

## *Zusammenfassung*

### **Entwicklung eines HACCP-Konzeptes für die Travel Charme Gruppe**

Die vorliegende Studienarbeit mit dem Titel Erstellung eines HACCP-Konzeptes entstand in Zusammenarbeit mit der Travel Charme Gruppe aus Berlin. Diese betreibt derzeit elf Hotels in Deutschland und Österreich, welche alle im vier- und fünf-Sterne Segment der Urlaubshotels und Resorts angesiedelt sind. Ein hoher Servicestandard bildet das Fundament der Firmenphilosophie und wird durch eine konsequente Ausrichtung der Häuser auf Erholung und Entspannung ergänzt.

Unterstützt werden die eigenständigen Betriebe von einer Servicegesellschaft mit Sitz in Berlin, welche auch als Ansprechpartner für die Studiengruppe fungierte. Operations Manager Alexander Oehme begleitete die Studierenden während der Ausarbeitungsphase u. a. durch die Bereitstellung von Kontakten und firmeninternen Informationen sowie bei der Durchführung der Befragung der Abteilungsleiter.

Als Ziel dieser Arbeit ist die Erstellung eines Mitarbeiterleitfadens zum Thema HACCP festgelegt worden. Dieser soll sich an alle Mitarbeiter der Küchen und des Housekeepings richten, aber vor allem fachfremden Arbeitnehmern eine praktikable Unterstützung an die Hand geben. Das kompakte A5-Format in Verbindung mit einer robusten Laminierung ermöglicht den Einsatz des Leitfadens am Arbeitsplatz und so eine ständige Verfügbarkeit für den Angestellten.

Dem theoretischen Teil der Studienarbeit liegen im Wesentlichen drei Arbeitsschwerpunkte zu Grunde. Zunächst werden die gegenwärtigen gesetzlichen Anforderungen an ein HACCP-Konzept untersucht und zusammengefasst. Im Besonderen ist dabei darauf zu achten, dass in Bezug auf Hygienestandards sowohl internationales Recht, als auch europäisches Recht Anwendung findet. In diesem Zusammenhang werden Grundprinzipien des HACCP-Konzeptes erläutert, aber auch Vorschriften zu Lebensmittelzusatzstoffen und besondere Vorschriften für Produkte tierischen Ursprungs werden beleuchtet.

Nachfolgend wird eine Analyse des gegenwärtigen Zustands innerhalb der Travel Charme Gruppe durchgeführt. Wesentlicher Bestandteil dieses Abschnittes ist eine Onlinebefragung der Hausdamen und Küchenleiter, welche im Herbst 2017 durchgeführt wurde. Dadurch erhielten die leitenden Angestellten die Möglichkeit eigene Ansichten in die Arbeit einfließen zu lassen.

Um dieser Arbeit jedoch auch eigene Eindrücke zu Grunde zu legen, wird die Analyse des Ist-Zustandes durch eine Betriebsbesichtigung ergänzt. Die Travel Charme Gruppe lässt im Rahmen einer Zusammenarbeit mit dem SGS Institut Fresenius jährliche Hygiene-Audits durchführen. Diese sind in Kapitel 6 ausführlich erläutert und bieten so auch die Sicht eines Prüfenden auf die bestehenden HACCP-Konzepte.

Im Anschluss an diese ausführliche Analyse werden Maßnahmen abgeleitet, die das Unternehmen Travel Charme unterstützen sollen, ein einheitliches Konzept in den Hotels zu implementieren. Neben der Empfehlung des Mitarbeiterleitfadens, wird weiterhin auf das verstärkte Durchführen von Schulungen sowie ein Fortsetzung der Kooperation mit dem Institut Fresenius hingewiesen.