

Interview

Optimale Produktqualität dank einfacher Frittieröl-Kontrolle

Joël Margueron, Quality Assurance Consultant von McDonald's Schweiz erklärt den Stellenwert und die Vorteile einer regelmäßigen Frittieröl-Messung

**McDonald's hat ja ein sehr umfassendes Qualitäts-Management. Worauf kommt es Ihnen hier besonders an?**

Unser Anspruch ist es, weltweit den gleichen Qualitätsstandard zu bieten, vor allem in Sachen Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Produktqualität. Alle unsere Restaurants müssen hier fest definierte Qualitätsstandards erfüllen. Um eine optimale Qualität der Produkte zu gewährleisten, suchen wir unsere Lieferanten ganz genau aus - meistens entscheiden wir uns für regionale Erzeuger. Auch die Kontrolle der Ölqualität beispielsweise spielt hier eine ganz entscheidende Rolle. Rund 50 Prozent unserer angebotenen Speisen werden frittiert - beispielsweise Pommes Frites oder auch Geflügel. Um besonders knackige, schmackhafte und auch gesunde Speisen zu bekommen, kommt es vor allem auf die optimale Ölqualität an.

**Warum misst McDonald's die Qualität von Frittieröl?**

In der Schweiz schreibt das Gesetz vor, dass Frittieröl einen Gehalt an polaren Anteilen von maximal 27 Prozent aufweisen darf. Die polaren Anteile im Öl geben Auskunft über das Alter des Öls. Bei einem erhöhten polaren Anteil wird ein Frittierfett als verdorben bezeichnet. Wir wechseln das Öl allerdings schon bei 25 Prozent polaren Anteilen, da das Frittieröl zwischen 10 und 25 Prozent sein bestes Potenzial für die Frittierqualität erreicht. Außerdem hat das Frittierölmessgerät eine Genauigkeit von  $\pm 2$  Prozent, die man berücksichtigen muss. Mit dem Wechsel bei 25 Prozent sind wir immer innerhalb der Normen. Das Messen von Öl verhindert also, dass wir das Öl zu

früh oder zu spät wechseln. Somit ist eine optimale Produktqualität gewährleistet und ganz nebenher sparen wir auch Kosten.

McDonald's stellt nach und nach auf ernährungsphysiologisch wertvolle Öle um. Können Sie diese Umstellung kurz erläutern?

Wir verwenden zu 100 Prozent Rapsöl aus der Schweiz. Das Öl ist eine Mischung zwischen konventionellem Rapsöl und so genanntem Higholeic Oil. Dabei handelt es sich um eine Ölsorte mit besonders viel Ölsäure und wenig Linolensäure, die nicht hitzestabil ist. Diese Ölmischung benutzen wir bereits seit über drei Jahren. Sie besitzt besonders wenige der gesundheitsschädlichen Transfettsäuren und gesättigten Fettsäuren und vermindert so das Risiko beispielsweise für Herz-Kreislauf-Krankheiten.

Wie kontrolliert McDonald's das Frittieröl?

In jedem Restaurant wird mindestens einmal pro Tag das Frittieröl in allen Fritteusen gemessen, oft sogar morgens und abends. Mit einem Testo-Frittieröl-Messgerät kontrollieren wir, ob das Öl weniger als 25 Prozent polare Anteile hat oder ob wir es wechseln müssen.

Worauf kommt es bei der Frittierölmessung in der Praxis an?

Die Messung muss sehr schnell und einfach gehen. Wir haben viele Fritteusen - rund 10.000 kg Frittieröl verbraucht ein schweizerisches McDonald's-Restaurant durchschnittlich in einem Jahr. Da kommt es darauf an, dass wir bestenfalls nur zwei oder drei Tasten drücken müssen, um das Ergebnis zu sehen. Außerdem ist es wichtig, dass jeder die Messung ohne lange Einführung durchführen kann. Die Ergebnisse sollen auch reproduzierbar sein.

Wie haben Sie vor dem Einsatz des Testo-Frittieröl-Messgeräts gemessen?

Wir hatten bereits vor dem testo 265 ein Frittieröl-Messgerät im Einsatz. Allerdings war das Messverfahren hier zeitaufwändiger und operationell schwieriger. Wir mussten nach Einschalten des Gerätes erst 15 Minuten warten, dann einen Tropfen Öl auf den Sensor geben und dann noch mal zwei Minuten warten, bis wir das Ergebnis hatten. Bei zweimaligem Messen der Ölqualität bedeutete das 30 Minuten Zeitaufwand an einem einzigen Tag. Mit dem testo 265 brauchen wir für eine Messung maximal fünf Minuten und können uns sicher sein, dass das Messergebnis stimmt. Dadurch sparen wir natürlich nicht nur Zeit sondern auch Kosten.

Welche Menge Öl spart McDonald's durchschnittlich ein, seit das Frittieröl kontrolliert wird?

Das kann ich nicht genau sagen, aber ich schätze mal rund fünf Prozent. Für mich als Qualitätsbeauftragten steht die Kosteneinsparung allerdings erst an zweiter Stelle. Viel wichtiger ist noch, dass wir immer sicher sein können, dass unser Öl die richtige Qualität hat. Wir halten durch die regelmäßige Frittierölkontrolle die optimale Balance zwischen sehr guter Frittieröl-Qualität und Kosteneinsparung.

Was schätzen Sie an dem Testo-Frittieröl-Messgerät?

Wir haben das Frittieröl-Messgerät testo 265 in fast allen McDonald's-Filialen in der Schweiz im Einsatz. Die Bedienung des Gerätes ist sehr einfach - es ist quasi selbsterklärend. Außerdem geht die Messung extrem schnell. Einzig der Sensor ist ein bisschen sensibel. Man muss bei der Messung aufpassen, dass man ihn nicht beschädigt. Allerdings hat Testo das mit dem Nachfolgemodell testo 270 sehr gut behoben.

## Inwiefern?

Wir haben das neue Frittieröl-Messgerät testo 270 bisher in vier schweizerischen McDonald's-Restaurants geprüft und sind sehr zufrieden. Die neue Variante ist in der Handhabung sehr robust, vor allem was den Sensor betrifft. Sehr hilfreich im Arbeitsalltag ist auch die Auto-Hold-Funktion. Das Gerät gibt an, sobald der Messwert stabil ist. Jetzt kann man bei der Messung wirklich gar nichts mehr falsch machen.