RAL GÜTEZEICHEN

Kompetenz richtig Essen

Kompetenz richtig Essen in Senioreneinrichtungen

Gütesicherung

RAL-GZ 110/2

Ausgabe Juni 2019

RAL

DEUTSCHES INSTITUT FÜR GÜTESICHERUNG UND KENNZEICHNUNG E. V.

Herausgeber:

RAL Deutsches Institut für Gütesicherung
und Kennzeichnung e.V.
Fränkische Straße 7
53229 Bonn

Tel.: (02 28) 6 88 95-0
Fax: (02 28) 6 88 95-430
E-Mail: ral-institut@ral.de
Internet: www.ral.de

Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet.

Alle Rechte – auch die der Übersetzung in fremde Sprachen –
bleiben RAL vorbehalten.

© 2019, RAL, Bonn

Preisgruppe 8

Zu beziehen durch:

Beuth-Verlag GmbH · Burggrafenstraße 6 · 10787 Berlin
Tel. (0 30) 26 01-0 · Fax: (0 30) 26 01 12 60 · E-Mail: info@beuth.de
Internet: www.beuth.de · www.mybeuth.de

Kompetenz
richtig Essen

Gütesicherung
RAL-GZ 110

Gütegemeinschaft
Ernährungs-Kompetenz e.V. (GEK e.V.)
Kampstraße 14
40591 Düsseldorf
Tel.: (0211) 33 39 85
Fax: (0211) 31 76 91
gek@gek-ev.de
www.gek-ev.de

Die vorliegenden Güte- und Prüfbestimmungen sind von RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. im Rahmen der Grundsätze für Gütezeichen in einem Anerkennungsverfahren mit den betroffenen Fach- und Verkehrskreisen gemeinsam erarbeitet worden. Im ersten Halbjahr 2019 erfolgte eine vollständige Überarbeitung der Güte- und Prüfbestimmungen.

Bonn, im Juni 2019

RAL DEUTSCHES INSTITUT
FÜR GÜTESICHERUNG
UND KENNZEICHNUNG E. V.

Allgemeine und Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Kompetenz richtig Essen

1 Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen legen die allgemeinen Grundsätze für Inhalt und Umfang der Überwachungsmaßnahmen für die Speisenversorgung in der Gemeinschaftsverpflegung fest.

Im Rahmen von Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen werden von der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz (nachfolgend kurz GEK e.V. genannt) Anforderungen an einzelne Bereiche der Speisenverpflegung in Einrichtungen mit Gemeinschaftsgastronomie in Form von detaillierten Anforderungsprofilen abgehandelt.

1.1 Allgemeines

Diese Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen gelten nur in Verbindung mit den jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen.

1.2 Mitgeltende Vorschriften, Gesetze und Richtlinien

Die nachfolgenden Vorschriften, Gesetze, Normen und Richtlinien gelten in den Abschnitten, die sich auf den Geltungsbereich der Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen beziehen. Diese Aufstellung erhebt keinen Anspruch auf Rechtssicherheit. In jeweils aktueller Fassung sind einzuhalten:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit,
- VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene,
- VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV),
- VERORDNUNG (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln,
- LMIDV - Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel,
- VERORDNUNG (EG) Nr. 37/2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen
- Infektionsschutzgesetz,
- ZZulV - Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken
- LMHV - Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln,
- LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch,
- DIN 10506 Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung,
- DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel,
- DIN 10514 Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung,
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion,
- DIN 10523 Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich,
- DIN 10526 Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung,
- DIN 10536 Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen,
- D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr,
- Das Rationalisierungsschema 2004 BDEM, Deutsche Adipositas Gesellschaft, DAEM, DGE, DGEM, VDD und VDOE

2 Allgemeine Güte- und Prüfbestimmungen

Die Anforderungen an die Leistungen ergeben sich aus den in den Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen genannten Anforderungskatalogen.

3 Überwachung

3.1 Allgemeines

Die Überwachung gliedert sich in:

- Erstprüfung,
- Eigenüberwachung,
- Fremdüberwachung,
- Wiederholungsprüfung

3.2 Erstprüfung

Die Auftragserteilung für die Erstprüfung erfolgt mit Beantragung durch den Antragsteller bei der GEK e.V. Die Erstprüfung als Voraussetzung für die Verleihung des RAL Gütezeichens umfasst den Nachweis der Einhaltung der Allgemeinen sowie der jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen. Die Prüfung wird durch einen Sachverständigen der GEK e.V. durchgeführt. Das Prüfverfahren beinhaltet neben der Begehung des entsprechenden Objektes die Prüfung aller relevanten schriftlichen Unterlagen.

3.3 Eigenüberwachung

Jeder Gütezeichenbenutzer hat zur Einhaltung der Güte- und Prüfbestimmungen eine kontinuierliche und jederzeit reproduzierbare Eigenkontrolle aller gütegesicherten Leistungen durchzuführen.

Jedem Gütezeichenbenutzer liegen die von der GEK e.V. zur Verfügung gestellten entsprechenden Checklisten vor, die quartalsweise auszufüllen sind. Etwaige festgestellte Mängel sind umgehend zu beseitigen. Die Checklisten müssen jeweils für zwei zurückliegende Jahre aufbewahrt und bei der Fremdprüfung lückenlos vorgelegt werden.

3.4 Fremdüberwachung

Die Fremdprüfung dient der Feststellung, ob die Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen sowie die für die ordnungsgemäße Durchführung der Prüfungen festgelegten Anforderungen vom Gütezeichenbenutzer noch erfüllt werden. Die Fremdüberwachung ist von einem durch den Güteausschuss der Gütegemeinschaft beauftragten Fremdprüfer regelmäßig im Betrieb des Gütezeichenbenutzers durchzuführen und ist generell ohne vorherige Ankündigung möglich. In der Regel erfolgt diese Fremdüberwachung mindestens alle zwei Jahre.

3.5 Wiederholungsprüfung

Werden im Rahmen der Fremdüberwachung vom beauftragten Fremdprüfer Mängel in der Gütesicherung gemäß der Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen beim Gütezeichenbenutzer festgestellt, so hat er diese, unbenommen der Ausfertigung eines entsprechenden Prüfberichtes, umgehend der Gütegemeinschaft zu melden.

Hierauf kann der Vorstand der Gütegemeinschaft im Benehmen mit dem Güteausschuss eine Wiederholungsprüfung anordnen, wobei Zeitpunkt, Inhalt und Umfang dieser Prüfung vom Güteausschuss der Gütegemeinschaft festgelegt werden.

Wird auch die Wiederholungsprüfung nicht bestanden, so können vom Vorstand der Gütegemeinschaft im Benehmen mit dem Güteausschuss weitere Maßnahmen gemäß Abschnitt 6 der Durchführungsbestimmungen ergriffen werden.

3.6 Prüfkosten

Die Kosten jeder durchgeführten Prüfung oder Überwachung sind vom Antragsteller bzw. Gütezeichenbenutzer gemäß der aktuell gültigen Beitrags- und Gebührenordnung der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V. zu tragen.

3.7 Prüf- und Überwachungsberichte

Über jede vom beauftragten Fremdprüfer durchgeführte Prüfung ist ein Prüfbericht anzufertigen. Der Antragsteller bzw. Gütezeichenbenutzer und die Geschäftsstelle der Gütegemeinschaft erhalten eine Ausfertigung des Prüfberichtes zugesandt.

4 Kennzeichnung

Leistungen, die gemäß den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen erbracht worden sind und für die das Gütezeichen der Gütegemeinschaft verliehen worden ist, können mit dem nachfolgend abgebildeten Gütezeichen gekennzeichnet werden:

RAL GÜTEZEICHEN
Kompetenz richtig Essen

Das Gütezeichen ist mit dem entsprechenden leistungsbezogenen Zusatz gemäß der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen zu ergänzen.

Für die Verleihung und Führung des Gütezeichens gelten ausschließlich die Durchführungsbestimmungen der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V.

5 Änderungen

Änderungen der Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen, auch redaktioneller Art, bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL. Sie werden durch Mitteilung des Vorstandes an die Benutzer des Gütezeichens nach einer angemessenen Übergangsfrist vom Vorstand der Gütegemeinschaft nach vorheriger Zustimmung der Mitgliederversammlung in Kraft gesetzt.

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text die männliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige aller Geschlechter.

Besondere Güte- und Prüfbestimmungen Kompetenz richtig Essen in Senioreneinrichtungen RAL-GZ 110/2

2-1 Geltungsbereich

Diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen gelten für Kompetenz richtig Essen in Senioreneinrichtungen

2-1.1 Besonderes

Diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

2-2 Besondere Güte- und Prüfbestimmungen

2-2.1 Personal – Qualifikation

Mindestens eine Fachkraft mit einer der folgenden Berufsbezeichnungen ist angestellt:

- Diätassistent,
- Oecotrophologe (Dipl., M.Sc., B.Sc.) und Absolventen fachverwandter Studiengänge, die anerkannt sind gemäß der Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland,
- Diätetisch geschulter Koch, Diätetisch geschulte Fachkraft
- Koch,
- Hauswirtschafter.

Weitere Qualifikationen können gegebenenfalls nach Einzelfallprüfung durch den Güteausschuss anerkannt werden.

Voraussetzung für die Gütezeichenbenutzung ist die kontinuierliche Fortbildung der Fachkräfte. Es wird eine Anzahl von 12 Fortbildungspunkten innerhalb von zwei Jahren gefordert, die von den angestellten Ernährungsfachkräften insgesamt zu erzielen ist. Inhalt dieser Fortbildungen müssen z.B. ernährungsspezifische und lebensmittelrechtliche Themen sein; ein Fortbildungspunkt entspricht dabei einer Unterrichtseinheit von 45 Minuten einer anerkannten Maßnahme. Die Mindestpunktzahl kann durch eine oder mehrere Fortbildungsmaßnahmen erreicht werden und ist durch Teilnahmebescheinigungen nachzuweisen.

Alle mit der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beschäftigten Personen nehmen einmal im Jahr an der Folgebelehrung nach §43 IfSG und einer Hygieneschulung gemäß VO (EG) 852/2004 teil.

2-2.2 Hygiene-Management

Jeder Gütezeichenbenutzer muss die rechtlich geforderten hygienischen Mindestmaßnahmen einhalten. Es müssen Rückstellproben der Speisen genommen und 14 Tage adäquat gelagert werden. Außerdem muss ein auf den Betrieb zugeschnittenes Konzept zum Krisenmanagement sowie ein entsprechendes HACCP-Konzept vorliegen. Dokumentationen über die Reinigung der Räumlichkeiten, der Wareneingangskontrolle, der Temperaturen der Kühl-/Tiefkühleinrichtungen und der Temperaturen der Speisen sowie ein Schädlingsmonitoring müssen durchgeführt werden. Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel ist sicherzustellen. Von der Bestellung der Produkte bis zur Ausgabe der Speisen muss die Information der enthaltenen Allergene lückenlos dokumentiert werden.

2-2.3 Produktions-Management

Die Produktion und Ausgabe der angebotenen Speisen muss jederzeit durch eine Fachkraft kontrolliert werden. Für alle Gerichte müssen Rezepturen vorliegen, die bei der Zubereitung beachtet und an die Zahl der Essensteilnehmer angepasst werden.

Die Produktion und ggf. Regeneration der Speisen muss nachweislich unter produktspezifischen, nährstoffschonenden und zielgruppengerechten Aspekten erfolgen. Die Kalibrierung muss anhand definierter Portionsgrößen erfolgen.

Die Einhaltung definierter Temperaturen der Speisen und Warmhaltezeiten muss sichergestellt werden. Die Zubereitung der Speisen muss durch überwiegend fettarme Verfahren unter sparsamem Einsatz von Jodsalz sowie Raps- und/oder Olivenöl und Kräutern erfolgen. Dem Bewohner muss die Möglichkeit gegeben werden, Einfluss auf die Portionierung zu nehmen.

2-2.4 Speiseplanung

2-2.4.1 Lebensmittel-Angebote – Kostformen

Die gemeinsamen Mahlzeiten sind im Alltag stationärer Senioreneinrichtungen häufig ein Höhepunkt und mit unterschiedlichen Erwartungen besetzt. Das Lebensmittel-Angebot muss deshalb nicht nur eine ernährungsphysiologisch vorteilhafte Auswahl an Speisen sicherstellen, sondern auch kulturspezifische, religiöse, vegetarische und regionale Essgewohnheiten berücksichtigen. Die Speisenplanung berücksichtigt Aspekte einer nachhaltigen Ernährung. Lebensmittel aus fairem Handel und ökologischer Erzeugung ergänzen das Angebot. Um ein abwechslungsreiches Speisenangebot garantieren zu können, sollte der Menüzyklus mindestens 4 Wochen betragen und saisonal angepasst sein.

Es muss eine regelmäßige Erfassung der Essenswünsche der Bewohner erfolgen. Individuelle Abneigungen, Unverträglichkeiten und der körperliche Zustand des Essensteilnehmers müssen interdisziplinär kommuniziert und beachtet werden. Bei Bedarf muss das Angebot von zielgruppenspezifischen Sonderkostformen laut Rationalisierungsschema sichergestellt sein.

Der Bewohner muss die Möglichkeit haben, bei der Zusammenstellung der Komponenten zu wählen. Neben den drei Hauptmahlzeiten müssen täglich mindestens zwei Zwischenmahlzeiten angeboten werden. Getränke müssen zur freien Verfügung stehen, werden angeboten und angereicht. Es müssen geeignete Ess- und Trinkhilfen zur Verfügung stehen und bei Bedarf müssen Verzehr- und Trinkprotokolle geführt werden.

Je nach zu verpflegender Risikogruppe muss das Angebot von folgenden Lebensmitteln mit besonders hohem mikrobiologischen Gefahrenpotential ausgeschlossen werden:

Tierische Lebensmittel:

- Milchprodukte (z. B. Butter, Milchmischgetränke und Nachspeisen) und Weichkäse aus Rohmilch,
- Sauermilchkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch, der mit Oberflächenschmiere (Gelb- und/oder Rotschmiere) hergestellt wurde (z. B. Harzer, Mainzer, Ölmützer Quargel, Limburger, Munster),
- im GV-Betrieb selbst hergestelltes Speiseeis,
- frisches Mett, Tatar und ähnliche rohe Hackfleischzubereitungen sowie rohe Fleischzuschnitte wie Carpaccio,
- streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z. B. frische Mettwurst, Teewurst, Braunschweiger),
- unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder Schalentiere (z. B. Sushi, Austern),
- heiß oder kalt geräucherte Fischereierzeugnisse (z. B. Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet),
- Graved Lachs.

Pflanzliche Lebensmittel:

- Sprossen,
- Tiefkühlbeeren.

Folgende Produkte dürfen nicht im Angebot enthalten sein:

- Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten,
- mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel,
- Lebensmittelimitate.

Folgende Kostformen müssen im Angebot sein:

- Vollkost,
- Leichte Vollkost,
- vegetarische Kostformen,
- energie- und/oder eiweißreiche Kost,
- konsistenzadaptierte Kostformen,
- Wunschkost in besonders schwerwiegenden Ernährungssituationen.

2-2.4.2 Speiseplan

Der Speiseplan muss im Vorfeld barrierefrei zugängig sein, kontrastreich gestaltet sein und die Schriftgröße muss mindestens Arial 14 entsprechen. Die Deklaration der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene muss nach aktuellen gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt werden. Alkoholhaltige Speisen müssen gekennzeichnet sein. Es dürfen keine Phantasienamen ohne Erläuterungen für die angebotenen Gerichte verwendet werden. Bei Fisch, Fleisch- und Wurstwaren muss die verarbeitete Tierart benannt oder gekennzeichnet werden. Wünsche und Anregungen der Bewohner müssen in angemessener Form in den Speiseplan einfließen.

2-2.5 Essatmosphäre

Der Speiseraum muss hell, gut belüftet und in freundlichen Farben gestaltet sein. Die Ausstattung muss altersgerechtes Mobiliar, Geschirr, Besteck und Essplatzgestaltung umfassen. Mobiliar und Bodenbelag müssen gut zu reinigen sein. Es müssen bauliche oder gestalterische Maßnahmen ergriffen werden, um den Geräuschpegel möglichst gering zu halten. Es müssen ausreichend Abstell- und Bewegungsflächen für Mobilitätshilfen vorhanden sein. Die Essenszeiten müssen es jedem Bewohner ermöglichen, seinen Lebensrhythmus beizubehalten. Andere Aktivitäten sind während der Essenszeiten ausgeschlossen (z.B. Medikamentenausgabe).

2-2.6 Verpflegungskonzept

Es muss ein Verpflegungskonzept vorliegen, welches den Bewohnern und ggf. Angehörigen bei der Anmeldung schriftlich ausgehändigt und erläutert wird. Dieses muss Informationen zum Speisenangebot, zur Organisation der Verpflegung und zur Ernährungstherapie beinhalten.

2-2.7 Verpflegungsgremium

Im Zuge eines verantwortungsvollen Schnittstellenmanagements müssen regelmäßige Zusammenkünfte eines Verpflegungsgremiums sowohl mit definiertem Rhythmus als auch nach Bedarf stattfinden. Mitglieder des Verpflegungsgremiums müssen z.B. Vertreter aus den Bereichen Verpflegung, Pflege, Träger, Qualitätsmanagement, Bewohner sein. Es müssen Protokolle mit festgelegten Maßnahmen, Verantwortlichkeiten und Fristen erstellt werden.

2-2.8 Ernährungsmanagement

Um eine eventuell drohende Mangelernährung zu vermeiden, müssen im Bedarfsfall Maßnahmen ergriffen werden. Dies muss ggf. die Erstellung und Auswertung von Ess- und Trinkprotokollen beinhalten. Bei Bedarf muss eine Ernährungsfachkraft wie Diätassistenten, bei vergleichbarer Qualifikation für die Ernährungstherapie auch Oecotrophologen oder Ernährungswissenschaftler hinzugezogen werden.

2-2.9 Marketing

Im Rahmen einer bewohnerorientierten Feedbackkultur müssen regelmäßig Zufriedenheitsbefragungen durchgeführt und ausgewertet werden.

Das Schild mit dem Gütezeichen Kompetenz richtig Essen sowie die aktuelle Verleihungsurkunde sind an gut sichtbarer Stelle auszuhängen. Die Website des Gütezeichenbenutzers muss Informationen zum RAL Gütezeichen inkl. Gütezeichen-Grafik und Verlinkung zu www.gek-ev.de enthalten. Informationsmaterial beinhaltet Informationen zum RAL Gütezeichen und Grafik.

2-3 Überwachung

Für die Regularien der Überwachung (Erstprüfung, Eigenüberwachung, Fremdüberwachung und Wiederholungsprüfung) gilt Abschnitt 3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

2-4 Kennzeichnung

Für die Kennzeichnungsmodalitäten gilt Abschnitt 4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Die Kennzeichnung gütegesicherter Leistungen erfolgt mit dem Gütezeichen der Gütegemeinschaft in Verbindung mit dem leistungsbezogenen Zusatz gemäß nachfolgender Zeichenabbildung

RAL GÜTEZEICHEN
Kompetenz richtig Essen
RAL-GZ 110/2

2-5 Änderungen

Für Änderungen gilt Abschnitt 5 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens Kompetenz richtig Essen

1 Gütegrundlage

Die Gütegrundlage für das Gütezeichen besteht aus den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen Kompetenz richtig Essen. Diese werden in Anpassung an die Entwicklungen in der Gemeinschaftsverpflegung und entsprechend ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse 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 in Verbindung mit dem jeweiligen leistungsbezogenen Zusatz an Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung und Speisenproduzenten. Das Gütezeichen dient als Nachweis dafür, dass die Einhaltung der Allgemeinen und jeweils zutreffenden Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen sichergestellt ist und dies durch Beauftragte der GEK e. V. zusätzlich überwacht wird.

2.2 Der Antrag auf Verleihung des Gütezeichens ist schriftlich an die Geschäftsstelle der 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. geprüft.

Der Güteausschuss prüft unangemeldet die Leistungen des Antragstellers gemäß den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen. Hierzu beauftragt er einen Sachverständigen oder eine anerkannte Prüfstelle. Die Beauftragten überprüfen die Leistungen des Antragstellers auf Übereinstimmung mit den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen und fordern die in der Gütegrundlage erwähnten Unterlagen zur Einsicht an. Über das Prüfergebnis wird von der Prüfstelle ein Bericht angefertigt. Dieser Bericht wird an die Geschäftsstelle der Gütegemeinschaft versandt, der Antragsteller erhält eine Kopie für seine Unterlagen.

2.4 Fällt die Prüfung positiv aus, verleiht der Vorstand der Gütegemeinschaft dem Antragsteller auf Vorschlag des Güteausschusses das Gütezeichen in Verbindung mit dem jeweiligen leistungsbezogenen Zusatz. Die Verleihung wird beurkundet (Muster 2).

Fällt die Prüfung negativ aus, stellt der Güteausschuss den Antrag unter Angabe einer schriftlichen Begründung zurück. 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. Derartige Änderungen - auch redaktioneller Art - 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.

4 Benutzung des Gütezeichens

4.1 Gütezeichenbenutzer dürfen das Gütezeichen nur für Produkte verwenden, die den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen entsprechen.

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

4.2 Auf Speisenkarten oder sonstigen Leistungsverzeichnissen der Gütezeichenbenutzer muss das zutreffende 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 Gütezeichenbenutzer verpflichten sich, beim Ausscheiden oder bei Entzug des Gütezeichennutzungsrechtes die im Besitz befindliche Verleihungsurkunde und die Kennzeichnungsmittel des Gütezeichens ohne Anspruch auf Rückerstattung irgendwelcher Art zurückzugeben, ebenso Werbeeinträge und alle auf das Gütezeichen hinweisende Eintragungen zu löschen. Das gleiche gilt, wenn das Recht, das Gütezeichen zu benutzen, auf andere Weise erloschen ist.

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 Gütezeichenbenutzungsbedingungen zu überwachen.

5.2 Jeder Gütezeichenbenutzer hat durch eine kontinuierliche Eigenüberwachung 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 Die vom Güteausschuss beauftragten Prüfer können im Betrieb des Gütezeichenbenutzers jederzeit unangemeldet Überwachungsprüfungen vornehmen und den Betrieb während der Betriebsstunden besichtigen. Die für die Prüfung notwendigen Dokumentationen sind dem Prüfer zugänglich und einsehbar zu machen. Die Prüfbevollmächtigten sind zur Wahrung des Betriebs- und Geschäftsgeheimnisses des Gütezeichenbenutzers 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 Gütezeichenbenutzers erfolgen.

5.6 Die Kosten durchzuführender Prüfungsmaßnahmen hat der Gütezeichenbenutzer zu tragen. Dies trifft auch für Wiederholungsprüfungen zu.

5.7 Die Selbstverantwortung des Gütezeichenbenutzers schließt eine Haftung der GEK e. V. oder ihrer Organe für die gütegesicherten Angebote und Leistungen der Gütezeichenbenutzer 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 Gütezeichenbenutzer.

6 Ahndung von Verstößen

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

6.1.1 eine Belehrung und/oder eine Verwarnung aussprechen,

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

6.1.3 die Zahlung einer Vertragsstrafe 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 verhängt, wenn bei Überwachungsprüfungen Abweichungen von den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen oder ein Verstoß gemäß Abschnitt 6.1 der Durchführungsbestimmungen festgestellt wurde. Die Gütezeichenbenutzer verpflichten sich zur Zahlung der Vertragsstrafe innerhalb von zwei Wochen nach Zustellung des Ahndungsbescheides.

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

6.4 Der Güteausschuss kann Ahndungsmaßnahmen beschließen, wenn der Gütezeichenbenutzer Prüfungen verzögert oder behindert.

6.5 In dringenden Fällen kann der Güteausschuss-Vorsitzende einem Gütezeichenbenutzer 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 Gütezeichenbenutzer das Recht zur Gütezeichenbenutzung 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 kann vom betroffenen Gütezeichenbenutzer 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.

8 Wiederverleihung

Erst nach einer Frist von drei Monaten nach Entzug der Gütezeichenbenutzung 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 Gütezeichenbenutzer verpflichten sich, zum Schutze des Gütezeichens gegen Störungen und Beeinträchtigung des Gütezeichens beizutragen, die vorgeschriebene Mitteilung über bekannt gewordene Verstöße 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 Benutzung oder Weitergabe des Gütezeichens wird für den Gütezeichenbenutzer eine Vertragsstrafe in Höhe von bis zu € 25.000,-- für jeden Einzelfall fällig.

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.