

## Schädlingsbekämpfung am Beispiel einer Großküche

### Schade für die Made

■ Gastronomisches Angebot und Wohlfühlambiente genießen einen hohen Stellenwert beim Klinikpatienten. So auch am Tegernsee: Die Köche des „Medical Park am Kirschbaumhügel“ bereiten in der „offenen Küche“ ihre hochwertigen Gerichte frisch zu und auch das kulinarische Angebot der „Fachklinik Bad Wiessee“ wird höchsten Ansprüchen gerecht. Auf diese Weise sollen die Patienten zumindest während der Mahlzeiten vergessen können, dass sie sich in einer Klinik befinden und das Medical Park-Motto „Gesund werden und wohlfühlen in traumhafter Lage“ gewinnt besondere Bedeutung. Hinter beiden steht Küchenchef Ralph Jung, der neben dem Schwerpunkt auf beste Zutaten ein besonderes Augenmerk auf die Grundvoraussetzung hat: Ein ganzheitliches Hygienekonzept zur Qualitätssicherung.

■ Das neue EU-Lebensmittelhygienerecht definiert hier hohe Anforderungen. Unter anderem schreibt es die Verpflichtung zu einem Hygiene-Management nach HACCP, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen eines Schädlingsbefalls vor. Diese Herausforderung ist so alt wie die Zivilisation: Der Kampf des Menschen mit Tieren, die ihm Nahrungsvorräte streitig machen. Ralph Jung weiß, dass gerade zentrale Versorgungseinrichtungen in hohem Maße durch Schädlinge gefährdet sind, da immer die Gefahr der Einschleppung mit Lebensmitteln oder Verpackungen besteht – umso mehr, wenn frische Lebensmittel im Vordergrund stehen. Für Ralph Jung war es daher keine Frage, die Aufgabe der Schädlingsvorsorge in professionelle Hände zu geben. Jung dazu: „Durch unsere Zu-



Abb. 1: Ralph Jung und Mitarbeiter Dominik Strang überprüfen eine APC-Pheromonfalle.

sammenarbeit mit der APC haben wir ein sicheres System zur dauerhaften Prävention und den Schutz vor Schädlingsbefall.“

#### Hygiene ist „messbar“

■ Noch bis vor wenigen Jahren wurde Schädlingsbekämpfung nur im „Akutfall“, d.h. bei mehr oder weniger starken Befallsproblemen betrieben und es galt: „Viel hilft Viel“. Heutiger Standard ist die so genannte Integrierte Schädlingsbekämpfung mit dem Schwerpunkt auf der Vorsorge. Ziel ist die Vermeidung eines Schädlingsbefalls.

■ Die APC AG, ein bundesweiter Dienstleister für präventive und akute Schädlingsbekämpfung trägt den zeitgemäß hohen Anforderungen Rechnung. Die Leistung nennt sich APC Integral und gibt den Rahmen für eine individuelle Lösung. Das Konzept zur Prävention und Bekämpfung von Schädlingen beruht auf den Grundsätzen der Integrierten Schädlingsbekämpfung und das 4-Bausteine-System orientiert sich am HACCP-Konzept: Prävention, Monitoring und Bekämpfung sowie Dokumentation.

■ Die Maßnahmen zur Prävention im Großküchenbereich sind vielseitig. So können schon organisatorische oder bauliche Maßnahmen das Risiko eines Eindringens oder der Vermehrung von Schädlingen erheblich verhindern: Türbesen halten Mäuse aus dem Trockenlager fern und Fliegengitter sind ein wirkungsvoller Insektenschutz für die Küche. Monitoringsysteme sind Nachweisinstrumente. Sie belegen die Befallsfreiheit oder helfen bei der frühzeitigen Befallsermittlung.

■ Zeigt zum Beispiel eine Pheromonfalle zum Monitoring von Mottenflug einen Befall durch Lebensmittelmotten an, kann der APC-Service-techniker frühzeitig und lokal begrenzt entsprechende Maßnahmen ergreifen. Die optimale Kombination von physikalischen, biologischen und chemischen Maßnahmen sichert höchste Hygienestandards und berücksichtigt ökologische Aspekte.

■ Das A und O aber ist die Dokumentation: Sämtliche eingesetzten Schädlingsnachweis- und Bekämpfungssysteme sind nummerierten

Kontrollpunkten zugeordnet und in einen Gebäudeplan eingetragen. Der Dokumentationsordner mit Plan, Berichten, Protokollen, Statistiken und weiteren Informationen ist ein wertvolles Instrument für den Küchenleiter. Denn nur eine detaillierte, nachvollziehbare und lückenlose Dokumentation mit regelmäßiger Analyse des Schädlingsmanagements gewährleistet höchste Sicherheit für alle Bereiche. In regelmäßigen Servicebesuchen sind also die Schädlingsbekämpfer von APC vor Ort und arbeiten Hand in Hand mit Ralph Jung und seinen Kollegen.

■ Das stellt auch Michael Kahlo, der Vorstandsvorsitzende der APC AG fest: „Am meisten schätzen unsere Kunden den persönlichen Kontakt und regelmäßigen Austausch. Denn bei koordiniertem Hygienemanagement sind interne und externe Qualitätskontrollen kein Grund zur Sorge.“

APC AG  
Ostendstraße 132  
90482 Nürnberg  
www.apc-ag.de



Abb. 2: APC-Techniker bei der Erfassung einer Rattenköderstation im Außengelände.