

DIE SENSIBILITÄT für Hygiene wecken

Hygiene ist in der Gemeinschaftsverpflegung ein heißes Thema. Ein einzigartiges Zertifikat soll nun für Klarheit im täglichen Betrieb sorgen.

Nicht erst seit Inkrafttreten des Lebensmittel-sicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG – herrscht Unsicherheit in vielen Großküchen des Landes. Begriffe, Deutungen, konkrete und erfundene Bestimmungen schwirren durch die Branche. Vor allem das – salopp formuliert – Produktionsüberwachungssystem HACCP sorgte vielfach mehr für Verwirrung als für Klarheit. Zum einen wurde der Begriff HACCP manches Mal als Verkaufsargument für Messer, Schürzen oder neue Herde missbraucht, zum anderen wusste auch der eine oder andere amtliche Hygienekontrolleur nicht immer exakt zwischen Guter Hygienepraxis und HACCP zu unterscheiden. Was mitunter zu widersprüchlichen Anordnungen bzw. Beanstandungen führte.

Die entsprechende Hygieneleitlinie für Großküchen war in Teilen kompliziert und missverständlich formuliert, was nun zu einer Änderung und Vereinfachung führte.

Dabei sind die Verantwortlichen in der Gemeinschaftsgastronomie durchwegs bemüht, den gesetzlichen Vorgaben Folge zu leisten und ihre Betriebe auf dem erforderlichen Stand zu halten. Was zum einen viel Arbeit und Zeit erfordert und zum anderen oft ohne Hilfe von außen nur schwer zu bewerkstelligen ist. Großküchenmanager wissen nicht nur ein Lied, sondern ganze Gesangsbücher davon zu singen.

Ein heikler Punkt sind da neben der technischen und baulichen Ausstattung der GV-Infrastruktur die verlangten Schulungen. Schließlich kann ein Hygienesystem nur funktionieren, wenn alle Beteiligten – vom Küchenchef bis hin zum Abwäscher oder zur Servicekraft – entsprechend informiert sind und die Regeln auch einhalten. Und natürlich besteht, bei aller geforderten und gewünschten Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmer – und Küchenleiter gelten als solche –, auch ein gesteigerter Bedarf an Dokumentation.



Die business lounge der Allianz Versicherung war der erste Kunde von „lehnnerhygiene“, der mit dem Qualitätssiegel ausgezeichnet wurde. Von links: Hygiene-Experte Sascha Lehner, business-lounge-Geschäftsführer Michael Cihal mit der Zertifikatsurkunde und Küchenchef Franz Stummer mit der Tafel, die den Gästen einen zertifizierten Betrieb signalisiert.

Trotz allem bleiben die großen Fragen: „Was genau ist zu tun?“, „Was ist tatsächlich zu dokumentieren?“ und „Wie stelle ich es an, um Lebensmittelpolizei oder den Mitarbeitern des Marktamtes auf Augenhöhe begegnen zu können?“

In dieses Vakuum stößt nun der diplomierte Hygienemanager Sascha Lehner. Der Experte ist auch Hygienemanager der Senioren-Wohn- und Pflegehäuser des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser und hat vor einiger Zeit das Unternehmen „lehnnerhygiene“ ins Leben gerufen. Die Marke steht für innovative Hygieneschulungen und Workshops sowie Hygiene-Audits in hoher fachlicher Qualität. Sascha Lehner erklärt sein Anliegen so: „Es geht schlicht um die Unterstützung von Küchen in allen Hygienebelangen. Ich will die Verantwortlichen dabei unterstützen und begleiten und sie dabei

zu einem Hygienekonzept führen, mit dem sie auch arbeiten können.“

Dabei pflegt der Jungunternehmer einen ganzheitlichen Ansatz. Am Beginn der gemeinsamen Tätigkeit stehen eine Betriebsbegehung und eine aktuelle Bestandsaufnahme. Weil ein unbefangener Blick von außen noch von einer über die Jahre entwickelten Betriebsblindheit ungetrübt ist. Erst dann wird gemeinsam mit den Verantwortlichen ein gemeinsames Konzept entwickelt. Lehner: „Jeder Betrieb ist anders und ein eigenständiger Organismus. Es hat also wenig Sinn, einer Großküche ein Fertigmotiv aufzupropfen, dessen Vorgaben mit den individuellen Verhältnissen wenig zu tun haben.“

Steht das Konzept, werden die Großküchen auch bei der Umsetzung begleitet und unterstützt. Ein wesentlicher Bestandteil ist

dabei auch die Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Auch diese wird individuell an die Bedürfnisse des jeweiligen Betriebes, an seine Organisationsform und an sein Verpflegungskonzept angepasst. Lehner: „Auch die Schulungen werden gemeinsam mit dem Betrieb entwickelt. Dabei sollte auch auf die Bedürfnisse und Aufgabenstellungen der jeweiligen Mitarbeiter eingegangen werden.“

So machte der Experte bei Schulungen in der Vergangenheit die Erfahrung, dass es durchaus sinnvoll ist, zum Beispiel getrennte Schulungen für Fachkräfte und Hilfskräfte zu organisieren. „Eine Köchin hat oft ganz andere Fragen als ein Abwäscher. Weil ja auch jeder für seinen individuellen Wirkungsbereich das Beste will.“ Auch seien die terminlichen Möglichkeiten verschiedener Berufsgruppen unterschiedlich gestaltet.

Zum Abschluss der Hygienemaßnahmen – Bestandsaufnahme, Konzeptentwicklung, Schulungen und Umsetzung – besteht die Möglichkeit, ein eignes von „lehnerhygiene“ entwickeltes Zertifikat zu erwerben. „Dieses Qualitätssiegel“, so Sascha Lehner, „ist einzigartig in Österreich. Etwas Vergleichbares

gibt es bisher nicht.“ Das Zertifikat garantiert demnach, dass der jeweilige Betrieb ein Hygienekonzept erstellt und umgesetzt hat, dass die erforderlichen Schulungen absolviert werden und dass das Unternehmen regelmäßig auditiert wird.

Sascha Lehner: „Es ist Teil des Abkommens, dass ich den Betrieb regelmäßig, etwa viermal jährlich, auch unangemeldet, daraufhin kontrolliere, ob alle Anforderungen noch eingehalten werden.“ Das diene auch der Absicherung im Umgang mit Behörden. Auch dabei gibt der Hygieneexperte bei Bedarf Hilfestellung. Für die amtlichen Prüfer wiederum ist das Zertifikat ein Qualitätsnachweis und die Bestätigung, dass sich das geprüfte Unternehmen ernsthaft und professionell mit dem Thema beschäftigt. Denn das Siegel muss im Sinne der Nachhaltigkeit jedes Jahr erneuert werden.

Kürzlich konnte das erste Zertifikat in der business lounge der Allianz Versicherung überreicht werden. Das Team von business-lounge-Geschäftsführer Michael Cihal hat sämtliche Vorgaben erfüllt und sich damit für die Verleihung des Qualitätssiegels qualifiziert.

Michael Cihal erkennt in den Vorarbeiten eine Reihe von Vorteilen für sein Unternehmen, aber auch für seine Mitarbeiter. „Schon im Laufe der Konzeptentwicklung und des Umsetzungsprozesses konnte man spüren, dass sich bei den Mitarbeitern etwas verändert. Sie sind jetzt viel sensibler gegenüber den Anforderungen der Hygiene. Das schlägt sich auch im täglichen Workflow nieder.“ Zusätzlich habe er auch die Erfüllung der Hygienevorgaben als Bewertungspunkt in die Jahresziele eingearbeitet.

„Auch mir selbst gibt das Zertifikat ein gutes Gefühl. Es gibt mir die Sicherheit, dass ich den Behördenvertretern gegenüber etwas Vorzeigbares habe“, so Cihal. Letztlich würden die gesamte business lounge von der Zertifizierung profitieren. Denn gleichzeitig mit dem Zertifikat entwickelte Sascha Lehner auch eine Tafel, die den Gästen signalisiert, dass es sich bei dem Betriebsrestaurant um einen von „lehnerhygiene“ zertifizierten und regelmäßig überprüften Betrieb handelt. Die prangt jetzt am Eingang des Allianz-Restaurants am Hietzinger Kai. Für die Gäste eine gute Gelegenheit, wieder einmal über die hohe Qualität ihrer Mittagsverpflegung zu diskutieren. -hal-

ERKENNEN SIE



www.excelsior-glatz.at



DEN UNTERSCHIED?



DIE KRONE MACHT DEN UNTERSCHIED.