



Hygiene-Leitlinie für Gastronomie

Tipps für den Einstieg in die Selbstkontrolle

Branchenleitlinie als Basis des Selbstkontrollkonzepts

Heute muss jeder Lebensmittelbetrieb, Gastronomiebetriebe inklusive, eine für die Produktesicherheit verantwortliche Person festlegen. Diese Person hat dafür zu sorgen, dass die lebensmittelrechtlichen Forderungen im Unternehmen eingehalten werden und dass insbesondere eine funktionierende Selbstkontrolle eingeführt ist.

Die Gastronomie nutzte die vom Gesetzgeber angebotene Option zur Einführung von Branchenlösungen, die «Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)» vom BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) bewilligen zu lassen. Nun steht der Branche ein Hilfsmittel für die Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Forderungen zur Verfügung. Dieses soll verhindern, dass jedes einzelne Restaurant sich mit Fragen auseinandersetzen muss, die branchenweit einheitlich gehandhabt werden können.

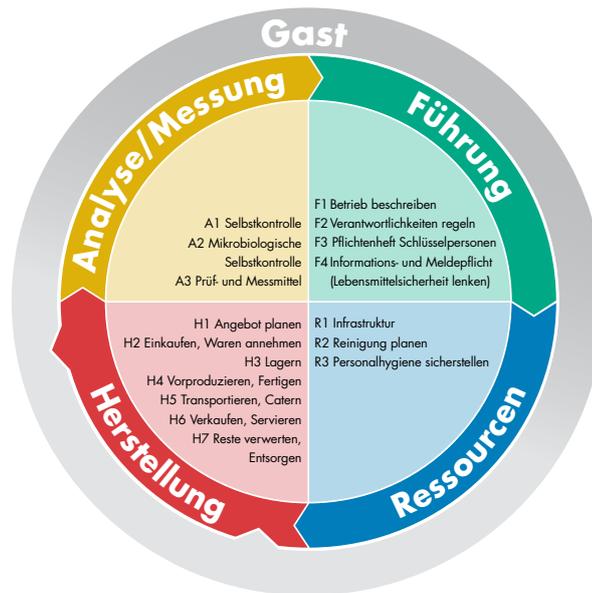
Die Leitlinie kann bei den Verbänden Gastrosuisse, hotelleriesuisse und CafetierSuisse bezogen werden.

Umsetzungshilfe erleichtert den Einstieg in die Selbstkontrolle

Vielleicht ist schon längstens ein funktionierendes Selbstkontrollkonzept eingeführt. Dann erübrigt sich jede weitere Diskussion. Vielleicht besteht aber noch Handlungsbedarf, und der Gastronom besorgt sich eine Branchenleitlinie. Damit alleine ist es allerdings nicht getan. Die Leitlinie gibt lediglich vor, welche Aspekte im Rahmen der Selbstkontrolle zu regeln sind. Oft scheitern entsprechende Bemühungen an organisatorischen Mängeln oder an Ressourcenproblemen. Der Fachverlag von GastroSuisse, édition gastronomique, publizierte deshalb eine Umsetzungshilfe, in welcher zusätzliche Erklärungen zur Leitlinie sowie einfache Dokumentenvorlagen enthalten sind. Die GVG-Umsetzungshilfe entstand in einer Zusammenarbeit zwischen der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich und Labor Veritas AG.

Qualitätsmanagement statt Selbstkontrolle

Es lohnt sich, das Thema Selbstkontrolle weniger als rechtliche Auflage, dafür mehr als Chance zu betrachten. Als Chance, Unternehmerrisiken im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit zu reduzieren und geschädigte bzw. unzufriedene Gäste zu vermeiden. Aus dieser zeitgemässen Optik eines verantwortungsbewussten Unternehmers wandelt sich das Selbstkontrollkonzept zu einem einfachen, aber effizienten Qualitätsmanagementsystem. Wir landen automatisch beim Regelkreis nach Deming, wie er praktisch in jedem Unternehmen abläuft und mehr oder weniger bewusst wahrgenommen wird:



Die Führung (grünes Kressegment; Pächter, Wirt, Hotelier, erweiterte Geschäftsleitung o.ä.) bestimmt das Unternehmensmodell und stellt die geeigneten Ressourcen (blaues Kressegment; Räumlichkeiten, Anlagen, Personal usw.) bereit. Mit dieser Infrastruktur und dem Personal werden die Dienstleistungen angeboten bzw. die Produkte hergestellt (rotes Kressegment; Herstellung eines Menüs, Beratung des Gastes o.ä.). Infrastruktur, Personal, Herstellungsprozess und Kundenzufriedenheit unterliegen einer mehr oder weniger regelmässigen Überwachung, d.h. es wird gemessen (gelbes Kressegment; Gefahrenanalyse, Laboruntersuchungen o.ä.). Aufgedeckte Schwachstellen dienen der Führung wiederum, Ressourcen und Prozesse anzupassen – womit sich der Kreis schliesst bzw. wieder von vorne beginnt.

Wenn der Anfang schwer fällt

Finden Sie den roten Faden nicht? Im Labor-Veritas-Team sind verschiedene Berufs- und Fachleute vertreten, die über Erfahrungen in Gastronomie, Lebensmittelherstellung und/oder Analytik, Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht sowie Gefahren-/Risikoanalysen verfügen. Wir sind gerne bereit, Sie in angemessener Form bei Umsetzung der Hygiene-Leitlinie zu unterstützen. Dies kann sich von einer Kurzinstruktion im Rahmen eines Kick-off-Meetings bis zu einer umfassenden Betreuung erstrecken – Sie bestimmen den Aufwand.

Anmerkung: Bestehende Kunden können die Leitlinie sowie die Umsetzungshilfe zu einem Vorzugspreis bei Labor Veritas AG beziehen.

Kontakt/weitere Informationen

Die am besten geeigneten Ansprechpersonen für das in diesem Spotlight vorgestellte Thema finden Sie unter www.laborveritas.ch/spotlights oder über die Hauptnummer, wo man Ihnen auch gerne weiterhilft.