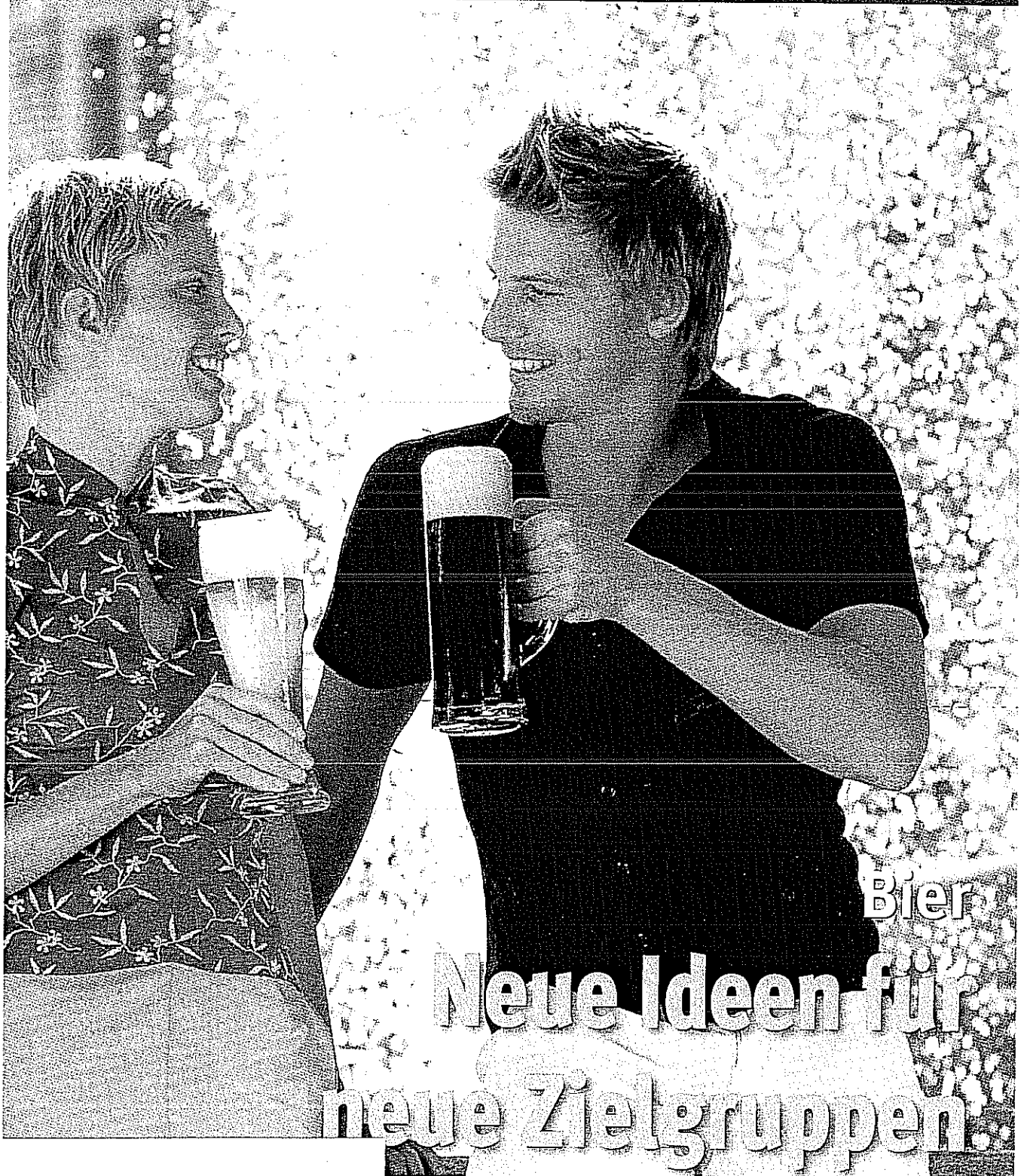


DEHOGGA  
stgewerbe

Magazin

t 2010



Bier

Neue Ideen für  
neue Zielgruppen.

DEHOGA Hygiene-Tag

# Über 70 Teilnehmer am DEHOGA Hygiene-Tag

„Notwendig und richtig – Hygiene und HACCP“ – Maria Revermann brachte es auf den Punkt, was alle wissen: Hygiene ist in Hotellerie- und Gastronomie unerlässlich. Die Lebensmittelwissenschaftlerin ist Expertin für Lebensmittel- und Infektionshygiene, Hygieneschulungen, HACCP sowie Qualitäts- und Bildungsmanagement. Sie ist beratend für Betriebe und Fachverbände tätig und Autorin mehrerer Fachbücher und Schulungswerke. Für den DEHOGA Saarland ist sie als Dozentin der DEHOGA-Akademie tätig.

Interessiert verfolgten die Teilnehmer die Referenten-Beiträge auf dem DEHOGA Hygiene-Tag im Hotel Mercure Süd.



Über 70 Teilnehmer absolvierten am 31. Mai beim diesjährigen landesweiten 1. DEHOGA Hygienetag im Hotel Mercure Süd die jährlich vorgeschriebene kleine Hygieneschulung unter der fachkundigen Leitung von Maria Revermann. Mit viel Engagement und praxisnahen Beispielen frischte sie die Kenntnisse der Teilnehmer in puncto Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene auf. Dabei ging sie vor allem auf die vielfältigen Fragen des Publikums ein und machte aus dem „trockenen“ Thema einen mitreißenden Vortrag. Zum Schluss erhielten die Teilnehmer dann ein Zertifikat, das die erfolgreiche Teilnahme an der Schulung dokumentiert und mit dem der Betrieb nachweisen kann, dass seine Mitarbeiter die gesetzlich vorgeschriebene jährliche Unter-

richtung absolviert haben. Außerdem, sozusagen „zum Mitnehmen“, gab es die entsprechende Broschüre des DEHOGA über die Mitarbeiterschulung sowie entsprechende Aushänge für die Küche.

Neben dieser Schulung gab es aber auch noch andere Informationen rund um das Thema Hygiene. So informierte Harry Sauer, Vorsitzender des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure im Saarland und stellvertretender Vorsitzender des Bundesverbandes, die Anwesenden über Aktuelles aus dem Bereich der Lebensmittelkontrolle und speziell über die Reinigung von Getränkeschankanlagen. Der Vortrag von Harry Sauer steht in der Tradition des bewährten Austausches, den der DEHOGA Saarland

mit dem Verband der Lebensmittelkontrolleure im Saarland pflegt. Gerade diese Form der Information, außerhalb des Kontrollbesuches, ist wichtig für das gegenseitige Verständnis und Kennenlernen der jeweiligen Anliegen, Sorgen und Fragen von Gastronomen und Kontrolleuren. In diesem Zusammenhang ging Harry Sauer auch auf die immer wieder erhobene Forderung, zuletzt durch die SPD Fraktion im saarländischen Landtag, nach Einführung eines Hygiene-Smileys ein und erteilte dem sogenannten „dänischen Modell“ eine Absage. „Die Zahl der Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure im Saarland – wie auch in anderen Bundesländern – reicht bei Weitem nicht aus, um zeitnah die entsprechenden Kontrollen bzw. Nachkontrollen im Sinne des dani-

schen Smiley-Systemen durchführen zu können. Dies führt unweigerlich auch zu einer Wettbewerbsverzerrung innerhalb der Gastronomie.“ Und der stellvertretende Bundesvorsitzende des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure ergänzt: „Ein System mit einer Kontrolle auf Zuruf widerspricht logischerweise auch den geltenden Gesetzen, wonach die Prüfungen unangekündigt erfolgen müssen. Ansonsten könnten sich selbst Schmutzel-Gaststätten auf die Inspektion vorbereiten, ihren Laden auf Hochglanz bringen und die Sinnhaftigkeit dieser Überprüfung würde ad absurdum geführt. Die Aussagekraft solcher angekündigter Kontrollen ist gleich Null.“

Ein weiterer Vortrag von Wolfgang Schwartz von der Firma PD GmbH in Saarbrücken befasste sich mit den Einsatzmöglichkeiten und Einsparpotenzialen von Nano-Technologie im Bereich der Oberflächenreinigung. Dabei stellte er eines klar: Nano-Technologie ist kein Allheilmittel, richtig eingesetzt kann es jedoch erstaunliche Wirkung zeigen und

Freuten sich über die rege Teilnahme (v.l.): Maria Revermann, DEHOGA Akademie, Wolfgang Schwartz, PD GmbH, Gudrun Pink, Präsidentin des DEHOGA Saarland, Harry Sauer, Vorsitzender des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure im Saarland.



die Reinigungszeiten und -kosten teilweise drastisch reduzieren. Unbedingt erforderlich vor dem Einsatz solcher Reinigungsmittel ist aber eine gründliche, individuell auf den Betrieb und die dortigen Verhältnisse zugeschnittene Beratung.

Wegen des großen Echos bei den Betrieben wird der Verband im Herbst einen weiteren Hygienetag veranstalten.

### Weitere Informationen

W. Schwartz PD GmbH  
Harry Sauer  
Hafenstraße 31  
66111 Saarbrücken, Tel.: 0681/938 56 22

Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz  
Hochstraße 67,  
66115 Saarbrücken, Tel.: 0681/9978-0  
[www.lsgv.saarland.de](http://www.lsgv.saarland.de)

## Ihre Hamburg-Mannheimer ist jetzt ERGO!

Und mit Sicherheit zukünftig an Ihrer Seite.

Die Hamburg-Mannheimer Versicherungs-AG trägt einen neuen Namen: ERGO Lebensversicherung AG. Seit vielen Jahren gehörte das Unternehmen zur ERGO Versicherungsgruppe, einer der großen Versicherungsgruppen in Deutschland und Europa. Mit dem neuen Namen wird das umfassende Angebot der Gruppe an Versicherungen, Vorsorge und Serviceleistungen jetzt noch transparenter.

Für Sie als Hotelier oder Gastronom ändert sich durch diese Umbenennung nichts. Im Gegenteil, Sie profitieren von erhöhter Transparenz und einem weiterhin vertrauensvollen Miteinander. Weiterhin vermitteln wir Ihnen speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Produkte, allen voran die hogarente – die Branchenlösung zur betrieblichen Altersvorsorge für Beschäftigte in Hotellerie und Gastronomie.

Wir sind weiterhin für Sie da – mit genau denselben engagierten und kompetenten Ansprechpartnern, die Sie kennen und schätzen.

ERGO Lebensversicherung AG  
Vertriebswegemanager ERGO Stamm-Organisation  
Zielgruppenvertrieb, Torsten Raack  
Überseering 45, 22297 Hamburg  
Ruf (040) 6376 2177  
[torsten.raack@ergo.de](mailto:torsten.raack@ergo.de)