

Aktenzeichen:

Datum: 28.5.2015

## Ihr Begehren einer Stellungnahme

Sehr

Der Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein hat das sogenannte Kochmützenkonzept entwickelt, mit dem Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie, inkl. Zentralküchen, überprüft werden können. Um mit einem Zertifikat ausgezeichnet zu werden, müssen drei Stufen sukzessive und erfolgreich durchlaufen werden: das Checklistenverfahren, das Belegverfahren sowie ein Audit vor Ort. Je nach erzieltm Ergebnis werden bis zu drei Kochmützen vergeben. Dieses Verfahren wird seit 2007 eingesetzt und ständig verbessert.

Wir betonen, dass mit unserer Prüfmethode ein System untersucht wird. Hierbei kommt es darauf an, dass alle wesentlichen Verfahren definiert und dokumentiert sind, wofür ein Bewerber bis zu 350 Fragen zu beantworten hat. Für viele dieser Fragen werden Belege verlangt, die hohen Anforderungen genügen müssen. Es würde zu weit führen, diese hier auch nur annäherungsweise aufzuführen. Sie können davon ausgehen, dass alle wesentlichen Bereiche berücksichtigt werden, neben der Vollwertigkeit der Gerichte geht es z.B. auch um die Hygiene, um die Ökologie oder das Einkaufsmanagement. Bei den Audits durch externe Auditoren werden alle wesentlichen Aussagen des Bewerbers sowie ggf. die Umsetzung von Korrekturen überprüft. Bei nicht bestandenem Audit müssen innerhalb von drei Monaten die Fehler beseitigt werden. Wird ein erneutes Audit wiederum nicht bestanden, wird der Betrieb aus dem Internetauftritt gestrichen, und das Zertifikat muss zurückgesandt werden. Dann ist auch keine Werbung mit den Kochmützen mehr zulässig.

Dieses Vorgehen, um etablierte Systeme in Betrieben zu prüfen, ist bei allen Zertifizierungsprozessen ähnlich. Bekanntlich ist es trotz eines guten Systems nicht möglich, jeden Fehler zu vermeiden. Allerdings sagen Fehler noch wenig aus. Entscheidend ist immer, wie damit umgegangen wird, d.h. ob entsprechende Korrekturmaßnahmen definiert und umgesetzt worden sind. Dies ist in einem sog. HACCP-Konzept erkennbar, was natürlich mit unserem Konzept ausführlich geprüft wird und in Ordnung sein muss.

Mit Ihren Aussagen wird allerdings den mit unseren Zertifikaten ausgezeichneten Betrieben mehrfach ein Verhalten in einer rechtlichen Grauzone oder gar eine Missachtung von



Rechtsvorschriften unterstellt. Dies deckt sich nicht mit den Eindrücken und Ergebnissen bei den Zertifizierungsprozessen sowie mit den weit überdurchschnittlichen Anstrengungen um hohe Qualität bei allen Betrieben, die zusätzliche externe Kontrollen beauftragt haben. Selbstverständlich werden ernstzunehmende Mitteilungen über Missstände in den Betrieben in geeigneter Weise aufgegriffen, z.B. durch ein zusätzliches Audit.

Mit freundlichen Grüßen

████████████████████  
████████████████