



Kompetenz richtig Essen

Spezifikation Catering-System

Gütesicherung

RAL-GZ 110/6

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 berechtigte Aussage: „Richtig Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ !

Essen mit gutem Gefühl

Die GEK stellt sich vor mit neuem Gesicht und weiteren Spezifikationen

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

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

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

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

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



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



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



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



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



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



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

Inhalt

Hier speziell: GÜTESICHERUNG RAL-GZ 110/6

Allgemeine und Besondere Güte- und Prüfbestimmungen für Kompetenz richtig Essen / Catering-System

1	Geltungsbereich.....	7
2.	Anbieter.....	7
3.	Gütegrundlage.....	7
4.	Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Bestimmungen, Empfehlungen.....	7
5.	Gütebestimmungen.....	9
6.	Prüfbestimmungen und Überwachung.....	15
7.	Kennzeichnung mit dem RAL-Gütezeichen.....	17
8.	Änderungen.....	18

DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

für die Verleihung und Führung des RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen.....	19
---	----

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

Allgemeine und Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Catering-System RAL-GZ 110/6

F 1 Geltungsbereich

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

F 2 Anbieter

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

F 3 Gütegrundlage

Die hier zusammengefassten Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen bilden die Gütegrundlage für *Catering-System* gemäß RAL-GZ 110/6.

F 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.

F 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.

F 5.1 Strukturelle Gegebenheiten

F 5.1.1 Personal

F 5.1.1.1 Organisationsstruktur

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

F 5.1.1.2 Personelle Qualifikation gemäß RAL-GZ 110/6

Die Ausrichtung der personellen Qualifikation richtet sich nach dem jeweiligen Anforderungsprofil der Leistungserbringung und ist 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 110/6 Catering-System**

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

F 5.1.1.3 Pflichtfortbildung

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 110/6 > z. Z. 16 Fortbildungspunkte innerhalb von zwei Jahren.

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

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.

F 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 (Kunden, Vertragspartnern) eine Auswahl und evtl. Inanspruchnahme aus dem Leistungsspektrum, siehe auch Pkt. 5.2.1.3.

F 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.

F 5.1.4 Räumliche und technische Ausstattung

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

F 5.2 Verfahrensorientierte Abläufe (Prozesse)

(ab 5.2.3 weiter statt 5.2.1+5.2.2, weil Nummerierung analog zu den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen der Vollversion)

F 5.2.3 Catering-System Begriffsdefinition

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

F 5.2.3.1 Dienstleistungsart: Catering-System & Begriffsbestimmungen

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

F 5.2.3.2 Angebots- und Vertragsgestaltung

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

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

F 5.2.3.3 Leistungsverzeichnis

Das Leistungsverzeichnis umfasst:

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

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

F 5.2.3.4 Fachliche Verantwortung

Mindestens eine Fachkraft in der Leitungsfunktion muss den Anforderungen gemäß Punkt 5.1.1 und speziell > 110/6 entsprechen, dazu gehören ebenso die 2-jährlichen Pflichtfortbildungen mindestens einer Fachkraft. Je nach Art und Umfang der Leistungsanforderung sind weitere nachgeordnete Mitarbeiter entsprechend qualifiziert, jedoch mindestens für gezielte Aufgabenbereiche umfangreich geschult und angewiesen, das wird durch betriebsinterne Kontrollen überprüft und mittels Kontrolllisten dokumentiert, die Gegenstand der Fremdüberwachung sind. Die fachliche Qualifikation beinhaltet fachliche und hygienische Kenntnisse, Erfahrungen bei der Verwendung von Betriebsmitteln und im Umgang mit Kunden, Kenntnisse der Arbeitssicherheit. Die Vorgaben der fachlichen Hygiene-Schulungsmaßnahmen ergeben sich aus Punkt 5.2.1.2.

F 5.2.3.5 Kennzeichnung und Deklaration zur Speisekarte

Abweichend von Punkt 5.2.1.4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen der Vollversion wird hier wie folgt festgelegt:

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

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

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

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

➤ Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Zutaten

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

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

F 5.2.3.6 Speisenplanung

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

F 5.2.3.7 Bestell- und Lieferwesen

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

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

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

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

Alle die hier 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!

F 5.2.3.8 Räumliche und technische Ausstattung, Hygiene-Kontrollsysteme

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

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

Diese beinhalten beispielsweise:

- Wareneingangskontrolle wird z. B. per Stempelquittierung dokumentiert (Sauberkeit Lieferwagen, Behälter, Lieferant, ordnungsgemäße Etikettierung, unbeschädigte Verpackung, warenspezifische Temperatur, gültiges MHD),
- Herkunfts- und Rückverfolgbarkeitsnachweise der direkten Zulieferer bis hin zur Urproduktion (durch Rückverfolgbarkeits-Systeme der Lieferanten, z. B. durch Chargennummern) sind gegeben, werden stets bei neuen Zulieferern bzw. Produkten aktualisiert, mindestens jedoch jährlich (ggf. besteht zu allen Produkten eine direkte Einsichtnahme zu allen Inhaltsstoffen und zur Herkunft via Website des Großlieferanten),
- Lagerung und Zwischenlagerung (bei Lieferung und Teil-Vorbereitung unmittelbare Aufteilung ordnungsgemäß nach Warengruppen und Verarbeitungsgrad in getrennten Lager- und Kühlräumen, bzw. Kühlgeräten, systematisch je nach MHD mit übersichtlicher Kennzeichnung, Prinzip „first in – first out“),

- Evtl. Lagerung von BIO-Produkten räumlich sichtlich getrennt von konventionellen Lebensmitteln und deutlich als solche BIO-Lebensmittel gekennzeichnet,
- Temperaturkontrollen der diversen Lager- und Kühlräume, bzw. Kühlgeräte (dokumentiert),
- Reinigungs-Systeme zu allen Räumen, Geräten, Maschinen mit Reinigungsanweisungen, Dosierungsanleitungen, Desinfektionsanweisungen, ggf. fachgerechte Schädlingsbekämpfung (dokumentiert),
- Vorsorgemaßnahmen gegen biologische Kontaminationen (Verderben durch Bakterien, Viren, Hefen, Pilzen wie Schimmel, etc.; Ungeziefer und dessen Eindringen), chemische Kontaminationen und Reaktionen (Licht, Reste von Giftstoffen, Desinfektionsmitteln), physikalische Veränderungen (Fremdkörper, Verunreinigungen, Materialablösung, Kondenswasser),
- Sicherstellung der Betriebsstätteneignung im gesamten Dienstleistungsablauf durch bedarfsgerechte Räumlichkeiten (z. B. Oberflächen, Wände, Decken, Fußboden, Fenster, Türen) und Betriebsmittel sowie durch dessen laufende Wartung und Instandhaltung,
- Kerntemperaturkontrolle ist bei der Speisenzubereitung per Kontrollblatt dokumentiert,
- Ausgabetemperaturkontrolle beim Verteilersystem (heiße, warme, kalte Speisen) ist per Kontrollblatt dokumentiert,
- Rückstellproben für z. B. mindestens sieben Tage (TK) sind per Kontrollblatt dokumentiert,
- Personalhygiene gewährleistet saubere Arbeits- und Sicherheitskleidung (Schutzkleidung, Einweghandschuhe, Schuhwerk, Stechhandschuhe und –schürze), sorgfältige Händehygiene -desinfektion (Wechsel zwischen Arbeiten der reinen und unreinen Arbeitsbereiche; nach jedem Arbeitsgang, Toilettenbesuch, Pausen, nach Husten, Niesen oder Nase putzen). Hygieneschulungen sind jederzeit nachweislich gewährleistet (siehe auch Punkt 5.1.1.3),
- Die jährlichen Hygieneschulungen entbinden nicht – je nach Status und Ergebnis der Gefahrenanalyse – von regelmäßigen Unterweisungen und Schulungen entsprechend aktuellen Notwendigkeiten,
- Die verantwortliche folgebelehrende (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.

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

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

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

Je nach Angebotsformen, wie z. B.

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

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

F 5.2.3.10 Verteiler-, Transport-, Rücklauf- und Entsorgungssysteme

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 5.2.3.9 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.

F 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.

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.

F 6 Prüfbestimmungen und Überwachung

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

F 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.

F 6.2 Eigenüberwachung (internes Re-Audit)

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

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

F 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).

F 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.

F 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 110/6 gemäß RAL-Prüfverfahren gegeben, so ist der Gütezeichen-Nutzer berechtigt, das hier abgebildete RAL-Gütezeichen **Kompetenz richtig Essen** mit der Spezifikation **Catering-System** zu führen.



F 8 Änderungen

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