

Kooperation tut not

OB BAYERISCHE TASK-FORCE-EINSÄTZE ODER DIE DROHENDE KENNZEICHNUNG DER HYGIENE-AMPEL AN DER TÜR – INZWISCHEN HABEN BÄCKER WIE IHRE ZULIEFERANTEN VERSTANDEN, DASS HYGIENE KEIN RANDTHEMA IST UND KOOPERATION BEIDEN SEITEN VORTEILE BRINGT.



++ Bild 1
Vertreter der Maschinenbauer bei der Diskussionsrunde

+ In der Akademie deutsches Bäckerhandwerk Weinheim trafen sich auf Einladung der Vereinigung der Backbranche e.V. am 21. Mai Maschinenbauer und Anwender, um über Hygienic Design zu diskutieren. Titel der Veranstaltung „Zwischen glänzender Theorie und schmutziger Praxis“. Initiiert von der VDB Österreich ging es vor allem darum, die Sichtweisen der beiden „Kontrahenten“ um die Hygiene, Backbetriebe und Maschinenzulieferanten, zu artikulieren und nach Möglichkeiten der Zusammenarbeit zu suchen, und sowohl die Führungsetagen der Maschinenbauer wie auch zahlreiche Inhaber namhafter Bäckereien fühlten sich angesprochen. Insgesamt fasste der Saal mehr als 100 Teilnehmer.

In kurzen Statements schilderten zunächst Prof. Dr. Bärbel Kniel (Labore), Andreas Swoboda (Internationaler Food Standard), Dr. Robert Kochmann (Task-Force Bayern) sowie Peter Preusser (Zertifizierer von der LRQA) ihre Sicht der Dinge und ihre Erfahrungen. Dabei wurde deutlich, dass es bei der Betrachtung von Hygienefragen vor allem um die risikoorientierte Prozesskontrolle gehen muss. Das veränderte Verbraucherinformationsgesetz, Plattformen wie „das Verbraucherfenster Hessen“ oder „Klarheit und Wahrheit“, unkontrollierbare Meinungsäußerungen in den Social Media wie Facebook und Twitter und die im Raum stehende Erweiterung der Hygienekennzeichnung auf die Bäckereien werden eine Transparenz erzeugen, der sich kein Betrieb entziehen kann. Swoboda: „Hygiene wird zur Basisleistung.“ Noch ist die Hygienekennzeichnung an der Eingangstür nur für gastronomische Betriebe beschlossen, doch es gilt als ausgemacht, dass auch Bäckereien und Fleischereien

einbezogen werden. Das Ergebnis einer amtlichen Kontrolle wird dabei mit einem Farbbalken sichtbar gemacht, grün = alles in Ordnung, gelb = Mängel, rot = schwere Mängel. Bislang gibt es noch keine Ausführungsbestimmungen der Länder. Streitpunkt ist vor allem, wie man diesen Balken wieder loswird und ob es ein Recht auf eine zeitnahe Nachprüfung geben wird.

In der anschließenden Podiumsdiskussion, an der Bäckereivertreter aus Österreich, Deutschland und der Schweiz teilnahmen, zeigte sich das Dilemma, in dem viele Betriebe stecken. Einerseits haben die Betriebe nur begrenzten Einfluss, weil Maschinen, insbesondere ältere, häufig nicht reinigungskonform konstruiert sind oder Rohstofflieferanten ihre Verpackungen nicht auf Hygienerelevanz optimieren, andererseits würden im Druck des Tagesgeschäftes Rüst- und Reinigungszeiten zu kurz eingeplant oder zur Behebung von Störungen gebraucht. Hier, so die Selbstkritik, seien ein Umdenken und ein systematischer Ansatz dringend erforderlich. Dass man von den Maschinenlieferanten eine hygienefreundlichere Konstruktion erwartete, dokumentierte die Einladung aller Diskussionsbeteiligten an die Konstrukteure, mehrtägige Reinigungspraktika zu absolvieren. Gerhard Ströck forderte die Orientierung der Konstruktionen am Standard der Fleischverarbeitung und Jörg Ohsolinig von der Coop Schweiz regte an, bereits bei der Planung einer Investition ein Kompetenzteam zu bilden, das auch die Frage der Hygienefreundlichkeit gemeinsam mit den Lieferanten in die Entscheidung einbeziehe, denn nur was man definiert habe und bezahle, das bekomme man auch. Mehr Druck auf die Rohstofflieferanten, ihre Anlieferungsverfahren

und Verpackungen hygienegerechter zu gestalten, forderte Christian Ruetz, während Konrad Mändli, früher Jowa Schweiz, davor warnte, sich auf Anforderungslisten in Ausschreibungen zu verlassen, er plädierte vielmehr für einen Mindeststandard. Ähnlich sprach sich auch Karl Pflaz, Betriebsleiter bei Glockenbrot, Frankfurt, aus: Die Reinigungsfreundlichkeit von Maschinen und Anlagen müsse selbstverständlich sein.

Wie weit das Thema Hygienic Design bei den Maschinenbauern bereits Teil ihrer Produktentwicklung und Konstruktion geworden ist, zeigte in der zweiten, mit Vertretern der Maschinenbauer besetzten Diskussionsrunde beispielsweise DI Richard Häusler von König Maschinen Ges.m.b.H. aus Graz, der anhand einer bis auf das Grundgerüst auseinandernehmbaren und waschbaren Kopfmachine aufzeigte, welche Möglichkeiten es bereits gibt. Ein ähnliches Beispiel brachte auch Dieter Knost, Direktor der WP-Gruppe mit der neu konstruierten Doppelwerkzeug-Knetter Titan von Kemper. Beide betonten allerdings auch, dass die Preise für derartig konstruierte Maschinen um 15 bis 60 % über den bisherigen liegen werden. Dass hygienegerecht nicht zwingend eine komplette Waschbarkeit der Anlagen erfordere, betonte Georgi Zauter von der Frisch GmbH, Markt Einersheim. Aufwand und Nutzen müssten verglichen werden, zumal durch konstruktive Details wie die Auswahl der richtigen Oberflächen, Materialien, Geometrien und Zugänglichkeit oftmals die Probleme ebenso gut zu meistern seien. Er plädierte für ein softwaregestütztes Hygienemanagement, die Einbindung in übergeordnete Managementsysteme und eine projektbezogene Realisierung der Hygieneanforderungen. Hans-Jürgen Sussann von Zeppelin-Reimelt, Rödermark, erläuterte die Aktivitäten der Maschinenbauunternehmen um hygienegerechtes Design im Rahmen der EHEDG, der European Hygienic Engineering and Design Group, die

bereits zahlreiche detaillierte Empfehlungen herausgegeben hat, auf die man heute in der Konstruktion zurückgreife. Loudewijk von der Borg von der Kaak-Gruppe, Terborg, NL, ging auf die unterschiedlichen Anforderungen der Nass- und Trockenreinigung an die Konstruktion der Maschinen ein. Dr. Theo Koch von Diosna wies ebenfalls auf die Entwicklungsarbeit im eigenen Haus hin und mahnte die Bereitschaft der Backbetriebe an, der Sauberkeit der Maschinen und Anlagen mehr Aufmerksamkeit, Zeit, aber auch Investitionsmittel zu widmen. Die Hersteller müssten nicht nur mehr Geld in die Entwicklung, Rohstoffe und Herstellverfahren investieren, sondern aufgrund ihrer Exportabhängigkeit auch zwei Parallelmärkte bedienen, denn längst nicht auf allen Märkten dieser Welt seien die Anforderungen an Hygiene auf dem westeuropäischen Niveau und nicht überall seien die Unternehmen in der Lage, westeuropäische Preise zu bezahlen.

Johann Berchtold, dem es oblag, das Fazit der kompakten eintägigen Veranstaltung zu ziehen, rückte die Dinge noch einmal ins rechte Maß. Hygiene, so Berchtold, sei zu 40 % Planung von Gebäuden, Freiflächen, Material- und Personalfluss, Klimaverhältnissen etc., zu 30 % abhängig von der Hygienefähigkeit der Maschinen und Anlagen und zu weiteren 30 % von der Organisation der Betriebe. Rohstoffe, die nicht innerhalb von Stunden gebraucht würden, müssten nicht im Produktionsraum stehen, und das Vermeiden von Verschmutzungen sei mindestens ebenso zu propagieren wie die perfekte Reinigung. Standards wie das IFS hätten die Betriebe bereits auf ein höheres Hygieneniveau gebracht, aber im Interesse der gesamten Branche sei es notwendig, die „schwarzen Schafe“ zu finden und zu einer Verhaltensänderung zu bewegen. Vor allem die Anprangerung von Produkten und Unternehmen in den Social Media stelle für alle eine nicht zu unterschätzende Gefahr dar. +++

ANZEIGE



Weltweit führender Anbieter von Brotschneide-Klingen seit mehr als 75 Jahren.

- Brot- und Brötchen-Klingen
- Gattermesser und Führungen
- Automatische Schleifgeräte

- Wellenschliff-Messer
- Transportbänder
- (Multiflex & Monoflex)




Tel. ++1-800-553 4992 • Fax ++1-563-386 7707 • sales@hansaloy.com • www.hansaloy.com



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

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.

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.