

## Übersicht beispielhafter Zertifizierungsangebote

Zertifizierungsangebot	Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung/ Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung	DGE-Zertifizierung für Caterer/ DGE-PREMIUM-Zertifizierung für Caterer	Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie des TÜV Rheinland/ Hochschule Niederrhein	„whatsEAT“ der Hochschule Fulda
<b>Konzept</b>	Überprüfung der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in den Bereichen Lebensmittel, Planung und Herstellung der Speisen und Lebenswelt (DGE 2018b)	Überprüfung der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in den Bereichen Lebensmittel, Planung und Herstellung der Speisen je nach Zuständigkeit des Caterers der Lebenswelt (DGE 2018a)	Ganzheitlich: Überprüfung des gesamten Prozesses in Hinblick auf Hygiene, Vollwertigkeit, Ökologie und Qualität des Services (Wetterau 2017, S. 6). Ist angelehnt an die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, geht aber darüber hinaus (TÜV S.3)	Das Markenzeichen whatsEAT erhalten Produkte, die sich als besonders geeignet für die Schulverpflegung bewiesen haben. Produkte werden nach den Standards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) bewertet. Zum einen sollen sie durch Ihre Nährwerte und Inhaltsstoffe überzeugen und gut zu verarbeiten sein, zum anderen den Kindern auch schmecken (ZCMK 2018)
<b>Was wird zertifiziert?</b>	einzelne oder mehrere Menülinien	einzelne oder mehrere Menülinien	einzelne oder gemeinsame Zertifizierung der Produktion und Ausgabe sowie Schulkiosk (Wetterau 2017, S. 4)	Mit dem Markenzeichen werden Convenience Produkte also vorverarbeitete Lebensmittel für die Schulküchen ausgezeichnet (ZCMK 2018).
<b>Nutzer:</b>	Schulen	Cateringunternehmen, Schulträger (beispielsweise bei der Auswahl von Caterern für die Schulverpflegung)	Cateringunternehmen, Schulen, Schulträger, beispielsweise bei der Ausschreibung von Dienstleistern für die Schulverpflegung (Wetterau 2017, S. 4)	Zulieferer und Lebensmittelproduzenten lassen ihre Produkte zertifizieren und können sich hierdurch besonders hervorheben. Cateringunternehmen, Mensabetreiber/innen,

				Schulleiter/innen, Lehrer/innen und Schüler/innen erkennen besonders geeignete Produkte auf einen Blick (ZCNK 2018)
<b>Bewertung durch:</b>	Checkliste und Audit (DGE 2015, S. 1f.)	Checkliste und Audit (DGE 2018a)	Checkliste und Audit (vor Ort Überprüfung) mit Belegprüfung (Vor-Audit möglich) (Wetterau 2017, S. 4)	Produktmerkmale (zum Beispiel Zusatzstoffe, Genussqualität, Nährstoffgehalt, Energiegehalt) (38%) Verarbeitungsmerkmale (zum Beispiel Verarbeitbarkeit und Hygiene) (12%) Schülertestung (Geschmackstestung/Akzeptanz durch Schüler/innen) (50%)
<b>Gültigkeit:</b>	mindestens drei Jahre, jährliche Kontrollen, Umfang richtet sich nach erreichter Punktzahl (DGE 2015, S. 4)	keine Angaben	drei Jahre, jährliche Kontrollen (Audits) (Wetterau 2017, S. 11)	drei Jahre (ZCNK 2018)
<b>Stufung:</b>	Für die Premium Zertifizierung müssen zusätzlich die Nährstoffe optimiert sein sowie Frühstück und Zwischenmahlzeit optimiert werden (DGE 2018b)	Für die Premium Zertifizierung müssen zusätzlich die Nährstoffe von mindestens einer Menülinie optimiert sein (DGE 2018a)	Drei verschiedenen Stufen „basic“ „medium“ und „premium“ sind erreichbar (Wetterau 2017, S.7)	keine

## Literatur:

Arens-Azevedo, U., Schillmöller, Z., Hesse, I.; Paetzelt, G., Roos-bugiel, J. (2015). Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Hamburg, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2015). Wichtige Schritte zur Zertifizierung mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo bzw. Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Logo. Abgerufen von [https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/schuleplusessen/infomaterial/Zertifizierungsablauf.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/schuleplusessen/infomaterial/Zertifizierungsablauf.pdf) [23.05.2018].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2018a). DGE-Zertifizierung für Caterer. Abgerufen von <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/zertifizierung/caterer-zertifizierung/> [23.05.2018].

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2018b). Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung. Abgerufen von <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/zertifizierung/schule-essen-note-1-zertifizierung/> [besucht am 23.05.2018].

Peinelt, V. (2018). Stellungnahme zum Abschlussbericht "Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung" durchgeführt im Auftrag des BMEL.

TÜV Rheinland 2018. Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie. Abgerufen von <https://www.tuv.com/germany/de/ausgezeichnete-gemeinschaftsgastronomie.html> [22.05.2018].

Wetterau, J. (2017). Zertifizierungskonzept für die "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" zur Bewertung der Dienstleistung von Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie (GG) (Kita, Schule, Mensa, Betriebsrestaurant, Krankenhaus, Seniorenheim). Abgerufen von <https://www.tuv.com/content-media-files/master-content/services/systems/1505-tuv-rheinland-ausgezeichnete-gemeinschaftsgastronomie/tuv-rheinland-agg-faq-de.pdf> [21.05.2018].

Wissenschaftliches Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik (ZCMK). (Hrsg.) (2018). whatsEAT. Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte. Über whatsEAT. Abgerufen von <http://whatseat.de/> [23.05.2018].

## Link:

Referenzliste für die ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie: <https://www.tuv.com/content-media-files/master-content/services/systems/1505-tuv-rheinland-ausgezeichnete-gemeinschaftsgastronomie/tuv-rheinland-ausgezeichnete-gemeinschaftsgastronomie-referenzliste-stand-260717-de.pdf>