



Kompetenz richtig Essen

Spezifikation Ernährungs-Coaching

Gütesicherung

RAL-GZ 110/5

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 110/5

Allgemeine und Besondere Güte- und Prüfbestimmungen für Kompetenz richtig Essen / Ernährungs-Coaching

1.	Geltungsbereich.....	7
2.	Anbieter.....	7
3.	Gütegrundlage.....	7
4.	Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen.....	7
5.	Gütebestimmungen.....	9
6.	Prüfbestimmungen und Überwachung.....	14
7.	Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen.....	16
8.	Änderungen.....	17

DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

für die Verleihung und Führung des RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen.....	18
---	----

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

Allgemeine und 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 hier zusammengefassten Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen bilden die Gütegrundlage für *Ernährungs-Coaching* gemäß RAL-GZ 110/5.

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.

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

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.

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 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 110/5 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>).

E 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 110/5 > 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>.)

E 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 (Patienten, interdisziplinären Teams, Klienten, Vertragspartnern) eine Auswahl und evtl. Inanspruchnahme aus dem Leistungsspektrum.

E 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.

E 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.

E 5.2 Verfahrensorientierte Abläufe (Prozesse)

E 5.2.2 Ernährungs-Kommunikation RAL-GZ 110/5

(5.2.2 statt 5.2.1 weil analog zu den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen der Vollversion)

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. 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. 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.

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:

a) Ernährungsberatung & Begriffsbestimmung gemäß 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 110/5

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 110/5

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 110/5

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.).

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>.)

E 5.2.2.2 Fachliche Verantwortung

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

E 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.

E 5.2.2.4 Klienten-Gewinnung & -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).

E 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.

E 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, -Steh Tisch; (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.

E 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.

E 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 Eigenkontrollbögen Anwendung, so werden diese beim Prüfverfahren mit berücksichtigt.

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.

E 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.

E 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). 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 Beratungs- und Schulungs-Produkt, 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.

E 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.

E 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).

E 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.

E 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 110/5 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

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