

## Fortbildungsveranstaltung in Koblenz 2006

Am 6 Juni konnte ich 23 Teilnehmer zu unserer diesjährigen Fortbildungsveranstaltung des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Rheinland-Pfalz begrüßen. Es stand unter dem Motto „*Qualitäts- und Eigenkontrollsysteme in Kleinst- und Kleinbetrieben*“.

Die Seminarteilnehmer kamen aus 3 Bundesländern. 5 Teilnehmer aus Berlin-Brandenburg, 2 Teilnehmer aus Niedersachsen und 16 Teilnehmer aus Rheinland-Pfalz .

Die Veranstaltung fand im City Hotel Kurfürst Balduin in Koblenz statt. An das Haus ist unmittelbar das „Gastronomische Bildungszentrum Koblenz“ angeschlossen.

Nach der Vorstellungsrunde der Teilnehmer stiegen wir in das Thema ein. Bei dieser Diskussion zeigte sich schon, dass in den verschiedenen Bundesländern, Kreisen und kreisfreien Städten unterschiedlich mit der Umsetzung der Vorgaben des Artikels 5 der VO (EG) 852/2004 umgegangen wird.

Nach dem Mittagessen ging es zu unserem Kooperationspartner, der Firma DBL ITEX Gaebler, nach Montabaur. Das Thema hier „Pflege von Berufskleidung nach der europäischen Norm DIN EN 14065 und/oder RAL-GZ 992/3 und die Vorstellung des Hygienekonzepts in Theorie und Praxis“.

Wir wurden durch den Geschäftsführer Herrn Rainer Raabe und sein Team in Empfang genommen. Nach einer kurzen Begrüßung teilte sich die Gruppe und die Betriebsführung begann. Für viele war dieses Neuland und sehr interessant wie viel Logistik und Arbeitsgänge, auch Handarbeit, hinter der fachspezifischen Reinigung von Berufskleidung steckt. Hier werden Kleider der unterschiedlichen Berufsgruppen gewaschen, gepflegt und instand gesetzt. Angefangen von der Straßenmeisterei bis hin zur gehobenen Hotel- und Gastronomiewäsche. Nach einer Kaffeepause begann der theoretische Teil. Die Firma stellte ihr Hygienekonzept und die Umsetzung der verschiedenen Normen vor, denen sie als zertifiziertes Unternehmen unterstehen. In der anschließenden Diskussionsrunde wurden die noch offenen Fragen der Teilnehmer beantwortet bzw. der eine oder andere Vorschlag aus der Gruppe heraus als Anregung übernommen um einzelne Punkten des Konzeptes zu überprüfen.

Nach der Verabschiedung ging es mit dem Bus wieder zurück nach Koblenz.

Beim Abendessen erhielten wir vom Küchenmeister Herrn Mundel Informationen wie das „Gastronomische Bildungszentrum Koblenz“ arbeitet.

Nach dem Essen war es Zeit, um zur Stadtführung aufzubrechen. Treffpunkt waren die 4 Türme, hier wurden wir von der Stadtführerin in Empfang genommen. In lebhaften Ausführungen und Gesten brachte Sie uns die Stadt Koblenz näher. Zum Abschluss kehrten wir in die Koblenzer Hausbrauerei ein und ließen hier den Abend ausklingen.

Am Mittwochmorgen begrüßte uns als erster Referent Thorsten Gsell, von der Firma gsell & gsell gesellschaft für schädlingsbekämpfung mbh. Als frischgebackener Kooperationspartner stellte er sich gleich für unsere Fortbildung zur Verfügung. Sein Thema Schädlingsbekämpfung in Kleinbetrieben. Ist Profilachse erforderlich und wie? - die wichtigsten Punkte der Dokumentation einer Schädlingsbekämpfung –



Nach der Kaffeepause kam Paul Sidebottom, Export Sales Director, der Firma Paragon United Kingdom, der extra aus England für den Vortrag angereist war. In seiner charmanten Art und mit seiner deutsch- englisch- holländischer Aussprache, brachte er das Thema „Was bewirken Fliegen und Wespen auf unserer Nahrungskette, welchen Schutz gibt es?“ auch in anschaulichen Bildern zu den Teilnehmern. Nach dem Vortrag bedankten wir uns auch bei unserem Partner Jürgen Piele, von der Firma Egon Kulms Ing., dass er für uns Paul wieder für einen Vortrag von der Insel überholte.

Nach dem Mittagessen kam nun der Part von Herrn ChD Paul Majerus, vom Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Trier und Cathrin Schulz. Beide referierten in zwei Teilen über das Thema: „Was bewirkt das Einsetzen von Insektensprays z.B. Pyrethroide in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben. Welches Gefahrenpotential besteht?“ Herr Majerus übernahm den theoretischen Teil, Cathrin zeigte an Hand von Praxisbildern auf, wann, wie und wo solche Stoffe eingesetzt werden. Wie sie verpackt sind und welche negative Wirkung sie auf Menschen und Lebensmittel haben können. Beide haben das Thema mit Bravur gemeistert.



Den letzten Part dieses Tages übernahm ich mit dem Themen „Besprechen der VO (EG) 852/2004 Artikel 5 im Zusammenhang mit dem Entwurf HACCP- Erleichterung für kleine Lebensmittelunternehmen Sanco/3069/2004“ und „Dokumentation leicht gemacht. Was muss eine Dokumentation mindestens enthalten.“ An Hand einer Power Point Präsentation stellte ich verschiedene Dokumentationsblätter vor. Die anschließend rege Diskussion zeigte auf, dass hier unter den Teilnehmer verschiedene Ansichten herrschten. Hier den gemeinsamen kleinsten Nenner zu finden funktioniert erst dann, wenn entsprechende Gesetzesgrundlagen zur Verfügung stehen.

Nach dem gemeinsamen Abendessen brachen wir nun auf nach Koblenz- Lay. In dem kleinen Vorort von Koblenz, besichtigten wir zuerst den Weinkeller des Winzerbetriebes Mader und kehrten dann in die Straußwirtschaft ein. Das Lokal liegt unmittelbar an der Mosel mit Blick auf die gegenüberliegenden Weinberge. Hier führte der Juniorchef mit uns eine Weinprobe durch. Nach der Weinprobe kehrten wir gemeinsam nach Koblenz zurück. Hier ließen wir den Abend in dem sehr schönen Lokal „Alt Coblenz“ in der Altstadt ausklingen.

Der letzte Schulungstag lief etwas komplizierter ab als ursprünglich geplant. Herr Vater vom BAV INSTITUT GMBH musste kurzfristig krankheitsbedingt absagen. Über den Internetanschluss im Hause erhielten wir den Vortrag, so dass ich in Vertretung die zwei Konzepte vortragen konnte. Zum ersten die „Vorstellung von Hygienekonzepten für Kleinstbetriebe erstellt durch externe Unternehmen“ und „Durchführung von mikrobiologischen Eigenkontrollen und Probenahmen, Abklatschproben in Kleinbetrieben nach Artikel 4 der VO (EG) 852/2005 unter Berücksichtigung der der VO (EG) 2073/2005“

Nach der Kaffeepause referierte Herr Diede, von der Firma Ecolab Deutschland GmbH zu über das Einsetzen von Reinigungs-, Desinfektions- und Handpflegemitteln, Erstellung von Reinigungsplänen, Vorstellung von Schulungsmöglichkeiten in kleinen Betrieben

Nach dem Mittagessen kamen wir zur Auswertung des Seminars. Das von den Teilnehmern sehr positiv bewertet wurde. Nach dem Aushändigen der Teilnahmebestätigungen folgte die Verabschiedung der Teilnehmer.

Ich möchte auf diesem Wege nochmals den Dank an alle Kooperationspartner aussprechen, die uns in Form von Vorträgen unterstützt haben.

Ein besonderer Dank gilt Herrn Raabe und seinem Team von der Firma DBL Itex Gaebler. Sie haben uns zusätzlich tatkräftig unterstützt.

Solch eine Veranstaltung benötigt im Vorfeld auch sehr viel Organisation. Für die Unterbringung, Verpflegung und abendlichen Veranstaltungen war Stefan Tannenberg federführend. Für alle Anschreiben, von der Anfahrtsskizze bis Teilnahmebestätigung und für vieles mehr, war Cathrin Schulz mein Ansprechpartner. Ich möchte den beiden auf diesem Wege herzlich danken, dass sie mich so unterstützt haben. Nur so konnte sich die Veranstaltung entwickeln und von den Teilnehmern als Erfolg gewertet werden.

Wir möchten für das Jahr 2007 wieder eine Veranstaltung auf die Füße stellen. Wir hoffen, dass wir beim nächsten Mal wieder alle Teilnahmeplätze besetzen können. Auch werden wir, wie mit dem Bundesverband abgesprochen, die Veranstaltung für alle Mitglieder ausschreiben.



Karl-Josef Leibig