

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Fakultät Life Sciences
Studiengang Ökotrophologie

Thema:

„Hygieneschulungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung - eine Anbieteranalyse für die Metropolregion Hamburg“

Bachelorarbeit

Tag der Abgabe: 18.08.2011

Vorgelegt von:

Alexander Ott

Betreuende Prüfende:

Prof. Dr. oec. troph. Ulrike Pfannes

Prof. Ulrike Arens-Azevedo

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis.....	3
Tabellenverzeichnis.....	3
Zusammenfassung.....	4
1. Einleitung.....	5
1.1 Problemstellung.....	5
1.2 Ziel der Arbeit.....	6
1.3 Aufbau der Arbeit.....	6
2. Vorgehensweise.....	8
3. Definitionen.....	9
3.1 Hygieneschulungen.....	9
3.2 Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.....	10
3.3 Metropolregion Hamburg.....	10
4. Anforderungen an Hygiene.....	12
4.1 Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004.....	12
4.2 Die Lebensmittelhygiene-Verordnung.....	13
4.3 Das Infektionsschutzgesetz.....	14
5. Hygieneschulungen.....	16
5.1 Grundlagen von Schulungen.....	16
5.2 Schulungsmethoden.....	17
5.3 Schulungsinhalt.....	19
5.3.1 DIN-Norm 10514:2004-05.....	19
5.3.2 DIN-Norm 10524.....	22
5.3.3 DIN-Norm 10508.....	23
5.4 Schulungsinstrumente und -material.....	24
5.5 Schulungspersonal.....	26
6. Das Personal in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.....	28
7. Durchführung der Analyse.....	30
7.1 Datenerhebung.....	30
7.2 Befragung.....	31
7.3 Aufbereitung und Anbieterliste.....	32
7.4 Auswertung.....	37
8. Fazit.....	44
Literaturverzeichnis.....	45
Eidesstattliche Erklärung.....	48

Anhang

Abkürzungsverzeichnis

AV-Medien	audio-visuelle Medien
a_w -Wert	Wert an ungebundenem Wasser in einem Lebensmittel
DIN	Deutsche Norm
EG	Europäische Gemeinschaft
EG-VO	Europäische Verordnung
FT	Fleischerei Technik
GV	Gemeinschaftsverpflegung
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HAW	Hochschule für angewandte Wissenschaften
IfSG	Infektionsschutzgesetz
LM	Lebensmittel
LMHV	Lebensmittel-Hygieneverordnung
NAL	Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte
NGG	Nahrung-Genuss-Gaststätten
pH-Wert	potentia hydrogenii; Wert für den Säuregrad einer Flüssigkeit
rhw	rationelle Hauswirtschaft
TÜV	Technischer Überwachungs-Verein

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Anbieterliste	33
Tabelle 2: Herkunft nach Bundesland nach der ersten Selegierung	37
Tabelle 3: Herkunft nach Bundesland der Anbieter, die in Hamburg schulen	38
Tabelle 4: Zielgruppe	38
Tabelle 5: Schulungsort	39
Tabelle 6: Schulungsinstrumente	40
Tabelle 7: Teilnahmebestätigung/Zertifikat	41
Tabelle 8: Qualifikation des Ausbilders	41
Tabelle 9: Langfristige Betreuung	42

Zusammenfassung

Ziel dieser Bachelorarbeit ist eine Analyse der Anbieter von Hygieneschulungen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung für die Metropolregion Hamburg. Aus der Analyse soll dann eine Liste entstehen, mit deren Hilfe sich Lebensmittelunternehmer einen Überblick über die in Hamburg arbeitenden Anbieter verschaffen können. Sie soll Entscheidungshilfe sein und den Lebensmittelunternehmern die Wahl vereinfachen, einen für ihren Betrieb geeigneten Anbieter zu finden, für den Fall, dass sie ihrer Verpflichtung der Mitarbeiterschulung selbst nicht nachkommen können. Durch das Gesetz ist jeder Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet seine Mitarbeiter zum Thema Hygiene zu schulen. Diese Verpflichtung wird innerhalb Deutschlands durch die Lebensmittelhygiene-Verordnung und auf europäischer Ebene durch die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments geregelt. Die Verordnung gilt seit dem 01. Januar 2006. Zusätzlich zu diesen beiden Verordnungen gilt seit dem 20. Juli 2000 das Infektionsschutzgesetz, das Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet eine jährliche Belehrung der Mitarbeiter durchzuführen.

Abstract

The aim of this Bachelor thesis is a market analysis for hygiene trainings in gastronomy and community catering for the metropolis of Hamburg. The goal of the analysis should be a list with whose help food business operators can get an overview about the suppliers working in Hamburg. It should be decision support and simplify the choice for food business operators to find a supplier suitable for their company, in case they can not fulfil their obligation to train their employees themselves. By law every food business operator is obliged to train his employees on the subject Hygiene. This obligation is regulated within Germany by the food hygiene regulation and at European level by the order (EC) No. 852/2004 of the European Parliament. The order is valid since the 01st of January, 2006. In addition to these orders the infection law protection is valid since the 20th of July, 2000. This law obliged food business operators to do an annual instruction of their employees.

1. Einleitung

1.1 Problemstellung

Durch das Gesetz ist jeder Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet seine Betriebsangestellten zum Thema Hygiene zu schulen. Diese Verpflichtung wird innerhalb Deutschlands durch § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV, 2007, S. 2), im weiteren Verlauf der Bachelorarbeit mit LMHV abgekürzt, und auf europäischer Ebene durch Kapitel XII, Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, im weiteren Verlauf EG-VO Nr. 852/2004 abgekürzt, geregelt. Die EG-VO Nr. 852/2004 gilt seit dem 01. Januar 2006 (EG-VO Nr. 852/2004).

Zusätzlich zu diesen beiden Verordnungen gilt seit dem 20. Juli 2000 das Infektionsschutzgesetz, im weiteren Verlauf mit IfSG abgekürzt, das Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet eine jährliche Belehrung der Mitarbeiter durchzuführen (IfSG, 2000, S. 29).

Diesen durch das Gesetz vorgeschriebenen Verpflichtungen nachzukommen, stellt für die meisten Unternehmen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung der Metropolregion Hamburg kein Problem dar, denn viele Betriebs- oder Krankenhauskantinen verfügen über interne Hygienebeauftragte, die ihr Wissen an die anderen Mitarbeiter weitergeben können, und in kleineren Betrieben mit wenig Angestellten wie z.B. Imbissen oder Restaurants übernimmt meist der Lebensmittelunternehmer selbst die Schulung.

Was ist aber, wenn der Lebensmittelunternehmer der Verpflichtung zur Schulung seiner Betriebsangestellten nicht nachkommen kann, wegen z.B. Zeit- oder Personalmangels, oder weil ganz einfach niemand da ist, der die nötigen Kompetenzen -auch der Lebensmittelunternehmer nicht- zur Mitarbeiterschulung vorweisen kann? Was also wenn eine Person fehlt, die weder weiß, was sie inhaltlich zum Thema Hygiene schulen soll, noch wie sie methodisch vorgehen soll?

In diesem Fall besteht für den Lebensmittelunternehmer die Möglichkeit sich Hilfe zu holen, sich an externe Schulungsanbieter zu wenden.

1.2 Ziel der Arbeit

Ziel dieser Bachelorarbeit ist eine Analyse der Anbieter von Hygieneschulungen in Lebensmittelunternehmen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung für die Metropolregion Hamburg. Aus der Analyse soll dann eine Liste entstehen mit deren Hilfe sich Lebensmittelunternehmer einen Überblick über die in der Metropolregion Hamburg arbeitenden Anbieter verschaffen können. Sie soll Entscheidungshilfe sein und den Lebensmittelunternehmern die Wahl vereinfachen, einen für ihren Betrieb geeigneten Anbieter zu finden.

1.3 Aufbau der Arbeit

Das erste Kapitel bildet die Einleitung der Bachelorarbeit. Das zweite Kapitel befasst sich mit der Vorgehensweise bzw. den Forschungsmethoden, die der Bachelorarbeit zugrunde liegen. Im dritten Kapitel werden wichtige für das Verständnis der Bachelorarbeit notwendige Begriffe definiert.

Danach folgt der Hauptteil, bestehend aus den Kapiteln vier, fünf, sechs und sieben.

Im vierten Kapitel werden die gesetzlichen Grundlagen erklärt, die Bezug zum Thema Hygiene und Schulungen haben.

Im fünften Kapitel geht es dann ausführlich um das Thema Hygieneschulungen. Es wird aufgezeigt welche Schulungsformen es gibt, was Schulungsinhalt sein sollte, welche Instrumente für die Schulungen geeignet bzw. möglich sind und wer als Schulungspersonal in Frage kommt. Dabei wird auf relevante DIN-Normen Bezug genommen.

Im sechsten Kapitel geht es um die Thematik des Personals in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Das siebte Kapitel beschäftigt sich mit der genauen Darlegung, wie das Ergebnis der Anbieteranalyse bzw. -liste erreicht wurde. Es beschreibt die Methodik der empirischen Forschung, die der Bachelorarbeit zugrunde liegt. Von der ersten Datenerhebung über den Entwurf eines Fragebogens für den Einsatz in einem Telefon-

interview, bis zur fertigen Liste und deren Auswertung.

Das achte Kapitel beinhaltet das Fazit und bildet den Abschluss der Bachelorarbeit.

2. Vorgehensweise

Für die Kapitel drei, vier, fünf, sechs sowie sieben konnte auf geeignete Fachliteratur in Form von Büchern, teilweise aus dem Bestand der Bibliothek der HAW Hamburg und teilweise aus eigenem, zurückgegriffen werden.

Der erste Schritt der Datenerhebung, um sich dem Ziel der Bachelorarbeit zu nähern, war eine umfangreiche Recherche oder Dokumentenanalyse. Über Suchmaschinen im Internet z.B. „google.de“, wurden die meisten Hygieneschulungsanbieter gefunden. Benutzte Schlagworte waren „Lebensmittelhygiene“, „Hygieneschulung“, „Gastronomieberatung“, „Hamburg“, „Gelbe Seiten“ und Kombinationen der einzelnen Schlagworte wie z.B. „Hygieneschulung Hamburg“.

Als weitere Quelle sollte ergänzend Fachliteratur in Form von Zeitschriften bzw. Magazinen, vor allem deren Anzeigenmarkt, wie die *GV-Praxis*, die *FT*, die *24 Stunden Gastlichkeit*, die *rhw management* und die *First Class* dienen. Leider erwiesen sich alle als nicht hilfreich, da in keiner Ausgabe der Zeitschriften ein Anbieter für Hygieneschulungen zu finden war. Dies war dann auch der Grund, warum das Internet hauptsächlich zur Recherche genutzt wurde. Über den Weg der Fachliteratur war es nicht möglich an Hygieneschulungsanbieter zu gelangen. Nach der Datenerhebung entstand dann eine erste Datensammlung, die selegiert wurde, um die Daten für die Auswertung brauchbar zu machen. Danach folgte eine quantitative Forschungsmethode, das Telefoninterview, welches mit Hilfe eines Fragebogens geführt wurde.

Nach einer erneuten Selegierung wurde dann die Anbieterliste erstellt, die letztendlich quantitativ aufbereitet und ausgewertet wurde.

3. Definitionen

Um den Inhalt dieser Bachelorarbeit besser zu verstehen und nachzuvollziehen ist es notwendig einige wichtige Begriffe zu definieren.

3.1 Hygieneschulungen

Der Begriff „Hygiene“ kann mit „Sauberkeit“, „Reinlichkeit“ und Maßnahmen der Sauberhaltung gleichgesetzt werden. Ebenso ist mit Hygiene die Gesamtheit der Maßnahmen in den verschiedensten Bereichen zur Erhaltung und Hebung des Gesundheitsstandes und zur Verhütung und Bekämpfung von Krankheiten gemeint (Dudenredaktion, 2011, S. 895).

Der Begriff „Schulungen“ bedarf einer für die Bachelorarbeit genaueren Definition, da es für ihn viele Synonyme gibt, die auch fast alle in der Fachliteratur Verwendung finden. So findet man u.a. folgende Synonyme:

- Kurse, Seminare, Lehrgänge, Vorträge,
- Workshops, Trainings, Unterweisung, Belehrung, Einweisung und sehr oft auch
- Weiterbildung (Nuisl, 2000, S. 37).

Ich habe für diese Bachelorarbeit den Begriff „Schulung“ gewählt, da dieser auch in den von mir verwendeten Gesetzen benutzt wird. So wird in § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV, 2007, S. 2) und im Anhang II, Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (EG-VO Nr. 852/2004) dieser Begriff verwendet.

Laut der von mir im späteren Verlauf der Bachelorarbeit genauer vorgestellten DIN-Norm 10514:2004-05 (Lebensmittelhygiene-Hygieneschulung) ist eine Schulung ein „lernzielorientiertes Unterweisen, Einweisen oder Unterrichten von Personen - einzeln oder in einer Gruppe - zur Vorbereitung auf bestimmte Tätigkeiten oder Verhaltensweisen und zur Vertiefung bereits erworbener Kenntnisse und Fähigkeiten“ (DIN, 2006, S. 279).

Für diese Bachelorarbeit ergibt sich somit, dass eine Hygieneschulung eine Unterweisung bzw. Weiterbildung des Personals in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zum Thema (Lebensmittel-)hygiene bzw. -sauberkeit ist.

3.2 Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Als Gastronomie oder auch Erwerbsgastronomie werden alle Betriebe des Gastgewerbes definiert, die sich mit ihrem Angebot an den einzelnen Gast wenden. Dazu zählen Imbissbetriebe, Restaurants und Gaststätten sowie Hotelbetriebe. Dabei ist die Gewinnerzielung in der Gastronomie von existenzieller Bedeutung (Kothe, 2003, S. 17).

Die Gemeinschaftsverpflegung wird dadurch definiert, dass das Herstellen, Behandeln und Abgeben von Lebensmitteln an einen bestimmten Personenkreis geschieht. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind unabhängig vom Zwecke der Gewinnerzielung. Zu den Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung zählen Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen z.B. Mensen, Kantinen und Küchen in Schulen, Kindergärten, Heimen und Kasernen. Gleichgestellt sind der Gemeinschaftsverpflegung Veranstaltungen mit Verpflegungsleistungen wie z.B. bei Straßen- und Vereinsfesten, Sportveranstaltungen und Partyservice-Lieferungen, wenn mehr als 30 Portionen einer Herstellung abgegeben werden (DIN, 2006, S. 385).

3.3 Metropolregion Hamburg

Eine Metropolregion ist eine überstädtisch-regionale Konzentration zentraler politischer und wirtschaftlicher Steuerungsfunktionen (Gabler Wirtschaftslexikon). Sie umfasst eine oder mehrere Großstädte, Kleinstädte und das umliegende ländliche Gebiet, wobei die wirtschaftliche und soziale Struktur stark auf die Großstädte als Zentren ausgerichtet ist (Dudenredaktion, 2011, S. 1185). Die Metropolregion Hamburg beheimatet mehr als vier Millionen Menschen aus mehr als 200 Nationen (Imagebroschüre Metropolregion Hamburg, S. 4). Die Region umfasst die

Freie und Hansestadt Hamburg, sechs Kreise in Schleswig-Holstein und acht Landkreise in Niedersachsen. Sie erstreckt sich von Cuxhaven an der Elbmündung über die Lüneburger Heide bis zum Landkreis Lüchow-Dannenberg und Dithmarschen (Imagebroschüre Metropolregion Hamburg, S. 2).

Für die Metropolregion Hamburg und somit einer geografischen Eingrenzung des Themas der Bachelorarbeit habe ich mich aus persönlichem Interesse entschieden, weil ich in Hamburg geboren wurde. Außerdem war es notwendig, um den formalen Rahmen (Vorgabe der Seitenzahl) für eine Bachelorarbeit einzuhalten.

4. Anforderungen an Hygiene

Wie bereits erwähnt, regelt der Gesetzgeber auf deutscher und europäischer Ebene die Anforderungen an Hygiene, die die Lebensmittelunternehmer einhalten müssen. Dabei geht es nicht nur um die Verpflichtung zur Mitarbeiterschulung, sondern auch um eine Vielzahl anderer Richtlinien. In diesem Kapitel werden die einzelnen Gesetze und Verordnungen genauer betrachtet.

4.1 Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Die EG-VO Nr. 852/2004, beschlossen durch das Europäische Parlament und den Rat der Europäischen Union, gilt seit dem 01. Januar 2006 und enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer (EG-VO Nr. 852/2004, Kapitel I, Artikel 1 (1)).

Ab Kapitel II der Verordnung werden die Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer dargestellt, u.a. allgemeine und spezifische Hygienevorschriften (EG-VO Nr. 852/2004, Kapitel II, Artikel 4), die Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (EG-VO Nr. 852/2004, Kapitel II, Artikel 5).

In Anhang II, Kapitel VIII geht es um das Thema der persönlichen Hygiene der Personen, die in Lebensmittelunternehmen arbeiten und mit Lebensmitteln Kontakt haben (EG-VO Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel VIII).

Relevant für diese Bachelorarbeit ist Kapitel XII in Anhang II der Verordnung. Hier wird das Thema Schulung behandelt. Laut diesem Kapitel haben „Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass:

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und /oder geschult werden und
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden.“ (EG-VO Nr. 852/2004,

Anhang II, Kapitel XII).

Die Verordnung verlangt also deutlich vom Lebensmittelunternehmer alle seine Betriebsangestellten, egal ob Hilfs-, Fach-, oder Führungskräfte, angemessen zu schulen.

4.2 Die Lebensmittelhygiene-Verordnung

Die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, kurz LMHV, gilt seit dem 15. August 2007. Erlassen wurde sie von den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft und Technologie, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, der Finanzen und der Justiz mit Zustimmung des Bundesrates (LMHV, 2007, S. 1).

Wichtig ist hier § 4 „Schulung“. Dieser hat direkten Bezug zur EG-VO Nr. 852/2004. Er lautet: „(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen....(LMHV, 2007, S. 2).“

Die „Anforderungen in Anlage 1 an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene lauten:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels

9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion (LMHV, 2007, S. 4).“

Durch diese zehn Anforderungen gibt die LMHV vor, was Inhalt einer Hygieneschulung sein sollte. Es müssen nicht alle Angestellten immer in allen Themen geschult werden, sondern es sollten durch eine vorherige Bedarfsanalyse Notwendigkeiten ermittelt werden.

4.3 Das Infektionsschutzgesetz

Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen, kurz IfSG, wurde vom Bundestag mit Zustimmung des Bundesrates beschlossen und ist seit dem 26. Juli 2000 in Kraft (IfSG, 2000, S. 1).

In § 43, Abschnitt acht „Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln“, geht es um eine regelmäßige Belehrung durch den Arbeitgeber und die Bescheinigung des Gesundheitsamtes. Wichtig ist hier Absatz 4. Er lautet: „(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung“ (IfSG, 2000, S. 29).

Bei den in Absatz 1 genannten Tätigkeiten handelt es sich um das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zu Gemeinschaftsverpflegung (IfSG, 200, S. 28). Die Mitarbeiter eines Lebensmittelunternehmens dürfen diese Tätigkeiten auch nur dann ausüben, wenn sie eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes vorlegen können, durch die sie nachweisen können nicht eine in § 42 des IfSG aufgelisteten Krankheit, Wunde, Infektion etc. zu haben

(IfSG, 2000, S. 29).

Der Arbeitgeber hat also die Verpflichtung seine Mitarbeiter jährlich darüber zu belehren, wann für sie ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot besteht.

5. Hygieneschulungen

In diesem Kapitel wird die Schulung selbst betrachtet. Die Schulung als Instrument oder Methode der Weiterbildung von Mitarbeitern steht dabei im Mittelpunkt. Es geht um die Grundlagen, die einzelnen Methoden, geeignete Instrumente und die Person, also den Weiterbildner, Ausbilder oder Trainer selbst.

Des Weiteren werden inhaltliche Vorgaben für Hygieneschulungen genauer betrachtet.

5.1 Grundlagen von Schulungen

Die Grundlagen von Schulungen sind in der Erwachsenenbildung zu finden. Die Erwachsenenbildung meint „die Fortsetzung oder Wiederaufnahme organisierten Lernens nach Abschluss einer unterschiedlich ausgedehnten ersten Bildungsphase„ (Diemer/Peters, 1998, S. 77). Unter der ersten Bildungsphase ist die Schulzeit zu verstehen (Diemer/Peters, 1998, S. 77).

Die Schulung ist ein Bereich der Erwachsenenbildung und hat sich aus dieser entwickelt. Wie bereits in Kapitel drei erwähnt, ist unter einer Schulung ein „lernzielorientiertes Unterweisen, Einweisen oder Unterrichten von Personen - einzeln oder in einer Gruppe - zur Vorbereitung auf bestimmte Tätigkeiten oder Verhaltensweisen und zur Vertiefung bereits erworbener Kenntnisse und Fähigkeiten“ (DIN, 2006, S. 279) zu verstehen.

So umfangreich der Bereich der Erwachsenenbildung ist, so zahlreich sind, wie bereits erwähnt, die Synonyme für den Begriff „Schulung“. So benutzen Quilling und Nicolini den Begriff „Seminar“ (Quilling/Nicolini, 2007, S. 12). Die Grundlagen der Seminarentwicklung, die in ihrem Buch beschrieben werden, können aber komplett für das Verständnis der Grundlagen von Schulungen dieser Bachelorarbeit übernommen werden.

Zu den Grundlagen von Schulungen gehören sechs wichtige Handlungspunkte:

1. Die Bedarfsanalyse: Sie erfasst die Bedürfnisse der Teilnehmer/Mitarbeiter ebenso wie die Interessen des Auftraggebers/Lebensmittelunternehmers.

- Sinnvoll ist es z.B. vor einer Schulung Beobachtungen oder Befragungen der Mitarbeiter durchzuführen (Quilling/Nicolini, 2007, S. 14).
2. Die Zielgruppenanalyse: Ist wichtig, um das Schulungsangebot genau auf die jeweilige Zielgruppe hin planen zu können. Typische Parameter sind Einteilungen nach Persönlichkeitsmerkmalen, der Bildung, den Kenntnissen, den Tätigkeitsmerkmalen und der Motivation (Quilling/Nicolini, 2007, S. 15).
 3. Die Lernzielfestlegung: Bildet die Grundlage der Gestaltung der Schulung. Je genauer das Ziel definiert ist, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit es zu erreichen (Quilling/Nicolini, 2007, S. 17).
 4. Die Erstellung des Schulungsplans: Auf Basis der vorherigen Analysen können die Lerninhalte abgeleitet werden, die nötig sind, um das Ziel zu erreichen. Diese stehen im Mittelpunkt des Schulungsplans. Die Zusammensetzung der Zielgruppe bestimmt die Auswahl geeigneter Methoden, den Medieneinsatz und auch die zeitliche Länge der Schulung (Quilling/Nicolini, 2007, S. 18).
 5. Der Programmtestlauf: Dieser dient zur Überprüfung des Konzeptes (Quilling/Nicolini, 2007, S. 20).
 6. Die Erfolgskontrolle/Evaluation: Findet am Ende der Schulung statt und ermöglicht einen direkten Vergleich der Ist- und Sollsituation. So kann festgestellt werden, ob das Ziel der Schulung erreicht wurde (Quilling/Nicolini, 2007, S. 21).

5.2 Schulungsmethoden

Es können drei Schulungsformen unterschieden werden. Dabei handelt es sich um aktive, passive und strukturelle Methoden (Quilling/Nicolini, 2007, S. 63).

- Passive Methoden: Sie erfordern kein aktives Mitwirken der Lernenden. Diese sitzen in der Regel im Schulungsraum und hören zu. Beispiele sind der Vortrag oder das Referat. Die Methoden eignen sich für den Beginn einer Schulung, um den Teilnehmern den Einstieg zu erleichtern, oder während der Veranstaltung beim Wechsel zu einem neuen Themengebiet,

wenn es also darum geht neue Informationen zu liefern oder Themen zu vertiefen (Quilling/Nicolini, 2007, S. 63).

- Aktive Methoden: Sie erfordern die aktive Mitarbeit der Lernenden, die sich intensiv mit dem Lernstoff auseinandersetzen sollen. In der Regel findet eine intensive Kommunikation unter den Teilnehmern statt. Typische Beispiele sind Diskussionen, Rollenspiele oder auch Gruppenarbeiten. Der Leiter der Schulung übernimmt nach der Versorgung der Teilnehmer mit den notwendigen Informationen und Materialien meist nur noch die Moderation oder steht je nach Bedarf für Fragen zur Verfügung. Durch eine aktive Beschäftigung mit dem Thema sind diese Methoden besonders gut geeignet, den Lerntransfer in den Alltag der Teilnehmer zu sichern (Quilling/Nicolini, 2007, S. 63).
- Strukturelle Methoden: Sie dienen der Strukturierung des Verlaufs der Schulung und weniger der eigentlichen Wissensvermittlung. Typische Methoden sind Punktabfragen, Abstimmungen, Muntermacher oder Entspannungsübungen (Quilling/Nicolini, 2007, S. 63).

Neben diesen unterschiedlichen inhaltlichen Schulungsmethoden gibt es auch noch verschiedene räumliche Formen.

In dieser Bachelorarbeit werden interne, externe und online Schulungen unterschieden.

- Die interne Schulung: Sie ist dadurch gekennzeichnet, dass der jeweilige Schulungsanbieter in das Unternehmen kommt, um vor Ort seine Schulung durchzuführen.
- Die externe Schulung: Sie ist dadurch gekennzeichnet, dass sich die Teilnehmer der Schulung an einen Ort außerhalb des Unternehmens begeben müssen. Dabei handelt es sich oft um die Firma des Schulungsanbieters oder um spezielle, meist vom Anbieter gemietete, Räumlichkeiten.
- Die online Schulung: Sie stellt eine Sonderform der Schulung dar, denn sie wird in Form von Schulungsprogrammen am Computer und meistens in Verbindung mit dem Internet durchgeführt.

5.3 Schulungsinhalt

Zur Thematik „Hygieneschulung“ liefert die DIN-Norm 10514:2004-05 eine gute Anleitung. Sie steht u.a. im direkten Zusammenhang mit § 4 der LMHV und § 43 des IfSG. Der Norm kann freiwillig gefolgt werden. Sie ist allgemein für alle Branchen der Lebensmittelwirtschaft formuliert und gilt für Lebensmittelbetriebe, unabhängig von Art und Größe. Die Schulungsmaßnahmen sind jedoch auf die jeweiligen Lebensmittelbetriebe abzustimmen. Die Norm kann als Hilfestellung dienen (DIN, 2006, S. 278).

5.3.1 DIN-Norm 10514:2004-05

Die Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitskreis „Personalhygiene/Schulung“ im Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ erarbeitet (DIN, 2006, S. 278). In Abschnitt 1 Anwendungsbereich der Norm heißt es: „...Im Rahmen der Schulungen sollten, soweit branchenspezifisch und/oder arbeitsplatzbezogen erforderlich, die in Abschnitt 4 enthaltenen Inhalte vermittelt werden.“ (DIN, 2006, S. 279).

Bei diesen Inhalten geht es um allgemeine und spezielle (Unterweisungen in Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene und Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz) Anforderungen (DIN, 2006, S. 280).

Im Einzelnen lauten die Anforderungen laut Norm:

Allgemeine Anforderungen

„Bei der Schulung der Mitarbeiter sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- a) Die zu schulenden Mitarbeiter sind entsprechend ihrer Tätigkeit bzw. ihrer vorhersehbaren Tätigkeit beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln zu erfassen.
- b) Entsprechend ihrer Vortätigkeit und Ausbildung ist festzulegen, in welchem Umfang Schulungen erforderlich sind.
- c) Diese Schulungen sind regelmäßig (mindestens 1 x jährlich), unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Risikoanalyse im Betrieb, erstmalig bei Aufnahme des Arbeitsverhältnisses durchzuführen. Bei Saison- und Aus-

hilfskräften sollte bei der Aufnahme eine spezielle Unterweisung in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz (4.2.2) erfolgen.

- d) Es ist geeignetes Schulungspersonal erforderlich. Der Einsatz von interaktivem Schulungsmaterial ist durch eine geeignete Person zu begleiten.
- e) Es sind geeignete Schulungsmaterialien bzw. -instrumente zu verwenden und gegebenenfalls auszuhändigen. Bei geringer Kenntnis der deutschen Sprache der zu Schulenden ist fremdsprachiges Schulungsmaterial oder Schulungsmaterial mit Schwerpunkt auf bild- und symbolhaften Darstellungen geeignet.
- f) Erfolgskontrollen sollen nach Abschnitt 5¹ durchgeführt werden.
- g) Die Schulungen sollten nach Abschnitt 6² dokumentiert werden.
- h) Die Belehrungen müssen dokumentiert werden.“ (DIN, 2006, S. 280).

Spezielle Anforderungen

1. Unterweisungen in Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene

„Es werden betriebs- und produktspezifische Kenntnisse von Lebensmitteln vermittelt und auf Zusammenhänge hinsichtlich des Verderbs oder einer Kontamination (Verunreinigung) durch Mikroorganismen (Keime) hingewiesen. Im Rahmen der Unterweisungen sind erforderlichenfalls die nachfolgenden Aspekte in für die Mitarbeiter verständlicher und praxisnaher Form zu vermitteln.

- a) Grundkenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, z.B. natürliches Vorkommen von Mikroorganismen im Umfeld des Menschen, nützliche und schädliche Wirkungen der Mikroorganismen, Größenordnung von Mikroorganismen; Erkennbarmachung und Vermehrung von Mikroorganismen; Einteilung von Mikroorganismen: Bakterien, Schimmelpilze, Hefen, Viren; Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen, wie Toxine.

1 In Abschnitt 5 Kontrolle der Schulung steht Folgendes: „Zur Überprüfung des Erfolges der Schulung sollten z.B. Fragebögen eingesetzt werden, eine fachspezifische Diskussion am Ende der Schulung sich anschließen oder eine Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz durchgeführt werden.“ (DIN, 2006, S. 281).

2 In Abschnitt 6 Dokumentation steht Folgendes: „Für die Dokumentation der Schulungen ist Folgendes anzugeben: Schulungspersonal/Verantwortlicher (mit Unterschrift); Datum, Ort und Uhrzeit (von-bis) der Schulung; Teilnehmer der Schulung (z.B. Teilnehmerliste mit Unterschrift); Thema und gegebenenfalls verwendetes und ausgehändigtes Schulungsmaterial. Eine solche Dokumentation ist die Voraussetzung für den Nachweis einer Hygieneschulung nach dieser Norm und genügt auch den Anforderungen der Dokumentation der Belehrung nach dem IfSG. Die Dokumente sind über eine angemessene Frist (z.B. zwei Jahre) aufzubewahren.“ (DIN, 2006, S. 281).

- b) Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen; für eine angestrebte oder auch unerwünschte Vermehrung geltende Parameter, wie Nährstoffangebot, Temperatur, Zeit, Feuchte/ a_w -Wert, pH-Wert und Gaszusammensetzung.
- c) Gefährdungen durch Verderbniskeime und Krankheitserreger.
- d) Gefährdungen durch Schädlingsbefall, z.B. Kontaminationsformen durch Schädlinge, gesundheitliche Folgen, Lebensweisen von Schädlingen sowie Vorbeugungs- und Bekämpfungsmaßnahmen.
- e) Weitere Gefährdungen, z.B. durch unzureichende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Schmierstoffen, ungeeignete Bedarfsgegenstände und Kontrollinstrumente sowie durch Fremdkörper.“ (DIN, 2006, S. 280).

2. Spezielle Unterweisungen in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz

„Die Mitarbeiter werden über die hygienischen Besonderheiten ihres Arbeitsplatzes im Hinblick auf die betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen informiert und über mögliche Auswirkungen ihres Verhaltens auf das Produkt aufgeklärt. Die Schulungsmaßnahmen können je nach Arbeitsplatz umfassen:

- a) Verarbeitungs- und Produkthygiene, z.B. Beachtung wichtiger prozessbezogener Parameter, wie Druck, Temperatur-Zeit-Beziehung, Feuchte/ a_w -Wert, Standzeiten und Lagertemperaturen.
- b) Rohstoff-, Lager-, und Transporthygiene, z.B. Temperaturanforderungen, Maßnahmen zur Erkennung von Schädlingsbefall, Regelungen und Maßnahmen bei erkanntem Schädlingsbefall, Möglichkeiten zur Vorbeugung von Schädlingsbefall.
- c) Personalhygiene, z.B. Darstellung persönlicher und betriebsspezifischer Hygieneregeln (Händereinigung und gegebenenfalls Desinfektion, angemessene Arbeitsbekleidung, Verbot des Rauchens, Essens und Trinkens am Arbeitsplatz, Verhalten bei Erkrankungen und Verletzungen, hygienegerechtes Verhalten bei Husten und Niesen und bei Toilettenbenutzung sowie Körperhygiene).
- d) Raum- und Anlagenhygiene, z.B. Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen, Auswahl und Anwendung geeigneter Mittel

- (Temperatur, Einwirkzeit, Konzentration, Intervalle und Intensität) sowie hygienegerechte Ausführung von Wartungsmaßnahmen und Reparaturen.
- e) Entsorgungshygiene, z.B. hygienische Behandlung von Wertstoffen, Abfällen und Abwässern.
 - f) Einschlägige Vorschriften des Lebensmittelrechts und des IfSG, rechtliche Konsequenzen bei Verstößen gegen diese Vorschriften.“ (DIN, 2006, S. 281).

Ergänzend zu dieser Norm können die DIN-Norm 10524 und 10508 gesehen werden. Daher werden sie auch in einschlägiger Fachliteratur empfohlen, z.B. in Kapitel 11 von „Mit HACCP sicher ans Ziel“. Hier heißt es: „Inhalte der DIN-Norm 10524...sowie der DIN-Norm 10508...sollten ebenfalls Gegenstand der Schulungen sein.“ (Arens-Azevedo/Joh, 2006, S. 67).

5.3.2 DIN-Norm 10524

Die DIN-Norm 10524 „Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“ wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“, erarbeitet. Sie soll zur Orientierung dienen und hat zum Ziel, die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln bezüglich der Arbeitsbekleidung zu erleichtern. Dieser Norm kann ebenso freiwillig gefolgt werden (DIN, 2006, S. 371).

In Abschnitt 1 Anwendungsbereich heißt es: „Diese Norm gibt Anleitungen zur Herstellung, Auswahl, Nutzung und Wiederaufbereitung von Arbeitsbekleidungen in Lebensmittelbetrieben unter der Prämisse, die speziellen Anforderungen des jeweiligen Arbeitsplatzes zu berücksichtigen. Ziel dieser Norm ist die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel (§ 3 LMHV), die von unzumutbarer Arbeitsbekleidung ausgehen kann.“ (DIN, 2006, S. 371).

Im Folgenden wird auf eine komplette Zitierung der Norm verzichtet, denn dies würde das Thema der Bachelorarbeit überschreiten.

Zusammenfassend kann man sagen, dass die Norm allgemeine Anforderungen

(z.B. Zweckmäßigkeit, Ergonomie und Umfang) an die Arbeitsbekleidung stellt (DIN, 2006, S. 373), Anforderungen an die Elemente der Arbeitsbekleidung (Zusammensetzung, Tragekomfort, Waschechtheit, Taschen an der Arbeitskleidung etc.) vorgibt (DIN, 2006, S. 375) und auch über eine sachgemäße Wiederaufbereitung und Aufbewahrung der Arbeitskleidung aufklärt (DIN, 2006, S. 379).

5.3.3 DIN-Norm 10508

Die Norm 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ wurde vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis „Temperaturen für Lebensmittel“ erarbeitet (DIN, 2006, S. 185).

In der Norm wurden Temperaturen festgelegt, die für tiefgefrorene, gefrorene, gekühlte und heißgehaltene Lebensmittel sowie für Speiseeis gelten. Dabei handelt es sich um Empfehlungen, die nicht rechtsverbindlich sind (DIN, 2006, S. 185).

Ziel ist eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen beim Herstellen, Behandeln, dem Transport, der Lagerung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln durch Einhaltung bestimmter Temperaturen zu vermeiden (DIN, 2006, S. 185).

Um dies Ziel zu erreichen wurden Tabellen für einzelne Lebensmittel erstellt, in denen der jeweilige Temperaturwert angegeben wird, den das Lebensmittel höchstens vorweisen darf (DIN, 2006, S. 189).

Wichtig ist ebenfalls der Abschnitt fünf, der sich mit der Temperaturmessung befasst (DIN, 2006, S. 192).

Für Lebensmittelunternehmer bilden diese drei Normen - auch wenn sie nur einen freiwilligen Charakter haben - für die Hygieneschulungen ihres Personals inhaltlich ein sehr gutes Grundgerüst.

5.4 Schulungsinstrumente und -material

Die Wahl des geeigneten Schulungsinstrumentes ist ebenso wichtig, wie das Bereitstellen von Schulungsmaterial.

Welches Schulungsinstrument aber das richtige ist, kann und wird in dieser Bachelorarbeit nicht geklärt werden, denn es hängt von zu vielen individuellen Faktoren ab. Dazu gehören neben der Teilnehmerzahl und der Raumgröße sowie -ausstattung auch das Beherrschen müssen der jeweiligen Technik durch den Ausbilder selbst (Quilling/Nicolini, 2007, S. 31). Die Entscheidung für oder wider ein Instrument muss der Ausbilder selbst treffen und der jeweiligen Situation anpassen. Laut DIN-Norm 10514:2004-05 sind geeignetes Schulungsmaterial und geeignete Schulungsinstrumente „z.B. Unterlagen von Verbänden und einschlägigen Institutionen (z.B. Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis), branchenspezifische Unterlagen, wie Ausbildungsunterlagen, audio-visuelle Hilfsmittel, Fotos aus dem Betrieb, Fachgespräche, Merkblätter, Poster, computerunterstützte, interaktive Lernprogramme und praktische Übungen.“ (DIN, 2006, S. 279).

An dieser Stelle folgt eine kurze Übersicht über die verschiedenen Instrumente.

- Flipchart: Sie besteht aus einem großem Träger, der mit einem Ständer aufgestellt werden kann und auf dem ein großformatiger Papierblock befestigt ist. Auf diesem kann man mit einem beliebigem Schreibgerät schreiben und ihn so wie eine Tafel verwenden. Die Vorteile der Flipchart sind vor allem die einfache Vorbereitung und die Einsatzmöglichkeiten. Sie kann in jedem Raum und auch im Freien benutzt werden. Die Teilnehmer können an der Gestaltung aktiv mitarbeiten. Ein Nachteil ist der hohe Papierverbrauch (Quilling/Nicolini, 2007, S. 32). Flipcharts gibt es auch in Kombination mit einer magnetischen Pinnwand.
- Overheadprojektor: Projektoren gehören zu den am meisten verwendeten Hilfsmitteln. Mit ihnen lassen sich transparente Folien mit ganz oder teilweise deckender Schrift und Grafik vergrößert an eine Leinwand projizieren. Vorteile sind, dass die Folien leicht vorbereitet werden können (per Hand oder am Computer), kopiert werden können und das Instrument auch für große Teilnehmergruppen geeignet ist. Nachteile bestehen hauptsächlich in

- der Gefahr schlechter Folien, die oft überfrachtet sind (Quilling/Nicolini, 2007, S. 35). Leider hat auch nicht jeder eine gut lesbare Handschrift.
- Beamer: Ein Beamer kann Daten aus einem Computer, DVD-Player oder Videorekorder projizieren. Die Auswahl reicht von sehr kleinen Geräten für den mobilen Einsatz bis zu Hochleistungsprojektoren. Durch einen Beamer können bewegte und unbewegte Bilder von Bildschirmgröße bis zum Kinoformat präsentiert werden. Einzige Voraussetzung ist, dass diese in elektronischer Form zur Verfügung stehen müssen (Quilling/Nicolini, 2007, S. 43).
 - AV-Medien: Audio-visuelle Medien sind dem Wortsinne nach alle Visualisierungsinstrumente, mit denen eine Darstellung komplexer Sachverhalte möglich ist. Aufgrund der Speichermöglichkeit von Daten (z.B. Videoaufnahme und -wiedergabe), ist eine Wiederholung an unterschiedlichen Plätzen und Zeiten möglich. Videoaufnahmen eignen sich besonders, um komplizierte Zusammenhänge zu verdeutlichen (Quilling/Nicolini, 2007, S. 47).
 - Instrumentenmix: Die Verwendung verschiedener Instrumente ist hilfreich, da ihre Bündelung die Wirkung beim Teilnehmer potenziert. Ein Instrumentenmix spricht verschiedene Sinne an und unterbricht und sichert so die Aufmerksamkeit. Die Schwächen einzelner Instrumente werden ausgeglichen. Abgeraten wird aber von der Verwendung von mehr als zwei verschiedenen Instrumenten, da sonst die Gefahr besteht, dass die Übersicht verloren gehen kann (Quilling/Nicolini, 2007, S. 48).
 - Internet: Das Internet entwickelt sich immer mehr zu einem Lehr- und Lerninstrument (Quilling/Nicolini, 2007, S. 48).

Wie bereits erwähnt muss, sich der Ausbilder je nach Situation für das seiner Meinung oder Erfahrung nach passende Instrument oder einen Mix aus mehreren Instrumenten entscheiden.

Bei der Recherche für die Anbieterliste hat sich gezeigt, dass einige schon auf das Internet als Schulungsinstrument setzen (siehe S. 33, Anbieterliste). Inwiefern diese Methode jedoch für die Thematik „Hygieneschulung“ geeignet ist, muss jeder für sich entscheiden.

5.5 Schulungspersonal

Das externe Schulungspersonal oder auch der Weiterbildner ist wahrscheinlich der wichtigste Punkt für eine Schulung. Neben einem je nach Thema umfangreichem inhaltlichen Wissen, sollte ein in der Erwachsenenbildung (eine Schulung ist eine Maßnahme der Erwachsenenbildung) Lehrender über ein grundlegendes Wissen über erwachsenenspezifisches Lernen, Didaktik und Methodik sowie Gruppenprozesse verfügen (Tippelt/von Hippel, 2009, S. 411). Ein gewisses Maß an pädagogischer Erfahrung sollte also vorhanden sein.

Gerade dadurch, dass meine Recherche der Anbieter ausschließlich aus der Sichtung diverser Internetauftritte bestand, kann ich behaupten, dass es sehr schwer für Außenstehende zu beurteilen ist, ob entsprechende Erfahrungen und Wissen auch wirklich vorhanden sind. Niemand kann sagen, ob der Inhalt (z.B. Lebensläufe, Qualifikationen oder auch Zeugnisse) des Internetauftritts der Wahrheit entspricht.

Das liegt an der Tatsache, dass in Deutschland und in vielen anderen Ländern der Bereich der Weiterbildung - also auch der Bereich der Schulung - kein klar strukturierter und abgegrenzter Bereich ist (Tippelt/von Hippel, 2009, S. 405). Deshalb ist es auch so schwer eine klare Definition sowohl für den Begriff „Schulung“ (siehe S. 9, Kapitel 3), als auch für die Person die schult zu erhalten. Es gibt im Bereich der Erwachsenenbildung keine einheitliche Berufsbezeichnung. Die Bezeichnungen für das Weiterbildungspersonal sind sehr vielfältig. So finden sich z.B. Erwachsenenbildner, Weiterbildner, Bildungsmanager, Dozent, Lehrende, Kursleiter, Trainer, Coach, u.a. (Tippelt/von Hippel, 2009, S. 405).

Bei den in der Weiterbildung Tätigen zeigt sich zwar ein hoher Akademisierungsgrad (73 % haben einen akademischen Abschluss), doch bezogen auf einen pädagogischen Bildungshintergrund zeigt sich, dass nur 38 % ein Lehramtsstudium oder einen anderen pädagogischen Abschluss haben. 21 % haben an einer Fortbildung teilgenommen, 28 % haben eine „andere pädagogische Ausbildung“ hinter sich und ganze 34 % haben gar keine pädagogische Ausbildung (Tippelt/von Hippel, 2009, S. 407). Aus diesen Zahlen wird ersichtlich, dass sich jeder als Weiterbildner versuchen kann. Auch Personen, die weder über fachliches, methodisches,

noch pädagogisches Wissen verfügen.

Für Lebensmittelunternehmer, die auf externe Schulungsanbieter zurückgreifen müssen ist also eine genaue Selektierung nötig, aber leider nicht in jedem Fall möglich.

Laut Tippelt und von Hippel gibt es aber ein Grundwissen, über das externes Schulungspersonal verfügen sollte. Dazu gehören:

Lehr-Lern-Gestaltung

- Planung von Schulungen (Angebotserstellung, Organisation von Kursen, Mittelakquise, Öffentlichkeitsarbeit und Selbstvermarktung),
- Durchführung von Schulungen (Methodik und Didaktik, Lernen Erwachsener, Qualitätssicherung, Gruppendynamik),
- Evaluation von Schulungen,
- Zielgruppenorientierung.

Management

- Strukturen und Finanzierung der Weiterbildung,
- Struktur der jeweiligen Einrichtung,
- Programmplanung,
- Drittmittelakquise,
- Projektmanagement.

Beratung

- Grundlagen der Beratung,
- Gesprächsführung,
- Zielgruppen- und milieuspezifische Beratung (Tippelt/von Hippel, 2009, S. 414).

6. Das Personal in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Da für eine Hygieneschulung zwingend Teilnehmer erforderlich sind, muss in dieser Bachelorarbeit ein Blick auf die Personalsituation im Gastgewerbe geworfen werden. Diese bilden neben dem Weiterbildner eine weitere wichtige Komponente. Sie sind die Zielgruppe, auf die er sich vorzubereiten hat.

Es folgt ein kurzer Überblick über die derzeitige Situation im Gastgewerbe. Im Jahr 2007 war das Gastgewerbe von Kleinstunternehmen, die häufig familiengeführt sind, geprägt. Gut 83 % der Unternehmen hatten maximal neun Beschäftigte. Typisch war der hohe Anteil tätiger Inhaber und unbezahlt mithelfender Familienangehöriger. Auch der Anteil der Teilzeitkräfte war mit 46 % überdurchschnittlich hoch (Statistisches Bundesamt, 2009, S. 970).

Zahlen von 2009 und 2010 belegen, dass rund 7 % der Arbeitsplätze in Deutschland direkt oder indirekt vom Tourismus abhängen. Das sind momentan rund 2 Millionen Arbeitsplätze. Davon entfallen über 1,2 Millionen auf das Hotel- und Gaststättengewerbe. Hier gibt es rund 230.000 Betriebe mit ca. 720.000 sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten. Der Gesamtumsatz der gesamten Branche liegt bei ca. 50 Milliarden Euro pro Jahr (www.ngg.net).

Laut der Gewerkschaft NGG weißt das Hotel- und Gaststättengewerbe zusätzlich rund 750.000 Mini-Jobber auf (Roth, 2010).

Für das Jahr 2009 war in allen Teilbranchen des Gastgewerbes ein Rückgang von Vollzeitarbeitsplätzen festzustellen und gleichzeitig eine Steigerung von Teilzeitbeschäftigten (NGG, 2011, S. 4).

Neben der Tatsache, dass die Personalsituation im Gastgewerbe sehr angespannt ist (Roth, 2010), was bedeutet, dass es zu wenig Personal gibt, ist festzustellen, dass in der Gastronomie viele Einwanderer arbeiten (Roth, 2010).

Ein Beispiel aus Berlin verdeutlicht dies. Im dortigen *Grand Hotel Esplanade* arbeiten 150 Festangestellte. Etwa jeder Dritte ist Ausländer. Insgesamt sind in der Belegschaft 17 Nationen anzutreffen (Roth, 2010). Auch an der Ost- und Nordseeküste arbeiten mittlerweile viele Saisonkräfte aus Polen und den baltischen Ländern (Roth, 2010).

Ein typisches Merkmal für das Gastgewerbe ist eine hohe Fluktuation des Perso-

nals (www.ngg.net).

All dies hat starke Auswirkungen auf die Schulungssituation. Durch den hohen Anteil an Ausländern und Migranten, daraus resultierenden Sprachproblemen und der Tatsache, dass die Belegschaft oder Teile von ihr häufig wechseln, wird es dem Lebensmittelunternehmer nicht gerade vereinfacht sein Personal zu schulen bzw. durch externe Anbieter schulen zu lassen.

Bewusst wird deshalb auch in der DIN-Norm 10514:2004-05 darauf hingewiesen (siehe S. 20, Kapitel 5.3.1, Punkt e)).

7. Durchführung der Analyse

7.1 Datenerhebung

Der erste Schritt, um sich dem Ziel dieser Bachelorarbeit, eine Anbieterliste zu erhalten, zu nähern, war eine umfangreiche Recherche bzw. Dokumentenanalyse. Über die Suchmaschine www.google.de wurden die meisten Hygieneschulungsanbieter gefunden. Benutzte Schlagworte waren „Lebensmittelhygiene“, „Hygieneschulung“, „Gastronomieberatung“, „Hamburg“, „Gelbe Seiten“ und Kombinationen der einzelnen Schlagworte wie z.B. „Hygieneschulung Hamburg“.

Als weitere Quelle sollte ergänzend Fachliteratur in Form von Zeitschriften bzw. Magazinen, vor allem deren Anzeigenmarkt, wie die *GV-Praxis* (Gemeinschaftsverpflegung-Praxis), die *FT* (Fleischerei Technik), die *24 Stunden Gastlichkeit* (Zeitschrift für moderne Gastronomie rund um die Uhr), die *rhw management* (rationelle Hauswirtschaft) und die *First Class* (Zeitschrift rund um das Thema Management für Hotel und Restaurant) dienen. Leider erwiesen sich diese als nicht hilfreich, da in keiner der von mir gesichteten Ausgaben der jeweiligen Zeitschrift ein Anbieter für Hygieneschulungen zu finden war. Es waren nur Anbieter im Bereich Schädlingsbekämpfung und Hygienetechnik bzw. -systeme zu finden. Dies war dann auch der Grund, warum das Internet hauptsächlich zur Recherche genutzt werden musste. Über den Weg der Fachliteratur war es nicht möglich an Hygieneschulungsanbieter zu gelangen.

Nach der Datenerhebung entstand dann eine erste Datensammlung aus 70 Anbietern. Diese wurden ohne Struktur aufgelistet (siehe Anhang, S. III). Durch genauere Betrachtung des Inhaltes der jeweiligen Internetauftritte der Anbieter (es mussten die Stichworte Hygieneschulung, LMHV § 4, IfSG § 43, EG-VO Nr. 852/2004 oder DIN-Norm 10514:2004 vorhanden sein) erfolgte die Selegierung³, um die Datensammlung für die Auswertung brauchbar zu machen. Das Resultat daraus war eine Verkleinerung der Datensammlung auf 50 Anbieter.

³ Bei der Selegierung handelt es sich um die Auswahl der Daten, die in eine Auswertung einbezogen werden. Denn oft werden mehr Daten erhoben als überhaupt benötigt werden. Bei der Selegierung sollen die Daten übrig bleiben, die für die Beantwortung notwendig und brauchbar sind und in die Auswertung einfließen (Hug/Poscheschnik, 2010, S. 84).

Dann wurde weiter recherchiert, in welchem Bundesland die Anbieter zu finden sind. Des Weiteren mussten für die quantitative Forschungsmethode eines Telefoninterviews⁴, welches mit Hilfe eines selbst erstellten Fragebogens⁵ (siehe Anhang, S. VIII) durchgeführt werden sollte, die Telefonnummern der Anbieter herausgefunden werden. Nebenbei konnten in diesem Stadium der Recherche auch schon weitere Fragen des Fragebogens beantwortet werden, so dass es nicht notwendig war, jedem Anbieter alle Fragen stellen zu müssen.

7.2 Befragung

Im nächsten Schritt folgte dann die Befragung der Anbieter. Dies geschah durch das Anrufen der 50 Anbieter und das Stellen der ersten Frage des Fragebogens. Diese lautet wie folgt: „Bieten Sie Ihre Schulungen auch für die Metropolregion Hamburg an?“. Wurde diese Frage vom Anbieter mit „nein“ beantwortet, wurde er aus der Datensammlung entfernt. Wenn die Antwort mit „ja“ bestätigt wurde, wurde das Telefoninterview weitergeführt und alles Relevante notiert.

Am Ende der Befragung blieben 25 Anbieter übrig, da 15 Anbieter die erste Frage des Fragebogens negativ beantworteten und 10 weder telefonisch noch per E-Mail erreichbar waren.

4 Beim Telefoninterview handelt es sich um einen Sonderfall der mündlichen Befragung. Vor allem Markt- und Meinungsforschungsinstitute greifen auf dieses Erhebungsinstrument zurück. Um Repräsentativ zu wirken, werden die zu befragenden Personen meist nach dem Zufallsprinzip angerufen (Hug/Poscheschnik, 2010, S. 126). In dieser Bachelorarbeit hingegen wurde auf eine bestimmte Zielgruppe zurückgegriffen (Hygieneschulungsanbieter). Die Vorteile des Telefoninterviews sind: Geringe Kosten und geringer Aufwand u.a. durch zentrale Einsetzbarkeit und geografische Unabhängigkeit. Große Reichweite. Die Datenerhebungsphase ist vergleichsweise kurz. Und der Interviewer kann die Qualität der Befragungsergebnisse steigern, weil die Gesprächsbeziehung anonym ist und dadurch die Wahrscheinlichkeit sinkt, dass die Befragten unaufrichtig antworten (Scholl, 2009, S. 42). Die Nachteile des Telefoninterviews sind: Die Repräsentativität ist von der Telefondichte abhängig. Der Fragebogen muss relativ einfach gestaltet sein. Der Interviewer hat nur eingeschränkte Möglichkeiten, den Befragten zu motivieren oder eine persönliche Beziehung aufzubauen (Scholl, 2009, S. 42). Und der Interviewer kann nicht nachvollziehen, *wer* am Telefon sitzt (Hug/Poscheschnik, 2010, S. 126).

5 Es handelt sich dabei um einen standardisierten Fragebogen, der als Instrument für ein stark strukturiertes Interview (eine mündliche quantitative Befragung) dient. Standardisiert bedeutet, dass alle Anbieter die jeweils gleichen Fragen in jeweils gleicher Formulierung und gleicher Reihenfolge gestellt bekommen (Hug/Poscheschnik, 2010, S. 125). Die Fragen des Fragebogens sind klar und unmissverständlich formuliert, knapp gehalten und meistens mit „ja“ oder „nein“ zu beantworten. Dies ist für die spätere Auswertung dienlich, denn so ist es einfacher die Ergebnisse statistisch darzustellen (Hug/Poscheschnik, 2010, S. 128).

7.3 Aufbereitung und Anbieterliste

Die übriggebliebenen Anbieter oder besser deren Fragebögen wurden nun selektiert, um nur die Daten in eine strukturierte Anbieterliste zu übertragen, die wichtig sind.

Aus den 25 einzelnen Fragebögen ist eine Liste entstanden, die die wichtigsten Merkmale der Anbieter aufzeigt, an denen sich der Lebensmittelunternehmer orientieren kann, um eine Wahl des Anbieters zu treffen.

Diese Liste beinhaltet:

- den Anbieter (Name, Sitz, Internetadresse),
- den Schulungsort (intern, extern, online),
- die Zielgruppe, für die geschult wird (Hilfs-, Fach- oder Führungskräfte),
- die Dauer der Schulung,
- die Kosten, die für die Schulung anfallen,
- die Schulungsinstrumente, die eingesetzt werden,
- die Materialien (Leitlinien, Merkblätter, Checklisten, Schulungsunterlagen etc.), die eventuell zur Verfügung gestellt werden,
- die Frage nach dem Erhalt einer Teilnahmebestätigung bzw. einem Zertifikat für die Teilnehmer nach der Schulung,
- die genannten Qualifikationen der Weiterbildner,
- die Frage, ob eine langfristige Betreuung möglich ist,
- und ein Feld für Anmerkungen, falls der Anbieter etwas im Programm hat, das ihn von seinen Mitbewerbern abhebt.

Im Fragebogen taucht die Frage nach dem Schulungsinhalt (siehe Anhang, S. IX) auf. Da sich aber bei der Aufbereitung der Fragebögen und im Prozess der Sichtung der Internetauftritte gezeigt hat, dass sich alle Anbieter bei der Vorbereitung der Hygieneschulung an den Vorgaben der DIN-Norm 10514:2004 orientieren, wurde auf eine Erwähnung in der Liste verzichtet.

Das Resultat der Aufbereitung war dann folgende Liste:

Tabelle 1: Anbieterliste

Anbieterliste										
Anbieter	Zielgruppe	Schulungsort	Dauer	Kosten	Schulungsinstrumente	Materialien	Bestätigung/ Zertifikat	Qualifikation des Ausbilders	Langfristige Betreuung	Anmerkungen
Plettenbergconsulting Hamburg www.plettenberg-consulting.de	- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern ⁷ <input checked="" type="checkbox"/> - extern ⁸ <input checked="" type="checkbox"/> - online ⁹ <input type="checkbox"/>	2 – 6 Stunden Je nach Thema.	600 € – 800 € pauschal	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input checked="" type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/>	- Bestätigung <input type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input checked="" type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	Anbieter ist hauptsächlich für die Gastronomie tätig. Jeweiliger Schulungsinhalt wird vorher abgesprochen.
Handelskammer Hamburg Hamburg www.hk24.de	- Hilfskräfte <input type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	3 Stunden	50 € pro Teilnehmer	- Laptop <input type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input type="checkbox"/> - Beamer <input type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input checked="" type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input checked="" type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input type="checkbox"/>	- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/>	In den drei Stunden Schulungsangebot werden alle für den Lebensmittelunternehmer relevanten Themen angesprochen.
Behr's Verlag bzw. haccp.de Hamburg www.behrs.de oder www.haccp.de	- Hilfskräfte <input type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	2 Tage (Seminar Fachkraft in Lebensmittelhygiene und HACCP)	1.348 € pro Person + 110 € Übernachungskosten (Angebot galt für Köln)	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/>	Über den eigenen Shop sind zahlreiche Lehrbücher und DVD's zum Thema Hygienschulung, Infektionsschutzgesetz u.a. erhältlich. Beim jeweiligen Schulungsangebot sollte vorher der Ort geklärt werden.
Lebensmittelkompetenz Nord Hamburg www.lknord.de	- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input type="checkbox"/>	- intern <input type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	30 Minuten	ca. 150 €	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input checked="" type="checkbox"/> - sonstige <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	
readL media GmbH Hamburg www.read-l-media.de	- Hilfskräfte <input type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	1 – 2 Tage Je nach Thema.	1 Tag 470 € 2 Tage 780 €	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input checked="" type="checkbox"/> - Pinnwand <input checked="" type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input checked="" type="checkbox"/> - LM-Techniker <input checked="" type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input checked="" type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	Das Schulungsangebot beschränkt sich auf die Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelindustrie. Richtet sich eher an Fach- und Führungskräfte. Dies erklärt die erhöhten Kosten.
TÜV-Süd Training Center Hanse Hamburg	- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	1 Tag (Grundlagenseminar in Lebensmittelhygiene)	357 € pro Teilnehmer	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/>	- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/>	

6 = ja ; = nein bzw. nicht beantwortet

7 Der Anbieter kommt in den Betrieb

8 Der Anbieter nutzt spezielle Räumlichkeiten außerhalb des Betriebs

9 Die Schulung erfolgt ausschließlich durch den Computer (Lernprogramm/Onlineschulung)

www.tuev-sued.de						- Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>				- Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>		
ASS Qualitätsmanagement – Lebensmittelsicherheit & Hygiene Nordrhein-Westfalen www.schillings-schmitz.de	- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	1 – 2 Stunden, bis zu 1 Tag. Je nach Absprache.	Individuelles Angebot	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input checked="" type="checkbox"/> - Pinnwand <input checked="" type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input checked="" type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>		Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten.	
Ralf-Peter Loewen – Schädlingshygienemanagement Nordrhein-Westfalen www.hygienetrainings.de	- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	8 Stunden	225 € pro Teilnehmer	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	Anbieter hat insgesamt fünf verschiedene Schulungsangebote + Angebot thematisch anderer Schulungen.		
delphi. Lebensmittelsicherheit Nordrhein-Westfalen www.hygiene-weiterbildung.de	- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online ¹⁰ <input checked="" type="checkbox"/>	1,5 Stunden Hygieneschulung für Mitarbeiter	ab 19 € pro Teilnehmer	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input checked="" type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input checked="" type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input checked="" type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten. Anbieter hat zahlreiche individuelle Schulungsangebote im Sortiment.		
QSH für Küchen Nordrhein-Westfalen www.haccp-kueche.de	- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input checked="" type="checkbox"/>	83 Minuten (CD-ROM „Hygieneschulung für Küchen“)	69,40 €	Computer wird benötigt.	- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>		- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/>	Zusätzlich wird die CD-ROM „Dokumentation in Küchen“ mit vorgefertigten Checklisten etc. für 66,10 € angeboten. Beide CD-ROM's sind im Paket für 116,00 € erhältlich.		
Food-Walk – Der Weg zur Lebensmittelsicherheit Nordrhein-Westfalen www.food-walk.de	- Hilfskräfte <input type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	8 x 45 Minuten	450 € – 500 € pauschal	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input checked="" type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input checked="" type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten.		
BAD Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik Nordrhein-Westfalen www.bad-gmbh.de	- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	1,5 – 2 Stunden LMHV + IfSG	nach Absprache	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input checked="" type="checkbox"/> - Pinnwand <input checked="" type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input checked="" type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten.		
Vorest AG Baden-Württemberg www.vorest-ag.com	- Hilfskräfte <input type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/>	- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/>	2 Tage jeweils 8 Stunden	872,03 € pro Teilnehmer	- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	- Bestätigung <input type="checkbox"/> - Zertifikat <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/>	- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/>	- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/>	Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten.		

10 Zusammenarbeit mit dem Anbieter oncampus (siehe oncampus)

<p>BASCHEK Hygieneschulung Freiburg</p> <p>Baden-Württemberg</p> <p>www.hygienschulung.org</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/> 	1,5 – 2 Stunden	30 € - 50 € pro Teilnehmer	<ul style="list-style-type: none"> - Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input checked="" type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten.
<p>BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung</p> <p>Baden-Württemberg</p> <p>www.bav-institut.de oder www.bav-onlineschulung.de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - intern <input type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input checked="" type="checkbox"/> 	60 Minuten (Online-Hygieneschulung) 20 Minuten (Online-Belehrung-IfSG)	29 € pro Teilnehmer 19 € pro Teilnehmer	Computer und Internetzugang werden benötigt.	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestätigung <input type="checkbox"/> - Zertifikat <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/> 		<ul style="list-style-type: none"> - ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/> 	Das Institut bietet zwar auch die Möglichkeit der internen Schulung an, rät aber davon ab, da aufgrund der Entfernung zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten entstehen.
<p>Globel Manager of Cooking Concepts</p> <p>Niedersachsen</p> <p>www.globel-manager-of-cooking-concepts.de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/> 	1 – 2 Stunden Begehung durch den Anbieter + 1,5 Stunden Schulung	750 € pauschal	<ul style="list-style-type: none"> - Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Koch <input checked="" type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	
<p>HyCo Mück – Hygiene Consult Sabine Rose Mück</p> <p>Niedersachsen</p> <p>www.hyco-mueck.de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/> 	1,5 Stunden	30 € pro Teilnehmer	<ul style="list-style-type: none"> - Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten. Das Schulungsangebot wird nach Absprache erstellt. Die Schulungsmaterialien werden für Führungskräfte ausgestellt.
<p>fidicon – hyAcademy – Hygieneschulung</p> <p>Schleswig-Holstein</p> <p>www.hyacademy.de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - intern <input type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input checked="" type="checkbox"/> 	45 Minuten (Online-Hygiene-Kurs)	19,90 € pro Teilnehmer	Computer und Internetzugang werden benötigt.	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestätigung <input type="checkbox"/> - Zertifikat <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/> 		<ul style="list-style-type: none"> - ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/> 	Insgesamt werden sieben Kurse angeboten. Neben dem für die Gastronomie u.a. noch für Bäckereien, Fleischereien, Fischhandel. Der Verkauf des Angebots erfolgt über den Partner Beuth-Verlag.
<p>Häcker & Partner – Fachberatung für Lebensmittelhygiene und Arbeitssicherheit</p> <p>Schleswig-Holstein</p> <p>www.juergen-haecker.de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/> 	1,5 – 2 Stunden	385 € pauschal	<ul style="list-style-type: none"> - Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input checked="" type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten.
<p>Sachverständigenbüro für Produkt- und Betriebshygiene Qualitätsmanagement und Ernährung</p> <p>Schleswig-Holstein</p> <p>www.steudner.de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input checked="" type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/> 	2,5 Stunden IfSG 6 Stunden LMHV	25 € pro Teilnehmer 65 € pro Teilnehmer	<ul style="list-style-type: none"> - Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input checked="" type="checkbox"/> - Pinnwand <input checked="" type="checkbox"/> - Video <input checked="" type="checkbox"/> (nicht bei IfSG) 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input checked="" type="checkbox"/> - sonstige <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> 	Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten. Es werden Skripte zur § 4 Schulung LMHV in türkischer Sprache angeboten.

<p><u>Hygiene Butler</u> Schleswig-Holstein www.hygienebutler.de</p>	<p>- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>1 – 2 Stunden (CD-ROM „Hygienebutler Einzelplatzlizenz“)</p>	<p>40,60 €</p>	<p>Computer und Internetzugang werden benötigt.</p>	<p>- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>- Bestätigung <input type="checkbox"/> - Zertifikat <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/></p>		<p>- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Es werden auch interne Hygieneschulungen angeboten zu einem Pauschalpreis von 880 € (mind. 15 Teilnehmer) + Dolmetscher (in Englisch, Französisch, Niederländisch und Türkisch), wenn nötig. Die CD-ROM ist in deutscher und sechs weiteren Sprachen erhältlich.</p>
<p><u>oncampus</u> Schleswig-Holstein www.oncampus.de</p>	<p>- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input type="checkbox"/></p>	<p>- intern <input type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>35 Minuten LMHV + IfSG</p>	<p>47,60 € für einen Teilnehmer</p>	<p>Computer und Internetzugang werden benötigt.</p>	<p>- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>- Bestätigung <input type="checkbox"/> - Zertifikat <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/></p>		<p>- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Insgesamt werden acht Kurse angeboten. Neben dem für die Gastronomie u.a. noch für Bäckereien, Fleischereien, Imbissbetriebe und Kindertagesstätten.</p>
<p><u>Referent für Lebensmittelhygiene – Roland Prinz</u> Rheinland-Pfalz <a href="http://www.lebensmittelhygienese-
minar.de">www.lebensmittelhygienese- minar.de</p>	<p>- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>- intern <input checked="" type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input type="checkbox"/></p>	<p>2 Stunden LMHV + IfSG 8 Stunden</p>	<p>240,00 € 500 € pauschal</p>	<p>- Laptop <input checked="" type="checkbox"/> - Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> - praktische Übungen <input checked="" type="checkbox"/> - Beamer <input checked="" type="checkbox"/> - Flipchart <input type="checkbox"/> - Pinnwand <input type="checkbox"/> - Video <input type="checkbox"/></p>	<p>- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/></p>	<p>- Bestätigung <input checked="" type="checkbox"/> - Zertifikat <input type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/> - Absprache <input type="checkbox"/></p>	<p>- Koch <input type="checkbox"/> - Betriebswirt <input type="checkbox"/> - LM-Chemiker <input type="checkbox"/> - LM-Techniker <input type="checkbox"/> - LM-Kontrolleur <input checked="" type="checkbox"/> - Ökotrophologe <input type="checkbox"/> - sonstige <input type="checkbox"/></p>	<p>- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/></p>	<p>Aufgrund der Entfernung entstehen bei internen Schulungen zusätzliche Kosten für den jeweiligen Interessenten.</p>
<p><u>OPS Innovations</u> Sachsen-Anhalt www.gastro-consult.biz oder <a href="http://www.ops-
innovations.com">www.ops- innovations.com</p>	<p>- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>- intern <input type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>15 Minuten (Hygiene-E-Schulung für Mitarbeiter)</p>	<p>nach Absprache</p>	<p>Computer und Internetzugang werden benötigt.</p>	<p>- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/></p>			<p>- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Über Kosten, Materialien und weiteres kann leider keine genaue Auskunft gegeben werden. Dies erfordert eine Absprache mit dem Anbieter. Es handelt sich um ein komplexes Gesamtsystem. Der Anbieter ist eher auf die Systemgastronomie und das Fast-Food-Segment spezialisiert. Die Software ist auch in englischer Sprache erhältlich.</p>
<p><u>Kopetzky & Moritz</u> Salzburg (Österreich) www.easyhaccp.eu</p>	<p>- Hilfskräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Fachkräfte <input checked="" type="checkbox"/> - Führungskräfte <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>- intern <input type="checkbox"/> - extern <input type="checkbox"/> - online <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Keine Angabe möglich</p>	<p>siehe Anmerkungen</p>	<p>Computer wird benötigt.</p>	<p>- ja <input checked="" type="checkbox"/> - nein <input type="checkbox"/></p>			<p>- ja <input type="checkbox"/> - nein <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Es handelt sich um ein fertiges Küchenhygienekonzept mit automatisierter Dokumentation für Planung, Organisation, Schulung und Überwachung der Guten Hygienepraxis. 222 € (CD-ROM „easyhaccp Elements für Gastronomiebetriebe“) und 1.164 €(CD-ROM „easyhaccp für die Gemeinschaftsverpflegung“).</p>

7.4 Auswertung

Die Auswertung der Anbieterliste erfolgte durch Beobachtung der Häufigkeiten und schriftlicher Aufbereitung der von den einzelnen Anbietern gegebenen Antworten. Interessant war zu erfahren, aus welchem Bundesland die einzelnen Anbieter sind. Nicht nur die Herkunft der 25 Anbieter, die in der Liste befindlich sind, sondern der 50, die nach der ersten Selegierung von anfänglich 70 übrig geblieben sind. Als Resultat zeigte sich Folgendes:

Tabelle 2: Herkunft nach Bundesland nach der ersten Selegierung

Herkunft nach Bundesland nach der ersten Selegierung		
Bundesland	Häufigkeit	Rangfolge
Baden-Württemberg	7	3
Bayern	9	1
Berlin	1	7
Hamburg	8	2
Hessen	2	6
Niedersachsen	4	5
Nordrhein-Westfalen	8	2
Rheinland-Pfalz	2	6
Ruhrgebiet	1	7
Sachsen-Anhalt	1	7
Schleswig-Holstein	6	4
Österreich	1	7
	Summe = 50	

Nach der Häufigkeit sind die meisten Anbieter im Bundesland Bayern ansässig, dicht gefolgt von Hamburg, Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg. Im Mittelfeld sind die Bundesländer Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Hessen sowie Nordrhein-Westfalen vertreten. Die wenigsten Anbieter sind aus Berlin, dem Ruhrgebiet, Sachsen-Anhalt und aus Österreich.

Zu dem Anbieter aus Österreich ist zu sagen, dass es sich um einen der Online-Schulungs-Anbieter handelt.

Da für die Anbieterliste und ihre Auswertung aber letztlich nur die 25 Anbieter relevant sind, sieht die Verteilung dieser nach Bundesland wie folgt aus:

Tabelle 3: Herkunft nach Bundesland der Anbieter, die in Hamburg schulen

Herkunft nach Bundesland der Anbieter, die in Hamburg schulen		
Bundesland	Häufigkeit	Rangfolge
Baden-Württemberg	3	3
Hamburg	6	1
Niedersachsen	2	4
Nordrhein-Westfalen	6	1
Rheinland-Pfalz	1	5
Sachsen-Anhalt	1	5
Schleswig-Holstein	5	2
Österreich	1	5
	Summe = 25	

An erster Stelle sind die Anbieter aus Hamburg und Nordrhein-Westfalen, gefolgt von Schleswig-Holstein und Baden-Württemberg. Die wenigsten sind aus Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Sachsen-Anhalt und Österreich.

Vergleicht man beide Tabellen, so ist festzustellen, dass das Bundesland Bayern, welches die meisten Anbieter aufwies nun komplett weggefallen ist. Das liegt zum einen daran, dass diese Anbieter entweder die Frage nach dem Schulungsangebot mit „nein“ beantworteten, mit der Begründung der Fahrtweg sei zu weit und die Reisekosten zu hoch und somit das Schulungsangebot für die jeweilige Interessenten zu teuer, und zum anderen, weil sie zu den Anbietern gehörten, von denen weder eine telefonische noch eine Rückmeldung per E-Mail kam.

Bei der Frage nach Zielgruppe zeigt sich folgendes Resultat:

Tabelle 4: Zielgruppe

Zielgruppe	
Zielgruppe	Häufigkeit
Hilfskräfte	20
Fachkräfte	25
Führungskräfte	20

Die Gruppe der Fachkräfte (Küchen- und Restaurantleiter, Betriebsleiter etc.) wurde von allen 25 Anbietern genannt. Die Gruppe der Hilfs- (Saisonkräfte, Aushilfen

etc.) und Führungskräfte (Geschäftsführer, Lebensmittelunternehmer etc.) wurde 20 x genannt. 15 Anbieter bieten ihr Schulungsangebot für alle drei Zielgruppen an. Und von den restlichen 10 richten jeweils fünf Anbieter ihr Angebot auf nur Fach- und Führungskräfte bzw. Hilfs- und Fachkräfte aus.

Bei der Frage nach dem Schulungsort kam es zu Folgendem:

Tabelle 5: Schulungsort

Schulungsort	
Schulungsort	Häufigkeit
intern	15
extern	14
online	7

Die Form der internen Schulung liegt leicht vor der externen. Die Option eines Schulungsangebot über das Internet bzw. in Form von Lernsoftware auf CD-ROM für den Computer ist seltener.

Hinter diesen Zahlen befinden sich folgende, genauere Angaben:

- 10 Anbieter bieten die Option intern und extern zu schulen,
- 1 Anbieter bietet die Option intern, extern und online zu schulen,
- 4 Anbieter bieten nur interne Schulungen an,
- 4 Anbieter bieten nur externe Schulungen an
- und 6 Anbieter bieten die Schulung online an.

Die Schulungsdauer und -kosten

Die Schulungsdauer sowie die Schulungskosten variieren von Anbieter zu Anbieter sehr stark. Es ist von einer Schulungsdauer von 15 Minuten bis zu zwei Tagen alles vertreten. Abhängig ist dies vom jeweiligen Schulungsangebot des Anbieters und des Wunsches des jeweiligen Interessenten. Eine Absprache zwischen Auftraggeber und Anbieter ist zwingend notwendig, um ein konkretes Angebot über die anfallenden Kosten zu erhalten.

Auffällig ist aber, dass die Onlineschulungen kürzer sind, als die der Anbieter, die intern bzw. extern schulen. Alle Anbieter erwähnen auf ihren Homepages aber, dass sie die gesetzlichen Anforderungen nach LMHV § 4 und IfSG § 43 erfüllen.

Bei den Kosten ist von 19 € bis zu 1.348 € pro Teilnehmer eine breite Spanne erkennbar. Wobei sich die hochpreisigen Angebote an Führungskräfte wenden, die nicht nur nach § 4 LMHV und § 43 IfSG geschult werden, sondern eine Schulung zum Hygienebeauftragten absolvieren und die niedrigeren Angebote an Hilfs- bzw. Fachkräfte. Zur Erfüllung der rechtlichen Anforderungen, die an Hygieneschulungen gestellt werden, reichen die niedrigpreisigen Angebote aber. Einige Anbieter setzten auch auf Angebote mit Pauschalpreisen. Diese Angebote sind für Betriebe mit einer höheren Mitarbeiterzahl interessant.

In Bezug auf die von den Anbietern eingesetzten Schulungsinstrumente zeigte sich Folgendes:

Tabelle 6: Schulungsinstrumente

Schulungsinstrumente	
Schulungsinstrument	Häufigkeit
Laptop	17
Präsentation	18
praktische Übungen	14
Beamer	17
Flipchart	7
Pinnwand	4
Video	2

Bei den eingesetzten Schulungsinstrumenten zeichnet sich ganz klar eine Kombination bestehend aus Laptop, Beamer und Präsentation in Verbindung mit praktischen Übungen ab. Flipcharts kommen bei nur etwa der Hälfte der Anbieter zum Einsatz und eher eine unwichtige Rolle spielt der Einsatz von Pinnwand und Video.

Die Onlineanbieter wurden in dieser Tabelle nicht berücksichtigt, da diese nicht in den Betrieb kommen und unterschiedliche Instrumente einsetzen. Allerdings ist zur Nutzung des Angebotes der Onlineanbieter zwingend ein Computer in Verbindung mit einem Internetzugang nötig.

Schulungsmaterial

Die Frage nach der Überlassung von Schulungsmaterial in Form von Checklisten,

Merkblättern, Leitlinien und Schulungsmaterial etc. haben von 18 Anbietern nur zwei mit „nein“ beantwortet. Die restlichen 16 Anbieter stellen Material zur Verfügung. Der Inhalt und die Form des Materials sollte allerdings vorher mit dem Anbieter abgesprochen werden.

Bei zwei Onlineanbietern gibt es umfangreiches Zusatzmaterial, dabei handelt es sich um Küchen- bzw. Betriebsgesamtsysteme auf CD-ROM, die nicht nur die Hygieneschulungen beinhalten. Die anderen bieten kein Schulungsmaterial, sondern nur ihr Schulungsprogramm.

Ob die Anbieter den Teilnehmern der Schulung ein Zertifikat oder eine Teilnahmebestätigung oder keines von beiden ausstellen zeigte sich wie folgt:

Tabelle 7: Teilnahmebestätigung/Zertifikat

Teilnahmebestätigung/Zertifikat	
Teilnahmebestätigung/Zertifikat	Häufigkeit
Teilnahmebestätigung	15
Zertifikat	7
nein	1
nach Absprache	1

Der überwiegende Teil der Anbieter bietet nach erfolgreicher Beendigung der Hygieneschulung eine Teilnahmebestätigung an. Ein Anbieter bietet sowohl eine Teilnahmebestätigung als auch ein Zertifikat an. Sieben Anbieter stellen Zertifikate aus, wobei vier davon Onlineanbieter sind, bei denen das Zertifikat mit einer Teilnahmebestätigung gleichzusetzen ist, obwohl sie es Zertifikat nennen. Ein „echtes“ Zertifikat erhält man bei zwei Anbietern, diese bieten aber auch die teureren Schulungen an, die sich an Führungskräfte richten. Nur ein Anbieter bietet weder eine Bestätigung noch ein Zertifikat an und ein weiterer nur nach vorheriger Absprache.

Ein weiterer Punkt ist die Frage nach der Qualifikation des Ausbilders.

Tabelle 8: Qualifikation des Ausbilders

Qualifikation des Ausbilders	
Qualifikation	Häufigkeit
Koch	3

Betriebswirt	0
LM-Chemiker	2
LM-Techniker	4
LM-Kontrolleur	4
Ökotrophologe	4
sonstige	12

Bei den Qualifikationen ist zu erkennen, dass die Angabe „sonstige“ Qualifikation überwiegt. Dazu muss aber angemerkt werden, dass dies nicht zwangsläufig bedeutet, dass die Ausbilder gar keinen Bezug zum Thema Hygieneschulung für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vorweisen können, sondern die jeweilige Qualifikation nicht aufgeführt wurde. Laut Aussage der Anbieter während des Telefoninterviews stellte sich heraus, dass ebenso Küchen-, Bäcker- oder Fleischermeister, Hygienebeauftragte und auch Qualitätsmanager vertreten sind. Was allerdings auffällig ist, ist die Vielfalt der Qualifikationen, die insgesamt bei den Anbietern von Hygieneschulungen zu finden sind.

Völlig ungeklärt bleibt leider die Frage nach den Qualifikationen der Leute, die die Onlineschulungen bzw. die CD-ROM's anbieten.

Die letzte Frage war die nach der Möglichkeit einer langfristigen Betreuung durch den Anbieter. Diese wurde wie folgt beantwortet:

Tabelle 9: Langfristige Betreuung

Langfristige Betreuung	
Möglichkeit	Häufigkeit
ja	15
nein	10

Bei 15 Anbietern besteht die Möglichkeit einer langfristigen Betreuung, um z.B. die jährliche Belehrung nach IfSG § 43 durchzuführen oder um bei Bedarf neue Mitarbeiter zu schulen.

Zehn Anbieter bieten diese Möglichkeit nicht an. Von diesen sind aber sieben die Onlineanbieter, die nur einmalig ihr Programm anbieten. Die anderen sind zum einen die Handelskammer in Hamburg und zum anderen der Behr's Verlag und der TÜV-Süd, die beide eher Führungskräfte schulen, damit diese anschließend in

der Lage sind die Betriebsmitarbeiter intern zu schulen.

8. Fazit

Abschließend ist zu sagen, dass die Recherche zu dem Thema: „Hygieneschulungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – eine Anbieteranalyse für die Metropolregion Hamburg“ sehr kompliziert war. Besonders schwer war es an Anbieter aus diesem Bereich heranzukommen. Persönlich war ich überrascht über die geringe Menge solcher Anbieter, gerade in der Metropolregion Hamburg mit seinen zahlreichen Hotels, Restaurants und Kantinen.

Da es nicht Intention dieser Bachelorarbeit war die einzelnen Anbieter miteinander zu vergleichen und zu bewerten, und den bzw. die Besten hervorzuheben, werde ich an dieser Stelle auch keine Empfehlung geben, denn das Ziel dieser Bachelorarbeit war die Erstellung einer neutralen, nicht bewertenden Anbieterliste.

Es gab bei der Auswertung eine besondere Auffälligkeit: Bis auf drei Ausnahmen gibt es keinen Anbieter der die Möglichkeit bietet in Fremdsprachen zu schulen, und das obwohl es Tatsache ist, dass gerade in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung viele fremdsprachige Personen beschäftigt sind (siehe S. 28, Kapitel 6).

Dadurch, dass die Recherche der Anbieter ausschließlich aus Sichtung diverser Internetauftritte bestand, kann man sagen, dass es sehr schwer für Außenstehende zu beurteilen ist, ob entsprechende Erfahrungen und Wissen bei den Ausbildern wirklich vorhanden sind. Niemand kann mit Gewissheit sagen, dass der Inhalt (z.B. Lebensläufe, Qualifikationen oder auch Zeugnisse) des Internetauftritts der Wahrheit entspricht.

Abschließend kann man den Rat geben die unterschiedlichen Anbieter soweit es geht zu überprüfen, bevor man sich für einen entscheidet.

Literaturverzeichnis

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union (Hrsg.): Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene, online im Internet: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:DE:PDF> Stand: 19.06.2011

Arens-Azevedo, Ulrike; Joh, Heinz (2006): Mit HACCP sicher ans Ziel, Stuttgart

Bundesministerium der Justiz (Hrsg.): Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV), online im Internet: http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf Stand: 19.06.2011

Bundesministerium der Justiz (Hrsg.): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG), online im Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf> Stand: 19.06.2011

Diemer, Vera; Peters, Otto (1998): Bildungsbereich Weiterbildung, München

DIN Deutsches Institut für Normung e.V. (2006): Lebensmittelhygiene, Berlin

Dudenredaktion (2011): Deutsches Universalwörterbuch, Mannheim

Gabler Verlag (Hrsg.), Gabler Wirtschaftslexikon, Stichwort: Metropolregion, online im Internet: <http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Archiv/12076/metropolregion-v6.html> Stand: 23.05.2011

Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (Hrsg.): Branchenbericht 2009 einschließlich 1. Halbjahr 2010 für das Hotel- und Gaststättengewerbe, online im Internet:

http://ngg.net/branche_betrieb/gastgewerbe/branchen_info/bb_info_hoga_lang.pdf

Satnd: 15.07.2011

Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (Hrsg.): Das Hotel- und Gaststätten-gewerbe heute, online im Internet:

http://ngg.net/branche_betrieb/gastgewerbe/hoga_heute/ Stand: 15.07.2011

Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (Hrsg.): Fachkräftemangel im Gastge-werbe ist hausgemacht, online im Internet:

http://ngg.net/presse_medien/mediendienste-2011/2011-05-25-fachkraeftemangel/

Stand: 15.07.2011

Hug, Theo; Poscheschnik, Gerald (2010): Empirisch Forschen, Konstanz

Kothe, Ursula (2003): Gastro Planung & Konzepte, Stuttgart

Metropolregion Hamburg (Hrsg.): Imagebroschüre, online im Internet:

[http://metropolregion.hamburg.de/veroeffentlichungen/313356/imagebroschuere.ht
ml](http://metropolregion.hamburg.de/veroeffentlichungen/313356/imagebroschuere.html) Stand: 21.05.2011

Nuissl, Ekkehard (2000): Einführung in die Weiterbildung, Neuwied; Kniftel

Quilling, Eike; Nicolini, Hans J. (2007): Erfolgreiche Seminargestaltung, Wiesba-
den

Roth, Eva: Hotelbranche braucht Personal aus Osteuropa. Frankfurter Rundschau
Online. [http://www.fr-online.de/wirtschaft/spezials/hotelbranche-braucht-personal-
aus-osteuropa/-/1473644/4819092/-/index.html](http://www.fr-online.de/wirtschaft/spezials/hotelbranche-braucht-personal-aus-osteuropa/-/1473644/4819092/-/index.html) Stand: 16.07.2011

Scholl, Armin (2009): Die Befragung, Konstanz

Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Gastgewerbe im Jahr 2007, online im Internet:

<http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Content/Publikationen/Querschnittsveroeffentlichungen/WirtschaftStatistik/BinnenhandelGastgewTourismus/Gastgewerbe2007102009,property=file.pdf> Stand: 16.07.2011

Tippelt, Rudolf; von Hippel, Aiga (2009): Handbuch Erwachsenenbildung/Weiterbildung, Wiesbaden

Eidesstattliche Erklärung

„Hiermit versichere ich, dass ich vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.“

Datum, Unterschrift _____

Anhang

Inhaltsverzeichnis

A1: Unsortierte Anbieterauswahl	III
A2: Fragebogen für das Telefoninterview	VIII

A2: Fragebogen für das Telefoninterview

Fragebogen

(Alexander Ott, Mtr.Nr.:1887651)

Allgemeines zum Unternehmen

Name:

Anschrift:

Telefon:

Fax:

Homepage:

Email:

1. Bieten Sie Ihre Schulungen für die Metropolregion Hamburg an?
 - ja
 - nein

2. Schulen Sie nach EG (VO) Nr. 852/2004 bzw. LMHV § 4 und IfSG § 43?
 - ja
 - nein

3. Schulen Sie auch für die Gastronomie (ab 5 Angestellten) und Gemeinschaftsverpflegung?
 - ja
 - nein

4. Für welche Zielgruppe werden die Schulungen durchgeführt?
 - Hilfskräfte
 - Fachkräfte
 - Führungskräfte

5. Wo finden die Schulungen statt?
 - intern¹¹
 - extern¹²
 - online¹³

6. Wie lange dauert die Schulung?

7. Was kostet die Schulung?

11 Der Anbieter kommt in den Betrieb

12 Der Anbieter nutzt spezielle Räumlichkeiten außerhalb des Betriebs

13 Die Schulung erfolgt ausschließlich durch den Computer (Lernprogramm/Onlineschulung)

8. Was ist Schulungsinhalt?

- Lebensmittelmikrobiologie
- Lebensmittelhygiene
- Hygiene am Arbeitsplatz
- Arbeitskleidung
- Lebensmittelttemperaturen
- HACCP

9. Welche Schulungsinstrumente werden verwendet?

- Laptop
- Präsentation
- praktische Übungen
- Beamer
- Flipchart
- Pinnwand
- Video

10. Werden Materialien zur Verfügung gestellt?

- ja
- fertige Listen
- CD-Rom
- Merkblätter
- Leitlinien
- nein

11. Erhalten die Teilnehmer nach Beendigung ein Zertifikat oder eine Teilnahmebestätigung?

- Zertifikat
- Teilnahmebestätigung
- nein

12. Wird auch in Fremdsprachen geschult?

- ja
- nein

13. Welche Qualifikation hat der Ausbilder?

- Koch
- Betriebswirt
- LM-Chemiker
- LM-Techniker
- LM-Kontrolleur
- Ökotrophologe
- sonstige

14. Ist eine langfristige Betreuung möglich?

- ja
- nein