

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS

NR. 12 | APRIL 2008



Hygienepraxis im Bankett-Alltag

Wie werden Reste, Abfälle und Mise en Place hygienisch einwandfrei gehandhabt? Ein Blick in die Küche des Kongresshauses Zürich zeigt, wie ein Grossbetrieb diese Abläufe handhabt.

Jedes Jahr finden im Kongresshaus rund 1100 Anlässe statt, die kulinarisch von der Crew der Kongresshausküche versorgt werden. Das Angebot des umfangreichen Bankettdienstes reicht vom einfachen Pausenservice mit Brötchen und Getränken für die Tonhallenbesucher über Häppchenkost für Cocktailparties bis zu mehrgängigen Galadinnern. Im Kongresshaus-Komplex befinden sich zudem drei Restaurants mit komplettem A la carte-Service und zwei Nachtclubs, die für spezielle Anlässe ebenfalls bedient werden.

Auch Händewaschen will gelernt sein

Hygiene wird im Kongresshaus mehrdimensional verstanden. Urs Keller, der international erfahrene Chef de Cuisine, schult sein Team regelmässig in Betriebs- und Lebensmittelhygiene. Aber auch die persönliche Sauberkeit kommt zur Sprache. Im Februar stand korrektes und gründliches Händewaschen und Desinfizieren auf dem Programm. «Mit plakativen Aktionen wie dem Abklatsch – vermeintlich sauberer – Hände kann ich das Problembewusstsein bei der Equipe schärfen», schildert Keller. Eine korrekt durchgeführte Warenannahme schützt den Betrieb vor unnötiger Belastung durch Keime und Verunreinigung. Das Personal ist angewiesen, angelieferte Frischlebensmittel in hausinterne Gebinde umzupacken. Bei der Eingangskontrolle festgestellte kritische Temperaturwerte wer-

editorial

Die Neue Zürcher Zeitung griff im Februar das Thema «Datenschutz für Schmutzbetriebe» auf. Die gute Nachricht: Die Mehrheit der 4300 kontrollierten Stadtzürcher Betriebe arbeitet sauber. Bedenklich stimmt allerdings, dass die Zahl der Strafanzeigen im Vergleich zum Vorjahr um 52 Prozent zugenommen hat. Seit über sieben Jahren treffen sich Verbandsvertreter von Gastro-Zürich, den Zürcher Hoteliers, den Cafetiers und den Bäckern mit den Verantwortlichen vom Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich zu einem regelmässigen Meinungsaustausch. Dass die Verbandsvertreter sich für die Interessen ihrer Mitglieder einsetzen, liegt auf der Hand. Dass

aber eine Kontrolle seitens des Gesundheitsschutzes notwendig ist, scheint ebenso selbstverständlich. Das sind wir uns und unseren Gästen und Kunden schuldig! Ziel der Kontrollen ist es nicht, Betriebe an den Pranger zu stellen. Vielmehr geht es darum, den Betriebsverantwortlichen mehr Sicherheit in Sachen Hygiene-Selbstkontrolle zu geben. Nur in gutem Einvernehmen mit den Behörden gelingt es uns, weitere Fluten gesetzlicher Auflagen zu unterbinden. In diesem Sinne hoffe ich, dass die Anzahl der schwarzen Schafe in unseren Verbänden (soweit sie überhaupt Mitglied sind) bei kommenden Berichterstattungen kein Thema mehr sind.



Norbert Bolinger

Direktor Kongresshaus Zürich



den umgehend den Lieferanten gemeldet. Viel Wert legt der Küchenchef auf sauberes Arbeiten während den kochvorbereitenden Prozessen. Dazu gehört auch, dass mit Gebinden sachgemäss umgegangen wird. Damit soll unbeabsichtigtes Verschleppen von Keimen verhindert werden.

Gezielt Abkühlen und Aufwärmen

Das Cook & Chill-Verfahren («kochen und abkühlen») ist nicht nur in Spitalküchen und Altersheimen, sondern auch im Bankettbereich zur unverzichtbaren Technologie aufgestiegen. Als Kernprozess guter Hygienepraxis verhindert es die Vermehrung pathogener Keime, indem der hygienisch bedenkliche Temperaturbereich zwischen 10 und 65° C rasch durchschritten wird. Der geräumige Schockfroster, der Vorgekochtes innert 90 Minuten von der Gartemperatur auf unter 5 °C kühlen kann, wird deshalb intensiv genutzt. Regenerierwagen wärmen Speisen im Bankettsaal wieder rasch bis zum Garpunkt auf und töten Mikroorganismen zuverlässig ab.

Ein Vertrauenslabor überprüft die Tauglichkeit der praktizierten Hygienemethoden: «Das schützt uns vor Betriebsblindheit», ist der Chefkoch überzeugt. Überdies sind Anpassungen ans Lebensmittelgesetz zum Dauerprozess geworden.

Mise en place

gewährleistet effiziente Abläufe und sicheres, hygienisch einwandfreies Arbeiten in der Küche und im Service. Je nach Lebensmittelart verwendet die Küchenequipe spülfeste Schneidebretter in unterschiedlichen Farben: Gemüse wird auf grünen gerüstet, Fleisch auf roten zugeschnitten, Geflügel auf gelben Brettern zerlegt usw. Der Tipp des Chefkochs: Gummiringe aus Einmach-Konfigläsern verhindern das Wegrutschen der Schneidebretter auf den Arbeitsflächen aus Chromstahl.

Abfallentsorgung

Organische Abfälle müssen in einem von der Küche abgetrennten Kühlraum gelagert werden. Dies verhindert die Bildung unangenehmer Gerüche und den Besuch ungebetener Schädlinge wie Mäuse, Ratten und Insekten. Die Selbstkontrolle fordert vom Küchenchef die regelmässige Überwachung der Kühltemperaturen und die häufige Wegführung der Abfälle. Übrigens: Aus den Küchenabfällen des Kongresshauses gewinnt ein Landwirt durch eine Vergärungsanlage Biogas.

Resten

Resten vermeiden beginnt mit einer klugen Bedarfsplanung. Kongresshauskoch Urs Keller zentralisierte den Wareneinkauf, um so den Verbrauch frischer Lebensmittel vor Ort optimal zu steuern: «Der Lebensmittelzyklus im Haus beträgt drei Tage. Ich mache keine Wochenpläne und schreibe die Menüpläne täglich neu. Damit stehen nicht verbrauchte Portionen aus dem Bankettendienst unseren Restaurants zur Verfügung.» Gekochte und vakuumierte Lebensmittel werden datiert und im Gestell des Kühlraums von vorne nach hinten aufgebraucht.

Lebensmittelhygiene in der Ausbildung

Zwei junge Profis nehmen Stellung

Carina Scheller und Johannes Scheibler haben nach ihrer Kochlehre letztes Jahr die Berufsmaturität (BMSII) abgeschlossen. Wie haben sie das Thema Lebensmittelhygiene in ihrer Ausbildung erlebt? Und welchen Stellenwert messen sie ihm heute im Berufsalltag bei?

Wie haben Sie das Thema Lebensmittelhygiene während Ihrer Zeit als Kochlehrling in Erinnerung?

Carina Scheller: Am Anfang etwas langatmig. Aber mit der Zeit, als ich wirklich verstand, um was es dabei es geht, wurde es interessant.

Johannes Scheibler: Ich habe sie als aufwändig und zum Teil mühsam in Erinnerung – im Endeffekt aber doch als sinnvoll. Das Problem ist, dass einem die Notwendigkeit einer Sache erst klar wird, wenn es wegen deren Vernachlässigung zu Problemen kommt. Genau wie mit der Leitplanke auf der Forch – Autostrasse. Die wird jetzt nach einem schweren Unfall gebaut.

Wie beurteilen Sie die Gewichtung dieses Themas in der Ausbildung?

Carina Scheller: Meiner Meinung nach wird es genau richtig gewichtet. Es darf nicht stärker gewichtet werden, da es für einige Lehrlinge am Anfang nicht allzu interessant scheint. Und auch nicht weniger stark, da die Lebensmittelhygiene sehr wichtig ist in der Gastronomie.

Sollte das Thema Lebensmittelhygiene stärker in die LAP einfließen?

Carina Scheller: Von mir aus gesehen nicht. Denn die Absolventen sind bei diesem Anlass schon genug nervös.

Hat der Lebensmittelhygiene-Unterricht Sie dazu veranlasst, im Lehrbetrieb Änderungen vorzuschlagen?

Carina Scheller: Ich schlug zwar keine Änderungen vor, aber ich änderte mein Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln. Beim Arbeiten versuche ich, die Lebensmittelhygiene-Vorschriften so genau wie nur möglich einzuhalten.

Johannes Scheibler: Nein, denn in meinem Lehrbetrieb war die Hygiene auf einem hohen Stand. Deshalb war es nicht notwendig, Änderungen vorzuschlagen.

Wird Lebensmittelhygiene im Lehrbetrieb und in der Schule unterschiedlich behandelt?

Carina Scheller: Die Theorie ist immer einfacher als die Praxis. Vor allem im Stress ist es schwierig, die Vorschriften hundertprozentig einzuhalten.

Johannes Scheibler: In der Schule kommt die Theorie zum Zuge, im Lehrbetrieb die Praxis.

Welchen Rat würden Sie einem neuen Kochlehrling geben?

Johannes Scheibler: «Als angehender Koch trägst du Verantwortung für das Wohlergehen der Menschen, für die du kochst. Nimm diese Verantwortung zu jeder Zeit wahr.»

Weshalb erachten Sie Lebensmittelhygiene in der Küche als notwendig?

Carina Scheller: Lebensmittelhygiene perfektioniert den Genuss der Speisen für die Gäste. Wenn sie wissen, dass die Gerichte hygienisch korrekt zubereitet wurden, können sie unbeschwert geniessen.

Johannes Scheibler: Es geht nicht nur um die eigene und die Gesundheit der Gäste, sondern auch um viel Geld: Denn Lebensmittel, vor allem verarbeitete, sind bekanntlich nicht günstig.

Hat sich Ihr Verhalten im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geändert?

Carina Scheller: Wenn ich unsicher bin, ob das Messer oder das Schneidebrett bereits gewaschen ist, wasche ich es einfach ein zweites Mal. Und auf die persönliche Hygiene achte ich auch stärker.

Johannes Scheibler: Ich arbeite mit offeneren Augen als vorher. Die theoretische Ausbildung machte mir auch bewusst, was mit einem Lebensmittel geschieht, wenn es bei Zimmertemperatur herumsteht.

Wenn Sie eine Unterrichtslektion Lebensmittelhygiene gestalten müssten, welchen Schwerpunkt würden Sie setzen?

Johannes Scheibler: Ich würde Experimente durchführen, die den Teilnehmenden zeigen, was mit nicht fachgerecht behandelten Lebensmitteln geschieht. Und dann gleich den Link zur Ernährung machen: Was geht im Körper vor sich geht, wenn sich der Koch nicht um die Lebensmittelhygiene gekümmert hat.

Die Fragen stellte Judith Irniger, Geschäftsleiterin des Vereins Zürcher Hoteliers.



Espresso, Ristretto, Macchiato und Co.

Süss wie die Liebe, schwarz wie die Nacht und heiss wie die Hölle - so sollte ein guter Kaffee sein. Doch – wer ist wer in der Kaffeewelt?

Ristretto: Reduzierter, das heisst mit zur Hälfte bis zu zwei Dritteln der üblichen Wassermenge zubereiteter Espresso

Espresso: Inbegriff edelster Kaffeekultur. Qualitätsmerkmal ist das haselnussbraune, durchsetzte sämige Schäumchen.

Café Crème: Das meist konsumierte Kaffeegetränk in der Schweiz. Und das Schäumchen entsteht ganz einfach – vorausgesetzt, die Maschine ist richtig eingestellt –, auf Knopfdruck.

Latte Macchiato: Ein grosses Glas wird mit kalter, dann mit heisser, aufgeschäumter Milch bis zu zwei Dritteln gefüllt. Dann übergiesst man das Ganze mit einem Espresso und deckt das Eingussloch mit einem Milchschaumhäubchen zu.

Caffè Latte: Auch Milchkaffee oder Café au lait genannt. Ein Espresso, dem heisse (oder kalte) Milch Milch beigemischt wird. Oft serviert in einer grossen Tasse oder im Glas.

Caffè macchiato: Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube. Doch auch ein kleines Kunstwerk wie hier im Bild ist möglich.

Cappuccino: Espresso, mit wenig heisser Milch gemischt und mit einer Haube aufgeschäumter Milch, mit Kakaopulver bestreut

Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

| Kurs | Inhalt | Durchführungen |
|--|--|--|
| Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers | <ul style="list-style-type: none"> ■ Hygiene und Sicherstellung der Richtlinien HACCP ■ Produktionstechnik und Qualitätssicherung ■ Arbeitssicherheit | Dauer 1 Tag 21. Mai 2008; 14. Oktober 2008 |
| Lebensmittelrecht (-gesetz) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Lebensmittelgesetz, Lebensmittelkontrolle ■ Eigenverantwortung, Hygiene-Selbstkontrolle ■ Grundbegriffe der Mikrobiologie ■ Lebensmittelhygiene, Personalhygiene ■ Deklaration im Hotel- und Gastgewerbe | Dauer 2 Tage 19./20. August 2008 3./4. November 2008 |
| Selbstkontrolle? Selbstkontrolle! | <ul style="list-style-type: none"> ■ Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie ■ Einführung in die wichtigsten Elemente eines Selbstkontrollkonzepts | Dauer 1 Tag 4. September 2008 |

Alle Kurse finden im Bildungszentrum GastroZürich (Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich) statt.
Anmeldung: E-Mail Info@gastrozuerich.ch; Telefon 044 377 55 11.

Eine Gemeinschaftsproduktion von:



Zürcher Hoteliers



Impressum

Kontakt:
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Zürich UGZ

Telefon: 044 412 20 20,
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: Bettina Volland, UGZ
Texte: Norbert Boliger, Manuel

Fischer, Judith Inriger, Bettina Volland.
Grafik: Liz Ammann, Zürich
Druck: Staffel Druck AG, Zürich

Auflage: 2500
Der Blickpunkt erscheint zweimal pro Jahr. Gedruckt auf Recystar, 100% Recyclingpapier.