

DOBZ

DEUTSCHE BÄCKER ZEITUNG

AKTUELL

Ideenreich zum Erfolg



Sex-Pille Viagra - ein Thema, das immer gut ist für Schlagzeilen. Die Schweizer Confiserie Bachmann aus Luzern nutzte Viagra als Idee für eine kleine Sünde. Das derzeitige Gag-Produkt, die rezeptfreien „Viagra Sex-Schöggeli“, die in Dosen à 30 Tabletten angeboten werden, erhöhten nicht nur innerhalb von 4 Wochen die Ladenfrequenz um 8 %, sondern ließen auch Bestellungen per Internet, Fax, Brief und Telefon aus dem ganzen Land in der Confiserie Bachmann eingehen. Dabei ordern u. a. Werbemittelhersteller oder Geschenkkläden die Pillen für den eigenen Wiederverkauf. Aber auch für Berufskollegen ist das Produkt erhältlich, sogar inkl. individueller Etikettengestaltung.

13 FRAGEN FÜR EIN GUTES HYGIENEGEWISSEN

Diese 13 Fragen sollten Sie sich stellen. Sie stammen aus den Ausführungen des hessischen Landesinnungsmeisters Klaus Hottum auf dem Obermeistertag in Lollar. (S. 20)

1. Haben Sie betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen in Ihrem Unternehmen durchgeführt?
2. Sind in Ihrer Bäckerei Reinigungs- und Desinfektionspläne vorhanden?
3. Haben Sie sich bei der Auswahl der Mittel von verschiedenen Firmen spezifizierte Produkt- und Einsatzinformationen mit Kostenvoranschlägen zukommen lassen?
4. Wird die Reinigung und die Desinfektion durch eigene mikrobiologische Untersuchungen kontrolliert und werden die Ergebnisse dokumentiert?
5. Ist Ihnen der Inhalt der neuen Lebensmittelhygieneverordnung bekannt? Haben Sie sich schon damit auseinandergesetzt? Es gibt dazu u. a. das Handbuch vom Zentralverband und es gibt ein wesentlich umfangreicheres Werk vom Deutschen Bäcker Verlag.
6. Haben Sie Investitionen, die aufgrund der neuen Lebensmittelhygieneverordnung notwendig werden können, in Ihrem Betrieb eingeplant?
7. Werden Ihre Produktions- und Filialmitarbeiter regelmäßig entsprechend § 4 Abs. 2 Lebensmittelhygieneordnung geschult?
8. Sind Sie über die Inhalte und die Dokumentation der Schulungen informiert? Das ist Chefsache.
9. Kontrollieren Sie einen evtl. vorhandenen Schädlingsbefall?
10. Führen Sie mindestens einmal pro Jahr Auswertungsgespräche mit Ihrer Schädlingsbekämpfungsfirma durch, um zu überprüfen, ob Kosten und Leistung noch im Verhältnis stehen?
11. Werden interne Betriebsbegehungen durchgeführt und mit den Mitarbeitern ausgewertet? Ein wichtiges betriebseigenes Kontrollinstrument!
12. Werden die identifizierten kritischen Punkte regelmäßig überwacht und dokumentiert?
13. Haben Sie Warenspezifikationen mit Ihren Lieferanten definiert?