

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 35 | JUNI 2021



Unliebsame Gäste

Mäuse, Kakerlaken, Motten... die Liste der Tierchen, die man in einem Restaurant nicht haben will, ist lang. Für Hoteliers kommt der Albtraum einer Bettwanzenplage dazu. Marcus Schmidt von der Schädlingsprävention und -beratung der Stadt Zürich gibt Tipps, wie man die Schädlinge vermeidet.

Marcus Schmidt hat lange Erfahrung in der Schädlingsprävention und weiss: «Schädlinge können jederzeit leicht eingeschleppt werden, zum Beispiel mit einer Lieferung Lebensmittel. Oder sie dringen durch unentdeckte Ritzen ein. Wenn sie auftreten, spricht das noch nicht gegen einen Betrieb.» Problematisch wird es erst dort, wo sie zu lange nicht entdeckt werden und/oder nichts

gegen sie unternommen wird, denn die Schädlinge verderben nicht nur Lebensmittel, sie schleppen auch krankmachende Keime ein. Die Voraussetzungen sind in jeder Küche und in jedem Hotel anders, dessen ist sich Schmidt bewusst. Einige allgemeine Tipps hat er aber doch, die für alle Gastrobetriebe und Hotels gelten. Tipps zu Bettwanzen finden sich im Kästchen auf Seite 2.

editorial

Ein bewegtes Jahr mit vielen schlechten Nachrichten für Gastronomie und Hotellerie liegt hinter uns. Dank der Verfügbarkeit von Impfstoffen zeichnet sich jetzt ein Silberstreifen am Horizont ab. In dieser Ausgabe des Blickpunkts widmen wir uns einem Thema, das Gastrobetriebe selbst dann beschäftigte, als sie geschlossen bleiben mussten: Schädlingen. Marcus Schmidt von der Schäd-

lingsprävention und -beratung der Stadt Zürich gibt Tipps, was getan werden kann – auch und gerade wenn noch nicht wieder Vollbetrieb herrscht. Im zweiten Beitrag fragen wir nach Lehren, die sich aus dieser Zeit ziehen lassen. Viele Betriebe sind auf Take Away und Home Delivery umgestiegen. Was lässt sich von ihnen für die Zukunft lernen, was gilt es dabei zu beachten?

Ferdinand W. Uehli, LeWoH – Uehli Lebensmittel- und Wohnhygiene, ehemaliger Leiter Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich

Hygiene ist Grundlage der Schädlingsprävention

Den ersten Hinweis kann Marcus Schmidt gar nicht oft genug wiederholen: Hygiene. Was die Tiere in die Küche oder Gaststube zieht, ist die Aussicht darauf, hier leicht Nahrung zu finden. Saubere Räume machen ihnen das schwerer. Sauberkeit setzt Putzen voraus, daran führt kein Weg vorbei. Die bauliche Situation in einem Raum beeinflusst jedoch, wie einfach oder wie schwierig dies ist. Kaum zugängliche Ecken oder ein Bodenbelag mit unebener Oberfläche führen leicht dazu, dass Reste übersehen werden oder kleben bleiben. Kakerlaken, Mäuse und andere Schädlinge freut's. Minimiert man tote Ecken und Schrägen, bei denen das Wasser nicht richtig abläuft, wird es einfacher, rationell zu putzen, wenn wieder Hochbetrieb herrscht.

Ritzen finden und abdichten

Ritzen sind für manche Tiere richtige Paradiese: Kakerlaken lieben es feucht, warm und dunkel. Für Mäuse bieten Ritzen einen wunderbaren Durchschlupf – und dafür müssen sie nur etwa so gross sein wie ein kleiner Finger, denn Mäuse können sich sehr dünn machen. Wer also die Tiere draussen halten will, tut gut daran, Ritzen aufzuspüren und zu versiegeln und Türen allenfalls mit Schwellen abzudichten. «Ritzen und Spalten sind überall ein Problem. Aber eines, das gelöst werden kann», sagt Marcus Schmidt.

Überwachung

Je mehr sich Schädlinge vermehren, umso schwieriger wird ihre Bekämpfung. Deshalb macht es Sinn, für die Überwachung zu Hilfsmitteln zu greifen. Kakerlaken kann man selber mit Klebefallen überwachen, die an strategisch wichtigen Orten aufgestellt werden – zum Beispiel hinter dem Geschirrspüler

oder dem Herd, unter dem Kühlschrank oder der Kaffeemaschine oder beim Abfall.

Wo Getreideprodukte sind, können Vorratsschädlinge eingeschleppt werden. Entdeckt man befallene Ware, gilt es, sie sofort zu entsorgen, bevor sich die Schädlinge ausbreiten.

Betrieben, bei denen immer mal wieder Schädlinge auftreten, empfiehlt Marcus Schmidt die Zusammenarbeit mit einer erfahrenen Schädlingsbekämpfungsfachperson, die leichter erkennt, wo Ritzen abgedeckt oder Barrieren eingebaut werden müssen, damit die Schädlinge sich nicht ausbreiten. «Es ist gut, die Adresse einer erfahrenen Fachperson bereit zu haben, bevor ein Notfall eintritt. Man kann sich dafür bei anderen Betrieben nach ihren Erfahrungen erkundigen oder auch bei der Schädlingsprävention der Stadt Zürich beraten lassen.»

www.stadt-zuerich.ch/schaedlingsbekaempfung

Bettwanzen

Bettwanzen belästigen Gäste, sind rufschädigend und es ist teuer, sie wieder loszuwerden. Was ist also zu tun? Wie bei allen Schädlingen gilt: Je eher man sie entdeckt, desto leichter wird man sie wieder los. Hier lohnt es sich, das Reinigungspersonal zu schulen, dass die Mitarbeitenden Spuren erkennen. Es gibt auch moderne Monitoring-Systeme mit digitalem Sender. Entdeckt man die Tierchen, so braucht es externe Hilfe – Empfehlungen kann man bei der Schädlingsprävention der Stadt Zürich einholen. Treten Bettwanzen immer wieder auf, so lohnt es sich, die Zimmereinrichtung zu überdenken – es gibt Betten, die bei Wanzen unbeliebt sind –, Fugen schliessen zu lassen und Rat einzuholen, wie Barrieren eingebaut werden können, damit wenigstens der Weg von einem Zimmer ins nächste blockiert ist.

Von Katzen und Vogelspinnen im Restaurant

Gewisse Tiere in Gastrobetrieben sind im Gästebereich erlaubt, solange kein Kontaminationsrisiko besteht. Das heisst konkret: Hunde und Tiere in Aquarien und Terrarien, wie etwa Fische, Vogelspinnen oder Reptilien. Katzen sind zwar in der Hygieneverordnung nicht ausdrücklich erlaubt, aber auch nicht verboten, was sicher alle Katzenfreunde freut, die sich nun auch in Zürich in einem Katzenkaffee an Katzen und Kaffee erfreuen können.



Umsteigen auf Take Away und Home Delivery

Zahlreiche Betriebe haben sich in der Zeit der Lockdowns für Take Away oder Home Delivery entschlossen. Was man daraus für die Zukunft lernen kann.

«Ich werde mich nicht unterkriegen lassen.» Das beschloss Bea Nyffeler, als der Bundesrat im März 2020 den ersten Lockdown verkündete. Ihr Restaurant, die Oase El Salam in Pfäffikon, würde wie alle anderen auch schliessen müssen. Aber daraus wollte sie eine Chance machen und entschied sich, schnellstmöglich Home Delivery anzubieten. Entscheidungen standen an. Nicht nur zu den Menüs im Angebot, sondern auch zum Verpackungsmaterial. Eigentlich wollte sie, die bei der Auswahl der Lebensmittel auf einen biologischen Anbau achtet, etwas möglichst Umweltfreundliches. Aber gleichzeitig müssen die Lebensmittel gut geschützt sein und die Kundinnen und Kunden sollten darin das Essen unkompliziert aufwärmen können. So entschied sie sich dann doch für Aluschalen. Diese haben einen weiteren Vorteil: Es ist klar, dass sie nicht in die Mikrowelle gehören. Ferdinand W. Uehli, Berater für Lebensmittelhygiene, hält fest: «Wenn nicht ersichtlich ist, ob ein Gebinde in die Mikrowelle kann, so muss der Kunde oder die Kundin im Sinne der Gebrauchsanweisung informiert werden.» In der Realität werde es oft nicht gemacht, hat Uehli gesehen. Das ändere aber nichts daran, dass die Vorgabe verbindlich sei.

Eine weitere Frage, die man sich stellen sollte, bevor man sich für Home Delivery entscheidet: Die Kommunikation in Bezug auf die Zusammensetzung der Produkte

und vor allem der Allergene. Denn hier gilt das gleiche wie im Restaurant: Entweder muss die Information vollständig ersichtlich sein – in diesem Fall auf der Website –, oder aber es muss jemand für Nachfragen erreichbar sein. Gerade wenn die Bestellung gar nicht über das Restaurant läuft, sondern direkt über einen Lieferdienst, so kann dies problematisch werden. In der Pflicht ist hier nicht der Lieferdienst, sondern das Restaurant.

In Pfäffikon zeigte sich bald: Das Abfüllen kostet viel Zeit. Dies insbesondere deshalb, weil Bea Nyffeler in der Oase El Salam immer Wert auf den persönlichen Kontakt gelegt hatte. Wie lässt sich der auf Distanz aufrechterhalten? Sie schrieb jede Schale selber an und versah sie oft noch mit einer persönlichen Botschaft. Die Kunden schätzten es, das Feedback war positiv – aber es war zeitintensiv und anstrengend. Bea Nyffeler war froh, als sie in beschränktem Rahmen wieder öffnen konnte. Stärker als vorher war ihr im Lockdown bewusst geworden, welche zentrale Rolle das Emotionale, das Verbindende beim gemeinsamen Essen spielt, und wie wesentlich dabei ihre Funktion als Gastgeberin ist. Und trotz der vielen Arbeit: Aufwand und Ertrag stimmten mit Home Delivery allein nicht überein. Vor allem fehlten die Einnahmen durch die Getränke. Bea Nyffeler hat aus der Erfahrung aber auch Positives mitgenommen. Sie half ihr bei der Entscheidung, sich stärker auf ihr zweites Standbein, die Gewürzproduktion zu konzentrieren. Und die anstrengende Zeit machte ihr Mut für eine weitere Entscheidung, die sich schon länger abgezeichnet hatte: in Zukunft ganz auf das

Catering zu verzichten. So hat der Lockdown sie tatsächlich nicht untergekrigert, sondern ihr bei allen Sorgen und Problemen auch eine neue Perspektive eröffnet.





Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator/Ort	Weitere Infos
15. September 2021	Lebensmittelkontrolle 1 zu 1 (4.04) Vorbereitung auf den Besuch der Lebensmittelkontrolle	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	14:00–17:00 Fr. 148.00 inkl. Kursunterlagen, Pausenverpflegung
3. November 2021	Food Waste (15.20) Workshop: Lebensmittelabfälle vermeiden	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	13:30–16:30 Fr. 98.00 inkl. Kursunterlagen, Pausenverpflegung
14. Dezember 2021	Allergien – ein aktuelles Thema in der Gastronomie (2.16) Es gibt immer mehr Menschen, die unter Allergien leiden. Dieses Seminar hilft Ihnen aufzuzeigen, wo die Gefahren liegen und was für Massnahmen Sie ergreifen können.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	14:00–17:00 Fr. 128.00 inkl. Seminarunterlagen, Pausenverpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:



Wünschen Sie noch weitere blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Impressum

Stadt Zürich Umwelt- und Gesundheitsschutz
Verwaltungszentrum Eggbühl
Eggbühlstrasse 23
8050 Zürich-Seebach

Telefon: 044 412 20 20
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Redaktion: van de Weetering
Medien
Text: Senta van de Weetering

Bilder: istockphoto
Grafik: pooldesign, Zürich
Auflage: 3500 Exemplare

Der blickpunkt erscheint zweimal pro Jahr.
Gedruckt auf Recystar,
100 % Recyclingpapier.