IHR BDV-GÜTESIEGEL

GS2022

Die Hygiene-Zertifizierung für die Vendingbranche

Prüfungsvoraussetzungen und Prüfungskriterien

Bundesverband
der Deutschen Vending-
Automatenwirtschaft e. V.

GEPRÜFTE QUALITÄT MIT MEHR. WERT.

Das BDV-Gütesiegel ist die Zertifizierung der Vendingbranche nach anerkannten Qualitätsstandards, insbesondere in den Bereichen Hygiene und Management. Sie gilt immer für drei Jahre und muss anschließend erneuert werden.

Die **Branchen-Zertifizierung** ist in enger Zusammenarbeit von Verband und Automatendienstleistern entwickelt worden. Sie ist in ihren Anforderungen an die Internationale Norm DIN EN ISO 9001:2015-11 (Qualitätsmanagementsysteme-Anforderungen) angelehnt.

Dabei sind die für die Vendingbranche relevanten Elemente der ISO-Zertifizierung als Prüfungskriterien zum BDV-Gütesiegel übernommen worden.

Der **exklusive Vorteil** besteht darin, dass der Fokus speziell auf für die Vendingbranche relevanten Anforderungen gelegt wird. Die BDVGütesiegel Zertifizierung gibt Ihnen als Kunde die Sicherheit, einen vertrauensvollen und zuverlässigen Dienstleister an Ihrer Seite zu haben.

Lebensmittelsicherheit und Hygiene nach höchsten Standards sind genauso selbstverständlich, wie die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter und die schnelle Umsetzung aller relevanter Gesetzesänderungen und Richtlinien (z. B. Lebensmittelkennzeichung).

01

Unser Qualitätssiegel für Automaten-Dienstleister

KUNDENZUFRIEDENHEIT UND NACHHALTIGKEIT

SCHWERPUNKTE DER AUDITIERUNG

Die Auditierung umfasst folgende Schwerpunkte:

- Beschreibung der Kunden und Aufstellplätze
- Präsentation der im Einsatz befindlichen Automatentypen
- Darstellung und Begründung der Produktpalette
- Begehung aller betrieblichen Räumlichkeiten
- Begutachtung baulicher Gegebenheiten
- Überprüfung aufgestellter Automaten an mehreren Standorten
- Einsatz von Fahrzeugen

Darüber hinaus sind Prüfungspunkte:

- Die Erfüllung des geltenden Lebensmittelrechts
- Ein Hygiene- und Eigenkontroll-Konzept
- Die Kennzeichnung der Produkte (Allergene, Zusatzstoffe, MHD)
- Eingesetzte Materialien und ihre Lebensmittel

Schwerpunkte der Dokumentenprüfung:

- System zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit
- Lieferantenauswahl und -bewertung
- Durchführung regelmäßiger Schulungen
- Reinigungsprotokolle im Betrieb, im Automaten, im Fahrzeug
- Temperaturkontrolle bei Warenautomaten und in Verpflegungssystemen
- Ablauf der Service-, Wartungs- und Reparaturarbeiten

Zusätzlich wird auch über die Themen Erfassung der Kundenzufriedenheit sowie Aktivitäten zur Nachhaltigkeit und ständigen Verbesserung gesprochen.

QUALITÄTSSICHERUNG UND PROFESSIONALISIERUNG

Zertifizierungen bekommen bei der KundenZertifizierungen bekommen bei der Dienstleister-Auswahl eine immer größere Bedeutung. Viele Ausschreibungen setzen heute zurecht eine branchenspezifische Zertifizierung der Bewerber voraus.

Das BDV-Gütesiegel bezeugt, dass Ihr Automaten-Dienstleister nach anerkannten Qualitätsstandards, insbesondere in den Bereichen Hygiene und Management, arbeitet.

Unternehmen mit der BDV-Gütesiegel Zertifizierung garantieren:

- Produkt- und Rechtssicherheit
- Service und Technik aus einer Hand nach aktuellen Sicherheitsstandards
- Hygienestandards über die gesetzlichen Anforderungen hinaus
- Regelmäßige Weiterbildung der Mitarbeiter

03

Vermittelt Kunden Qualität und Glaubwürdigkeit

bdv | Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e. V.

Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e. V.
bdv
GEPRÜFTE QUALITÄT
HYGIENE + MANAGEMENT
2024
www.bdv-vending.de

MITGLIEDSCHAFT

MIT MEHR. WERT.

Universitätsstraße 5 • 50937 Köln
(0221) 44 79 68 • info@bdv-vending.de • www.bdv-vending.de

facebook.com/bdvVending • instagram.com/bdv_vending
twitter.com/BDV_Vending • https://bit.ly/3LDDLeN
https://bit.ly/3N3FdaX