



magazin

Butter & Backfette

*Produkte punkten mit
Natürlichkeit, Transparenz
und Herkunft*

Füllungen/Aromen/Dekore

*Zentral für appetitliches
Aussehen und vielseitige
Geschmackserlebnisse*



Handwerk stiftet Genuss

HygieneAmpel auf „Grün“ schalten

Bochum: Lange wurde das Lieblingskind von Umwelt- und Verbraucherschutzminister Rommel diskutiert, jetzt ist es auf der Welt und verlangt Beachtung. Das so genannte Hygiene-Barometer verliert jedoch seinen Schrecken, wenn man sich mit der Hilfe von Fachleuten auf den Umgang mit ihm einstellt. Auf welche Weise dies geschehen kann, stand im Mittelpunkt einer Schulung in den Räumen der BÄKO West in Bochum (und am Vortrag in Willich).

„Es ist ein Gesetz, das dem Verbraucher nur schwer erklärbar ist“, beurteilten auch die meisten Referenten die eingesetzten Ampelfarben.

Andreas Stauchen vom Dr. Berns Laboratorium versuchte dies dennoch und ging auf die Basis einer guten Betriebsführung ein. Es gehe bei dem Hygiene-Barometer nicht allein um Sauberkeit, sondern es greife darüber hinaus auch Aspekte wie Zuverlässigkeit und Eigenkontrollen aller Lebensmittel erzeugenden Betriebe auf. Das Hygienemanagement sei deshalb nur eines der Kriterien für die Beurteilung der geprüften Betriebe. Dabei spielen bauliche Gegebenheiten ebenso eine Rolle wie die Auswahl und Einwirkzeiten von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und deren Dokumentation. Auch Gesichtspunkte wie die Kreuzungsfreiheit der Wege im Zuge der Produktion spielen eine Rolle und werden ggf. mit Minuspunkten bedacht.

Der negativste erreichbare Wert liegt theoretisch bei 73, der beste bei 0 Punkten. Bis zu einem Wert von 36 Punkten steht die Hygiene-Ampel noch auf „Grün“ und signalisiert, dass der Betrieb sorgfältig arbeitet. Mehr als diese Farbe muss dem Verbraucher auch nicht veröffentlicht werden. Sollte jedoch die Angabe der genauen Punktzahl zur Pflicht werden, ist auf einen Blick sichtbar, wie gut es mit der Beurteilung steht. Das Barometer soll dann



1| Hygiene-Barometer? Für die Teilnehmer nicht nur Hürde, sondern auch Chance. 2| Patricia Winkelmann berichtet über ihre Erfahrungen mit der Hygienesdokumentation.

auch vom Betrieb so angebracht werden, dass der Kunde es vor dem Betreten der Geschäftsräume sehen kann. Beim Onlinehandel soll es auf der Homepage erscheinen. Wer einmal einige Negativpunkte verbuchen musste, kann nur in Sonderfällen mit einer schnellen zweiten Prüfung rechnen. Beispielsweise, wenn das Prüfergebnis so drastisch ausgefallen ist, dass es buchstäblich im „roten Bereich“ liegt.

Das in Nordrhein-Westfalen seit dem 15. Februar geltende Gesetz ist zunächst befristet bis zum 31. Dezember 2022. Ob es dann verlängert wird, liegt nicht zuletzt am Ergebnis der Landtagswahlen.

Heinz-Dieter Polfers vom Qualitätsmanagement-Dienstleister Awenko zeigte auf, dass es auch in anderen Bundesländern bei den Kontrollen von Lebensmittelbetrieben eine härtere Gangart gibt. So könne es einem hessischen Bäcker durchaus passieren, mitten im laufenden Nachtbetrieb behördlichen Besuch in Form einer sechsköpfigen „Task Force“ zu bekommen. Dabei gelte es jedoch zu berücksichtigen, dass erfahrungsgemäß nicht die traditionellen Lebensmittelhandwerker im Fokus der Behörden stehen. „Mit der Hilfe und Erfahrung von Experten und BAKO ist es nicht allzu schwierig, sich für den Fall einer Kontrolle gut aufzustellen“, beruhigte er die Zuhörerschaft. Allerdings räumte er auch ein, dass mit steigender Zahl der Filialen auch die Kontrolle der anfallenden relevanten Daten schwieriger werde.

Wer die neue Kontroll- und Dokumentationspraxis nicht als Druckmittel, sondern als Chance betrachte, habe die Möglichkeit, auch eine erhöhte Transparenz als Nebeneffekt zu erreichen. Dazu sei es jedoch

wichtig, Checklisten und Kontrollblätter anzulegen, damit die Kontrollroutinen immer eingehalten und überprüft werden. „Wer sich daran hält, vergisst nicht so schnell eine vorgesehene Tätigkeit“, lautet der Tipp. Dabei reiche es nicht aus, die entsprechenden Schulungen durchzuführen, sondern es sei auch wichtig, zu kontrollieren, ob die Inhalte auch verstanden wurden.

Wie das Management von vielen Filialen in der Praxis möglich ist und dabei der Umgang mit den geforderten Dokumentationen und Checklisten bewerkstelligt werden kann, berichtete Patricia Winkelmann. Sie ist bei der Bäckerei Büsch für Hygienemaßnahmen und deren Dokumentation zuständig. Bei rund 180 Verkaufsstellen in 30 Kreisen und Städten ist sie als Beraterin stets unterwegs. Die Erfahrungen klingen eher beruhigend. „In allen Bereichen von NRW werden unterschiedliche Bewertungsmaßstäbe angelegt“. Dabei gehe es jedoch in der Regel um Details, die relativ schnell berücksichtigt und im Sinne der Behörden behoben werden können. An Kontrollen sind die Mitarbeiter in den Filialen ohnehin gewöhnt: Alle sechs Monate sorgen interne Hygienechecks dafür, dass bei amtlichen Visiten „alles im grünen Bereich“ liegt. Sie umfassen 75 Positionen und basieren auf der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben in NRW, den meistgenannten Beanstandungen der Behörden sowie den Kontrollpunkten einer extern beauftragten Firma. Die Filialen erhalten automatisch die Checks per E-Mail, können eventuelle Mängel sofort abstellen und danach mitteilen, welche Fehler auf welche Weise behoben wurden. **rh**

Termine

BAKO WEST

3./4.05. Workshop „BrotZeit – Zeit für Brot“ der BAKO West für Bäcker (Leitungsfunktion) im Handwerklichen Bildungszentrum, Repelner Str. 103, 47411 Moers, jeweils ab 10 Uhr

BAKO REGION STUTTGART

8./10.05. Workshop „Snackexpress – Warenpräsentation“ in den NL Uhingen und Stuttgart, jeweils 14 Uhr
17.05. Generalversammlung in der NL Stuttgart, 15 Uhr

BAKO FRANKEN OBERBAYERN-NORD

9.05. Seminar „Handbrot, Burger & Fisch“ mit Rainer Veith (Snackexpress) und Eipro in der NL Langenzenn, 14 Uhr
31.05. Generalversammlung in der NL Langenzenn, 15 Uhr

BAKO BREMERHAVEN

9.05. Seminar „Kreativ Serviettenfalten“ mit Duni in Geestland, 10 Uhr
18.05. Generalversammlung in Geestland, 16 Uhr
22.05. Workshop „Streetfood Fisch“ in Geestland, 14 Uhr

BAKO SCHLESWIG-HOLSTEIN

18.05. Generalversammlung im Hotel „Wikingerhof“ in Kropp (Tetenhusener Chaussee 1, 24848 Kropp), 15 Uhr
14.06. Praxisseminar „Cremekocher“ in der Eiderland-Bäckerei in Pahlen, 10 Uhr

BAKO SÜDWÜRTTEMBERG

9./11.05. Seminar „BWA und Bilanzen“ in den NL Reutlingen und Ravensburg, jeweils 14 Uhr
31.05. Generalversammlung in der Oldtimerfabrik Ulm, 14 Uhr

BAKO MÜNCHEN ALTBAYERN UND SCHWABEN

9.05. Generalversammlung in der NL Taufkirchen, 15 Uhr

BAKO WESER-EMS-MITTE

9./11.05. Seminar „Vegetarische und vegane Snacktrends“ in den NL Oldenburg und Braunschweig, 10 Uhr
10.–12.05. Prüfungsvorbereitung „Ja, wir schaffen das!“ für Bäckerlehrlinge im 3. Lehrjahr in Bad Zwischenahn-Rostrup, jeweils ab 9 Uhr
17.05. Seminar „Vive La France“ in der NL Oldenburg, 9 Uhr

17.05. Seminar „Ready to take off – Wir nehmen die letzte Hürde“ für Lehrlinge im Verkauf im 3. Lehrjahr, NL Oldenburg, 9 Uhr

EBÄCKO

10.–11.05. Seminar „Backen ohne Hefe“ in Zusammenarbeit mit der Fachschule Richemont, in der NL Münster, jeweils 10 Uhr

BAKO MITTELDEUTSCHLAND

10.05. Generalversammlung in der NL Lichtenstein, 14 Uhr

BAKO SÜD-WEST

10.05. Seminar „Aus der Praxis – für die Praxis“ mit Referentin Ulrike Poggenlaas, 14 Uhr
22.05. Generalversammlung in der NL Edingen-Neckarhausen, 14 Uhr

BAKO BERG + MARK

11.05. Seminar „Cremekocher“ (Brüh- & Kochstücke, Kochcremes) im BAKO-Partnerschaftszentrum in Velbert, 10 Uhr

BAKO ÖSTERREICH

16.05. Generalversammlung in der NL Linz, 10 Uhr

BAKO-ZENTRALE SÜDDEUTSCHLAND

30.05. Generalversammlung im Hotel „Bayerischer Hof“ in Lindau, 9.30 Uhr

BAKO RHEIN-MAIN-LIMBURG

31.05. „Das Trendseminar – Fisch, vegetarisch und vegan, Handbrot“ mit Reiner Veith und Heinz Heller in der NL Wiesbaden, 13 Uhr
3.06. Jubiläumsschiffahrt „100 Jahre“ ab Mainz, 16.30 Uhr

BAKO OST SACHSEN-BRANDENBURG

6.06. Geschäftsjubiläum BM Heiko Trepte, Radebeul (150 Jahre)
8.06. Generalversammlung in der Gaststätte „Grotzsch Hof“ (Zum Kalkwerk 3, 01665 Klipphausen-Grotzsch), 10 Uhr

BAKO RHEIN-MOSEL

12.06. Generalversammlung in der NL Köln-Rodenkirchen, 16 Uhr
12.06. Seminar „Führen und Motivieren“ mit Verkaufstrainerin Andrea Bollinger in der NL Köln-Rodenkirchen, 10 Uhr