CoProGrün

CoProGrün Instrument

Checkliste: Eröffnen eines Hofladens oder Hofcafés

Nils Rehkop - Fachhochschule Südwestfalen

GEFÖRDERT VOM

Bundesministerium für Bildung und Forschung

FONA Ressource Land BMBF

Checkliste zur Eröffnung eines Hofladens oder Hofcafés

Um Expertise aus der Praxis hinzuzuziehen wurde Frau Claudia Lüdtke vom Dortmunder Hofcafé für eine Beratungsleistung eingeladen. Die in diesem Experteninterview erlangten Informationen sind nun im Rahmen der CoProGrün Machbarkeitsstudie **Konzept eines Hofcafés mit Hofladen und Verkaufsautomaten** zu einer Checkliste ausgearbeitet worden. Diese Checkliste soll es ähnlichen Projekten erleichtern ihre Idee vom eigenen Hofcafé /Hofladen umzusetzen und dabei sicher zu gehen, dass alle Vorschriften und Belange der Sicherheit eingehalten werden.

Bauliche Vorgaben:
Unumgänglich ist der Bau einer Gästetoilette. Getrennte Toiletten sind erforderlich, wenn Alkohol ausgeschenkt wird. Bein einem generell neuen Einbau von Toiletten empfiehlt sich dies zu berücksichtigen. Nach der Gaststättenverordnung gilt bei einer Größe bis 50qm Gastraum die Toilettenpflicht von einer Spültoilette. Die Toiletten müssen für die Gäste leicht erreichbar, nutzbar und gekennzeichnet sein. Eine barrierefrei gestaltete Toilette ist ab einer Gastraumgröße von 50qm vorgeschrieben.

Versicherungen:
Eine passende Versicherung deckt Gefahren, Leistungen und Schäden in gastronomischen Betrieb ab. Hier gibt es verschiedene abzudeckende Bereiche.
Eine Betriebshaftpflichtversicherung sichert Personen- und Sachschäden ab. Die Geschäftsinhaltsversicherung versichert die Betriebsausstattung, das gewöhnliche Warensortiment, Betriebsunterlagen, Bargeld und Wertsachen. Die Betriebsunterbrechungsversicherung kommt im Falle eines Wasserrohrbruches für laufende Kosten (Löhne, Gehälter, Pacht), entgangenen Betriebsgewinn und die Kosten für die Schadenbehebung auf. Die Betriebsschließungsversicherung schütz vor den finanziellen Risiken einer Schließung aufgrund von Krankheitserregern und zu vernichtenden Waren.
Hier ist eine vertrauensvolle Beratung und Bestandsaufnahme mit einem Versicherungsberater ratsam.

Hygiene:
Werden Lebensmittel verarbeitet und verkauft, so sind die vom Gesetzgeber aufgeführten lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten.
Pflicht jeden Unternehmens das Lebensmittel verarbeitet und verkauft ist es sich eigenständig über den aktuellen Stand der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu informieren.
Die Kontrolle ist eine amtliche städtische Angelegenheit und wird durchgeführt vom Ordnungsamt, Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen.
Der Betrieb wird regelmäßig überprüft und erhält einen Kontrollbericht gem. § 39 und §§ 41 bis 44 LFGB.

Anhand eines Barometers werden folgende Anforderungen in einer Betriebskontrolle geprüft:

Die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmens Hofcafé
- die Verlässlichkeit der Eigenkontrollen
- das Hygienemanagement

Die amtliche Lebensmittelüberwachung unterscheidet folgende Kontrollarten:
- die Plankontrolle
- die Nachkontrolle
- die Beschwerde
- die anlassbezogene Kontrolle
- die Abnahme

Eine Plankontrolle wird unangemeldet durchgeführt. Folgende Bereiche werden kontrolliert:
- der Verkaufsraum
- die Produktionsräume/die Küche
- die Kühlräume/ die Lagerräume
- die Personalräume
- die Transportfahrzeuge
- die Hygiene
- das Eigenkontrollsystem (Checklisten & Muster im Anhang)
- die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe & Allergene

Werden im Ergebnis einer Plankontrolle Mängel festgestellt, so wird die verantwortliche Person auf den Mangel/Verstoß hingewiesen. Eine Frist zur Beseitigung der Mängel wird eingeräumt und es kommt zu einer Nachkontrolle. Nachkontrollen und Plankontrollen sind gebührenpflichtig. Die Nachkontrolle wird ebenfalls ohne Ankündigung durchgeführt.

Zudem haben Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten und verkaufen die Pflicht, folgende betriebliche Eigenkontrollen durchzuführen und zu dokumentieren:

- die Wareneingangskontrolle
- die Temperaturkontrolle
- die Reinigung
- die Schädlingsüberwachung
- die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- die Hygieneschulung
- die Rückverfolgbarkeit

Bei der Wareneingangskontrolle sind sämtliche Waren, ob geliefert oder selbst eingekauft auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen. Folgende Punkte sind zu beachten und zu dokumentieren:

- Sichtkontrolle und Zustand der Ware auf den 1. Blick (Schädlingsbefall, Schimmel, Beschädigung)
- Ist die Einhaltung der Kühlkette gewährleistet. Bei Anlieferung ist die Temperatur mit dem eigenen Thermometer zu prüfen. Selbsteinkäufer müssen den ordnungsgemäßen Transport der Waren mit Kühltaschen, Kühl Akkus, Transportboxen und Thermometer gewährleisten.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum sind zu beachten. Die vollständige Kennzeichnung der Ware ist zu beachten (Bsp. Eierstempel). (vgl. Abb. A1)
- Bei der Temperaturkontrolle ist täglich jeder Kühlschrank, Kühleinrichtung, Kühlhaus auf die Ist-Temperatur zu prüfen. Die Lagertemperaturen der Rohwaren sind abhängig von den Vorgaben des Herstellers. Lose Lebensmittel sind in der DIN 10508 aufgelistet. (vgl. Abb. A2)
- Eine ordentliche und wirkungsvolle Reinigung des gesamten Betriebes, der Arbeitsflächen und der Arbeitsgeräte ist zu gewährleisten.
- Alle Arbeitsflächen, Geräte und Betriebsräume müssen täglich gereinigt werden und monatlich an gefährdeten Stellen auf Schädlingsbefall (Ratten, Mäuse, Motten, Schaben etc.) überprüft werden. (vgl. Abb. A3a und A3b)
- Die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz §43 IfSG wird vom Gesundheitsamt ausgestellt. Alle Mitarbeiter des Hofcafés die mit Lebensmitteln im Betrieb in Kontakt sind, benötigen diese Belehrung. Die Belehrung findet zu festgelegten im Gesundheitsamt statt. Sie ist gebührenpflichtig (ca. 25,- €) und es muss ein Ausweis zur Identifikation vorgelegt werden. (vgl. Belehrungsbogen vom Gesundheitsamt)
- Das Hofcafé und die Mitarbeiter sind verpflichtet sich nach §4 der Lebensmittelhygieneverordnung jährlich einen Hygieneschulung durchzuführen, um für eine gute Lebensmittelhygiene im Unternehmen zu sorgen.
- Wenn die Rückverfolgbarkeit der Produkte nicht ohne Zweifel sichergestellt ist, kann die gesamte Entsorgung des Warenbestandes angeordnet werden.
- Das Hofcafé muss anhand von Etiketten, Produktinformationen, Lieferscheinen jederzeit Auskunft über die Herkunft ihrer Waren geben können.

Kennzeichnungspflichten:
Es ist Pflicht die Zusatzstoffe und Allergene auf der Speisekarte zu kennzeichnen.
Die Kennzeichnung der 14 Allergene ist für Allergiker lebensnotwenig und alle zu kennzeichnenden Zusatzstoffe sind in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung aufgelistet.
Zusatzstoffe sind:
Konservierungsstoffe, Phosphat, Schwefel, Chinin, Farbstoffe, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker, Koffein (vgl. empfohlene Auflistung der DEHOGA im Anhang)

Laut Lebensmittelinformations-Verordnung sind folgende 14 Allergene zu kennzeichnen:
1.glutenhaltiges Getreide (namentlich zu nennen wie: Dinkel, Weizen, Roggen, Hafer…)
2.Krebstiere /3.Eier /4.Fische /5.Erdnüsse /6.Sojabohnen /7.Milch
8.Schalenfrüchte (namentlich zu nennen wie: Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse …)
9.Sellerie /10.Senf /11.Sesamsamen /12.Schwefeldioxid und Sulfite
13.Lupinen /14.Weichtiere

Die Wahl des richtigen Bodenbelags für die gewerbliche Gastronomie
Bei der Wahl des richtigen Bodenbelags für Küche/Lagerräume und den Gastraum sind: die Haptik/Struktur und Materialbeschaffenheit, der Preis, die Optik, die Haltbarkeit, der Pflege- und Reinigungsaufwand, das Verlegen, und der Wohlfühlaspekt. Der sollte im ersten Blick individuell, zeitlos und zur Inneneinrichtung passen und muss extrem rutschfest, strapazierfähig und wasserfest sein.
Kunststoffbodenbeläge wie PVC oder auch Bodenbeschichtungen aus Kunstharz eignen sich gut, sind aufgrund der fugenlosen Oberfläche sehr hygienisch, zudem preisgünstig und schnell verlegt.
PVC-Viniylböden der Nutzungsklasse 33 haben eine mind. 5mm dicke Nutzschicht und sind speziell für die gewerbliche Nutzung ausgelegt. PVC-Bodenbeläge werden in verschiedensten Farben, Mustern und Holz-Optiken im Handel angeboten.

Nutzungsklassen PVC-Vinylböden

Nutzungsklasse	Bereich	Bereich Beanspruchung	Intensität der Nutzung	Beispiele
21	Wohnbereich (private Nutzung)	geringe Nutzung	leicht	Gäste- und Schlafzimmer
22	Wohnbereich (private Nutzung)	durchschnittliche Nutzung	normal	Wohn, Esszimmer, Innenflur
23	Wohnbereich (private Nutzung)	starke Nutzung	stark	Eingangsbereich, Küche, Treppenflur
31	Gewerbe (öffentliche und gewerbliche Nutzung)	geringe oder zeitweise Nutzung	leicht	Hotelzimmer, Kleinbüro, Konferenzräume
32	Gewerbe (öffentliche und gewerbliche Nutzung)	kontinuierliche Nutzung	normal	Büros, Boutiquen, Warteräume
33	Gewerbe (öffentliche und gewerbliche Nutzung)	intensive Nutzung	stark	Kaufhäuser, Hallen, Klassenzimmer

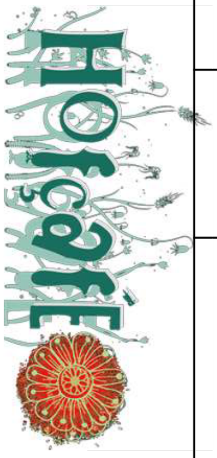
Checkliste Wareneinkauf (von Claudia Lüdtke)

Checkliste Wareneinkauf

Jahr:

Monat:

Datum	Lieferant/Markt	gelieferte/gekaufte Ware	Ware OK	Temperatur in °C soll/ist	Maßnahme bei Abweichung	Unterschrift



Checkliste Temperatur (von Claudia Lüdtke)

Kühlschrank Temperaturliste					
Jahr:	-				
Monat:					
<u>zulässige Temperatur:</u> minimum 2° / maximal 8°					
Datum	**Kürzel**	**OK**	**Datum**	**Kürzel**	**OK**
1			17		
2			18		
3			19		
4			20		
5			21		
6			22		
7			23		
8			24		
9			25		
10			26		
11			27		
12			28		
13			29		
14			30		
15			31		
16					

Checkliste Lebensmittelhygiene (von Claudia Lüdtke)

Personal Hygiene

- bequeme Arbeitskleidung/immer Schürze tragen
- saubere gepflegte Erscheinung, keine offenen Wunden
- Bescheinigung vom Gesundheitsamt von jedem Mitarbeiter
- Händereinigung zwischen der Bearbeitung verschiedener Lebensmittel
- Händereinigung nach jedem Kontakt mit Geld

Lebensmittel Hygiene Organisation

- Lebensmittel ordentlich aufbewahren, keine Lagerung auf dem Fußboden
- keine erdhaltigen Pflanzen im Arbeitsbereich
- fertige Speisen immer bedeckt präsentieren (Kuchenhaube, Vorratsdose, Glasdeckel)
- fertige Speisen immer in Vitrine mit Spuckschutz präsentieren
- Speisen nicht länger als 3 Std. heiß halten
- Lebensmittel nicht im Handwaschbecken waschen

räumliche Trennung

- rohe Eier räumlich getrennt lagern und verarbeiten
- Käse-, Wurst- und Süßspeisen nicht durchmischen
- getrennte Lagerung von rohen und fertigen Speisen
- getrennte Lagerung von verpackten, unverpackten Lebensmitteln und Rohprodukten
- Lebensmittel auf immer dem farblich zugeordneten Schneidebrettern (HACCP) verarbeiten

Checkliste Reinigung (von Claudia Lüdtke)

Reinigungsarbeiten

- saubere Putzlappen verwenden, regelmäßig wechseln
- Sahne-Sprühkopf täglich reinigen
- Utensilien/Messer und Schneidebretter täglich reinigen
- ordentlicher Gastraum, Tische nach Besuch abwischen und aufräumen
- Müll ordentlich trennen (Restmüll/Bioabfall/Altpapier/Altglas)
- die Spülmaschine immer effektiv befüllen (keine Schneidemesser in die Spüma)
- Bestandskontrollen der Vorratsdosen

allg. Aufräumarbeiten

- Flyerecke, Zeitungen sortieren, fegen
- Blumen/Pflanzen gießen & pflegen
- Staub wischen, Spinnweben entfernen
- Möbel- und Tischbeine feucht abwischen
- Fenster & Türrahmen putzen

Kontrolle zum Feierabend/ Ladenschluss

- Licht ausschalten, auch im Sichtkühlschrank
- Kerzen alle aus, Sicherung runter
- Heizung runter drehen, Fenster alle schließen
- Geräte ausschalten, Stromstecker Standby Modus
- Deko, Schilder, Tafeln, Blumen, Stühle reinholen
- Lebensmittel eingepackt kaltstellen
- Notausgangstür abschließen
- Kasse abrechnen
- Kasse aus dem Sichtbereich stellen und offen lassen

CoProGrün Instrument 2

Herausgeber Katharina Christenn, Axel Timpe

Projekttitel
Co-produzierte Grünzüge als nachhaltige kommunale Infrastruktur (CoProGrün)
(Förderkennzeichen: 033L172)

Fördermaßnahme Kommunen Innovativ
Laufzeit 01.06.2016 – 30.11.2019
Fördervolumen 775.000 Euro

Kontakt (Verbundkoordinator)
RWTH Aachen
Lehrstuhl für Landschaftsarchitektur
Prof. Dr. Frank Lohrberg
Dr.-Ing. Axel Timpe
Jakobstraße 2, 52056 Aachen
Tel.: +49 (0)241 80 95050
email: lohrberg@la.rwth-aachen.de

Projektpartner
Regionalverband Ruhr
Dipl.-Geogr./Stadtplaner AKNW Frank Bothmann
Kronprinzenstraße 6, 45128 Essen
Tel.: +49 (0)201 2069 680
email: bothmann@rvr.ruhr

in Zusammenarbeit mit:
Die Urbanisten e.V.
Ansprechpartner: Carlos Tobisch
Rheinische Straße 137, 44147 Dortmund
Tel: +49 (0)231 330 174 01

Fachhochschule Südwestfalen
Fachbereich Agrarwirtschaft
Prof. Dr. Wolf Lorleberg
Lübecker Ring 2, 59494 Soest
Tel.: +49 (0)2921-378-3224
Email: lorleberg.wolf@fh-swf.de

in Zusammenarbeit mit:
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Geschäftsbereich 2 „Standortentwicklung, Ländlicher Raum“
Ansprechpartner: Dr. Thorsten Becker
Gartenstraße 11, 50765 Köln-Auweiler
Tel.: +49 (0)221 5340-325

Aus Gründen der Lesbarkeit wird das generische Maskulinum verwendet, personenbezogene Bezeichnungen beziehen sich auf alle Geschlechter in gleicher Weise. Die Verantwortung für den Inhalt der Veröffentlichung liegt bei den Autoren.