



Hygiene, Fussball-WM und Sommer – was sagt die Gemeinschaftsgastronomie dazu?

Die «Grüselbeizen» waren das grosse Vorsommer-Thema der Boulevard-Medien. Dass dabei die Verhältnismässigkeit total missachtet wurde und dass 99 Prozent aller Gastronomie-Betriebe hygienisch einwandfrei oder zumindest nicht hygienisch grobfahrlässig geführt werden, wurde total ausgeblendet. Eine ganze Branche wurde damit diskreditiert – ein unerhörter Vorgang, der nicht besser gemacht wurde, dass sich einige medieneilige Drittbrettfahrer-Köche für eine Aktion «Stoppt die Grüselbeizer» nicht zu schade waren und dann noch mit einer Beitragsserie über Landbeizen mediale Wiedergutmachung geübt wurde.

Das Vorgehen des Schweizer Boulevard-Verlags sollte eigentlich rechtliche Folgen haben, und dass sich die involvierten kantonalen Lebensmittelkontroll-Stellen nicht selbst zu Wort meldeten und differenzierte Statements abgaben, ist ein Skandal sondergleichen, der nicht ohne Folgen bleiben sollte.

Jenseits von «Grüselbeizen» zeigt sich insbesondere in der Gemeinschaftsgastronomie, wie vorbildlich und verantwortungsbewusst mit dem Thema «Hygiene und Sauberkeit» umgegangen wird. Das bestätigen sämtliche Aussagen der Forum-Teilnehmenden aus der Gemeinschafts-, Betriebs-, Heim- und Spitalgastronomie. Und noch etwas zeigen die Aussagen: Die Gemeinschaftsgastronomie-Unternehmen sind durchaus in der Lage, auch auf aktuelle Ereignisse wie die Fussball-Weltmeisterschaften und auf die



unterschiedlichen Jahreszeiten mit entsprechend angepassten Events und kulinarischen Angeboten zu reagieren. Bravo!

1. «Grüselbeizen» standen soeben im Mittelpunkt auf dem «Boulevard». Jenseits davon stellt sich die Frage, welchen Stellenwert Hygiene, Sauberkeit und Reinigung in der Gemeinschaftsgastronomie haben. Was ist Ihre Meinung zum Thema?

.....

2. Mit welchen Massnahmen werden in Ihrem Betrieb/in Ihren Betrieben Hygiene und Sauberkeit gefördert und kontrolliert? Über welche Hygiene-Zertifizierungen verfügen Ihr Betrieb/Ihre Betriebe?

.....

3. Es ist jetzt Fussball-WM-Zeit. Wie reagieren Sie und Ihre Verantwortlichen darauf (z.B. Events, Public Viewing, besondere kulinarische Angebote, usw.)?

.....

4. Der Sommer steht bevor. Findet er auch in Ihrem gastronomischen Angebot seinen Niederschlag? Und wie kommen bei Ihren Gästen die speziellen Sommer-Angebote an?



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 100
Fläche: 111'338 mm²



**Dr. Regula Pfister,
Präsidentin des
Verwaltungsrats,
ZFV-Unternehmungen,
Zürich**

Wenn es um Hygiene und Sauberkeit geht, dann gibt es kein «Pardon», nur 100 %ige Pflichterfüllung. Dies gilt für alle Gastronomiebetriebe, aber im Speziellen für die Gemeinschaftsgastronomie. Man stelle sich vor, in einem Personalrestaurant mit einigen tausend Gästen käme es infolge Schlamperei zu einer Lebensmittelvergiftung, die den ganzen Betrieb lahmlegen würde. Das wäre der «Supergau»! Nicht nur das Image des Caterers wäre

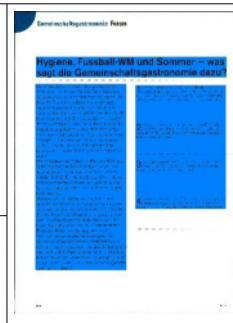
Die Themen «Hygiene» und «Sauberkeit» sind bei den ZFV-Unternehmungen Bestandteil des Qualitätsmanagements. Es basiert auf den gesetzlichen Grundlagen. Darüber hinaus macht die Geschäftsleitung klare Zielvorgaben. Den Betrieben steht ein umfassendes und verbindliches Hygiene- und Lebensmittelsicherheitshandbuch zur Verfügung, das ihnen die nötigen praktischen Anweisungen bei der Umsetzung im Alltag gibt. Hinzu kommen

Hennis Catering & Events, der Eventbereich der ZFV-Unternehmungen, betreibt während der Fussball-WM auf dem Areal der Europaallee neben dem Hauptbahnhof das grösste Openair Public Viewing von Zürich mit einem 56 m² LED-Big-Screen. 5000 Zuschauerinnen und Zuschauer können die Fussballspiele live miterleben und dank dem brasilianischen Ambiente auf dem Festgelände jeweils für ein paar Stunden in die Welt der Fussball-

*Frische, Regionalität und Saisonalität sind Attribute, die unsere Ernährungsphilosophie prägen. Unsere Küchenchefs freuen sich stets ganz besonders auf den Sommer, weil dann die Gemüse- und Früchteauswahl besonders attraktiv und reichhaltig ist. Da können sie für ihre Gäste so richtig aus dem Vollen schöpfen. An heissen Sommertagen sind auch Grilladen mit einem gartenfrischen Salat sehr beliebt. Aber auch mit einem unkonvention-
in höchstem Masse beschädigt, es müsste auch – je nach Schweregrad – mit hohen Schadenersatz- und Genugtuungsklagen gerechnet werden. Im Risikokataster der ZFV-Unternehmungen gehören die Lebensmittelhygiene und die Sauberkeit im Betrieb deshalb zu jenen Risiken, die unter ständiger Beobachtung*

Datum: 13.06.2014

gourmet



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

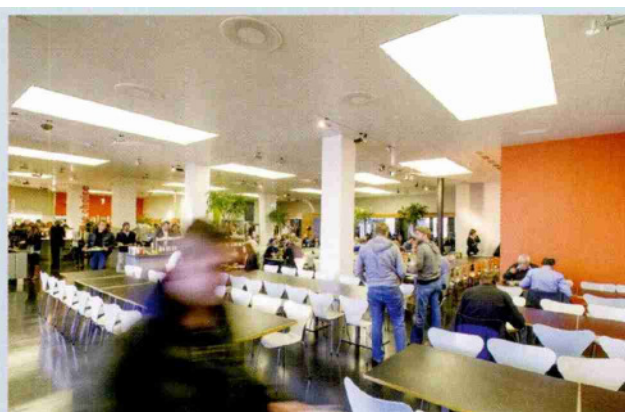
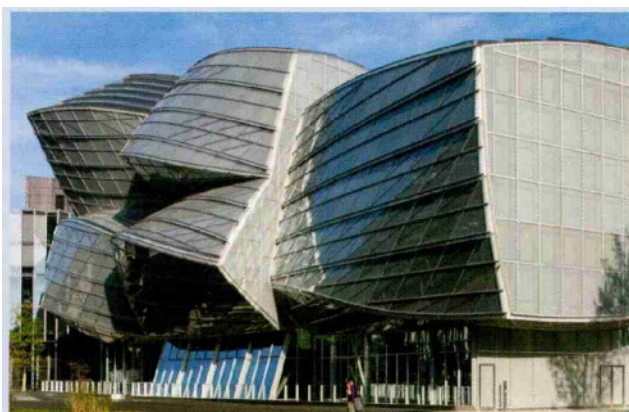
Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 100
Fläche: 111'338 mm²

stehen. Hier sind wir unerbittlich!

Aus- und Weiterbildungen «on the job» durch unsere drei Qualitätscoaches und Schulungen. Einmal pro Jahr wird durch eine zertifizierte externe Firma für jeden unserer Betriebe ein Audit durchgeführt. Dieses ist verbunden mit Probenziehungen von Lebensmitteln und auf Oberflächen. Zudem entnehmen unsere Betriebe täglich Rückstellproben. Ferner setzen wir auf das Qualitätsgütesiegel 1 und 2 des STV sowie auf die Umweltnorm ISO 14001.

WM eintauchen. Da das «Fussballfieber» auch den Alltag erfasst, widmen sich unsere Personalrestaurants und Mensen diesem Thema mit Dekorationen und einem kulinarischen Angebot, das uns brasilianische und südamerikanische Gerichte näher bringt. Es finden auch Ticketverlosungen für unser Public Viewing statt.

neren Angebot wie etwa kalten Suppen, einem frischen Melonen-Gurken-Minze-Cocktail oder leichten Fleisch- und Fischgerichten wollen wir in unseren Personalrestaurants und Mensen während der wärmeren Jahreszeit punkten.

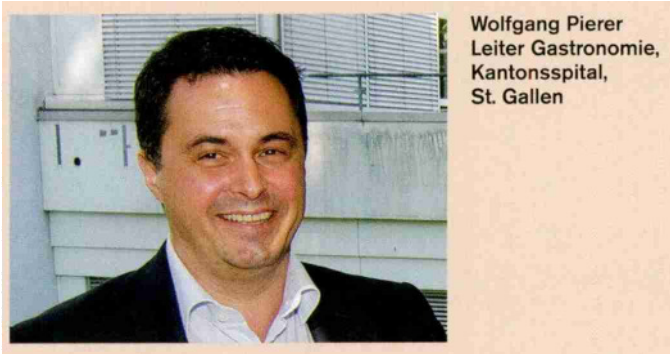




Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 100
Fläche: 111'338 mm²



Der Stellenwert von Hygiene, Sauberkeit und Reinigung spielt in der Gemeinschaftsgastronomie und explizit in der Spitalgastronomie eine enorme Rolle. Aus unserer Sicht sind Themen wie «Grüselbeizen» unverständlich. Hier dürfte der Gesetzgeber teilweise schärfer durchgreifen. Wir sind der Meinung, dass unsere Gäste eine Null-Toleranz-Haltung zu diesem Thema haben. Es wäre verheerend, wenn es in der Spitalgastronomie zu solchen Vorwürfen käme.

Hygiene und Sauberkeit haben bei uns einen sehr hohen Stellenwert. Deshalb haben wir vor zwei Jahren die Zusammenarbeit mit einem unabhängigen Labor für mikrobiologische Analytik gestartet. Wir schicken Lebensmittelproben zur Überprüfung ein und lassen die Reinigungsvorgänge kontrollieren. Das gewährt uns grosse Sicherheit. Im 2013 wurde unser Departement ISO 9001-2008 zertifiziert.

Bei uns sind die Angebote standortspezifisch, z.B. im Spital Rorschach wird pro Tag während der WM aus einem ausgewählten Spiel ein Nationalgericht pro Nation gekocht. Eines der Gerichte mit Fleisch, das andere vegetarisch. Hier ist am Ende der WM die Flexibilität der Küche gefragt. Angebotsbereichernd gibt es Fussballsandwiches. Zur Auflockerung gibt es ein Tippspiel mit Wettbewerb, bei dem die ersten drei Gewinner ein Mittagmenu erhalten.

Das Verpflegungsverhalten unserer Gäste verändert sich in der Outdoor-Zeit. Der Wunsch nach leichteren Speisen, grösserem Salatangebot und Snacks nimmt zu. Wir machen teilweise spezielle Sommerangebote. Vor allem schätzen es die Gäste, dass diese auch im Takeaway angeboten werden. Vom selbstgemachten Joghurt-Mix mit saisonalen frischen Früchten über diverse Salatkombinationen bieten wir ein vielseitiges Angebot für die Sommerzeit an.



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 100
Fläche: 111'338 mm²



Markus Daniel,
Geschäftsführer,
Menu and More AG,
Zürich



Die Lebensmittelsicherheit muss speziell in der Gemeinschaftsgastronomie eine besonders hohe Bedeutung haben. In diesem Gastro-Segment ist deutlich mehr planbar, und bei einem Ereignisfall wären viel mehr Menschen gleichzeitig betroffen, was gerade bei einem grossen Caterer auch einen grösseren Imageschaden bedeuten würde. Es ist darum gerechtfertigt, wenn die Ansprüche an unsere Branche wesentlich höher sind.

Wir sind seit 2012 nach ISO Norm 22000 für die Lebensmittelsicherheit zertifiziert. Diese Anforderungen bedingen nebst Hygienekonzept und HACCP eine dokumentierte Prozessüberwachung über jeden Arbeitsschritt. Regelmässige interne Schulungen und Kontrollen sowie die jährlichen externen Kontrollaudits sorgen dafür, dass diese hohen Norm-Anforderungen erfüllt werden.

Als reine Produktions- und B-to-B Unternehmung führen wir keine Sonderaktionen zur WM durch. Wir freuen uns dieses Jahr aber auf die verschiedenen 10-Jahres-Jubiläumsaktivitäten der Menu and More AG, für welche wir eine Partnerschaft mit der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz eingegangen sind. Der Höhepunkt soll im Herbst mit einem Weltrekordversuch und Eintrag im Guinness World Records Buch stattfinden.

Bei menuandmore widerspiegelt sich jede Jahreszeit in den Menuplänen anhand der saisonalen Produkte und Gerichte. Unsere Gäste schätzen alle kulinarischen Jahreszeiten und freuen sich auf den Spargel im Frühling, die grosse Auswahl an lokalen Gemüsen, Früchten und Beeren im Sommer, das Wild mit Rotkraut und Spätzli im Herbst oder die deftigeren Wintergerichte. Jede Jahreszeit soll kulinarisch Freude bereiten!