

## Weiterbildung und Mitgliederversammlung in Neumünster

Am 09.05.2012 fand in Neumünster die diesjährige Weiterbildung des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure im Lande Schleswig-Holstein e.V. statt. An die Weiterbildung schloss sich die Mitgliederversammlung an.

### I. Weiterbildung

Gegen 09:00 Uhr trafen sich die Lebensmittelkontrolleure bei der Fa. Gaumenschmaus Frischgrill GmbH in Neumünster.



*Der stolze Hahn „Klaus“ weist den Weg...*

Die Fa. Gaumenschmaus betreibt von Neumünster aus in Schleswig-Holstein rund 35 eigene Verkaufswagen für Grillhähnchen und Haxen, weitere Wagen werden von Bad Oldesloe und Harrislee betreut. Im Betrieb in Neumünster werden für große Teile Schleswig-Holsteins, Hamburgs und Niedersachsens die Grillhähnchen gewürzt und gespießt sowie auf die überall im Land bekannten gelben Verkaufswagen mit dem roten "Gaumenschmaus"-Schriftzug verteilt.

Nach der Begrüßung durch die Geschäftsführerin Frau Güler Schümann und ihren Mann Herrn Oliver Schümann bei einer Tasse Kaffee wurden die insgesamt 58 Teilnehmerinnen und Teilnehmer in zwei Gruppen aufgeteilt.



*Begrüßung durch das Ehepaar Schümann in der Beladehalle und Aufteilung in Gruppen*

Eine Gruppe besichtigte unter Führung von Herrn Schümann den im Dezember 2009 eröffneten und mittlerweile EU-zugelassenen insgesamt rund 750 qm großen Produktionsbetrieb. Dabei gewann sie einen guten Eindruck der Logistik von der Anlieferung, Würzung, Spießung und Verteilung der Grillhähnchen auf die Wagen. Begeistert waren die LMK natürlich von der überall vorbildlichen Hygiene und dem gut durchdachten Eigenkontrollsystem. In einer Reinigungshalle werden bis zu drei Fahrzeuge

gleichzeitig auseinander gebaut und gründlich gereinigt. Jedes Fahrzeug kommt an zwei Tagen in der Woche zu dieser Prozedur in den Hauptbetrieb und bekommt neben der Reinigung auch frisches Frittierfett, neues Gas zum Betrieb der Grillbrenner und Reinigungsmaterial. Anschliessend fährt das gereinigte Fahrzeug in die getrennte Beladehalle und wird mit neuen, leckeren Grillhähnchen, Haxen, frischen Salaten, Ketchup, Mayonnaise und Verpackungsmaterial versorgt.



*Die Waschhalle*

Die Hähnchen werden mehrfach pro Woche früh morgens von insgesamt 3 Lieferanten mit Kühlfahrzeugen gebracht und in einem eigens dafür geschaffenen Anlieferkühlraum untergebracht. Von dort aus gelangen sie nahtlos in den gekühlten Würz- und Spießraum, wo ca. 300 Stück gleichzeitig in einer riesigen Trommel einige Minuten in einer eigens entwickelten Würzmischung aus Salz, Pfeffer und einem speziellen Paprika rotieren müssen. Leuchtend rot-orange werden sie danach auf Spieße gesteckt und in den Beladekühlraum verbracht. Von hier aus gelangen sie dann direkt in die Kühlung der Verkaufsfahrzeuge. So wird an keiner Stelle die Kühlkette unterbrochen und durch an den Spießwagen angebrachte Aufkleber, die auf die Beladezettel der Fahrzeuge übernommen werden, ist eine Rückverfolgbarkeit sichergestellt.



*Würzen in der großen Trommel*



*Und die fertigen Hähnchenspieße*

Die zweite Gruppe konnte in dieser Zeit einen vor der Halle aufgestellten Verkaufswagen bis zur letzten Klappe kennenlernen. Frau Schümann präsentierte sichtlich stolz das blitzsaubere Innenleben und erklärte die Abläufe auf dem Fahrzeug. Das Verkaufspersonal durchläuft eine mehrwöchige Schulung, in der neben der Hygiene insbesondere das richtige Timing beim Grillen der Hähnchen beigebracht wird. Ganz wichtig ist dabei, dass das Grillhähnchen innen nicht mehr roh ist, aber trotzdem saftig bleibt. Zur Messung der korrekten Kerntemperatur steht ein Thermometer zur Verfügung. Jedes Fahrzeug verfügt über einen Wasservorrat, der ständig ergänzt wird, damit stets eine gute Händehygiene gewährleistet werden kann. Alle Standplätze und auch die Abstellplätze in der Nacht sind mit Strom versehen, so dass die Kühlungen ständig in Betrieb bleiben. Jeder Verkaufsmitarbeiter hat für die Eigenkontrollen einen Reinigungsplan und Temperaturmessplan einzuhalten und die Durchführung wird unangekündigt durch einen eigenen Außendienst überwacht.



*Ein blitzsauberer Verkaufswagen*



*Viele Erklärungen und ein interessiertes Publikum*

Bis ins Detail ist die gesamte Einrichtung eines solchen ca. 100.000 Euro teuren Verkaufswagens durchdacht und einiges davon wird speziell nur für die Fa. Gaumenschmaus angefertigt. Die Verkaufsfahrzeuge stehen nicht nur regelmässig an den bekannten Plätzen vor Supermärkten und Baumärkten, man kann sie auch für Betriebs- und Familienfeiern mieten und neben Grillhähnchen auch Haxen und Bratwurst geniessen.



*Die Klappe der oberen Kühlung (dahinter befinden sich die frischen Hähnchen) und die Ausstattung mit Reinigungsmitteln*

Die Gruppen wechselten, die Zeit verging wie im Fluge und schliesslich mussten wir uns leider verabschieden. An dieser Stelle noch einmal ein grosses Dankeschön an das Ehepaar Schümann für die interessanten Einblicke in den Betrieb und die gastfreundliche Bewirtung mit Kaffee und Getränken!



Der theoretische Teil der Weiterbildung wurde dann in den Holstenhallen fortgesetzt, wo uns bereits die Stände unserer Kooperationspartner erwarteten. Hier war genügend Zeit, sich über Neuerungen zum Beispiel im Bereich Mietschutzkleidung, der Tiefkühlhausreinigung mit Trockeneis oder der Reinigung insbesondere fettiger und stark verschmutzter Lebensmittelbedarfsgegenstände zu informieren. Aber auch die aktuellsten Änderungen an Vordrucken und neue Materialien zur Probenahme konnten begutachtet werden.





*Die Aussteller / Kooperationspartner*

Nach dem gemeinsamen Mittagsessen begann der theoretische Teil der Weiterbildung, an den sich die Mitgliederversammlung anschloss.

Bericht: Kai Ebersbach  
Bilder: Jutta Burmester