

## **HACCP für gewerbliche Küchen Pflicht!**

### **Münchner Cateringunternehmen Morgenstund sieht Chancen für die Branche durch neues Hygienerecht**

**Durch die oft negative Presse und speziell die Fleischskandale der vergangenen Wochen und Monate ist die Lebensmittelbranche angeschlagen. Umsätze brechen ein, Kunden verlieren das Vertrauen in den Handel. Das Münchner Cateringunternehmen „Morgenstund“ aber spürt nichts von den Einbrüchen. Im Gegenteil, durch den konsequenten Umgang mit den Vorschriften des neuen Lebensmittelhygienerechts HACCP steigen sogar die Chancen, sich von den Schwarzen Schafen der Branche abzuheben.**

Max Wolf, Geschäftsführer des Cateringunternehmens, sieht genau in der Einführung des HACCP-Systems, der konsequenten Einhaltung aller Hygienevorschriften sowie einer regelmäßigen Schulung der Mitarbeiter eine Möglichkeit, den Ruf der Branche wieder zurechtzurücken und unlautere Geschäftemacher aus dem Wettbewerb zu drängen. Seit Januar 2006 ist die Novellierung des Lebensmittelhygienerechts für alle gewerblichen Küchen bindend. Und bei Verstößen können Betriebe in Härtefällen sogar geschlossen werden.

Gerade darum ist die komplette Dokumentation, vom Wareneingang bis zum Warenausgang, wie sie vom Hygienerecht gefordert wird, unumgänglich. „Morgenstund“ hat sich eine Verpflichtung zur Verkaufsstrategie gemacht und wirbt gezielt mit dem durch HACCP gehobenen Standard des Betriebs. „Wir arbeiten nach der HACCP-Verordnung und dieser Standard wird auch vom Großteil unserer Kunden verlangt!“, erklärt Max Wolf. Bei täglich bis zu 10 000 verkauften Teilen kann es sich das Unternehmen nicht leisten, an der Hygiene auch nur die geringsten Einsparungen zu machen. „Die Einführung von HACCP kostet natürlich Geld und Aufwand. Aber es zahlt sich schon nach kurzer Zeit aus. Zunächst im Vertrauen der Kunden, später auch finanziell. Denn Unternehmen, die sich nicht an die Maßnahmen halten, werden vom Markt verschwinden“, so Wolf.

Um das angeschlagene Image der Lebensmittelbranche aufzupolieren, bedarf es noch viel Arbeit. Konsequente staatliche Kontrollen – intensiver, organisierter und häufiger als bisher; Betriebe, die ihre Arbeitsweisen offen legen und anderen als Vorbild dienen; Unternehmen, die für ihr Geschäft den Zulieferer des Vertrauens auswählen, bei dem die Rückverfolgbarkeit hundertprozentig gewährleistet ist.

„Morgenstund“ nimmt zusätzlich zum HACCP die Dienste Gesundheitskonzerns Fresenius in Anspruch. Dort werden Abklatschproben und Laboranalysen von Lebensmittelproben erstellt. Für Max Wolf ein zusätzliches Instrument, den Standard des Unternehmens zu heben und beim Thema Sicherheit vorzubeugen. Gerade bei Unternehmen mit gewerblichen Küchen ein Weg, der bald unverzichtbar sein wird.

*Ralf Oesterreicher*

**[zu diesem Thema:**

**<http://www.gesundheitsmedien.de/Verbraucherschutz.html>]**