

Hygiene in der Gastronomie

Prävention statt Schadensbehebung

Gastronomiebetriebe sind vom Gesetz her verpflichtet, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Eine zwingende Massnahme ist hierbei die Eigenverantwortung und die entsprechende Selbstkontrolle. Zudem wird die Einhaltung der Hygienevorschriften von den zuständigen Behörden kontrolliert. Wieso sollten sich Gastronomiebetriebe zusätzlich in Sachen Hygiene von neutralen Spezialisten überwachen lassen – und auch noch dafür bezahlen?

Hygieneberatung statt Kontrolle

Einwandfreie Hygiene ist ein grundlegendes Bedürfnis in der Gastronomie. Doch die Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen erfordert Know-how und nimmt Zeit in Anspruch. Labor Veritas AG bietet genau hier Unterstützung: bei der Umsetzung der gesetzlich vorgeschriebenen Selbstkontrolle im Gastronomiebetrieb.

Seit mehr als 10 Jahren führt Labor Veritas AG Hygieneberatungen in Restaurants, Hotels, Spitälern, Heimen, Kantinen und Cateringunternehmen durch. Im Mittelpunkt der Hygieneberatung steht die Unterstützung und Beratung der Küchenverantwortlichen und deren Mitarbeiter in Hygienefragen.

Hygieneprobleme entstehen oft durch Unwissenheit, Sorglosigkeit oder eine gewisse Betriebsblindheit. Labor Veritas AG hilft mittels einer unabhängigen Optik, Schwachstellen aufzudecken, und empfiehlt praxisnahe Verbesserungsmassnahmen.

Hygieneberatung ganz konkret

Labor Veritas AG bietet für jeden Kunden ein auf ihn zugeschnittenes Hygienemonitoring an, welches in Serviceverträgen festgehalten wird. Das Angebot erstreckt sich von Probenanalysen über visuelle Beurteilungen vor Ort bis hin zu Hygieneschulungen und Erstellung von Selbstkontrollkonzepten. Die Häufigkeit und der Umfang werden auf die Bedürfnisse des jeweiligen Betriebs abgestimmt. Konkret heisst das, dass eine Hygienefachperson von Labor Veritas AG z. B. zweimal pro Jahr in der Regel ohne Vorankündigung in den Betrieb kommt und die Hygienesituation überprüft. Dies umfasst neben der visuellen Beurteilung von Räumen und Einrichtungen die Einschätzung der küchenspezifischen Prozesse und Abläufe, der Personalhygiene, des Selbstkontrollkonzeptes



Probenanalysen sind ein wichtiger Bestandteil zur Beurteilung der Hygiene. Die mikrobiologischen Ergebnisse spiegeln objektiv wider, ob die gute Herstellungspraxis gelebt wird und die küchentechnologischen Prozesse funktionieren.

sowie der gezielten Schulung der Mitarbeiter und der Probenahme inklusive Analyse von Lebensmitteln. Alle Erkenntnisse und Resultate werden in einem schriftlichen Bericht zusammengefasst. Ziel ist es, bei jeder Kontrolle zusammen mit dem Betrieb eine Qualitätsverbesserung zu erreichen. Mit einem Betrag ab etwa eintausend Schweizer Franken pro Jahr ist dies bereits möglich. Zudem bietet Labor Veritas AG Hilfe an beim Umgang mit Kundenreklamationen und Vollzugsbeanstandungen sowie bei lebensmittelrechtlichen Problemstellungen.

Ein Beispiel

Ein langjähriger Partner von Labor Veritas AG ist das Park Hyatt Zürich. Das Hotel hat ein externes Labor hinzugezogen, um in allen Hygienefragen kompetent unterstützt und entlastet zu werden. Für den Küchendirektor Frank Widmer liegen die Vorteile der Zusammenarbeit mit Labor Veritas AG auf der Hand: der direkte



Der direkte und persönliche Austausch mit den Hygienespezialisten ist einer der wichtigsten Punkte für Küchendirektor Frank Widmer im Park Hyatt Zürich. Jedes Hygienemonitoring ist Teil der gezielten Schulung und Weiterbildung der Mitarbeiter.

Austausch mit allen Mitarbeitenden während der Hygienekontrollen, aktuelle Informationen zu Hygienefragen und Lebensmittelgesetz, die hohe Flexibilität und Nähe des Labors sowie die Untersuchung und Beurteilung von Lebensmittelproben. In den letzten Jahren konnte das Park Hyatt Zürich in allen Bereichen der Küche seine Prozesse optimieren und damit stetig die Qualität und Sicherheit der hergestellten Lebensmittel verbessern. Dies zeigt sich auch in der Beurteilung durch die amtliche Lebensmittelkontrolle.

Die Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen für eine angemessene Hygiene ist oft weniger eine Frage des Geldes, sondern eine Frage der Organisation und des gesunden Menschenverstandes. Beim letzten Punkt setzt Labor Veritas AG an. Weil im Team Spezialisten mit gastrogewerblicher Berufserfahrung arbeiten, betrachtet Labor Veritas AG es als zentrales Anliegen, zusammen mit dem Auftraggeber praktikable und bezahlbare Lösungswege zu finden, welche schliesslich zu nachhaltigen Verbesserungen und konstanter, einwandfreier Lebensmittelhygiene führen.

Angebot der Labor Veritas AG für Hygienemonitorings in der Gastronomie

- Probenahmen von Lebensmitteln im Betrieb
- Mikrobiologische Analyse von Lebensmitteln gemäss gesetzlichen Vorgaben
- Visuelle Beurteilung des hygienischen Zustandes von Räumen und Einrichtungen
- Beurteilung der Prozesse und Tätigkeiten im Rahmen der Lebensmittelherstellung
- Beurteilung der Personal- und Umgebungshygiene inkl. Abklatschproben
- Beratung bei der Erstellung und Umsetzung von Selbstkontrollkonzepten
- Durchführung von Hygieneschulungen (Theorie und Praxis)
- Unterstützung bei Kundenreklamationen



Kontakt

Detaillierte Auskünfte und ein auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtetes Angebot erhalten Sie von der zuständigen Abteilungsleiterin Dr. Susanne Losio, dipl. oec. troph. Univ., Dr. sc. ETH, Tel. dir. +41 44 283 29 33, E-Mail s.losio@laborveritas.ch