

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 10 LÖFFELTAUSCH**
AUS DREI MACH ZWEI
- 15 MANAGEMENT**
WIE KANN MAN DIE EIGENE
STRESSRESISTENZ STÄRKEN?
- 29 MEINUNG**
TUT DIE BRANCHE GENUG IN
SACHEN TIERWOHL?



SEITE 18
MENZA GARCHING

HACCP



HAZARD



ANALYSIS



CRITICAL

Hygiene kritisch beäugen

Dokumentation ist gut, Kontrollpunkte sind besser – aber dennoch werden sie in GV-Betrieben oftmals noch nicht ausreichend ermittelt, so die Erfahrung von Martin Meyer von der S&F Gruppe. Der Betriebswirt für Verpflegungsmanagement im Interview rund um Hygiene und CCPs.

Herr Meyer, das HACCP-Konzept ist in diesem Jahr 60 Jahre alt geworden. Wie gut verankert sehen Sie es inzwischen in Großküchen?

Wir erleben in unserem täglichen Arbeitsalltag sehr viele unterschiedlich aufgebaute Konzepte. Diese reichen von Standarddokumentationen bis zu selbsterstellten Dokumenten. Die Qualität ist dabei (leider) auch selten homogen, und obwohl der Aufbau in der Verordnung EG

„Das EU-Recht ist wie immer sehr schwammig formuliert und muss erst in nationales Recht umgesetzt werden; doch selbst dann lässt es den Einrichtungen viel Spielraum in der Umsetzung.“

852/2004 beschrieben wird, findet man in vielen Einrichtungen immer nur den Teil, welcher die Kontrollen und Dokumentationen betrifft. Den Part mit der Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte übersieht man geflissentlich, da er den größten Arbeitsaufwand und etwas Denken erfordert. Hierfür ist in den meisten Betrieben mit ihrer dünnen Personaldecke und oft ausfallenden Mitarbeitern meist keine Zeit und so macht man das vermeintlich Notwendigste, nämlich die Dokumentation, um die Kontrollbehörden grundsätzlich zufrieden zu stimmen. Da ist es auch nicht sehr hilfreich, wenn ein Koch wie Roland Trettl, welchen ich sehr schätze, in einem Interview die Aussage vertritt, er empfinde ein HACCP-Konzept für die Gastronomie als „Steine in den Weg legen“ und eröffne in Europa deshalb kein Restaurant mehr. Die Aussage wird zwar später etwas revidiert, aber trotzdem sind solche Bemerkungen doch eher kontraproduktiv, wenn es um den Stellenwert der Verbrauchersicherheit geht.

Grundsätzlich würde ich sagen, dass die meisten Betriebe über ein HACCP-Konzept verfügen, welche in der Qualität von sehr gut bis ausreichend reichen. Einige mangelhafte Konzepte finden sich auch, wir weisen die verantwortlichen Mitarbeiter dann darauf hin.



Wie schwer fällt es Ihrer Erfahrung nach GV-Betrieben, ihre eigenen CCPs zu definieren?

Wer sich die Vorgehensweise zur Erstellung eines HACCP-Konzepts – der Gesetzgeber nennt es in Artikel 5 der VO EG 852/2004 „HACCP-Grundsätze“ – ansieht, wird feststellen, dass dies doch einen hohen administrativen Aufwand und Fachkenntnisse voraussetzt. Und hier fangen die meisten Probleme der Betriebs- und Küchenleitungen an. Froh können die sein, deren Einrichtungen über eine Stelle verfügen, welche das QM-System zentral regelt und in deren Ressort der Bereich HACCP fällt. Alle anderen fangen mit der Gefahrensammlung und Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte an. Und jeder, der dies schon einmal durchgeführt hat, kennt die Tücken.

Denn ich schätze die Gefahren, die z. B. von Kartonagen, Roststellen, beschädigten Fliesen, Personalhygiene etc. ausgehen, doch sehr unterschiedlich ein. Hier wird dann meist zuviel des Guten getan, die Gefahren zu kritisch eingeschätzt und am Ende des Prozesses stehen dann zehn bis 15 CCPs, welche zu kontrollieren sind. Das überfordert selbst den motiviertesten Mitarbeiter. Hier wäre die Einbeziehung eines Hygienebeauftragten mit sprechenden Kenntnissen sinnvoll und ziel führend, sodass am Ende des Tages vier bis fünf CCPs stehen, welche zu kontrollieren sind.

Sie bieten explizit Inhouse-Hygieneschulungen an – was ist der Vorteil gegenüber einer standardmäßigen externen Schulung?

Externe Anbieter beschränken sich meist auf eine standardmäßige

Durchführung auf Basis der wichtigsten Inhalte wie Händereinigung und -desinfektion, Körperhygiene und Infektionsschutz. Darüber hinaus wird, sofern vom Auftraggeber gewünscht, auf die auszufüllenden Dokumentationen innerhalb des HACCP-Konzepts hingewiesen. Mehr nicht. Hierbei sind die Kosten für die Auftraggeber meist überschaubar und den gesetzlichen Anforderungen ist Genüge getan. Ob die Inhalte der Schulungen beim Teilnehmer ankommen, steht wiederum auf einem anderen Blatt.

Wir schalten vor die Schulungen immer eine Betriebsbegehung und bringen die Ergebnisse und Inhalte in die Schulung ein. Das ist realitätsnäher und die Teilnehmer können sich mit den Schulungsinhalten besser identifizieren und das Wissen im Betriebsalltag nutzen. Darüber hinaus führen wir im Anschluss an die Schulungen immer noch einen kurzen Wissenstest durch, um zum einen die Schulungsinhalte zu testen und zum anderen um zu sehen, ob unsere Schulungen und die Art der Durchführung publikumsnah sind. Denn der Kunde erwartet für das Mehr an Kosten im Vergleich zu anderen Anbietern auch die entsprechende (Mehr-)Leistung. Somit bietet unsere Vorgehensweise zwei Vorteile. Vorteil 1: Der Kunde bekommt die Pflichtschulung zum Thema Hygiene; Vorteil 2: Wir erstellen einen kurzen Soll-Ist-Vergleich für den Verpflegungsbetrieb und zeigen Schwachstellen auf, welche dann zeitnah umgesetzt werden sollten.

Wo besteht in Sachen Hygiene noch immer Aufklärungsbedarf?

Das Thema Hygiene ist inzwischen in den meisten Betrieben angekommen und wird auch den Vorgaben entsprechend umgesetzt. Fehler treten meist dort auf, wo sich im täglichen Ablauf das Arbeits-

UNSER EXPERTE

MARTIN MEYER

Der gelernte Koch Martin Meyer verantwortet als Bereichsleiter Beratung bei der S&F Gruppe alle Facetten der Gastronomieberatung, des Verpflegungsmanagements und der Umsetzungsbetreuung Gastronomie. Ihm untersteht das klassische Beratungs- und Dienstleistungsportfolio wie Analysen, Studien, Konzepte, Ausschreibungen und Qualitätsmanagement. Seit Abschluss seines Studiums zum staatlich geprüften Betriebswirt für Systemgastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung (2006) ist er für die S&F-Gruppe tätig.



Foto: privat

www.torrero.de

Torrero

Einkaufsführer,
Video- und Prospektportal
für Hotellerie
und Gastgewerbe

LEITHAMMEL GMBH

Jetzt auch
Produktvideos!

9.600 Firmen ... 24.000 Einträge ... 5.100 Stichwörter ... 27.000 Prospektseiten

aufkommen konzentriert. Also z. B. bei der Speisenverteilung, wenn die Komponenten schnell ans Band oder in die Thermoboxen müssen und keine Zeit zur Temperaturkontrolle bleibt. Oder wenn die vorgegebenen Zeiten zur Küchenreinigung einfach nicht ausreichend sind, um eine Reinigung den Vorgaben entsprechend durchzuführen.

Hier ist noch Aufklärungsbedarf notwendig, um Risiken auszuschalten. Dabei kann man mit entsprechend abgestimmter Personalplanung und dem Einsatz von technischen Hilfsmitteln wie Datenloggern schon viel erreichen. Dies verringert z. B. den Aufwand zur Temperatur-

„Den Part mit der Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte übersieht man geflissentlich, da er den größten Arbeitsaufwand und etwas Denken erfordert.“

kontrolle der Kühlhäuser und schafft mehr Zeit für andere Tätigkeiten.

Was wird von Küchenverantwortlichen zu Unrecht gerne ignoriert?

Viele Küchenleitungen ignorieren den Teil vor und nach der Küchentür: aus den Augen, aus dem Sinn. Dabei ist es wichtig zu wissen, wie Produkte gelagert oder verarbeitet werden, bevor sie in die Küche kommen. Denn wenn beim Lieferanten schon die Prozesskette falsch läuft, kann der Küchenleiter das nicht mehr ausgleichen. Deshalb sind jährliche Lieferantenbegehungen sehr wichtig und verbessern auch das Verständnis füreinander. Auch hier haben wir schon erlebt, dass Lieferanten nach einer Begehung aus der Einrichtung geflogen sind. Das Gleiche gilt natürlich für interne oder externe Kunden. Hier ist es wichtig, die Prozesse beim Kunden zu kennen und ggf. auf mangelhafte Prozesse hinzuweisen, um eine optimale Qualität an die Gäste zu bringen. Denn wenn die Gäste unzufrieden sind, fällt das meist auf den Produzenten, also die Küche, zurück.

Je nach zuständigem Kontrolleur gibt es auch verschiedene Interpretationen von Hygienesituationen – wie gehen Sie als Berater damit in Schulungen um bzw. was raten Sie Küchenleitern?

Das EU-Recht ist wie immer sehr schwammig formuliert und muss erst in nationales Recht umgesetzt werden; doch selbst dann lässt es den Einrichtungen viel Spielraum in der Umsetzung. Dies führt dazu, dass man von verschiedenen Stellen und je nach Bundesland unterschiedliche Aussagen zum gleichen Sachverhalt bekommt. Wir raten hier immer, die entsprechenden Kontrollstellen vor Ort in den Prozess mit einzubinden und sich das eigene Vorgehen in der Richtigkeit bestätigen zu lassen.

Doch auch hier erlebt man die verrücktesten Dinge. So hat ein Betrieb im Rahmen einer EU-Zulassung durch ein zuständiges Veterinäramt Vorgaben im Bereich Reifendesinfektion der Transportwagen, Spinde und Hygieneschleuse bekommen. Ein Kontrolleur der zuständigen Stelle vor Ort, welcher bei der Begehung dabei war und zukünftig den Betrieb kontrolliert, hat die Aussagen des Veterinärs jedoch relativiert und Punkte gestrichen.

Herr Meyer, herzlichen Dank für das Gespräch! kir

René Karsten

Inhaber und
Geschäftsführer,
Helden Catering GmbH,
Stockelsdorf



„Ich unterstütze das DNSV, weil wir nur gemeinschaftlich die teils verlorene Wertschätzung und das gesunde Maß zu den Lebensmitteln wieder erlernen müssen und so an unsere Kinder weitergeben können.“



Essen will gelernt sein. Im Schulalltag wird von Schulkindern ein hohes Maß an Leistungsfähigkeit gefordert. Dafür benötigen sie eine gesunde Schulverpflegung, die leider noch nicht selbstverständlich ist. Daher widmet sich der Verein Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V. der Verbesserung der Qualität in der Schulverpflegung.

Unterstützen auch Sie das DNSV mit einer Spende, Ihrem Engagement oder werden Sie Fördermitglied.



Alle Infos dazu finden Sie unter: www.schulverpflegungev.net