AUSGABE 3 | 2019 ©BEHR'S

Hygiene in Großküchen kompakt

Aktuell – Informativ – Praxisnah speziell für die Gemeinschaftsverpflegung

Dr. Thomas Reiche
Herausgeber

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Fastenzeit liegt hinter uns. Die Spargelzeit ist eröffnet und der Frühling lässt auf einen schönen Übergang zu einem guten Sommer hoffen. Damit fängt auch die Grillsaison an. Gerade rechtzeitig startet der Handel sein Tierwohl-Logo und ist damit viel schneller als die Landwirtschaftsministerin. In der Messezeit ist R. Weidler viel unterwegs und berichtet für uns von seinen neuen Erkenntnissen. Bevor Sie den Plan der „vor-dem-Urlaub-Diät" umsetzen, lesen Sie den Beitrag über Diäten, den wir für Sie gefunden haben!
Schließlich bringt Sie unser Update zur DIN-Normung noch auf den neuesten Stand.
Einen guten Start in die Sommersaison 2019 wünscht Ihnen

Ihr

Dr. Thomas Reiche

Edeka, Rewe, Aldi und Lidl starten mit einheitlicher Kennzeichnung für Fleisch

Das Tierwohl-Logo des Handels ist da – das staatliche Label fehlt noch

von Dr. Thomas Reiche

Es ist kein Aprilscherz! Die großen Supermarktketten haben eine gemeinsame (!) Aktion gestartet und vermarkten das Frischfleisch in ihren Märkten jetzt mit einer einheitlichen Kennzeichnung auf den Verpackungen. Das Logo „Haltungsform" soll dabei dem Verbraucher die Orientierung erleichtern, wie die Tiere aufgezogen und die Schlachttiere gelebt haben. Es gibt vier Stufen:

- Stufe 1 ist die Stallhaltung, die den gesetzlichen (minimalen) Vorgaben entspricht.
- Dagegen soll die Stufe 2 „Stallhaltung plus" den Tieren mehr Platz (> 10 %) und Beschäftigungsmaterial (hauptsächlich Schweinen soll „Spielzeug" angeboten werden) bieten.
- Stufe 3 heißt „Außenklima" und soll noch mehr Platz für jedes Tier garantieren und, wie der Name es schon sagt, Frischluftkontakt garantieren.
- Erst in Stufe 4 wird es aber auch einen garantierten Auslauf im Freien geben.

Das Beschäftigungsangebot mit „Spielzeug" bedeutet gerade bei den Schweinen, dass sie bei geringerer Belegungsdichte im Stall sich tatsächlich auch wohler fühlen und, was im Sinne des

Fortsetzung Seite 2

Erhalten Sie aktuelle Informationen, wenn es brennt!

NEWSFLASH

Exklusiv für Sie im Rahmen Ihres Abonnements können Sie sich für unseren **kostenlosen** E-Mail-Dienst anmelden. Schicken Sie einfach eine E-Mail mit dem Betreff **Hygiene in Großküchen** an newsflash@behrs.de

Inhalt

Das Tierwohl-Logo des Handels ist da – das staatliche Label fehlt noch 1
Informieren Sie sich, bevor Sie Ihre guten Vorsätze umsetzen! 2
Nürnberger Messe ist die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel 4
INTERNORGA als Trendbühne und Branchentreffpunkt 5
Wie man im Fahrzeug hygienisch einwandfrei transportieren kann 6
Wasserauflösbare Etiketten garantieren hygienische Kennzeichnung von Lebensmitteln 7
DIN-News: Sichere Speiseeisproduktion, Sahnespender, optimale Reinigung und Desinfektion, Arbeitsbekleidung, Online-Handel 8

Nur die Freilandhaltung bietet den Hühnern ausreichend Bewegungsraum

© shutterstock.com

Tierschutzes wichtig ist, weniger Schwanzbeißen auftritt. Die Freilandhaltung von Schweinen wird wohl eher nur bei den Bauern zu finden sein, die sich wirklich engagieren und als Direktvermarkter ihr Fleisch verkaufen. Denn deren Erzeugnisse aus den deutlich kleineren Beständen bedeuten höhere Preise für die Verbraucher. Gerade das aber ist der Knackpunkt, denn viele Konsumenten fragen in Deutschland immer noch das billigste Fleisch nach.

Beim Geflügel ist ja der Kampf um die cm^2 Haltungsfläche ein Jahrzehnte altes Thema, welches immer noch nicht zufriedenstellend für die Tiere gelöst wurde. 10 % mehr pro Huhn ist ein winzig kleine Fläche und bringt so gut wie nichts. Auch die Bodenhaltung bedeutet heute noch eine maximale Auslastung der vorhandenen Fläche. Nur die Freilandhaltung bietet den Tieren wirklich ausreichend Bewegungsraum und artgerechte Haltung. Das allein ist es aber gerade bei den Hühnern nicht! Hier spielt auch die Fütterung eine wichtige Rolle für das Aussehen und den Geschmack der Eier. Da stehen dann Bio oder Nicht-Bio als Entscheidungskriterium auf dem Prüfstand der Käufer.

Den Kühen auf der Weide geht es da doch wesentlich besser! Bei der Bullenmast kann man hingegen sicher noch einiges für mehr Tierwohl tun.

Das Handelslogo bewertet aber für keine Tierart weder den Transport der Tiere noch deren Schlachtung.

So verwundert es auch nicht, dass Foodwatch gleich mit Kritik die Kennzeichnung als *Mogelpackung* bezeichnet. Auch das Bundeslandwirtschaftsministerium zeigte sofort Reaktion. Dort betonte man, dass das eigene System, welches man für 2020 erwarten darf, ein größeres Mehr an Tierwohl beinhalten werde. Neben der Haltungsform werde man auch die Aufzucht der Ferkel, den Transport und die Schlachtung der Tiere miterfassen.

Gerade der Transport ist sicher für das Tierwohl ein wichtiges Kriterium. Es kann ja nicht sein, dass man lebende Tiere durch halb Europa transportiert, nur weil das Schlachten in Osteuropa preiswertiger ist! Jetzt schreien alle, aber als es vor über 20 Jahren darum ging, in den Kommunen Geld einzusparen und alle regionalen Schlachthöfe kaputt gemacht wurden, hat keiner an das Leid der Tiere gedacht! Tierärzte und Bauern waren die schwachen Gegner und die Kommunen die Gewinner, die haben gespart, die Tiere gingen als Verlierer hervor.

Als Tierarzt sage ich: Wir Verbraucher können den Trend nur nachhaltig machen, in dem wir akzeptieren, das Fleisch als hochwertiges Lebensmittel auch seinen Preis hat. Gegen preiswert ist nichts einzuwenden, wenn die Tiere auf Stufe 4 gehalten werden, billiges Fleisch aus den europäischen Massentierhaltungen, entfernt liegenden Schlachthöfen mit schlechter Schlachtorganisation und langen Transportwegen sowie Fleisch aus unsicherer Herkunft sollte man aber boykottieren. Das wäre das wirksamste Mittel zum Tierwohl! Der maximale Beitrag zum Tierwohl ist – Logo oder Label ist dort kein Thema – der Kauf beim Direktvermarkter, der sich für seine Tiere engagiert und wirklich „glückliche“ Tiere aufzieht. Top-Qualität zu einem fairen Preis.

Quelle:
Allgemeine Zeitung vom 01.04.2019 –
www. ARD.Tagesschau.de ■

Kleine Geschichte der Diät

Informieren Sie sich, bevor Sie Ihre guten Vorsätze umsetzen!

Vorwort und Kommentierung von Dr. Thomas Reiche

Beim Suchen nach interessanten Themen für unseren Newsletter fand ich den TV-Beitrag „Kleine Geschichte der Diät“ (SWR Odysso). Ich finde, es ist eine großartige Zusammenstellung von beschriebenen historischen Anstrengungen, Ideen, Fehlwegen und Irrtümern, die hier präsentiert wurde. Schon anfangs will ich aber betonen, dass aus meiner Sicht nur die „*gesunde Mischkost als Weg*“ gekoppelt mit körperlicher Aktivität am Ende als gesunde Ernährung mit Gewichtsreduktion gewinnt. Dagegen bringen alle Diäten meist nur kurzfristigen Erfolg oder sogar am Ende mit dem Jo-Jo-Effekt mehr auf die Waage. In diesem Beitrag und der Sendung werden nur klassische Diäten behandelt, nicht aber die „Diäten“ auf Basis von pharmazeutischen Präparaten zur schnellen Gewichtsreduktion, zur Fettverbrennung oder Erzeugung eines Sättigungsgefühls oder verminderter Resorption der Speisebestandteile im Darm usw. Wer diesen Weg wählt und nicht wieder zunehmen will, muss wohl sein Leben lang viel Geld ausgeben und sich quälen (was keine Lebensfreude mit sich bringt, aber der Industrie zu Millionengewinnen verhilft) oder seine Ernährung nachhaltig ändern. Vielleicht sollte man sich auch vor diesem Hintergrund den Artikel durchlesen, um ein neuerliches Scheitern mit der neuen alles versprechenden Diät zu vermeiden! Passend zum vorherigen Beitrag kann man dann auch über eine Reduzierung des eigenen Fleischkonsums nachdenken ... Bevor jetzt jemand auf falsche Gedanken kommt, ich esse gerne Fleisch, auch Schokolade, versuche aber heute alles bewusster zu essen, mich mehr als früher zu bewegen und mein Übergewicht in akzeptablen Grenzen zu halten, so geht es mir gut – ohne Diäten und Wunderpillen. Ich suche ja stets nach Artikeln, die Sie persönlich, aber auch als Verantwortliche in der GV

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

Geschafft
Quelle: Dr. Klaus-Uwe Gerhardt/pixelio.de

interessieren könnten. Daher mein Tipp zu diesem Artikel:
Machen Sie mit dem gewonnenen Wissen doch Werbung für Rohkost und Gemüse als kostengünstige Alternative bei Ihren Tischgästen! In großen Betrieben kann man sich dazu auch mit Betriebsarzt und/oder Ernährungsberatern gut absprechen. Werbematerial und Poster sind – meist für kleines Geld – über verschiedene Bezugsquellen zu beschaffen. So kann man gut Aktionen starten!

Historie der Diätformen

Bei unserer Zeitreise durch die Diätgeschichte erfolgt eine auszugsweise Textwiedergabe der SWR-Sendung „Odysso" vom 20.12.2018.
Die erste wissenschaftliche Erkenntnis sind die Definitionen der drei großen Stoffgruppen in unseren Lebensmitteln: *Es ist Anfang des neunzehnten Jahrhunderts als sich der englische Arzt und Biochemiker* ***William Prout*** *(1815–1827) Gedanken darüber macht, was genau wir da eigentlich jeden Tag in Form unterschiedlichster Speisen zu uns nehmen. Er findet als erster heraus, dass sich unsere Nahrung in drei Stoffgruppen einteilen lässt:* ***Proteine, Fette und Kohlenhydrate.*** *Begriffe, die fortan das Grundvokabular jeglicher Diätlehre bilden und abwechselnd hochgelobt oder verteufelt werden.*
Die erste Diät war wohl die erste fest formulierte Diät „*Low Carb*" – als Buch veröffentlicht ein Bestseller!
1862 *löst der Engländer William Banting mit seinen Ernährungsempfehlungen die erste Diätwelle in Europa aus, obwohl der Großteil der Bevölkerung zu dieser Zeit eher ein Hungerproblem hat. Der schwergewichtige Bestatter hatte von seinem Londoner Arzt* ***William Harvey*** *Tipps zum Abnehmen bekommen, mit denen er 23 Kilogramm innerhalb eines Jahres verlor, ohne sich allzu sehr einschränken zu müssen: Rindfleisch, Hammel, Wildbret, Geflügel, gerösteter Fisch, Speck und Aufschnitt –* ***Fleisch vom Frühstück bis zum Abendessen, dazu neben Tee reichlich Alkohol, etwas Obst und Gemüse, aber keine Kohlenhydrate wie Brot und Kartoffel.*** *Im Prinzip die erste Low-Carb-Diät. Banting war so begeistert von den Diätempfehlungen seines Arztes, dass er sie als kleines Büchlein herausgab. Der* ***„Letter on Corpulence"*** *avancierte schnell zum Bestseller und wurde in mehrere Sprachen übersetzt.*
Naja, die Empfehlung, morgens schon mit Alkohol zu beginnen, könnte problematisch sein und ist auch nicht so gesund, oder? Zum nachhaltigen Gesundheitsstand des Herrn Banting wird auch nichts weiter berichtet. Es war wieder ein Arzt, der die nächste Variante propagierte: Essen nach der Uhr und Trennung der Eiweiße von den Kohlehydraten – angeblich, weil unser Körper nicht beides gleichzeitig verarbeiten könne. Er sah allerdings Krankheitsursachen und nicht die Diät im Vordergrund seiner Überlegungen – dennoch ist Trennkost bis heute eine Diätform, auf die viele Menschen schwören.
Den nächsten Meilenstein für Abnehmwillige legte der New Yorker ***Arzt Howard Hay 1907*** *mit seiner* ***Trennkost****. Hay ging davon aus, dass der menschliche Körper Proteine und Kohlenhydrate nicht gleichzeitig verdauen könne und ihr gleichzeitiger Genuss zu einer Übersäuerung führe, die die Ursache vieler Zivilisationserkrankungen sei. Er riet deshalb dazu, diese Nahrungsgruppen nur zeitlich getrennt zu verkosten. Vereinfacht gesagt, morgens und abends nur Kohlenhydrate und mittags dafür Proteine. Sogenannte „neutrale Lebensmittel" wie Salate und Gemüse sind dagegen zeitlich nicht eingeschränkt. Hülsenfrüchte, die sowohl Proteine als auch Kohlenhydrate enthalten, sind seiner Meinung nach als Nahrungsmittel für den Menschen generell nicht zu empfehlen.*
Von der Idee her also die Absage vom Fast-Food-Menü, der reichhaltigen Kombi aus kohlenhydratreichen, fetten Speisen und viel tierischem Eiweiß. Heute ergänzen die Verfechter der Trennkost-Diät diese mit viel Obstsäften und Rohkost, um einer Fehlernährung vorzubeugen. Ob es aber tatsächlich die Trennung der Stoffgruppen ist oder eher die Kalorienreduzierung durch eine geschicktere Auswahl an Speisen, muss jeder selbst bewerten.
In Deutschland machte der BURDA-Verlag die wohl größte Erfolgsstory in der Zeitung Brigitte auf, die bis heute anhält! Die „Brigitte-Diät" ist sogar Großküchen tauglich und Basis verschiedenster Werbemaßnahmen und Aktionen in der Gastronomie. Die Erfolgsstory ist 50 Jahre alt!
In Deutschland bringt ***1969*** *die* ***Zeitschrift Brigitte*** *eine eigene Diät heraus. Die* ***ausgewogene Mischkost*** *verteufelt keine der drei Nahrungsbestandteile, ist aber* ***kalorienreduziert.*** *Mehr als 1500 pro Tag sind nicht erlaubt. Wöchentlich werden die Rezepte veröffentlicht und man muss sie selbst kochen. Die Diät hat in fast fünfzig Jahren viele Wandlungen durchlaufen und so bis heute überlebt.*
Die Idee von Hay aus dem Jahre 1907 lebt weiter! Heute verbinden wir „Low Carb" mit einem Namen. Es ist der Kardiologe Robert Atkins, der die Diät neu erfindet und publiziert.
1972 veröffentlicht der amerikanische Kardiologe Robert Atkins das Buch „Die Diätrevolution" und wirbt darin erfolgreich für die alte Low-Carb-Diät. Plötzlich sind Fleisch und Fett kein Problem mehr, wenn man die Kohlenhydrate weglässt. Die Physiologie dahinter: Durch das Vermeiden von Kohlenhydraten wird im Körper die Energie über eine erhöhte Fettverbrennung bereitgestellt. Damit die Energieversorgung ausreichend ist, muss deshalb der Fleischkonsum gesteigert werden. In den ersten Tagen kommt es außerdem zu einer erhöhten Wasserausscheidung, so dass sich schnell Erfolge auf der Waage einstellen. […] Die Diät führt relativ zuverlässig zur Gewichtsabnahme, aber Kritiker warnen vor dem Jo-Jo-Effekt, da sich längerfristig Heißhungerattacken auf zum Beispiel Nudeln oder Weißmehlprodukte einstellen können. Auch der Cholesterin-Wert sollte wegen des hohen Fleischkonsums kontrolliert werden.

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

Kurzfristiger Erfolg durch Entwässerung ist eben keine nachhaltige Gewichtsreduzierung! Es ist zwar sehr schnell auf der Waage sichtbar, aber der Körper holt sich das Wasser auch rasch wieder zurück. Weiterer Nachteil ist die gerade für Herzerkrankungen problematische Cholesterinerhöhung! Dagegen sind Heißhungerattacken wohl bei allen Diätformen zu erwarten, wenn auf gewohnte Nahrungsanteile (insbesondere Süßes) während der Diät verzichtet wird. Bei langem Durchhalten einer Diätform (außer der Brigitte-Diät) kann es auch immer zu Mangelernährung mit essenziellen Stoffgruppen kommen, weshalb man damit wohl dauerhaft vorsichtig sein muss!

In der Reportage wird zu den Diäten der letzten 40 Jahre weiter dargestellt: *Aber schon in den 1980ern wird dann den Fetten wieder der Kampf angesagt. Die einen essen jetzt nur noch Äpfel, die anderen nur Kartoffel oder Eier. Es ist die Hochzeit von* ***Saftfasten, Kohlsuppe und „friss die Hälfte“****. Die Industrie entwickelt passend dazu sogenannte* ***„Light-Produkte“ mit fast Null Prozent Fett****. Der große Schönheitsfehler an diesen Nahrungsmitteln: Die Produkte enthalten hohe Dosen an versteckten Zuckern. Fett wurde jetzt verteufelt und Zucker mit seinen gefährlichen Nebenwirkungen geriet völlig aus dem Fokus der Wissenschaft. […] Das Ergebnis lässt sich bis heute beobachten: Durch zuckerhaltige Speisen und Getränke nimmt die Fettleibigkeit in westlichen Industrieländern weiterhin rasant zu.*

Womit wir wieder bei Initiative von Ministerin Klöckner wären (wir berichteten im Newsl. Nr. 2/2019), versteckte Zucker und Fette reduzieren zu wollen! Super Ansatz, aber sowohl die Industrie als auch wir Verbraucher können das nur freiwillig machen.

So kommt der Report in der Gegenwart an. Diese ist gekennzeichnet durch eine Vielzahl an Werbung in Zeitungen, Radio und Fernsehen, insbesondere zu pharmazeutischen Präparaten, aber saisonal auch zu „neuen“ Wunderdiäten. Dazu kommen zahllose Berichte über manch obskure Ideen zum Abnehmen. Jede Illustrierte hat diese Diätreportagen im Frühjahr und kurz vor den Sommerferien im Programm. Die Zeitschriften sind dann voll mit solchen Ideen, wie man kurzfristig seine „Traumfigur“ bekommen kann und tatsächlich funktionieren fast alle in den ersten 14 Tagen! Den Diätideen liegt dabei fast immer ein Grundprinzip zugrunde: Verzichte auf eine Komponente und vor allem reduziere Fett und/oder Zucker. Heute wissen wir, dass unser Körper aber auch Zucker (in beschränktem Maße) benötigt und gesättigte sowie ungesättigte Fette in unserem Organismus erforderlich und nicht das oft erklärte Gift sind! Paracelsus hatte schon recht mit seiner Auffassung, dass die Dosis das Gift ausmacht!

So sind nachhaltige Mischkostvarianten mit viel Obst und Gemüse sowie konsequenter Kalorienbegrenzung, wie bei „friss die Hälfte“, noch immer die bekömmlichsten Diäten. Logik und Wissen ist das eine, die Lust am Essen meist das andere, und so werden die Artikel zu Diäten in den Zeitungen wohl nie aussterben.

Diäten mit fraglicher Wirkung

Seit der Jahrtausendwende macht ein neues Diät-Konzept von sich Reden: Auf Basis einer Gen-Analyse, die Auskunft über die individuellen Stoffwechselprozesse des Patienten geben soll, werden Ernährungsempfehlungen ausgestellt. Kostenpunkt zirka 400 Euro. Auch wenn das Verfahren bereits angewendet wird, gilt es wissenschaftlich als noch nicht ausreichend erforscht.

Diese Diät macht auf jeden Fall den Geldbeutel schlank, ob es nachhaltig hilft oder auch nur den Kurzzeiteffekt einer Ernährungsumstellung aufzeigt, mag ich nicht zu beurteilen.

Am Schluss fasst der Redakteur des SWR seine Erkenntnisse so zusammen:

Und so werden weiterhin mit dem Traum von einer schnellen Erschlankung durch Diäten jedes Jahr Millionen verdient. Ob sie auch für die Diätgeplagten ein Gewinn sind, ist laut einer großen Studie der American Psychological Association mehr als zweifelhaft, denn man kommt dort zu dem überraschenden Ergebnis, dass längerfristig über zwei Drittel der Abnehmwilligen mehr als vor ihrer Diät wiegen.

Quelle:
SWR Odysso „Kleine Geschichte der Diät“ vom 20.12.2018, 21.00 Uhr, SWR-Redaktion, von Jörg Wolf – https://www.swr.de/odysso/zeitreise-kleine-geschichte-der-diaeten/-/id=1046894/did=20806512/nid=1046894/rdxyxk/index.html ■

BIOFACH präsentiert sich zum 30. Mal

Nürnberger Messe ist die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

von unserem Redaktionsmitglied Rainer Weidler

Vom 13.–16.02.2019 fand im Messezentrum Nürnberg abermals die BIOFACH (in ihrer 30. Ausgabe!), Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, und VIVANESS, Internationale Fachmesse für Naturkosmetik statt. Das bekannte Messe-Duo verzeichnete während den vier Messetagen mehr als 51 500 Besucher aus 143 Ländern. Diese informierten sich über Neuheiten, Trends und Innovationen der 3273 Aussteller aus 98 Nationen.

Beispielsweise zählten vegetarische und vegane Ernährung ebenso zu den Messetrends der BIOFACH, wie Proteinprodukte, Zero Waste oder Convenience. Insgesamt fanden sich eine Vielzahl an inspirierenden und überzeugenden Produkten auch auf den Erlebniswelten OLIVENÖL, VEGAN und WEIN wieder.

Das Angebot richtete sich sowohl an die klassische Gastronomie als auch an die Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung oder Industrie und Handel. Die Aussteller präsentierten u. a. beispielsweise nachhaltige Pa-

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

pier-Trinkhalme. Diese sind ungebleicht und sehr stabil; daher bestens geeignet für den Genuss von Drinks, Erfrischungsgetränken usw. Eine zeitnahe Alternative zum bis dato standardmäßigen Plastiktrinkhalm.
In Sachen Mehrwegprodukte ebenfalls interessant: der Ecoffee Cup des gleichnamigen Herstellers. Der Mehrwegbecher für den Coffee to go besteht aus Naturfasern, Maisstärke und Harz und ist zusammen mit passendem Deckel und Hülse von robuster und spülmaschinenfester Beschaffenheit.
Auf dem Food-Sektor imponierten u. a. fernöstliche, exotische Früchte wie Longan, Rambutan oder Durian und Mangostin. Auch andere Produkte, wie z. B. Thai-Reis, präsentierten sich in ihrer ganzen Vielfalt. Des Weiteren machen fast vergessene Sorten wie Zahnradtomaten, lila Möhren oder rote Kartoffeln neue Lust auf Bio-Gemüse.
Abermals im Fokus auch das Dauerthema „Nachhaltig Lebensmittel produzieren“ und zwar mit reichlich Informationen zur Nachhaltigkeit entlang

BIOFACH2019
into organic

© BIOFACH

der gesamten Wertschöpfungskette. Im Zusammenhang mit probiotischer Ernährung gewinnt fermentiertes Gemüse zunehmend an Bedeutung: hier wird Bio-Gemüse von Hand fermentiert und ausschließlich mithilfe probiotischer Bakterien in Gläsern haltbar gemacht. Deutlich wurde u. a., dass sich der Markt sehr rasant und dynamisch entwickelt und somit die BIOFACH und VIVANESS sowohl für Aussteller als auch für Besucher ein wichtigstes Handels- und Austauschforum ist.
Es bestand z. B. auch die Möglichkeit zum Informationsaustausch bezüglich der aktuellen Bio-Milchmarktlage. Die Sparte Molkereiprodukte verzeichnete ebenso ein umfangreiches Bio-Angebot wie andere Produktgruppen (z. B. Tee, Schokolade, Backwaren, Fleisch usw.). Des Weiteren erwies sich der BIOFACH-Kongress als große internationale Wissens- und Networking-Plattform. Er stand schwerpunktmäßig unter dem Motto „System Bio – im Ganzen gesund“ und unterstrich, dass Bio als ganzheitliches System fruchtbare Böden, gesunde Tiere und Pflanzen und sauberes Wasser begünstigt.
Erwähnenswert außerdem der BIOFACH-Neuheitenstand mit dem Best New Product Award. Hier hatten die Fachbesucher in sieben Kategorien für ihre Favoriten beider Messen abgestimmt. Bei der BIOFACH gingen diesbezüglich Produkte wie Keks-Eis, Pesto Algen-Bärlauch, Mandel-Rosenblüten usw. oder etwa ein 100 % organischer Saft aus der Maibeere als Gewinner hervor.
Der „Treffpunkt Bio von Anfang an“ beleuchtete in seiner zweiten Auflage das Thema Bio-Züchtung bis ins kleinste Detail.
Die nächste BIOFACH und VIVANESS findet vom 12.–15.02.2020 im Messezentrum Nürnberg statt. ■

Internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie fand in Hamburg statt

INTERNORGA als Trendbühne und Branchentreffpunkt

von unserem Redaktionsmitglied Rainer Weidler

Vom 15.–19.03.2019 war die INTERNORGA als Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress abermals Anlaufstelle für das „Who is Who“ des gesamten Außer-Haus-Marktes.
1300 Aussteller waren präsent, boten aktuelle bzw. zukunftsorientierte Trends und Innovationen und erfreuten sich dem Interesse der rund 96 000 Besucher.
Das hochkarätige Angebot der Aussteller zielte schwerpunktmäßig in die Bereiche Nahrungsmittel und Getränke, Einrichtung und Ausstattung, Küchentechnik und Ausstattung, EDV und Kassensysteme sowie Bäckerei- und Konditoreibedarf. Den Fachbesuchern bot sich u. a. eine inspirierende Bandbreite von vernetzter Küchentechnik und integrierten Softwarelösungen, über Convenience oder vegan-vegetarische Produktinnovationen bis hin zu den neuesten Trendgetränken.
Eine wesentliche Rolle spielte das Angebot umweltschonender Produktionsverfahren und Lieferketten. Als Paradebeispiel für die ständig voranschreitende Entwicklung in der Küchentechnik gilt iKitchen: eine Systemlösung, bestehend aus SelfCookingCenter, VarioCookingCenter und ConnectedCooking – der Hersteller RATIONAL begegnet mit dieser Lösung häufig in der Gemeinschaftsverpflegung auftretender Problematik, wie Fachkräftemangel, Platzmangel, Kostendruck usw. Während sich die beiden Kochsysteme bei den Garmethoden sinnvoll ergänzen, wird mit der Vernetzungslösung ConnectedCooking die Großküche digital.

INTER NORGA

© Hamburg Messe und Congress GmbH

Weitere Systeminnovationen bietet u. a. das Unternehmen Rieber mit der Organisationsplattform CHECK CLOUD. Ausschlaggebend ist hier ein einfach nachrüstbarer QR-Code auf betreffenden Checkpoints bzw. Produkten. Erwähnenswert auch das bereits bekannte System CHECK HACCP mit flexibel erstellbaren Checklisten. Eine

Hygiene in Großküchen kompakt

Neuheit wiederum ist dagegen das GN-Mehrweg-Pfandsystem CHECK TRACE. Hierdurch kann der Behälter-Check-out über ein vollautomatisches Scanverfahren abgebildet und der Zielort der Speisen definiert werden.
Im Bereich der Lagerung ist der neue Gemeinschaftskühlschrank multipolar connect auf vollen Kundennutzen ausgerichtet: die Fächer sind ohne Schlüssel, können einfach und digital per App geöffnet werden. Hinsichtlich Kühltechnik eröffnen generell komfortable und hochfunktionale Schnellkühler und Schockfroster in nahezu allen Speisenbereichen neue Möglichkeiten der Vorbereitung und Konservierung in Garfrische.
Im Bereich der Spültechnik perfektioniert man permanent relevante Prozesse, wie Spülen, Reinigen und Desinfizieren. Dabei steht sowohl der Hygieneaspekt beim Spülergebnis, die Ökologie und Ökonomie beim Spülprozess als auch die Anwenderfreundlichkeit bzw. Sicherheit des Anwenders im Mittelpunkt.
Revolutioniert wurden auch wichtige Objekte für die mobile Speisenverteilung. Betreffende Ausgabestationen sind nicht nur mobil, sondern auch wesentlich komfortabler ausgestattet. Sie verfügen beispielsweise für die Kaltausgabe u. a. individuell über speziell konzipierte Kühlelemente mit zukunftssicherem Kältemittel, Einschub-/Ablagefächer, Arbeitsflächen und mehr. Auch die hygienische Ausführung wird in zunehmenden Maß immer stärker berücksichtigt. Für die Warmausgabe gibt es zum standardmäßig mit Wasser gefüllten Bain marie effiziente Alternativen: Objekte mit Infrarotwellen sorgen für trockene Wärme, benötigen keine Vorheizzeit und keine Wasserzufuhr, verursachen beim Beschicken kein Wasserdampf und verbessern somit gleichzeitig die Arbeitssicherheit.
Aufgrund der Tatsache, dass die Nachfrage nach vegan-vegetarischen Angeboten auch im Außer-Haus-Markt stetig ansteigt, rückte der Veggie-Pfad der international führenden Ernährungsorganisation ProVeg, Kooperationspartner der INTERNORGA in den Fokus: er navigierte Interessierte per App direkt zu den passenden Ausstellern, deren Angebote von Kuchen über Burgerpatties bis hin zu Bekleidung und Limonaden reichte. Bewährter Bestandteil der Messe ist mittlerweile zudem die Newcomers Area. Aus dem reichhaltigen Angebot der rund 20 Aussteller beeindruckten Produkte wie Insekten-Burger, Rührei in 15 Sekunden usw.
Hinzu kam die Vorstellung neuartiger, umweltschonender Produktionsverfahren, nachhaltig produzierter Arbeitskleidung und mehr.
Premiere auf der INTERNORGA feierte die Bellavita Expo (Fachmesse für italienische Food & Beverage-Produkte außerhalb Italiens). Sie präsentierte hochwertige Spezialitäten aus ganz Italien. Die CRAFT BEER Arena untermauerte den Stellenwert handwerklich gebrauter Biere in der Gastro-Branche während die CRAFT Spirit Lounge handgefertigte Spirituosen präsentierte.
Aktuelle Trends im Grill-Segment lieferte der Grill & BBQ Court.
Das Trendforum Pink Cube erwies sich als sehr zukunftsorientiert, stellte Gastro-Konzepte und Neuheiten vor. Im Food Truck Village erhielten die Besucher wertvolles Know-how rund um die Streetfood-Szene und Einblick in zukunftsweisende Konzepte der mobilen Kantine.
Die SKYWALK Tafel zeigte, was es aktuell und in naher Zukunft an Geschirr, Besteck usw. für einen trendy gedeckten Tisch bedarf.
Zur Anlaufstelle für Bäcker und Konditoren wurden die Sonderformate Baker‘s Blue Box sowie die BACK Stage.
Wie gewohnt, wartete die INTERNORGA auch diesmal mit einem starken Rahmenprogramm auf: Mit dem 38. Internationalen Foodservice-Forum, dem 45. Deutschen Kongress für Gemeinschaftsgastronomie und dem 9. Forum Schulcatering rückten drei TOP-Veranstaltungen in den Fokus, welche mit hochkarätigen Referenten und Insidern gespickt waren. Sie sprachen schwerpunktmäßig die Führungskräfte und Entscheider im Außer-Haus-Markt an, lieferten praxisorientierte Einblicke und neue Impulse. Abschließend zu erwähnen sind u. a. die Wettbewerbe um den Deutschen Gastro-Gründerpreis und deutschen Vorentscheid für die Pizza-Weltmeisterschaft sowie der innovative Kochwettbewerb Next Chef Award.
Die nächste INTERNORGA findet vom 13.–17.03.2020 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. ■

Hygieneausbau, Ladungssicherung & mehr

Wie man im Fahrzeug hygienisch einwandfrei transportieren kann

von unserem Redaktionsmitglied Rainer Weidler

Die Anforderungen an Nutzfahrzeuge zum Lebensmitteltransport sind hoch. Sie müssen robuste Beanspruchung im täglichen Einsatz ebenso meistern, wie geforderte Hygiene aufweisen und die Sicherung der Ladung gewährleisten! Zwecks anforderungsgerechter Ausstattung eines Lebensmitteltransportfahrzeugs empfiehlt sich eine Beratung und gegebenenfalls die Zusammenarbeit mit einem zertifizierten Aufbauhersteller.
Als Laderaumausbau zur Sicherung der Lebensmittelsicherheit eignet sich z. B. der Hygieneausbau TransClean®*. Dieser zeichnet sich u. a. durch naht- und fugenfreie Verarbeitung von stoßfesten und splitterfreien Materialien aus. Diese können bei Bedarf desinfiziert werden und sind chemisch beständig. Der Hygieneausbau ist lebensmittelgerecht. Er erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen an den Lebensmitteltransport, was die Lebensmittelkontrolleure Deutschland e. V. durch ihre exklusive Empfehlung bestätigen. Weiterhin gilt der Ausbau als sehr robust und widerstandsfähig. Er hält daher auch umfallende Güter, wie Kisten usw. aus.

© BEHR’S VERLAG, HAMBURG

Lebensmitteltransportfahrzeuge müssen des Weiteren über geeignete Vorrichtungen zur Ladungssicherung verfügen. Es ist zu unterscheiden zwischen baulichen Einrichtungen im Fahrzeug (z. B. Zurr- und Ankerpunkten, Loch- und Ankerschienen) und Ladungssicherungsmitteln und Hilfsmitteln (z. B. Zurrmaterialien, Sicherheitsnetze, Sperrbalken oder Antirutschmatten).
Die Ladungssicherung in einem Lieferwagen kann sich zum Teil als nicht ganz unproblematisch erweisen; z. B. wenn es darum geht, wenig Ladung im Laderaum optimal zu sichern. Als mögliche und sichere Lösung bietet sich u. a. ein Ladungssicherungsprofil* im Schiebetürbereich an (sofern der Lieferwagen über eine Schiebetür verfügt). Hierfür wird für die Schiebetür ein herausnehmbares Profil mit Airline-Zurrleisten-Lochung montiert. In das Ladungssicherungsprofil kann in Kombination mit der Airline-Zurrleiste in der linken Seitenwand eine

Optimale Sicherung von wenig Ladung im Laderaum

Spannstange zur Ladungssicherung verwendet werden. Schnelles und zuverlässiges Sichern von wenig Ladung ist mit wenigen Handgriffen möglich.
Verfügt der Lieferwagen gar über zwei seitliche Schiebetüren, kann in jede seitliche Schiebetür auf gewünschter Höhe ein herausnehmbares Ladungssicherungsprofil montiert werden. Durch diese Lösung kann die Ladung wiederum ebenfalls mit einer Spannstange im Schiebetürbereich gesichert werden.
Bei der Wahl des Laderaumausbaus empfiehlt es sich neben der hygienischen Eignung und einer qualitativ hochwertigen Ausführung auf Empfehlungen und Zertifizierungen vom Fahrzeughersteller zu achten. Für Aufbauhersteller (Fahrzeugausstatter) besteht die Möglichkeit der Zertifizierung ihrer Ausbauweise von Nutzfahrzeugherstellern. Dabei wird die Qualität und Eignung des Ausbaus sowie technische Unbedenklichkeit vom Nutzfahrzeughersteller umfassend geprüft und bewertet. Dem Kunden bieten diese Zertifizierungen die Sicherheit des vollen Garantieanspruchs auf das Fahrzeug. Garantieansprüche können bei Um- bzw. Ausbauten ohne Zertifizierung oder Unbedenklichkeitsbescheinigung entfallen.
Der oben genannte Hygieneausbau Trans-Clean® ist mehrfach von Nutzfahrzeugherstellern zertifiziert und besitzt eine Unbedenklichkeitsbescheinigung.

*Quelle und weitere Informationen:
Goliath Trans-Lining KG
(www.trans-lining.de) ■

Innovative Lösung für die Kennzeichnung von selbst verpackten Lebensmitteln

Wasserauflösbare Etiketten garantieren hygienische Kennzeichnung von Lebensmitteln

von unserem Redaktionsmitglied Rainer Weidler

Sie gelten als optimales Kennzeichnungsmittel und dienen der sorgfältigen Kennzeichnung von allen Behältnissen, in denen Lebensmittel gelagert und transportiert werden: wasserauflösbare Etiketten* kommen überwiegend dort zum Einsatz, wo Ware temporär gekennzeichnet werden muss; z. B. in der Gastronomie, Großküche/Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Metzgerei, Bäckerei usw.
In diesem Zusammenhang verbessern sie gleichzeitig auch das äußere Erscheinungsbild von betreffenden Kisten, Behältern oder Gefäßen.
Die neuen Etiketten können auf fast allen Untergründen angebracht werden, denn sie sind sehr klebestark und auch tiefkühlfest; daher sogar auf bereits Gefrorenem anwendbar. Des Weiteren sind sie nicht nur biologisch vollständig abbaubar und wasserlöslich, sondern im Wasser komplett auflösbar (sowohl in heißem Wasser als auch in der Spülmaschine)!
Dies bedeutet, dass Behältnisse, welche mit den wasserauflösbaren Etiketten versehen wurden, zwecks Reinigung und Entfernung nicht mehr benötigter Aufkleber/Aufschrift ohne Vorbehandlung in die Spülmaschine gegeben werden können. Da keinerlei Klebstoffrückstände nach dem Spülen verbleiben, stehen am Ende dieses Prozesses auch außen komplett gereinigte Behälter.
Die wasserauflösbaren Etiketten sind vielseitig einsetzbar, beispielsweise zur generellen Kennzeichnung von Lebensmitteln im Rahmen von Mehrweg-Rückstellsystemen (auch in Kühlraum, Tiefkühler und Trockenlager), allergenhaltigen Produkten, Rückstellproben usw. Dem Anwender stehen aktuell sieben vorgedruckte Versionen zur Verfügung, welche speziell auf den jeweiligen Anwendungsbereich ausgelegt sind.

Beispiele:
Das Etikett „Tiefkühler“ unterstützt bei der temporären Kennzeichnung von einzufrierenden Lebensmitteln, wenn es u. a. darum geht, auch das Einfrierdatum zu erfassen und die aufgeklebte Information auch bei niedrigen Temperaturen gut haften und lesbar sein soll. Außerdem sollen die betreffenden Etiketten auch nach dem späteren Auftauvorgang auf jedem gängigen Untergrund (z. B. Edelstahlbehälter, Kunststoffbehälter, Folienmaterial) ebenfalls noch sehr gut haften.
Beim Vordruck „Allergene“ sind auf dem Etikett bereits alle 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene zum praktischen ankreuzen aufgeführt. Ebenso ein auszufüllendes Freifeld bei Gluten und Nüssen, da hier namentlich aufgeführt werden muss, welches Gluten (z. B. Weizen) und welche Schalenfrüchte (z. B. Nüsse) im betreffenden

© BEHR'S VERLAG, HAMBURG

Produkt enthalten sind. Diesbezüglich sind zudem auf der Rückseite dieses Etikettes die namentlich aufzuführenden Glutene und Schalenfrüchte (Nüsse) bereits genannt, was den Anwender sinnvoll unterstützt. Dieses Etikett kann zudem intern zusätzlich als Allergen-Hinweis an produzierte Speisenkomponenten angebracht werden.
Der Vordruck „Rückstellprobe“ ist die Basis zur einfachen hygienischen Kennzeichnung von Lebensmitteln, die als Rückstellprobe aufbewahrt werden müssen. Zwecks schneller, eindeutiger Identifizierung ist die Aufschrift auf jenem Etikett in rot gedruckt.
Es empfiehlt sich die Etiketten (Format 70 mm x 35 mm) maximal für einen Halbjahresbedarf zu beziehen, da über einen längeren Zeitraum hinaus die Klebeeigenschaften möglicherweise nicht mehr im vollen Umfang gewährleistet sind. Aufbewahrt werden sollten die Etiketten in einer hierfür konzipierten Papp-Spenderbox. Generell sind sie möglichst trocken bei Raumtemperatur (15–25 °C) zu lagern. Zum Beschriften wird ein speziell geprüfter handelsüblicher Stift empfohlen, mit welchem ein Ausbleichen der Aufschrift verhindert werden kann. Sorgfältige und verantwortungsbewusste Vorgehensweise ist anzuraten, da u. a. auch eine saubere und eindeutige Kennzeichnung von Lebensmitteln Pflicht ist, um den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung gerecht zu werden.

*Quelle und weitere Informationen:
amfora health care GmbH
(www.amfora-health-care.de) ■

DIN-News

Sichere Speiseeisproduktion, Sahnespender, optimale Reinigung und Desinfektion, Arbeitsbekleidung, Online-Handel

2018 war ein sehr arbeitsintensives Jahr im Hause DIN. Inzwischen sind einige wichtige Normen erschienen und andere stehen 2019 vor dem Abschluss. So sind die DIN 10507 Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp – Hygieneanforderungen, Prüfung und die DIN 10518 Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung jetzt beim Beuth Verlag Berlin käuflich zu erwerben. Auch die wichtige DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel ist endlich im Februar 2019 veröffentlicht worden. Dazu ist seit März auch der Kommentar Gemeinschaftsverpflegung zu den Normen DIN 10506 Gemeinschaftsverpflegung, 10508 Temperaturen und 10526 Rückstellproben als kompakte Zusammenstellung als Taschenbuch im Beuth Verlag zu kaufen. Abonnenten von „Hygiene in Großküchen“ erhalten einen exklusiven Abdruck des Kommentars mit den nächsten Aktualisierungslieferungen. Damit sind Sie topaktuell in Hinblick auf die wichtigsten Hygieneanforderungen für die Großküche informiert.
2019 erscheint in Kürze der Entwurf der aktualisierten Fassung der DIN 10616 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion. Der Entwurf ist über das Portal DIN-Norm-Entwurf https://www.din.de/de/mitwirken/entwuerfe einsehbar und kann durch jedermann dort auch kommentiert werden. Das ist wichtig, denn für die abschließende Bearbeitung und Verabschiedung ist auch Ihr Wissen und Ihre Meinung als Schwarmwissen der Profis wichtig!
Kurz vor dem Abschluss steht die Aktualisierung der DIN 10524 Arbeitsbekleidung. Hier kann bald ein neuer Entwurf der Norm erwartet werden. Diese Norm ist für die GV und die Gastronomie sicher sehr beachtenswert, denn zur Diskussion steht auch die Festlegung der farbigen Gestaltung von Arbeitsbekleidung und Hygienebekleidung.
Die aktuelle Fassung der DIN 10514 Hygieneschulung ist jetzt fünf Jahre alt. Also ist es Zeit für die Überprüfung und ggf. die Aktualisierung der Norm. Die Entscheidung wird in Kürze zu erwarten sein und danach wird der zuständige Arbeitskreis vermutlich diesen Sommer noch seine Arbeit aufnehmen.
Ein neues Thema beschäftigt sich ganz aktuell mit dem Fernabsatzgeschäft mit Lebensmitteln, kurz Online-Handel. Die Gründung eines großen Arbeitskreises hat stattgefunden, der auch schon getagt und sich auf eine grobe Struktur einer Norm geeinigt hat. Jetzt beginnt dort die Sacharbeit zur Normung.

Quelle:
www.DIN.de (Stand: 01.04.2019) ■

IMPRESSUM

© Behr’s GmbH
Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg
Tel. 0049/40/22 70 08-0
Fax 0049/40/220 10 91
E-Mail: info@behrs.de
Homepage: http://www.behrs.de

Ausgabe 3 2019

Alle Rechte – auch der auszugsweisen Wiedergabe – vorbehalten. Herausgeber und Verlag haben das Werk mit Sorgfalt zusammengestellt. Für etwaige sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.
Geschützte Warennamen (Marken) werden nicht besonders kenntlich gemacht. Aus dem Fehlen eines solchen Hinweises kann nicht geschlossen werden, dass es sich um einen freien Warennamen handelt.

Dieser Newsletter ist fester Bestandteil des Loseblattwerkes „Hygiene in Großküchen“ und „Hygieneschulung in Großküchen“.

Darüber hinaus umfasst das Abonnement die Zusendung von Fachinformationen zu diesen Themen per E-Mail.

© BEHR’S VERLAG, HAMBURG