

## Hygiene und HACCP für Führungskräfte Seminarbericht



Vom 22. bis 24. Oktober 2007 wurde vom IIR (Institut für International Research) in Zusammenarbeit mit Ronge & Partner ein neuartiges Seminar veranstaltet. Ziel dieses Seminares war es, die Teilnehmer als Führungskräfte zu unterstützen, theoretisches Wissen direkt in die Praxis umzusetzen und Methoden

zu entwickeln, wie HACCP und eine gute Hygienepraxis im täglichen Arbeitsalltag in den Küchen von Mitarbeitern umgesetzt werden kann, die nicht über das tiefe Wissen verfügen, wie Ihre Führungskräfte.



Das Seminar war in drei Blöcke gegliedert:

- **Theorie**
  - Basiswissen
  - HACCP - Konzept
  - Dokumentation
  - Technische Unterstützung (IT, Messgeräte, Aufzeichnungen)
  - U.v.m.
- **Praxis**
  - Laborbesuch mit praktischen Tipps und ungewöhnlichen Erkenntnissen
  - Analyse für eine Trainingsküche
  - Erstellung eines HACCP – Konzeptes für eine Trainingsküche mit fiktiven Angaben
  - U.v.m.
- **Führung**
  - Was tun gegen Betriebsblindheit
  - Umgang mit schwierigen Menschen
  - Motivation der Hilfskräfte
  - Umgang mit multikulturellen Mitarbeitern (Sprachbarrieren überwinden)
  - Durchsetzungskraft nach „oben“ und nachhaltige Schulung der Mitarbeiter
  - U.v.m.



Das Seminar war so aufgebaut, dass die Teilnehmer am Beginn selbst Schwerpunkte nennen konnten, die im Laufe der drei Tage im Rahmen des geplanten Programms auch dementsprechend behandelt wurden. Tabus gab es dabei keine und die angesprochenen Schwerpunkte fügten sich optimal in das geplante Programm. Für interessanten Diskussionsstoff war übrigens auch gesorgt!

## Erster Tag:



Nach einer eher ungewöhnlichen Begrüßungsrunde übernahm Roland Marsch den theoretischen Teil des ersten Tages und überzeugte die Teilnehmer durch seine Erfahrung und Kompetenz. Auflockernde Fallbeispiele und passende Geschichten aus der Praxis untermauerten das Gehörte und sorgten für die rege Teilnahme. Bereits am ersten Tag wurde aber im Rahmen

der notwendigen Theorievermittlung schwerpunktmäßig auf Themen der Führungskräfte eingegangen. Auch die von den Teilnehmern eingeleiteten Diskussionen wurden größtenteils aus dem Blickwinkel der Führungskräfte behandelt, wodurch schon im Rahmen des Theorieteiles ein reger Erfahrungsaustausch stattgefunden hat.



## Zweiter Tag:



Gleich in der Früh ging es zur AGES in Mödling. Die Spezialisten ( Dr. Weigl und Dr. Lapan) für Fleischuntersuchung, BSE und Qualitätsmanagement konnten den Teilnehmern viele interessante Details näher bringen, ehe es ins Labor ging, in dem die

Keime der Küche zum „Angreifen“ nahe waren.



Dieser Laborbesuch hat den Teilnehmern einiges an Hintergrundwissen vermittelt, um ihrer Führungsrolle im Betrieb gerecht zu werden.

Der anschließende Vortrag durch ein Überprüfungsorgan des Marktamtes (Ing. Engelhardt) gab wiederum Gelegenheit zur Diskussion, wie Überprüfungen stattfinden und welche Dinge dabei besonders wichtig sind.



Am Nachmittag wurde dann mit Manfred Ronge die Trainingsküche analysiert und in Teams ein umfassendes HACCP – Konzept erarbeitet. Die Ergebnisse waren am dritten Tag von den Führungskräften zu präsentieren.



Bei der Analyse und der Erstellung der Konzepte, wurde aufgrund fiktiver Angaben wiederum besonders auf die Verantwortung und Aufgaben der Führungskräfte eingegangen. Natürlich waren in der Aufgabenstellung ein paar „harte Nüsse“ zu knacken – die für die teilnehmenden Führungskräfte aber kein Problem darstellten.

### **Dritter Tag:**



Nach einer kurzen Einstimmung in das Thema „Führung“ durch Andreas Wismek wurden die Ergebnisse des Vortages präsentiert und kurz andiskutiert. Danach tauchten wir so richtig in das Thema Führung ein. Andreas Wismek und Manfred Ronge gingen dabei speziell auf die von den Teilnehmern eingebrachten Punkte ein und erläuterten

anhand zahlreicher – und selbst erlebter - Beispiele aus der Praxis die Themen Motivation, Führung ist Beziehung, Sprachbarrieren, schwierige Menschen und Situationen sowie viele andere Themen mehr.





Wäre der Tag nicht so schnell verflogen, hätte Andreas Wismek noch Stunden seine interessanten Führungsmodelle und Techniken vorführen können und wir hätten noch lange Fallbeispiele aus der Praxis der Teilnehmer erläutert.

Alles in Allem war das Seminar nach den Angaben der Teilnehmer ein voller Erfolg und wird deshalb jedenfalls wiederholt.

Jeder Teilnehmer hat eine CD-Rom mit diversen Dokumentationstools und ein Zertifikat als Hygiene und HACCP Führungskraft erhalten. Die Trainer erfreuten sich am positiven feed back der Führungskräfte und stehen für die nächste „Runde“ bereits parat!

Auskünfte, Rückfragen und Anmeldeformulare (begrenzte Teilnehmeranzahl!) für das nächste Seminar erhalten Sie unter [www.iir.at](http://www.iir.at), oder [www.ronge-partner.at](http://www.ronge-partner.at) – ([office@ronge-partner.at](mailto:office@ronge-partner.at))

**Ihr  
Ronge & Partner  
Team**

P.S.: Erinnerungsfotos für Teilnehmer können unter [office@ronge-partner.at](mailto:office@ronge-partner.at) angefordert werden!