

## Qualitätsleitlinien der Studentenwerke

Grundsätze

### Qualitätsleitlinien der Studentenwerke

Täglich besuchen mehr als 400.000 Gäste die hochschulgastronomischen Einrichtungen der Studentenwerke. Sie haben alle individuelle Ansprüche und Erwartungen. Die Qualitätsleitlinien bilden die größtmögliche Schnittmenge dieser Bedürfnisse beim Angebot, bei der Hygiene, der Produktsicherheit und Ökologie.

[9]

Die Studentenwerke entscheiden über ihr Angebot in den Mensen und Cafeterien selbstständig und unabhängig. Dabei orientieren sie sich an den Wünschen ihrer Gäste und den gesetzlichen Vorgaben für Hygiene und Produktsicherheit.

Keine Mensa und keine Cafeteria ist wie die andere. Unterschiedliche Gäste, verschiedene Küchenausstattung und Speiseausgaben und andere Rahmenbedingungen schaffen individuelle Angebote.

**Die Qualitätsleitlinien bündeln die unterschiedlichen Leistungen und gleichen die Standards an.**

Besonders wichtig: Ein ausgewogenes Ernährungsangebot, eine Prozess- und Produkthygiene, die Sicherheit der von uns produzierten Produkte und die Schonung und Bewahrung der Ressourcen.

Neben den regelmäßigen, internen Überwachungen der Produktionsabläufe überprüfen die Studentenwerke anhand einer Online-Checkliste einmal pro Jahr die gemeinsam erarbeiteten Standards. Diese wurden in Kooperation mit dem Fachbereich für Ökotrophologie der Hochschule am Niederrhein auf Grundlage des Leitbildes des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie entwickelt.

Die Auswertung der Checkliste erfolgt unabhängig durch den TÜV Rheinland CERT.

### Die Qualitätsleitlinien

1. Wir verpflichten uns, unseren Einkauf von Lebensmitteln nachhaltig auszurichten. Wir verwenden zunehmend Fisch und Fleisch aus bestandsschonendem Fang beziehungsweise artgerechter Haltung. Zudem setzen wir nach Möglichkeit regionale, Bio- oder Fairtrade-Produkte ein.
2. Sicherheit und Nachverfolgbarkeit haben bei den von uns eingesetzten Lebensmitteln oberste Priorität. Dies überprüfen wir durch Lieferantenaudits und mikrobiologische Untersuchungen. Mit unseren Lieferanten pflegen wir einen fairen Umgang.
3. Bei der Speisenplanung orientieren wir uns an den Gästewünschen und legen großen Wert auf Frische, Qualität, Auswahl, Ernährungsphysiologie und Nährwertoptimierung. Auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe verzichten wir, wo immer es geht. Gentechnisch veränderte Lebensmittel werden nicht eingesetzt.



4. Wo es möglich ist, verzichten wir aus ökologischen Gründen auf Einwegartikel und unnötiges Verpackungsmaterial. Müllvermeidung steht im Vordergrund. Der Abfall wird möglichst einer Verwertung zugeführt.
5. Zur Sicherstellung unseres hohen Hygienestandards verfügt jedes Studentenwerk über ein durchgängiges Hygienekonzept. Es wird regelmäßig durch staatliche und externe Einrichtungen überprüft.
6. Zur Gewährleistung eines gleichbleibend hohen Qualitätsstandards aller Produktionsschritte und Waren existiert ein Qualitätssicherungssystem. Es wird stetig weiterentwickelt.
7. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind entscheidend für den Erfolg unserer Einrichtungen. Darum fördern wir sie gezielt und bieten ihnen regelmäßige Weiterbildungsmöglichkeiten an. Wir bilden in unterschiedlichen Berufen aus.
8. Wir gehen sorgfältig und sparsam mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen um.
9. Die Meinung unserer Gäste ist uns wichtig. Deshalb führen wir regelmäßig Zufriedenheits- und Gästenumfragen durch und geben ein Feedback. Die Ergebnisse fließen in unsere Arbeit ein.
10. Diese Leitlinien werden regelmäßig von autorisierten, externen Unternehmen überprüft.

**Seitenmenü:** 0

**Source URL:** <https://www.studentenwerke.de/de/content/qualit%C3%A4tsleitlinien-der-studentenwerke>

### Links

- [1] <https://www.studentenwerke.de/rss-feed.xml>
- [2] <https://www.studentenwerke.de/de/print/957>
- [3] <https://www.studentenwerke.de/de/printpdf/957>
- [4] <mailto:administrator@studentenwerke.de?Subject=UserMail%20text>
- [5] <mailto:?Subject=Stundentenwerke.de+-+geteilter+Link&body=https%3A%2F%2Fwww.studentenwerke.de%2Fde%2Fcontent%2Fqualit%25C3%25A4tsleitlinien-der-studentenwerke>
- [6] <https://twitter.com/share>
- [7] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php>
- [8] <https://plus.google.com/share?url=https://www.studentenwerke.de//de/content/qualit%C3%A4tsleitlinien-der-studentenwerke>
- [9] [https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/MensaGolm\\_KHerschelmann\\_27.jpg](https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/MensaGolm_KHerschelmann_27.jpg)