

Im Rahmen der DGFP-Tagung 2009 referierte
Herr Nollmann zum Thema:

EU Zulassung / Auswirkungen auf die GV-Branche

Referent: H.-P. Nollmann

SMR-Gruppe

Gastro-/Fach- und Managementberatung



Themenübersicht

Werter User, wir freuen uns über Ihren Besuch und das Interesse an dieser Info-Unterlage.

Bitte beachten Sie, die Aussagen können nicht 1:1 auf jeden Betrieb übertragen werden.

Gern stehen wir für ein unverbindliches Informationsgespräch zur Verfügung.

Themenübersicht

- Woher stammt die EU-Zulassung
- Zielsetzungen der EU- Zulassung
- Auf wen trifft die EU-Zulassung zu
- Auswirkungen der EU-Zulassung
- EU- Hygieneverordnungen
- Planungsbeispiele

Woher stammt die EU-Zulassung

- Regelung basiert auf der VO (EG) 853 / 2004 sowie auf
- der VO (EG) 178/2002 und
- der VO (EG) 852 / 2004
- und weitere Ergänzungs- / Unterstützungsverordnungen
 - die laufend verändert und aktuellen Erkenntnissen angepasst werden

Woher stammt die EU-Zulassung

- Bereits 2002 gab es erste Verordnungen zu Zulassungspflichten für Großküchen
- Fleischereien / Metzger hatten die Zulassungspflichten erheblich früher umzusetzen
- Die Umsetzungssituation ist dort deutlich weiter als bei den Küchen

Unbestritten ist, dass Betriebe, die sich der Thematik nicht frühzeitig gestellt haben, heute vom Markt verschwunden sind!

- Daher sollte sich auch die GV offen und nicht ablehnend dieser Thematik stellen

Vorteile einer EU-Zulassung

- Betriebliche Transparenz nicht nur „Hygiene“ sondern auch
- im erheblichen Maße betriebswirtschaftlich weil:
 - Arbeitsschritte transparent werden
 - Zeitaufwendungen nachvollziehbar werden
 - anfallende Kosten ermittelt werden können
- Betriebssicherheit in Prozessabläufen
- Notfall / Havariepläne sichern Maßnahmen bei Störfällen ab, reduzieren Ausfälle und vermindern Risiken

Zielsetzungen der EU-Zulassung

Wesentliche Zielsetzungen der EU-Zulassung sind:

- Hohes Verbraucherschutzniveau sicherzustellen
- Alle Lebensmittelunternehmer in der EG denselben Regeln zu unterwerfen
- Es müssen wesentliche Hygienevorschriften.....beibehalten werden und....falls zur Sicherstellung erforderlich, verschärft werden

Wesentliche, für Küchen neue, Aspekte sind:

- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel
- Etikettierung
 - Genusstauglichkeitskennzeichen
 - Identitätskennzeichen

Inhalte der Verordnungen

- Die EU „853/2004“ umfasst ca. 150 Seiten und ist somit im „Alltagsgeschäft“ kaum „händlerbar“
- Sie behandelt im wesentlichen „spezifische Hygienevorschriften“ für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Die EU „852/2004“ enthält Aussagen über „Lebensmittelhygiene“ generell
 - HACCP Konzeptionen
 - Baulichen Voraussetzungen / Interpretationen
 - Schulungskonzepten

Auf wen trifft die Zulassungspflicht zu

- Zulassungspflicht betrifft nicht nur Neubetriebe die seit 2006 existieren, sondern auch auf ältere Betriebe
- Für ältere, und ausschließlich für diese, gibt es eine Übergangsfrist bis 31.12.2009
- Zulassungspflicht besteht für alle Betriebe die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten (unverarbeitete und verarbeitete)
- Und nach „extern“ abgeben

Ausnahmen zur Zulassungspflicht

- Ausnahmeregelungen gibt es
- Diese sind jedoch nicht eindeutig in den Verordnungen definiert!
 - „Maßnahmen müssen der Betriebsgröße angepasst sein“

Allgemeine Annahmen zu Ausnahmeregelungen:

- „Drittelregelung“
 - wird mehr als ein Drittel der Produktion nach extern abgegeben, besteht Zulassungspflicht
 - Dies lässt aber nicht den Umkehrschluss zu, dass bei weniger als ein Drittel die Zulassungspflicht entfällt
- Es empfiehlt sich dringlich, keine eigenen Interpretationen zu tätigen, sondern sich mit der zuständigen Behörde abzustimmen.

Spannungsfeld bei Ausnahmen

- Was ist eine externe Lieferung?
 - Lieferung an „Fremde Kunden“ **eindeutig Zulassungspflichtig**
 - Lieferung an eigene Filiale gleich „extern“ oder „intern“; **Zulassungspflichtig?**

- Hierzu gibt es derzeit keine abgesicherten Entscheidungen
 - Somit Abstimmung mit Behörde erforderlich
 - Tendenz geht zur Zulassungspflicht

- Eine weitere Interpretation „extern“
 - Portioniertes Essen (z.B. Folie) Lieferung an Endverbraucher **nicht Zulassungspflichtig**
 - Lieferung mit anschließender Fertigstellung (Regeneration/ Ausgabe) **Zulassungspflichtig**

- Empfehlung:
 - Abstimmung mit der zuständigen Behörde

Was ist zu tun

- Die Zulassungspflicht, sowie die dazugehörenden Verordnungen erwecken durchaus den Eindruck des viel zitierten „bürokratischen Monsters“
- Dem ist nicht so
- Die Voraussetzungen zur EU-Zulassung basieren im wesentlichen auf bereits bestehende Vorgaben des HACCP System
- Im Rahmen der Zulassungspflicht wird jedoch erheblich konsequenter auf eine korrekte Umsetzung geachtet und geprüft
- Ganz entscheidende Bedeutung kommt der korrekten Dokumentation zu

Was ist zu tun

- Die Gesetzgebung argumentiert:
 - Dokumentation vorhanden; Anforderungen ausgeführt und erfüllt
 - Keine Dokumentation; „nichts gemacht“, Anforderungen nicht erfüllt

- Und hier liegt das Risiko!
 - Nur die Dokumentation ist im „Ereignisfall“ nicht ausreichend

 - Auch bei vorherigen Prüfungen nicht beanstandete Dokumentationen schützen im Ereignisfall „vor Strafe“ nicht, wenn die dokumentierten Maßnahmen in der Praxis nicht ausgeführt worden sind

 - Oder aber nicht ausreichend vor dem „Ereignis“ geschützt haben

Und da liegt ebenfalls ein Risiko; denn wenn ein „Ereignis“ eingetreten ist, ist das Eigenkontrollsystem ausreichend gewesen?

Wesentliche Dokumentationen

- Neben den „üblichen“ HACCP Standarddokumentationen (Temperaturmessungen, Wareneingangskontrollen, Reinigungspläne etc.) bedarf es für die EU-Zulassung:
- Lückenlose, nachvollziehbare Dokumentationen:
 - Der HACCP Vorgaben
 - Abgesichertes, betriebsspezifisches Hygiene- und Eigenkontrollsystem
 - Insbesondere Dokumentationen über Personalschulungen, nicht nur die üblichen „IfSchG“ Schulungen
- Auszug weitergehender Anforderungen:
 - Maßstabsgetreuer Betriebsplan (Planungsunterlagen)
 - Nummerierung der Räume (Zweck der Räume)

Wesentliche Dokumentationen

- Auszug weitergehender Anforderungen:
 - Darstellung des Materialflusses
 - Darstellung des Personalfusses
 - Geräteauflistungen

- Trinkwasserversorgung:
 - Versorgungsart (Stadt-/ Brunnenwasser)
 - Entnahmestellen
 - Leitungsplan
 - Ab-/Schmutzwasserentsorgung

Wesentliche Dokumentationen

- Benennung eines lebensmittelrechtlichen Verantwortlichen für den zugelassenen Betrieb

- Schädlingsbekämpfungsplan
 - Beschreibung der Bekämpfungsstellen

 - Angabe verwendeter Substanzen

 - Nachweis über Art und Ergebnisse der Bekämpfungsmaßnahmen

- Rückverfolgbarkeit zu Eingang / Ausgang der Lebensmittel tierischen Ursprungs

- Entsorgungsnachweis tierischer Nebenprodukte (VO /EG 1774/2002) (161 Seiten!)

- Mikrobiologische Stufenkontrollen nach Artikel 4 der VO (EG) 2073/2005
 - In Angemessenheit zur Betriebsgröße

Wesentliche Dokumentationen

- **Notfall / Havarieplan bei Störungen in Prozessabläufen**
 - Beseitigung von Störfällen

 - Informationsmanagement

- **Betriebsspiegel**
 - Personelle Ausstattung

 - Anzahl produzierter Speisen (intern / externen)

 - Betriebsbereiche

 - Versorgungseinheiten (Arten)

 - Zulassungspflichten

Bauliche Anforderungen

- Die wesentlichen Anforderungen an den baulichen Gegebenheiten orientieren sich ebenfalls an bestehenden Verordnungen:

Besondere Beobachtung, intensivere Kontrollen beziehen sich auf:

- Warenfluss (Eingang und Ausgang)
 - In Großbetrieben sogar bis zur getrennten Anlieferzone für Fisch, Geflügel, Fleisch
- Personenfluss
 - Zugang zu den Umkleideräumen
 - Keine Kreuzung „Straßenkleidung“ und „Arbeitskleidung“
 - Arbeitskleidung darf durch „Laufwege“ nicht kontaminiert werden

Bauliche Anforderungen

➤ Hygieneschleusen

- Im Einklang mit der Betriebsgröße zu installieren
- Unter Umständen reicht ein Handwaschbecken als Hygieneschleuse aus (!*)
- Oder eine Großanlage incl. Schuhdesinfektion mit automatisierter Erkennungs- und Zugangskontrolle

* Dazu bedarf es einer abgesicherten Dokumentation über Einweisung der Mitarbeiter und Kontrolle der Durchführung

➤ Spülbereiche

- Korrekte Trennungen des „reinen“ und „unreinen“ Bereiches

EU-Zulassung (Beispiel NRW)

- EU-Zulassung wird beim zuständigen Veterinäramt beantragt
 - Antragstellung bei der Behörde
 - Entsprechende Unterlagen müssen eingereicht werden
 - Behörde prüft Vor-Ort
 - Wenn OK Weitergabe an Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV)
 - Erteilt nach Prüfung die EU-Nummer (oder prüft selbst bei Unklarheiten)
 - leitet Prüfergebnis an Veterinäramt weiter, dies erteilt ihrem Betrieb die Zulassungsnummer

EU-Zulassung (Beispiel NRW)

- **Kosten für eine EU-Zulassung**
 - Stehen in Abhängigkeit der Betriebsgröße
 - Ab ca. 500,-- € bis zu hohen 4-stelligen Beträgen

- **Nachprüfungen**
 - Gezielte Nachprüfungen bei kleineren Betrieben „nein“
 - Großbetriebe durchaus Quartalsweise!
 - Nachprüfungen stehen in Abhängigkeit der Risikobewertung des Betriebes

Planungsthemen

Planungsthemen „aktuell“

- Nach wie vor gibt es einen intensiven Wandel von:
 - „raus“ aus der Küche

 - „hin“ zum Gast

- Zwischenzeitlich findet das „finishing“ der Speisen vollständig vor den Augen des Gastes statt (Front-Cooking)

- Das alles nach dem Motto:
 - „Backstage“ war gestern

 - Aktionen zum Gast sind „heute“

Flächenverlagerung

- Gesamtflächen für den GV-Bereich bleiben häufig identisch

- Es findet jedoch eine Verlagerung statt:
 - „früher“ 2/3 Küchenbereich und 1/3 Drittel Ausgabe

 - „heute“ 1/3 Küche und mindestens 2/3 Drittel Ausgabe-/Servicebereiche

Flächenverlagerung

- Offene Küchen stehen in Diskussionen mit Bauherren bei unterschiedlichsten Entscheidungen

- **Vorteile** (Auszüge):
 - Große Transparenz und „Sichtkontakt“

 - Gibt dem Gast ein Gefühl der Sicherheit „sieht“ was wie gemacht wird

 - Chance zur Kommunikation / verkaufen

 - Eröffnet für Betreiber Optionen im Personalbereich

- **Nachteile** (Auszüge) :
 - Erfordert Abbau von Schwellenängsten bei Mitarbeitern (Schulungen)

 - „Wahrnehmungs-Schulungen“; wie sieht mich der Gast

Logistische Anforderungen

- Bei Neu-/Umbauplanungen bedarf es eines wesentlich stärkeren Focus auf „Logistik“:
 - Warenanlieferung
 - Warenausgänge
 - Arbeitsabläufe
 - Transportwege
 - Prozessabläufe
 - Lieferrhythmen
 - Anforderungen an Technik

Energieanforderungen

- Zukünftig wird das Thema „Energie“ und Energieoptimierung im Focus stehen
 - Kochen ist eine energieintensive Angelegenheit
 - 3 kWh. Energie benötigt man im Schnitt für die Zubereitung einer warmen Mahlzeit
 - Die kann unter Umständen bis zu 1,-- € Kosten betragen
- Insbesondere bei Neu-/Ersatzbeschaffungen sollte die Energieeffizienz im Focus stehen
 - ROI Berechnungen schaffen Entscheidungsgrundlagen bei Investitionen
 - Neben der „klassischen Energie“ darf der Faktor „Wasser“ nicht außer acht gelassen werden (Spülsysteme)

Front-Cooking in der GV

- Front-Cooking professionell umgesetzt sichert:
 - Steigende Deckungsbeiträge
 - Erzeugen Vertrauen und Glaubhaftigkeit
 - Erlebnisgastronomie
 - „Frische Charakter“
 - Kommunikation

Front-Cooking in der GV

- Erfolgreiche Konzepte müssen exakt geplant werden
 - Warenfluss / Logistik
 - Vorbereitungstiefe
 - Hygieneanforderungen (Kühlung etc.)
 - Lüftungsaspekte
 - Raum-/Platzbedarf für „mein“ Front-Cooking Konzept

Mitarbeiterthemen

- Mitarbeiter sollten frühzeitig eingebunden werden
- Sie müssen die:
 - Fachliche Kompetenz aufweisen
 - Offene Kommunikation pflegen können
 - Rhetorische Fähigkeiten haben
 - Authentizität ausstrahlen

Bilderserie / Planungsbeispiele

- Projektbeispiele aktueller Planungen