



Nach anstrengenden Vorarbeiten wurde das „lehnerhygiene“-Qualitätssiegel überreicht. Im Bild von links: Sascha Lehner (Lehnerhygiene), Helmut Urban (Leiter Zentralküche AUVA Meidling), die Kochlehrlinge Sebastian Weber und Julian Ganninger-Mariska sowie Johannes Wald (Verwaltungsdirektor AUVA-Rehazentrum Meidling).

Ab **SOFORT** Hygiene total

Die gastronomischen Einrichtungen der AUVA in Wien stellen ihr Hygienemanagement auf eine noch höhere Stufe.

Was lange währt, wurde im Dezember richtig gut. Nach monatelangen Vorbereitungen, Schulungen und Audits konnte der Leiter der Zentralküche der Wiener AUVA-Anstalten, Helmut Urban, das „lehnerhygiene“-Qualitätssiegel in Empfang nehmen. In Vertretung für die Küchenmitarbeiter, wie Urban betonte.

Tatsächlich war die Verleihung des Siegels der Schlusspunkt eines viele Monate andauernden Prozesses, in dessen Rahmen nicht nur sämtliche Betriebe, die von der Zentralküche in Meidling aus betreut werden, hygienetechnisch auf Herz und Nieren geprüft wurden, sondern auch gut hundert Personen in Workshops, Seminaren und Vorträgen geschult wurden.

Für Sascha Lehner, Inhaber von „lehnerhygiene“, eine durchaus herausfordernde Zeit. „Zum einen hat ein Cook-&-Chill-Betrieb wie die Küche in Meidling ganz spezielle Anforderungen an das Hygienemanagement, auf die einzugehen war. Zusätzlich werden von hier aus neben Meidling weitere fünf Standorte gepflegt, und jeder hat seine ganz speziellen Eigenschaften.“ Neben dem Stammhaus der Zentralküche im AUVA Traumazentrum und Rehazentrum Meidling erhalten noch die Standorte Traumazentrum Lorenz Böhler, das Rehazentrum Weißer Hof in Klosterneuburg sowie die AUVA Landesstellendirektion Wien und die Direktion der Hauptstelle Lieferungen. Demgemäß wurde jeder Standort auditiert. Das Audit bildete die Basis für ein auf die jeweilige Küche zugeschnittenes Hygienekonzept. Für Helmut Urban eine klare Sache. „Die einzelnen Einrichtungen bedienen

ja auch unterschiedliche Patientengruppen oder Essensgäste, das lässt sich auch hygienetechnisch nicht über einen Kamm scheren. Die Differenzierung ist also durchaus sinnvoll.“ Dies auch deswegen, weil die Verpflegung in den Mitarbeiterrestaurants der Einrichtungen ebenso eigenen Regeln folgt.

Im Rahmen der Vorarbeiten zur Erlangung des Hygienezertifikats konnten auch in der Zentralküche eine Reihe von Verbesserungen erzielt werden. Das bedeutet bei Produktion und Transport sowie Regenerierung der Speisen ein zusätzliches Plus an Lebensmittelsicherheit. „Cook & Chill ist nach wie vor eine Herausforderung“, so Sascha Lehner. „Wir messen die Temperatur beim Produzieren, nach dem Chillen und nach dem Transport, um die optimalen Werte zu erzielen.“

Dafür reduzierte der Experte im Rahmen des HACCP-Konzepts die kritischen Kontrollpunkte dramatisch. Von ursprünglich zwölf CCPs blieben nur noch drei Critical Control Points übrig. „Damit findet man in einer Großküche in der Regel das Auslangen“, so Lehner. „Natürlich gibt es auch Ausnahmen von der Regel, aber das meiste spielt sich in der GHP, der guten Hygienepraxis ab. Und die gehört ohnehin zum Handwerkszeug von Großküchenmanagern.“ Als sichtbares Zeichen, dass die Wiener Küchen der AUVA das herausfordernde Prozedere zur Schaffung eines Hygienekonzeptes erfolgreich absolvierten, verlieh Sascha Lehner den Teams Anfang Dezember das „lehnerhygiene“-Qualitätssiegel in Form von hübschen Email-Tafeln. Daran können nun auch die Gäste erkennen, dass hier vorbildlich gearbeitet wird. **>hal<**