

Veranstaltungsreihe im Dienste der Lebensmittelsicherheit

Ideen, die sich lohnen

Die optimale Hygiene bei der Zubereitung und Verabreichung von Lebensmitteln ist ein besonderes Anliegen der Bezirkshauptmannschaft Hartberg, der Gastronomie und der steirischen Wirtschaftskammer.

Am 23. Mai 2006 organisierten das Veterinärreferat der Bezirkshauptmannschaft Hartberg, Dr. Herfried Haupt, und die Bezirksstelle Hartberg der Wirtschaftskammer Hartberg, Mag. Florian Ferl, erstmals die Fortbildungsveranstaltung „HACCP-Gastro“, die damals von 100 Gastwirten und Fleischern der Region besucht wurde. Ziel des Projektes ist es, durch professionelle Aufklärung, Gefahrenanalyse und Kontrolle das Auftreten von Lebensmittelvergiftungen in der Gastronomie bestmöglich auszuschalten.

2007 wurde diese Veranstaltung vom Ideenmanagement „Plattform Idee!“ des Landes Steiermark unter Federführung von Ing. Helfried Ogrisek als besonders nachahmenswertes Projekt ausgezeichnet. Die „Plattform Idee!“ ist ein innerbetriebliches Instrument des Qualitätsmanagements und wird in der Fachabteilung 1A - Organisation unter der Leitung von Mag. Elisabeth Freiberger vollzogen.

Mit dem gleichen Grundansatz wie bei der Eröffnungsveranstaltung wird daher seit 2007 unter Organisation der Wirtschaftskammer Steiermark und des „Lebensmittelspektors“ Georg Schweighofer - nun-

mehr über die ganze Steiermark verteilt - diese Veranstaltungsreihe abgehalten. In der Zwischenzeit wurden alle steirischen Bezirke zum Teil bereits mehrmals erfasst, insgesamt nahmen 1.145 in der Gastronomie tätige Personen daran teil, im Jahr 2009 waren bis August bereits 271 Teilnehmer zu verzeichnen. Wegen dieses herausragenden Erfolges einer flächendeckenden Verbreitung von Fortbildungsinhalten und der gleichzeitig eingetretenen Minimierung von Lebensmittelvergiftungen im Gastronomiebereich gelangte dieses Projekt aufgrund der Initiative von Ing. Helfried Ogrisek neuerlich zur Vorlage bei der „Plattform Idee“ und wurde wiederum ausgezeichnet. Auch die Teilnehmer der Veranstaltungen melden überwiegend sehr gute Bewertungen zurück.

Ing. Ogrisek: „Die Begutachtungskommission hat den großen persönlichen Einsatz und die landesweite Umsetzungsinitiative der beiden Projektinitiatoren, Dr. Herfried Haupt und Georg Schweighofer, besonders gewürdigt. Einen derart hohen Umsetzungsgrad der vielen ausgezeichneten Verbesserungsvorschläge im Ideenmanagement haben bis jetzt nur ganz wenige Pro-



Foto: BH Hartberg

v.l. (vorne): Mag. Christian Kolbl, WK-Steiermark, Hannelore Genseberger, Institut HGe-Competence, Georg Schweighofer, BH Hartberg, (hinten) Ing. Helfried Ogrisek, Dr. Herfried Haupt, BH Hartberg und Hans-Peter Beck von der BH Liezen sind stolz auf ihr gemeinsames Projekt.

jekte erreicht. Die Bezirkshauptmannschaft Hartberg kann als besonders initiative Dienststelle den landesweit höchsten Stand an prämierten Verbesserungsvorschlägen in den letzten Jahren aufweisen.“

Mit den Ausgezeichneten, Georg Schweighofer und Dr. Herfried Haupt, freut sich auch besonders der Bezirkshauptmann Mag. Max Wiesenhofer über den großen Erfolg der hohen Akzeptanz dieses Informationsangebotes und über die Auszeichnung im Ideenmanagement: „Die landesweite Umsetzung des Projektes gewährleistet einen hohen Qualitätsstandard in der

Gastronomie und kommt besonders den Konsumenten zu Gute. Die Zusammenarbeit mit der Steirischen Wirtschaftskammer und namhaften externen Experten hat sich bestens bewährt. Das HACCP-Gastro-Projekt reiht sich damit nahtlos in die Reihe von mehreren bisher im Ideenmanagement prämierten Projekten der Bezirkshauptmannschaft Hartberg ein. Ein schöner Erfolg von bestens arbeitenden Teams unserer Dienststelle, bei denen ich mich für ihren besonderen Einsatz im Dienste unserer Bevölkerung herzlich bedanken möchte.“