

Zertifikat

Ausgezeichnete
Geschäftsgastronomie

Prüfungsnorm

Immer wieder

ausgezeichnet

Zertifikate

Stand 03/2021

Zertifikat

Prüfungsstandard

Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie Kategorie KiTa & Schulverpflegung

Zertifikat-Registrier-Nr. 01 991 1500132

Unternehmen:



Uwe Nickut
Catering & Schulverpflegung
Industriestraße 93
D - 51399 Burscheid

Geltungsbereich:

Das Unternehmen hat die Überprüfung der Gemeinschaftsgastronomie nach dem Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein im April 2018 bestanden und wurde mit der **höchsten Stufe Premium von drei Stufen** bewertet. Es wurde ein Auskunftsverfahren, ein Belegverfahren und ein Audit durchgeführt. Die gestellten Anforderungen wurden zu **95 Prozent** erfüllt.

Bewertungsbereiche:

Vollwertigkeit des Angebots, Abwechslung und Vielfalt, Hygiene, Prozessgestaltung, Ökologie, Arbeitsschutzmaßnahmen, Akzeptanz, Schulungen, Kommunikation und Service.

Premium

Gültigkeit:

Dieses Zertifikat ist gültig vom 23.04.2018 bis zum 22.04.2021.

30.04.2018

TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein · 51105 Köln



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences

www.tuv.com



TÜVRheinland®
Genau. Richtig.



1. **Dem Unternehmer auszustellende Bescheinigung gemäß Artikel 29(1)
der Verordnung (EG) 834/2007**

Nummer der Bescheinigung: 73096-35150

2. Name und Anschrift des Unternehmers: Uwe Nickut Catering GmbH Industriestraße 91 - 93 51399 Burscheid Haupttätigkeit: Verarbeitung, Aufbereitung	3. Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle/Kontrollbehörde: QC&I GmbH Gleueler Straße 286 D-50935 Köln Geschäftsstelle: Tiergartenstraße 32 D-54595 Prüm DE-ÖKO-013
---	---

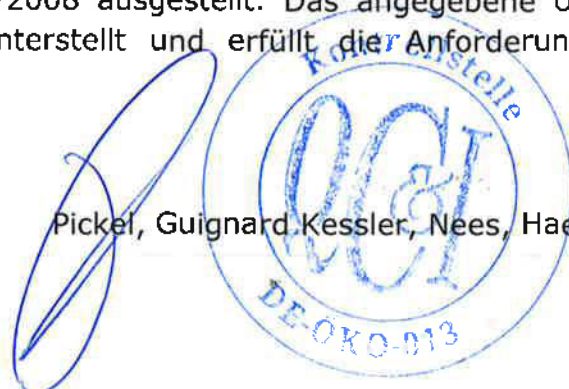
4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit: Verarbeitete Erzeugnisse: Komponenten aus Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft	5. definiert als: ökologische/biologische Erzeugnisse
--	---

6. Gültigkeitsdauer: Verarbeitete Erzeugnisse: vom 20.06.2019 bis 31.03.2021	7. Datum der Kontrolle/n: 07.05.2019
---	--

8.
Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 (1) der Verordnung (EG) 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Das angegebene Unternehmen hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Prüm, 09.07.2019

Pickel, Guignard, Kessler, Nees, Haep





Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Z E R T I F I K A T

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bestätigt der



Nickut Catering GmbH
Industriestraße 91-93
51399 Burscheid

dass das zertifizierte Angebot, das in der Produktionsküche für die Verpflegung in Kindertagesstätten produziert wird, den überprüften Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ im Zeitraum von jeweils 4 Wochen entspricht und damit eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleistet. Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und -herstellung
- Hygieneaspekte / rechtlicher Rahmen / QM-System.

Das Zertifikat behält seine Gültigkeit längstens bis zum 30.06.2023.

Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin der DGE

Bonn, am 19.02.2021



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Z E R T I F I K A T

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bestätigt der



Nickut Catering GmbH
Industriestraße 91-93
51399 Burscheid

dass das zertifizierte Angebot, das in der Produktionsküche für die Verpflegung in Schulen produziert wird, den überprüften Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ im Zeitraum von jeweils 4 Wochen entspricht und damit eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleistet. Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und -herstellung
- Hygieneaspekte / rechtlicher Rahmen / QM-System

Das Zertifikat behält seine Gültigkeit längstens bis zum 30.06.2023.

Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin der DGE

Bonn, am 19.02.2021

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit Dezember 2009 in der

Uwe Nickut Catering GmbH
Industriestr. 91-93
51399 Burscheid

- monatlich Speiseproben mikrobiologisch untersucht und
- dreimonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Ergebnisse im Jahr 2019:

Speisenproben	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
gute bis sehr gute Ergebnisse	gute bis sehr gute Ergebnisse

Die Uwe Nickut GmbH führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der Uwe Nickut GmbH werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Fragen der Lebensmittelhygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im März 2020



Dr. Georg Berns