

Leitfaden für einfaches & sicheres HACCP

5 Tipps für sichere Hygieneprozesse



Matilda
FoodTech

1. Risikofaktor Hygiene

Du trägst Verantwortung in der Gemeinschaftsgastronomie? Fürs Planen, Zubereiten und Ausliefern zahlreicher und vielfältiger Menüs? Dann weiß du, wie wichtig das Thema HACCP ist – auch, wenn es nicht zu den beliebtesten Aufgaben gehört. Ohne entsprechenden Routinen und Dokumentationen kannst du Lebensmittelsicherheit schlicht nicht gewährleisten. Jeder, der diese Verantwortung trägt, weiß allerdings auch: Hygieneprozesse binden jede Menge Zeit und kosten manchen Nerv. Es muss deshalb so einfach wie möglich sein, das Richtige zu tun – anwenderfreundlich, zuverlässig und transparent. Davon profitieren Küchenteams ebenso wie Kontrolleure, so dass selbst Audits und Inspektionen stressarm werden. Dieser Leitfaden serviert nützliche Tipps aus der Praxis für die Praxis, um HACCP einfach und sicher zu gestalten. Lass dich inspirieren!

2. Weniger dokumentieren

Weniger? Tatsächlich? Ja!

Selbstverständlich ist Dokumentation sehr wichtig – nicht nur für Audits und Inspektionen. Dennoch beobachten wir, dass es auch überhandnehmen kann. Aus Sorge, dass einmal etwas durchrutschen könnte, werden mehr und mehr Aufzeichnungen gefordert, quasi aus „Sicherheitsgründen“. Diese zusätzlichen Arbeiten binden allerdings jede Menge Zeit.

Um HACCP sicher und effizient zu gestalten, ist es wichtig, sich auf die richtigen Dinge zu konzentrieren – also das zu dokumentieren, was tatsächlich erforderlich ist. Dazu zählen durchaus auch individuelle Prozesse, die nicht Standard sind. So hat es sich beispielsweise bewährt, neue Abläufe in die Checkroutinen aufzunehmen. Sobald diese Abläufe jedoch etabliert sind, kann deren Dokumentation meistens wieder entfallen.

Digitale Lösungen stellen automatisch sicher, die richtigen Dinge zu tun – und nichts zu vergessen! Audits und Inspektionen werden stressarm, da sämtliche erforderliche Unterlagen einfach verfügbar sind.



3. Checkroutinen etablieren

Irren ist bekanntlich menschlich. Deshalb sollten Checklisten standardisierte Abläufe auch in der Großküche absichern - wie im Cockpit eines Airbus. So wird das Fehlerrisiko im Bereich HACCP deutlich verringert.

Welche Schritte sind durchzuführen? Wann und wie? Von wem? Checklisten helfen dabei, nichts Wichtiges zu vergessen, da sie all das abbilden. Und falls doch einmal Fehler auftreten, braucht ihr ebenso einen Prozess, um schnell Maßnahmen zu ergreifen.

Solche Checkroutinen müssen sehr klar definiert und eure Teams im Umgang damit geschult werden. Einmal eingeführt, besitzt ihr ein wertvolles Instrument, um in puncto Lebensmittelsicherheit immer besser zu werden.

4. Audits als Chance sehen

Kaum jemand freut sich über unangemeldete Inspektionen. Doch weshalb eigentlich? Sie sind eine prima Chance, euch eure Prozesse bestätigen zu lassen. Wo läuft es in puncto Lebensmittelhygiene bereits gut? Wo gibt es Verbesserungspotenzial?

Betrachtet solche Termine als wertvolle Hilfe - nicht als Feind. Lebensmittelsicherheit schützt auch die Gesundheit eurer Gäste und ist ein wichtiges Qualitätskriterium in der Gemeinschaftsgastronomie.

Übrigens: Digitale Lösungen helfen euch dabei, Inspektionen und Audits besonders stressarm zu gestalten. Sämtliche Informationen, die die Inspektorinnen und Inspektoren benötigen, stehen automatisch zur Verfügung. So beweist ihr Verantwortungsbewusstsein und Professionalität.



5. Abläufe digitalisieren

Früher bestimmten Aktenberge, manuell ausgefüllte Checklisten und schriftliche Verfahrensanweisungen die Hygieneprozesse in der Gemeinschaftsgastronomie. Manche erweitern diese Zettelwirtschaft heute um Excellisten und vereinzelte, digitale Unterlagen. Weil all diese Unterlagen jedoch verstreut sind, bleibt das Risiko, wichtige Dinge zu versäumen.

Dabei geht es viel einfacher – und gleichzeitig sicherer!

Viele Großküchen haben ihre Hygieneprozesse bereits digitalisiert. Sie haben mit Hilfe innovativer IT-Lösungen dafür gesorgt, dass sämtliche Abläufe auf einer zentralen Plattform gebündelt und dokumentiert werden. So sparen sie wertvolle Arbeitszeit, erhöhen ihre Lebensmittelsicherheit und gewinnen deutlich an Wettbewerbsvorsprung.

Per Smartphone, Tablet oder PC werden bei ihnen sämtliche Checks kinderleicht durchgeführt. Verantwortliche haben überall und jederzeit einfach im Blick, welche Aufgaben erledigt wurden oder noch offen sind – automatische Erinnerungen inklusive.

Möchtest du mehr über die Digitalisierung von HACCP erfahren?

Auf unserer [Website](#) findest du viele Inspirationen. Doch am besten sprichst du einfach direkt mit einem unserer Experten, um eure Hygieneprozesse endlich einfacher und sicherer zu gestalten.

Das ist Matilda FoodTech

Wir von Matilda FoodTech entwickeln innovative IT-Lösungen für die Gemeinschaftsgastronomie. Mit unserer Expertise unterstützen wir dabei, sämtliche Prozesse enkeltauglich zu gestalten: Gesund und sicher, nachhaltig und wirtschaftlich zugleich. So tragen wir dazu bei, dass Menschen sich gut ernähren – unabhängig von Alter und Gesundheit. Kundinnen und Kunden dabei zu unterstützen, die UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung Nr. 12, 13, 14 und 15 schneller zu erreichen, treibt uns an.

Mit 115 Mitarbeitenden an sieben Standorten ist Matilda FoodTech dein starker Partner in Nordeuropa. Lies mehr unter matildafoodtech.com



Matilda
FoodTech