



Kompetenz richtig Essen

Spezifikation Workshop Kochen

Gütesicherung

RAL-GZ 110/4

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

Die Vollversion des Satzungswerkes mit allen Spezifikationen
ist als Druckversion 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 berechnete 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

Hier speziell: GÜTESICHERUNG RAL-GZ 110/4

Allgemeine und Besondere Güte- und Prüfbestimmungen für Kompetenz richtig Essen / Workshop Kochen

1.	Geltungsbereich.....	7
2.	Anbieter.....	7
3.	Gütegrundlage.....	7
4.	Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen.....	7
5.	Gütebestimmungen.....	9
6.	Prüfbestimmungen und Überwachung.....	20
7.	Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen.....	22
8.	Änderungen.....	22

DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

für die Verleihung und Führung des RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen.....	23
---	----

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

Allgemeine und 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 hier zusammengefassten Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen bilden die Gütegrundlage für *Workshop Kochen* gemäß RAL-GZ 110/4.

D 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.

D 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.

D 5.1 Strukturelle Gegebenheiten

D 5.1.1 Personal

D 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 / Teilnehmer 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.

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:

(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 110/4 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

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 Punktekatalog unter www.gek-ev.de / Mitglieder-Service).

RAL-GZ 110/4 > 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.

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.>)

D 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 (Klienten, Teilnehmer, Vertragspartnern) eine Auswahl und evtl. Inanspruchnahme aus dem Leistungsspektrum, siehe auch Pkt. 5.2.1.3.

D 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, siehe auch Pkt. 5.2.1.7.

D 5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

Der Gütezeichen-Nutzer muss über ausreichende, saubere und zweckentsprechende räumliche, technische und hygienische Voraussetzungen verfügen, siehe auch Pkt. 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:

- (1) **Vollwertige Kost (Vollkost),**
- (2) **Leichte Vollkost (fakultativ),**
- (3) **Brennwertreduzierte Mischkost (fakultativ),**
- (9) **Vegetarische Kostformen (fakultativ).**

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 lfd. Ernährungsmediziner und lfd. 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"

(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!

D 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).

D 5.2.1.3 Leistungsverzeichnis

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

D 5.2.1.4 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte

Die u. a. 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.

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.

D 5.2.1.5 Berechnung der Nährwerte und Inhaltsstoffe

Die u. a. 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.

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 Speiseplanzyklus (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);
- das Verhältnis Linolsäure (n-6) zu alpha-Linolensäure (n-3) ist 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 Speiseplan)*] berechnet, zunächst als Durchschnittswerte für jede einzelne Woche, dann addiert zum gesamten Speiseplanzyklus – 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

Speisenkarte), 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.

D 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 Auszugsgetreiden 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.

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)

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).

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

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.

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

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 Konsistenzhaltung der einzelnen Lebensmittel, bzw. der Speisen.

In zentralen Produktionsbereichen sowie nur ggf. 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 Ausgabenebehältern bei etwa 75 Grad warmgehalten und müssen innerhalb von 30 Min. serviert werden.
- **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 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.

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

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.

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:

➤ Aufklärung, Information & Begriffsbestimmung gemäß 110/4

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.).

➤ Küchenpraxis & Begriffsbestimmung gemäß 110/4

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.

➤ Ernährungsschulung & Begriffsbestimmung gemäß 110/4

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 5.2.2.2 Fachliche Verantwortung

Ausschließlich anerkannte Fachkräfte gem. Pkt. 5.1.1. tragen die maßgebliche Verantwortung für alle mit der speziellen (110/4) 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.

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)

Zum betreffenden Dienstleistungsangebot liegt ein Leistungsverzeichnis vor, aus dem die einzelnen Schulungs- und 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.

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

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. In entsprechenden Erfassungssystemen können z. B. folgende Zielgruppen involviert sein:

Sporteinrichtungen, Einrichtungen der Erwachsenenbildung; Caritative Einrichtungen, Wohlfahrtsverbände, sonstige Verbände und Institutionen; GEK E. V. (Hotline, Informationsaustausch und Netzwerk der Gütezeichen-Nutzer).

D 5.2.2.5 Methoden (Angebot bedarfsgerecht)

Für jede Form der Ernährungs-Kommunikation 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.

D 5.2.2.6 Unterstützende Materialien (Angebot bedarfsgerecht)

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.

D 5.2.2.7 Räumliche und technische Ausstattung (Angebot bedarfsgerecht)

Im betreffenden Dienstleistungsbereich ermöglichen die Räumlichkeiten und deren Einrichtungen einen ungestörten Schulungsverlauf. 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.

D 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.

D 6 Prüfbestimmungen und Überwachung

Da es sich bei der RAL-Gütesicherung durch das *Gütezeichen Kompetenz richtig Essen*, Spezifikationen 110/4, 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.

D 6.1 Erstprüfung (Audit)

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.

D 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 betriebsspezifischen 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.

D 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).

D 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.

D 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.

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

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.

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

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



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