

Arbeitsmaterial zu Abschnitt 4.10

Das kombinierte Audit: ein Audit, drei Normen

Mehrere Systeme zusammenführen: wo zwei Ziele dieselbe Platte meinen.

Leitfrage Wenn Ihr Haus mehrere Managementsysteme führt: Hat je jemand geprüft, ob ein Ziel des einen Systems einer Regel des anderen widerspricht? Und was tut Ihre Küche, wenn beide zugleich gelten?

Dieses Blatt gibt den Werkzeugteil des Abschnitts in bearbeitbarer Form wieder: die Fragen in ihrer Reihenfolge, den Hinweis, was verlangt ist, von wem es verlangt ist und was nur Methode ist, und die Zahlen der Modellrechnung zum Ersetzen durch die eigenen. Die Begründung jedes Schritts steht im Buch. Das Blatt ersetzt weder die Norm noch eine Beratung im Einzelfall.

Das Werkzeug des Abschnitts

Tabelle 2 — Reste: eine Regel des Hauses in vier Zeilen

Zustand der Speise	Regel des Hauses	Wer entscheidet
in der Küche geblieben, durchgehend gekühlt, abgedeckt	Verwendung innerhalb der Frist des Hauses	der Koch, nach Etikett
am Buffet ausgelegen, leicht verderblich	wird nach dem Service entsorgt	niemand; die Regel gilt immer
am Buffet ausgelegen, nicht leicht verderblich	nach der Gefahrenanalyse, Speise für Speise festgelegt	das Team, im Voraus
vom Tisch des Gastes zurück	wird entsorgt	niemand; die Regel gilt immer

Praktische Anwendung: mehrere Systeme zusammenführen in sieben Schritten

- 1. Die Ziele aller Systeme auf ein Blatt schreiben.** Nebeneinander, mit dem Bereich, den sie betreffen.
- 2. Jedes Ziel gegen die anderen Systeme prüfen.** Auf welchen Wegen wird es erreicht, und verstößt einer gegen eine Regel?
- 3. Bedingungen in das Ziel schreiben.** Weniger Abfall, ohne Wiederverwendung ausgelegter Speisen.
- 4. Kennzahlen paaren.** Zu jeder Zahl, an der jemand gemessen wird, die Zahl der Regel, die sie gefährden kann.
- 5. Eine Managementbewertung für alle Systeme führen.** Dieselben Menschen, dieselbe Sitzung.
- 6. Einen Ablauf im Jahr durch alle Systeme auditieren.** Frühstück, Bankett oder die Entsorgung der Speisereste.
- 7. Vom kombinierten Audit den Blick erwarten.** Die Verkürzung folgt der Integration und beträgt höchstens ein Fünftel.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein	Nachweis / Bemerkung
Stehen die Ziele aller unserer Managementsysteme auf einem Blatt?			
Wurde jedes Ziel von den Verantwortlichen der anderen Systeme geprüft?			
Gibt es für Reste vom Buffet eine Regel, die jeder Koch kennt?			
Messen wir neben der Abfallmenge, ob diese Regel eingehalten wird?			
Führen wir eine einzige Managementbewertung für alle Systeme?			
Hat ein internes Audit je einen Ablauf durch alle Systeme verfolgt?			
Wissen wir, wie die Stelle die Zeit unseres kombinierten Audits berechnet hat?			
Kann unser Auditteam alle Normen prüfen, nach denen wir zertifiziert sind?			

Häufige Fehler

Jedes System für sich führen. Sie treffen sich in der Küche, ob man will oder nicht.

Ziele nur im eigenen Fach prüfen. Der Widerspruch liegt im Nachbarfach.

Das Ergebnis messen und den Weg nicht. Weniger in der Tonne kann zwei Gründe haben.

Eine Zahl gegen einen Satz stellen. Die Zahl gewinnt.

Vom kombinierten Audit ein Drittel weniger Tage erwarten. Höchstens ein Fünftel, und nur bei wirklicher Integration.

Den gemeinsamen Ordner integriert nennen. Gemessen wird an Zielen, Bewertung und Audit.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung	Eigener Wert
Drei getrennte Rezertifizierungsaudits: 5,0 + 4,0 + 3,0 Tage	12,0 Tage	Summe, Ausgangswert	
Kombiniertes Audit bei höchster Verkürzung von 20 %	9,6 Tage	nur bei vollständiger Integration	
Kombiniertes Audit in Rosenheim, erstes Jahr	11,5 Tage	ein halber Tag abgezogen	
Lebensmittelabfall beim Frühstück je Gast: Ausgangswert	148 g	vor dem Ziel	

Posten	Betrag	Anmerkung	Eigener Wert
mit Wiederverwendung der Buffetreste	97 g	34 % weniger; Regel verletzt	
mit kleineren Platten und Nachlegen	108 g	27 % weniger; Regel eingehalten	

Wer wozu verpflichtet ist

Tabelle 4 — Wer wozu verpflichtet ist

Gegenstand	Vom Haus verlangt (ISO 22000)	Von der Stelle verlangt (ISO 22003-1)	Regel der Akkreditierung
Ziele	im Einklang mit der Politik (6.2)	keine eigene Vorgabe	keine Vorgabe
Änderung	geplant, mit ihren Folgen (6.3)	keine eigene Vorgabe	keine Vorgabe
Auditzeit	keine Vorgabe	getrennt berechnen, zusammenzählen, höchstens 20 % abziehen (Anhang B)	ebenso; Begründung aufzeichnen
Integration	Eingliederung in die Abläufe des Geschäfts (5.1)	Grad der Integration bestimmt die Verkürzung (Anhang B)	in Stufe 1 bestätigen; über den Zyklus prüfen
Team	keine Vorgabe	Kompetenz je Kategorie (Anhang C)	Fähigkeit, mehrere Normen zu auditieren

Der Rahmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Tabelle 5 — DACH-Anker: Abfall vermeiden und Reste verwenden

Ebene	Deutschland	Österreich	Schweiz
Abfallziel	Richtlinie (EU) 2025/1892: bis 2030 je Kopf 30 % weniger, für Handel, Gastronomie und Haushalte zusammen; Ziel des Staates	ebenso	in der Recherche nicht gelesen
Rangfolge	KrWG, § 6: Vermeidung an erster Stelle	in der Recherche nicht gelesen	in der Recherche nicht gelesen
Buffetreste	Merkblätter mehrerer Behörden: empfindliche ausgelegte Speisen nicht noch einmal anbieten	Leitlinie für Caterer: sensible Speisen mit Zugriff des Gastes verwerfen	Leitlinie der Branche: Reste von Buffets ohne Aufsicht entsorgen
Spende	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel Va	ebenso	HyV, Art. 27a

Stand der Tabelle: 3. Oktober 2026. Die laufende Fassung aller DACH-Anker des Bandes, mit der geltenden Angabe und der Quelle jeder Änderung, führt die Plattform in der Datei «Band6b_Rechtsanker_DACH_laufend». Quelle: Francesco Dore, Das Steuer und die Lupe, Band 6b — ISO 22000: Der Beweis auf dem Teller, Abschnitt 4.10. Edizioni Effedore 2026. © 2026 Francesco Dore. Zur Verwendung im eigenen Betrieb frei bearbeitbar. buecher.effedore.com