

Kritische Punkte im Hinblick auf den Einsatz nachhaltig erzeugter und danach zertifizierter Lebensmittel in der Schulverpflegung durch Auftragnehmer

Prozessschritt	Risikobeschreibung	Folgen	Wahrscheinlichkeit	Sicherungsmaßnahmen
ENTGEGENNAHME EINES ANGEBOTES				
Angebotsphase:	Fehlende eigene Zertifizierung gemäß gesetzlichen oder privatrechtlichen Nachhaltigkeitsstandard	mittel	selten	Caterer begibt sich umgehend ins Zertifizierungsverfahren gemäß jeweiligen gesetzlichen oder privatrechtlichen Nachhaltigkeitsstandard. Bewerbung erst möglich, wenn Zertifizierung abgeschlossen.
	Nichtzertifizierter Lieferant.	gravierend	selten	Zertifizierungsnachweis: Ein gültiges Zertifikat (bei Bio: Bescheinigung) des Lieferanten über den jeweiligen Standard wird angefordert und aktuell gehalten (für Bio z.B. über Lieferantenliste in der BioC-Datenbank (http://www.bioc.info)).
ANLIEFERUNG DER ZUTATEN				
Lieferphase: Abholung / Ankunft des Lieferfahrzeugs	<p>Angeliefert wird anstelle von korrekter nachhaltig erzeugter Ware</p> <ul style="list-style-type: none"> • anerkannte Ware, für die es keinen Nachweis der Herkunft gibt oder • nicht gemäß vorgegebener Standards zertifizierte Ware/ Umstellungsware oder • konventionelle Ware 	gravierend	selten	<p style="text-align: center;">Sehr wichtig – auch bei Stress und Hektik</p> <p>Etikettierung prüfen: Die Gebinde (Kisten, PE-Verpackungen o.ä.) müssen immer etikettiert sein. Auf den Etiketten sollten unbeschadet weiterer gesetzlicher Anforderungen Name und Anschrift des Lieferanten, eine Bezeichnung des Produktes mit Hinweis auf den Nachhaltigkeits-Standard (für Bio z.B. "Öl, kbA" oder "Bioland-Mehl"). Bei Bio-Waren muss zusätzlich die Code-Nummer der Kontrollstelle des Lieferanten ("DE-ÖKO-XXX") vermerkt sein.</p> <p>Lieferschein prüfen: Dieser muss Name und Anschrift des Lieferanten enthalten. Auch hier sollte die gelieferte Ware als nachhaltig erzeugte Ware ausgelobt sein (für Bio z.B. "Kartoffeln, kbA" oder "Bioland-Kartoffeln"). Bei Bio-Waren kann/muss zusätzlich Code-Nummer der Kontrollstelle vermerkt sein.</p> <p>Verschluss der Ware prüfen.</p> <p>Die Wareneingangsprüfung wird auf einem Warenbegleitschein (z.B. Lieferschein) vermerkt.</p> <p>X KEINE WARENANAHME: Falls die oben genannten Punkte nicht erfüllt werden und nach Rücksprache mit dem Lieferanten die Probleme nicht geklärt werden können.</p>

LAGERUNG DER ZUTATEN				
Lagerphase	Rohware kann nicht mehr identifiziert werden.	gravierend	mittel	Trennung sicherstellen: <ul style="list-style-type: none"> • Komplettaustausch einzelner Zutaten oder klare, eindeutige Trennung der Lagerbereiche • Im Originalgebinde lagern • Beim Umpacken farblich getrennte/gekennzeichnete Behälter verwenden, Originaletikett aufkleben
ZUBEREITUNG				
Zubereitungsphase	Gericht/Komponente kann aufgrund einer Verwendung unzulässiger konventioneller landwirtschaftlicher Zutaten nicht mehr mit Hinweisen auf nachhaltig erzeugte Waren gekennzeichnet werden.	gravierend	selten	Verwendung von nachhaltig erzeugten-Zutaten sicherstellen: <ul style="list-style-type: none"> • Ausschließlich nachhaltig erzeugte Zutaten verwenden, z.B. Mehl, Öl, Zucker, Milch oder • Klare Trennung in der Zubereitung (z.B. getrennte Arbeitsbereiche, zeitliche Trennung) • Nachvollziehbare Dokumentation der Produktion (z.B. Produktionsprotokolle, Rezepturen) • Nachvollziehbare Reinigungs-Dokumentation
	Fehlende Rezepturen / Tagesproduktionsprotokolle	gravierend	selten	Festlegen von Rezepturen mit Ausweisung in Art und Menge der Bio-Lebensmittel bzw. konventionellen Lebensmittel für gleichbleibende Qualität der Speisen
TRANSPORT ZU DER/N SCHULE/N				
Transportphase	Verwechslung/Vermischung der Gerichte/Komponenten aus nachhaltig erzeugten Lebensmitteln mit Gerichten/Komponenten aus konventionell erzeugten Lebensmitteln	gravierend	selten	Kennzeichnung sicherstellen: Belege (z.B. Speiseplan) beim Transport dokumentieren Qualität der gelieferten Speisen. Kurzfristig notwendige Änderungen können hier ebenfalls kommuniziert werden. Geschlossen Behälter minimieren Vermischung. Klare Unterscheidung: kein paralleles oder ähnliches Speisenangebot an einem Tag beider Qualitäten.

A U S G A B E				
Ausgabephase	Auslobung der Gerichte/Komponenten/Zutaten im Speiseplan/Aushang fehlerhaft	mittel	gering	<p>Korrekte Kennzeichnung sicherstellen: Eindeutige, vollständige und klare Kennzeichnung der Gerichte/Komponenten mit bzw. der nachhaltig erzeugten Zutaten aus Verbrauchersicht im Speiseplan und in allgemeinen Produktbewerbungen (Plakate, Folder, Webpage). Klare Abgrenzung zu konventionell erzeugten Gerichten/Komponenten/Zutaten. Ggf. mit zuständiger Prüfstelle im Vorfeld abstimmen. Bewerbung auf z.B. Kreidetafeln mit Datum dokumentieren (Foto o.ä.).</p>
	Verwechslung/Vermischung der Gerichte/Komponenten aus nachhaltig erzeugten Lebensmitteln mit Gerichten/Komponenten aus konventionell erzeugten Lebensmitteln	gravierend	selten	<p>Kennzeichnung sicherstellen: Belege (z.B. Speiseplan) dokumentieren Qualität der gelieferten Speisen. Kurzfristig notwendige Änderungen können hier ebenfalls kommuniziert werden. Klare Unterscheidung: kein paralleles oder ähnliches Speisenangebot an einem Tag beider Qualitäten. Beim Transport minimieren geschlossen Behälter Vermischung.</p>
D O K U M E N T A T I O N				
Dokumentationsphase	Mindestanteil kann aufgrund fehlender Dokumentation nicht nachvollzogen werden.	gravierend	mittel	<p>Fortlaufende Dokumentation der Speisepläne zur Transparenz des Speisenangebots Festlegen von Rezepturen mit Ausweisung in Art und Menge der Bio-Lebensmittel bzw. konventionellen Lebensmittel Produktionsstatistik: Tagesproduktion in geeigneter Form erfassen inkl. Dokumentation von Abweichungen (durch z.B. Lieferengpässe) mit Datum, ggf. Vor-/Nachkalkulationen Vorhalten der Originalbelege zum Warenein- und -ausgang Archivierung der Dokumente mindestens für die letzten 4 Dokumentationszeiträume (Dokumentationszeitraum = jeweils 3 zusammenhängende Monate ab Vertragsabschluss)</p>
	Dokumentationshilfe oder gleichwertige Dokumentation wird nicht durchgehend geführt.	gravierend	mittel	<p>Dokumentation als festen Bestandteil in Tagesablauf einplanen / Regelmäßiges Monitoring: Zeitnahe, kontinuierliche Überprüfung der geforderten Mindestanteile über Dokumentationshilfe oder eigene gleichwertige Dokumentation.</p>

	Übertragungsfehler: Werte werden falsch übernommen, falsch zugeordnet oder Rechnungen komplett vergessen	gravierend	mittel	<p>Mitarbeiter-Schulung: Grundschulung inkl. regelmäßiger Wiederholungen zur korrekten Anwendung der Dokumentationshilfe bzw. Führung einer gleichwertigen Dokumentation. Rechnungen zu dem Monat eintragen, in dem mehr als die Hälfte der aufgeführten Lebensmittel eingesetzt wurden.</p> <p>Eigene Rechnungen (Kundennummern) beim Lieferanten für Vertragsschulen anfordern.</p>
	Mindestanteile nachhaltig erzeugter Zutaten und Qualitätsanforderungen werden auf Grund von einseitiger Menüauswahl durch die Schule nicht eingehalten.	gravierend	mittel	<p>Gleichmäßige Verteilung der nachhaltig erzeugten Lebensmittel über alle Menülinien und regelmäßiges Monitoring um Mindestanteil im geforderten Dokumentationszeitraum doch noch zu erreichen.</p>
	Fehlende Abgrenzung zu weiteren Cateringaktivitäten	mittel	mittel	<ul style="list-style-type: none"> - Führen der Dokumentationshilfe (v.a. Aufteilung der Rechnung) oder gleichwertige Dokumentation und/oder - separate Konten für jeweilige Schule und/oder - Einkauf auf eigene Kundennummern für jeweilige Schule mit Ausweisung Gesamtwert Bio-Lebensmittel und Gesamtwert konventionelle Lebensmittel