ZERTIFIZIERUNGSORDNUNG

für die Zertifizierung nach dem Standard FOOD.LOVE.CERTIFIED.

---

0. Präambel, Geltungsbereich, Begriffe

0.1 Präambel

FOOD.LOVE.CERTIFIED. ist ein unabhängiger Qualitätsstandard für die Gemeinschaftsverpflegung mit Schwerpunkt auf Kitas und vergleichbaren Einrichtungen der frühkindlichen Bildung. Ziel ist es, ein **ernährungsphysiologisch hochwertiges, nachhaltiges, kindgerechtes und modernes Verpflegungsangebot** sicherzustellen, das über die gesetzlichen Anforderungen deutlich hinausgeht und gleichzeitig Innovation sowie pädagogische Qualität fördert.

Der Standard baut konzeptionell auf wissenschaftlichen Erkenntnissen zur Kinderernährung, Nachhaltigkeit (z. B. Planetary Health Diet) sowie auf bestehenden anerkannten Standards auf, formuliert jedoch **eigenständige Kriterien und zusätzliche FOOD.LOVE.-Module** (Coolness & Kinderfreundlichkeit, Innovation & Digitalisierung, Nachhaltigkeit+, Social & Fairness).

0.2 Geltungsbereich

Der Qualitätsstandard gilt für:

- Kitas, Krippen, Horte, Kindertagespflegestellen mit zentraler Verpflegung
- Träger, die Verpflegung als Eigenregie betreiben
- Caterer und sonstige Essensanbietende, die Einrichtungen mit Speisen beliefern (Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze, Mischformen)

Er umfasst:

- Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Mittagessen und ggf. Abendessen
- Getränkeversorgung
- die gesamte Prozesskette von der Planung bis zur Entsorgung
- Rahmenbedingungen der Verpflegung (Organisation, Personal, Essatmosphäre, Ernährungsbildung)

0.3 Zielgruppen

- Kita-Träger und -Leitungen
- Küchenleitungen, Caterer, Hauswirtschaftsleitungen
- pädagogische Fachkräfte
- Qualitäts-, Umwelt- und Nachhaltigkeitsbeauftragte

- Elternvertretungen, Kommunen und Auftraggeber*innen von Verpflegungsleistungen

0.4 Begriffsdefinitionen (Auszug)

- **Verpflegungsverantwortliche**: Personen, die in der Einrichtung oder beim Caterer für Planung, Organisation, Einkauf, Zubereitung und/oder Ausgabe der Verpflegung zuständig sind.
- **Menülinie**: in sich konsistentes Angebot eines kompletten Menüs (z. B. Standardlinie, vegetarische Linie).
- **MUSS-Kriterium**: zwingend einzuhalten; Nichterfüllung führt zur Versagung oder Aberkennung der Zertifizierung.
- **SOLL-Kriterium**: wird grundsätzlich erwartet; Abweichung muss begründet werden und führt zu Punkteabzug.
- **KANN-Kriterium**: optional, führt bei Erfüllung zu Bonuspunkten.
- **Coolness-Faktor**: Summe der Kriterien zu Attraktivität, Trendnähe, Erlebnischarakter und Kinderbeteiligung im Essen.

1. Ziele und Grundprinzipien

1.1 Leitziele

1. **Gesundheit & Entwicklungsförderung**
    - Versorgung der Kinder mit bedarfsgerechter Energie- und Nährstoffzufuhr.
    - Prävention von Übergewicht, Adipositas und ernährungsmitbedingten Erkrankungen.
2. **Nachhaltigkeit & Klima**
    - Umsetzung einer überwiegend pflanzenbasierten Ernährung mit reduziertem Anteil tierischer Produkte.
    - Reduktion von Lebensmittelabfällen, energieeffiziente Produktion, nachhaltige Beschaffung.
3. **Kinderfreundlichkeit & Coolness**
    - Essen soll Spaß machen, modern, bunt und „instagrammable“ sein – auch wenn die Kinder keine Accounts haben.
    - Sensorische Vielfalt, kindgerechte Darreichung, kreative Speisenamen, Mitbestimmung.
4. **Innovation & Digitalisierung**
    - Einsatz digitaler Tools zur Planung, Kommunikation, Bestell- und Feedbackprozessen.
    - Öffnung für neue Produkte, Technologien und Konzepte (z. B. pflanzliche Innovationen).
5. **Soziale Verantwortung & Fairness**
    - Einhaltung sozialer Mindeststandards entlang der Lieferkette.
    - Gute Arbeitsbedingungen, faire Entlohnung und Wertschätzung im Verpflegungsbereich.
6. **Rechtssicherheit**

- Vollständige Einhaltung aller lebensmittel- und hygienerechtlichen Vorgaben sowie einschlägiger Normen.

1.2 Grundprinzipien

- **Prozessorientierung**: Abbildung der gesamten Verpflegung über die Prozesskette (Planung – Einkauf – Zubereitung – Ausgabe – Entsorgung).
- **Partizipation**: Einbindung von Kindern, Eltern, Personal und Träger in Qualitätsentwicklung und Speiseplangestaltung.
- **Transparenz**: Offenlegung relevanter Informationen (Speiseplan, Allergenkennzeichnung, Herkunft, Bio-/Fair-Anteile, Zertifikatsstatus).
- **Kontinuierliche Verbesserung**: PDCA-Logik (Plan-Do-Check-Act) als verbindlicher Rahmen.

2. Qualitätsentwicklung & Organisation

2.1 Verpflegungskonzept

MUSS

1. Jede Einrichtung/Caterer verfügt über ein schriftliches **Verpflegungskonzept**, das mindestens enthält:
    - Rollen und Verantwortlichkeiten
    - Anzahl und Art der angebotenen Mahlzeiten
    - Speiseplankonzept (Menüzyklen, vegetarische Optionen, Sonderkost)
    - Regeln zum Umgang mit Süßigkeiten und Festen
    - Umgang mit Allergien/Unverträglichkeiten, religiösen Vorgaben
    - Nachhaltigkeitsziele (z. B. Bio-Anteil, regionale Produkte, Abfallreduktion)
    - Einbindung der Ernährungsbildung.
2. Konzept ist mit dem pädagogischen Konzept verzahnt.

Nachweis

- Verpflegungskonzept als Dokument, von Träger/Kita-Leitung freigegeben.
- Prüfung im Audit auf Konsistenz mit gelebter Praxis.

Bewertung

- Erfüllt / nicht erfüllt (MUSS).
- Zusätzliche Punkte bei besonders innovativen/umfangreichen Konzepten.

2.2 Gemeinschaftliche Qualitätsentwicklung (PDCA)

MUSS

1. Es existiert ein dokumentierter **Qualitätsentwicklungsprozess** nach PDCA mit:
    - jährlicher Ist-Analyse (Ist-Stand vs. FOOD.LOVE.-Kriterien)
    - Zielsetzung (konkrete, messbare Ziele)
    - Maßnahmenplan
    - Wirksamkeitskontrolle.
2. Ergebnisse fließen in Speiseplanung, Beschaffung, Personalplanung und Kommunikation ein.

Nachweis

- Protokolle des Verpflegungsausschusses
- Jahresbericht Ernährung/Verpflegung
- Maßnahmen- und Evaluationsdokumentation.

2.3 Verpflegungsausschuss & Verpflegungsbeauftragte*r

MUSS

1. Es ist ein **Verpflegungsausschuss** eingerichtet (mind. 2 Treffen/Jahr) mit Vertretung von:
    - Träger/Kita-Leitung
    - pädagogischem Personal
    - Küchen-/Cateringteam
    - Elternvertretung
    - optional: Kinder (altersgerecht, z. B. Kinderkonferenz).
2. Es gibt eine*n schriftlich bestellte*n **Verpflegungsbeauftragte*n** (mit Stellvertretung), der/die:
    - zentrale Ansprechperson für alle Fragen der Verpflegung ist
    - Schnittstellen koordiniert
    - Qualitätsentwicklung moderiert.

Nachweis

- Benennungsbeschluss
- Sitzungsprotokolle
- Stellenbeschreibung/Lastenheft Verpflegungsbeauftragte*r.

2.4 Schnittstellenmanagement

MUSS

- Schnittstellen zwischen Träger – Kita – Caterer – Pädagogik – Eltern sind schriftlich beschrieben (z. B. Prozessdiagramme, Ablaufpläne).
- Es existiert eine verbindliche Regelung zur Essensan-/abmeldung (digital oder schriftlich) zur Sicherstellung bedarfsgerechter Produktion.

SOLL

- Regelmäßige gemeinsame Begehungen von Küche/Speiseraum durch Verpflegungsbeauftragte*n, Kita-Leitung und Caterer.

Nachweis

- Prozessbeschreibungen, Ablaufpläne, Verantwortlichkeitsmatrix (z. B. RACI).

2.5 Personalqualifikation & Fortbildung

MUSS

1. **Leitung Verpflegungsbereich**: einschlägige abgeschlossene Ausbildung (z. B. Küchenmeister*in, Ökotrophologi*n, Hauswirtschaftsleitung, Diätassistent*in).
2. Küchen- und Ausgabepersonal: entsprechende berufliche Qualifikation oder strukturierte Einarbeitung mit dokumentierten Schulungen.
3. Jährliche Schulungen zu:
    - Hygiene/HACCP & Infektionsschutz
    - Allergene & LMIV
    - Grundlagen Kinderernährung & Nachhaltigkeit.

SOLL

- Spezifische Schulungen zu Kinderkommunikation, sensorischer Akzeptanz, vegetarisch/veganer Küche, Abfallvermeidung, Energieeffizienz.

Nachweis

- Schulungsplan
- Teilnahmebescheinigungen
- Personalprofile/Qualifikationsnachweise.

2.6 Lob- und Beschwerdemanagement

MUSS

- Es existiert ein strukturiertes Verfahren, mit dem **Feedback von Kindern, Eltern und Mitarbeitenden** systematisch erhoben, dokumentiert, ausgewertet und mit Maßnahmen hinterlegt wird.

Mindestens:

- einmal jährlich standardisierte Befragung der Eltern
- halbjährliche Kinderbefragung in geeigneter Form (z. B. Smileys, Ampelkarten)
- dokumentierter Rückmeldekanal für Mitarbeitende.

Nachweis

- Fragebögen, Auswertungen, Maßnahmenlisten
- Nachvollziehbare Kommunikation von Änderungen (z. B. „Was wir aus Ihrem Feedback gemacht haben“).

2.7 Externe Qualitätsüberprüfung

MUSS

- Für FOOD.LOVE.CERTIFIED. ist die **Auditierung vor Ort** durch unabhängige Auditor*innen obligatorisch.
- Auf Wunsch der Einrichtung kann zusätzlich eine Drittexpertise (z. B. Laboranalysen, CO_2-Berechnungen) beauftragt werden.

Nachweis

- Auditberichte
- ggf. Laborberichte, CO_2-Reports.

3. Ernährungsphysiologische & nachhaltige Grundlagen

Dieses Kapitel fasst die wissenschaftliche Basis für die späteren Muss-Kriterien zusammen (ähnlich wie im DGE-Standard, aber verkürzt und eigenständig).

3.1 Orientierungsrahmen

- Vollwertige, überwiegend pflanzenbasierte Ernährung nach aktuellen Empfehlungen (DGE, Planetary Health Diet etc.).
- Fokus auf Gemüse, Obst, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse & Saaten.
- Begrenzung von Fleisch, Wurst, hochverarbeiteten Produkten, Fett, Zucker und Salz.
- Nachhaltigkeitsdimensionen: Gesundheit, Umwelt/Klima, Soziales, Tierwohl.

3.2 Lebensmittelgruppen

Die Speiseplanung orientiert sich an folgenden Gruppen:

1. Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln
2. Gemüse & Salat (inkl. Hülsenfrüchte)
3. Obst (inkl. Nüsse & Saaten)
4. Milch & Milchprodukte
5. Fleisch, Wurst, Fisch & Eier
6. Öle & Fette
7. Getränke

Für jede Gruppe gelten später spezifische Häufigkeiten und Qualitätsanforderungen (Kapitel 4.1).

3.3 Nachhaltigkeit

- Reduktion von Treibhausgasemissionen durch:
    - mehr pflanzliche Lebensmittel, weniger tierische Produkte
    - saisonal-regionale Auswahl
    - Bio-Produkte und fair gehandelte Waren
    - Vermeidung von Überproduktion und Abfällen.

3.4 Kinderfreundlichkeit & Sensorik

- Wiederholtes Anbieten neuer Lebensmittel, Kombination mit Bekanntem.
- Verschiedene Zubereitungsarten und Texturen (knackig, weich, cremig).
- Attraktive Optik (Farben, Anrichten, Garnierung).
- Kreative Namensgebung („Superhelden-Gemüse“, „Regenbogen-Bowl“).

4. Prozesskette: Konkrete Anforderungen (MUSS-Kriterien)

4.1 Planung – Speiseplanung & Menügestaltung

4.1.1 Allgemeine Planungsanforderungen

MUSS

1. Planung erfolgt zyklisch für mindestens **4 Wochen**; Menüzyklus wiederholt sich frühestens nach 4 Wochen.
2. Pro Tag wird mindestens **eine Menülinie** angeboten, die vollständig FOOD.LOVE.-konform ist. Weitere Linien dürfen das Mindestniveau nicht unterschreiten.
3. Es gibt mindestens **eine ovo-lacto-vegetarische Option** pro Verpflegungstag; reine „Fleisch weglassen"-Varianten reichen nicht aus.
4. Wöchentliche Speiseplanung berücksichtigt:
    - saisonales Angebot
    - kulturelle/religiöse Vielfalt
    - Feedback der Kinder/Eltern.

Nachweis

- Speisepläne der letzten 4–8 Wochen
- Planungsunterlagen/Rezepte.

4.1.2 Lebensmittelqualitäten & -häufigkeiten

Die folgenden Muss-Kriterien beziehen sich auf 5 Verpflegungstage (Montag–Freitag) und gelten **mindestens** für die FOOD.LOVE.-konforme Menülinie. Sie orientieren sich an den DGE-Vorgaben zu Lebensmittelhäufigkeiten und Mengen für Kitas.

A) Frühstück & Zwischenmahlzeiten (gemeinsam betrachtet)

MUSS

- **Getreide/Kartoffeln**
    - mind. 10 Einsätze pro Woche (min. 2×/Tag)
    - davon mind. 50 % als Vollkornprodukte (Brot, Brötchen, Müsli etc.).
- **Gemüse & Salat**
    - mind. 5 Einsätze pro Woche (mind. 1×/Tag), davon mind. 3× Rohkost/Knabbergemüse.
- **Obst/Nüsse/Saaten**
    - mind. 10 Einsätze pro Woche (mind. 2×/Tag)

    - ohne zugesetzten Zucker bzw. süßende Zutaten.
- **Milch & Milchprodukte**
    - mind. 10 Einsätze pro Woche (mind. 2×/Tag)
    - max. 3,8 % Fett absolut bei Trinkmilch/Joghurt, max. 5 % bei Quark, Käse max. 30 % Fett absolut.
- **Fleisch/Wurst/Fisch/Eier**
    - als Brotbelag max. 3 Einsätze/Woche, Wurstwaren max. 20 % Fett.
    - Kein Fisch erforderlich in Frühstück/Zwischenmahlzeiten.
- **Getränke**
    - Trinkwasser (Leitungswasser) und ungesüßte Kräuter-/Früchtetees sind jederzeit verfügbar.

B) Mittagessen

MUSS

- **Getreide/Kartoffeln**
    - 5 Einsätze/Woche (1×/Tag) als Sättigungsbeilage
    - mind. 1× Vollkorn
    - max. 1× stark fetthaltige Kartoffelerzeugnisse (Pommes, Kroketten etc.).
- **Gemüse/Salat/Hülsenfrüchte**
    - 5 Einsätze/Woche, davon mind. 2× Rohkost/Salat
    - mind. 1× Hülsenfrüchte.
- **Obst**
    - mind. 2 Einsätze/Woche (z. B. Dessert oder Zwischengang), davon mind. 1× als Stückobst.
- **Milchprodukte**
    - mind. 2 Einsätze/Woche (z. B. Milchdessert, Käseauflauf), fettbegrenzte Varianten.
- **Fleisch/Wurst/Fisch/Eier**
    - max. 1 Fleisch-/Wurstspeise pro Woche (Mischkost-Linie)
    - max. 1 Fischgericht pro Woche, bevorzugt fettreicher Fisch, aus nachhaltiger Fischerei
    - übrige Tage vegetarisch, davon mind. 1 Gericht mit Hülsenfrüchten als Proteinquelle.
- **Frittierte/panierte Komponenten**
    - max. 4 Einsätze in 20 Verpflegungstagen (also maximal 1×/Woche).
- **Alternative Fleisch-/Fischprodukte („Analogprodukte“)**
    - max. 4 Einsätze in 20 Verpflegungstagen; naturbelassene Tofu/Seitan/Tempeh nicht mitgezählt.

4.1.3 Zucker, Fett & Salz

MUSS

- Rezepte sind so gestaltet, dass:
  - zugesetzter Zucker auf das technisch notwendige Minimum reduziert ist
  - fettarme Zubereitungen bevorzugt werden
  - Salz sparsam eingesetzt wird; eingesetzt wird ausschließlich **Jodsalz**.

Nachweis

- Standardrezepte mit Mengenangaben
- ggf. Nährwertberechnungen.

4.1.4 Süßigkeiten & Feste

MUSS

- Es existiert eine **schriftliche Regelung** zum Umgang mit Süßigkeiten (z. B. „zuckerfreier Vormittag“, Verwendung nur zu definierten Anlässen).
- Süßigkeiten sind kein regulärer Bestandteil von Frühstück und Zwischenmahlzeiten.
- Getränke mit Zuckerzusatz sind im regulären Angebot ausgeschlossen.

SOLL

- Faire, gesunde Alternativen bei Geburtstagen und Festen (z. B. Obstbuffet, selbstgemachte Muffins mit reduziertem Zucker).

4.1.5 Besondere Ernährungsbedürfnisse (Allergien, Religion, U3)

MUSS

- Schriftliche Erhebung von Allergien/Unverträglichkeiten im Aufnahmegespräch; ärztliche Bescheinigung/Allergiepass vorhanden.
- Dokumentierter Umgang mit Sonderkost (Kennzeichnung, Produktionswege, Ausgabe).
- Berücksichtigung religiöser Vorgaben (z. B. kein Schweinefleisch) in der Speiseplanung.
- Für Kinder <3 Jahre liegen besondere Regeln zu Konsistenz, Portionsgröße und riskanten Lebensmitteln (z. B. Nüsse) vor; Verschluckungsgefahr ist minimiert.
-

Nachweis

- Konzept Sonderverpflegung
- Listen der Kinder mit Allergien (DSGVO-konform)
- Fotodokumentation Konsistenzen U3.

4.2 Einkauf & Beschaffung

4.2.1 Grundanforderungen

MUSS

1. Verwendung von Rohwaren und gering verarbeiteten Lebensmitteln, soweit wirtschaftlich vertretbar.
2. Verbindliche Lieferantenauswahl nach Kriterien:
    - Lebensmittelsicherheit/HACCP
    - Bio-Zertifizierung (wo zutreffend)
    - Tierwohl, Fair-Trade, Regionalität.
3. Anwendung des **First-in/First-out-Prinzips** in Lagerung und Verbrauch.

4.2.2 Bio, Regionalität, Fairness, Tierwohl

MUSS

- Mindestziele (für Zertifikatsstufe „Basis“):
    - mind. 20 % Bio-Anteil nach Wareneinsatzwert
    - bevorzugte Beschaffung von Gemüse/Obst/ Getreide aus regionaler Herkunft (Definition regional festzulegen, z. B. 150 km).
    - Fisch vorzugsweise mit MSC/ASC oder gleichwertigem Zertifikat
    - Fleisch vorzugsweise aus Programmen mit definierten Tierwohlkriterien (z. B. Bio, Neuland, Haltungsform 3–4).

SOLL

- Höhere Bio-Anteile (40–60 %), Anteil Fair-Trade-Produkte (Kaffee, Bananen, Kakao etc.).

4.2.3 Verpackung & Logistik

MUSS

- Vorrang von Mehrweg- und Großgebinden, Vermeidung von Einwegkunststoff wo technisch möglich.
- Dokumentiertes Abfall- und Verpackungsmanagement.

Nachweis

- Lieferantenverträge
- Auswertung Wareneinsatz (Bio, Fair-Trade, Regional)
- Belege/Statistiken.

4.3 Zubereitung

4.3.1 Rezepte & Standardisierung

MUSS

- Für alle Standardgerichte existieren **Rezepturen** mit:
    - Mengenansätzen
    - Allergenen
    - Zubereitungsschritten
    - Angaben zu Fett/Zucker/Salz (mindestens qualitativ).

4.3.2 Nährstoffschonung & Hygiene

MUSS

- Anwendung geeigneter schonender Garverfahren (Dämpfen, Dünsten, kurze Garzeiten).
- Maximale Heißhaltezeit 3 Stunden; alternativ Cook-&-Chill/Feeze mit chargenweisem Regenerieren.
- Sicherstellung der Temperaturen: Warm >60 °C, kalt <7 °C.

4.3.3 Convenience-Produkte

MUSS

- Einsatzkriterien für Convenience sind schriftlich festgelegt; stark verarbeitete Produkte nur ergänzend, nicht dominant.
- Produkte mit Palmöl/Kokosfett nur bei fehlenden Alternativen, bevorzugt zertifiziert; rapsöl- und olivenölbasierte Produkte zu bevorzugen.

4.3.4 Energieeffizienz & Technik

SOLL

- Verwendung energieeffizienter Geräte (z. B. Induktionsherde, energieeffiziente Spülmaschinen).
- Optimierte Einschaltzeiten, Auslastung der Geräte.

4.4 Ausgabe & Essatmosphäre

4.4.1 Organisation der Ausgabe

MUSS

- Zeitliche Abstimmung zwischen Küche und Gruppen, um Heißhaltezeiten zu minimieren.
- Ausgabepersonal ist über Speiseplan, Komponenten, Allergene informiert.

4.4.2 Essatmosphäre & Kinderpartizipation

MUSS

- Speiseräume sind kindgerecht, hell, ausreichend groß, mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet.
- Es gibt definierte Essenszeiten mit ausreichender Essdauer; Mahlzeiten sind von anderen Aktivitäten getrennt.
- Pädagogisches Personal begleitet alle Mahlzeiten, nimmt aktiv am Essen teil und übernimmt Vorbildrolle.

SOLL

- Elemente der Selbstbedienung/Bufett, Teller-Nudging (Gemüse zuerst auf dem Teller etc.).
- In jeder Gruppe existieren feste Tischrituale.

4.5 Entsorgung & Abfallmanagement

MUSS

- Getrennte Erfassung von Produktionsresten, Überproduktion und Tellerrückläufen nach Komponenten.
- Jährlich dokumentierte Analyse mit Maßnahmenplan zur Reduktion (Ziel: mindestens 20 % Reduktion innerhalb von 3 Jahren).

SOLL

- Kooperation mit Biogasanlagen/Fettverwertung, Einsatz von Speiseresten zur Energieerzeugung.

5. FOOD.LOVE.CERTIFIED.-USPs

Hier kommen unsere „extra Schippen“ oben drauf – Dinge, die die klassischen Standards so nicht abdecken.

5.1 Kinderfreundlichkeit & Coolness-Faktor

MUSS

1. **Kinderbeteiligung**
    - Mindestens 2× pro Jahr „Kinder-Speiseplanwerkstatt“ oder vergleichbares Format.
    - Kinder können Gerichte bewerten (z. B. Smileys, Sterne) – Ergebnis fließt nachweislich in Planungen ein.
2. **Speisenamen & Präsentation**
    - Mindestens 50 % der Gerichte tragen kreative, kindnahe Namen.
    - Regelmäßige „Highlight-Gerichte“ (z. B. Regenbogen-Bowl, Taco-Day).
3. **Sensorische Vielfalt**
    - In jedem 4-Wochen-Zyklus werden mindestens 6 neue oder ungewöhnliche Komponenten/ Kombinationen angeboten.

SOLL

- Gestaltung „instagrammabler“ Teller und Buffetflächen (für Kommunikation mit Eltern etc.).
- Einsatz kindgerechter Storytelling-Elemente (z. B. Gemüsehelden).

5.2 Innovation & Digitalisierung

MUSS

- Nutzung mindestens **eines digitalen Tools** für:
    - Speiseplan-Kommunikation (App, Website, Infobildschirm)
    - ODER Feedback-Erhebung
    - ODER Bestell-/Abmeldesystem.

SOLL

- Digitale Nährwert- und Allergeninfo verfügbar.
- Online-Dashboard mit Kennzahlen (Abfall, Bio-Anteil, CO_2, Zufriedenheit).

5.3 Nachhaltigkeit+

MUSS

- Strombezug zu 100 % aus zertifiziertem Ökostrom für Küche/Produktion (oder mindestens Küche als Untermessung).
- Schriftliches Konzept zur CO_2-Reduktion, inkl. Zielwerte (z. B. kg CO_2 pro Essen).

SOLL

- Eigene Kennzahlensysteme zu Wasserverbrauch, Energie pro Essen etc.

5.4 Soziale Verantwortung & Fairness

MUSS

- Einhaltung aller arbeitsrechtlichen Vorgaben, keine Scheinselbstständigkeit/Kettenbefristungen im Küchenbereich.
- Verpflichtung auf Grundsätze des UN Global Compact oder gleichwertige Selbstverpflichtung.

SOLL

- Transparente Lohnpolitik, Boni bei Zielerreichung Abfall/Nachhaltigkeit.

6. Rechtliche Anforderungen (Rahmen)

Der FOOD.LOVE.CERTIFIED.-Standard setzt **voraus**, dass alle einschlägigen rechtlichen Anforderungen eingehalten werden (u. a.):

- EU-Lebensmittelbasisverordnung, LMIV
- Infektionsschutzgesetz (Belehrungen, Tätigkeitsverbote)
- Lebensmittelhygieneverordnungen, DIN-Normen (z. B. DIN 10508 – Temperaturen)
- Produkthaftungsrecht, Rückstellproben, Allergenkennzeichnung, Abfallrecht.

Die Einhaltung wird stichprobenartig im Audit geprüft (Dokumente, Prozesse, Vor-Ort-Kontrolle).

7. Bewertungssystem & Nachweise

7.1 Kriterienstruktur

Jedes Kriterium im Standard ist mit folgenden Elementen hinterlegt:

- **ID** (z. B. P1.1, E2.3, K-CF-01)
- **Beschreibung**
- **Kriterientyp** (MUSS/SOLL/KANN)
- **Nachweisart** (Dokument, Interview, Beobachtung, Kennzahlen, Stichprobe)
- **Bewertung**:
    - Muss: erfüllt / nicht erfüllt
    - Soll: 0–2 Punkte
    - Kann: 0–3 Bonuspunkte.

8. Anhang: Beispielhafter Kriterienkatalog

8.1 Organisations- & Managementkriterien

1. **O-01 Verpflegungskonzept vorhanden (MUSS)**
    - Nachweis: Konzeptdokument, Stand <12 Monate.
2. **O-02 Verpflegungsausschuss tagt mind. 2×/Jahr (MUSS)**
    - Nachweis: Protokolle, Teilnehmerlisten.
3. **O-03 Systematische PDCA-Qualitätsentwicklung (MUSS)**
    - Nachweis: Ziel-/Maßnahmenpläne, Evaluation.
4. **O-04 Jährlicher Bericht „Verpflegung & Qualität“ (SOLL)**
    - Nachweis: Dokument, Verabschiedung im Ausschuss.

8.2 Speiseplankriterien

1. **SP-01 4-Wochen-Menüzyklus (MUSS)**
2. **SP-02 Vegetarische Menülinie täglich (MUSS)**
3. **SP-03 Mind. 1 Hülsenfruchtgericht/Woche (MUSS)**
4. **SP-04 Max. 1 Fleischgericht/Woche (MUSS)**
5. **SP-05 Saisonal-regionaler Einsatz Obst/Gemüse (SOLL)**

8.3 Coolness & Kinderfreundlichkeit

1. **CF-01 Kinder-Speiseplanwerkstatt mind. 2×/Jahr (MUSS)**
2. **CF-02 Kreative Gerichtenamen ≥50 % der Gerichte (MUSS)**
3. **CF-03 Highlight-Gericht mind. 1×/Woche (SOLL)**
4. **CF-04 Dokumentierte Kinderfeedbacks pro Zyklus (MUSS)**

8.4 Innovation & Digitalisierung

1. **IN-01 Digitaler Speiseplan (App/Web/Display) (MUSS)**
2. **IN-02 Digitales Feedbacktool (SOLL)**
3. **IN-03 Dashboard mit Kernkennzahlen (KANN)**

8.5 Nachhaltigkeit+

1. **N+-01 Dokumentierter Bio-Anteil ≥20 % Wareneinsatz (MUSS)**
2. **N+-02 Konzept CO_2-Reduktion mit Zielwerten (MUSS)**
3. **N+-03 Anteil regionaler Produkte (Zielwert, z. B. 50 % Gemüse/Obst) (SOLL)**