



Kompetenz richtig Essen

Gütesicherung

RAL-GZ 110

GEK – Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V.



DEUTSCHES INSTITUT FÜR GÜTESICHERUNG UND KENNZEICHNUNG E. V.

Impressum:

Redaktionelle Bearbeitung

GEK e. V., Kampstraße 14

D – 40591 Düsseldorf

Telefon +49(0) 211 333985

Telefax +49(0) 211 317691

E-Mail gek@gek-ev.de

Internet www.gek-ev.de

Herausgeber

RAL Deutsches Institut für Gütesicherung
und Kennzeichnung e. V.

Siegburger Str. 39

D – 53757 Sankt Augustin

Telefon +49(0) 2241 1605-0

Telefax +49(0) 2241 1605-11

E-Mail RAL-Institut@RAL.de

Internet www.RAL.de

Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet

© 2009, RAL, Sankt Augustin

Zu beziehen durch:

Beuth-Verlag GmbH * Burggrafenstr. 6 * D – 10787 Berlin

Telefon +49(0) 30 2601-0

Telefax +49(0) 30 2601-1260

E-Mail info@beuth.de

Internet www.mybeuth.de



Kompetenz richtig Essen

Gütesicherung RAL-GZ 110



Die vorliegenden Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110 sind von RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e. V. im Rahmen der Grundsätze für Gütezeichen in einem Anerkennungsverfahren unter Mitwirkung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Arbeit mit den betroffenen Fach- und Verkehrskreisen sowie den zuständigen Behörden gemeinsam erarbeitet worden.

Sankt Augustin, im März 2009

RAL
Deutsches Institut
für Gütesicherung
und Kennzeichnung e. V.



Vorwort

des Vorsitzenden Herrn Uwe Röver

Seit diesem Jahr vertrete ich die Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V., kurz GEK, als ehrenamtlicher Vorsitzender. Diese im Interesse gesunder Ernährung engagierte Gütegemeinschaft überzeugte mich jedoch bereits seit vielen Jahren.

Als verantwortlicher Betreiber verschiedener Gesundheits- und Sozialeinrichtungen konnte ich wiederholt erfahren, wie wertvoll sich die Auszeichnung mit dem **RAL Gütezeichen** auf die gesamte Ernährungskompetenz in den Unternehmen auswirkt. Die Vorbereitung auf diese Zertifizierung und deren Bewahrung fordert nicht nur die Ernährungsteams stets heraus, sich immer wieder möglichen Verbesserungen zu stellen. Davon profitieren nicht nur das interne erfolgreiche Marketing-Konzept und dadurch die **Außenwirkung im Wettbewerb**, auch die interdisziplinäre Zusammenarbeit wird gefördert. Das schafft mehr Akzeptanz, Respekt und Zufriedenheit der unterschiedlichen Abteilungen untereinander und die Mitarbeiter ziehen im wahrsten Sinne des Wortes „an einem Strang“ und zwar immer zum Wohle der Gäste und Patienten. Neben unserem ernährungstherapeutischen Ansatz ist es unser oberstes Gebot, dass unsere Ernährungsfachkräfte zu jeder Mahlzeit aus hochwertigen Lebensmitteln mit optimierter Küchentechnik ein gesundheitsbewusstes und vor Allem ein schmackhaftes Essen kreieren. Das richtige Essen und Trinken zu jeder Zeit, das ist die Prämisse der RAL-Gütesicherung und die Resonanz unserer zufriedenen Tischgäste zeigt, dass wir damit auf dem richtigen Weg sind.

Auch die GEK stellt sich selbst immer wieder neuen Herausforderungen! Die gesellschaftlichen Veränderungen zeigen, dass Essen immer weniger Zuhause, dafür umso mehr außer Haus stattfindet. Mit der Verleihung des **RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** verbindet die GEK eine für den Verbraucher bedeutende und erkennbare Qualitätskontrolle und –sicherung der Speisen- und Beratungsangebote außer Haus. Speziell mit den neuen sechs verschiedenen Spezifikationen des genannten RAL Gütezeichens bedient die GEK nun umso mehr die Bedürfnisse der verschiedenartigen Zielgruppen in unterschiedlichsten Einrichtungen.

Deshalb sollten Betriebe mannigfacher Ausrichtung den Weg der RAL-Zertifizierung nicht scheuen! Unsere Erfahrung zeigt, dass von Ihren Kunden sehr schnell wahrgenommen wird, welche positive Aufwertung der gesamte Ernährungsbereich erhält. **Darauf können Sie/sie sich verlassen!** Aufgrund der vereinsrechtlichen Struktur der GEK ist der finanzielle Aspekt absolut moderat, gefragt ist allerdings ein gewisses Maß an Engagement – doch wir wissen Alle: ohne Einsatz lässt sich keine Verbesserung bewirken!

Und wir Alle kennen die hier im Sinne des **RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** modifizierte doch berechtigte Aussage: „Richtig Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ !

Essen mit gutem Gefühl



Die GEK stellt sich vor mit neuem Gesicht und weiteren Spezifikationen

Gütegemeinschaft nennt sich eine von RAL anerkannte Institution, die eine Gütesicherung für bestimmte Warengruppen oder Dienstleistungen durchführt. Beleg für diese Gütesicherung sind RAL Gütezeichen, die einen Qualitätsanspruch fordern, der über bestehende Gesetze und Normen hinaus geht.

Die GEK ist die von RAL anerkannte Gütegemeinschaft zur Zertifizierung mit dem *RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen*. Dabei wird die GEK unterstützt von ihren Trägerverbänden Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) und Verband der Diätassistenten – VDD – Deutscher Bundesverband e. V. Die GEK wurde 1962 in Bad Neuenahr gegründet und sie hat sich in den vergangenen Jahrzehnten einen guten Namen als Institution für Qualitätssicherung im Ernährungsbereich mit Sitz in Düsseldorf gemacht.

In den letzten Jahren häufte sich die Nachfrage nach einer seriösen Zertifizierung einerseits für gezielte gesundheitsorientierte Verpflegungssysteme über die klassischen Diätangebote hinaus und andererseits für den bisher noch nicht eindeutig gesicherten Bereich der Ernährungsberatung und Ernährungsschulung in Theorie und Praxis. Deshalb hat es sich die GEK zur Aufgabe gemacht, sich dieser Herausforderung mit neuem Namen und neuer Gestaltung und weiteren Spezifikationen zu stellen.

Unter dem **RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** als Dachmarke finden die Interessenten jetzt unter den nachfolgenden **sechs Spezifikationen** genau die passende RAL-Gütesicherung für ihren speziellen Geltungsbereich!

Rufen Sie uns jedoch gern an [+49(0) 211-333985] oder besuchen Sie uns im Internet unter www.gek-ev.de



RAL-GZ 110/1 >
z. B. für: Medizinische Betriebe, Rehakliniken, Sanatorien & Kurhäuser, Senioren-Residenzen & Pflegeheime, Speisen-Produktionsstätten der Gemeinschafts-verpflegung (GV)



RAL-GZ 110/2 >
z. B. für: Restaurants, Bistros, Restaurationsbetriebe, Kantinen, Cafeterien, Betriebsgastronomie, ggf. Senioren-Residenzen, GV, Medizinische Einrichtungen



RAL-GZ 110/3 >
BIO/ÖKO-Ausrichtung
z. B. für: Medizinische Einrichtungen, GV, Gastronomie, Restaurationsbetriebe, Kantinen, Cafeterien, Bistros, Betriebsgastronomie



RAL-GZ 110/4 >
z. B. für: Kleinküchen mit Übungsangeboten, Lehrküchen, Kochschulen, Kochstudios



RAL-GZ 110/5 >
z. B. für: Ambulante, stationäre & mobile Praxen für Ernährungsberatung, öffentliche Ernährungsberatungs-Praxen, Ernährungs-Studios, Ernährungs-Schulen



RAL-GZ 110/6 >
z. B. für: Catering-Unternehmen, interne und externe Service- und Dienstleistungs-Gesellschaften im Bereich Speisen- & Verpflegung



Inhalt

GÜTESICHERUNG RAL-GZ 110

Allgemeine Güte- und Prüfbestimmungen für Kompetenz richtig Essen

1	Geltungsbereich.....	8
2.	Anbieter.....	8
3.	Gütegrundlage.....	8
4.	Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen.....	8
5.	Gütebestimmungen.....	10
5.1	Strukturelle Gegebenheiten	
5.1.1	Personal.....	10
5.1.2	Leistungs- und Kostenstrukturen der Angebote.....	12
5.1.3	Materialbeschaffung und Bestandspflege.....	12
5.1.4	Räumliche und technische Ausstattung.....	12
5.2	Verfahrensorientierte Abläufe (Prozesse)	
5.2.1	Speisenangebote	
5.2.1.1	Dienstleistungsart: Speisenangebote & Ernährungsprinzipien.....	13
5.2.1.2	Fachliche Verantwortung.....	15
5.2.1.3	Leistungsverzeichnis.....	16
5.2.1.4	Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte.....	16
5.2.1.5	Berechnung der Nährwerte und Inhaltsstoffe.....	17
5.2.1.6	Speisenplanung.....	17
5.2.1.7	Bestell- und Lieferwesen.....	18
5.2.1.8	Räumliche & technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme.....	18
5.2.1.9	Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität.....	19
5.2.1.10	Verteiler-, Transport-, Rücklauf- & Entsorgungs-Systeme.....	21
5.2.2	Ernährungs-Kommunikation	
5.2.2.1	Dienstleistungsart: Ernährungs-Kommunikation & Begriffsbestimmungen.....	21
5.2.2.2	Fachliche Verantwortung.....	22
5.2.2.3	Leistungsverzeichnis.....	22
5.2.2.4	Klienten-Gewinnung und –Erfassung.....	23
5.2.2.5	Methoden.....	23
5.2.2.6	Unterstützende Materialien.....	24
5.2.2.7	Räumliche und technische Ausstattung.....	25
5.2.3	Catering-System	
5.2.3.1	Dienstleistungsart: Catering-Systeme & Begriffsbestimmungen.....	25
5.2.3.2	Angebotsgestaltung im Rahmen des Vertrages.....	25
5.2.3.3	Leistungsverzeichnis.....	25
5.2.3.4	Fachliche Verantwortung.....	26
5.2.3.5	Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte.....	26
5.2.3.6	Speisenplanung.....	27
5.2.3.7	Bestell- und Lieferwesen.....	27
5.2.3.8	Räumliche & technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme.....	27
5.2.3.9	Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität.....	27
5.2.3.10	Verteiler-, Transport-, Rücklauf- & Entsorgungs-Systeme.....	27
5.3	Quantitative und qualitative Evaluation	27
6.	Prüfbestimmungen und Überwachung.....	28
6.1	Erstprüfung (Audit) zur Zertifizierung.....	28
6.2	Eigenüberwachung (internes Re-Audit).....	29
6.3	Fremdüberwachung (Re-Audit).....	29
6.4	Wiederholungsprüfung.....	29
7.	Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen.....	30
8.	Änderungen.....	30

Fortsetzung „Inhalt“ nächste Seite>



Inhalt

Besondere Güte- und Prüfbestimmungen für Kompetenz richtig Essen für 6 diverse Spezifikationen 110/1 bis 110/6:

A. RAL-GZ 110/1 > Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Speisenvielfalt & Diäten.....	31-34
B. RAL-GZ 110/2 > Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Vitalrestaurant.....	35-38
C. RAL-GZ 110/3 > Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Naturfrische Küche.....	39-42
D. RAL-GZ 110/4 > Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Workshop Kochen.....	43-46
E. RAL-GZ 110/5 > Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Ernährungs-Coaching.....	47-50
F. RAL-GZ 110/6 > Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Catering-System.....	51-53

DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

für die Verleihung und Führung des RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen.....	54-59
---	-------

VEREINSSATZUNG

der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V.....	60-69
---	-------

GÜTEZEICHENSATZUNG

der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V.....	70-74
---	-------

RAL DEUTSCHES INSTITUT FÜR GÜTESICHERUNG UND KENNZEICHNUNG E. V.
Infos siehe unter www.ral.de



Allgemeine Güte- und Prüfbestimmungen

Kompetenz richtig Essen

RAL-GZ 110

1 Geltungsbereich

Die Zielsetzung der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V. (GEK e. V.) ist es, die Qualität gesundheitsbewusster Speisen in der Außer-Haus-Verpflegung, die Dienstleistungen von Beratungs- und Schulungsangeboten im Ernährungs- und Diätberatenden Bereich, im Bereich der Küchenpraxis, von Aufklärungs- und Informationsaktivitäten sowie Verpflegungssysteme mit deren Leistungen sowohl für Verbraucher als auch für Vertragspartner zu sichern und fortzuentwickeln.

2 Anbieter

Angesprochen sind hier alle Einrichtungen, die die unter 1. genannten Angebote im Sinne der Gütesicherung zur Verfügung stellen, beispielsweise: Klinische Einrichtungen; Hotels, Restaurants; Senioreneinrichtungen; Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung; Speisen-Produktionsstätten, z. B. „Essen auf Rädern“; stationäre, ambulante und mobile Ernährungs-, Diätberatungs- und Schulungs-Dienstleister in theoretischen und praktischen Bereichen; Anbieter von Verpflegungssystemen. Der Gütezeichen-Nutzer verpflichtet sich, alle gütegesicherten Angebote entsprechend den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen anzubieten.

3 Gütegrundlage

Als Grundlage gelten die Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen nur in Verbindung mit der oder den jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmung/en der jeweiligen Spezifikation/en für den oder die speziellen Geltungsbereich/e.

4 Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen

Die Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen basieren auf den Empfehlungen der Gütegemeinschafts-Gremien, aufgrund gesicherter wissenschaftlicher Erkenntnisse und gelten immer in Verbindung mit den geltenden Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen und Empfehlungen, und zwar in den Abschnitten, die sich auf den jeweiligen Geltungsbereich der Gütegrundlage beziehen. Diese unten aufgeführten Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen und Empfehlungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, der Anbieter unterliegt unabhängig davon immer auch der eigenen Informationspflicht. *Alle unter 4.1 und 4.2 und im Folgetext aufgeführten Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Leitfaden und Bestimmungen wurden zum Zeitpunkt der Drucklegung entsprechend der jeweils aktuellen Gültigkeit und Veröffentlichung aufgeführt, es gelten jedoch unabhängig davon die jeweils gültigen Fassungen und die sich daraus ergebenden Vorgaben!*

Der Anbieter hat alle entsprechend seiner Dienstleistung geltenden Vorgaben in der jeweils gültigen Fassung einzuhalten, dazu gehören beispielsweise die unten Aufgeführten. Alle nachfolgend aufgeführten Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen und Empfehlungen sind aufgeteilt nach solchen mit informellem und solchen mit verbindlichem Charakter:

4.1 Vorgaben mit informellem Charakter

Bei den hier aufgeführten Vorgaben ist sicherzustellen, dass die jeweiligen Inhalte in der aktuell gültigen Fassung vorliegen und versichert wird, dass jene Vorgaben eingehalten werden.

- 4.1.1 Bestehende Ausbildungs- und Studienordnungen,
- 4.1.2 Fachliche Qualifikationen und Zertifizierungen,



- 4.1.3 Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB) mit Diät-Verordnung
(im Folgenden für Verordnung > VO),
 - 4.1.4 Lebensmittel-Kennzeichnungs-VO [ab 13.12.2014: Lebensmittelinformation-VO
(LMIV)], EU-Öko-VO
 - 4.1.5 Nährwert-Kennzeichnungs-VO,
 - 4.1.6 Zusatzstoff-Zulassungs-VO,
 - 4.1.7 Kennzeichnungs-VO Allergieauslösender Stoffe,
 - 4.1.8 Fleischhygiene-VO
 - 4.1.9 Fisch-Hygiene-VO,
 - 4.1.10 Schadstoff-Höchstmengen-VO,
 - 4.1.11 EU-Hygiene-VO (EG) Nr. 852 und 178 / 2004,
 - 4.1.12 HACCP-Konzept in Verbindung mit Hygieneanforderungen
nach (EG) Nr. 852/2004,
 - 4.1.13 Infektionsschutzgesetz (IfSG / Bundesgesetz),
 - 4.1.14 EU-VO 852 und 178,
 - 4.1.15 Produkthaftungsgesetz,
 - 4.1.16 Gaststättengesetz,
 - 4.1.17 Preisangaben-Verordnung,
 - 4.1.18 Unfallverhütungsvorschriften,
 - 4.1.19 Datenschutzgesetz,
 - 4.1.20 Arbeitssicherheitsgesetz,
 - 4.1.21 Tarifverträge
- sowie weitere betriebsrelevante und leistungsspezifische Gesetze und Verordnungen.

4.2 Vorgaben mit verbindlichem Charakter

Die hier aufgeführten übergeordneten Empfehlungen in ihrer jeweils aktuellen Fassung erhalten im Rahmen dieser Gütesicherung einen verbindlichen Charakter, darüber hinaus gehende Gütekriterien sind in den nachfolgenden Güte- und Prüfbestimmungen festgelegt.

- 4.2.1 Veröffentlichungen anerkannter Ernährungsgesellschaften zu Referenzwerten, z. B.:
 - D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a. d. Weinstraße, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn, 1. Auflage, 5. korrigierter Nachdruck 2013, (www.dge.de),
 - Dietary Reference Intakes (DRI), The National Academies Press, Washington, D.C., 2006, (www.nap.edu)
 - Das Rationalisierungsschema 2004, Bibliographie: Aktuel Ernaer Med 29 / 2004 (245-253), Georg Thieme Verlag KG Stuttgart, ISSN 0341-0501 (www.daem.de).
- 4.2.2 Evidenz-basierte Leitlinien wissenschaftlicher Fachgesellschaften, (www.awmf.org) z. B.:
 - Evidenz-basierte Ernährungsempfehlungen zur Behandlung und Prävention des Diabetes mellitus, Deutsche-Diabetes-Gesellschaft e. V. (www.ddg.de),
 - Diverse Evidenz-basierte Leitlinien Therapie und Prävention der Adipositas, Deutsche Adipositas Gesellschaft (www.adipositas-gesellschaft.de),
- 4.2.3 Diverse Qualitätsstandards, z. B.:
 - DGE-Beratungsstandards, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.), 10. vollständig überarbeitete Auflage 2009 (www.dge.de),
 - VDD-Fachinformationen, Essen 2013 (www.vdd.de),
- 4.2.4 Gesetz über die Werbung auf dem Gebiete des Heilwesens, Heilmittelwerbegesetz – HWG.

5 Gütebestimmungen

Die Gütebestimmungen und die damit verbundenen Gütekriterien (Anforderungen) beziehen sich auf drei zum Teil ineinander greifende Schwerpunkte: die strukturellen Gegebenheiten, die verfahrensorientierten Abläufe (Prozesse) sowie die quantitative und qualitative Erfolgskontrolle.



5.1 Strukturelle Gegebenheiten

5.1.1 Personal

5.1.1.1 Organisationsstruktur

Der personelle Verantwortungsbereich des zuständigen Mitarbeiterteams ist im Rahmen einer Organisationsstruktur inhaltlich und zeitlich definiert und dokumentiert. Die jeweiligen Fachkräfte haben die Sorgfaltspflicht gegenüber dem Klienten / Tischgast und gegenüber dem Betrieb, daraus ergeben sich die Prüf-, Erkundigungs- und Sorgfaltspflichten. Im Rahmen der Gütesicherung werden für die Aufsichts- und Durchführungsverantwortung entsprechende Qualifikationen und damit erworbene Kompetenzen gefordert.

5.1.1.2 Personelle Qualifikation

Die Ausrichtung der personellen Qualifikation richtet sich nach dem jeweiligen Anforderungsprofil der Leistungserbringung und ist entsprechend der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen individuell wie folgt ausgerichtet:

(Es wurde in allen Teilen die maskuline Schreibweise gewählt, es gilt ebenso die feminine. Es gelten ebenso alle als gleichwertig anzuerkennende Berufsabschlüsse aus EG-Ländern)

➤ **RAL-GZ 110/1 Speisenvielfalt & Diäten**

➤ Staatlich anerkannte Diätassistenten,

und/oder

➤ Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler [FH / Uni: Diplom, Bachelor (*Bc. of Science Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Schwerpunkt „Lebensmittel und Ernährung“*), Master]; mit Studienschwerpunkt Ernährung und jeweils nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)

und/oder

➤ Diplom-Ingenieure Ernährungs- und Hygienetechnik; Studienwahlrichtung „Ernährungstechnik“ und mit nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)

und/oder

➤ Diplom-Ingenieure Ernährung und Versorgungsmanagement mit Studienschwerpunkt Ernährung und mit nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)

und/oder

➤ Diätetisch geschulte Köche(DGE); Diätköche(IHK); Diätköche; Diätetisch geschulte Fachkräfte(DGE); Köche mit nachgewiesener Gehilfenprüfung, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler; mit der diätetischen Zusatzqualifikation gemäß den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE)

und/oder

➤ Ärzte mit Qualifikation Ernährungsmedizin nach Bundesärztekammer (BÄK),
[Anmerkung: Ernährungs- und diättherapeutische Maßnahmen werden auf der Basis einer ärztlichen Notwendigkeitsbescheinigung nur von entsprechend qualifiziertem Personal durchgeführt (siehe unter <https://www.vdek.com/LVen/NRW/Vertragspartner/Rehabilitation/EK.pdf>)]

➤ **RAL-GZ 110/2 Vitalrestaurant**

➤ Fachkräfte, (z. B. Köche, Küchenmeister, GV- und / oder Diätetisch geschulte Köche, Vollwertköche, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler, Hauswirtschaftler, Hauswirtschaftliche Meister) mit nachzuweisenden Kenntnissen in gesundheitsgerechtem Kochen z. B. auf Rezeptdatenbasis sowie Erfahrung im Bereich Nährwertberechnungen

➤ Analog anerkannt sind die Ernährungsfachkräfte wie unter RAL-GZ 110/1 gefordert.

➤ **RAL-GZ 110/3 Naturfrische Küche**

➤ Fachkräfte, (z. B. Köche, Küchenmeister, GV- und / oder Diätetisch geschulte Köche, Vollwertköche, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler, Hauswirtschaftler, Hauswirtschaftliche Meister) mit



- nachzuweisenden Kenntnissen in gesundheitsgerechtem Kochen z. B. auf Rezeptdatenbasis, sowie der Vollwerternährung, der Verarbeitung von Bio-Produkten sowie Erfahrung im Bereich Nährwertberechnungen
- Analog anerkannt sind die Ernährungsfachkräfte wie unter RAL-GZ 110/1 gefordert.
 - **RAL-GZ 110/4 Workshop Kochen**
 - Fachkräfte, (z. B. Köche, Küchenmeister, GV- und / oder Diätetisch geschulte Köche, Vollwertköche, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler, Hauswirtschaftler, Hauswirtschaftliche Meister) mit nachzuweisenden Kenntnissen in gesundheitsgerechtem Kochen z. B. auf Rezeptdatenbasis und in der Umsetzung methodisch-didaktischer Schulungskonzepte sowie Erfahrung im Bereich Nährwertberechnungen
 - Analog anerkannt sind die Ernährungsfachkräfte wie unter RAL-GZ 110/1 gefordert.
 - **RAL-GZ 110/5 Ernährungs-Coaching**
 - Staatlich anerkannte Diätassistenten
 - und/oder*
 - Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler [FH / Uni: Diplom, Bachelor (*Bc. of Science Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Schwerpunkt „Lebensmittel und Ernährung“*), Master]; mit Studienschwerpunkt Ernährung und jeweils nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)
 - und/oder*
 - Diplom-Ingenieure Ernährungs- und Hygienetechnik; Studienwahlrichtung „Ernährungstechnik“ und mit nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)
 - und/oder*
 - Diplom-Ingenieure Ernährung und Versorgungsmanagement mit Studienschwerpunkt Ernährung und mit nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)
 - und/oder*
 - Ärzte mit Qualifikation Ernährungsmedizin nach Bundesärztekammer (BÄK),
[Anmerkung: Ernährungs- und diättherapeutische Maßnahmen werden auf der Basis einer ärztlichen Notwendigkeitsbescheinigung nur von entsprechend qualifiziertem Personal durchgeführt
(siehe unter <https://www.vdek.com/LVen/NRW/Vertragspartner/Rehabilitation/EK.pdf>)].
 - **RAL-GZ 110/6 Catering-System**
 - Fachkräfte, (z. B. Köche, Küchenmeister, GV- und / oder Diätetisch geschulte Köche, Vollwertköche, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler, Hauswirtschaftler, Hauswirtschaftliche Meister, Betriebswirte) mit nachzuweisenden Kenntnissen im Bereich Küchen-, Service-, System-, Qualitäts- und Mitarbeiterführungs-Management)
 - Analog anerkannt sind die Ernährungsfachkräfte wie unter RAL-GZ 110/1 gefordert.

5.1.1.3 Pflichtfortbildung

Die GEK E. V. fordert von ihren Gütezeichen-Nutzern eine fortlaufend nachzuweisende anerkannte Pflichtfortbildung der jeweiligen Fachkräfte, die Voraussetzung für die Gütezeichen-Nutzung ist. Die Pflichtfortbildung beinhaltet je nach Spezifikation eine bestimmte Mindestpunktzahl

(1 Fortbildungspunkt = z. B. 1 Unterrichtsstunde, siehe auch Punktecatalog unter www.gek-ev.de / Mitglieder-Service):

RAL-GZ 110/1 bis 110/4 sowie 110/6 > z. Z. 16 Fortbildungspunkte innerhalb von zwei Jahren.

Die Mindestpunktzahl kann durch eine oder mehrere Fortbildungsmaßnahmen erreicht werden und ist durch Teilnahmebescheinigungen (*mit folgenden Angaben: Anbieter/Veranstalter, Name des Teilnehmers, Inhalte, Zeitangabe zu Unterrichtseinheiten, Datum*) nachzuweisen.

RAL-GZ 110/5 > z. Z. je nach beruflicher Qualifikation und Weiterbildung wie folgt:

ohne strukturierte Weiterbildung > 60 Fortbildungspunkte innerhalb von 2 Jahren

oder:

mit strukturierter Weiterbildung > 33 Fortbildungspunkte innerhalb von 2 Jahren

Weiterbildung in Anlehnung an die einheitlichen Richtlinien von VDD, VDOE und DGE: z. B.: Ernährungsberater/DGE, Diätküchenleiter, Verpflegungsmanager/DGE, Medizinischer Ernährungsberater(MEB),



Diabetesberater(DDG=Deutsche Diabetes Gesellschaft), Lehrkraft für Gesundheitsberufe (HAGE=Hessische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitserziehung e. V.), Diätküchenleiter/DGE(alt), Ernährungsmedizinischer Berater/DGE [Ein abgeschlossenes Studium kann nach Einzelfallprüfung anerkannt werden (z. B. Dipl., Med. Päd., Bachelor in Public Health)].

Die Mindestpunktzahl kann durch eine oder mehrere Fortbildungsmaßnahmen erreicht werden und ist durch Teilnahmebescheinigungen (*mit folgenden Angaben: Anbieter/Veranstalter, Name des Teilnehmers, Inhalte, Zeitangabe zu Unterrichtseinheiten, Datum*) nachzuweisen.

Die Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V. bietet zur Pflichtfortbildung den GEK-Bundeskongress und regionale Fortbildungsangebote als Maßnahmen zur GEK-Pflichtfortbildung an. Außerdem werden bestehende und erworbene Qualifizierungen und Zertifizierungen (z. B. VDD, BÄK, DGE, VDOE, VFED, QUETHEB-Registrierung) berücksichtigt. Darüber hinaus bieten die Trägerorganisationen (vgl. Abschnitt 7.1 der Vereinssatzung der GEK e.V.) der GEK e. V. sowie die jeweils involvierten Berufsverbände, z. B. VDD, VDO_E, BDEM, VKD und ebenso wie wissenschaftliche Ernährungsgesellschaften (z. B. DAEM, DGE, DGEM) Fortbildungen an, die gleichermaßen als GEK E. V.-Pflichtfortbildung anerkannt werden.

Hinweis: Für erstattungsfähige Leistungen im Sinne der Veröffentlichung „Leitfaden Prävention – Gemeinsame und einheitliche Handlungsfelder und Kriterien der Spitzenverbände der Krankenkassen zur Umsetzung von §§20 und 20a SGB V vom 21. Juni 2000 in der Fassung vom 2. Juni 2008“ sind die entsprechenden Anbieter-Qualifikationen zu berücksichtigen (siehe jeweils aktuelle Fassung z. B. unter <https://www.gkv-spitzenverband.de/Praevention.gkvnet>.)

5.1.2 Leistungs- und Kostenstrukturen der Angebote

Die individuelle gütegesicherte Dienstleistung ist in einem entsprechenden Leistungs- und ggf. Kostenverzeichnis definiert. Dieses ermöglicht den jeweiligen Ansprechpartnern (Tischgästen, interdisziplinären Teams, Klienten, Vertragspartnern) eine Auswahl und evtl. Inanspruchnahme aus dem Leistungsspektrum. Die individuellen Schwerpunkte ergeben sich aus den jeweiligen Angeboten der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen.

5.1.3 Materialbeschaffung und Bestandspflege

Ein strukturiertes Bestellwesen unter Berücksichtigung qualitätsgesicherter Lieferanten und Geschäftspartner, eine solide Lagerverwaltung (mit Absicherung durch jährlich aktualisierte Bestandslisten) ist organisiert und nachvollziehbar dokumentiert. Die individuellen Schwerpunkte ergeben sich aus den jeweiligen Angeboten der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen.

5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

Der Gütezeichen-Nutzer muss über ausreichende, saubere und zweckentsprechende räumliche (entfällt bei mobilen Angeboten), technische und hygienische Voraussetzungen verfügen. Die individuellen Schwerpunkte ergeben sich aus den jeweiligen Angeboten der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen.

5.2 Verfahrensorientierte Abläufe (Prozesse)

Die verfahrenorientierten Abläufe unterscheiden sich grundsätzlich nach den Angebotsschwerpunkten einerseits für die Bereitstellung der Speisenangebote und andererseits für die auf Ernährungs- und Diät-Beratung ausgerichteten Angebote.



5.2.1 Speisenangebote (gemäß 110/1, 110/2, 110/3, 110/4)

Hier sind alle Einrichtungen angesprochen, die Speisen in der Außer-Haus-Verpflegung in unterschiedlichsten Systemen direkt oder indirekt gemäß Punkt 1. und 2. anbieten.

5.2.1.1 Dienstleistungsart: Speisenangebote & Ernährungsprinzipien

Je nach Spezifikation und den GEK E. V.-Vorgaben der jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen dieser Gütesicherung sind alle oder eine bestimmte Auswahl der hier genannten Kostformen und Diäten im Angebot:

Prinzipien der Kostformen und Diäten mit Hinweisen zum Ernährungszweck

(1) Vollwertige Kost (Vollkost)

Ernährungsprinzip:

Die Vollkost entspricht in ihrer Zusammensetzung den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr, veröffentlicht von nationalen, bzw. internationalen Ernährungsfachgesellschaften (siehe Punkt 4.2.1 bis 4.2.3). Die für den jeweiligen Betrieb geltenden Referenzgrundlagen können aus der o. g. aufgeführten Listung von den Entscheidungsträgern (Ernährungsteam mit ltd. Ernährungsmediziner und ltd. Ernährungsfachkraft in Absprache mit der Geschäftsführung) als betriebsindividuelle Grundlage festgelegt werden und orientieren sich an den Empfehlungen für die jeweiligen Zielgruppen. In Einrichtungen ohne medizinische Betreuung und Verantwortung dienen die o. g. D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr als Empfehlungsgrundlage. Durch die Orientierung an den unter Punkt 4.2.1 bis 4.2.3 genannten Quellen für Referenzwerte wird der Bedarf an Nährstoffen und Energie gedeckt. Präventiv-medizinische Erkenntnisse werden umgesetzt und individuelle Ernährungsgewohnheiten weitgehend berücksichtigt.

Daraus können folgende Empfehlungen abgeleitet werden, umfangreiche Nährwertberechnungen sind gemäß GEK E. V. gefordert (siehe auch Punkt 5.2.1.5):

Energiemenge bedarfsgerecht (im Mittelwert z. B. 2000 kcal) mit folgender Nährstoffverteilung:

- **10-20 (-35/DRI) Energie% Eiweiß**
- gemäß GEK E. V. bis ca. 500 mg Harnsäure/Tag, bzw. bis 150 mg pro Hauptmahlzeit
- **20-30 (-35/DRI) Energie% Fett**
- Fettsäuren-Relation im Verhältnis 1 Teil SFA zu 2 Teilen PUFA / MUFA
- Verhältnis Linolsäure (n-6) zu alpha-Linolensäure (n-3) < 5:1 ist anzustreben
- gemäß GEK E. V. bis ca. 300 mg Cholesterin/Tag bzw. bis 120 mg pro Hauptmahlzeit
- **50 (45-65/DRI) Energie% Kohlenhydrate**, überwiegend in komplexer Form
- Ballaststoffe mindestens 30 g/Tag (bzw. ca. 15g/1000kcal)
- Bedarfsgerechte Mikronährstoffzufuhr (Vitamine, Mineralstoffe), hier auszugsweise Beispiele:
 - Kalzium ca. 1000mg/Tag
 - Magnesium ca. 350 mg/Tag
 - Jod ca. 200microgramm/Tag
 - Kochsalzzufuhr bis zu 6 g/Tag (2400 mg Natrium)
 - Vitamin E 12-15mg/Tag
 - Vitamin D mind. 20 Mikrogramm/Tag
 - Folsäure 400 Mikrogramm/Tag
 - Vitamin C 100mg/Tag
- Eine ausreichende Flüssigkeitsmenge ist gewährleistet, die Art der Getränke ist ggf. in die Nährwertberechnung mit einzubeziehen. Maßnahmen zur Flüssigkeitsversorgung sind gegeben und ggf. dokumentiert [Wasserzufuhr durch Getränke und feste Nahrung ml/kg Soll-Körpergewicht und Tag > 30-40ml (> durch Getränke 1500-1300ml/Tag)].

Hinweis zum Ernährungszweck: "Vollwertige Kost" oder "Geeignet zur vollwertigen Ernährung"

(2) Leichte Vollkost

Ernährungsprinzip:

Die Nährstoffzusammensetzung entspricht der vollwertigen Kost (1). Es werden individuelle Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigt (gemäß Rationalisierungsschema / siehe Pkt. 4.2).

Hinweis zum Ernährungszweck: "Leichte Vollkost" und "Geeignet bei unspezifischen Lebensmittelunverträglichkeiten"



(3) Brennwertreduzierte Mischkost

Ernährungsprinzip:

Kostform mit annähernd normaler Nährstoffrelation (1) und ausreichend Mikronährstoffen, aber mit reduziertem Brennwert gegenüber dem Bedarf.

(3a) Brennwertreduzierte Mahlzeiten nach Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (ab 13.12.2014 LMIV)

Ernährungsprinzip:

Kost mit weitgehend normaler Nährstoffrelation (1), aber vermindertem Energiegehalt. Der Brennwert darf 2100 kJ (500 kcal) / Mahlzeit nicht überschreiten.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Zur gewichtskontrollierten Ernährung"

(3b) Brennwertreduzierte Mischkost nach ärztlicher Verordnung

Ernährungsprinzip:

Kost mit weitgehend normaler Nährstoffrelation (1) bei vermindertem Energiegehalt, nach ärztlicher Verordnung bei entsprechender Indikation und unter ärztlicher Kontrolle.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Brennwertreduzierte Mischkost" oder "Reduktionskost"

(3c) Brennwertreduzierte Mahlzeiten / Tagesrationen gemäß LFGB und Diätverordnung § 14 a (s. Punkt 4.1)

Ernährungsprinzip:

In der Diätverordnung sind Ober- und Untergrenzen für Energie und Nährstoffe für Mahlzeiten und Tagesverpflegung festgelegt.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Brennwertreduzierte Mahlzeit"

(4) Kost bei Diabetes mellitus

Ernährungsprinzip:

Die Kost entspricht in ihrer Zusammensetzung den Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung (1), unter besonderer Berücksichtigung des Energiegehaltes und der Auswahl der Kohlenhydrate.

Hinweis zum Ernährungszweck: Seit Abschaffung der entsprechenden Paragraphen der Diät-VO kein Hinweis!

(5) Purinarme Diät

Ernährungsprinzip:

Die Kost entspricht in ihrer Zusammensetzung den Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung (1). Es werden alle Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an Purinen / Harnsäure vermieden, bzw. nur in kleinen Mengen gegeben. Die Diät sollte 500 mg Harnsäure/Tag bzw. 3000 mg Harnsäure/Woche nicht überschreiten. Alkohol ist zu vermeiden, der Energiegehalt ist definiert.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Zur besonderen Ernährung bei Gicht im Rahmen eines Diätplanes"

(6) Diät bei Fettstoffwechselstörungen

Ernährungsprinzip:

Die Diät entspricht einer vollwertigen Ernährung (1), der Energiegehalt und die Fettmenge sind definiert. Die Diät ist (mit maximal 300mg Cholesterin/Tag bzw. 120mg/Hauptmahlzeit) cholesterinarm, enthält einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren in ausgewogenem Verhältnis (Fettsäuren-Relation im Verhältnis 1 Teil SFA zu 2 Teilen PUFA / MUFA), die Kohlenhydrate sind nach ihrer Art (komplexe Kohlenhydrate) ausgewählt. Alkohol ist zu vermeiden.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Zur besonderen Ernährung bei Hypercholesterinämie / Hypertriglyceridämie im Rahmen eines Diätplanes"

(7) Natriumdefinierte (kochsalzarme) Kostform

Ernährungsprinzip:

Die Kostform entspricht einer vollwertigen Ernährung (1) und ist mit 2400 mg Natrium (= 6 g Kochsalz) pro Tag natriumdefiniert. Falls "Kochsalzersatzmittel" verwendet werden, sind diese zu deklarieren.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Kochsalzarme Kostform"

(8) Vollwert-Ernährung

Ernährungsprinzip:

Die Kost entspricht in ihrer Zusammensetzung den Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung (1). Die Vollwert-Ernährung (Quelle: Koerber, K. von, Männle, T., Leitzmann, C.: Vollwert-Ernährung, Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise. Karl F. Haug, Heidelberg, 1993) ist eine überwiegend lakto-vegetabile Ernährungsweise, bei der gering vorbehandelte und verarbeitete Lebensmittel bevorzugt werden. Die Lebensmittel stammen möglichst aus anerkannt ökologischer



Landwirtschaft (z. B. BIO-Siegel), vorwiegend aus der Region und entsprechen dem jahreszeitlichen Angebot. Raffinierter Zucker, Auszugsmehle und Genussmittel werden weitgehend gemieden.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Vollwert-Ernährung"

(9) Vegetarische Kostformen

Ernährungsprinzip:

Die Kost entspricht weitgehend einer vollwertigen Ernährung (1) unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittelauswahl.

- ovo-lakto-vegetabil: pflanzliche Lebensmittel und Milch / Milchprodukte sowie Eier / Eiprodukte
- lakto-vegetabil: pflanzliche Lebensmittel und Milch / Milchprodukte
- vegan: ausschließlich pflanzliche Lebensmittel

Hinweis zum Ernährungszweck: "Vegetarische Kost" oder "Vegane Ernährung"

Hinweis der GEK E. V.: Die vegane Kost ist nicht für Kinder, Schwangere, Kranke und Hochbetagte geeignet!

(10) Glutenfreie Diät

Ernährungsprinzip:

Die Diät entspricht einer vollwertigen Ernährung (1) unter Ausschluss glutenhaltiger Lebensmittel.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Glutenfrei" und "Zur besonderen Ernährung bei Glutenunverträglichkeit" oder "Zur besonderen Ernährung bei Zöliakie / Sprue"

(11) Kost bei Lebensmittel-Allergien

Ernährungsprinzip:

Die Allergie ist grundsätzlich eine überschießende Abwehrreaktion des Immunsystems auf bestimmte normalerweise harmlose Umweltstoffe (Allergene). Bei den Lebensmittel-Allergien oder vergleichbaren pseudoallergischen Reaktionen werden Abwehrreaktionen ausgelöst durch einen oder mehrere allergieauslösende Stoff/e aus ganz normalen, üblichen Lebensmitteln (z. B. Milch, Eier, Soja, Nüsse) oder aber aus zugesetzten Stoffen (z. B. Zusatzstoffe). In jedem Fall ist der oder die jeweils allergieauslösende/n Stoff/e aus dem Speisenangebot auszuschließen und jeglicher Kontakt mit dem betreffenden Allergen ist während der gesamten Speisenerstellung strengstens zu verhindern (z. B. Lagerung, Betriebsgeräte).

Ansonsten entspricht die Kost in ihrer Zusammensetzung den Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung (1).

Hinweis zum Ernährungszweck: „Kost bei Lebensmittel-Allergien“

(12) Eiweiß- und elektrolytdefinierte Diäten

Diese Diäten sollten in der Regel speziell ärztlich verordnet sein. Die Zubereitung erfolgt entsprechend der medizinischen Indikation unter Anleitung der Ernährungsfachkraft.

Ernährungsprinzip:

Die Diäten sind entsprechend der ärztlichen Verordnung (z.B. bei Nieren- oder Leberinsuffizienz) in ihrem Energie-, Eiweiß- und Mineralstoffgehalt (Elektrolyte) definiert, alle Nährstoffangaben sind aktenkundig nachweislich erfasst.

Hinweis zum Ernährungszweck: "Geeignet zur Behandlung von (z.B. Niereninsuffizienz), nur unter ärztlicher Kontrolle"

(13) Kombinierte Diät- und Kostformen

Ernährungsprinzip:

Die Prinzipien entsprechen der jeweiligen Kostform oder Diät, z.B. Leichte Vollkost und Diät bei Fettstoffwechselstörungen oder Diabetes-Kost und Reduktionskost, alle Nährwerte sin Anlehnung an die Vorgaben der Vollwertigen Kost berechnet.

Hinweis zum Ernährungszweck: Entsprechend den jeweiligen Deklarationen

5.2.1.2 Fachliche Verantwortung

Ausschließlich anerkannte Fachkräfte gem. Pkt. 5.1.1. tragen die maßgebliche Verantwortung für alle mit der Speisenerstellung in Verbindung stehenden Verfahrensschritte. Werden Aufgabenbereiche an nachgeordnete Mitarbeiter delegiert, so sind diese mittels detaillierter Arbeitsanweisungen unter Beachtung der unter Punkt 4. zutreffenden Gesetze und Verordnungen übertragen worden und werden durch



betriebsinterne Kontrollen überprüft und mittels Kontrolllisten dokumentiert, die Gegenstand der Fremdüberwachung sind.

Alle Mitarbeiter unterliegen den gesetzlichen Hygieneanforderungen der zutreffenden Gesetze und Verordnungen gemäß Punkt 4.1 und die entsprechenden amtlichen Erst-Belehrungsnachweise (falls vor 2001, dann alternativ das bis dato geführte Gesundheitszeugnis) nach IfSG § 43 aller Mitarbeiter (bei neuen Mitarbeitern nicht älter als 6 Wochen) liegen zur jederzeitigen Einsicht bereit. Die mindestens 2-jährlichen nicht amtlichen Folgebelehrungen (Hygiene-Schulungen) durch qualifizierte Fachkräfte (ggf. Fremdvergabe an qualifizierte Institute) sind inhaltlich detailliert dokumentiert und nachgewiesen, wobei zum Zeitpunkt der Schulung abwesende Mitarbeiter nachweislich nachgeschult wurden. Die jährlichen Schulungen entbinden nicht – je nach Status und Ergebnis der regelmäßigen Gefahrenanalyse – von den evtl. direkten Unterweisungen und Schulungen aus aktuellen Notwendigkeiten. Die verantwortliche folgebefehlende (Hygiene-) Fachkraft, ggf. ebenso deren ausführende Vertretung, unterliegt im Rahmen der Gütesicherung einer regelmäßigen Pflichtfortbildung (analog wie 5.1.1.3).

5.2.1.3 Leistungsverzeichnis

Zum betreffenden Speisenangebot liegt ein Leistungsverzeichnis vor, aus dem die individuellen Speisenangebote hervorgehen. Das können beispielsweise Rezeptkarteien, Speisekarten, Speisepläne, Ernährungs- und ggf. Diätkataloge oder sonstige Verpflegungskonzepte sein. Entscheidend ist, dass alle Angebote hieraus eindeutig ersichtlich und verständlich sind.

5.2.1.4 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte

Die Deklaration erfolgt nach den rechtlichen Bestimmungen (gem. Pkt. 4.1) und den speziellen Vorgaben der Gütesicherung wie folgt.

Eine umfangreiche Kenntlichmachung (Deklaration) bestimmter Inhaltsstoffe der Speisenangebote schafft Transparenz sowohl für die Ernährungsfachkraft als auch insbesondere für den Tischgast. Die Kennzeichnung kann entweder direkt auf der Speisekarte oder aber aktenkundig zu den Essenszeiten eingesehen werden, und zwar in für Jeden verständlicher und nachvollziehbarer Art und Weise.

Im letzteren Fall muss dann unbedingt ein entsprechender Hinweis auf Einsichtnahme-Möglichkeit zu den Nährwerten, Zusatzstoffen und Allergenen (ggf. zu weiteren möglichen Kostformen) direkt auf der Speisekarte deutlich und gut lesbar aufgebracht sein. Selbstverständlich ist die direkte Einsichtnahme sicherzustellen.

In jedem Fall ist eine Überfrachtung und damit mögliche Überforderung des Tischgastes zu vermeiden!

➤ Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Zutaten

Sobald Lebensmittel verarbeitet werden, die Zusatzstoffe enthalten, müssen diese entsprechend deklariert werden. Entsprechend § 9 der Zusatzstoff-Zulassungs-VO (s. a. Punkt 4) gibt es zwei Möglichkeiten:

- Gemäß Abs. 8 Nr. 3 > Auf der Speisekarte muss der Hinweis zur Möglichkeit der Einsichtnahme in z. B. einer Akte deutlich aufgebracht sein. In dieser Akte müssen alle Zusatzstoffe differenziert per Namen bzw. E-Nummern direkt neben oder unter der betreffenden Speise aufgeführt sein.
- Gemäß Abs. 6 Nr. 6 > Auf der Speisekarte muss der oder die kennzeichnungspflichtige/n Zusatzstoff/e entweder mit Klassennamen, z. B. „mit Farbstoff“ aufgeführt sein; oder aber mittels Symbol bzw. Kennziffer, dessen Erklärung dann auf gleicher Speisekarte in Form einer Legende aufgeführt sein muss.

➤ Kenntlichmachung von allergieauslösenden Lebensmitteln / Stoffen (Allergene)

Gemäß der RAL-Gütesicherung 110/1 bis 110/4 müssen alle vom Gesetzgeber benannten Allergene in Rezepturen, Menüs und entweder auf dem Speiseplan direkt oder aber aktenkundig zur Einsichtnahme gekennzeichnet sein.

➤ Weiterhin muss aus der Speisekarte oder einer damit direkt in Verbindung stehenden Information (Aushang) hervorgehen: der Name des Betriebes und dass dieser Betrieb



berechtigt ist, das RAL-Gütezeichen zu führen sowie der regelmäßigen externen Kontrolle durch die GEK E. V. unterliegt

5.2.1.5 Berechnung der Nährwerte und Inhaltsstoffe

Grundsätzlich sind die Inhaltsstoffe und Nährwerte der Speisenangebote berechnet. Die Werte beziehen sich auf je eine Speisekomponente (Rezept), ein Gericht, eine Mahlzeit, eine Tagesvollverpflegung, bzw. auf Wochendurchschnittswerte und den Durchschnitt des gesamten Speisenplanzyklus (ggf. gleichzeitig als Werte pro 100g der fertigen Speise). Dabei sind bei jeder Nährwertberechnung folgende Inhaltsstoffe zugrunde zu legen:

- Energie (kcal),
- Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate (jeweils in Gramm und % in Relation zu der Energie),
- Fettsäuren in mg: SFA, PUFA, MUFA als jeweilige einzelne Gruppe und deren Gesamtmenge aufaddiert, weiterhin die
- Fettsäuren-Relation, d. h. das Verhältnis von SFA zu PUFA / MUFA (Zielorientierung ist 1 : 2);
- ggf. ist das Verhältnis Linolsäure (n-6) zu alpha-Linolensäure (n-3) zu berechnen, ein Verhältnis < 5:1 ist anzustreben,
- Ballaststoffe in g,
- Cholesterin in mg,
- Harnsäure (bzw. Purine) in mg.

Statt der letzten 3 Spiegelpunkte können je nach Indikationen oder individuellen Anforderungen beim Gütezeichen-Nutzer andere Inhaltstoffe (z. B: ausgewählte Mikronährstoffe) als Berechnungsgrundlage dienen.

Die Nährwertberechnung erstreckt sich in der Regel vorrangig auf die drei folgenden sogenannten Schwerpunktkostformen: die Vollwertige Kost, eine Energiereduzierte Kost sowie eine Vegetarische Kost. Je nach Zielsetzung, Zielgruppe und evtl. Indikation des Betriebes können auch andere Schwerpunktkostformen die Grundlage der Nährwertberechnung darstellen. Da eine Vollwertigkeit der Nährwertzusammensetzung nicht an jedem Tag gleichermaßen erreicht werden kann, ist die Berechnung vom Gütezeichen-Nutzer in festgelegtem Zeitrahmen wie folgt vorzunehmen:

In der Vollverpflegung sind dazu die Nährwerte aller Mahlzeiten [*Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Mittagessen, Abendessen, ggf. Spätmahlzeit, (gemäß Rezeptkartei und Speisenplan)*] berechnet, zunächst als Durchschnittswerte für jede einzelne Woche, dann addiert zum gesamten Speisenplanzyklus – und dabei muss sich das jeweilige Durchschnitts-Ergebnis immer auf einen Tagesdurchschnitt beziehen.

In der Teilverpflegung sind dazu die Nährwerte aller Komponenten der Rezeptkartei berechnet. Diese dienen als Grundlage zur Verknüpfung zu kompletten Menüs (gemäß Speisekarte), und sieben Menüs, bzw. Hauptmahlzeiten dienen der Wochendurchschnittsberechnung, und dabei muss sich das jeweilige Ergebnis immer auf einen Tagesdurchschnitt beziehen. Ziel ist es, dass alle praktizierten Rezepturen in den sog. Fundus der Rezeptkartei einfließen.

5.2.1.6 Speisenplanung

Bereits bei der Speisenplanung werden die Anforderungen an ein gesundheitsbewusstes Speisenangebot berücksichtigt. Dementsprechend werden gezielt die Lebensmittel eingeplant und kombiniert, die ernährungsphysiologische Vorteile bieten. Gleichzeitig orientiert sich die Speisenplanung möglichst an saisonalen und regionalen Angeboten und ist abwechslungsreich gestaltet.

Neben den Warmgerichten sind mehrmals täglich frische Gemüse- und Blattsalate sowie Gemüse- und Obstbeilagen im Angebot (Prinzip 5 am Tag), das gilt sowohl für Büfett- wie Tablett- oder Teller-Systeme. Weiterhin sind Milch und Milchprodukte, Wurst-, Fisch- und Käsewaren je nach Zielgruppen sowohl in fettarmer Variante als auch mit normalem Fettgehalt verfügbar. Wöchentlich werden durchschnittlich 2-3 mal Fischkomponenten (ca.



350g insgesamt vorzugsweise Seefisch) angeboten. Produkte aus Auszugstetiden werden stets ergänzt durch ein reichhaltiges Sortiment an Vollkorn- und Körner-Produkten (mindestens 3 Sorten zur Wahl). In der Vollverpflegung sind (mehrmals) täglich abwechslungsreiche Zwischenmahlzeiten eingeplant, die sich hinsichtlich der Vorlieben und des Handlings auf die individuellen Zielgruppen ausrichten. Für Kochprozesse sowie als Aufstrichfette werden qualitativ hochwertige Fette und Öle eingesetzt, die eine gute Fettsäurenrelation (Orientierung SFA : PUFA / MUFA = 1 : 2) aufweisen, z. B. Raps- und Olivenöle. Als Kochsalz wird jodiertes (ggf. jodiertes & fluoridiertes) Speisesalz verwendet.

5.2.1.7 Bestell- und Lieferwesen

Bei der Lieferantenauswahl ist nicht allein auf günstige Preisangebote zu achten. Es sind festgelegte Ansprüche an die Qualität der Lebensmittel zu erfüllen. Seitens der Lieferanten ist ein Nachweis anerkannter Qualitätssicherungs-Systeme und Zertifizierungen zu erbringen. Es ist auf die Gültigkeit der Nachweise zu achten. Bei regionalen Kleinunternehmern, wo sich ein umfangreiches QM-System aufgrund der Überschaubarkeit und der direkten Lieferwege erübrigt, sind alternativ individualisierte schriftliche Qualitätsgarantien zulässig (z. B. Herkunftsgarantien der Schlachttiere bei Metzgereien, amtliche Hygiene-Kontroll-Nachweise).

All diese Nachweise beinhalten ein strukturiertes Hygiene-Management-System, welches z. B. die sensorische Qualität, die hygienisch einwandfreie Verpackung, die ordnungsgemäße Etikettierung und Kennzeichnung, die Einhaltung der Kühlkette und die zugesagte Lieferzeit garantieren. Alternativ werden, von meist kleineren Produktionsbetrieben, adäquate nachgewiesene Eigenkontrollen anerkannt.

Es liegen schriftliche Zusicherungen zur Herkunft und zur Rückverfolgbarkeit des jeweiligen Lebensmittels vor, insbesondere zu sog. sensiblen Lebensmitteln, wie beispielsweise Fleisch, Fisch und Eier. Gleichermaßen liegen Nachweise von Qualitätskontrollen eventuell nachgeordneter (Nachunternehmer) Lieferanten und Produktionsbetriebe vor.

Der Gütezeichen-Nutzer (im Zweifelsfall ebenso die GEK E. V.) ist ermächtigt, von allen Lieferanten die Erlaubnis einzuholen, bei Bedarf Überprüfungsmaßnahmen bei denselben durchzuführen.

Alle die unter diesem Punkt 5.2.1.7 bisher aufgeführten Vorgaben gelten analog für die Lieferung von BIO-Lebensmitteln, allerdings ist hierbei jedoch zusätzlich die BIO- bzw. ÖKO-Zertifizierung schriftlich nachzuweisen.

Beim Einsatz von mittel- bis hochgradigen Convenience –Produkten (Teilfertigprodukte und / oder Fertigprodukte) und / oder BIO-Convenience-Produkten werden bereits im Vorfeld ausführliche Produkt-Spezifikationen sowie Zertifizierungen (BIO-Zertifikate) angefordert! Dazu gehören neben der vollständigen Zutatenliste (Zutaten, Zusatzstoffe > davon auch deklarationsfreie, sowie Allergene) ebenso eine ausführliche Bereitstellung der Nährwertangaben; möglichst alle diejenigen, die für die Nährwertberechnung gemäß der RAL-Gütesicherung benötigt werden (kcal, E, F, SFA, PUFA, MUFA, KH, BS, CH, HS, evtl. ausgewählte Mikronährstoffe).

5.2.1.8 Räumliche und technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme

Alle Räume, Betriebsmittel, wie z. B. Geräte, Maschinen und Bedarfsgegenstände, die mit Lebensmitteln in Verbindung stehen oder gebracht werden, entsprechen aktuellem technischem Standard und sind nicht nur einwandfrei sauber gehalten, sondern sind ebenso hygienisch rein.

Alle zutreffenden Gesetze und Verordnungen gemäß Punkt 4.1 werden nachweislich eingehalten und sind per systematischer Eigenkontrolle und Gefahrenanalyse (Monitoring) mit kontinuierlich zu führenden Kontrolllisten (Dokumentationen) vorzulegen.

Diese beinhalten beispielsweise:

- Wareneingangskontrolle wird z. B. per Stempelquittierung dokumentiert (Sauberkeit Lieferwagen, Behälter, Lieferant, ordnungsgemäße Etikettierung, unbeschädigte Verpackung, warenspezifische Temperatur, gültiges MHD),



- Herkunfts- und Rückverfolgbarkeitsnachweise der direkten Zulieferer bis hin zur Urproduktion (durch Rückverfolgbarkeits-Systeme der Lieferanten, z. B. durch Chargennummern) sind gegeben, werden stets bei neuen Zulieferern bzw. Produkten aktualisiert, mindestens jedoch jährlich (ggf. besteht zu allen Produkten eine direkte Einsichtnahme zu allen Inhaltsstoffen und zur Herkunft via Website des Großlieferanten),
- Lagerung und Zwischenlagerung (bei Lieferung und Teil-Vorbereitung unmittelbare Aufteilung ordnungsgemäß nach Warengruppen und Verarbeitungsgrad in getrennten Lager- und Kühlräumen, bzw. Kühlgeräten, systematisch je nach MHD mit übersichtlicher Kennzeichnung, Prinzip „first in – first out“),
- Evtl. Lagerung von BIO-Produkten räumlich sichtlich getrennt von konventionellen Lebensmitteln und deutlich als solche BIO-Lebensmittel gekennzeichnet,
- Temperaturkontrollen der diversen Lager- und Kühlräume, bzw. Kühlgeräte (dokumentiert),
- Reinigungs-Systeme zu allen Räumen, Geräten, Maschinen mit Reinigungsanweisungen, Dosierungsanleitungen, Desinfektionsanweisungen, ggf. fachgerechte Schädlingsbekämpfung (dokumentiert),
- Vorsorgemaßnahmen gegen biologische Kontaminationen (Verderben durch Bakterien, Viren, Hefen, Pilzen wie Schimmel, etc.; Ungeziefer und dessen Eindringen), chemische Kontaminationen und Reaktionen (Licht, Reste von Giftstoffen, Desinfektionsmitteln), physikalische Veränderungen (Fremdkörper, Verunreinigungen, Materialablösung, Kondenswasser),
- Sicherstellung der Betriebsstätteneignung im gesamten Dienstleistungsablauf durch bedarfsgerechte Räumlichkeiten (z. B. Oberflächen, Wände, Decken, Fußboden, Fenster, Türen) und Betriebsmittel sowie durch dessen laufende Wartung und Instandhaltung,
- Kerntemperaturkontrolle ist bei der Speisenzubereitung per Kontrollblatt dokumentiert,
- Ausgabetemperaturkontrolle beim Verteilersystem (heiße, warme, kalte Speisen) ist per Kontrollblatt dokumentiert,
- Rückstellproben für z. B. mindestens sieben Tage (TK) sind per Kontrollblatt dokumentiert,
- Personalhygiene gewährleistet saubere Arbeits- und Sicherheitskleidung (Schutzkleidung, Einweghandschuhe, Schuhwerk, Stechhandschuhe und –schürze), sorgfältige Händehygiene -desinfektion (Wechsel zwischen Arbeiten der reinen und unreinen Arbeitsbereiche; nach jedem Arbeitsgang, Toilettenbesuch, Pausen, nach Husten, Niesen oder Nase putzen). Hygieneschulungen sind jederzeit nachweislich gewährleistet (siehe auch Punkt 5.2.1.2),
- Die jährlichen Hygieneschulungen entbinden nicht – je nach Status und Ergebnis der Gefahrenanalyse – von regelmäßigen Unterweisungen und Schulungen entsprechend aktuellen Notwendigkeiten,
- Die verantwortliche folgebefehlende (Hygiene-) Fachkraft, ggf. ebenso deren ausführende Vertretung, unterliegt im Rahmen der Gütesicherung einer regelmäßigen Pflichtfortbildung (analog wie 5.1.1.3).
- In Bereichen mit direktem Kundenkontakt ist unabhängig von Hygienerichtlinien ein optisch ansprechendes und einheitliches Erscheinungsbild sicherzustellen.

5.2.1.9 Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität

Die Lagerung aller Lebensmittel berücksichtigt die Nährwertschonung durch sachgerechte und kurze Lagerzeiten beispielsweise speziell von Frischwaren (z. B. Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte, Gemüse, Obst). Die Lebensmittelvorbereitung und Lebensmittelverarbeitung erfolgt nach gesicherten hygienischen Grundsätzen, räumlich getrennt nach sog. unreinen und reinen Bereichen. Die Auftauprozesse von Tiefkühlwaren finden sachgemäß in dafür geeigneten Räumen getrennt von unmittelbaren Produktionseinheiten statt. Eine hohe sensorische Qualität ist gegeben, dazu sind alle Rezepturen mehrfach durch mehrere geschulte Fachkräfte sowie anschließend durch Tischgäste erprobt und abgeschmeckt und



als wohlschmeckend beurteilt worden. Alle Verarbeitungs- und Regenerationsprozesse berücksichtigen die individuell korrekte Garzeit und Konsistenzerhaltung der einzelnen Lebensmittel, bzw. der Speisen.

In zentralen Produktionsbereichen sowie dezentralen Regenerationsbereichen stehen speziell geeignete Geräte und Verfahren zur Verfügung, die eine nährwertschonende Garung bzw. Regenerierung von z. B. empfindlichen Gemüsekomponenten, zarten Fleisch- und Fischkomponenten ermöglichen.

Je nach Angebotsformen, wie z. B.

- Cook & Serve, bei dieser traditionellen Kost werden die Speisen direkt nach dem Garen in Ausgabebehältern bei etwa 75 Grad warmgehalten und müssen innerhalb von 30 Min. serviert werden.
- Cook & Hold, bei diesem Warmhaltekost-System werden die Speisen nach dem Garen in Warmhaltebehältern bei über 70 Grad bis zur Ausgabe (vorzugsweise unter 60 Min. bis max. 120 Min.) aufbewahrt.
- Cook & Chill, bei diesem System müssen die Speisen beim Garen mindestens 10 Minuten lang eine Kerntemperatur von 80 Grad erreichen, um das Abtöten aller eventuell krankheitserregenden Keime zu garantieren. Unmittelbar danach sind die Speisen bei über 75 Grad innerhalb von 30 Minuten zu portionieren (Heißportionierung) und anschließend innerhalb von max. 90 Minuten auf 2 Grad (+/- 1) abzukühlen (Schockkühlen). Ausnahme: Speisen, die direkt im Spezial-Gargerät unmittelbar nach dem Garprozess herunter gekühlt werden, dürfen hingegen bei einer maximalen Raumtemperatur von 12 Grad portioniert werden. *(Hinweis: Derzeit liegen noch keine verbindlichen nationalen Leitlinien zu den Temperatur- und Zeitvorgaben vor und die internationalen Experten-Empfehlungen sind noch uneinheitlich. Sobald jedoch einheitliche Leitlinien bzw. gesetzliche Vorgaben vorliegen, sind diese zu beachten und einzuhalten!)*
Die so portionierten Speisen sind bei etwa 2 Grad (+/- 1) zu lagern und dürfen während eines Transportes 8 Grad nicht überschreiten. Die Lagerdauer inklusive Herstellungs- und Ausgabetag darf max. 4 Tage betragen.
- Cook & Chill plus, bei dieser Kühlkost handelt es sich um ein pasteurisierendes System. Die Speisen werden nach dem Garen in keim- und luftdichten Schlauch- oder Flachbeuteln abgepackt, mit oder ohne Vakuum verschlossen, dann im Wasserbad oder Kombidämpfern bei 80 Grad mindestens 10 Minuten pasteurisiert; anschließend innerhalb von 90 Minuten auf etwa 2 Grad (+/-1) abgekühlt.
Die Lagerung und Transportbedingungen gelten wie bei Cook & Chill, jedoch ist die Mindesthaltbarkeit länger, und zwar 10-21 Tage.
- Sous vide-Verfahren, hierbei werden rohe oder halbgare Speisenzutaten in keim- und luftdichten Kunststoffbeuteln verpackt und vakuumversiegelt. Das Garen und Pasteurisieren erfolgt dann anschließend durch Erhitzen bei etwa 80 Grad im Wasserbad. Dabei ist eine mindestens 10-minütige Haltezeit bei 80 Grad Kerntemperatur erforderlich. Zum Abkühlen und Lagern gelten die gleichen Bedingungen wie bei Cook & Chill. Allerdings beträgt hier die Haltbarkeit der Speisen 14-21 Tage.
- Cook & Freeze, bei diesem Tiefgefrier-System erfolgt die Garung und Verpackung zunächst wie bei Cook & Chill, jedoch erfolgt die Lagerung bei -18 bis -25 Grad, welche das mikrobiologische Risiko vermindert. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3-6 Monate. Die Regenerierung der Speisen erfolgt unmittelbar vor der Ausgabe mit einer Kerntemperatur von 75 Grad.

Voraussetzung für jedes Produktionsverfahren sind Rohmaterialien von guter Qualität in einwandfreiem mikrobiologischen Zustand. Während aller Phasen der Vor-, Zubereitung, Garung, Lagerung, Transporte, Aufbereitung und Verteilung sind Kontaminationen zu vermeiden. Die Einhaltung der o. g. Vorgaben ermöglicht eine gewisse Erhaltung der Nährwerte. Dennoch ist im Sinne einer vollwertigen Ernährung immer ein zusätzliches ausreichendes Angebot an Frischkost zu gewährleisten (z. B. Gemüse- und Blattsalate, Obst, Milchprodukte), um die ausreichende Zufuhr an Mikronährstoffen, insbesondere von Vitaminen sicher zu stellen.



5.2.1.10 Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungs-Systeme

Alle angewendeten Verteiler- und Transport-Systeme, Transportmittel (z. B. Wärmewagen, Transportfahrzeuge), Transportbehälter gewährleisten das Höchstmaß an hygienischer Reinheit, welche durch entsprechende Prüf-Dokumentationen belegt werden.

Für alle individuellen Speisen werden die maximal geeigneten Transportzeiten sowie die Mindest- und Höchsttemperaturen nachweislich kontrolliert und eingehalten, um sowohl die sensorische Qualität des Ausgangsproduktes als auch die maximale Nährwertschonung zu gewährleisten. Bei gemeinsamem Transport verschiedener Lebensmittel ist eine Geruchs- und / oder Geschmacksübertragung durch gesicherte Abdeckungen und Verpackungen zu vermeiden.

Weiterhin wird durch Arbeitsanweisungen und Integration im Bestellwesen (Garnitur-Pläne und Vorgaben) sichergestellt, dass die Speisen attraktiv und appetitlich angerichtet und dementsprechend dem Tischgast präsentiert werden.

Nicht zur Verteilung oder Portionierung gelangte Lebensmittel sind gemäß Punkt 5.2.1.8 ordnungsgemäß zwecks evtl. Weiterverarbeitung zu lagern.

Bei Rückläufen von bereits verteilten oder portionierten Lebensmitteln ist sichergestellt, dass diese ordnungsgemäß entsorgt werden. Speisenabfälle werden bis zum ordnungsgemäßen Abtransport entsprechend allgemein anerkannter Empfehlungen (auch zum Zweck der Ungeziefer- und Kleintiervermeidung) gekühlt gelagert. Die Lagerung aller Abfälle findet entsprechend der Vorgaben zur Mülltrennung außerhalb der Betriebsräume statt. Alle Entsorgungsräumlichkeiten sind frei zu halten von Schädlingen und Ungeziefer und es ist sichergestellt, dass eine Kontamination von Trinkwasser, Lebensmitteln und der Betriebsstätte ausgeschlossen ist.

5.2.2 Ernährungs-Kommunikation

(gemäß 110/1, 110/2, 110/3, 110/4, 110/5)

Die Bezeichnung Ernährungs-Kommunikation gilt hier übergreifend für alle Formen jeglicher Kommunikation im Ernährungsbereich. Je nach Dienstleistungsart werden die Kommunikationsangebote entsprechend der u. a. Begriffsbestimmung differenziert und unter den Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen den diversen RAL-Gütezeichen-Spezifikationen zugeordnet. Im Rahmen der Ernährungs-Kommunikation sind alle stationären, ambulanten und mobilen Einrichtungen angesprochen, die im Sinne einer Dienstleistung gesundheitsorientierte Ernährungsberatung und –schulung in Theorie und / oder Praxis sowie gemäß ärztlicher Verordnung Ernährungs- und Diätberatung anbieten (s. a. Punkt 1. und 2.). Klienten werden individuell und / oder in Gruppen befähigt, das erlernte und eingeübte Essverhalten eigenständig und eigenverantwortlich in ihren Lebensalltag zu integrieren. Individuelle Lebensbedingungen, psycho- soziale Aspekte und Lebensstile werden bei jedweder Form der Ernährungs-Kommunikation berücksichtigt.

5.2.2.1 Dienstleistungsart:

Ernährungs-Kommunikation & Begriffsbestimmungen

Je nach Spezifikation der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen sind alle oder eine bestimmte Auswahl der hier genannten Dienstleistungen im Angebot:

a) Ernährungsberatung & Begriffsbestimmung gemäß 110/1; 110/5

Qualifizierte Ernährungsberatung hat zum Ziel, im Sinne der Primärprävention Grundsätze für eine gesundheitsfördernde, vollwertige Ernährung zu vermitteln, das Essverhalten nachhaltig zu verbessern sowie Mangel- oder Fehlernährung zu vermeiden. Qualifizierte Ernährungsberatung erfolgt präventiv in Abstimmung zwischen Ernährungsfachkraft und Klient ohne ärztliche Weisung. Sie zielt unter anderem auf eine Ernährungsverhaltensmodifikation ab.



b) Ernährungs- und Diätberatung & Begriffsbestimmung gemäß 110/1; 110/5

Qualifizierte Ernährungs- und Diätberatung zielt unter anderem auf eine Ernährungsverhaltensmodifikation ab. Konkrete festgelegte Schulungsprogramme dienen dem Training und der Festigung einer notwendigen Verhaltensänderung zur Verbesserung des Ernährungs- bzw. Lebensstils. Ernährungs- und Diätberatung bedarf einer ärztlichen Notwendigkeitsbescheinigung und geschieht in enger Kooperation mit dem behandelnden Arzt.

c) Ernährungsschulung & Begriffsbestimmung gemäß 110/1 bis 110/5

Mit qualifizierten Maßnahmen und Hilfestellungen soll vorwiegend in Schulungsgruppen wie z.B. im Kindergarten, in Schulen, in Betrieben, in Kliniken oder in der Familie ein gesundheitsförderndes vollwertiges Essverhalten zur Verbesserung eines gesunden Lebensstils erreicht werden.

d) Aufklärung, Information & Begriffsbestimmung gemäß 110/4 ggf. 110/1 bis 110/3

Bei der Aufklärung handelt es sich um unspezifische Mitteilungen zur Sensibilisierung für Ernährungskommunikation und Ernährungsfragen aufgrund wissenschaftlich gesicherter Kenntnisse für größere Zielgruppen in Form von z.B. Aktionen, ggf. mit Hilfe weiterer Plattformen, wie z.B. Institutionen & Massenmedien.

Bei der Information handelt es sich um spezifische Mitteilungen durch Nachfrage bestimmter Zielgruppen aufgrund von Ernährungsfragen aus der Bevölkerung, z.B. durch Informationsgespräche, Auskünfte oder auch mittels schriftlicher Medien (Broschüren, Briefe, etc.).

e) Küchenpraxis & Begriffsbestimmung gemäß 110/4 ggf. 110/1

Neben der Sensibilisierung zur Aufmerksamkeit für Ernährungsfragen erfährt der Klient hier eine Anleitung und Hilfestellung zur praktischen Umsetzung von gesundheitsbewusstem Essen & Trinken im Sinne von erlebten Geschmacks- und Genussreizen. Konkrete praktische Übungen zum experimentellen Arbeiten, zum Beurteilen, zum Umsetzen und zum Festigen von Empfehlungen und Erlerntem, zur Nahrungszubereitung und Verkostung dienen dem Erfahrungszuwachs mit dem Ziel selbstständigen Handelns im individuellen privaten und außerprivatem Umfeld.

Hinweis zu a) bis c): Für erstattungsfähige Leistungen im Sinne der Veröffentlichung „Leitfaden Prävention – Gemeinsame und einheitliche Handlungsfelder und Kriterien der Spitzenverbände der Krankenkassen zur Umsetzung von §§20 und 20a SGB V vom 21. Juni 2000 in der Fassung vom 2. Juni 2008“ sind die entsprechenden Anbieter-Qualifikationen zu berücksichtigen (siehe jeweils aktuelle Fassung z. B. unter <https://www.gkv-spitzenverband.de/Praevention.gkvnet>.)

5.2.2.2 Fachliche Verantwortung

Ausschließlich anerkannte Fachkräfte gem. Pkt. 5.1.1. tragen die maßgebliche Verantwortung für alle mit der speziellen (110/1 bis 110/5) Dienstleistung in Verbindung stehenden Angebote. Werden Aufgabenbereiche an nachgeordnete Mitarbeiter delegiert, so sind diese mittels detaillierter Arbeitsanweisungen unter Beachtung der unter Punkt 4. zutreffenden Gesetze und Verordnungen übertragen worden und werden durch betriebsinterne Kontrollen überprüft und mittels Kontrolllisten dokumentiert, die Gegenstand der Fremdüberwachung sind.

5.2.2.3 Leistungsverzeichnis

Zum betreffenden Dienstleistungsangebot liegt ein Leistungsverzeichnis vor, aus dem die einzelnen Beratungs-, Schulungs- und / oder küchenpraktischen Angebote hervorgehen. Das kann beispielsweise ein Katalog sein, in dem alle individuellen und auf Gruppen bezogenen Leistungsarten einschließlich der Kostenstrukturen ausgewiesen sind. Ggf. beinhaltet dieses Verzeichnis ebenso vertragliche Vereinbarungen mit Kostenträgern und interdisziplinären Teams.



5.2.2.4 Klienten-Gewinnung und -Erfassung

Zur Klienten- und Zielgruppengewinnung sowie deren systematischer Erfassung liegt ein internes Kooperationskonzept vor. Das können beispielsweise aktenkundige Sammlungen entsprechender Formblätter sein, sowohl in Print- als auch in EDV-Formaten, wobei datenschutzrechtliche Sicherungsmaßnahmen eingehalten werden. Wird eine kontinuierliche Kooperation mit interdisziplinären Berufsgruppen (z. B. zuweisende Ärzte, Psychologen, Bewegungs-, Physio-, Ergo- und Psychotherapeuten) und / oder Kostenträgern gepflegt, so ist diese ebenso nachweislich dokumentiert.

In entsprechenden Erfassungssystemen können z. B. folgende Zielgruppen involviert sein: behandelnde Ärzte und ärztliche Schwerpunktpraxen; klinische Einrichtungen; interdisziplinäre Therapeuten-Teams; Essstörungenambulanz; Kostenträger (gesetzliche und private Krankenkassen, Rentenversicherungen); Sporteinrichtungen, Einrichtungen der Erwachsenenbildung; Caritative Einrichtungen, Wohlfahrtsverbände, sonstige Verbände und Institutionen; GEK E. V. (Hotline, Informationsaustausch und Netzwerk der Gütezeichen-Nutzer).

5.2.2.5 Methoden

Für jede Form der Ernährungs-Kommunikation (gemäß 110/1 bis 110/5) werden ausschließlich anerkannte Beratungs- und Schulungsmethoden sowie entsprechende Konzepte angewandt, die auf Basis gesicherter ernährungssoziologischer Erkenntnisse, verhaltenspsychologischer, pädagogischer Lehr- und Lernforschung sowie ernährungsmedizinischer Grundlagen entwickelt wurden (siehe Punkt 4.2) Ziel ist die Optimierung der Ernährungssituation und des Essverhaltens mittels methodischer und didaktischer Maßnahmen.

Zu den unterschiedlichen Dienstleistungen liegen jederzeit einsehbare methodisch-didaktische Konzepte im Rahmen eines schriftlichen Curriculums oder Handbuchs mit entsprechenden Literaturangaben vor. Dabei muss es sich zumindest um einen kurzen Leitfaden mit der Beschreibung der wichtigsten Inhalte und Verfahren handeln. Dieser Leitfaden beschreibt z. B. einzelne Sitzungen der Einzel- und Gruppenberatungen, einzelne oder zusammenhängende Kochveranstaltungen mit deren jeweiligen Zielsetzungen, Durchführungen sowie eine kontinuierliche Evaluation.

Sowohl theoretische (Beratung) als auch praktische (Kochseminare) Angebote werden im Sinne gegenseitiger Wertschätzung auf klientenzentrierter Ebene durchgeführt. Statt einer Regulierung des Klienten durch Vorschriften und Verbote wird die freie Entscheidung und der flexible Ansatz zum Selbstmanagement für gutes Essen & Trinken gefördert. Die Kommunikation erfolgt umgangssprachlich statt fach- oder wissenschaftssprachlich. Einstellungen, Intellekt, Tagesverfassungen, Aufnahmefähigkeit (nach Arbeitstag, Schule, Teilnehmerzahl, Alter, etc.), Lebensgewohnheiten, Lebensumstände, finanzielle Situation sowie die Wertehierarchie von Essen und Trinken (Wann? Was? Wo? Wie? Wie viel? Warum?) des Klienten werden berücksichtigt, um eine gemeinsame Zielvereinbarung zu treffen. Essschulung, Aufklärung und Information findet im Sinne von Ernährungsdemokratie (= gemeinsame Zielvereinbarung) statt und wird gestützt durch praktisches Ausprobieren, Üben und Erfahren. Die Aufklärungs- und Informationsformen sowie praktische Einkaufs- und Kochmaßnahmen werden den situativen und erlebnisorientierten Bedürfnissen der Klienten angepasst.

Die Bereiche Ernährungs- und Diätberatung gemäß 110/1; 110/5 setzen eine Kooperation mit den behandelnden Ärzten mit entsprechenden ärztlichen Verordnungen voraus. Erst durch diese Zusammenarbeit ist es möglich, objektiv ermittelbare Daten als wichtige Information zur physischen Verfassung des Klienten zu erlangen, beispielsweise: Biochemische Untersuchungen (Blutparameter, Urinalysen), Anthropometrie (Körpergewicht, Größe, BMI, Hautfaldendicke, Taillenumfang bzw. Waist-to-hip-ratio/WHR), Körperzusammensetzung (Bioelektrische Impedanzanalyse/BIA) und Funktionstests (Muskelkraft, Belastungstests).



In Ergänzung dieser Daten wird zwecks weiterer Definition des Klienten bzw. der Zielgruppe eine Situationsanalyse erstellt. Dazu werden Befragungsmethoden gewählt, die wichtige Daten zu Einstellungen und zum Ess- und Trinkverhalten liefern (z. B. Gesprächs-, Beratungs-, Verlaufs-, Ess- und Trinkprotokolle, Ernährungsanamnesen). Unter Berücksichtigung aller beispielhaft genannten anerkannten Untersuchungsmethoden fließen deren Ergebnisse ein in das individuelle ernährungs- bzw. Diät beratende Konzept.

Alle Ernährungs- und Diät-beratenden Maßnahmen beinhalten die einzelnen Prozessschritte der Verhaltensmodifikation unter kognitiven, emotionalen und aktionalen Gesichtspunkten und werden gestützt durch z.B. erlebnisorientierte Motivations- und Verhaltenstrainings. Bei der Erfassung individueller Klientendaten sind alle datenschutzrechtlichen Sicherungsmaßnahmen einzuhalten.

5.2.2.6 Unterstützende Materialien

Das Dienstleistungsangebot kann je nach gewählter Vermittlungsmethode unterstützt werden durch einen gezielten Materialeinsatz, sofern alle tangierenden gesetzlichen Vorgaben und Empfehlungen (siehe Punkt 4.) berücksichtigt werden.

Die Materialbeschaffung und Erstellung der Beratungs- und Schulungsmedien ist zuwendungsunabhängig geregelt und Produktverkäufe (mit Ausnahme lernunterstützender Materialien und Medien, Kostenumlagen für Lebensmittel, etc.) sind ausgeschlossen.

Die zur Verfügung stehenden und gestellten Medien (z. B. virtuelle und Printmedien), Rezepturen und Rezeptbroschüren basieren hinsichtlich der fachlichen Inhalte sowie der Nährwertzusammensetzung auf den Vorgaben der jeweils aktuellen Veröffentlichungen anerkannter Ernährungsgesellschaften (s. Punkt 4.)

Die Vorteile begleitender Materialien und praktischer Übungen werden zur Unterstützung und Festigung der Verhaltensmodifikation genutzt, da hierdurch Neugierde und Experimentierfreude vom Klienten als neue Chancen erlebt werden. Von den folgenden beispielhaften Möglichkeiten werden mindestens einige innerhalb des Dienstleistungsangebotes umgesetzt.

Visualisierungsmodelle: Ernährungskreise und Ernährungspyramiden; Fotos, Bilder, Videos; Broschüren, Spiele und Ernährungswissensquiz mit Auslobung und Belohnung; Lebensmittel-Attrappen und Moulagen.

Praktische Lern-, Erlebnis- und Orientierungshilfen für den Ess-Alltag:

Modellsupermarkt mit Original-Verpackungen, Einkaufschulungen in Supermärkten zum Üben von Produktauswahl, Produktbestimmung mit Interpretation der Zutaten-Liste; Bestimmung der Nährstoffzusammensetzung; Restauranttraining, Büfettschulung, Einladungs-Rollenspiele.

Kostprobenecke, -theke, -Stehetisch; (fremde) Lebensmittel kennenlernen; Vermittlung von Lebensmittel-Werten und deren Wertschöpfung; Kräuterbestimmung und Kräutergarten; Getreidesorten erkennen;

Speisenplan - und Rezeptbesprechung; Speisenplan - und Rezeptoptimierungsübungen; „Basiskochen“ einfacher Rezepte, saisonale, regionale, ökologische, national-internationale Themen- und Aktionsschwerpunkte; Nachkochen von Fast Food in optimierter Version; Aktionen im GV-Bereich der AH-Verpflegung (Tage, Woche) z. B. bei Kitas, Schulen, Betriebsgastronomie nach gesundheitsbewussten-saisonalen-regionalen-ökologischen Themen; Schaukochen, Kochstudio, multikulturelle Küche, Übungs- bzw. Lehrküche mit Genuss- und Sensorik-Training;

5.2.2.7 Räumliche und technische Ausstattung

Im stationären und ambulanten Dienstleistungsbereich Ernährungs- und Diät-Beratung ermöglichen die Räumlichkeiten und deren Einrichtungen einen ungestörten Beratungsverlauf. Zwar sind die mobilen Angebote hiervon ausgenommen, jedoch sollte auch hier (beispielsweise im Rahmen der häuslichen Situation) möglichst Sorge für einen ungestörten Beratungsverlauf getragen werden. Alle Störquellen, wie Telefon, Mobiltelefon,



Besuche, Post- und Paketboten, Fragen von Mitarbeitern sind währenddessen grundsätzlich abgestellt oder delegiert. Evtl. anliegende Warteräume ermöglichen einen ruhigen Aufenthalt, für ausreichende alkoholfreie Getränkeangebote ist gesorgt, die Toiletten erfüllen den gesetzlichen Hygienestatus. Die technische Ausstattung entspricht aktuellem Standard, d.h. es stehen zur Verfügung: Anrufbeantworter bzw. Mailbox, PC-Arbeitsplatz mit Beratungs- und Nährwertberechnungssoftware sowie einer Klientendaten-Verwaltung, Internetanbindung, Faxgerät.

Für die kochpraktischen Dienstleistungsangebote ermöglichen die Räumlichkeiten und deren Einrichtungen neben einem ungestörten Beratungs- und Besprechungsverlauf insbesondere ein übersichtliches praktisches Arbeiten in der Küche. Dazu gelten hier gleichermaßen alle für diesen Bereich zutreffenden Vorgaben der unter Punkt 5.2.1 ff. aufgeführten Kriterien.

5.2.3 Catering-System (gemäß 110/6)

Hier sind alle diejenigen Catering-Leistungen angesprochen, die im Rahmen ihrer Dienstleistung die Qualität ihrer Verpflegungssysteme mit der entsprechenden Leistungserbringung sichern und fortentwickeln. Unter Einhaltung aller gesetzlichen Anforderungen (siehe Punkt 4.) erfährt der jeweilige Vertragspartner (Auftraggeber) eine Sicherung der externen Leistungserbringung in seinem Betrieb durch die besonderen Güteigenschaften.

5.2.3.1 Dienstleistungsart: Catering-Systeme & Begriffsbestimmungen

Der Begriff Catering steht bereits für Verpflegung und Verpflegungswesen. Hier erfährt der Auftraggeber mittels der festgelegten Qualitätsmerkmale vorrangig gütegesicherte Leistungen in Verbindung mit dem Vertragsangebot, dem Vertragsabschluss bis hin zur dauerhaften Einhaltung des Leistungsspektrums.

5.2.3.2 Angebotsgestaltung im Rahmen des Vertrages

Das Angebot der Catering-Leistung ist vollständig und nachvollziehbar darzustellen und umfasst mindestens ein Leistungsverzeichnis mit einem dazugehörigen Leistungsvertrag (=Vertrag). Das Leistungsverzeichnis kann ggf. als Anlage zum Vertrag ausgewiesen werden, allerdings mit deutlichem Verweis innerhalb des Vertrages und als dessen Bestandteil.

Bei der Vertragsgestaltung sind wenigstens alle im Folgenden genannten Leistungen nach Art und Umfang aufzuführen und dem Kunden zu offerieren. Abweichend hiervon können sequentiell, jedoch nur auf speziellen Kundenwunsch hin, gewisse Leistungsmerkmale ausgeschlossen werden. Ebenso muss innerhalb des Vertrages eine mögliche Fortschreibung der Vertragsgrundlagen bei Veränderungen des Leistungsumfanges (z. B. Steigerung oder Senkung der Essensteilnehmer) und des Leistungsaufwandes integriert werden.

5.2.3.3 Leistungsverzeichnis

Das Leistungsverzeichnis umfasst:

- Bezeichnung des Leistungsortes (ggf. mit weiteren Standorten und / oder Verteilerküchen und / oder Bereitstellung Lieferung von Essen auf Rädern); nachdem eine umfangreiche Führung durch den Auftraggeber mit Besichtigung und Erörterung an den verantwortlichen Auftragnehmer erfolgte, wovon ein Begehungsprotokoll mit Namen, Ort und Datum anzufertigen ist,
- Art und Umfang der Leistungserbringung mindestens gemäß der u. a. Merkmale,
- Forderungen an die Qualifikation/en des Personals und dessen Umfang,
- Definition der Verpflegungsleistungen (z. B. Teil- Vollverpflegung, Vollkosten, Diäten, Umfang der Menüs, Getränke-Service),
- Definition des Verpflegungs- und Angebotssystems (z. B. Cook & Chill, Cook & Serve, etc. siehe auch Punkt 5.2.1.9); hierzu liegt ein ausführlicher Logistikplan mit schriftlicher Bestätigung des QMB der Auftragnehmerseite vor, der die termingerechten



- Beschaffungsmaßnahmen, die Prozessabläufe in der Produktion und die ordnungsgemäße Verteilung regelt,
- Spezifikation des Endproduktes bzw. der Produktgruppe (z. B. Tellergerichte, Gruppen-System, Büfett-System, Speiseraumversorgung, (Wärme-) Wagen-System, Zentral- oder Dezentral-Versorgung),
 - Sofern Betriebsstätten und Betriebsmittel vom Auftraggeber bereitgestellt werden, ist sicherzustellen, dass die Vorgaben und die Leistungserbringungen gemäß der Punkte 5.2.3.1 bis 5.2.3.10 gewährleistet sind,
 - Vor Abschluss der Vertragsvereinbarungen liegt ein detaillierter Personal- und Managementvertrag vor, der unter Berücksichtigung der oben aufgeführten Leistungsmerkmale alle Personal- und Sachkosten beinhaltet.

5.2.3.4 Fachliche Verantwortung

Mindestens eine Fachkraft in der Leitungsfunktion muss den Anforderungen gemäß Punkt 5.1.1 und speziell > 110/6 entsprechen, dazu gehören ebenso die jährlichen Pflichtfortbildungen mindestens einer Fachkraft. Je nach Art und Umfang der Leistungsanforderung sind weitere nachgeordnete Mitarbeiter entsprechend qualifiziert, jedoch mindestens für gezielte Aufgabenbereiche umfangreich geschult und angewiesen, das wird durch betriebsinterne Kontrollen überprüft und mittels Kontrolllisten dokumentiert, die Gegenstand der Fremdüberwachung sind. Die fachliche Qualifikation beinhaltet fachliche und hygienische Kenntnisse, Erfahrungen bei der Verwendung von Betriebsmitteln und im Umgang mit Kunden, Kenntnisse der Arbeitssicherheit. Die Vorgaben der fachlichen Hygiene-Schulungsmaßnahmen ergeben sich aus Punkt 5.2.1.2.

5.2.3.5 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte / abweichend von Punkt 5.2.14 wird wie folgt festgelegt:

Die Deklaration erfolgt nach den rechtlichen Bestimmungen (gem. Pkt. 4) und den speziellen Vorgaben der Gütesicherung wie folgt:

Eine umfangreiche Kenntlichmachung (Deklaration) bestimmter Inhaltsstoffe der Speisenangebote schafft Transparenz sowohl für die Ernährungsfachkraft als auch insbesondere für den Tischgast. Die Kennzeichnung kann entweder direkt auf der Speisekarte oder aber aktenkundig zu den Essenszeiten eingesehen werden, und zwar in für Jeden verständlicher und nachvollziehbarer Art und Weise.

Im letzteren Fall muss dann unbedingt ein entsprechender Hinweis auf Einsichtnahme-Möglichkeit zu den Nährwerten, Zusatzstoffen und Allergenen (ggf. zu weiteren möglichen Kostformen) direkt auf der Speisekarte deutlich und gut lesbar aufgebracht sein. Selbstverständlich ist die direkte Einsichtnahme sicherzustellen.

In jedem Fall ist eine Überfrachtung und damit mögliche Überforderung des Tischgastes zu vermeiden!

➤ Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Zutaten

Sobald Lebensmittel verarbeitet werden, die Zusatzstoffe enthalten, müssen diese entsprechend deklariert werden. Entsprechend § 9 der Zusatzstoff-Zulassungs-VO (s. a. Punkt 4) gibt es zwei Möglichkeiten:

- Gemäß Abs. 8 Nr. 3 > Auf der Speisekarte muss der Hinweis zur Möglichkeit der Einsichtnahme in z. B. einer Akte deutlich aufgebracht sein. In dieser Akte müssen alle Zusatzstoffe differenziert per Namen bzw. E-Nummern direkt neben oder unter der betreffenden Speise aufgeführt sein.
- Gemäß Abs. 6 Nr. 6 > Auf der Speisekarte muss der oder die kennzeichnungspflichtige/n Zusatzstoff/e entweder mit Klassennamen, z. B. „mit Farbstoff“ aufgeführt sein; oder aber mittels Symbol bzw. Kennziffer, dessen Erklärung dann auf gleicher Speisekarte in Form einer Legende aufgeführt sein muss.



5.2.3.6 Speisenplanung

Zu den Speisenangeboten liegen Speisenpläne und / oder Speisekarten entsprechend der Definition im Leistungsverzeichnis vor, die das Angebot für den Tischgast verständlich und konkret definieren und die Zusatzstoffe entsprechend Punkt 5.2.3.5 ausweisen.

5.2.3.7 Bestell- und Lieferwesen

Die Vorgaben zum Bestell- und Lieferwesen sind analog gemäß Punkt 5.2.1.7 zu erfüllen.

5.2.3.8 Räumliche und technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme

Das Anforderungsprofil an die räumliche und technische Ausstattung der Betriebsstätte sowie deren Hygienevorgaben ist analog gemäß Punkt 5.2.1.8 zu erfüllen. Sollte entsprechend Leistungsverzeichnis der Auftraggeber Bereitsteller der Räume und Technik sein, so ist der unter Punkt 5.2.1.8 vorgegebene Standard sicherzustellen.

5.2.3.9 Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität

Das Anforderungsprofil an die komplette Lebensmittelverarbeitung bis hin zu evtl. Regenerationsprozessen ist analog gemäß Punkt 5.2.1.9 zu erfüllen. Sollte entsprechend Leistungsverzeichnis der Auftraggeber Bereitsteller der Betriebsmittel sein, so ist der unter Punkt 5.2.1.9 vorgegebene Standard sicherzustellen.

5.2.3.10 Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungssysteme

Das Anforderungsprofil an das komplette Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungssystem ist analog gemäß Punkt 5.2.1.10 zu erfüllen. Sollte entsprechend Leistungsverzeichnis der Auftraggeber Bereitsteller der Räume und Betriebsmittel sein, so ist der unter Punkt 5.2.1.10 vorgegebene Standard sicherzustellen.

5.3 Quantitative und qualitative Evaluation

Zu allen unter Punkt 5.1 bis 5.2 aufgeführten Dienstleistungen sind quartalsweise Eigenkontrollen sowohl zu den strukturellen Gegebenheiten als auch zu den verfahrensorientierten Abläufen durchzuführen. Die GEK E. V. stellt auf ihrer Website unter dem Mitglieder-Service den Gütezeichen-Nutzern je nach zutreffender Spezifikation gezielte Checklisten zur Eigenkontrolle mit entsprechenden Erläuterungsbogen zur Verfügung (siehe Punkt 6.2). Diese Formblätter sind in verkürzter Form analog zum Prüfverfahren der Fremdüberwachung (Re-Audit) aufgebaut und beinhalten alle wichtigsten Bereiche der Gütebestimmungen. Aufgrund der Ergebnisse der Eigenkontrollen sind gezielt evtl. Schwachstellen ersichtlich und gleichzeitig besteht die Möglichkeit, deren Behebung zu dokumentieren, um eine direkte erfolgreiche Umsetzung zu veranlassen und jene ebenso in die Dokumentation mit einzubinden. Weiterhin liefern die genannten Erhebungsbogen wichtige Daten und Anregungen zur Erfolgskontrolle. Finden bei den Gütezeichen-Nutzern bereits betriebseigene Eigenkontrollbogen Anwendung, so werden diese beim Prüfverfahren mit berücksichtigt.

Unabhängig von den durch die GEK E. V. geforderten Prüf- und Kontrollmechanismen sind von allen Speisenanbietern Gefahrenanalysen [z. B. mit Gefahrenpunkten und deren Behebung zum Prozessablauf, innerhalb der Eigenkontrollsysteme, (Miss-)Erfolgsstatistiken] mit den damit verbundenen Prüf- und Überwachungsmaßnahmen (Monitoring) kontinuierlich durchzuführen und während des RAL-Prüfverfahrens vorzulegen. Ebenso sind seitens der Dienstleister im Bereich Ernährungs-Kommunikation vom RAL-Prüfverfahren unabhängige Evaluationen hinsichtlich der Beratungsbewertungen, -Leistungen, deren Effizienz sowie statistische Qualitäts- und Quantitätskontrollen beim RAL-Prüfverfahren nachzuweisen.



6 Prüfbestimmungen und Überwachung

Da es sich bei der RAL-Gütesicherung durch das *Gütezeichen Kompetenz richtig Essen*, Spezifikationen 110/1 bis 110/5, um eine jeweilige Objekt-Zertifizierung handelt, gelten die Prüfbestimmungen und Überwachungen stets für das individuelle Objekt (z. B. Betrieb, Kochschule, Ernährungsberatungspraxis), eine System-Zertifizierung ist demnach hier nicht gegeben.

Bei der Gütesicherung durch das *Gütezeichen Kompetenz richtig Essen*, Spezifikation 110/6 handelt es sich hingegen um eine Zertifizierung des Catering-Systems (zur Nutzung gegenüber dem möglichen potentiellen Auftraggeber). Insofern gelten hier die Prüfbestimmungen und Überwachungen stets für das Catering-System. Es handelt sich demnach hier um eine System-Zertifizierung, d. h. die Prüfungen und Überwachungen beziehen sich auf zwei Ansprechpartner: Einerseits fokussieren sich die Prüfungen in regelmäßigen Zeitabständen konkret auf den jeweiligen Sitz der Catering-Firma mit den dort dazugehörigen Gegebenheiten (Räume, Materialien, etc.), andererseits werden in Ergänzung dazu einzelne Objekte bzw. Betriebsstätten des bewirtschaftenden Caterers unregelmäßig und stichprobenartig in das Prüfverfahren mit eingebunden, wobei die Catering-Zentrale mit einbezogen wird.

6.1 Erstprüfung (Audit) zur Zertifizierung

Die Auftragserteilung für die Erstprüfung erfolgt mit Antragstellung durch den Antragsteller bei der GEK e. V., die Kosten trägt der Antragssteller entsprechend der jeweils aktuell gültigen Beitrags- und Gebührenordnung unter dem Punkt *RAL-Gütezeichen-Verleihungsverfahren*. Das erste Audit als Voraussetzung für die Zertifizierung mit dem Gütezeichen umfasst den Nachweis der Güte- und Prüfanforderungen der Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen.

Das Audit erstreckt sich je nach der zutreffenden Spezifikation auf den dort festgelegten Geltungsbereich. Die Prüfung wird von einem Sachverständigen der GEK E. V. durchgeführt. *[Die Sachverständigen der GEK E. V. müssen entsprechende Qualifikationen nachweisen: (Diätassistenten; Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler (FH / Uni: Diplom, Bachelor (Bc. of Science Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Schwerpunkt „Lebensmittel und Ernährung), Master); mit Zusatzqualifikation Ernährungsberater/DGE oder Ernährungsberater/VDOe; dem Nachweis kontinuierlicher Fortbildungen (analog zu Punkt 5.1.1.3) sowie Erfahrungen in der Küchenpraxis von Gemeinschaftsverpflegungs-Betrieben.]* Das Prüfverfahren beinhaltet neben der Begehung des entsprechenden Objektes die Prüfung aller schriftlichen Unterlagen (z. B. Dokumentationen, Qualifikationen, Speisenplan-Deklarationen). Der Nachweis zu den ordnungsgemäß durchgeführten Dienstleistungsangeboten muss durch Konzepte und Dokumentationen, Statistiken und ausgewertete Fragebögen erbracht werden.

Das Prüfverfahren zielt ab auf ein qualitativ hochwertiges Speisen- und / oder Beratungs- und Schulungs-Produkt oder ein gesichertes Verpflegungssystem, welches dem Vertragspartner und nicht zuletzt dem Verbraucher ein hohes Maß an Qualitätssicherheit im Ernährungsbereich geben soll. Es umfasst diverse Schritte im Prüfverfahren, die sich aus den zutreffenden Abschnitten der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen gemäß Punkt 4. & 5. sowie der zutreffenden jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen ergeben.

Garant für das kontinuierlich gesicherte Angebot ist die vor Ort tätige, von der GEK E. V. entsprechend der jeweiligen Spezifikation anerkannte Fachkraft. Diese setzt auf Basis der in regelmäßigen Pflichtfortbildungen (Punkt 5.1.1.3) erlangten neuen Kenntnisse innerbetrieblich zum Wohle des Verbrauchers um.

Über die Qualifikation der Fachkräfte ist ein Nachweis zu führen. Die fachliche Voraussetzung ist durch Vorlage des Diploms, der Urkunde oder gleichwertiger anerkannter



Zeugnisse sowie Weiter- und / oder Fortbildungs-Teilnahmebescheinigungen und Zertifikate nachzuweisen.

Das Prüfverfahren schließt ab mit einem entsprechenden Prüfungsprotokoll, wovon der Antragssteller sowie die GEK e. V. je eine Ausfertigung erhält.

6.2 Eigenüberwachung (internes Re-Audit)

Jeder Gütezeichen-Nutzer hat für die Einhaltung der Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen und die erforderlichen Maßnahmen eigenverantwortlich zu sorgen.

Jedem Gütezeichen-Nutzer liegen die von der GEK E. V. zur Verfügung gestellten „Checklisten zur Eigenkontrolle“ vor, die quartalsweise für die betriebspezifischen Schwerpunkte auszufüllen sind. Etwaige festgestellte Mängel sind umgehend zu beseitigen. Die Checklisten müssen jeweils für zwei zurückliegende Jahre aufbewahrt und bei der Fremdüberwachung durch die GEK E. V. lückenlos vorgelegt werden.

6.3 Fremdüberwachung (Re-Audit)

Jeder Gütezeichen-Nutzer hat für die Einhaltung der Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen und die erforderlichen Maßnahmen eigenverantwortlich zu sorgen. In der Regel werden die Fremdüberwachungen (Re-Audits) im 2-Jahres-Turnus von einem von der GEK E. V. benannten Sachverständigen/Prüfbevollmächtigten oder einem Mitarbeiter der GEK E. V. nach dem jeweils aktuellen Prüfverfahren durchgeführt. Das Prüfverfahren schließt ab mit einem entsprechenden Prüfungsprotokoll, wovon der Antragssteller sowie die GEK e. V. je eine Ausfertigung erhält.

Die Kosten der Fremdüberwachung trägt der Gütezeichen-Nutzer (gemäß der jeweils aktuell gültigen Beitrags- und Gebührenordnung).

6.4 Wiederholungsprüfung

Werden im Rahmen der Fremdüberwachung vom Sachverständigen / Prüfungsbevollmächtigten Mängel in der RAL-Gütesicherung festgestellt, und werden diese nicht innerhalb des durch die GEK E. V. definierten Nachbesserungszeitraumes behoben, so kann der Güteausschuss neben den möglichen Maßnahmen aus den Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des *RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen* der jeweilig entsprechenden Spezifikation eine Wiederholungsprüfung festlegen.

Inhalt, Umfang und Zeitpunkt der Wiederholungsprüfung bestimmt der Güteausschuss. Die Kosten der Wiederholungsprüfung trägt der Gütezeichen-Nutzer.

Wird die Wiederholungsprüfung wiederum nicht bestanden, regelt sich die weitere Vorgehensweise nach den Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des *RAL Gütezeichens Kompetenz richtig Essen*.

Werden im Rahmen der Erstprüfung evtl. Nacharbeiten zwecks angestrebter Verleihung erforderlich, so sind die hierzu möglichen Fristen auf maximal ein Jahr begrenzt. Bei fortgesetztem Verleihungswunsch wird vom Güteausschuss eine Wiederholungsprüfung durch Sachverständige / Prüfbevollmächtigte festgelegt. Die Kosten der Wiederholungsprüfung trägt der Antragsteller.



7 Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen

Das nachfolgend abgebildete RAL-Gütezeichen darf von Gütezeichen-Nutzern nur in Verbindung mit den jeweils zutreffenden abgeleiteten Spezifikationen geführt werden, wenn die Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen erfüllt sind.



8 Änderungen

Die Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen können bedarfsgemäß ergänzt und weiterentwickelt werden (durch Güteausschuss und Vorstand einschließlich der Trägerverbände durch die jeweils Delegierten gemäß Abschnitt 7.1 und 8.1 der Vereins-Satzung). Derartige Änderungen, auch redaktioneller Art, bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. Änderungen treten in angemessener Frist, nachdem sie vom Vorstand der GEK E. V. bekannt gemacht wurden, in Kraft.



Besondere Güte- und Prüfbestimmungen

Speisenvielfalt & Diäten

RAL-GZ 110/1

A 1 Geltungsbereich

Die Zielsetzung für diesen Geltungsbereich ist es, sowohl die Qualität gesundheitsbewusster Speisen und Diäten als auch die dazugehörigen Ernährungskommunikationsangebote in der Außer-Haus-Verpflegung für Tischgäste zu sichern und fortzuentwickeln.

A 2 Anbieter

Angesprochen sind hier alle Einrichtungen, die die unter 1. genannten Angebote im Sinne der RAL-Gütesicherung zur Verfügung stellen, beispielsweise: Klinische Einrichtungen; Hotels, Restaurants; Senioreneinrichtungen; Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung; Speisen-Produktionsstätten, z. B. „Essen auf Rädern“; stationäre und ggf. ambulante Ernährungs-, Diätberatungs- und Schulungsdienstleister in theoretischen und ggf. praktischen Bereichen. Der Gütezeichen-Nutzer verpflichtet sich, alle gütegesicherten Angebote entsprechend den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen anzubieten.

A 3 Gütegrundlage

Die jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen, hier *Speisenvielfalt & Diäten* gemäß RAL-GZ 110/1, gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen!

A 4 Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen

Es gilt Abschnitt 4. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5 Gütebestimmungen

A 5.1 Strukturelle Gegebenheiten

A 5.1.1 Personal

A 5.1.1.1 Organisationsstruktur

Es gilt Abschnitt 5.1.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.1.1.2 Personelle Qualifikation gemäß RAL-GZ 110/1

Die Ausrichtung der personellen Qualifikation richtet sich nach dem jeweiligen Anforderungsprofil der Leistungserbringung und ist entsprechend der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/1 wie folgt ausgerichtet:

➤ RAL-GZ 110/1 Speisenvielfalt & Diäten

➤ Staatlich anerkannte Diätassistenten,
und/oder

➤ Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler [FH / Uni: Diplom, Bachelor (*Bc. of Science Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Schwerpunkt „Lebensmittel und Ernährung“*), Master]; mit Studienschwerpunkt Ernährung und jeweils nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)

und/oder

➤ Diplom-Ingenieure Ernährungs- und Hygienetechnik; Studienwahlrichtung „Ernährungstechnik“ und mit nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)



und/oder

- Diplom-Ingenieure Ernährung und Versorgungsmanagement mit Studienschwerpunkt Ernährung und mit nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diätteams in einer medizinischen Einrichtung*)

und/oder

- Diätetisch geschulte Köche(DGE); Diätköche(IHK); Diätköche; Diätetisch geschulte Fachkräfte(DGE); Köche mit nachgewiesener Gehilfenprüfung, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler; mit der diätetischen Zusatzqualifikation gemäß den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE)

und/oder

- Ärzte mit Qualifikation Ernährungsmedizin nach Bundesärztekammer (BÄK),
[*Anmerkung: Ernährungs- und diättherapeutische Maßnahmen werden auf der Basis einer ärztlichen Notwendigkeitsbescheinigung nur von entsprechend qualifiziertem Personal durchgeführt (siehe unter <https://www.vdek.com/LVen/NRW/Vertragspartner/Rehabilitation/EK.pdf>)*]

A 5.1.1.3 Pflichtfortbildung

Es gilt Abschnitt 5.1.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.1.2 Leistungs- und Kostenstrukturen der Angebote

Es gilt Abschnitt 5.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.3.

A 5.1.3 Materialbeschaffung und Bestandspflege

Es gilt Abschnitt 5.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.7.

A 5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

Es gilt Abschnitt 5.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.8.

A 5.2 Verfahrenorientierte Abläufe (Prozesse)

A 5.2.1 Speisenangebote gemäß RAL-GZ 110/1

A 5.2.1.1 Dienstleistungsart: Speisenangebote & Ernährungsprinzipien

Es gilt Abschnitt 5.2.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen und entsprechend den Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/1 *Speisenvielfalt & Diäten* sind alle hier aufgeführten Kostformen und Diäten im Angebot:

(1) Vollwertige Kost (Vollkost), (2) Leichte Vollkost, (3) Brennwertreduzierte Mischkost, (4) Kost bei Diabetes mellitus, (5) Purinarme Diät, (6) Diät bei Fettstoffwechselstörungen, (7) Natriumdefinierte (kochsalzarme) Kost.	(8) Vollwert-Ernährung (fakultativ), (9) Vegetarische Kostformen, (10) Glutenfreie Diät (fakultativ), (11) Kost bei Lebensmittel-Allergien (fakultativ), (12) Eiweiß- und elektrolytdefinierte Diäten (fakultativ), (13) Kombinierte Diät- und Kostformen.
--	---

A 5.2.1.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.1.3 Leistungsverzeichnis

Es gilt Abschnitt 5.2.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



A 5.2.1.4 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte

Es gilt Abschnitt 5.2.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.1.5 Berechnung der Nährwerte und Inhaltsstoffe

Es gilt Abschnitt 5.2.1.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.1.6 Speiseplanung

Es gilt Abschnitt 5.2.1.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.1.7 Bestell- und Lieferwesen

Es gilt Abschnitt 5.2.1.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.1.8 Räumliche und technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme

Es gilt Abschnitt 5.2.1.8 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.1.9 Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität

Es gilt Abschnitt 5.2.1.9 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.1.10 Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungs-Systeme

Es gilt Abschnitt 5.2.1.10 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.2 Ernährungs-Kommunikation RAL-GZ 110/1

Hier sind alle stationären und ggf. gleichzeitig ambulant tätigen Einrichtungen angesprochen, die im Sinne einer Dienstleistung gesundheitsorientierte Ernährungsberatung und –schulung in Theorie und / oder Praxis sowie gemäß ärztlicher Verordnung Ernährungs- und Diät-Beratung anbieten, siehe auch Punkt 5.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.2.1 Dienstleistungsart: Ernährungs-Kommunikation & Begriffsbestimmungen

Je nach Angebot des Betriebes und personeller Qualifikation sind folgende Dienstleistungen gemäß RAL-GZ 110/1 im Angebot (nähere Begriffsbestimmungen siehe Punkt 5.2.2.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen):

- Ernährungsberatung,
- Diät-Beratung,
- Ernährungsschulung,
- ggf. Aufklärung, Information,
- ggf. Küchenpraxis (Lehrküche).

A 5.2.2.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.2.3 Leistungsverzeichnis

Es gilt Abschnitt 5.2.2.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.2.4 Klienten-Gewinnung & -Erfassung

Es gilt Abschnitt 5.2.2.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.2.5 Methoden

Es gilt Abschnitt 5.2.2.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.2.6 Unterstützende Materialien

Es gilt Abschnitt 5.2.2.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.2.2.7 Räumliche und technische Ausstattung



Es gilt Abschnitt 5.2.2.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 5.3 Quantitative und qualitative Evaluation

Es gilt Abschnitt 5.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 6 Prüfbestimmungen und Überwachung

A 6.1 Erstprüfung (Audit)

Es gilt Abschnitt 6.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 6.2 Eigenüberwachung (internes Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 6.3 Fremdüberwachung (Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 6.4 Wiederholungsprüfung

Es gilt Abschnitt 6.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

A 7 Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen

Es gilt Abschnitt 7. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Sind alle Gütekriterien der zutreffenden Allgemeinen und der hier aufgeführten Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/1 gemäß RAL-Prüfverfahren gegeben, so ist der Gütezeichen-Nutzer berechtigt, das hier abgebildete RAL-Gütezeichen **Kompetenz richtig Essen** mit der Spezifikation **Speisenvielfalt & Diäten** zu führen.



A 8 Änderungen

Es gilt Abschnitt 8. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



Besondere Güte- und Prüfbestimmungen

Vitalrestaurant

RAL-GZ 110/2

B 1 Geltungsbereich

Die Zielsetzung für diesen Geltungsbereich ist es, sowohl die Qualität gesundheitsbewusster Speisen als auch die dazugehörigen Ernährungskommunikationsangebote in der Außer-Haus-Verpflegung für Tischgäste zu sichern und fortzuentwickeln. Das *Vitalrestaurant* bietet die zum Speisenangebot dazugehörigen Ernährungsschulungen und –Informationen bei Bedarf für ihre Tischgäste zusätzlich an.

B 1.1 Begriffsbestimmung

Unter Vitalrestaurant im Sinne dieser Güte- und Prüfbestimmungen versteht die GEK E. V. ein Speisenangebot, welches auf Grund gezielter Empfehlungen eine sinnvolle Kombination von Speisen ermöglicht und welches sich darüber hinaus wenig belastend auf den Organismus auswirkt.

B 2 Anbieter

Angesprochen sind hier alle Einrichtungen, die die unter 1. genannten Angebote im Sinne der RAL-Gütesicherung zur Verfügung stellen. Das sind insbesondere gastronomische Einrichtungen in öffentlichen und nichtöffentlichen Bereichen, wie beispielsweise: Cafeterien, Bistros, Restaurants, Betriebsrestaurants, Kantinen, Snack-Bar, Imbisse, etc. Der Gütezeichen-Nutzer verpflichtet sich, alle gütegesicherten Angebote entsprechend den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen anzubieten.

B 3 Gütegrundlage

Die jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen, hier *Vitalrestaurant* gemäß RAL-GZ 110/2, gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen!

B 4 Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen

Es gilt Abschnitt 4. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5 Gütebestimmungen

B 5.1 Strukturelle Gegebenheiten

B 5.1.1 Personal

B 5.1.1.1 Organisationsstruktur

Es gilt Abschnitt 5.1.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.1.1.2 Personelle Qualifikation gemäß RAL-GZ 110/2

Die Ausrichtung der personellen Qualifikation richtet sich nach dem jeweiligen Anforderungsprofil der Leistungserbringung und ist entsprechend der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/2 wie folgt ausgerichtet:

➤ **RAL-GZ 110/2 Vitalrestaurant**

- Fachkräfte, (z. B. Köche, Küchenmeister, GV- und / oder Diätetisch geschulte Köche, Vollwertköche, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler, Hauswirtschaftler, Hauswirtschaftliche Meister) mit nachzuweisenden Kenntnissen in gesundheitsgerechtem Kochen z. B. auf Rezeptdatenbasis sowie Erfahrung im Bereich Nährwertberechnungen,
- Analog anerkannt sind die Ernährungsfachkräfte wie unter RAL-GZ 110/1 gefordert.



B 5.1.1.3 Pflichtfortbildung

Es gilt Abschnitt 5.1.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.1.2 Leistungs- und Kostenstrukturen der Angebote

Es gilt Abschnitt 5.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.3.

B 5.1.3 Materialbeschaffung und Bestandspflege

Es gilt Abschnitt 5.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.7.

B 5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

Es gilt Abschnitt 5.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.8.

B 5.2 Verfahrenorientierte Abläufe (Prozesse)

B 5.2.1 Speisenangebote gemäß RAL-GZ 110/2

B 5.2.1.1 Dienstleistungsart: Speisenangebote & Ernährungsprinzipien

Es gilt Abschnitt 5.2.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen und entsprechend den Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/2 *Vitalrestaurant* sind die hier aufgeführten Kostformen in Form von kompletten Hauptmahlzeiten, Menükomponenten oder ggf. auch als Vollverpflegung im Angebot:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">(1) Vollwertige Kost (Vollkost),(2) Leichte Vollkost (fakultativ),(3) Brennwertreduzierte Mischkost (fakultativ),(9) Vegetarische Kostformen. |
|--|

B 5.2.1.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.1.3 Leistungsverzeichnis

Es gilt Abschnitt 5.2.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.1.4 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte

Es gilt Abschnitt 5.2.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.1.5 Berechnung der Nährwerte und Inhaltsstoffe

Es gilt Abschnitt 5.2.1.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.1.6 Speisenplanung

Es gilt Abschnitt 5.2.1.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.1.7 Bestell- und Lieferwesen

Es gilt Abschnitt 5.2.1.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.1.8 Räumliche und technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme

Es gilt Abschnitt 5.2.1.8 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.1.9 Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität

Es gilt Abschnitt 5.2.1.9 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



B 5.2.1.10 Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungs-Systeme

Es gilt Abschnitt 5.2.1.10 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.2 Ernährungs-Kommunikation RAL-GZ 110/2

Hier sind alle Einrichtungen angesprochen, die im Rahmen ihrer o. g. Speisenangebote *Vitalrestaurant* mittels qualifizierter Maßnahmen im Sinne ihrer Dienstleistung gesundheitsorientierte Ernährungsschulung und / oder –Informationen vermitteln, siehe auch Punkt 5.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen unter > Ernährungsschulung.

B 5.2.2.1 Dienstleistungsart: Ernährungs-Kommunikation & Begriffsbestimmungen

Je nach Angebot des Betriebes und personeller Qualifikation sind folgende Dienstleistungen gemäß RAL-GZ 110/2 im Angebot (nähere Begriffsbestimmungen siehe Punkt 5.2.2.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen):

- Ernährungsschulung,
- ggf. Aufklärung, Information.

B 5.2.2.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Die Punkte B 5.2.2.3 bis 5.2.2.7 treffen nur dann zu, wenn der Bereich Ernährungsschulung / -Informationen in vergleichbarem Ausmaß wie das Speisenangebot nachgefragt wird. Deshalb wurde hier jeweils die Anmerkung „Angebot bedarfsgerecht“ ergänzt!

B 5.2.2.3 Leistungsverzeichnis (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.2.4 Klienten-Gewinnung & -Erfassung (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.2.5 Methoden (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.2.6 Unterstützende Materialien (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.2.2.7 Räumliche und technische Ausstattung (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 5.3 Quantitative und qualitative Evaluation

Es gilt Abschnitt 5.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 6 Prüfbestimmungen und Überwachung

B 6.1 Erstprüfung (Audit)

Es gilt Abschnitt 6.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 6.2 Eigenüberwachung (internes Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 6.3 Fremdüberwachung (Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

B 6.4 Wiederholungsprüfung

Es gilt Abschnitt 6.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



B 7 Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen

Es gilt Abschnitt 7. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Sind alle Gütekriterien der zutreffenden Allgemeinen und der hier aufgeführten Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/2 gemäß RAL-Prüfverfahren gegeben, so ist der Gütezeichen-Nutzer berechtigt, das hier abgebildete RAL-Gütezeichen **Kompetenz richtig Essen** mit der Spezifikation **Vitalrestaurant** zu führen.



B 8 Änderungen

Es gilt Abschnitt 8. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



Besondere Güte- und Prüfbestimmungen

Naturfrische Küche

RAL-GZ 110/3

C 1 Geltungsbereich

Die Zielsetzung für diesen Geltungsbereich ist es, dass mindestens über die Hälfte des gesamten Speisenangebotes den Kriterien *Naturfrische Küche* entspricht. Das bedeutet, dass diese Speisen in ihrer Zusammensetzung, Herstellung und Verteilung den Erhalt der Ursprungsqualität der Lebensmittel weitestgehend sichert und mindestens 50% der Lebensmittel aus anerkannt ökologischer Agrar- und Landwirtschaft stammen. Die Naturfrische Küche bietet die zum Speisenangebot dazugehörigen Ernährungskommunikationsangebote in der Außer-Haus-Verpflegung für Tischgäste und ggf. Patienten speziell im Ernährungsschulungsbereich.

C 2 Anbieter

Angesprochen sind hier alle Einrichtungen, die die unter 1. genannten Angebote im Sinne der RAL-Gütesicherung zur Verfügung stellen, beispielsweise: Klinische Einrichtungen; Hotels, Restaurants; Senioreneinrichtungen; Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung; Speisen-Produktionsstätten, z. B. „Essen auf Rädern“. Der Gütezeichen-Nutzer verpflichtet sich, alle gütegesicherten Angebote entsprechend den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen anzubieten.

C 3 Gütegrundlage

Die jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen, hier *Naturfrische Küche* gemäß RAL-GZ 110/3, gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen!

C 4 Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen

Es gilt Abschnitt 4. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Außerdem ist folgender Hinweis zu beachten: ***Gemäß EU-Öko-Verordnung in der jeweils aktuell gültigen Fassung über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel unterliegen Betriebe, die ökologische Lebensmittel anbieten und entsprechend kennzeichnen, der Verpflichtung, sich durch eine anerkannte Zertifizierungsstelle zertifizieren zu lassen.***

C 5 Gütebestimmungen

C 5.1 Strukturelle Gegebenheiten

C 5.1.1 Personal

C 5.1.1.1 Organisationsstruktur

Es gilt Abschnitt 5.1.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.1.1.2 Personelle Qualifikation gemäß RAL-GZ 110/3

Die Ausrichtung der personellen Qualifikation richtet sich nach dem jeweiligen Anforderungsprofil der Leistungserbringung und ist entsprechend der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/3 wie folgt ausgerichtet:



➤ **RAL-GZ 110/3 Naturfrische Küche**

- Fachkräfte, (z. B. Köche, Küchenmeister, GV- und / oder Diätetisch geschulte Köche, Vollwertköche, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler, Hauswirtschaftler, Hauswirtschaftliche Meister) mit nachzuweisenden Kenntnissen in gesundheitsgerechtem Kochen z. B. auf Rezeptdatenbasis, sowie der Vollwerternährung, der Verarbeitung von Bio-Produkten sowie Erfahrung im Bereich Nährwertberechnungen,
- Analog anerkannt sind die Ernährungsfachkräfte wie unter RAL-GZ 110/1 gefordert.

C 5.1.1.3 Pflichtfortbildung

Es gilt Abschnitt 5.1.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.1.2 Leistungs- und Kostenstrukturen der Angebote

Es gilt Abschnitt 5.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.3.

C 5.1.3 Materialbeschaffung und Bestandspflege

Es gilt Abschnitt 5.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.7.

C 5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

Es gilt Abschnitt 5.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.8.

C 5.2 Verfahrenorientierte Abläufe (Prozesse)

C 5.2.1 Speisenangebote gemäß RAL-GZ 110/3

C 5.2.1.1 Dienstleistungsart: Speisenangebote & Ernährungsprinzipien

Es gilt Abschnitt 5.2.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen und entsprechend den Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/3 *Naturfrische Küche* sind die hier aufgeführten Kostformen im Angebot:

- | |
|--|
| (1) Vollwertige Kost (Vollkost),
(8) Vollwert-Ernährung (fakultativ),
(9) Vegetarische Kostformen. |
|--|

C 5.2.1.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.2.1.3 Leistungsverzeichnis

Es gilt Abschnitt 5.2.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.2.1.4 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte

Es gilt Abschnitt 5.2.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.2.1.5 Berechnung der Nährwerte und Inhaltsstoffe

Es gilt Abschnitt 5.2.1.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.2.1.6 Speisenplanung

Es gilt Abschnitt 5.2.1.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Um den speziellen Vorgaben *Naturfrische Küche* gerecht zu werden, muss aus der Speisekarte hervorgehen, welche der angebotenen Speisen bzw. Menükomponenten den hier genannten zu erfüllenden Gütekriterien entsprechen.



C 5.2.1.7 Bestell- und Lieferwesen

Es gilt Abschnitt 5.2.1.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Um den speziellen Vorgaben *Naturfrische Küche* gerecht zu werden, sollen 80% Frischwaren (inklusive TK-Rohprodukte) sein, d. h. mit geringstem möglichem Vorverarbeitungsgrad. Der Nachweis erfolgt durch Inaugenscheinnahme der Lagerbestände und parallel dazu durch Prüfung der Lieferscheine durch die GEK E. V. bzw. die beauftragten Sachverständigen. Mindestens 50% der gütegesicherten Speisen stammen aus anerkannt ökologischer Agrar- und Landwirtschaft, bzw. sind Produkte der ökologischen Lebensmittelindustrie.

C 5.2.1.8 Räumliche und technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme

Es gilt Abschnitt 5.2.1.8 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen

C 5.2.1.9 Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität

Es gilt Abschnitt 5.2.1.9 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Um den speziellen Vorgaben *Naturfrische Küche* gerecht zu werden, erfolgt hier die Lebensmittel-Verarbeitung und die Speisenverteilung ausschließlich mit Hilfe nährwertschonender Küchentechnik. Weiterhin sollen die angebotenen Speisen möglichst kurz (maximal 30 Minuten) vor dem Verzehr hergestellt werden und sind anschließend direkt zu servieren.

C 5.2.1.10 Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungs-Systeme

Es gilt Abschnitt 5.2.1.10 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.2.2 Ernährungs-Kommunikation RAL-GZ 110/3

Hier sind alle Einrichtungen angesprochen, die im Rahmen ihrer o. g. Speisenangebote *Naturfrische Küche* mittels qualifizierter Maßnahmen im Sinne ihrer Dienstleistung gesundheitsorientierte Ernährungsschulung und / oder –Informationen vermitteln, siehe auch Punkt 5.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen unter > Ernährungsschulung.

C 5.2.2.1 Dienstleistungsart: Ernährungs-Kommunikation & Begriffsbestimmungen

Je nach Angebot des Betriebes und personeller Qualifikation sind folgende Dienstleistungen gemäß RAL-GZ 110/3 im Angebot (nähere Begriffsbestimmungen siehe Punkt 5.2.2.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen):

- Ernährungsschulung.
- ggf. Aufklärung, Information.

C 5.2.2.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Die Punkte C 5.2.2.3 bis 5.2.2.7 treffen nur dann zu, wenn der Bereich Ernährungsschulung / -Informationen in vergleichbarem Ausmaß wie das Speisenangebot nachgefragt wird. Deshalb wurde hier jeweils die Anmerkung „Angebot bedarfsgerecht“ ergänzt!

C 5.2.2.3 Leistungsverzeichnis (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.2.2.4 Klienten-Gewinnung & -Erfassung (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.2.2.5 Methoden (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.2.2.6 Unterstützende Materialien (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



C 5.2.2.7 Räumliche und technische Ausstattung (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 5.3 Quantitative und qualitative Evaluation

Es gilt Abschnitt 5.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 6 Prüfbestimmungen und Überwachung

C 6.1 Erstprüfung (Audit)

Es gilt Abschnitt 6.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 6.2 Eigenüberwachung (internes Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 6.3 Fremdüberwachung (Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 6.4 Wiederholungsprüfung

Es gilt Abschnitt 6.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

C 7 Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen

Es gilt Abschnitt 7. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Sind alle Gütekriterien der zutreffenden Allgemeinen und der hier aufgeführten Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/3 gemäß RAL-Prüfverfahren gegeben, so ist der Gütezeichen-Nutzer berechtigt, das hier abgebildete RAL-Gütezeichen **Kompetenz richtig Essen** mit der Spezifikation **Naturfrische Küche** zu führen.



C 8 Änderungen

Es gilt Abschnitt 8. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



Besondere Güte- und Prüfbestimmungen

Workshop Kochen

RAL-GZ 110/4

D 1 Geltungsbereich

Die Zielsetzung für diesen Geltungsbereich ist es, die Dienstleistungen praktischer gesundheitsbewusster Kochschulungen sowie Aufklärungs- und Informationsangebote zu sichern und fortzuentwickeln. Klienten und Verbrauchern wird dadurch das praktische gesundheitsbetonte Kochen durch aktives Mitmachen nähergebracht und darüber hinaus sollen entsprechende Informationen zur gesunden Ernährung vermittelt werden. Der *Workshop Kochen* bietet zielgruppenorientierte Einzelveranstaltungen oder Seminare für unterschiedliche Zielgruppen an, das können sein: Kinder, Senioren, Singles, Jugendliche, etc.

D 2 Anbieter

Angesprochen sind hier alle Einrichtungen, die die unter 1. genannten Angebote im Sinne der RAL-Gütesicherung zur Verfügung stellen. Das sind beispielsweise: Lehrküchen in medizinischen Einrichtungen, Kochschulen, Kochstudios, Verbände oder Einrichtungen, die regelmäßig praktische Koch- und / oder Aufklärungsveranstaltungen ausrichten. Der Gütezeichen-Nutzer verpflichtet sich, alle gütegesicherten Angebote entsprechend den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen anzubieten.

D 3 Gütegrundlage

Die jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen, hier *Workshop Kochen* gemäß RAL-GZ 110/4, gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 4 Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen

Es gilt Abschnitt 4. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5 Gütebestimmungen

D 5.1 Strukturelle Gegebenheiten

D 5.1.1 Personal

D 5.1.1.1 Organisationsstruktur

Es gilt Abschnitt 5.1.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.1.1.2 Personelle Qualifikation gemäß RAL-GZ 110/4

Die Ausrichtung der personellen Qualifikation richtet sich nach dem jeweiligen Anforderungsprofil der Leistungserbringung und ist entsprechend der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/4 wie folgt ausgerichtet:

- **RAL-GZ 110/4 Workshop Kochen**
- **Fachkräfte**, (z. B. Köche, Küchenmeister, GV- und / oder Diätetisch geschulte Köche, Vollwertköche, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler, Hauswirtschaftler, Hauswirtschaftliche Meister) mit nachzuweisenden Kenntnissen in gesundheitsgerechtem Kochen z. B. auf Rezeptdatenbasis und in der Umsetzung methodisch-didaktischer Schulungskonzepte sowie Erfahrung im Bereich Nährwertberechnungen,
- Analog anerkannt sind die Ernährungsfachkräfte wie unter RAL-GZ 110/1 gefordert.



D 5.1.1.3 Pflichtfortbildung

Es gilt Abschnitt 5.1.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.1.2 Leistungs- und Kostenstrukturen der Angebote

Es gilt Abschnitt 5.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.3.

D 5.1.3 Materialbeschaffung und Bestandspflege

Es gilt Abschnitt 5.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.7.

D 5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

Es gilt Abschnitt 5.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.8.

D 5.2 Verfahrenorientierte Abläufe (Prozesse)

D 5.2.1 Speisenangebote gemäß RAL-GZ 110/4

D 5.2.1.1 Dienstleistungsart: Speisenangebote & Ernährungsprinzipien

Es gilt Abschnitt 5.2.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen und entsprechend den Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/4 *Workshop Kochen* sind beispielsweise die hier aufgeführten Kostformen in Form von kompletten Hauptmahlzeiten oder aber Menükomponenten im Angebot:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">(1) Vollwertige Kost (Vollkost),(2) Leichte Vollkost (fakultativ),(3) Brennwertreduzierte Mischkost (fakultativ),(9) Vegetarische Kostformen (fakultativ). |
|---|

D 5.2.1.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.1.3 Leistungsverzeichnis

Es gilt Abschnitt 5.2.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.1.4 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte

Es gilt Abschnitt 5.2.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Diese Vorgabe kann ggf. abweichend von den vorgenannten Bestimmungen gestaltet werden. Sollten die zur Verfügung gestellten Rezepturen bereits alle erforderlichen Deklarationen beinhalten, so kann auf eine Speisekarte verzichtet werden. Allerdings sollten die möglichen Inhaltsstoffe in der Rezeptbesprechung erörtert werden.

D 5.2.1.5 Berechnung der Nährwerte und Inhaltsstoffe

Es gilt Abschnitt 5.2.1.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Diese Vorgabe kann ggf. abweichend von den vorgenannten Bestimmungen gestaltet werden. Hier reicht eine komplette Nährwertberechnung der eingeplanten Rezepturen, die individuelle Nährwertzusammensetzung der Rezepte bzgl. günstiger oder weniger günstiger Konstellationen und ebensolcher Zusammenstellungen zu Menüs ist in der Besprechung (ggf. ebenso in den bereitgestellten Broschüren) zu erörtern.



D 5.2.1.6 Speisenplanung

Es gilt Abschnitt 5.2.1.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sofern Speisenpläne entwickelt werden.

Die Punkte D 5.2.1.7 bis 5.2.1.10 sind hier dem individuellen (voraussichtlich kleineren) Rahmen anzupassen, deshalb wurde hier jeweils die Anmerkung „Angebot gemäß Umfang angepasst“ ergänzt! Dennoch gelten auch hier die folgenden grundsätzlich vergleichbaren Rahmenbedingungen wie in einer größeren Produktionsstätte:

D 5.2.1.7 Bestell- und Lieferwesen (Angebot gemäß Umfang angepasst)

Es gilt Abschnitt 5.2.1.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.1.8 Räumliche und technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme (Angebot gemäß Umfang angepasst)

Es gilt Abschnitt 5.2.1.8 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.1.9 Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität (Angebot gemäß Umfang angepasst)

Es gilt Abschnitt 5.2.1.9 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.1.10 Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungs-Systeme (Angebot gemäß Umfang angepasst)

Es gilt Abschnitt 5.2.1.10 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.2 Ernährungs-Kommunikation RAL-GZ 110/4

Hier sind alle Einrichtungen angesprochen, die unter *Workshop Kochen* mittels qualifizierter Maßnahmen im Sinne ihrer Dienstleistung gesundheitsorientierte Kochschulungen und / oder Ernährungsinformationen vermitteln, siehe auch Punkt 5.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen unter > Aufklärung, Information und > Küchenpraxis.

D 5.2.2.1 Dienstleistungsart: Ernährungs-Kommunikation & Begriffsbestimmungen

Je nach Angebot des Betriebes und personeller Qualifikation sind folgende Dienstleistungen gemäß RAL-GZ 110/4 im Angebot (nähere Begriffsbestimmungen siehe Punkt 5.2.2.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen):

- Aufklärung, Information,
- Küchenpraxis,
- ggf. Ernährungsschulung.

D 5.2.2.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Die Punkte D 5.2.2.3 bis 5.2.2.7 treffen ausschließlich in dem Maße zu, die die Bereiche Aufklärung, Information und Küchenpraxis direkt tangieren. Deshalb wurde hier jeweils die Anmerkung „Angebot bedarfsgerecht“ ergänzt!

D 5.2.2.3 Leistungsverzeichnis (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.2.4 Klienten-Gewinnung & -Erfassung (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.2.5 Methoden (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.2.2.6 Unterstützende Materialien (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



D 5.2.2.7 Räumliche und technische Ausstattung (Angebot bedarfsgerecht)

Es gilt Abschnitt 5.2.2.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 5.3 Quantitative und qualitative Evaluation

Es gilt Abschnitt 5.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 6 Prüfbestimmungen und Überwachung

D 6.1 Erstprüfung (Audit)

Es gilt Abschnitt 6.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 6.2 Eigenüberwachung (internes Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 6.3 Fremdüberwachung (Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 6.4 Wiederholungsprüfung

Es gilt Abschnitt 6.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

D 7 Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen

Es gilt Abschnitt 7. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Sind alle Gütekriterien der zutreffenden Allgemeinen und der hier aufgeführten Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/4 gemäß RAL-Prüfverfahren gegeben, so ist der Gütezeichen-Nutzer berechtigt, das hier abgebildete RAL-Gütezeichen **Kompetenz richtig Essen** mit der Spezifikation **Workshop Kochen** zu führen.



D 8 Änderungen

Es gilt Abschnitt 8. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



Besondere Güte- und Prüfbestimmungen

Ernährungs-Coaching

RAL-GZ 110/5

E 1 Geltungsbereich

Die Zielsetzung für diesen Geltungsbereich ist es, die Qualität von Dienstleistungen im Bereich von Ernährungs- und Diät-Beratung mittels qualifizierter Maßnahmen zu sichern und fortzuentwickeln.

E 2 Anbieter

Angesprochen sind hier alle Einrichtungen, die die unter 1. genannten Angebote im Sinne der RAL-Gütesicherung zur Verfügung stellen. Das können stationäre, ambulante und / oder mobile Dienstleistungsangebote sein, beispielsweise: Klinische Einrichtungen; Senioreneinrichtungen; Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung, Medizinische Zentren, Ernährungsberatungs-Praxen und / oder -therapiezentren, etc. Der Gütezeichen-Nutzer verpflichtet sich, alle gütegesicherten Angebote entsprechend den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen anzubieten.

E 3 Gütegrundlage

Die jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen, hier *Ernährungs-Coaching* gemäß RAL-GZ 110/5, gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 4 Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen

Es gilt Abschnitt 4. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5 Gütebestimmungen

Der Gütezeichennutzer ist gegenüber der Gütegemeinschaft verpflichtet, alle Kennzeichnungsmittel im Vorfeld der Anwendung zur Zustimmung durch die GEK e. V. vorzulegen.

E 5.1 Strukturelle Gegebenheiten

E 5.1.1 Personal

E 5.1.1.1 Organisationsstruktur

Es gilt Abschnitt 5.1.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5.1.1.2 Personelle Qualifikation gemäß RAL-GZ 110/5

Die Ausrichtung der personellen Qualifikation richtet sich nach dem jeweiligen Anforderungsprofil der Leistungserbringung und ist entsprechend der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/5 wie folgt ausgerichtet:

➤ **RAL-GZ 110/5 Ernährungs-Coaching**

➤ Staatlich anerkannte Diätassistenten

und/oder

➤ Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler [FH / Uni: Diplom, Bachelor (*Bc. of Science Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Schwerpunkt „Lebensmittel und Ernährung“*), Master]; mit Studienschwerpunkt Ernährung und jeweils nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diäteteams in einer medizinischen Einrichtung*)

und/oder

➤ Diplom-Ingenieure Ernährungs- und Hygienetechnik; Studienwahlrichtung „Ernährungstechnik“ und mit nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (*Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und /*



oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diätteams in einer medizinischen Einrichtung)

und/oder

- Diplom-Ingenieure Ernährung und Versorgungsmanagement mit Studienschwerpunkt Ernährung und mit nachgewiesener Qualifikation in Diätetik, (Nachweise sind z. B. Abschlusszeugnis mit Diätetik und / oder Nachweis einer mindestens zweijährigen beruflichen Tätigkeit innerhalb eines Diätteams in einer medizinischen Einrichtung)

und/oder

- Ärzte mit Qualifikation Ernährungsmedizin nach Bundesärztekammer (BÄK),
[Anmerkung: Ernährungs- und diättherapeutische Maßnahmen werden auf der Basis einer ärztlichen Notwendigkeitsbescheinigung nur von entsprechend qualifiziertem Personal durchgeführt
(siehe unter <https://www.vdek.com/LVen/NRW/Vertragspartner/Rehabilitation/EK.pdf>)].

E 5.1.1.3 Pflichtfortbildung

Es gilt Abschnitt 5.1.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5.1.2 Leistungs- und Kostenstrukturen der Angebote

Es gilt Abschnitt 5.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.3.

E 5.1.3 Materialbeschaffung und Bestandspflege

Es gilt Abschnitt 5.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.7.

E 5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

Es gilt Abschnitt 5.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.8.

E 5.2 Verfahrensorientierte Abläufe (Prozesse)

E 5.2.2 Ernährungs-Kommunikation RAL-GZ 110/5

Hier sind alle stationären, ambulanten und mobilen Dienstleistungen angesprochen, die Ernährungs- und Diät-Beratung gemäß ärztlicher Verordnung sowie gesundheitsorientierte Ernährungsberatung unter RAL-GZ 110/5 *Ernährungs-Coaching* anbieten, siehe auch Punkt 5.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5.2.2.1 Dienstleistungsart: Ernährungs-Kommunikation & Begriffsbestimmungen

Je nach Angebot des Dienstleisters und personeller Qualifikation sind folgende Dienstleistungen gemäß RAL-GZ 110/5 im Angebot (nähere Begriffsbestimmungen siehe Punkt 5.2.2.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen):

- Ernährungsberatung,
- Diät-Beratung,
- Ernährungsschulung (fakultativ),
- ggf. Aufklärung, Information (fakultativ),
- ggf. Küchenpraxis (fakultativ), (z. B. Lehrküche).

E 5.2.2.2 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.2.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5.2.2.3 Leistungsverzeichnis

Es gilt Abschnitt 5.2.2.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



E 5.2.2.4 Klienten-Gewinnung & -Erfassung

Es gilt Abschnitt 5.2.2.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5.2.2.5 Methoden

Es gilt Abschnitt 5.2.2.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5.2.2.6 Unterstützende Materialien

Es gilt Abschnitt 5.2.2.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5.2.2.7 Räumliche und technische Ausstattung

Es gilt Abschnitt 5.2.2.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 5.3 Quantitative und qualitative Evaluation

Es gilt Abschnitt 5.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 6 Prüfbestimmungen und Überwachung

E 6.1 Erstprüfung (Audit)

Es gilt Abschnitt 6.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 6.2 Eigenüberwachung (internes Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 6.3 Fremdüberwachung (Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 6.4 Wiederholungsprüfung

Es gilt Abschnitt 6.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

E 7 Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen

Es gilt Abschnitt 7. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Sind alle Gütekriterien der zutreffenden Allgemeinen und der hier aufgeführten Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/5 gemäß RAL-Prüfverfahren gegeben, so ist der Gütezeichen-Nutzer berechtigt, das hier abgebildete RAL-Gütezeichen **Kompetenz richtig Essen** mit der Spezifikation **Ernährungs-Coaching** zu führen.



Je nach Art des Dienstleistungsangebotes gemäß RAL-GZ 110/5 können werbende Maßnahmen durch das Gesetz über die Werbung auf dem Gebiet des Heilwesens (Heilmittelwerbegesetz – HWG) für bestimmte Leistungen (Bereich „andere Mittel“) eingeschränkt sein:

Zitat HWG:

„§ 1

(1) Dieses Gesetz findet Anwendung auf die Werbung für

...

2. andere Mittel, Verfahren, Behandlungen und Gegenstände, soweit sich die Werbeaussage auf die Erkennung, Beseitigung oder Linderung von Krankheiten, Leiden, Körperschäden oder krankhaften Beschwerden bei Mensch oder Tier bezieht, sowie operative plastisch-chirurgische Eingriffe, soweit sich die Werbeaussage auf die Veränderung des menschlichen Körpers ohne medizinische Notwendigkeit bezieht.“

Zitat HWG:

„§ 12

...

(2) Die Werbung für andere Mittel, Verfahren, Behandlungen oder Gegenstände außerhalb der Fachkreise darf sich nicht auf die Erkennung, Beseitigung oder Linderung dieser Krankheiten oder Leiden beziehen. Dies gilt nicht für die Werbung für Verfahren oder Behandlungen in Heilbädern, Kurorten und Kuranstalten.“

E 8 Änderungen

Es gilt Abschnitt 8. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



Besondere Güte- und Prüfbestimmungen

Catering-System

RAL-GZ 110/6

F 1 Geltungsbereich

Die Zielsetzung für diesen Geltungsbereich ist es, die Qualität von Catering-Verpflegungssystemen und die entsprechende Leistungserbringung gegenüber dem Auftraggeber zum Wohle der Tischgäste zu sichern und fortzuentwickeln.

F 2 Anbieter

Angesprochen sind hier alle Catering-Dienstleister, die die unter 1. genannten Angebote im Sinne der RAL-Gütesicherung zur Verfügung stellen. Das können beispielsweise direkte eigenständige Catering-Dienstleister oder aber betriebseigene und / oder überregionale Servicegesellschaften sein, die sich in unterschiedlicher Art und / oder Ausrichtung der Außer-Haus-Verpflegung als Dienstleister qualifizieren und mit der neutralen RAL-Gütesicherung zertifizieren lassen.

F 3 Gütegrundlage

Die jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen, hier *Catering-System* gemäß RAL-GZ 110/6, gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen!

F 4 Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen

Es gilt Abschnitt 4. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5 Gütebestimmungen

F 5.1 Strukturelle Gegebenheiten

F 5.1.1 Personal

F 5.1.1.1 Organisationsstruktur

Es gilt Abschnitt 5.1.1.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.1.1.2 Personelle Qualifikation gemäß RAL-GZ 110/6

Die Ausrichtung der personellen Qualifikation richtet sich nach dem jeweiligen Anforderungsprofil der Leistungserbringung und ist entsprechend der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/6 wie folgt ausgerichtet:

- RAL-GZ 110/6 Catering-System
- Fachkräfte, (z. B. Köche, Küchenmeister, GV- und / oder Diätetisch geschulte Köche, Vollwertköche, Staatlich geprüfte Oecotrophologen/Wirtschaftler, Hauswirtschaftler, Hauswirtschaftliche Meister, Betriebswirte) mit nachzuweisenden Kenntnissen im Bereich Küchen-, Service-, System-, Qualitäts- und Mitarbeiterführungs-Management),
- Analog anerkannt sind die Ernährungsfachkräfte wie unter RAL-GZ 110/1 gefordert.

F 5.1.1.3 Pflichtfortbildung

Es gilt Abschnitt 5.1.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.1.2 Leistungs- und Kostenstrukturen der Angebote

Es gilt Abschnitt 5.1.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.3.



F 5.1.3 Materialbeschaffung und Bestandspflege

Es gilt Abschnitt 5.1.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.7.

F 5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

Es gilt Abschnitt 5.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen, sowie die für diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen differenziert beschriebenen Vorgaben gemäß 5.2.1.8.

F 5.2 Verfahrenorientierte Abläufe (Prozesse)

F 5.2.3 Catering-System gemäß RAL-GZ 110/6

Es gilt Abschnitt 5.2.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.2.3.1 Dienstleistungsart: Catering-System & Begriffsbestimmungen

Es gilt Abschnitt 5.2.3.1 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.2.3.2 Angebots- und Vertragsgestaltung

Es gilt Abschnitt 5.2.3.2 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.2.3.3 Leistungsverzeichnis

Es gilt Abschnitt 5.2.3.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.2.3.4 Fachliche Verantwortung

Es gilt Abschnitt 5.2.3.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.2.3.5 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte

Es gilt Abschnitt 5.2.3.5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.2.3.6 Speisenplanung

Es gilt Abschnitt 5.2.3.6 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen sowie die Vorgaben gemäß Punkt 5.2.3.5.

F 5.2.3.7 Bestell- und Lieferwesen

Es gilt Abschnitt 5.2.3.7 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen sowie die Vorgaben gemäß Punkt 5.2.1.7.

F 5.2.3.8 Räumliche und technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme

Es gilt Abschnitt 5.2.3.8 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.2.3.9 Lebensmittelverarbeitung, Produktions- u./od. Regenerationsprozesse, Gewährleistung hoher sensorischer Qualität

Es gilt Abschnitt 5.2.3.9 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.2.3.10 Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungs-Systeme

Es gilt Abschnitt 5.2.3.10 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 5.3 Quantitative und qualitative Evaluation

Es gilt Abschnitt 5.3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.



F 6 Prüfbestimmungen und Überwachung

F 6.1 Erstprüfung (Audit)

Es gilt Abschnitt 6.1 der für diesen Bereich zutreffenden Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

F 6.2 Eigenüberwachung (internes Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.2 der für diesen Bereich zutreffenden Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen

F 6.3 Fremdüberwachung (Re-Audit)

Es gilt Abschnitt 6.3 der für diesen Bereich zutreffenden Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen

F 6.4 Wiederholungsprüfung

Es gilt Abschnitt 6.4 der für diesen Bereich zutreffenden Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen

F 7 Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen

Es gilt Abschnitt 7. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Sind alle Gütekriterien der zutreffenden Allgemeinen und der hier aufgeführten Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen RAL-GZ 110/6 gemäß RAL-Prüfverfahren gegeben, so ist der Gütezeichen-Nutzer berechtigt, das hier abgebildete RAL-Gütezeichen **Kompetenz richtig Essen** mit der Spezifikation **Catering-System** zu führen.



F 8 Änderungen

Es gilt Abschnitt 8. der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Düsseldorf, im März 2009



Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen

1 Gütegrundlage

Die Gütegrundlage für das Gütezeichen besteht aus den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen. Sie werden in Anpassung an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt ergänzt und weiterentwickelt.

2 Verleihung des Gütezeichens

2.1 Die *Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V.*, im Folgenden kurz GEK e.V. genannt, verleiht auf Antrag das Recht zur Führung des **RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** an natürliche und juristische Personen, die in ihren klinischen Einrichtungen, Hotels, Restaurants, Senioreneinrichtungen, Betrieben mit Gemeinschaftsverpflegung, Speisen-Produktionseinrichtungen, z. B. "Essen auf Rädern", stationäre, ambulante und mobile Ernährungs-, Diätberatungs- und Schulungsdienstleister in theoretischen und praktischen Bereichen, Anbieter von Verpflegungssystemen gemäß den Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen Leistungen anbieten. Das Gütezeichen dient als Nachweis dafür, dass die Einhaltung der Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen sichergestellt und dies durch Beauftragte der GEK e. V. zusätzlich überwacht wird.

2.2 Der Antrag auf Verleihung des Gütezeichens ist an die GEK e. V. zu richten. Dem Antrag ist der unterschriebene Verpflichtungsschein (Muster 1) beizufügen.

2.3 Der Antrag und die Voraussetzungen zur Gütezeichenverleihung werden durch den Güteausschuss der GEK e. V. (Abschnitt 8.4.2 der Vereins-Satzung) geprüft. Mit dieser Prüfung kann der Güteausschuss Sachverständige oder anerkannte Prüfstellen beauftragen. Ferner können Bevollmächtigte des Güteausschusses eine Betriebsbesichtigung vornehmen. Die Kosten, die durch die Prüfungsmaßnahmen entstehen, trägt der Antragsteller.

Sollten Zweifel an der ordnungsgemäßen praktischen Umsetzung der theoretisch schriftlich vorgelegten Unterlagen, z. B. Beratungs-Konzepte (Beratungs-Begleitung, -Protokolle), Nährwertberechnungen (Zubereitung und Portionierung aufgrund der nährwertberechneten Rezeptvorlagen) auftreten, so behält sich die GEK e. V. vor, entsprechende Analyseverfahren und / oder Supervisionen zu Lasten des Gütezeichennutzers zu veranlassen.

2.4 Je nach Ergebnis der Prüfung wird vom Güteausschuss entweder die Verleihung des Gütezeichens beschlossen und beurkundet (Muster 2) oder dem Antragsteller werden die Gründe einer Zurückstellung schriftlich mitgeteilt. Der Antragsteller kann nach Beseitigung der festgestellten Mängel erneut einen Verleihungsantrag stellen.

3 Gütebestimmungen

3.1 Die Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen können bedarfsgemäß ergänzt und weiterentwickelt werden (durch Güteausschuss, Vorstand einschließlich der Trägerverbände durch die jeweils Delegierten gemäß Abschnitt 7.1 und 8.1 der Vereinssatzung). Derartige Änderungen bedürfen der Zustimmung durch RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. Sie treten in angemessener Frist nach Bekanntgabe an die Gütezeichennutzer in Kraft.



3.2 Unter Anwendung des Gütezeichens dürfen ausschließlich die Speisen- und Beratungsangebote des Gütezeichennutzers angeboten werden, die den geltenden Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen entsprechen.

4 Nutzung des Gütezeichens

4.1 Der GEK e. V. als Zeichenträger steht das alleinige Recht zu, Kennzeichnungsmittel des zutreffenden Gütezeichens für irgendwelche Verwendungszwecke (z.B. Metallprägung, Prägestempel, Druckstock, Siegelmarken, Gummistempel u. ä.) an die Gütezeichennutzer auszugeben oder ihnen deren Herstellung zu genehmigen.

4.2 Auf Speisekarten oder sonstigen Leistungsverzeichnissen der Gütezeichennutzer muss das zutreffende **RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** aufgedruckt sein mit dem folgenden oder ähnlichem erklärenden Text: „**Die gütegesicherten Leistungen / Angebote dieses Betriebes stehen unter der Kontrolle der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V., Düsseldorf**“.

4.3 Für den Gebrauch des Gütezeichens in der Werbung kann der Vorstand auf Vorschlag des Güteausschusses besondere Vorschriften erlassen, um die Lauterkeit des Wettbewerbs zu wahren oder missbräuchliche Gütezeichennutzung zu verhindern.

4.4 Gütezeichennutzer verpflichten sich, beim Ausscheiden oder bei Entzug des Gütezeichennutzungsrechtes die im Besitz befindliche Verleihungsurkunde und die Kennzeichnungsmittel des Gütezeichens (Abschnitt 2.4 und 4.1 der Durchführungsbestimmungen) ohne Anspruch auf Rückerstattung irgendwelcher Art zurückzugeben, ebenso Werbeeinträge und alle auf das Gütezeichen hinweisende Eintragungen zu löschen.

5 Überwachung

5.1 Die GEK e. V. ist berechtigt und verpflichtet, die Einhaltung der Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen und die sich aus dem Satzungswerk der GEK e. V. ergebenden Gütezeichennutzungsbedingungen zu überwachen (Abschnitt 8.4 der Vereins-Satzung der GEK e. V.).

5.2 Jeder Gütezeichennutzer hat durch eine kontinuierliche und jederzeit reproduzierbare Eigenüberwachung (siehe Allgemeine Güte- und Prüfbestimmungen 6.2) sicherzustellen, dass die unter Anwendung des Gütezeichens angebotenen Leistungen den Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen entsprechen. Er unterwirft sich den Überwachungsprüfungen durch Bevollmächtigte des Güteausschusses.

5.3 Bevollmächtigte des Güteausschusses können im Betrieb des Gütezeichennutzers jederzeit unangemeldet Überwachungsprüfungen vornehmen und den Betrieb während der Betriebsstunden besichtigen. Angeforderte Proben von Speisen und Getränken aus dem Geltungsbereich der angegebenen Kostformen bzw. Kopien (und ggf. Erstellung fotografischer Aufnahmen durch die durch die GEK beauftragte Sachverständige zur Objektivierung des Prüfberichtes) der gütegesicherten Konzepte und Evaluationen, sind unverzüglich zu überlassen bzw. zu genehmigen; deren Prüfung kann andernorts erfolgen. Die Prüfbevollmächtigten sind zur Wahrung des Betriebs- und Geschäftsgeheimnisses des Gütezeichennutzers verpflichtet.

5.4 Über jedes Prüfergebnis ist von dem Prüfbevollmächtigten des Güteausschusses ein Bericht an die Geschäftsstelle abzugeben. Über das Prüfergebnis wird der Gütezeichennutzer in Form eines schriftlichen Berichtes informiert.



5.5 Die Prüfung ist bei unzureichendem Ergebnis auf Weisung des Güteausschusses zu wiederholen. Eine Wiederholungsprüfung kann auch auf Wunsch des Gütezeichennutzers erfolgen.

5.6 Die Kosten durchzuführender Prüfungsmaßnahmen regelt die Mitgliederversammlung (lt. Vereins-Satzung Abschnitt 6.4) und hat der Gütezeichennutzer zu tragen. Dies trifft auch für Wiederholungsprüfungen zu (siehe Abschnitt 5.5).

5.7 Die Selbstverantwortung des Gütezeichennutzers (Abschnitt 7.4 der Gütezeichensatzung) schließt eine Haftung der GEK e. V. oder ihrer Organe für die gütegesicherten Angebote und Leistungen der Gütezeichennutzer aus.

5.8 Werden gütegesicherte Angebote und Leistungen seitens Dritter unberechtigt beanstandet, trägt der Beanstandende die entstehenden Prüfkosten; werden sie zu Recht beanstandet, trägt sie der betroffene Gütezeichennutzer.

6 Ahndung von Verstößen

6.1 Bei Verstößen gegen die Güte- und Prüfbestimmungen, gegen die Vereins-Satzung der GEK e. V., gegen die Gütezeichen-Satzung oder gegen die Durchführungsbestimmungen nebst Mustern kann der Güteausschuss:

6.1.1 eine Belehrung und/oder eine Verwarnung aussprechen,

6.1.2 eine Vermehrung vorgesehener Überwachungsprüfungen für einen bestimmten Zeitraum zu Lasten des Gütezeichennutzers anordnen,

6.1.3 die Zahlung einer Vertragsstrafe (Buße) je nach Umfang des Verschuldens bis zur Höhe von € 25.000,-- zu Gunsten der GEK e. V. verhängen,

6.1.4 die Berechtigung zur Führung des Gütezeichens befristet oder dauernd entziehen.

6.2 Eine Verwarnung wird ausgesprochen und/oder vermehrte Prüfungen werden angeordnet und/oder eine Vertragsstrafe (Buße) verhängt, wenn bei Überwachungsprüfungen Abweichungen von den Güte- und Prüfbestimmungen oder ein Verstoß gemäß Abschnitt 5.1 der Durchführungsbestimmungen festgestellt wurden. Die Gütezeichennutzer verpflichten sich zur **Bußleistung** innerhalb von **zwei Wochen** nach Zustellung des Ahndungsbescheides.

6.3 Die Berechtigung zur Führung des Gütezeichens wird befristet oder dauernd entzogen, wenn seitens des Gütezeichennutzers schwerwiegend oder wiederholt gegen die Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen oder gegen die aus dem Satzungswerk der GEK e. V. resultierenden Zeichennutzungsbedingungen verstoßen wurde.

6.4 Der Güteausschuss kann Ahndungsmaßnahmen gemäß Abschnitt 6.1 der Durchführungsbestimmungen beschließen, wenn der Gütezeichennutzer Prüfungen verzögert oder behindert.

6.5 In dringenden Fällen kann der Güteausschuss-Vorsitzende einem Gütezeichennutzer die Führung des Gütezeichens mit sofortiger Wirkung vorläufig entziehen. Eine derartige Maßnahme ist vom Güteausschuss innerhalb von 28 Tagen entweder zu bestätigen oder aufzuheben.



6.6 Bevor einem Gütezeichennutzer das Recht zur Gütezeichennutzung entzogen wird, muss dem Betroffenen unter Fristsetzung von vier Wochen Gelegenheit zur Äußerung gegenüber der GEK e. V. gegeben werden.

7 Beschwerde

Gegen einen Ahndungsbescheid gemäß Abschnitt 6.1 der Durchführungsbestimmungen kann vom betroffenen Gütezeichennutzer innerhalb von vier Wochen nach Zustellung des Bescheides beim Güteausschuss der GEK e. V. Beschwerde eingelegt werden.

Die Beschwerde verpflichtet den Güteausschuss zur nochmaligen Prüfung des Ahndungsbeschlusses und der dazu vorgelegenen Gründe. Zur Vorprüfung der Beschwerde kann der Güteausschuss Beauftragte bestimmen. Wird die Beschwerde verworfen, so kann der Beschwerdeführer eine Entscheidung gemäß Abschnitt 12 der Satzung der GEK e. V. herbeiführen.

8 Wiederverleihung

Erst nach einer Frist von drei Monaten nach Entzug der Gütezeichennutzung kann eine Wiederverleihung des Gütezeichens beantragt werden. Das Verfahren wird nach Abschnitt 2 der Durchführungsbestimmungen durchgeführt. Der Güteausschuss kann in solchen Fällen besondere Vorschriften der Bewährung festlegen.

9 Schutz des Gütezeichens

9.1 Die Gütezeichennutzer verpflichten sich, zum Schutze des Gütezeichens gegen Störungen und Beeinträchtigung des Gütezeichens (Gütezeichensatzung Abschnitt 6) beizutragen, die vorgeschriebene Mitteilung über bekannt gewordene Verstöße (Gütezeichensatzung Abschnitt 7.3.2) unverzüglich vorzunehmen und nach Möglichkeit beweiskräftige Unterlagen beizufügen, damit Missbrauch und Verletzung auf geeignete Weise von der GEK e. V. verfolgt werden können.

9.2 Bei unrechtmäßiger Nutzung oder Weitergabe des Gütezeichens wird für den Gütezeichennutzer eine Vertragsstrafe in Höhe von € 25.000,-- für jeden Einzelfall fällig.

9.3 Durch Maßnahme der GEK e. V. zum Schutze des Gütezeichens (Abschnitt 6.1 und 6.2 der Durchführungsbestimmungen) wird das Recht von Gütezeichennutzern nicht berührt; etwaige Ansprüche auf Ersatz eines ihnen durch Verletzung unmittelbar zugefügten Schadens sind ggf. zivilrechtlich geltend zu machen.

10 Änderungen

Diese Durchführungsbestimmungen nebst Mustern (Verpflichtungsschein gemäß Muster 1, Verleihungsurkunde je nach Spezifikation gemäß Muster 2) sind von RAL anerkannt. Änderungen, auch redaktioneller Art, bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL.

Änderungen treten in angemessener Frist, nachdem sie vom Vorstand der GEK e. V. bekannt gemacht worden sind, in Kraft.



Muster 1 zu den Durchführungsbestimmungen

Verpflichtungsschein

1. Der für den Betrieb Unterzeichnende beantragt hiermit bei der
Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V. (GEK e. V.)
 - die Aufnahme als Mitglied *)
 - die Verleihung des Rechts zur Führung des
RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen
mit der leistungsbezogenen Inschrift gemäß Abschnitt 2
dieses Verpflichtungsscheines

Für den Betrieb:
(Name des Betriebes, Stadt)

2. Der Unterzeichnende / der unterzeichnende Betrieb *) bestätigt, dass
 - die Vereins-Satzung
 - die Beitragsordnung
 - die Gütezeichen-Satzung
 - die Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des
Gütezeichens Kompetenz richtig essen nebst Mustern
 - die Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen Kompetenz richtig essen in
Verbindung mit den
 - Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen für
SPEISENVIELFALT & DIÄTEN **)
 - Besondere Güte- und Prüfbestimmungen
VITALRESTAURANT **)
 - Besondere Güte- und Prüfbestimmungen
NATURFRISCHE KÜCHE **)
 - Besondere Güte- und Prüfbestimmungen
WORKSHOP KOCHEN **)
 - Besondere Güte- und Prüfbestimmungen
ERNÄHRUNGS-COACHING **)
 - Besondere Güte- und Prüfbestimmungen
CATERING-SYSTEM **)

zur Kenntnis genommen sind und hiermit ohne Vorbehalt als für sich verbindlich
anerkannt werden.

.....
Ort, Datum

.....
Geschäftsführung
(Name vollständig in Druckschrift)

.....
Geschäftsführung
(Unterschrift)

Geschäftsstempel:

*) Nichtzutreffendes bitte streichen / **) Zutreffendes bitte ankreuzen



Muster 2 zu den Durchführungsbestimmungen

VERLEIHUNGSURKUNDE

DIE GÜTEGEMEINSCHAFT ERNÄHRUNGS-KOMPETENZ E. V.
verleiht nach Prüfung der Voraussetzungen dem Betrieb

das von RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e. V.
anerkannte und als Marke geschützte

RAL GÜTEZEICHEN KOMPETENZ RICHTIG ESSEN

in Verbindung mit der leistungsbezogenen Inschrift gemäß
nachfolgender Zeichenabbildung



GÜTEZEICHEN



Mit dem Recht zur Führung des Gütezeichens ist die
Verpflichtung zur kontinuierlichen Einhaltung der zu Grunde liegenden
Güte- und Prüfbestimmungen verbunden.

GÜTEGEMEINSCHAFT ERNÄHRUNGS-KOMPETENZ E. V.

Düsseldorf, im Monat Jahr
Nächste Prüfung Jahr

Vorsitzende/r

Güteausschuss-Vorsitzende/r





Vereinssatzung

RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V.

**GEK e. V. * Kampstraße 14 * 40591 Düsseldorf
Amtsgericht Düsseldorf * Vereins-Register-Nr. 7110**



VEREINSSATZUNG

der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V. (GEK e.V.)

§ 1

Name, Sitz und Geschäftsjahr

1.1

Der Verein ist eine Gütegemeinschaft im Sinne der Grundsätze für RAL Gütezeichen Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. - in der jeweils gültigen Fassung und führt den Namen

"Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V." (GEK e.V.)

1.2

Der Verein ist im Vereinsregister des Amtsgerichts Düsseldorf, VR 7110, eingetragen

1.3

Sitz und Gerichtsstand des Vereins ist Düsseldorf.

1.4

Das Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.

§ 2

Zweck

2.1

Die GEK e.V. verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke im Sinne des III. Abschnitts „Steuerbegünstigte Zwecke“ der Abgabenordnung.

Der Verein verfolgt folgende Zwecke:

2.1.1

Förderung der öffentlichen Gesundheitspflege durch Sicherung der Güte unter dem **RAL-Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** (Speisenqualität- und Ernährungs-Beratungskompetenz), d. h. gesundheitsbewusste Speisen in der Außer-Haus-Verpflegung, die Dienstleistungen von Beratungs- und Schulungsangeboten im Ernährungs- und Diättherapeutischen Bereich, im Bereich der Küchenpraxis, von Aufklärungs- und Informationsaktivitäten sowie Verpflegungssysteme mit deren Leistungen sowohl für Verbraucher als auch für Vertragspartner zu sichern und fortzuentwickeln.

Angesprochen sind hier alle Einrichtungen, die diese genannten Angebote im Sinne der RAL-Gütesicherung mit den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen zur Verfügung stellen, beispielsweise: Klinische Einrichtungen; Hotels, Restaurants; Senioreneinrichtungen; Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung; Speisen-Produktionsstätten, z. B. „Essen auf Rädern“; stationäre, ambulante und mobile Ernährungs-, Diätberatungs- und Schulungsdienstleister in theoretischen und praktischen Bereichen; Anbieter von Verpflegungssystemen.

2.1.2

Einrichtungen, deren Güte nach den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen geprüft sind, wird das **RAL-Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** gemäß RAL-GZ 110 mit der entsprechenden Spezifikation verliehen. Die Nutzung des zutreffenden RAL-Gütezeichens findet ihre Regelung in der Gütezeichen-Satzung und in den Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des RAL-Gütezeichens. Eine Zusammenstellung der Kennzeichnungen wird in einem Verzeichnis veröffentlicht und sowohl Mitgliedern als auch Dritten zum Zwecke der Verbraucherberatung zur Verfügung gestellt.



2.1.3

Die Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs wird durch Kontrolle des rechtmäßigen Gebrauchs des zutreffenden RAL-Gütezeichens gesichert. Zur Wahrung der Verpflichtungen aus Abschnitt 7.2 der Gütezeichen-Satzung wird gegen missbräuchliche Nutzung des zutreffenden Gütezeichens gegen Mitglieder oder Dritte außergerichtlich oder gerichtlich vorgegangen.

2.1.4

Zur Aufklärung der Bevölkerung, zur Information und Weiterbildung auf ernährungswissenschaftlichem Gebiet werden sowohl Mitgliedern als auch interessierten Dritten Publikationen sowie die jährliche Fortbildungstagung angeboten.

2.2

Die GEK e.V. ist selbstlos tätig; sie verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.

2.3

Mittel des Vereins dürfen nur für die satzungsgemäßen Zwecke verwendet werden. Die Mitglieder erhalten keine Zuwendungen aus Mitteln des Vereins.

2.4

Es darf keine Person durch Ausgaben, die dem Zweck des Vereins fremd sind, oder durch unverhältnismäßig hohe Vergütungen begünstigt werden.

§ 3 Mitgliedschaft

3.1

Mitglieder können werden:

3.1.1

Als ordentliche Mitglieder mit Sitz und Stimme in der Mitgliederversammlung: natürliche und juristische Personen (z. B. klinische Einrichtungen, Hotels, Gaststätten und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, Industriebetriebe, Ernährungs-, Diätberatungs- und Schulungsdienstleister), die die Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen sowie Satzungs- und Zeichenunterlagen der GEK e.V. anerkennen und einhalten und gemäß der Gütezeichen-Grundlage Vollkosten und/oder Diäten zubereiten, zum Verzehr anbieten und/oder vertreiben.

Mitglieder der Organe Vorstand und Güteausschuss gelten als ordentliche Mitglieder. Das beinhaltet nicht zwangsläufig das Recht zur Führung des Gütezeichens.

3.1.2

Als außerordentliche Mitglieder (fördernde Mitglieder) ohne Stimmrecht und mit Sitz und beratender Stimme in der Mitgliederversammlung:

Körperschaften, Vereine, Betriebe und Einzelpersonen, die an den Zwecken des Vereins ein berechtigtes Interesse haben. Persönlichkeiten, die sich um die GEK e.V. verdient gemacht haben, können auf Vorschlag des Vorstandes von der Mitgliederversammlung zu Ehrenmitgliedern ernannt werden.

3.2

Aufnahmeanträge sind schriftlich an den Vorstand zu richten, der über die Aufnahme entscheidet.

Bei Ablehnung des Aufnahmeantrages kann der Antragsteller innerhalb von sechs Wochen nach Zustellung der Ablehnung Beschwerde z.H. des Vorstandes einlegen; die Beschwerde verpflichtet den Vorstand zur nochmaligen Prüfung des Beschlusses und der dazu vorgelegten Gründe.

Zur Vorprüfung der Beschwerde kann der Vorstand besondere Beauftragte bestimmen.



3.3

Die Mitgliedschaft endet für ordentliche Mitglieder (Betriebe):

3.3.1

Durch Austritt (Kündigung); dieser ist mit einer Frist von sechs Monaten zum Ende des Geschäftsjahres (Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr) schriftlich gegenüber der Geschäftsführung zu erklären. Bei Unterschreitung dieser Frist ist eine Kündigung dann zum Ende des Folgejahres möglich.

3.3.2

Durch Ausschluss, Auflösung, Liquidation, Schließung oder Verkauf des Betriebes und ist in jedem Fall schriftlich gegenüber der Geschäftsführung zu erklären.

3.4

Die Mitgliedschaft für außerordentliche Mitglieder/Einzelmitglieder/Fördermitglieder endet durch Austritt (Kündigung); dieser ist mit einer Frist von sechs Monaten zum Ende des Geschäftsjahres (Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr) schriftlich gegenüber der Geschäftsführung zu erklären. Bei Unterschreitung dieser Frist ist eine Kündigung dann zum Ende des Folgejahres möglich.

3.5

Im Falle des Todes des Vertragspartners, Betriebsinhabers oder Einzelmitgliedes kann die Mitgliedschaft vorzeitig beendet werden.

3.6

Ein Mitglied kann vom Vorstand ausgeschlossen werden, wenn es gegen die Bestimmungen des Satzungswerkes (Vereinssatzung, Gütezeichensatzung, Durchführungsbestimmungen) oder Güte- und Prüfbestimmungen schwerwiegend verstößt oder das Ansehen und die Weiterentwicklung der GEK e.V. (des Vereins) gröblich schädigt und trotz Abmahnung das schädigende Verhalten fortsetzt oder wiederholt. Gegen den durch eingeschriebenen Brief mitzuteilenden Ausschluss steht dem Mitglied der Widerspruch zu, der schriftlich bei der Bundesgeschäftsstelle des Vereins binnen sechs Wochen nach Ausschlussmitteilung einzureichen ist.

3.7

Über den Widerspruch entscheidet der Güteausschuss. Bis dahin sind die Rechte aus der Mitgliedschaft suspendiert.

3.8

Die Beendigung der Mitgliedschaft befreit nicht von der Erfüllung der gegenüber dem Verein zuvor begründeten Verpflichtungen. Ein Anspruch auf Vermögen oder auf sonstige Leistungen des Vereins besteht nicht.

§ 4

Rechte und Pflichten der Mitglieder

4.1

Die ordentlichen Mitglieder sind in der Mitgliederversammlung allein stimmberechtigt, die außerordentlichen Mitglieder nehmen mit beratender Stimme teil. Die ordentlichen Mitglieder nehmen die ihnen satzungsgemäß zustehenden Rechte in der Mitgliederversammlung selbst oder durch schriftlich bevollmächtigte Vertreter wahr.

Diese Vollmacht ist dem Versammlungsleiter spätestens vor Beginn der Mitgliederversammlung vorzulegen.

4.2

Die Mitarbeit der Mitglieder in den Organen und Ausschüssen des Vereins ist ehrenamtlich.



4.3

Die ordentlichen Mitglieder (Gütezeichennutzer) sind verpflichtet, nach erfolgter Verleihung das RAL-Gütezeichen für alle gütegesicherten Leistungen zu deklarieren. Alle Mitglieder sind verpflichtet, die Bestrebungen des Vereins zu unterstützen. Die dem Verein zustehenden Beiträge sind zum Beginn des Kalenderjahres zu entrichten, sonstige Gebühren unmittelbar nach Rechnungserhalt. Die satzungsgemäßen Beschlüsse der Verbandsorgane sind einzuhalten.

§ 5 Organe des Vereins

5.1

Organe des Vereins sind:

- die Mitgliederversammlung
- der Vorstand
- der Güteausschuss

5.2

Die Aufgaben der Organe gehen aus der Satzung hervor. Eine Übernahme von Aufgaben eines Organs durch ein anderes ist unzulässig.

§ 6 Mitgliederversammlung

6.1

Die ordentliche Mitgliederversammlung wird durch den Vorsitzenden des Vorstandes schriftlich mit einer Frist von mindestens vier Wochen unter Mitteilung der Tagesordnung einberufen. Es gilt das Datum des Poststempels oder eines vergleichbaren Sendenaachweises.

Eine außerordentliche Mitgliederversammlung ist einzuberufen, wenn der Vorstand oder der Güteausschuss oder mehr als ein Viertel der Mitglieder die Einberufung fordert. Einmal im Jahr muss eine ordentliche Mitgliederversammlung stattfinden.

6.2

Anträge von Mitgliedern, die auf die Tagesordnung gesetzt werden sollen, müssen schriftlich abgefasst sein und spätestens zwei Wochen vor dem Termin bei der Bundesgeschäftsstelle des Vereins eingehen. Über Anträge, die nicht auf der Tagesordnung stehen, darf nur dann beraten und beschlossen werden, wenn sich die Mehrheit der anwesenden und vertretenen stimmberechtigten Mitglieder dafür aussprechen.

Anträge auf Satzungsänderung und auf Auflösung des Vereins müssen zugleich mit der Einladung bekannt gegeben werden.

6.3

Jede ordnungsgemäß einberufene Mitgliederversammlung ist ohne Rücksicht auf die Zahl der erschienenen ordentlichen und außerordentlichen Mitglieder beschlussfähig – in der Einladung ist hierauf besonders hinzuweisen.

Jedes ordentliche Mitglied nach Ziffer 3.1.1 hat in der Mitgliederversammlung Sitz und Stimme. Ein Stimmberechtigter kann von höchstens fünf anderen Mitgliedern zur Vertretung bevollmächtigt werden. Die Vertretungsvollmacht ist in Schriftform nachzuweisen.

Beschlüsse werden mit der Mehrheit der Stimmen der anwesenden und der vertretenen ordentlichen Mitglieder gefasst.

Satzungsänderungen und die Auflösung des Vereins bedürfen einer Mehrheit von $\frac{3}{4}$ der anwesenden und vertretenen Stimmen.

Jedes außerordentliche Mitglied nach Ziffer 3.1.2 hat in der Mitgliederversammlung Sitz und beratende Stimme, ist jedoch nicht stimmberechtigt.



6.4

Die Mitgliederversammlung hat folgende Aufgaben:

6.4.1

Entgegennahme des Jahresberichtes des Vorstandes,

6.4.2

Entgegennahme des Kassenberichtes,

6.4.3

Entlastung des Vorstandes und der Geschäftsführung,

6.4.4

Wahlen zum Vorstand und Güteausschuss alle drei Jahre, zwischenzeitlich zurück getretene Mitglieder können bei der darauf folgenden Mitgliederversammlung durch Kandidatennachwahl ersetzt werden,

6.4.5

Genehmigung des Haushaltsvoranschlages für das nächste Geschäftsjahr,

6.4.6

Festsetzung von Beiträgen, Gebühren und Umlagen,

6.4.7

Benennung von zwei Rechnungsprüfern,

6.4.8

Beschlussfassung über Änderungen der Satzungs- und Zeichenunterlagen sowie Güte- und Prüfbestimmungen

6.4.9

Wahl von Ehrenmitgliedern.

6.5

Die Mitgliederversammlung wird vom Vorsitzenden des Vorstandes oder in seinem Auftrag von einem Vertreter geleitet.

6.6

Über den Verlauf der Mitgliederversammlung ist eine Niederschrift zu fertigen. Diese Niederschrift ist vom Vorsitzenden und dem Protokollführer zu unterzeichnen.

6.7

In dringlichen Angelegenheiten, die nicht bis zur Einberufung der nächsten Mitgliederversammlung zurückgestellt werden können, ist eine Abstimmung im schriftlichen Umlaufverfahren möglich. Durch dieses Verfahren entfällt dann die Abstimmung durch die Mitgliederversammlung.

§ 7 Vorstand

7.1

Der Vorstand besteht aus dem Vorsitzenden*, seinem Stellvertreter*, dem Schatzmeister*, dem Güteausschuss-Vorsitzenden* des Güteausschusses sowie bis zu acht weiteren Personen.

Der Vorsitzende, der stellvertretende Vorsitzende, der Schatzmeister und bis zu drei weitere Vorstandsmitglieder werden von der Mitgliederversammlung aus ihren Reihen gewählt. Maximal die Hälfte der gewählten Mitglieder des Vorstandes können Personen aus dem Kreis der außerordentlichen Mitglieder sein.

** Es wurde hier und in Folge die maskuline Schreibweise gewählt, es gilt ebenso die feminine*

Der Güteausschuss-Vorsitzende wird vom Güteausschuss bestellt.

Je ein weiteres Vorstandsmitglied (sog. geborenes Vorstandsmitglied) wird bestellt von den GEK e.V.-Trägerverbänden:

- dem Verband der Köche Deutschlands e.V.
- dem Verband der Diätassistenten –VDD– Deutscher Bundesverband e.V.



7.2

Vorstand im Sinne von § 26 BGB ist der Vorsitzende, im Falle seiner Verhinderung der Stellvertretende Vorsitzende, wobei der Grund der Verhinderung nicht nach außen nachgewiesen zu werden braucht. Jeder ist allein vertretungsberechtigt und vertritt den Verein in allen Belangen.

7.3

Die Amtsdauer der gewählten Vorstandsmitglieder beträgt drei Jahre und währt bis zur Neuwahl, Wiederwahl ist zulässig.

Scheidet ein gewähltes Vorstandsmitglied im Laufe seiner Amtsperiode aus, so bestellt der Vorstand anstelle des Ausgeschiedenen ein neues Vorstandsmitglied mit Amtsdauer bis zur nächsten Mitgliederversammlung.

7.4

Der Vorstand überwacht die Durchführung der Geschäfte des Vereins nach Maßgabe der Satzung sowie der Beschlüsse der Mitgliederversammlung und spricht auf Vorschlag des Güteausschusses die Verleihung des Gütezeichens aus.

Er regelt die Verwaltung des Vereins und der Bundesgeschäftsstelle. Zu diesem Zweck kann der Vorstand Grundsätze für die Vereinstätigkeit und eine Geschäftsordnung aufstellen. Er berät über Satzungs- und Zeichenunterlagen, Durchführungsbestimmungen sowie über vom Güteausschuss vorgeschlagene Änderungen der Güte- und Prüfbestimmungen.

7.5

Der Vorstand wird von dem Vorsitzenden schriftlich mit einer Frist von mindestens vier Wochen unter Mitteilung der Tagesordnung einberufen.

Der Vorstand beschließt mit der Mehrheit der Stimmen seiner anwesenden oder vertretenen Mitglieder. Bei Stimmgleichheit entscheidet die Stimme des Vorsitzenden.

Jedes bestellte Vorstandsmitglied kann sich im Falle seiner Verhinderung vertreten lassen; die Vertretung ist stimmberechtigt. Der Vertreter hat die Vertretungsvollmacht schriftlich nachzuweisen. Ein Vorstandsmitglied darf nicht mehr als ein anderes Vorstandsmitglied bei der Abstimmung vertreten.

Beschlüsse über Änderungen der Güte- und Prüfbestimmungen bedürfen einer Zweidrittelmehrheit aller Vorstandsmitglieder. Beschlussfassungen des Vorstandes können schriftlich erfolgen, wenn kein Vorstandsmitglied widerspricht.

Über Beschlüsse des Vorstandes sind Niederschriften zu fertigen und vom Vorsitzenden und einem von ihm bestellten Protokollführer zu unterzeichnen.

7.6

In dringlichen Angelegenheiten, für die die Mitgliederversammlung zuständig ist, deren Erledigung aber bis zur Einberufung der nächsten Mitgliederversammlung nicht zurückgestellt werden kann, ist der Vorstand selbst zum Handeln berechtigt.

Ein solcher Beschluss bedarf einer Zweidrittelmehrheit der anwesenden oder vertretenen Vorstandsmitglieder.

Die Angelegenheit muss nachträglich zur Genehmigung auf die Tagesordnung der nächsten Mitgliederversammlung gesetzt werden.

Abschnitt 11 oder inhaltliche Änderungen des Satzungswerkes sowie der Güte- und Prüfbestimmungen bleiben hiervon unberührt.

7.7

Mitglieder des Vorstandes verfügen über Sitz und Stimme in der Mitgliederversammlung.



§ 8 Güteausschuss

8.1

Der Güteausschuss besteht aus folgenden sachkundigen Ausschussmitgliedern:

- dem Vorsitzenden und dem Stellvertretenden Vorsitzenden des Vereins.
- Von den Trägerverbänden werden bestellt:
 - je ein Mitglied der Trägerverbände
 - Verband der Köche Deutschlands e.V.
 - Verband der Diätassistenten –VDD– Deutscher Bundesverband e.V.
- und bis zu vier weiteren Personen, wovon zwei Mitglieder von der Mitgliederversammlung des Vereins aus dem Kreis der ordentlichen Mitglieder (Gütezeichennutzer) gewählt werden.

8.2

Die Amtsdauer der gewählten Güteausschussmitglieder beträgt drei Jahre und währt bis zur Neuwahl, Wiederwahl und Wiederbestellung sind zulässig.

8.3

Der Güteausschuss wählt seinen Güteausschuss-Vorsitzenden aus dem Kreis der Güteausschussmitglieder. Die Amtsdauer des gewählten Güteausschuss-Vorsitzenden beträgt drei Jahre und währt bis zur Neuwahl, Wiederwahl ist zulässig.

8.4

Der Güteausschuss hat folgende Aufgaben:

8.4.1

Erarbeitung von Vorschlägen für die Fortentwicklung der Güte- und Prüfbestimmungen für die Gütesicherung RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen, über die der Vorstand berät und die Mitgliederversammlung beschließt.

8.4.2

Prüfung von Anträgen auf Verleihung des Gütezeichens mit Empfehlung zur Verleihung oder zur begründeten Zurückstellung des Antrages.

In dringenden Fällen kann der Güteausschuss-Vorsitzende eine Vorentscheidung treffen, die später dem Güteausschuss zur endgültigen Entscheidung vorzulegen ist.

8.4.3

Überwachung der Gütezeichennutzer auf Einhaltung der Güte- und Prüfbestimmungen und der Zeichennutzungsvorschriften.

8.4.4

Beschluss über Ahndung von Verstößen gegen die Güte- und Prüfbestimmungen sowie Zeichennutzungsvorschriften.

Der Güteausschuss hat diese Aufgaben nach der Maßgabe der Vorschriften der Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens wahrzunehmen.

8.5

Der Güteausschuss wird von dem Güteausschuss-Vorsitzenden schriftlich mit einer Frist von mindestens vier Wochen unter Mitteilung der Tagesordnung einberufen.

Der Güteausschuss beschließt mit der Mehrheit der Stimmen seiner anwesenden oder vertretenen Mitglieder. Bei Stimmgleichheit entscheidet die Stimme des Güteausschuss-Vorsitzenden.

Jedes bestellte Güteausschussmitglied kann sich im Falle seiner Verhinderung vertreten lassen; die Vertretung ist stimmberechtigt. Der Vertreter hat die Vertretungsvollmacht schriftlich nachzuweisen. Ein Güteausschussmitglied darf nicht mehr als ein anderes Güteausschussmitglied bei der Abstimmung vertreten.

Beschlüsse über Änderungen der Güte- und Prüfbestimmungen bedürfen einer



Zweidrittelmehrheit aller Güteausschussmitglieder. Beschlussfassungen des Güteausschusses können schriftlich erfolgen, wenn kein Güteausschussmitglied widerspricht.

Über die Beschlüsse des Güteausschusses sind Niederschriften zu fertigen und vom Güteausschuss-Vorsitzenden und einem von ihm bestellten Protokollführer zu unterzeichnen.

8.6

Mitglieder des Güteausschusses verfügen über Sitz und Stimme in der Mitgliederversammlung.

§ 9

Geschäftsstelle

Der Verein unterhält eine Bundesgeschäftsstelle.

Der Vorstand kann einen Hauptgeschäftsführer / Geschäftsführer bestellen. Dieser ist dem Vorstand verantwortlich; er nimmt mit beratender Stimme an den Versammlungen und Sitzungen der Organe des Vereins teil.

Der Bundesgeschäftsstelle obliegt die Ausführung der Beschlüsse der Organe. Es gehört zu ihren Aufgaben, in Zusammenarbeit mit dem Vorstand und dem Güteausschuss die Zielsetzung und die Aufgaben der GEK e.V. wahrzunehmen und zu fördern.

§ 10

Verschwiegenheitspflicht

Alle Mitglieder der Organe des Vereins sowie der Hauptgeschäftsführer / Geschäftsführer und Angestellte des Vereins sowie beauftragte Sachverständige sind über alle ihnen in Ausübung ihrer Funktion zur Kenntnis gelangten Geschäfts- und Betriebsvorgänge der GEK e.V. und der Mitglieder zur Verschwiegenheit verpflichtet.

Diese Verschwiegenheitspflicht gilt auch nach dem Ausscheiden aus dem Amt.

§ 11

Auflösung des Vereins

11.1

Die Auflösung kann in der Mitgliederversammlung unter Beachtung der Vorschriften gemäß Ziffer 6.2 und 6.3 beschlossen werden.

11.2

Wenn die Mitgliederversammlung nicht besondere Liquidatoren bestellt, erfolgt die Liquidation und die Abwicklung der laufenden Geschäfte durch den Vorsitzenden und seinen Stellvertreter gemeinsam.

11.3

Ein nach Tilgung aller Verbindlichkeiten verbleibendes Vermögen der GEK e.V. ist bei Auflösung und bei Wegfall der steuerbegünstigten Zwecke unmittelbar für gemeinnützige Zwecke zu verwenden. Mitglieder haben bei Auflösung nur Anspruch auf Rückzahlung zu viel gezahlter Beiträge oder etwa gewährter Darlehen.

§ 12

Streitigkeiten

Sollten sich aus der Satzung oder sie ergänzenden Bestimmungen oder aus Maßnahmen, die auf diesen beruhen, Meinungsverschiedenheiten oder Streitigkeiten ergeben, so entscheidet darüber der Vorstand nach Anhörung der Beteiligten.



Gegen seine Entscheidung kann Einspruch erhoben werden, über den dann der Güteausschuss endgültig zu entscheiden hat.
Ist über diese Wege keine Einigung zu erzielen, so steht es den Parteien frei, eine Entscheidung durch das ordentliche Gericht oder das Schiedsgericht zu erwirken.
Wird von den Parteien einvernehmlich eine Entscheidung durch das Schiedsgericht begehrt, dann entscheidet dies endgültig über den Rechtsstreit und die Kosten des Verfahrens unter Ausschluss des ordentlichen Rechtsweges.
Unberücksichtigt hiervon bleiben die Anwaltskosten.
Für die Zusammensetzung und das Verfahren des Schiedsgerichts gelten die Vorschriften der ZPO, soweit diese Satzung nichts anderes bestimmt.
Beide Parteien benennen je einen Beisitzer. Die Beisitzer wählen einen Vorsitz, der die Befähigung zum Richteramt besitzen muss. Sie müssen sich binnen zwei Wochen, nachdem der betreibenden Partei mitgeteilt worden ist, dass auch der 2. Beisitzer benannt ist, über den Vorsitz einigen. Einigen sie sich nicht, kann die betreibende Partei verlangen, dass der Hauptgeschäftsführer / Geschäftsführer des Vereins das Landgericht... bittet, den Vorsitz zu benennen. Das gleiche gilt, wenn eine Partei nicht binnen zwei Wochen, nachdem sie dazu aufgefordert worden ist, einen Beisitzer benannt hat.
Unbenommen bleibt das Recht, in dringenden Fällen beim zuständigen ordentlichen Gericht einen Antrag auf Erlass einer einstweiligen Verfügung zu stellen.

§ 13

Satzungsänderungen

Satzungsänderungen bedürfen vor ihrer Verabschiedung durch die Mitgliederversammlung der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL.

Düsseldorf, im März 2013





Gütezeichen- satzung

**RAL Gütegemeinschaft
Ernährungs-Kompetenz e. V.**

**GEK e. V. * Kampstraße 14 * 40591 Düsseldorf
Amtsgericht Düsseldorf * Vereins-Register-Nr. 7110**



GÜTEZEICHENSATZUNG

der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V. (GEK e.V.)

(Die Gütezeichensatzung ist eine Markensatzung
im Sinne des § 102 Absatz 2 Markengesetz)

§ 1

Name und Sitz

1.1

Der Verein ist eine Gütegemeinschaft im Sinne der Grundsätze für RAL Gütezeichen Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. - in der jeweils gültigen Fassung und führt den Namen

"Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V." (GEK e.V.)

1.2

Der Verein ist im Vereinsregister des Amtsgerichts Düsseldorf, VR 7110, eingetragen

1.3

Sitz und Gerichtsstand des Vereins ist Düsseldorf. Die aktuellen Adressdaten sind im Internet unter www.gek-ev.de verfügbar.

§ 2

Zweck

2.1

Die GEK e.V. verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke im Sinne des III. Abschnitts „Steuerbegünstigte Zwecke“ der Abgabenordnung.

Der Verein verfolgt folgende Zwecke:

2.1.1

Förderung der öffentlichen Gesundheitspflege durch Sicherung der Güte unter dem **RAL-Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** (Speisenqualität- und Ernährungs-Beratungskompetenz), d. h. gesundheitsbewusste Speisen in der Außer-Haus-Verpflegung, die Dienstleistungen von Beratungs- und Schulungsangeboten im Ernährungs- und Diättherapeutischen Bereich, im Bereich der Küchenpraxis, von Aufklärungs- und Informationsaktivitäten sowie Verpflegungssysteme mit deren Leistungen sowohl für Verbraucher als auch für Vertragspartner zu sichern und fortzuentwickeln. Angesprochen sind hier alle Einrichtungen, die diese genannten Angebote im Sinne der RAL-Gütesicherung mit den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen zur Verfügung stellen, beispielsweise: Klinische Einrichtungen; Hotels, Restaurants; Senioreneinrichtungen; Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung; Speisen-Produktionsstätten, z. B. „Essen auf Rädern“; stationäre, ambulante und mobile Ernährungs-, Diätberatungs- und Schulungsdienstleister in theoretischen und praktischen Bereichen; Anbieter von Verpflegungssystemen.

2.1.2

Einrichtungen, deren Güte nach den Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen geprüft sind, wird das **RAL-Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** gemäß RAL-GZ 110 mit der entsprechenden Spezifikation verliehen. Die Nutzung des zutreffenden RAL-Gütezeichens findet ihre Regelung in der Gütezeichen-Satzung und in den Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des RAL-Gütezeichens. Eine Zusammenstellung der Kennzeichnungen wird in einem Verzeichnis veröffentlicht und sowohl Mitgliedern als auch Dritten zum Zwecke der Verbraucherberatung zur Verfügung gestellt.

2.1.3

Die Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs wird durch Kontrolle des rechtmäßigen Gebrauchs des zutreffenden RAL-Gütezeichens gesichert. Zur Wahrung der Verpflichtungen aus Abschnitt 7.2 der Gütezeichen-Satzung wird gegen missbräuchliche Nutzung des



zutreffenden Gütezeichens gegen Mitglieder oder Dritte außergerichtlich oder gerichtlich vorgegangen.

2.1.4

Zur Aufklärung der Bevölkerung, zur Information und Weiterbildung auf ernährungswissenschaftlichem Gebiet werden sowohl Mitgliedern als auch interessierten Dritten Publikationen sowie die jährliche Fortbildungstagung angeboten.

2.2

Die GEK e.V. ist selbstlos tätig; sie verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.

2.3

Mittel des Vereins dürfen nur für die satzungsgemäßen Zwecke verwendet werden. Die Mitglieder erhalten keine Zuwendungen aus Mitteln des Vereins.

2.4

Es darf keine Person durch Ausgaben, die dem Zweck des Vereins fremd sind, oder durch unverhältnismäßig hohe Vergütungen begünstigt werden.

§ 3 Mitgliedschaft

3.1

Mitglieder können werden:

3.1.1

Als ordentliche Mitglieder mit Sitz und Stimme in der Mitgliederversammlung: natürliche und juristische Personen (z. B. klinische Einrichtungen, Hotels, Gaststätten und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, Industriebetriebe, Ernährungs-, Diätberatungs- und Schulungsdienstleister), die die Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen sowie Satzungs- und Zeichenunterlagen der GEK e.V. anerkennen und einhalten und gemäß der Gütezeichen-Grundlage Vollkosten und/oder Diäten zubereiten, zum Verzehr anbieten und/oder vertreiben.

Mitglieder der Organe Vorstand und Güteausschuss gelten als ordentliche Mitglieder. Das beinhaltet nicht zwangsläufig das Recht zur Führung des Gütezeichens.

3.1.2

Als außerordentliche Mitglieder (fördernde Mitglieder) ohne Stimmrecht und mit Sitz und beratender Stimme in der Mitgliederversammlung: Körperschaften, Vereine, Betriebe und Einzelpersonen, die an den Zwecken des Vereins ein berechtigtes Interesse haben.

Persönlichkeiten, die sich um die GEK e.V. verdient gemacht haben, können auf Vorschlag des Vorstandes von der Mitgliederversammlung zu Ehrenmitgliedern ernannt werden.

§ 4 Vertretung

Vorstand im Sinne von § 26 BGB ist der Vorsitzende*, im Falle seiner Verhinderung der Stellvertretende Vorsitzende*, wobei der Grund der Verhinderung nicht nach außen nachgewiesen zu werden braucht. Jeder ist allein vertretungsberechtigt und vertritt den Verein in allen Belangen.

** Es wurde hier und in Folge die maskuline Schreibweise gewählt, es gilt ebenso die feminine*

§ 5 Errichtung und Gestaltung des Gütezeichens

5.1 Die GEK e.V. ist Trägerin und Verleiherin des folgenden Gütezeichens für die jeweiligen Geltungsbereiche.





5.2 Das Gütezeichen entspricht den Grundsätzen für Gütezeichen in der jeweils gültigen Fassung.

5.3 Das Gütezeichen ist beim Deutschen Patent- und Markenamt als Kollektivmarke im Markenregister eingetragen.

§ 6

Kreis der Berechtigten und Nutzungsbedingungen

6.1 Das Gütezeichen kann jeder Betrieb nutzen, der Angebote und Leistungen gemäß der Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen anbietet und / oder vertreibt und dem das **RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen** für den jeweiligen Geltungsbereich verliehen worden ist.

6.2 Das Gütezeichen der GEK e.V. kann nur verliehen werden, wenn der Güteausschuss durch Bevollmächtigte die Voraussetzung entsprechend den Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen sowie den Durchführungsbestimmungen geprüft hat. Der Vorstand muss die Verleihung beurkunden. Die Verleihung darf nicht von anderen Verpflichtungen abhängig gemacht werden als solchen, die darauf zielen, die Gütezeichensatzung nebst den Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen sowie den Durchführungsbestimmungen, einzuhalten.

6.3 Gütezeichennutzer dürfen das Gütezeichen nur für gütegesicherte Angebote und Leistungen verwenden.

§ 7

Rechte und Pflichten der Beteiligten

7.1 **Rechte, die sich daraus ergeben, dass das Zeichen als Gütezeichen von RAL anerkannt und beim Deutschen Patent- und Markenamt als Kollektivmarke eingetragen ist sowie Ansprüche wegen rechtswidrigem Zeichengebrauch stehen der GEK e.V. als dem Zeichenträger zu.**

7.2 **Die GEK e.V. ist verpflichtet,**

7.2.1 die Gütezeichennutzer zu überwachen, dass sie die Gütezeichensatzung nebst Durchführungsbestimmungen einhalten,

7.2.1 dagegen vorzugehen, wenn der Gebrauch des Gütezeichens gestört oder beeinträchtigt wird,

7.2.3 einzuschreiten, wenn das Gütezeichen missbräuchlich genutzt wird,

7.2.4 das als Kollektivmarke beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragene Gütezeichen löschen zu lassen, wenn es in der RAL-Gütezeichen-Liste gestrichen ist.

7.2.5 Die Verpflichtung erstreckt sich auch auf eine durchgeführte Auslandsregistrierung des Gütezeichens (IR-Marke) und die Eintragung als Gemeinschaftskollektivmarke.

7.3 **Die Gütezeichennutzer sind verpflichtet,**

7.3.1 die Gütezeichensatzung nebst Durchführungsbestimmungen einzuhalten,



- 7.3.2 der GEK e.V. mitzuteilen, wenn ihnen bekannt wird, dass das Gütezeichen missbräuchlich genutzt wird,
- 7.3.3 dazu beizutragen, dass der Zweck der GEK e.V. gefördert wird,
- 7.3.4 die von der GEK e.V. festgesetzten Beiträge bzw. Umlagen pünktlich zu entrichten.

7.4 Die Gütezeichennutzer haben die Güte ihrer Angebote und Leistungen selbst zu vertreten. Eine Haftung durch die GEK e.V., ihre Organe oder Beauftragten ist ausgeschlossen.

§ 8 Änderungen

Die GEK e.V. kann die Gütezeichensatzung nur ändern, wenn RAL dies vorher schriftlich genehmigt hat. Änderungen treten in einer angemessenen Frist, nachdem sie vom Vorstand der GEK e.V. bekannt gemacht worden sind, in Kraft.

Düsseldorf, im März 2009

