



---

## KÜCHENHYGIENE

---

Jeder Küchenbetrieb, jeder Küchenmitarbeiter lebt in seiner Hygiene - Realität. Man kennt den täglichen Arbeitsablauf (*Von der Straße, auf die Toilette, in die Küche, zum Gast und wieder retour*). Die Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit (Hygiene) sind selbstverständliches Alltagsgeschäft. Man wähnt sich hygienisch auf der sicheren Seite (Rechtssicherheit).

Viele Hygienemaßnahmen erscheinen dabei überflüssig, wird als übertrieben oder als Schikane empfunden. Man wird Betriebsblind, Hygienefehler fallen im Alltagsgeschäft nicht mehr auf, wenn doch ... ? *Ich muss arbeiten. Ich habe keine Zeit. So ein Blödsinn. Es ist noch keiner krank geworden.*

Wie wirkt Ihre Küche, Ihr Unternehmen auf externe Besucher. Steht das Bild der Küche im Einklang mit dem servierten, schönen, guten Essen. Kann sich jemand getäuscht fühlen?

### Ziel der Küchenhygiene - Personalschulung:

1. **Hygienemaßnahmen** fallen einem leichter, wenn man die krankmachenden Gründe kennt und versteht. Alle Hygienevorschriften, das Egripment und die Maßnahmen sind erklärbar.
2. **Hygienemaßnahmen** greifen dann, wenn sie sichtbar und transparent sind, das Hygieneegripment leicht erreichbar zur Verfügung steht und richtig angewendet wird.
3. **Hygienemaßnahmen** kann man dann praxisgerecht optimieren, wenn die Fehler erkannt werden. Externe Expertisen sind dabei hilfreich.

Bessere Hygiene erreicht man, ...

... wenn das Personal richtig geschult, trainiert und motiviert (überwacht) wird

... wenn das Hygienekonzept der Betriebsweise entsprechend angepasst und laufend optimiert wird

... wenn die benötigte Chemie nicht nur funktioniert, sondern auch für Personal und Gast ungefährlich ist

... wenn das Konzept transparent, praxisnahe und umweltorientiert funktioniert

Es geht um die Begeisterung besser zu werden, ein tolles Team aufzubauen, Qualität zu liefern und gleichzeitig nachhaltig zu arbeiten. Es geht um die Leidenschaft besser zu kochen, innovativ und kreativ zu sein. Und es geht um das persönliche Wachstum. Es geht nicht zuletzt um zufriedene Kunden.

KOMO Hygieneservice - hilft Hygienefehler zu erkennen, den Fehler zu verstehen und zu beseitigen.

KOMO Profihygiene - macht Küche und die Lebensmittelproduktion mit modernsten Methoden sicherer.

KOMO Chemie/Anwendungstechnik – hat Produktverantwortung für die Risiken.

**Chemie und Technik die uns gesund halten soll, darf für Mensch und Umwelt nicht problematisch sein!  
Hygiene muss einfach, sicher und fachlich richtig für Küchen umsetzbar sein.**

---

### Basiswissen LEBENSMITTELSICHERHEIT

- **Grundlagen des Lebensmittelrechtes / Überblick rechtliche Grundlagen / Allgemeine Definition**
- **Gefahrenanalyse / Voraussetzung für ein gut funktionierendes Hygiene (HACCP) System**
- **Präventives HACCP Kontrollinstrument / System Risikoanalyse, Fehlervermeidung, -betrachtung**