

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 89 (1998)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Hygieneschulung im Gastgewerbe = Hygiene education in the catering trade  
**Autor:** Lienert, David  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-983129>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Hygieneschulung im Gastgewerbe\*

Hygiene Education in the Catering Trade

*Key words:* Catering, Food hygiene, Hygiene education,  
Sanitary science, Sanitation programs

*David Lienert*

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF, Zürich

### Einleitung

Um die Lebensmittelsicherheit in den einzelnen Lebensmittelbetrieben sicherzustellen, verpflichtet die Hygieneverordnung den Betriebsinhaber zur Schulung aller seiner Mitarbeiter, welche in der Lebensmittelverarbeitung tätig sind.

*Hygieneverordnung, 4. Abschnitt: Personalhygiene und Schulung, Artikel 19 Schulung:*

Die für den Betrieb verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass das Personal der Tätigkeit entsprechend im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geschult wird (1).

Dieser Druck nach mehr Schulung der Mitarbeiter in den lebensmittelverarbeitenden Betrieben entstand vor allem von zwei Seiten: auf der einen Seite stehen die Konsumenten, welche in den letzten Jahren im Hygienebereich sehr stark sensibilisiert worden sind und kein gesundheitliches Risiko beim Konsum von Lebensmitteln eingehen wollen. Auf der anderen Seite steht der Gesetzgeber, welcher verpflichtet ist, für die hygienische Sicherheit in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben zu sorgen.

### Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe heute

Der Tabelle 1 kann entnommen werden, in welchen Aus- und Weiterbildungen im Gastgewerbe die Mitarbeiter in welchem Mass geschult werden.

\* Vortrag gehalten an der 30. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 20. November 1997

Tabelle 1. Übersicht der Ausbildungen im Hygienebereich im Gastgewerbe

Beruf / Ausbildung	Lektionen und Inhalt	Prüfung
Berufslehre Koch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 8 Lektionen im 1. Lehrjahr, Lebensmittelgesetz und persönliche Hygiene</li> <li>– 2. und 3. Lehrjahr integriert in den Lebensmittelkenntnisse-Unterricht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wird in der praktischen Prüfung mitbewertet</li> </ul>
Berufsprüfung Gastronomiekoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 12 Lektionen, Lebensmittelgesetz und integriert im Lebensmittelkenntnisse-Unterricht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fallstudie, d. h. ein Hygienekonzept für einen definierten Betrieb muss erarbeitet werden</li> </ul>
Eidg. dipl. Produktionsleiter/ Küchenchef	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 2 Lektionen Vortrag durch Kantonschemiker, die gesamte Gesetzgebung im Selbststudium</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ist-Analyse eines vorgegebenen Hotels mit Lösungsvorschlägen</li> <li>– Ist-Analyse der eigenen Küche mit Lösungsvorschlägen</li> </ul>
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 60 Lektionen, Themen: Mikrobiologie, persönliche Hygiene, praktische Arbeiten (GHP, Aktiv-Kühlung), Lebensmittelgesetz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Praktische mündliche Prüfung, erkennen von Gefahren</li> <li>– Konkrete praktische Beurteilung von Produkten und Berichten der Lebensmittelkontrollen</li> </ul>
Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule (HGF) Thun	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Integriert in den Küchen- und Servicegrundlagen</li> <li>– Lebensmittelgesetzgebung integriert im letzten Semester</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lebensmittelgesetz</li> </ul>
Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 Lektionen in der Küchenausbildung zum Thema Lebensmittelgesetz und Lebensmittelsicherheit</li> <li>– 20 Lektionen in der betriebswirtschaftlichen Ausbildung zum Thema Lebensmittelgesetz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lebensmittelgesetz</li> </ul>
Wirteprüfung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ist in den Kantonen ZH, ZG, SO abgeschafft</li> <li>– Im Kanton SG wird weiterhin das Lebensmittelgesetz geprüft</li> <li>– Lebensmittelgesetz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lebensmittelgesetz</li> </ul>



Beruf / Ausbildung	Lektionen und Inhalt	Prüfung
Betriebsleiterseminar	– ½ Tag werden die gesetzlichen Vorschriften vermittelt	– Lebensmittelgesetz

### *Berufslehre*

Zu Beginn der Berufslehre werden die Lehrlinge in der persönlichen wie auch in der Betriebshygiene geschult. Im Anschluss daran werden sie vor allem im Fach Lebensmittelkenntnisse im Hygienebereich ausgebildet. Dabei geht es um die korrekte Lagerung, das Erkennen von Verderb und die daraus resultierenden Präventivmassnahmen.

Im weiteren werden die Grundzüge der Lebensmittelgesetzgebung sowie die Grundzüge der Lebensmittelkontrolle vermittelt. Themen wie Gute Herstellungspraxis, Kritische Kontrollpunkte usw., die heute aktueller denn je sind, werden nur am Rande erwähnt.

### *Gastronomiekoch*

Zum Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis führt eine Berufsprüfung, welche ein Koch nach 3 Jahren in der Praxis absolvieren kann. Die Schulungsinhalte im Hygienebereich sind dieselben wie bei der Berufslehre. Zusätzlich wird ein grosser Teil dieser Lektionen für die Erläuterungen der neuen Gesetzgebungen verwendet.

### *Produktionsleiter/Küchenchef*

Die Ausbildung zum eidg. dipl. Produktionsleiter/Küchenchef ist eine sehr komplexe Ausbildung. Es müssen deshalb sehr viele Themen im Selbststudium erarbeitet werden, so auch das Fach Hygiene. Die Thematik Schulung der Mitarbeiter im Hygienebereich wird nicht speziell vermittelt.

### *Höhere Fachschulen*

Wie der Tabelle 1 entnommen werden kann, werden die zukünftigen Kaderangestellten teilweise sehr umfassend ausgebildet.

Eine interne Weiterbildung aller Mitarbeiter durch diese Kadermitarbeiter, welche ein grosses Know-how aus ihrer Ausbildungszeit mitbringen, ist sicher sinnvoll und effizient – sinnvoll im Sinne von Kosten sparen; diese Mitarbeiter kennen die Probleme im eigenen Betrieb wesentlich besser als externe Referenten.

## *Wirtekurse*

In einigen Kantonen sind die Wirtekurse bereits abgeschafft. Dies bedeutet, dass in diesen Kantonen Personen einen gastgewerblichen Betrieb führen können, welche kein oder nur ein kleines Wissen aus dem Bereich der Lebensmittelhygiene mitbringen. Diese Lücke wird jetzt durch das Anbieten von spezifischen Hygienekursen durch die Gastronomieverbände geschlossen.

## *Externe Fachkurse und Seminare*

Verbände und private Anbieter versuchen heute, dem Betriebsverantwortlichen in einem gastgewerblichen Betrieb möglichst viele Hilfestellungen zu bieten, damit die Lebensmittelsicherheit und die gesetzlichen Forderungen erfüllt sind. Die beiden namhaften Verbände, Gastrosuisse und Hotelierverein, bieten nebst Schulungen auch betriebsangepasste Konzepte zur Erstellung der Selbstkontrolle an (2, 3).

## **Die Problematik der Hygieneschulung heute**

### *Betriebsgrösse*

Die Betriebsgrösse ist ein wichtiger Faktor, der bei der Planung der Schulung berücksichtigt werden muss. Grundsätzlich ist ganz klar, dass in allen Betrieben geschult werden muss. In einem Klein- oder Mittelbetrieb ist es sinnvoll, die Mitarbeiter direkt am Arbeitsplatz zu schulen (Training on the job). Dadurch wird der betriebliche Ablauf kaum gestört, und die Mitarbeiter fühlen sich an ihrem Arbeitsplatz sicher. Die Anweisungen erfolgen zum grössten Teil mündlich. Schriftlich wird nur die Durchführung der Schulung festgehalten. Die Mitarbeiter sollten dabei von einem kompetenten Vorgesetzten, welcher sich selbst auch weitergebildet hat, geschult werden.

In den Grossbetrieben muss die Schulung der höheren Mitarbeiterzahl angepasst werden. Durch diese Voraussetzung müssen die Mitarbeiter zusammengezogen werden, um eine effiziente und trotzdem nicht zu aufwendige Schulung zu erreichen. Durch die Schulung von mehreren Mitarbeitern gleichzeitig müssen Abwesenheiten wie Ferien, Krankheit usw. berücksichtigt werden. Eine solche Schulung kann durch externe Referenten durchgeführt werden, wobei diese den Betrieb vorher kennenlernen sollten, um die Schulung dem Betrieb anpassen zu können. Eine rein theoretische Schulung ist wenig effizient.



### *Qualifikation der Vorgesetzten*

Die Qualifikation der Vorgesetzten ist abhängig von deren Ausbildung. Ein gelernter Koch bringt nach seiner Lehre noch wenig Wissen im Hygienebereich – vor allem im theoretischen – mit sich. Nur eine stete Weiterbildung garantiert, dass ein solcher Mitarbeiter zu einem guten, qualifizierten Vorgesetzten wird. Für solche Kadermitarbeiter eignen sich vor allem externe Weiterbildungen, welche von Verbänden oder aber auch von privaten Anbietern durchgeführt werden.

Vorgesetzte, welche Kaderausbildungen besuchen, werden sehr umfangreich geschult und bringen ein grosses Know-how mit. Diese seriöse und umfangreiche Ausbildung muss in einem Betrieb genutzt werden. Dies bedeutet, dass alle Mitarbeiter durch dieses Kader im Hygienebereich geschult werden müssten. Nicht jeder gastgewerbliche Betrieb hat jedoch solch qualifizierte Kadermitarbeiter. Ein Mangel an Wissen im Hygienebereich ist in einem solchen Fall nicht zu verhindern.

### *Qualifikation der Mitarbeiter*

Die Qualifikation der Mitarbeiter spielt bei der Erarbeitung der Schulung eine wichtige Rolle. Im Gastgewerbe arbeiten nebst den gelernten Berufsleuten sehr viele ausländische Hilfskräfte. Diesen Mitarbeitern muss bei der Schulung besonders Beachtung geschenkt werden, um die sprachlichen und kulturellen Hürden zu überwinden. Wenn sich jedoch der Vorgesetzte mit diesen Mitarbeitern auseinandersetzt und sein Wissen einsetzt, können die hygienischen Anforderungen erfüllt werden. Selbstverständlich sind die gelernten Berufsleute auch in diese stete Weiterbildung eingeschlossen, um die hygienische Qualität der Produkte jederzeit auf allen Stufen gewährleisten zu können.

### *Schichtarbeit*

Bekanntlich führt der Schichtbetrieb im Gastgewerbe zu zusätzlichen Erschwernissen, z. B. zu welchem Zeitpunkt (am Tag) geschult werden muss. Vor allem Klein- und Mittelbetriebe leiden darunter, da sie teilweise nur 1–2 Personen pro Schicht beschäftigen. In einem Grossbetrieb rückt diese Problematik in den Hintergrund, da pro Schicht 5 bis 6 Personen arbeiten und sich eine separate Schulung dieser Schichten auch lohnt.

### *Organisationsstruktur (z. B. Systemgastronomie, à-la-carte-Betriebe)*

Die unterschiedlichen Organisationsstrukturen der gastgewerblichen Betriebe bringen sehr unterschiedliche Probleme mit sich.

Wo sich bei einem Betrieb der Systemgastronomie die ganze Schulung auf die Abläufe von einigen wenigen Produkten beschränkt, müssen sich die Verantwortlichen eines à-la-carte-Betriebes mit ganz anderen Problemen auseinandersetzen.

Produktevielfalt, Zahl der Lieferanten, betriebliche Einrichtung sind nur einige Stichworte zu dieser Problematik. Die Schulung darf aber auf keinen Fall dadurch in den Hintergrund rücken, sondern im Gegenteil, sie muss als Chance zur Optimierung der schwierigen Bedingungen erkannt werden.

### **Lösungsvorschläge**

Die gesetzliche Ausgangslage ist vorgegeben und muss heute in jedem gastgewerblichen Betrieb umgesetzt werden, wie dies auch in allen anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben gefordert wird. Die Schulung im Hygienebereich muss als Chance zur Verbesserung des Images und der Qualität erkannt werden.

#### *Ausbildung*

Der Hygieneschulung muss in der gastgewerblichen Lehre, im Betrieb wie auch in der Gewerbeschule, mehr Beachtung geschenkt werden. Der gastgewerbliche Nachwuchs muss bereits in der Grundausbildung in diese Thematik miteinbezogen werden. Die Einführung der Hygiene, inklusive Selbstkontrolle als Prüfungsfach an der Lehrabschlussprüfung, würde den heutigen Bedürfnissen gerecht werden. Interne Schulungen, welche durch junge Berufsleute aufgebaut und umgesetzt werden, können die gesamte Situation stark verbessern. Dies würde bedingen, dass alle Lehrer und Referenten die jungen Berufsleute im Hygienebereich seriös und umfassend ausbilden. Damit brächten die jungen Absolventen ein grösseres Know-how mit und fühlten sich in diesem Bereich sicherer.

#### *Hygieneschulungen*

Durch Hygieneschulungen, welche durch Fachreferenten intern oder extern durchgeführt werden, kann der Ausbildungsstand in der Lebensmittelhygiene wesentlich verbessert werden. Solche Schulungen bieten vor allem Verbände (z. B. Gastrosuisse und Hotelierverein) wie auch private Schulungsfirmen an. Es sind dabei die unterschiedlichen Bedürfnisse der Betriebe zu beachten. Aus diesem Grunde müssen zwingend Bedarfs-Evaluationen vorausgehen, bis man sich für einen kompetenten Partner entscheidet. Eine Schulung wirkt nur glaubwürdig, wenn sie der Unternehmungsphilosophie und der Betriebsstruktur angepasst ist.

#### *Schulungskonzept*

Innerbetrieblich muss in Zukunft ein Schulungskonzept erstellt werden, um alle Mitarbeiter umfassend schulen zu können. Es sollten dabei die Punkte der Tabelle 2 berücksichtigt werden. Somit hat jeder gastgewerbliche Betrieb die Gewähr, dass



Tabelle 2. Checkliste zur Erstellung eines Schulungskonzeptes

Checkpunkte	Erläuterungen
Teilnehmer	Welche Mitarbeiter oder Kaderangestellte besuchen diese Schulung? Welches Vorwissen bringen diese mit?
Zeitpunkt	Zu welchem Zeitpunkt der Anstellung findet diese Schulung statt? (z. B. in der Einführungsphase)
Instruktor/Lehrer	Wer führt diese Schulung durch (interne oder externe Referenten)?
Häufigkeit	Wie oft im Jahr findet diese Schulung statt?
Nachweis	Wie kann die Durchführung der Schulung schriftlich nachgewiesen werden?
Schulungsunterlagen und Hilfsmittel	Welche Unterlagen werden den Kursteilnehmern abgegeben, und welche Hilfsmittel werden zur Schulung verwendet?
Inhalt/Themen	Welche Themeninhalte müssen den Teilnehmern vermittelt werden?

alle Beteiligten in genügendem Mass geschult werden. Das Konzept soll dem Betrieb angepasst sein und auf der Selbstkontrolle basieren.

### *Hilfsmittel*

Zur Durchführung einer Schulung braucht es geeignete Hilfsmittel. Es sind durch die Branchenverbände Dokumentationen, vor allem zum Thema Selbstkontrolle, erschienen. Die Gestaltung und der Umfang der Dokumentationen sind sehr unterschiedlich (1, 2).

Diese Dokumentationen wie auch audiovisuelle Hilfsmittel dienen der Unterstützung zur Schulung der Mitarbeiter und dürfen deshalb nie losgelöst verwendet werden. Durch das Einsetzen solcher Hilfsmittel kann die Effizienz der Schulung erhöht und verbessert werden.

### **Schlussfolgerung**

Die Forderung des Gesetzgebers ist zum heutigen Zeitpunkt klar. Ganz offensichtlich gibt es aber Unklarheiten in der Interpretation der neuen Gesetzesartikel. Zur Beseitigung dieser Unklarheiten braucht es im Gastgewerbe Zeit und Geduld. Dieses Verständnis muss jedoch auch von der Seite der Lebensmittelkontrolle entgegengebracht werden. Nur so kann das gemeinsame Ziel, die verbesserte Lebensmittelsicherheit, erreicht werden.



Selbstverständlich muss sich eine gastgewerbliche Unternehmung mit diesen neuen gesetzlichen Bedingungen auseinandersetzen. Im Anschluss daran kommt die Umsetzung und die Erkenntnis, dass Hygiene ein nie abgeschlossenes Thema, sondern im Gegenteil, eine sehr lebendige Thematik ist. Ein tagtägliches Umsetzen dieser Hygiene von der Unternehmensführung bis hin zum Mitarbeiter ist unumgänglich.

Mit *tagtäglich Umsetzen* ist gemeint, dass die im Betrieb geschaffenen Anweisungen, Checklisten und Kontrollhilfsmittel nicht nur erstellt, sondern regelmässig benutzt und, wenn nötig, angepasst werden. Um ein solches Selbstkontrollsystem inklusive der Schulung in einem Betrieb einzuführen, braucht es die Mitarbeit aller Kadermitarbeiter, um allen Beteiligten aufzuzeigen, wie wichtig ein solches Konzept ist. Ein Umdenken in den gastgewerblichen Betrieben wird mehrere Jahre dauern. Es muss deshalb allen Beteiligten vermittelt werden, dass ein solches Konzept primär der Qualitätssicherung dient. Zusätzlich führt ein solches Konzept zu einem besseren Hygienebewusstsein im gesamten Betrieb. Diese Aspekte müssen allen Mitarbeitern vermittelt werden, um deren Unterstützung während der Erstellung und Durchführung der Selbstkontrolle zu erreichen.

Hygiene darf kein Wort bleiben, sondern sie muss jeden Tag in jedem einzelnen Betrieb gelebt werden, um dem Gast ein höchstmögliches Mass an Lebensmittelsicherheit und Qualität bieten zu können.

### *Zusammenfassung*

Die Arbeit gibt einen Überblick über den Stand der Schulung in den gastgewerblichen Betrieben. Schwerpunkte bilden der Ausbildungsstand und die Lösungsvorschläge zur Verbesserung des Ist-Zustandes. Die Diskussion stellt die Problematik bei der Umsetzung und Einführung des Schulungskonzeptes, welches von der Lebensmittelgesetzgebung gefordert wird, dar.

### *Résumé*

Cette communication présente une mise à jour en matière d'enseignement de l'hygiène dans la restauration en Suisse. Elle traite, en particulier, des besoins d'ajustement du niveau de cet enseignement avec celui de la formation professionnelle et offre des propositions concernant une amélioration de la situation actuelle. La discussion est basée sur les difficultés rencontrées tant dans l'élaboration que dans la réalisation pratique d'un programme d'enseignement performant tenant compte des prescriptions de la législation helvétique.

### *Summary*

The paper presents a survey of developments in hygiene education in the hospitality industry, focusing mainly on the current level of education and solutions suggested to improve the present situation. Difficulties arising from the introduction and implementation of the education concepts required by the food regulation are discussed.

## *Literatur*

1. Hygieneverordnung. Eidgenössische Drucksachen- und Materialzentrale, Bern 1995.
2. Hygiene und Deklaration für Hotellerie und Restauration. Fachverlag Gastrosuisse, 1997.
3. Lebensmittelsicherheit im Hotel. Schweizer Hotelier-Verein, Version März 1997.

David Lienert  
Küchenfachlehrer  
Hygieneverantwortlicher  
Belvoirpark  
Hotelfachschule Zürich HF  
Seestrasse 141  
CH-8002 Zürich