

Wichtige Schritte zur Zertifizierung mit dem JOB&FIT-Logo bzw. JOB&FIT-PREMIUM-Logo

1. Selbsteinschätzung mit Hilfe der Checkliste
2. Entscheidung über das Zertifizierungsverfahren
3. Anmeldung zur Zertifizierung
4. Vertragsgestaltung
5. Unterstützung
6. Audit
7. Zertifizierung
8. Gültigkeit

1. Selbsteinschätzung mit Hilfe der Checkliste

Führen Sie zunächst in Ihrer Einrichtung anhand der beiliegenden Checkliste eine Selbsteinschätzung durch. Auf diese Weise erhalten Sie einen ersten Überblick, inwieweit Ihr Verpflegungsangebot die Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ erfüllt und in welchen Bereichen weiterer Optimierungsbedarf besteht.

2. Entscheidung über das Zertifizierungsverfahren

Nun müssen Sie eine Entscheidung darüber treffen, welches Zertifizierungsverfahren Sie durchführen möchten: die **JOB&FIT-Zertifizierung** oder die **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung**.

Bei der **JOB&FIT-Zertifizierung** müssen die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllt werden. Diese drei Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speisenplan) sowie Kriterien zur Zwischenverpflegung
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittags- und Zwischenverpflegung, Gestaltung des Speisenplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in Betriebsrestaurants (z. B. Gästekommunikation)

Bei der **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung** muss zusätzlich zu den oben genannten Kriterien der JOB&FIT-Zertifizierung eine nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung angeboten werden. Hierzu müssen Sie einen nährstoffoptimierten Speisenplan für mindestens 4 Wochen einreichen.

Eine Zertifizierung erfolgt mindestens für eine Menülinie. Haben Sie mehrere Menülinien im Angebot, muss die zertifizierte Menülinie im Ausgabebereich auf Speisenplänen oder Hinweistafeln gekennzeichnet werden. Vorausgesetzt wird die Einhaltung der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen.

Eine detaillierte Übersicht über die aktuelle Gebührenordnung gibt der Kostenüberblick zur **JOB&FIT-Zertifizierung** und **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung**.

3. Anmeldung zur Zertifizierung

Haben Sie sich für ein Zertifizierungsverfahren entschieden, senden Sie bitte das ausgefüllte „Kontaktformular zur Zertifizierung“ an die Zertifizierungsstelle der DGE:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Frau Ellen Linden
Referat Gemeinschaftsverpflegung & Qualitätssicherung
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Telefon: 0228/3776 651
Telefax: 0228/3776 800
E-Mail: linden@dge.de

4. Vertragsgestaltung

Sie erhalten einen auf Ihre Einrichtung angepassten Vertrag. Diesen senden Sie bitte unterzeichnet an die oben genannte Adresse der Zertifizierungsstelle zurück. Mit Rücksendung des unterschriebenen Vertrags wird Ihre Anmeldung wirksam. Fragen zum Vertrag beantwortet Ihnen ebenfalls die Zertifizierungsstelle.

Ab diesem Zeitpunkt haben Sie 12 Monate Zeit, den Zertifizierungsvorgang durchzuführen und abzuschließen!

5. Unterstützung

Auf Wunsch erhalten Sie im Rahmen des Zertifizierungsprozesses kostenfreie fachliche Unterstützung durch das Projekt „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“:

- **Schulungen:** In den eintägigen Schulungen, die für mehrere Interessenten gemeinsam regional angeboten werden, werden wesentliche Themen des Qualitätsstandards erläutert und praktische Hinweise für die Umsetzung gegeben. Themen sind unter anderem optimale Lebensmittelauswahl, Gestaltung der nährstoffoptimierten Menülinie und rechtliche Rahmenbedingungen.
- **Rezeptdatenbank und Wochenspeisenpläne:** Auf der Internetseite www.jobundfit.de in der Rubrik „Qualitätsstandard“ finden Sie nährstoffberechnete Rezepte sowie nährstoffoptimierte Wochenspeisenpläne. Diese sind als Download verfügbar und können von Ihnen frei verwendet und umgesetzt werden.
- **Rezeptordner:** Zertifizierungspartner erhalten den Rezeptordner „JOB&FIT – Wochenspeisenpläne: genussvoll – nährstoffoptimiert – erprobt“ mit weiteren Wochenspeisenplänen.
- **Fachinformationen:** Fachinformationen zu Themen aus dem Bereich Betriebsverpflegung wie zum Beispiel vollwertige Verpflegung oder Ausgabe- und Verpflegungssysteme sowie Wissenswertes rund um die Ernährung im Berufsalltag finden Sie auf der Internetseite www.jobundfit.de in der Rubrik „Wissenswertes“. Informationsbroschüren zu Themen wie „Vollwertig snacken am Arbeitsplatz“ oder „Essen, wenn andere schlafen. Ernährungsempfehlungen bei Nacht- und Schichtarbeit“ können Sie auf der Internetseite www.jobundfit.de

in der Rubrik Service herunterladen oder über den DGE-Medienservice (<http://www.dge-medianservice.de>) bestellen.

- **Beantwortung von Anfragen:** Telefon 0228 3776-873 oder per E-Mail an info@jobundfit.de.

6. Audit

Sobald Sie alle Kriterien umgesetzt haben, kann das Audit vor Ort stattfinden. Die vertraglich genannte Zertifizierungsstelle der DGE vermittelt Ihnen zur Terminabsprache einen Auditor bzw. eine Auditorin. Nach Ihrer Terminvereinbarung mit dem Auditor bzw. der Auditorin erfolgt ein Audit in der Küche und im Betriebsrestaurant. Dort wird die Einhaltung der Kriterien für die **JOB&FIT-Zertifizierung** bzw. **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung** überprüft. Bei der **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung** erfolgt vor dem Audit die Überprüfung der eingereichten Wochenspeisenpläne.

7. Zertifizierung

Das Audit ist bestanden, wenn Sie mindestens 60 % der Kriterien umgesetzt haben. Es erfolgt dann die Verleihung des JOB&FIT-Logos bzw. des JOB&FIT-PREMIUM-Logos. Ab diesem Zeitpunkt dürfen Sie den Logo-Erwerb aktiv kommunizieren. Bei einer **JOB&FIT-Zertifizierung** können Sie die zertifizierte/n Menülinie/n als „optimierte Verpflegung“ bewerben. Besitzen Sie eine **JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung**, können Sie die zertifizierte/n Menülinie/n als „nährstoffoptimierte Verpflegung“ bekannt machen.

Erreichen Sie weniger als 60 % der Kriterien, erfolgt zeitnah ein Nachaudit.

8. Gültigkeit

Ein Zertifizierungsvertrag wird für die Dauer von mindestens drei Jahren geschlossen. Um eine gleichbleibende Qualität der Verpflegung bestätigen zu können, muss in jedem Jahr eine Überprüfung des Speisenangebots stattfinden. In welchem Umfang dies geschieht, ist abhängig vom Ergebnis des Audits bei der Zertifizierung.

- Wenn das Audit mit **100 %** bestanden wurde, erfolgt in den beiden folgenden Jahren lediglich ein internes Audit. Dafür erhält Ihr Betrieb von der DGE entsprechende Checklisten, die auszufüllen sind. Es fällt dann nur die jährliche Verwaltungsgebühr an.
- Besteht Ihr Betrieb das Audit mit mindestens **80 %**, erfolgt im ersten Jahr nach der Zertifizierung ein internes Audit, d.h. es fällt lediglich die jährliche Verwaltungsgebühr an. Im zweiten Jahr nach der Zertifizierung wird dann erneut ein Audit durchgeführt, das sogenannte Re-Audit. Die Kosten für das Re-Audit setzen sich aus der Verwaltungsgebühr, dem Audit selbst und den Reisekosten des Auditors bzw. der Auditorin zusammen.
- Beträgt das Ergebnis des Audits **60 % bis < 80 %**, findet im ersten Jahr nach der Zertifizierung ein Re-Audit statt. Die Kosten für dieses Re-Audit setzen sich aus der Verwaltungsgebühr, dem Audit selbst und den Reisekosten des Auditors bzw. der Auditorin zusammen. Der Umfang und die Kosten der Auditierung im zweiten Jahr nach der Zertifizierung sind abhängig vom Ergebnis des vorangegangenen Re-Audits.