Bundesverband
der Deutschen Vending-
Automatenwirtschaft e. V.

Die „Visitenkarte“
Ihres Unternehmens!

DAS BDV-GÜTESIEGEL – ZERTIFIZIERUNG FÜR DIE VENDINGBRANCHE

KRITERIEN UND INHALTE DER ZERTIFIZIERUNG

Das BDV-Gütesiegel

Das BDV-Gütesiegel ist die Zertifizierung der Vendingbranche nach anerkannten Qualitätsstandards, insbesondere in den Bereichen HACCP 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 BDV-Gütesiegel 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).

Schwerpunkte der Auditierung

Die Auditierung umfasst nachfolgende 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 HACCP-Konzept
- Die Kennzeichnung der Produkte (Allergene, Zusatzstoffe, MHD)
- Eingesetzte Materialien und ihre Lebensmitteltauglichkeit

Schwerpunkte der Dokumentenprüfung:

- System zu 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.

Vorteile der BDV-Gütesiegel Zertifizierung

Zertifizierungen 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 HACCP und Management, arbeitet.

Unternehmen mit der BDV-Gütesiegel Zertifizierung garantieren:

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

Bundesverband
der Deutschen Vending-
Automatenwirtschaft e. V.

Universitätsstraße 5
50937 Köln

Tel.: +49 (0) 221 44 79 68
Fax: +49 (0) 221 42 25 22

info@bdv-vending.de
www.bdv-vending.de

Like us on
facebook.com/bdvVending