

# Hygiene in der Bäckerei

ANFANG MAI FAND AN DER AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM E. V. DAS 2. VDB FORUM ZUM THEMA HYGIENE IN DER BÄCKEREI STATT. BÄCKER, MASCHINENBAUER UND EXPERTEN DISKUTIERTEN ÜBER DEN HYGIENEANSPRUCH, DIE HYGIENEREALITÄT UND HYGIENIC DESIGN.



++ Bild 1

++ Bild 1  
Über 100 Teilnehmer folgten den Diskussionsrunden

**+** Über 100 Teilnehmer nahmen am VDB-Forum Hygienic Design in Weinheim teil. Durch Podiumsrunden konnten die Teilnehmer einen umfassenden Überblick über den Status der aktuellen Hygienediskussion erhalten.

Zuerst allerdings definierte Dr. Jürgen Hofmann, Hygienic Design Weihenstephan, das Thema Hygienic Design. Der Experte erklärte, dass bereits bei der Konstruktion der Anlagen auf eine einfache und effektive Reinigungsmöglichkeit geachtet werden sollte. Dazu gehört z. B. eine leichte Zugänglichkeit der Maschine oder die Möglichkeit, die Oberflächen der Anlage einfach zu reinigen.

Nach einem kurzen Statement zum Thema „Die Anforderungen aus Sicht der Qualitätssicherung“ diskutierten Dr. Robert Kochmann, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Andreas Swoboda, Quant Qualitätssicherung GmbH, Fulda, Franz Geissler, EURO-CONCEPT, Wien, und Günter Dorn, Vertrieb Ecolab Deutschland GmbH, Düsseldorf, über ihre Sicht der Dinge. Die Experten erklärten, dass die Geschäftsführung für ein erfolgreiches Qualitätssicherungs-System verantwortlich sei. Sie müsse den Mitarbeitern den Hygienegedanken vorleben. So würden z. B. Auffälligkeiten in der Produktion weitergegeben und nicht verschwiegen. Verschiedene Schulungen könnten die Mitarbeiter weiter für das Thema sensibilisieren.

Anschließend moderierte Sabine Botterbrodt, Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH, die nächste Diskussionsrunde.

Aus der Bäckerei-Sicht diskutierten Gerhard Ströck, Stöck-Brot Ges. mbH, Wien, Jörg Ohsoling, Leiter Qualitätssicherung Bäckereien und Hausbäckereien, Coop Genossenschaft,



++ Bild 2

++ Bild 2  
Richard Häusler, Dieter Knost, Hans-Jürgen Susann, Dr. Theo Koch und Christian Becker-Sonnenschein vertraten die Sicht der Anlagenbauer

Basel, Alfons Ebner, Ebner GmbH, Regensburg, und Florian Lutz, Bäckerei Konditorei Lutz GbR, Ludwigsburg. Gerhard Ströck forderte besonders die Maschinenbauer auf, die Wünsche der Bäckereien ernst zu nehmen. Als Vorbilder in puncto Hygiene gelten seiner Meinung nach die Anlagen aus der Getränkeindustrie und die Maschinen der Fleischer. Einig waren sich die Teilnehmer darin, dass das Thema Hygiene kommuniziert werden muss. Dazu gehört auch das Waschen der Hände vor den Augen des Kunden. Zudem sei Hygiene Chefsache – sowohl intern in den Betrieben als auch bei der Formulierung und Umsetzung der Anforderungen an die Maschinenteknik. Darin waren sich alle einig.

In der dritten Diskussionsrunde, geleitet von Andreas Kalweit, Niederrheinische Formenfabrik Janssen GmbH & Co. KG, sprachen Dr. Theo Koch, Leiter Vertrieb DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, Christian Becker-Sonnenschein, Rondo GmbH & Co. KG, Burbach, Richard Häusler, Geschäftsführer König Maschinen Gesellschaft mbH, Graz, Hans-Jürgen Susann, Geschäftsführer Zeppelin Reimelt GmbH, Rödermark, und Dieter Knost, Geschäftsführer W&P Lebensmitteltechnik, Tamm, über die aktuelle Sicht der Maschinenhersteller. Sämtliche Anbieter können verschiedene Lösungen zum Thema anbieten. So wird beim Design auf die leichte Zugänglichkeit der Anlagen geachtet. Auch während der iba in München wird das Thema Hygienic Design eine wichtige Rolle spielen und die Anlagenbauer werden auf der Messe verschiedene Konzepte vorstellen. Wichtig ist den Herstellern ein Dialog mit den Bäckern, um eine Rückmeldung zu bekommen und die Anlagen kontinuierlich zu optimieren. +++



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**