

Qualitätsleitlinien der deutschen Studentenwerke

1

Wir verpflichten uns, unseren Einkauf von Lebensmitteln **nachhaltig** auszurichten. Wir verwenden zunehmend Fisch und Fleisch aus bestandsschonendem Fang bzw. 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. Dieses 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**.



Deutsches Studentenwerk

In Kooperation mit dem Deutschen Institut für
Gemeinschaftsverpflegung