

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 33 | NOVEMBER 2019



Mitnehmen ja – aber worin?

Der Coffee to go, ein Biosalat am See oder Sushi im Aufenthaltsraum gehören mittlerweile zum Alltag. Gastrobotirebe müssen sich nun für Behälter entscheiden, in denen Kaffee, Salat oder das Mittagmenü transportiert werden können.

Bei der Wahl des Einweggeschirrs spielen verschiedene Faktoren eine Rolle: Soll es isolieren? Umweltfreundlich sein? Wie gut muss ein Gefäss verschliessbar sein? Sollen die Kunden ihr Mittagessen gefahrlos in der Mikrowelle erhitzen können? Ist das Geschirr stapelbar und viel Platz beansprucht die Lagerung? Wie fühlt sich das Material an?

Wir beleuchten in diesem Blickpunkt die gängigsten Materialien und ihre Funktionen. Eine Bemerkung jedoch vorweg: Oft

besteht das Geschirr aus mehr als einem Material und die Eigenschaften verändern sich durch die Kombination. Wenn es um Hitzebeständigkeit oder Mikrowellentauglichkeit geht, gilt deshalb immer: Die Informationen des Herstellers beachten und sicherstellen, dass die Mitarbeitenden entsprechend informiert sind und Auskunft geben können.

Viele Kundinnen und Kunden, die gerne ihr Essen mitnehmen, legen gleichzeitig immer grösseren Wert auf Nachhaltigkeit.

editorial

Der Wechsel des Lebensmittelinspektorats von der Stadt Zürich zum Kanton (mehr dazu auf Seite 3) ist für uns mit dem Abschied vom jetzigen Leiter Ferdinand W. Uehli verbunden. Drum blicken wir an dieser Stelle kurz zurück auf eine Zusammenarbeit, die von Offenheit, Fairness und von seinen drei Lieblingsbuchstaben geprägt war: xMv – kurz für «kunde Mänscheverschtand». Es war bereichernd zu erleben, dass xMv in ei-

nem Amt seinen Platz hat, dessen Aufgabe es primär ist, die Umsetzung von Vorschriften zu überprüfen, ohne dass die Gleichbehandlung der Betriebe darunter leidet. Gut möglich, dass wir in der einen oder anderen Form als selbständiger Berater wieder mit Ferdinand W. Uehli zu tun haben – wir freuen uns darauf! Und bis dahin wünschen wir ihm einen guten Start in die Selbständigkeit.

Karl E. Schröder, Gastro Zürich City
Julian Graf, Geschäftsführer CafetierSuisse & ZHBC

Yvonne Hiller, Leiterin Geschäftsstelle
Zürcher Hoteliers

Elisabeth Ruf, Kompetenzzentrum
Gastro Zürich

Materialien für Einweggeschirr

Diese beiden Trends sind jedoch gegenläufig, denn die Herstellung von Einweggeschirr braucht Rohstoffe und Energie, die Entsorgung erfolgt meist ungetrennt. Ökomaterialien wie Palmlätter oder Bambus beanspruchen zwar keine endlichen Rohstoffe und sind in der Theorie immerhin kompostierbar. De facto braucht ihre Kompostierung jedoch viel zu lange und oft landen auch sie gleich im Abfall. Wenn also Umweltfreundlichkeit ein Kriterium ist, so empfiehlt es sich, anstatt Einweggeschirr (oder zusätzlich dazu) Mehrweggeschirr mit Depot anzubieten. Darüber haben wir im Blickpunkt 31 berichtet (recircle.ch).

Karton

Bildet bei entsprechender Beschichtung eine Barriere gegen Feuchtigkeit, Fette und Öle. Je nach Bearbeitung isolierend (Doppel- und Dreifachwand oder Riffelkarton). Unbeschichtet oder beschichtet aus Biokunststoff vergleichsweise gute Umweltbilanz, die allerdings bei Verwendung von Plastikdeckeln schlechter wird.

Polyethylenterephthalat (PET)

Bildet Barriere gegen Öle, Fette, Alkohole und verdünnte Säuren. Erdölbasiert. Für Geschirr meist nicht in reiner Form verwendet, gehört darum nicht in die PET-Sammlung, auch wenn PET draufsteht.

Polyethylen

Der meistverwendete Kunststoff. Ist gegen Säuren, Laugen, Öle und Fette sehr beständig. Er eignet sich gut für Gefrierbeutel und -behälter. Ebenfalls erdölbasiert.

Polypropylen

Fester und temperaturbeständiger als Polyethylen. In aufgeschäumter Form isolierend.

Polystyrol/Styropor

Polystyrol ist in aufgeschäumter Form bekannt als Styropor. Hohe Durchlässigkeit für Wasserdampf und Gase. Isolierend. Es besteht der Verdacht, dass das beim Erhitzen freigesetzte Styrol krebserregend ist.

Hygiene-Leitlinie für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe

Den verantwortlichen Personen für Lebensmittelsicherheit steht seit Mitte 2019 die neue Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe online zur Verfügung. Sämtliche Kundendaten, welche durch die Betriebe eingefügt oder hochgeladen wurden, sind auch im neuen System hinterlegt. Dies gilt auch für die ASA-Branchenlösung für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe.

<https://service.swissbaker.ch/sbcpub/de/home>

Dieses Angebot richtet sich nur an SBC-Mitglieder. Hier die gemeinsame Leitlinie aller Verbände: www.gastro-suisse.ch/shop

Eine App gegen Foodwaste

«Too Good To Go» ist eine Gratis-App, über die Kundinnen und Kunden übriggebliebenes, aber noch frisches Essen zu einem reduzierten Preis kaufen und dann im Lokal abholen können. Das schafft eine win-win-win Situation: Die Nutzer erhalten eine Mahlzeit zu einem vergünstigten Preis, die Betriebe haben einen zusätzlichen Absatzkanal & zusätzliche Einnahmen. Und vor allem: es wird kein Essen weggeworfen und die Umwelt wird geschont.

www.toogoodtogo.ch

Kochen auf dem Pausenplatz

Mit dem Projekt «Bildungsbus zum Anbeissen» machen die Zürcher Gastgewerbeverbände Oberstufenschülerinnen und -schülern Appetit auf eine Lehre im Gastronomie- oder Hotelbereich. Der Bildungsbus bringt Informationen aus erster Hand auf den Pausenplatz. Berufsbildende und Lernende aus dem Kanton Zürich informieren und geben Auskunft über die Berufslehren und Lehrstellen im Kanton. Kleine Snacks und Häppchen, vor Ort durch die Schüler und Schülerinnen mitzubereitet, werden kostenlos abgegeben. Immer unter Berücksichtigung saisonaler Verfügbarkeiten und regionaler Produkte.



Wechsel des Lebensmittelinspektorats zum Kanton

Aluminium

Aluminium steht im Verdacht, Schädigungen des Nervensystems zu verursachen und reproduktionstoxische Wirkungen zu haben. Seine Herstellung ist energieintensiv, die Gewinnung des Ursprungsmaterials Bauxit problematisch. Gereinigt kann es recycelt werden.

Palmlätter/Bambus/Zuckerrohr

Positive Umweltbilanz bei der Herstellung. Theoretisch könnten die Behälter kompostiert werden; praktisch dauert der Prozess zu lange und das Geschirr landet meist doch im Abfall.

Biokunststoffe

Kunststoffe, die auf der Basis von nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden, wie Polymilchsäure (PLA) und die Polyhydroxyalkanoate (PHA) aus Maisstärke. Nicht alle sind auch biologisch abbaubar.

Das Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich wechselt ab dem 1. Januar 2020 zum Kantonalen Labor. Für die Betriebe verändert sich die Zusammenarbeit durch diesen administrativen Wechsel nicht.

Seit über hundert Jahren nimmt die Stadt Zürich die Aufgabe der Lebensmittelkontrolle wahr. Ab dem neuen Jahr werden die Lebensmittelinspektorate der Städte Zürich und Winterthur Teil des Kantonalen Labors. Dort arbeiten sie in drei Teams: Stadt Zürich, Zürich Ost und Zürich West. Eine Mitarbeiterin aus Winterthur kommt neu zum Team Zürich, sonst betreffen die personellen Veränderungen nur die bisherige Leitung: Ferdinand W. Uehli, wird sich selbständig machen und für Betriebe und Gemeinden Beratungen im Bereich Lebensmittel- und Wohnhygiene anbieten. Seine Stellvertreterin, Christine Sigris, verlässt die Lebensmittelkontrolle ebenfalls, bleibt aber in anderer Funktion weiterhin bei der Stadt Zürich tätig.

Zusammenarbeit bleibt gleich

Die neue Struktur ist in erster Linie administrativer Natur und wird für die Mitarbeitenden Veränderungen mit sich bringen – nicht zuletzt den Umzug an die Fehrenstrasse, in die Räume des Kantonalen Labors. An der Zusammenarbeit mit den Betrieben wird sich dadurch jedoch nichts ändern. Die Mitarbeitenden werden weiterhin regelmässig die Betriebe besuchen und stehen auch weiterhin zwischen den Inspektionen für Fragen zur Verfügung. Die einzelnen Kontrolleuren und Kontrolleure übernehmen innerhalb der Stadt Zürich neue Gebiete, doch diesen Wechsel hat das Team auch bisher alle paar Jahre vorgenommen. Bis Ende Jahr sind sie unter den bisherigen E-Mail-Adressen und Telefonnummern erreichbar. Die neuen Kontaktinformationen werden rechtzeitig bekannt gegeben. Für alle Anliegen steht ab 1. 1. 2020 die E-Mail-Adresse info@kl.zh.ch und die Telefonnummer 043 244 71 00 zur Verfügung.

	hitzebeständig	mikrowellen-tauglich	gesundheitlich unbedenklich	recycelbar	wiederverwendbar durch Kundin/Kunden
Karton beschichtet	abhängig von der Beschichtung – Angaben des Herstellers beachten	abhängig von der Beschichtung	ja	nein	nein
Polyethylenterephthalat (C-PET)	bis 220 Grad	ja	ja	nein – nur PET-Flaschen können recycelt werden	ja
Polyethylen	bis 80 Grad	nein	ja	nein	ja
Polypropylen	bis 100 Grad	ja	ja	nein	ja
Polystyrol/Styropor	bis 70 Grad	nein	bei sachgemässer Verwendung ja	Geschirr nicht; nur sehr reines Styropor ist recycelbar	nein
Aluminium	ja	nein	bei sachgemässer Verwendung ja	ja, wenn gewaschen	eher nein
Palmlätter/Bambus/Zuckerrohr	grundsätzlich ja – Angaben des Herstellers beachten	ja	ja	nein	eher nein
Biokunststoffe (Polymilchsäure (PLA) und die Polyhydroxyalkanoate (PHA) aus Maisstärke)	nein	nein	ja	nein	nein



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator/Ort	Weitere Infos
10./17. und 18. Februar 2020 5./12. und 12. März 2020 20./25. und 26. Mai 2020	Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle (4.01) Sie erhalten ein vertieftes Wissen im Lebensmittelrecht, der Lebensmittelhygiene, der Mikrobiologie sowie der Selbstkontrolle. Sie wissen, wie eine amtliche, risikobasierte Kontrolle in der Praxis erfolgt.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 652.00
29. Januar 2020 30. April 2020	Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers (4.02) Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.– inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung
1. April 2020	Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers (4.02) Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.00
25. Februar 2020	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 und Pausenverpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:

 **HotellerieSuisse**
Zürich und Redon

 **Stadt Zürich**
Umwelt- und Gesundheitsschutz

 **GASTRO ZÜRICH-CITY**
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon

 **ZÜRICH
BECK**

 **CafetierSuisse®**
Individuelle Gastronomie

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

Impressum

Umwelt- und Gesundheits-
schutz Stadt Zürich
Walchestr. 31, Postfach,
8021 Zürich

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.