



## AUDITERGEBNIS

1. Das **Audit** ist bestanden, wenn die Einzelwerte und das Gesamtergebnis mind. 60 % erreichen.
2. Ein **Nachaudit** ist bestanden, wenn grundsätzlich alle Prüfpunkte umgesetzt sind, die das Nachaudit ausgelöst haben.
3. Ein **Audit** gilt als nicht bestanden und die Notwendigkeit eines **Nachaudit** ist gegeben, wenn einer der folgenden Punkte erfüllt ist:
  - 3.1 Ein Einzelwert liegt unter 60 %.
  - 3.2 Das prozentuale Gesamtergebnis der Bewertung „erreicht“ (Spalte I) liegt unter 60 %.
  - 3.3 Erarbeitete Verbesserungsmaßnahmen wurden nicht bis zum folgenden Audit umgesetzt.
4. Wurden eine oder mehrere Verbesserungsmaßnahmen nur teilweise umgesetzt oder ein internes Audit nicht durchgeführt, ist ein Aussetzen des Audits im Folgejahr auch bei einer Bewertung von mind. 80 % in allen Teilbereichen nicht möglich und führt automatisch zu einem **Reaudit** im Folgejahr.

Bereich	Anzahl Kriterien	I	II	Einzelwert (in %)
<b>1. Lebensmittelauswahl Mittag</b>	58	58	0	<b>100%</b>
<b>2. Speisenplanung und Speisenherstellung</b>	50	50	0	<b>100%</b>
<b>3. Hygieneaspekte/ rechtlicher Rahmen / QM-System</b>	30	30	0	<b>100%</b>
<b>4. Nachweis Ausgabeküchen</b>	13	13	0	<b>100%</b>
<b>Gesamt (absolut)</b>	<b>151</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	
<b>Gesamt (prozentual)</b>	<b>100 %</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	

Legende:

I = erreicht; II = nicht erreicht

Berechnung Einzelwert: Prozentualer Anteil der Bewertung „erreicht“ (Spalte I) bezogen auf die Anzahl der Kriterien eines Bereiches.

Die Anzahl der Kriterien in der Tabelle „Zusammenfassung der Auditergebnisse“ ergibt sich aus den für die Betriebsstätte zutreffenden Kriterien in der Checkliste.

### Gesamtergebnis:

Die Betriebsstätte hat das **am 22.09.2022** stattgefundene Audit mit insgesamt **100 %** bestanden. Aufgrund dieses in allen Prüfbereichen hervorragenden Ergebnisses wird das nächste Audit vor Ort im **2. Halbjahr des Kalenderjahres 2025** stattfinden. Das Zertifikat behält seine Gültigkeit bis zu diesem Zeitpunkt. Im jeweils **2. Halbjahr der Jahre 2023 und 2024** führt der Betrieb ein internes Audit durch. Die dazu notwendige Checkliste steht unter folgendem Link zum Download zur Verfügung: <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/inhouse-checklisten/>

Die ausgefüllten Inhouse-Checklisten legen Sie beim nächsten externen Audit dem\*der Auditor\*in vor. Bitte beachten Sie, dass auch alle aus den internen Audits resultierende Maßnahmen zwingend umzusetzen sind.