

Schau aufs Hendl!

> Hygieneschulungen, Informationsschriften in mehreren Sprachen, ein QM-Team mit entsprechender Power – das ist in einem Betrieb wie dem Schlachthof der PHW-Gruppe im bayrischen Bogen eigentlich nichts Neues. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Thema Lebensmittelsicherheitskultur aber wirklich mitnehmen – wie macht man das?

„Das Thema beschäftigt uns noch einmal in besonderer Weise, seit wir in unserem Betrieb ausschließlich eigene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben und sie nicht mehr von Werkvertragspartnern eingestellt werden“, sagt Standortleiter Simon Blank. Dass er selbst erst kurz zuvor ins Werk kam, machte die Sache für Blank leichter, bestätigt Dr. Michael Südbeck, seit 2007 bei der PHW-Gruppe verantwortlich für das Qualitätsmanagement. „Wenn jemand neu ins Unternehmen kommt wie Herr Blank, bringt er auch immer frische Ideen mit.“ Blanks Input kam aus anderen großen Fleisch-



„Lebensmittelsicherheitskultur“ – diesen sperrigen Begriff mit Leben zu füllen, ist eine Challenge. Bei Donautal Geflügelspezialitäten in Bogen hat man sie ganz bewusst angenommen. Ein Blick in die Alltagskultur des Wiesenhof-Werks.

verarbeitungsbetrieben, in denen er zuvor tätig war, auch aus dem Ausland. In Bogen macht er das Thema Lebensmittelsicherheitskultur zur Chefsache. „Beim Thema Kultur geht es darum, gemeinsame Werte zu kommunizieren“, ist der gebürtige Münchner überzeugt. „Je nachdem, wie wir sie leben, wird Basisverhalten daraus. So wie wir zum Gäubodenfest heute wieder Dirndl oder Lederhose anziehen.“

Das Rad nicht neu erfinden

Und so erfand er mit einem Team von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus dem Qualitätsmanagement den griffigen Slogan „Schau aufs Hendl!“ und definierte ein Basisprogramm für die Lebensmittelsicherheitskultur im Betrieb: Gemeinsam wurden eine Vision und entsprechende Ziele festgelegt und daraus Maßnahmen und Aktionen abgeleitet. Das Hendl ist auf allen Kommunikationsmitteln präsent.



„ Wichtig ist, dass wir unsere Kultur vorleben. “

Simon Blank, PHW-Gruppe

Ansonsten setzt Blanks Team auf einfache Mittel. „Man muss das Rad nicht neu erfinden und auch keinen neuen HACCP-Park aufbauen“, findet der gelernte Metzger. Auch die Übersetzung von Informationsmaterial in zig Sprachen hält er nicht für die entscheidende Maßnahme. „Wichtig ist, dass wir unsere Kultur vorleben und zur Teamarbeit machen.“ Bestrafung sei fehl am Platz. Erfolge erziele man durch das gute Vorbild anstelle von Sanktionen. Auch eine gewisse Zwangsführung könne helfen – beispielsweise, wenn die Mitarbeitenden immer wieder an Waschbecken vorbeikommen. Da falle das ständige Händewaschen automatisch leichter.

Wichtige Botschaften vermittelt sein Team über neue Medien, etwa Spots auf großen Monitoren in den Kantinen. „Ein großer Erfolg waren unsere Aktionstage“, berichtet Blank. Da machte das Team um QM-Bereichsleiter Michael Freiling mit einfachen Tools sichtbar, was bei der Händedesinfektion

passiert, oder zeigte anschaulich, wie ein Fremdkörper wie etwa ein Haar oder ein Stück Plastik in einem Fleischprodukt aussieht – und welche Konsequenzen das auf Verbraucherinnen und Verbraucher haben kann. Wichtig sei auch, die gemeinsamen Erfolge zu kommunizieren: „Wir zeigen, was wir bei der Reinigung oder beim Reduzieren von Fremdkörpern erreicht haben und dass wir gemeinsam immer besser werden.“

Zudem hat das Unternehmen in die Ausrüstung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter investiert. Alle haben einen Umhängebeutel für persönliche Gegenstände wie Ausweise und Schlüssel bekommen und warme Mützen, die nicht mehr unter der Hygienekleidung hervorschauen. „Das sind Kleinigkeiten, mit denen wir zeigen, dass wir alles tun, damit die Mitarbeitenden es einfach haben, sich richtig zu verhalten.“ Alle Maßnahmen hat das QM-Team mit Fragebögen evaluiert, um Informationen zu erhalten, wie die Mitarbeitenden das Thema Lebensmittelsicherheit selbst einschätzen und für wie wichtig sie etwa das Verhalten der Vorarbeiter erachten. Wer mitmachte, erhielt einen Kantinengutschein. „Daraus konnten wir sehr gut ablesen, dass die Mitarbeitenden wahrnehmen, wie wichtig das Thema Lebensmittelsicherheit für uns alle ist. Es wird spannend, wie sie selbst die Fortschritte im nächsten Jahr bewerten, wenn wir die Umfrage wiederholen.“

Arbeit auf der Langstrecke

Beim PHW-Gruppenverantwortlichen für die Lebensmittelsicherheit fielen die Bogener Initiativen auf fruchtbaren Boden. „Die Menschen beim Umgang mit den Produkten, aber auch mit den anderen Menschen einzubinden, ist ein entscheidender Erfolgsfaktor beim Thema Lebensmittelsicherheitskultur“, bestätigt Dr. Michael Südbeck. „Ich kann mir gut vorstellen, dass wir die Ideen des Bogener Teams auch in anderen Betrieben umsetzen.“

DONAUTAL GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Das Wiesenhof-Werk in Bogen an der Donau ist eine von sechs Geflügelschlachtereien der PHW-Gruppe in Deutschland. Nach einem Brand im Jahr 2015 wurde der Betrieb 2016 komplett neu aufgebaut. Von den mehr als 1.000 Mitarbeitenden sind rund drei Viertel langfristig dort beschäftigt. Der Betrieb ist auch mit seinen Produkten regional gut verankert, beispielsweise mit dem Regionalfenster und dem Siegel Geprüfte Qualität Bayern. Der gelernte Metzgermeister und Betriebswirt Simon Blank ist seit 2022 dort geschäftsführender Prokurist.