



Luca Beer kann angesichts von 34 Eissorten aus dem Vollen schöpfen. Der heiße Sommer war in Sachen Hygiene gar kein Problem, geschäftlich war er erfolgreich. MLZ-FOTO TEINE

Nicht nur das Eis soll überzeugen

STADTLOHN. Im Eiscafé Pinocchio gibt ein Qualitätssiegel ein gutes Gefühl.

Von Christiane Hildebrand-Stubbe

Luca Beer macht, wie er sagt, seine Arbeit mit Leidenschaft. Und daher sei es für ihn klar, dass dazu mehr gehört, als nur leckeres Eis zu herzustellen: „Ich möchte mir ganz sicher sein, dass hier wirklich alles in Ordnung ist.“ Angesichts solcher empfindlicher Produkte wie Eis und dessen Rohstoffe, aber auch Sahne und Milch, die im Pinocchio zum Alltag gehören, steht hier das Thema Hygiene ganz oben an.

Zwar ist sich der Eiscafé-Betreiber sicher, dass er alle Vorgaben sorgsam beachtet, es zudem regelmäßige Kontrollen durch das Gesundheitsamt des Kreises Borken gibt, das aber war ihm nicht genug. Beer: „Der ganze Ablauf ist wie eine Kette, da ist selbst das kleinste Glied wichtig.“ Schon ein Eimer, der nicht vernünftig gespült wurde, könne eben unangenehme Folgen haben.

100 Prozent Sicherheit

Genau da wollte Luca Beer auf Nummer sicher gehen. Durch Empfehlung des Gesundheitsamtes kam so der Kontakt zu dem mikrobiologischen Labor „Bio-Diagnostix“ in Velen zustande. Am Ende war klar, dass es erst der Beginn einer wohl längeren Zusammenarbeit ist. Das Labor betreut allein im Münsterland rund 30 bis 40 Eisdielen, zahlreiche andere gastronomische Betriebe, aber auch Lebensmittelmärkte und andere Einrichtungen. Ihnen bietet man ein komplettes Servicepaket, in dessen Kern ein Besuch vor Ort mit der visuellen Begutachtung, aber auch die Beprobung der Produkte, und sogar sogenannte „Abklatschproben“ stehen.



Jetzt hat es der Eiscafé-Betreiber Schwarz auf Weiß: Marcel Pelgrim (l.) übergibt Luca Beer das Qualitätssiegel. MLZ-FOTO HILDEBRAND-STUBBE

Dabei werden auf unterschiedlichste Stellen wie Wände und Tische Behälter mit Nährlösungen „geklatscht“, um so Verunreinigungen festzustellen.

Die Begutachtung durch das akkreditierte Labor geschieht zudem nach einem strengen Kriterienkatalog, nach dem auf alle für die Hygiene relevanten schädlichen Substanzen untersucht wird: Schimmel, Bakterien, Keime aller Art.

Und nicht nur der Chef, sondern auch die Mitarbeiter – im Pinocchio sind es drei – werden mit eingeschlossen. Nach Auswertung der Proben werden die Ergebnisse in einem Schlussbericht, eventuell mit Handlungsempfehlungen, zusammengefasst.

In dem für das Pinocchio steht nur Gutes. „Herr Beer hat alles richtig gemacht“, bescheinigt Bio-Diagnostix Auditor Marcel Pelgrim. Darüber wie auch über das entsprechende Siegel, das demnächst auch deutlich sichtbar im Café positioniert wird, kann sich der Stadtlohner wirklich freuen. „Es gab auch schon mal Unternehmen, denen wir das Siegel verweigert haben“, sagt Pelgrim.

Gastronomische Diagnostik und mehr

- Das Velener **Labor Bio-Diagnostix** ist für verschiedenste Branchen aktiv.
- Sein **Leistungskatalog** umfasst verschiedenste Analysen, Hygienekonzepte, Berichte, aber auch Beratungen und Schulungen. und vieles mehr.
- Die **Qualitäts-Siegel** werden jeweils für ein Jahr ausgegeben.