

Qualität und Lebensmittelsicherheit beim Catering

Safety first

Airline-Catering ist sehr komplex, es gibt außerordentlich viele Möglichkeiten für Abweichungen und Fehler. Das Catering der LSG Sky Chefs München hat für Qualität und Lebensmittelsicherheit die weltweit höchste Auszeichnung erhalten, die es in der Branche der Airline-Caterer gibt. Das Schädlingsmanagement ist Teil des Sicherheitskonzeptes.

■ Sicherheit ist für Fluggesellschaften auf der ganzen Welt das wichtigste Kriterium, nach dem sie ihr Management ausrichten. Stürzt eine Maschine ab oder kann sie aus technischen Gründen nicht starten, wirkt sich dies auf sämtliche Prozesse der nachfolgenden Wochen aus und führt zu einem hohen wirtschaftlichen Schaden. In der Krisenrelevanz ähnlich bedeutsam ist die Situation, dass ein Passagier an Bord schwer erkrankt und die Maschine aus diesem Grund notlanden muss. Hierzu gehören auch durch Lebensmittel ausgelöste Erkrankungen. Bei den Bordmenüs, die eine Fluglinie ihren Gästen serviert und die von den Airline-Caterern geliefert werden, gilt damit der höchste Sicherheitsstandard, was Hygiene betrifft.

Eine Auditiergesellschaft, die sich speziell der Überprüfung von Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards widmet und für zehn große Fluggesellschaften weltweit Audits bei Airline-Caterern durchführt, ist die Medina Quality Food Assurance Services. Medina prüft etwa 250 Betriebe weltweit und hat damit ein breites Vergleichsspektrum unter den Airline-Caterern. Für die Ergebnisse ihrer Untersuchungen vergibt die Gesellschaft jährlich Preise. 2014 hat die LSG Sky Chefs München GmbH die höchstmögliche Auszeichnung erhalten: Sie gewann den QSAI-Award in Gold für die beste Qualität und Lebensmittelsicherheit des Airline-Caterings in der Region Europa/Mittlerer Osten/Afrika und zusätzlich noch den Platin-Award, der unter den drei besten Airline-Caterern der verschiedenen Regionen den weltweit besten krönt. QSAI steht dabei für das „Quality and Safe Alliance In-flight Catering Program“ der Medina.



Peter Stauch, Leiter Qualitätsmanagement bei LSG Sky Chefs München, und Eliette Anschütz, Geschäftsführerin von Gemex. Bild: Gesa Hygiene-Gruppe

Lebensmittelsicherheit hat oberste Priorität

Eckpunkte der Qualität sind die Produkt- und Prozessübereinstimmung mit Elementen wie sensorische Güte, Prüfmittelüberwachung, Rückverfolgbarkeit usw. Das höchste Gewicht hat in einem Audit laut Peter Stauch, Leiter Qualitätsmanagement bei LSG Sky Chefs in München, jedoch Food-Safety, die Lebensmittelsicherheit. Die Schädlingsbekämpfung ist Teil dieses hohen Sicherheitsstandards. „Unsere Kunden haben höchste Erwartungen, was die Sicherheit von Lebensmitteln angeht“, erklärt Peter Stauch. „Schädlingsfreiheit in unserem Betrieb und in den Lieferungen, die unser Haus verlassen, ist deshalb für uns ein absolutes Muss.“ LSG Sky Chefs München beliefert nicht nur die Flüge des Mutterkonzerns Lufthansa mit Menüs, sondern auch andere Fluglinien. Beispielsweise übernimmt LSG Sky Chefs auch das Catering für Emirates, United Airlines, Air Canada, Thai Airways, Singapore Airlines und All Nippon Airlines. Insgesamt zählen etwa 30 Fluglinien zu den Kunden vor Ort. Am Standort München werden etwa 350 Flüge täglich mit 55.000 Menüs beliefert.

Höchster Anspruch an die Schädlingsbekämpfung

Die von LSG Sky Chefs in die Flugzeuge gelieferten Speisen haben Restaurantcharakter. Jedes Menü für Interkontinentalstrecken setzt sich aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert zusammen. Allein der hohe Einsatz von frischen Rohwaren birgt die Gefahr der Einschleppung von Schädlingen aller Art. Trotzdem dürfen eine Raupe im Salat, eine Fliege im Kompott oder gar eine Fraßspur am Brot auf keinen Fall vorkommen. Die Audits dienen den Fluggesellschaften insbesondere auch dazu, dem vorzubeugen. Im Gegensatz zu den meisten anderen gastronomischen Einrichtungen gehen beim Airline-Catering Menüs im 20-Stunden-Betrieb aus dem Haus, im Gegenzug erfolgt der Rücklauf des benötigten Equipments. Trolleys, Tablets, Tassen, Teller, Besteck, Getränke usw. verlassen LSG Sky Chefs nur in geprüfem Zustand. Nach dem Gebrauch in Flugzeugen und der Reise in aller Herren Länder kehrt das Equipment wieder zurück. Die hohen Liefermengen erfordern auch entsprechende logistische Einrichtungen. Über vier Rolltore werden die Rohwaren in Empfang genommen. 50 Rolltore stehen für die Auslieferung der Menüs und für den Rücklauf zur Verfügung. Während Be- und Entladevorgängen stellen die Rolltore eine perfekte Schleuse vor allem für Fluginsekten dar.



Gesa Hygiene-Gruppe

Gubener Straße 32, 86156 Augsburg
Telefon 0821 79015-0, Telefax 0821 79015-399
E-Mail: info@gesa.de, www.gesa.de

Gemex Hygiene + Vorratsschutz entwickelt an solch sensiblen Punkten angemessene Strategien, um das Eindringen von Schädlingen auszuschließen und Befall zu verhindern. Stellen, die für Schädlinge besonders attraktiv sind, werden durch kontinuierliches Schädlingsmonitoring überwacht. Dabei setzt Gemex geeignete Früherkennungs- und Fangsysteme ein und ist damit für LSG Sky Chefs ein zuverlässiger Partner in Sachen Sicherheit.

„Es wird häufig unterschätzt, welche Konsequenzen es haben kann, wenn man die Schädlingsbekämpfung nicht im Griff hat. In dem Moment, in dem man das bemerkt, lässt sich das nämlich nicht so schnell beheben und in der Folge können riesige Probleme entstehen. Schwierigkeiten bei Audits und mit Behörden, Beschwerden von Kunden oder gar eine Kontamination können die Folge sein“, fasst Peter Stauch zusammen.

Prüfkomplexe sichern Qualität

Für die Lebensmittelsicherheit sind bei LSG Sky Chefs insgesamt mehr als 150 interne Prüfkomplexe zugrunde gelegt. Geprüft und dokumentiert werden beispielsweise die geforderten Kerntemperaturen bei tierischen Rohwaren, das Unterbrechen der Kühlkette während der Verarbeitung, die Personalschulung oder die Personalhygiene der Produktionsmitarbeiter. Beim Thema Gebäude sind zum Beispiel die Zu- und Abluft in den verschiedenen Räumen des Hauses zu einem Prüfkomplex zusammengefasst. Die Prüfkomplexe wurden unternehmensintern nach den Standards der World Food Safety Guidelines für Airline Catering erstellt. Ebenso gehen externe Prüfer nach diesen allgemein akzeptierten und sehr anspruchsvollen Standards vor.

Neben Inspektionen der Lebensmittelüberwachungsbehörden muss sich ein Airline-Caterer einer Vielzahl an Audits unterziehen. Neben EU-Audits, die Teilaspekte des Caterings be-

inhalten, wie beispielsweise die korrekte Müllentsorgung, führen die Kunden des Caterers – in der Regel also die Fluglinien – Audits durch oder beauftragen spezielle Firmen mit der Durchführung. Die meisten der von Fluggesellschaften beauftragten Audits werden von Medina ausgeführt. Die Kundenaudits beinhalten eine komplette Prüfung aller für die Lebensmittelsicherheit relevanten Prüfkomplexe. Auf den Qualitätsmanagementbeauftragten von LSG Sky Chefs in München kommen auf diese Weise bis zu 100 Audits im Jahr zu.

Quelle: Gesa Hygiene-Gruppe | markus.targiel@holzmann-medien.de

rationell reinigen | 11.2015



Gesa Hygiene-Gruppe

Gubener Straße 32, 86156 Augsburg
Telefon 0821 79015-0, Telefax 0821 79015-399
E-Mail: info@gesa.de, www.gesa.de