aber beide Konzepte einmal umgesetzt und werden stetig validiert, können die Standards durchgängig gehalten werden.

Saubere Luft mit...

InoxAir®

Geruchsprobleme müssen nicht sein!

- Beratung
- Planung
- Realisierung
- Frontcooking
- Catering
- Fettluftreinigung
- Holzkohlegrills

Live Grill-Vorführung
OHNE Geruchsbelästigung
 Täglich von 11:00 - 17:00



2019

Halle A3, Stand 117
 15. - 19. März 2019

Jetzt QR-Code scannen und **kostenlosen** Eintritt sichern!



PRAXIS

„Wir arbeiten an der Zukunft“

Der Qualitätsanspruch in der Gastronomie der Ev. Stiftung Augusta Bochum fängt bei selbstgemachtem Hefeteig an und umfasst selbst das Design des Geschirrs. Das Auge isst mit! Die TÜV-Zertifizierung ist ein Baustein von vielen, sagt Chef de Cuisine und Ex-Sternekoch Ralf Meyer.

Was hat Sie bewogen, sich einer TÜV-Prüfung zu stellen?

Qualität und Nachhaltigkeit müssen intern und extern wissenschaftlich nachweisbar sein und kommuniziert werden. Dazu benötigen wir Sichtweisen, die wir aus eigener Kraft nicht realisieren können. Wir haben uns schon seit einiger Zeit mit der Zertifizierung beschäftigt. Das Kosten-Nutzenverhältnis für unsere Gäste haben wir immer wieder in Frage gestellt und intensive Gespräche mit dem TÜV und der FH Niederrhein geführt, mit der wir schon langjährig verbunden sind. Wir haben die Investition sorgfältig geprüft und uns für eine Zertifizierung beim TÜV entschieden.

Gab es zuvor bereits andere Ansätze?

Für die Ev. Stiftung Augusta Bochum bin ich seit zehn Jahren tätig. Wir haben unser Handeln immer wieder sehr kritisch in sämtliche Richtungen reflektiert – unter dem Gesichtspunkt der Wirtschaftlichkeit und mit einem hohen Qualitätsanspruch. Um uns als Küche unabhängiger, leistungsfähiger und beständiger im schwierigen Care-Markt zu behaupten, haben wir die ungewöhnlichsten Wege eingeschlagen.

Welche Learnings ziehen Sie aus den TÜV-Ergebnissen?

Die Zertifizierung zeigt Schwachstellen im Betrieb auf, mit denen man sich als Küchenchef nicht unbedingt gern auseinandersetzt. Wir haben bei der Zertifizierung ein Ergebnis von 91 Prozent erreicht, fragen uns aber: Wo sind die letzten neun Prozentpunkte geblieben? Die über 600 Fragen der Checkliste bestätigen zwar, dass wir viele Punkte bereits praktizieren. Nur haben wir sie nicht dokumentiert. Ein Nachhaltigkeitskatalog ist aber für die interne und

externe Darstellung notwendig. An dem Projekt arbeiten wir und es kommen immer wieder kritische Fragen und Themen auf, die uns auch in Zukunft weiter beschäftigen werden. Die Qualität unserer Produkte steht nicht in der Kritik. Der Punkt ist: Wie bekomme ich die Produkte schneller und zeitlich unabhängiger zum Gast und das eventuell gepaart mit einer weiteren Qualitätssteigerung.

Da gibt es sicherlich auch interne Hebel, die Sie aktivieren können?

Unsere Arbeitsweise wird sich verändern müssen. Die Arbeitswissenschaft ist für uns ein wichtiges Thema. Dem Fachkräftemangel müssen wir rechtzeitig mit geeigneten Mitteln entgegenwirken. Die Zertifizierung hat für uns Themen aufgerufen, so dass wir mindestens die nächsten zehn Jahre bestens beschäftigt sind.

Weshalb ist Nachhaltigkeit für eine Klinikküche so wichtig?

Nachhaltigkeit in sämtlichen Themenbereichen wurde bei uns bisher einfach unbewusst gelebt. Damit diese Küche überlebt und 155 Mitarbeiter in Zukunft eine bezahlte Beschäftigung haben, ist es wichtig nachhaltige Prozesse und Qualität auch zu dokumentieren. Die ökonomische Nachhaltigkeit steht bei uns klar im Vordergrund, vermischt sich aber mit der ökologischen. Das betrifft jede Küche. Und wir brauchen technische Innovationen, die der Markt jetzt noch gar nicht bietet.

Ist moderne Küchentechnik hier der große Problemlöser?

Wir haben dieses Jahr in fünf neue 20er Rational-Kombidämpfer investiert. Zu unseren fünf älteren Modellen hatten wir zehn Einschubwagen. Anschaffungspreis circa 900 Euro pro Wagen. Die Wagen aus Edelstahl hatten keine Gebrauchsspuren und waren in einem einwandfreien Zustand. Aber: sie passten nicht mehr in die neuen Geräte. Bei anderen Herstellern wird es genauso sein. Der Unterschied wird mit der Arbeitssicherheit begründet! Was heißt



Ralf Meyer, Chef de Cuisine, Ev. Stiftung Augusta Bochum

das? Ein Unternehmen mit einem weltweiten Vertrieb und mit einem sicherlich hervorragenden Nachhaltigkeitskonzept vernichtet wegen drei Zentimetern Höhenunterschied auf kleinster Ebene Tonnen von Edelstahl.

Können Sie die „alten“ Wagen dann doch verwenden?

Ich habe sie mit unserer eigenen Bandsäge zerteilt, angepasst, neu verschweißt, neue Rollen montiert und insgesamt rund 100 Euro pro Wagen investiert. So habe ich einen Beitrag zur ökologischen Nachhaltigkeit geleistet und 8.000 Euro eingespart.

Gibt es noch mehr Beispiele?

Unsere modifizierte Reinigung der Kombidämpfer spart uns nachweislich 4.500 Euro pro Jahr ein. Gefühlt gibt es hunderte Beispiele, wo sich wirtschaftliche und ökologische Nachhaltigkeit vermischen und zu besseren Betriebsergebnissen führen.

Wie sieht es beim Einkauf aus?

Sorgen bereitet uns, saubere, bezahlbare Rohprodukte zu bekommen. Da helfen auch die hochgelobten regionalen Produkte nicht. Sie sind für uns kaum bezahlbar und nicht in ausreichender Menge vorhanden. Fisch ohne Mikrokunststoff, ohne modifiziertes Soja, ohne Phosphate... Eine echte Herausforderung! Eigentlich müssten wir der Warenannahme ein Prüflabor angliedern. Verschwendung und verantwortungsloses Handeln kann sich niemand mehr leisten. Das ist kein spezielles Thema der Krankenhausküche. Auch wir sind noch ausbaufähig. Der TÜV hat es uns aufgezeigt. Wir arbeiten an der Zukunft – den letzten neun Prozent der Zertifizierung – und am Erhalt unserer 155 Arbeitsplätze.