

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 80 (2009)
Heft: 11: Ernährung : Hintergründe, Trends und Tipps

Artikel: Gastroausbildner Urs Stieger zu Hygienefragen in Heimen : dem Fachmann entgeht kein Detail
Autor: Steiner, Barbara
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804961>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Gastroausbildner Urs Stieger zu Hygienefragen in Heimen

Dem Fachmann entgeht kein Detail

Urs Stieger schult Mitarbeitende von Heimküchen und erstellt Hygienekonzepte für Institutionen. Grundsätzlich werde in den Heimen sehr sauber gearbeitet, stellt er fest.

Barbara Steiner

Erteilt ein Heim Urs Stieger den Auftrag, ein Hygienekonzept für den Betrieb zu erarbeiten, steht zuerst einmal ein Rundgang durch die Einrichtung auf dem Programm. Auf krasse Mängel stosse er dabei eigentlich nie, sagt er: «Die Angestellten von Heimen und Spitälern sind sich an sauberes Arbeiten gewohnt. Man muss niemanden auf die Notwendigkeit regelmässigen Händewaschens hinweisen, das ist dort eine Selbstverständlichkeit.» Dass sich Heime ein neues Konzept wünschten, liege allgemein denn auch nicht in Reklamationen oder Beanstandungen seitens der Aufsichtsbehörden begründet. «In der Regel haben die Betriebe ein Konzept, das im Laufe der Jahre immer mal wieder angepasst und ergänzt wurde. Daraus kann ein aufgeblähtes Regelwerk entstehen. Zudem ändern manchmal auch die gesetzlichen Grundlagen. Irgendwann muss dann halt wieder über die Bücher gegangen und geprüft werden, welche Bestimmungen im Konzept allenfalls überholt sind und ob Vereinfachungen möglich wären.»

Der in Oensingen wohnhafte Stieger absolvierte ursprünglich eine Serviceausbildung und bildete sich dann zum eidgenössisch diplomierten Maître d'hôtel und zum Fachlehrer weiter. Seit 1995 unterrichtet er unter anderem für Curaviva Weiterbildung und diverse Ausbildungszentren Gastronomieangestellte, führt innerbetriebliche Schulungen durch und berät Betriebe. Mittlerweile weiss Stieger genau, wo die heiklen Punkte liegen: «Kleinere Mängel sind oft im Verborgenen zu finden, und zwar

meist nicht in der Küche selber, sondern auf den Abteilungen.» Dazu gehörten defekte Kühlschrankschrank-Dichtungen ebenso wie fehlende Temperaturmessgeräte, eine verstaubte Kühlschrankschrank-Ventilation oder nicht optimal verpackte Lebensmittel. Geöffnete Konservendosen beispielsweise würden einfach in den Kühlschrank gestellt. Korrekt wäre aber, den Inhalt in ein anderes, verschliessbares Gefäss umzuschütten. Wenig sinnvoll sei es weiter, ein halbleeres, schon leicht verschmiertes Konfiglas weiter zu benutzen: «Ich empfehle, in solchen Fällen die Konfi in einem kleineren Glas aufzubewahren.» Grundsätzlich gehörten Lebensmittel immer in lebensmittelechte Gefässe oder Säcke wie beispielsweise Vakuumsäcke verpackt. Speisen, die von der Küche geliefert und erst später gegessen würden, müssten mit Datum und Namen der Bewohnerin oder des Bewohners versehen sein, so Stieger. «Wenn Frau Müller ihr Dessert erst zum Zvieri essen will, gehört es klar beschriftet in den Kühlschrank – und zwar zugedeckt mit einer Klarsichtfolie, damit nicht allenfalls etwas drauftropfen kann.» Fehle die Beschriftung und Frau Müller esse das Dessert dann doch nicht, wisse irgendwann niemand mehr, wann es produziert wurde und wem es gehöre.

Die Mitarbeitenden in den Abteilungen seien anders als die Küchenangestellten auf die Pflege ausgerichtet; ihre Kenntnisse in der Lebensmittelhygiene seien manchmal nicht ganz vollständig. «In der Regel sind es keine grossen Versäumnisse, die begangen werden, sondern einfach Sachen, an die man vielleicht nicht grad denkt», so Stieger. Mit gezielter Information liessen sich rasch Verbesserungen erzielen. «Ich sage den Leuten immer, sie sollen sich doch einfach so verhalten wie daheim in der Küche. Dort bewahrt man Lebensmittel in der Regel ja auch sorgfältig verpackt auf und achtet darauf, dass der Kühlschrank gut schliesst.» Ein vereistes Eisfach könnte darauf hinweisen, dass mit der Temperatur etwas nicht stimmt. Das Einhalten der Maximaltemperaturen sei aber ein zentraler Punkt. «Die Mitar-



Fotos: Barbara Steiner

Urs Stieger zeigt, wie die Zutaten für einen Apéro korrekt bereitgestellt werden: die Brötchen sind mit einer Serviette zugedeckt, die Fleischplatte wird von einer Klarsichtfolie geschützt.



An dieser Kühlschrankdichtung hat der Experte nichts auszusetzen. Sie ist in einwandfreiem Zustand.

beitenden müssen die Etiketten anschauen und sicherstellen, dass die Vorgaben eingehalten werden.» Wenn Milch im Kühlschrank stehe, die bei maximal 5 Grad zu lagern sei, dürfe es im Kühlschrank nun mal nicht 7 Grad warm sein. «Wie gesagt: Es geht hier nicht um grosse Sachen, sondern um Sorgfalt.»

Klare Deklarationen

Das Lebensmittelrecht regle Hygienefragen zwar auf eidgenössischer Ebene, der Vollzug obliege aber den Kantonen. Dass diese in Bezug auf Art und Häufigkeit der Kontrollen unterschiedliche Massstäbe anlegten, sei nicht auszuschliessen: «Letztlich sind es ja auch immer Menschen, welche diese Kontrollen durchführen.» Sollte es trotz aller Sorgfalt in einem Betrieb einmal zu einer Beanstandung kommen, bedeute dies nicht zwingend, dass grobe Fehler gemacht worden seien: «Wenn in der Getränkekarte bei Spirituosen die Alkoholangabe fehlt, wird das ebenso aufgenommen wie wenn ein Mitarbeiter keine detaillierten Auskünfte zu einem bestimmten Arbeitsablauf geben kann oder ein Glas einen Riss hat.» Manchmal erntet Stieger für Hinweise auf Mängel auch Kopfschütteln: «Einerseits verstehe ich den Koch, der mir sagt, es schade doch einem Kotelett nicht, wenn der Griff des Tiefkühlers leicht beschädigt ist. Aber ich bemängle ja auch nicht die Qualität des Koteletts, sondern den Zustand des Tiefkühlers.» Grundsätzlich lasse sich am ehesten in Betrieben fehlerfrei arbeiten, in denen auch baulich alles stimme. «Auch hier geht es manchmal um Details», so Stieger. Befinde sich eine Kaffeemaschine irgendwo zwischen andere Maschinen eingequetscht in einer Ecke, sei es mühsamer, sie zu reinigen, als wenn sie bequem zugänglich wäre.

Grundsätzlich seien die gesetzlichen Regelungen in manchen Bereichen heute nicht mehr so detailliert wie noch vor einigen Jahren: «Man geht davon aus, dass ein Koch weiss, wie er mit den Produkten umzugehen hat, und man ihm nicht jeden Handgriff vorschreiben muss.» Die Deklarationspflicht hinge-

gen sei in den letzten Jahren gerade auch in Bezug auf allergene Stoffe umfangreicher geworden. Zudem hätten es die Heime heute mit sehr gut informierten und immer anspruchsvolleren Bewohnenden, Angehörigen und allenfalls auch Restaurantgästen zu tun. Dies erfordere gut ausgebildetes Personal. «Eine Mitarbeiterin muss einem Gast die Frage beantworten können, ob eine Sauce mit Mehl zubereitet wurde oder nicht. Ist sie dazu nicht in der Lage, entsteht bereits der Eindruck von nicht informierten Mitarbeitenden.»

Rüsten ist in Ordnung

Altersheimbewohnerinnen und -bewohner, die in der Küche mithelfen, stören Stieger gar nicht: «Ein hygienisches Problem kann hier eigentlich nur dann entstehen, wenn der Koch die Leute nicht optimal einsetzt und überwacht.» Er rate davon ab, Betagte an den Induktionsherd zu stellen oder sie den Steamer bedienen zu lassen – diese Aufgaben würden vermutlich zu einer Überforderungen führen. Auch das Herstellen einer kalten Creme mit frischen Eiern sollte aus bakteriologischen Gründen den Profis überlassen bleiben. Rüstarbeiten hingegen könnten gut delegiert werden. Fingerfood auf den Abteilungen sollten nach Ansicht Stiegers nicht auf grossen Platten, sondern in bewohnergerechten Portionen angeboten werden. So können unappetitliches Aussehen und andere Verschmutzungen minimiert werden.

Alles in allem zeigt sich Stieger auch abgesehen von der Hygiene sehr zufrieden mit den kulinarischen Angeboten der Heime: «Die Institutionen machen vieles sehr gut.» Verbesserungsmöglichkeiten ortet er bei den Serviceabläufen, die allenfalls da und dort flexibler gestaltet werden könnten. Und: «Die Küchenchefs könnten sich allenfalls noch mehr zeigen bei den Leuten – einfach manchmal rasch aus der Küche kommen, durch den Esssaal spazieren und ein paar Worte mit den Bewohnenden wechseln. Diese sollen ja nicht nur gesund essen, sondern sich auch willkommen fühlen.» •