



EDITORIAL



Viele Betriebe im gastgewerblichen Bereich arbeiten mit ungenügenden Renditen. Gründe dafür sind einerseits die zu grosse Anzahl von Gastronomiebetrieben und andererseits das weit verbreitete geringe Kostenbewusstsein der einzelnen Betreiber - vor allem in Bezug auf Sparmassnahmen im Energiebereich.

In der Gastronomie ist der Energieverbrauch hoch. Drei bis fünf Prozent vom Umsatz eines Gastronomiebetriebes werden für Energiekosten aufgewendet. Die Küche ist der energieintensivste Bereich. Energiefachleute aus der Branche bestätigen, dass bei den Energiekosten ein Sparpotenzial von 20% möglich ist. Weitblickende Unternehmen nutzen Energie deshalb effizient und sehen Sparmassnahmen als langfristige Investition. Solche Kosteneinsparungen sind sinnvoll, weil der Gast dadurch keine Qualitätseinbusse erleidet.

Entscheidend dabei ist die Gerätewahl. Die Gerätepalette ist sehr gross. Vor der Beschaffung von wichtigen Apparaten lohnt es sich, sich eingehend mit der Investition auseinander zu setzen und Konkurrenzprodukte zu vergleichen. Entscheidungskriterien für einen seriösen Kauf sind nebst dem Anschaffungspreis auch die Betriebskosten über die gesamte Gebrauchsdauer. Nur wer die Totalkosten in seine Überlegungen mit einbezieht, wählt das günstigste Produkt. Dies setzt ein Pflichtenheft voraus. Erst wenn die Anforderungen bekannt sind, kann zielorientiert investiert werden. Die Auswahl von seriösen Anbietern ist gross. Ziel muss sein, für den jeweiligen Betrieb das geeignetste und günstigste Gerät zu beschaffen, was nur selten gleichbedeutend mit dem billigsten Anschaffungspreis ist. Mit der richtig gewählten Apparategrösse und Technik lässt sich Tag für Tag während der ganzen Gebrauchsdauer viel Geld einsparen. Werden Betriebs- und andere Folgekosten hingegen ignoriert, führt dies trotz billigem Gerätepreis bald zu bösen Überraschungen und Enttäuschungen!

Oft ist es aber gar nicht so einfach, Konkurrenzprodukte unter Einbezug verschiedener Kriterien miteinander zu vergleichen. Der SVGG hat diese Problematik erkannt und ist zusammen mit der ENAK dabei, Leistungsblätter für Grossküchengeräte (ähnlich wie Energieklassen für Haushaltgeräte) zu erarbeiten. Konkrete Informationen zu Energieverbrauch, Automatisierungsgrad (Lohnkostensparnis), Gebrauchsdauer u.v.m. werden in diesem Bereich grösstmögliche Markttransparenz erzielen.

Richard Schmocker  
Leiter Geschäftsstelle SVGG



Interview  
mit Christian Keller-Hoehl

## Quality Systems Manager, SV Schweiz

*SV Group mit Holdingsitz in Zürich ist in der Schweiz, in Deutschland und Österreich im Business Catering, Care Catering, Event Catering und Hotelmanagement tätig. 2003 erwirtschaftete der Konzern mit rund 7022 Beschäftigten einen Nettoumsatz von CHF 525,7 Mio. SV Schweiz ist mit rund 330 geführten Betrieben Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie.*

**SVGG Top:** Welchen Stellenwert hat die Hygiene bei SV Schweiz?

**Christian Keller-Hoehl:** Die Hygiene ist für uns ein absolutes Muss und gehört zu den Basisanforderungen unserer Gäste. Unsere Gäste erwarten, dass Sie in unseren Restaurants sicher und gesund verwöhnt werden. Hygiene ist in der Unternehmenspolitik verankert und wird regelmässig überprüft. Dabei steht neben Laboranalysen vor allem die Umsetzung der Hygienevorschriften im Vordergrund. Jedes Restaurant wird intern überprüft und erhält eine Hygienepunktzahl, die bonusrelevant für den Restaurant Manager ist.

**SVGG Top:** Weshalb hat Hygiene diesen hohen Stellenwert?

**Christian Keller-Hoehl:** Hygiene ist die grundlegende Vertrauensbasis. Eine Lebensmittelvergiftung bei unseren Gästen ist der grösste anzunehmende Unfall für unser Unternehmen. Als führender Qualitätscaterer machen wir im Punkt Hygiene und Ausbildung der Mitarbeitenden keine Konzessionen.

**SVGG Top:** Wie wichtig ist Arbeitssicherheit im Umgang mit Chemie?

**Christian Keller-Hoehl:** Neben der Gefährdung unserer Mitarbeitenden durch Schneiden, Verbrennen oder

Stürzen stellt der Einsatz der Reinigungskemikalien ein relevantes Gefährdungspotential dar. Wir schützen unsere Mitarbeitenden mit Handschuhen, Schutzbrillen und Atemschutzmasken wie dies in den entsprechenden Sicherheitsdatenblättern der Hersteller vorgeschrieben ist. Im Jahr 2004 wurde hierzu ein umfangreiches Schulungsprogramm mit 4500 Mitarbeitenden durchgeführt. Ziel war der sichere und umweltschonende Einsatz der Reinigungskemikalien.

**SVGG Top:** *Wie soll Chemie sinnvoll eingesetzt werden, damit die ökologischen und ökonomischen Aspekte gewährleistet sind, dabei die Hygiene jedoch nicht zu kurz kommt?*

**Christian Keller-Hoehl:** Wir beziehen wo immer möglich die Grundreinigungsmittel über Dosieranlagen und vermeiden dadurch Überdosierungen. Des Weiteren sind Reinigungspläne vorhanden, die Intervall, Reinigungsmittel und Hilfsmaterial festschreiben. Durch regelmäßige Reinigung kann der Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln vermindert werden. Auch kann die Umweltleistung durch den Einsatz von geeigneten Hilfsmitteln (z.B. Mikrofaserlappen, Pads, Gummizieher) noch weiter verbessert werden.

Flächendesinfektionen sind bei uns im Konzern nicht vorgeschrieben. Desinfiziert werden nach der gründlichen Reinigung die kritische Geräte wie z.B. die Aufschnittmaschine. Dabei kommt, wo möglich, die thermische Desinfektion in der Geschirrwaschmaschine und

im Kombiteamer zum Einsatz.

**SVGG Top:** *Wie wird das Verhältnis der Chemiekosten gegenüber den Gesamtkosten bewertet?*

**Christian Keller-Hoehl:** Die reinen Chemiekosten sind relativ klein im Verhältnis zu den Gesamtkosten. Die Arbeitszeit der Mitarbeitenden für die Reinigung ist allerdings eine rele-

vante Grösse. Dies vor allem, wenn eine kurze Öffnungszeit mancher Personalrestaurants in Relation zum Zeitaufwand für die Reinigung betrachtet wird.

**SVGG Top:** *Im Lebensmittelgesetz gibt es gesetzliche Vorschriften, was die Hygiene und den Einsatz chemischer Produkte betrifft. Können diese Vorschriften im praktischen Alltag überhaupt umgesetzt werden oder anders gefragt, gibt es Probleme bei der Umsetzung?*

**Christian Keller-Hoehl:** Im Lebensmittelgesetz bzw. in der Hygieneverordnung gibt es keine konkreten Vorschriften über den Einsatz von Reinigungskemikalien. Es sind nur allgemeine Aussagen wie z.B. «Lebensmittel sind so zu behandeln, dass Sie nicht nachteilig verändert werden», enthalten. Jedes Unternehmen muss hier ein eigenes Hygienesystem ausarbeiten mit konkreten Aussagen. Die Behörden prüfen dann in der Praxis vor Ort, ob die Vorgaben zweckmässig und genügend umgesetzt sind. Hierbei wird natürlich eine Diätküche in einem Altersheim mit anderen Masstäben gemessen als eine Imbissecke.

Da die behördlichen Kontrollen von sehr vielen Personen dezentral durchgeführt werden, ist die Beurteilung, ob etwas genügend sauber ist, natürlich unterschiedlich. Zusammenfassend ist aber zu sagen, dass die Vorgaben zum Thema Reinigung in den Gesetzestexten sinnvoll und einleuchtend formuliert sind und dabei die Sicherheit der Konsumenten im Vordergrund steht.



«Jedes Unternehmen muss ein eigenes Hygienesystem ausarbeiten mit konkreten Aussagen».

## Ausblick

In der nächsten Ausgabe SVGG Top vom Oktober erwartet Sie folgendes Hauptthema:

**ENAK Datenblätter:**  
Informativ und wertvoll

