

---

# Menschen im Service public

---

\* 100 Jahre Engagement

## VOM TELLERWÄSCHER ZUM LEBENSMITTELINSPEKTOR

Interview mit Hans Jürg Rodel,  
Lebensmittelkontrolleur im Kanton Aargau

### Herr Rodel, was arbeiten Sie?

Während wir dieses Gespräch führen, bin ich noch als Lebensmittelkontrolleur tätig, ab 1. Januar 2016 bin ich Lebensmittelinspektor. Als Kontrolleur mache ich Kontrollen in Lebensmittelbetrieben wie Restaurants, Bäckereien oder Lebensmittelläden wie Migros, Coop, Denner. Sobald es in einem Betrieb um Lebensmittel geht, egal ob Transport, Verarbeitung oder Verkauf, sind wir zuständig.

### Was fällt alles unter den Begriff Lebensmittel?

Lebensmittel sind per gesetzlicher Definition Nahrungs- und Genussmittel. Zu den Genussmitteln gehören alkoholische Getränke, Tabak und andere Raucherwaren. Auch Gebrauchsgegenstände wie Kosmetika, Kleidungsstücke oder Spielzeuge unterstehen dem Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

### Kontrollieren Sie auch Drogerien?

Ja, Drogerien verkaufen auch Lebensmittel. Hierfür haben wir aber Spezialisten, da es dort vor allem um Nahrungsergänzungsmittel geht. Dieser Bereich ist komplex, und es macht daher keinen Sinn, wenn sich alle Inspektoren und Kontrolleure das Wissen aneignen würden.

### Werden auch Kioske und Märkte kontrolliert?

Ja, auf jeden Fall. Wir kontrollieren auch



grosse Einzelanlässe wie das eidgenössische Schwingfest in Aarau, das Schützenfest in Aarau oder das Stadtfest in Baden. Einfach alle dauernden oder vorübergehenden Anbieter von Lebensmitteln.

Bei grossen Anlässen wie dem Stadtfest in Baden sind wir bereits vor Festbeginn tätig und stellen den Stand- und Beizenbetreibern Informationen zur Verfügung, damit sie bereits beim Aufbau wissen, auf was sie achten und welche Regeln sie einhalten müssen.

### Dann sind Sie bei solchen Veranstaltungen also auch bei der Planung involviert?

Ja, wir werden oft angefragt, ob wir im Vorfeld einen kurzen Vortrag halten und die wichtigsten Anforderungen aufzeigen können – auch im Bereich Jugendschutz zur Alkoholprävention.

Bei sehr grossen Veranstaltungen wie dem Stadtfest in Baden, das 10 Tage dauert und zahlreiche aufwändige Bauten hat, gehen wir bereits während der Aufbauphase durch das Gelände und prüfen die «Beizli», damit wir schon



zu diesem Zeitpunkt Verbesserungsvorschläge geben können. Wir werden bei dieser Gelegenheit auch oft direkt angesprochen und gefragt, ob die vorgesehene Lösung genügt.

Wir geben gerne Auskunft und helfen. Wir sind ja keine Strafbehörde und wollen auch, dass ein gutes, sicheres Fest stattfinden kann.

#### **Was kontrollieren Sie?**

Wir prüfen, ob die Anbieter von Nahrungsmitteln während des Festes die Lebensmittel geschützt und falls nötig auch gekühlt aufbewahren können. Weiter achten wir auf die Händehygiene und den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Wir prüfen auch die Beschriftungen und Herkunftsdeklarationen. Sind diese mangelhaft, ist das jedoch nicht dramatisch, muss aber verbessert werden.

#### **Erfolge während des Festes auch regelmässige Kontrollen?**

Ja, wir machen regelmässig Kontrollen bei grossen Einzelanlässen. Am letzten Stadtfest in Baden war fast das gesamte Lebensmittelinspektorat während zwei, drei Tagen unterwegs, um sämtliche Beizen kontrollieren zu können. Wenn die Bestimmungen nicht eingehalten wurden, greifen wir natürlich ein.

#### **Gibt es eine Frist zur Verbesserung?**

Ja, richtig. Wir zeigen dann, wo das Problem liegt und verlangen zum Beispiel bei einer mangelhaften Deklaration, dass eine neue Karte erstellt wird.

#### **Was ist, wenn jemand kein fliessendes Wasser hat?**

Es gibt ein Merkblatt für Einrichtungen an Veranstaltungen und es wird auch nichts Unmögliches verlangt. Eine Gelegenheit zum Händewaschen muss in jedem Fall vorhanden sein, oft kann diese aber ganz einfach sein; es genügt ein Kanister mit einem Hahn und einem Becken darunter, inklusive Seifenspender und Papierrolle. Bei längeren Veranstaltungen wie dem Stadtfest Baden ist das der absolute Minimalstandard und reicht nur für einen kleinen Stand; die fast schon festen Bauten müssen fliessendes, warmes Wasser haben.

#### **Gilt dies nur, wenn Lebensmittel verkauft werden?**

Die Bestimmungen greifen, sobald jemand Lebensmittel abgibt; egal ob kostenlos oder gegen Entgelt. Wenn jemand privat Bier braut und dieses zu Hause mit ein paar Freunden trinkt, spielen die Vorschriften noch keine Rolle. Der Eigengebrauch ist im Geltungsbereich ausgeschlossen. Entscheidend ist die Abgabe, damit wird man kontrollpflichtig.

#### **Wie läuft eine reguläre Kontrolle ab?**

Wenn wir eintreten, stellen wir uns vor und weisen uns aus. Letzteres ist meistens nicht mehr notwendig, da wir regelmässig die gleichen Betrieben besuchen und die Kontrollierten uns bereits kennen.

Wir kommen immer unangemeldet – und immer zum falschen Zeitpunkt... Wir hören zwischendurch auch, «wären Sie doch besser

gestern, vorgestern, morgen oder noch besser gar nicht gekommen». Es gibt aber auch Betriebsinhaber/innen, die uns gerne empfangen, weil sie uns als Hilfe ansehen.

Wir machen dann einen Rundgang durch den Betrieb, dabei folgen wir dem Warenfluss. Wir beginnen also dort, wo die Ware angeliefert wird und folgen ihrem Weg. Wir halten auf diesem Rundgang alles fest, was uns auffällt. Wir messen Temperaturen, schauen in Kühlschränke, in Schubladen, prüfen Lüftungen. Wenn die Unternehmer/innen auf den Rundgang mitkommen, zeigen wir auch gleich, wo Mängel festgestellt werden. Es kommt aber auch vor, dass wir die Inspektion alleine machen und danach dem Betreiber/der Betreiberin Rückmeldung geben.

#### **Was kontrollieren Sie?**

Ich beurteile die Lebensmittel organoleptisch und prüfe, ob die Kühlkette eingehalten wurde, ob der Herkunftsnachweis stimmt und ob die entsprechende vorgeschriebene Selbstkontrolle durch den Betrieb funktioniert. Ich prüfe zudem die Prozesse und Tätigkeiten, schaue die Räumlichkeiten an und versuche einen Eindruck meines Gegenübers, zum Beispiel der Wirtin, zu gewinnen. Für die Bewertung all dieser Kriterien haben wir eine Skala von 1 bis 4.

#### **In welchem Intervall werden die regulären Betriebe kontrolliert?**

Der Inspektionsintervall ist in der Schweiz einheitlich definiert und wird von unserer Software je nach Betrieb und Ergebnis der letzten



Kontrolle berechnet. Wenn ich ins Büro zurückkomme, schreibe ich einen Inspektionsbericht und erfasse die Bewertung des Betriebs in dieser Inspektionssoftware. Je nachdem ergibt dies ein gutes oder ein schlechtes Resultat; je nach Resultat zeigt mir die Software dann den nächsten Kontrolltermin an. Ist die Bewertung gut, erfolgt die nächste Kontrolle in einem Restaurant oder Laden in zwei Jahren, wurde etwas bemängelt, wird die nächste Kontrolle je nach Schwere des Mangels früher angesetzt.

Je nach Betriebsart ist eine Basisfrequenz gespeichert; sie kann ein-, zwei-, vier- oder achtjährig sein. Zum Beispiel reicht bei einem Weinhandler, der verschlossene Weinflaschen im Keller lagert, eine seltenere Frequenz, da dort nicht viel passieren kann. Bei Restaurants, die mit offenen Lebensmitteln arbeiten, sind entsprechend kürzere Intervalle hinterlegt.

#### **Was ist der übliche Kontrollintervall?**

Er beträgt zwei Jahre. Sobald irgendetwas nicht in Ordnung ist, wird dieser entsprechend gekürzt.

#### **Wie erfolgt die Planung der Inspektionen?**

Das System sagt mir, welche Betriebe wann kontrolliert werden müssen. Ich plane dann die Besuche und versuche, an einem Tag mehrere Termine in derselben Ortschaft zu kombinieren.

#### **Werden auch direkt vor Ort Untersuchungen vorgenommen?**

Ja, wir haben bei den Kontrollen in den Restaurants zum Beispiel einen Messstab dabei, um das Frittieröl zu prüfen. Dieser zeigt aber nur an, ob das Öl in Ordnung oder kritisch ist; bei einem kritischen Zustand geht das Öl mit ins Labor. Wir nehmen auch Lebensmittelproben mit, allerdings nicht bei jedem Besuch. Auch hierfür ist im System eine Grundfrequenz hinterlegt. Wenn ich vor Ort den Eindruck habe, dass etwas nicht stimmt, nehme ich unabhängig davon ebenfalls eine Probe mit.

#### **Wie ist das Vorgehen, wenn etwas nicht in Ordnung ist?**

Wenn wir etwas zu bemängeln haben, wird der Sachverhalt im Inspektionsbericht beanstandet und die verantwortliche Person erhält eine anfechtbare Verfügung.

#### **Wann erfährt man vom Resultat?**

Das Inspektionsergebnis wird vor Ort mündlich und anschliessend schriftlich im Inspektionsbericht eröffnet. Ich bespreche zusammen mit der betroffenen Person, was ich gesehen habe und lege dar, was gut ist, was nicht gut ist, was beanstandet wird und was verfügt wird. Manchmal werden während dieses Gesprächs bereits gemeinsam Lösungen gesucht, um die

Mängel zu beheben. Bei baulichen Massnahmen suchen wir gemeinsam eine realistische Frist zur Umsetzung.

#### **Wie ist grundsätzlich die Stimmung, wenn Sie in einen Betrieb kommen? Gibt es schwierige Situationen?**

Selten. Die Leute sind hochanständig. Sie wissen, dass die Kontrolle sein muss und sie sie ohnehin nicht umgehen können. Es gibt aber schon auch solche, bei denen man gar nie zum richtigen Zeitpunkt kommt und die uns das vorhalten.

Es gibt natürlich auch – wie wohl überall – schwierige und sehr vereinzelt gefährliche Situationen. Dann muss man etwas forscher auftreten und aufzeigen, dass es halt einfach sein muss und die Inspektion angenehmer oder weniger angenehm erfolgen kann. Wenn es gar nicht mehr geht, unterstützt uns die Polizei. Aber wie gesagt, das kommt selten vor.

#### **Spielt es bei den Kontrollen eine grosse Rolle, ob sie ein Kontrolleur oder eine Kontrolleurin durchführt?**

Nein, es geht mehr um Sympathien und Antipathien, aber unabhängig vom Geschlecht. Wenn wir bemerken, dass eine starke Antipathie besteht, übernimmt jemand anderes die Kontrolle. Wenn es dann auch wieder nicht gut geht, gehen wir davon aus, dass Inspektionen in diesem Betrieb wohl grundsätzlich schon schwierig sind. Das gibt es einfach: Kunden, die unsere Kontrollen als unnötig empfinden und im Umgang sehr schwierig sind.

#### **Da braucht man gute Nerven?**

Ja, man muss ruhig bleiben können.

#### **Welche besondere Eigenschaften braucht es sonst noch?**

Man muss wissen, wovon man spricht. In unserem Team stammen alle Lebensmittelkontrolleure aus dem Lebensmittelbereich. Wir haben zum Beispiel Bäckermeister, Käsereimeister, Metzgermeister oder ehemalige Gastwirte.

#### **Wie war Ihr beruflicher Werdegang?**

Also kurz gesagt kam ich vom Tellerwäscher zum Lebensmittelinspektor. Ich bin in einem Restaurant aufgewachsen, denn meine Eltern haben immer ein Restaurant geführt. Dort habe ich als Jugendlicher mein Taschengeld mit Abwaschen aufge bessert. Ich selbst habe eine klassische gastgewerbliche Ausbildung gemacht und in Aarau Koch gelernt. In Grindelwald habe ich Service gelernt, was eine wunderbare Zeit war mit viel Skifahren in der Freizeit. Teilweise habe ich danach zu Hause im Restaurant gearbeitet und dann die Hotelfachschule besucht sowie an verschiedenen Orten gearbeitet.

Mit meiner damaligen Partnerin und heutigen Ehefrau habe ich danach im Restaurant meiner Eltern gewirkt. Ich in der Küche und sie im







Hans Jürg Rodel mit seiner Hündin Kira.

Service und der Administration. Ein paar Jahre später haben wir den gesamten Betrieb übernommen und hier im Aargau das Restaurant meiner Eltern weitergeführt. Nach über 10 Jahren habe ich mich aber gefragt, ob ich das nun wirklich für den Rest meines Lebens machen möchte, obwohl ich mich mit der Hotelfachschule weitergebildet habe.

Als ich das Inserat für eine offene Stelle als Lebensmittelkontrolleur in der Zeitung sah, habe ich meinen Bruder darauf aufmerksam gemacht, da er eine neue Herausforderung suchte. Er hatte aber schon etwas Neues und empfahl mir, mich doch selbst zu bewerben. Aber erst als meine Eltern mich motivierten, den ehemals elterlichen Betrieb aufzugeben und mich für die Stelle zu bewerben, tat ich es. Seit 2006 arbeite ich nun hier und vor knapp 3 Jahren erhielt ich die Chance, mich zum Inspektor weiterzubilden. Das bedeutete für mich, ein Nachdiplomstudium an der Uni Basel zu besuchen, welches ich nun abgeschlossen habe. Die Inspektorenprüfung habe ich ebenfalls bestanden und die Diplomarbeit für den Bachelor ist eingereicht. Seit 1. Januar 2016 bin ich nun Lebensmittelinspektor.

#### **Haben Sie den Wechsel vom Wirt zum Lebensmittelinspektorat auch schon bereut?**

Nein, keine Minute. Am ersten freien Wochenende habe ich mich gefragt, was ich nun tun soll. Ich war es nicht gewohnt, jede Woche zwei Tage frei zu haben, das war wie Ferien!

#### **Wie wurde Ihr Wechsel vom Wirt zum Kontrolleur von Ihren ehemaligen Wirtskollegen aufgenommen?**

Als ich sie informierte, waren sie schockiert. Heute sagen viele, dass ich einen sehr guten Entscheid getroffen habe und sie es wohl auch so hätten machen sollen.

Die meisten Kollegen haben den Wechsel durchaus verstanden. Es war aber schon eigenartig. Ich war als Wirt sehr engagiert, als Präsident der Gastro Lenzburg, somit im Vorstand von Gastro Aargau und auch im Verband Gastro Suisse. Ich kenne also sehr viele Wirte und habe deshalb in Gastwirtschaftsbetrieben nur Kontrollen gemacht, wenn ich den Wirt nicht kannte.. Ich wollte keine Konflikte mit guten Kollegen, nur weil ich den Job gewechselt hatte. Bis jetzt hat das recht gut funktioniert.

#### **Wie reagieren die ehemaligen Wirtskollegen, wenn Sie sie doch kontrollieren müssen?**

Ich musste tatsächlich den Betrieb eines Vorstandskollegen von gastro Aargau kontrollieren. Ich habe ihn vorgängig gefragt, ob es für ihn in Ordnung ist und er hat geantwortet, ich solle meinen Job ruhig machen, das sei nun ja meine Aufgabe. Ich habe dann die Kontrolle vorgenommen und auch einzelne Dinge festgestellt, die aufgrund der Berichte schon länger nicht gemacht wurden. Er hat eingesehen, dass er das nun machen muss.

Als wir mit der Besprechung fertig waren, hat er mich gefragt: «Bisch jetzt fertig mit motze?» Als ich bejahte, sagte er «Gut, dann trinken wir jetzt noch etwas zusammen, als Kollegen.»

Nach der Kontrolle zusammen etwas zu trinken ist natürlich die Ausnahme, aber es war ein Kollege, der akzeptierte, dass ich jetzt eine andere Aufgabe habe und so zwischen Arbeit und Freundschaft unterschied.

#### **Hat es auch Vorteile, dass Sie selbst als Wirt tätig waren?**

Ja, als ehemaliger Wirt weiss ich natürlich genau, wo sich Schwachpunkte verstecken können, aber auch, wo man manchmal relativ einfache Verbesserungen anbringen kann. So kann ich zum Beispiel in der Küche Tipps geben und die Kontrollierten sind meistens dankbar, weil sie noch gar nie an diese Möglichkeit gedacht haben.

Manchmal ist ein Blick einer aussenstehenden Person oder eine zweite Meinung sehr hilfreich.

#### **Was schätzen Sie an Ihrem Beruf?**

Den Umgang mit den Menschen und das ich noch immer mit Nahrungsmitteln zu tun habe. Das ist mir sehr wichtig.

Auch die Zusammenarbeit mit den Arbeitskollegen hier im Haus schätze ich sehr. Wir haben ein sehr gutes Verhältnis im Amt. Bei rund 100 Angestellten gibt es natürlich immer solche, die man besser oder weniger gern mag, aber wir sind ein super Team.

#### **Was gefällt Ihnen weniger gut?**

Das ist schwierig... Es gibt eigentlich nichts.

#### **Was motiviert Sie?**

Ich mache meine Arbeit gern, ich gehe wirklich gerne ins Büro. Meine Motivation sind die Leute hier im Amt und ein gutes Erlebnis bei einer Inspektion, wenn ich sehe, dass sich seit der letzten Kontrolle tatsächlich etwas verbessert hat. Klar, wir sanktionieren, aber wir arbeiten auch mit den Betroffenen zusammen und es freut mich, wenn ich Erfolge sehe.

#### **Was ändert sich mit Ihrer Beförderung zum Inspektor?**

Das Aufgabengebiet ändert: Als Inspektor führt man ein Team und ist seltener draussen

## LEBENSMITTELKONTROLLEUR/IN

### Anforderungen:

Abgeschlossene Berufsausbildung in Produktion, Verarbeitung oder Handel von Lebensmitteln und mindestens 3 Jahre entsprechender Berufserfahrung oder abgeschlossene Meisterprüfung wie dipl. Bäckermeister/in, dipl. Metzgermeister/in, dipl. Küchenchef/in.

### Ausbildung

Eidgenössisches Lebensmittelkontrolleurendiplom

unterwegs. Ich mache noch immer Kontrollen, es ist aber nicht mehr meine Hauptaufgabe.

Als Inspektor bin ich zudem für die Beurteilung von Baugesuchen und Plänen zuständig. Diese freiwillige Kontrolle ist gut, weil die Vorprüfung eines Gesuchs oder die Abnahme des neuen oder renovierten Betriebs im Kanton Aargau gesetzlich nicht vorgesehen ist, sondern nur die regelmässigen Kontrollen.

### Wirft das manchmal Probleme auf?

Ja, es wäre teilweise schon sinnvoll, wenn wir die Pläne vorher sehen würden. Es könnten aufwändige nachträgliche Umbauarbeiten vermieden werden.

Zum Beispiel dürfen Toiletten nicht direkt in Räume führen, in denen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden. Wenn nun die Toilette für die Angestellten in einen Gang führt, wo auch Lebensmittel gelagert werden, ist dies nicht zulässig und muss geändert werden. Die Anforderungen stehen alle im Gesetz und wenn jemand baut, muss er/sie sich vorher informieren. Wenn aber jemand neu baut und eine Vorschrift nicht beachtet hat und wir eine Anpassung verlangen, führt das natürlich zu unangenehmen Situationen mit Kostenfolgen.

### Wie gravierend ist es, wenn Sie Beanstandungen aussprechen müssen?

Eine Beanstandung ist nichts Schlimmes. Ein gutes Beispiel ist die Fleischherkunft: Wenn jemand nicht oder falsch deklariert, wird das beanstandet und es muss geändert werden. Der Betrieb ist deswegen hygienisch aber noch immer absolut in Ordnung.

Oft führt eine mangelhafte Selbstkontrolle zu Beanstandungen. Die gesetzlich vorgeschriebene Selbstkontrolle umfasst einen schriftlichen Nachweis des Hygienekonzepts sowie mehrere Kontrolllisten wie die Einhaltung der Kühlkette. Die Beanstandungen in diesem administrativen Bereich sagen für sich wenig über die Qualität

des Betriebs aus, müssen aber zwingend eingehalten werden.

### Die Leitlinien beziehen sich insbesondere auf die Hygiene?

Ja genau. Es muss ein Betriebskonzept existieren, was für die Hygiene getan wird und wo die Gefahrenpunkte sind. Zu letzterem gehört auch die Kühlung – im Falle eines defekten Kühlschranks müssen Massnahmen zur Gewährleistung einer ununterbrochenen Kühlkette vorgesehen werden. Die einzelnen Schritte und Massnahmen

müssten schriftlich festgehalten werden. In diesen Leitlinien ist gerade für kleinere Betriebe bereits alles schriftlich aufgeführt.

### Prüfen Sie die gesamte Kühlkette?

Nein, ich prüfe nur immer den Schritt im jeweiligen Betrieb. Ein Wirt prüft bei der Fleischlieferung des Metzgers, ob alles in Ordnung ist und der Metzger müsste dieselbe Kontrolle bei der Lieferung seiner Waren ebenfalls machen.

### Gibt es spezielle Berufsanekdoten?

Es gibt Leute, die extrem nervös sind, wenn wir sie kontrollieren. Es gibt eine Wirtin, für die unsere Inspektionen wie eine Strafe sind. Der Betrieb ist nicht schlecht, aber die Kontrolle ist für sie der pure Stress. Wenn man kommt, fällt sie aus allen Wolken und ist total aus dem Häuschen. Wenn man kommt, fällt sie aus allen Wolken und ist total aus dem Häuschen. Wenn sie sich dann hinsetzen und einen Kaffee trinken kann, während ich meine Arbeit mache, beruhigt sie sich in der Regel wieder.

Man darf nicht vergessen, dass ich als Beruf Koch gelernt habe und teilweise Sachen sehe, die anderen nicht sofort auffallen. Eine kontrollierte Person war so ausgewählt, als ich kam, dass sie nicht

mal mehr ihr Risotto für die Mittagsgäste fertig vorbereiten konnte. Ich übernahm dann die Arbeit am Herd und danach konnten wir in Ruhe die Kontrolle vornehmen. Das sind natürlich Einzelfälle, wie sie im Leben halt so vorkommen.

### Das klingt nach einem sehr vielseitigen Arbeitsalltag?

Ja, es wird uns nicht langweilig.

### Haben sich die Herausforderungen in der Gastronomie in den letzten Jahren stark gewandelt?

Das wirtschaftliche Umfeld wird für klassische Gastwirtschaftsbetriebe nicht einfacher. Die Gäste werden weniger und diejenigen, die kommen, konsumieren weniger. Viele alte Gasthäuser werden geschlossen, wenn ihre bereits älteren Besitzer aufhören. Früher haben sie morgens zwischen 7 und 9 Uhr geöffnet und nachts um 24.00 Uhr wieder geschlossen. Heute wird von 11.00 bis 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr geöffnet – das hat sich schon sehr geändert. Auch die Art, wie man sich ausser Hause verpflegt, hat sich geändert. Die Systemgastronomie wie die Burger-, Pasta- oder Pizza-Ketten und die schnelle Verpflegung auf der Strasse schneiden sich ein immer grösseres Stück vom Kuchen ab. Die klassische Gastronomie, wie ich ein Restaurant führte, wird entsprechend ausgedünnt.

### Wenn man ganztags offen hat, hat man aber kaum Freizeit?

Das stimmt, als Wirt hat man wenig Freizeit, die Präsenzzeit ist enorm. An den Ruhetagen muss man in der Regel die Büroarbeit erledigen,

## LEBENSMITTELINSPEKTOR/IN

### Anforderungen

Abgeschlossenes Bachelor- oder Master-Studium in naturwissenschaftlicher Richtung

### oder

Abgeschlossene Berufsbildung im Bereich Produktion, Verarbeitung oder Handel mit Lebensmitteln. plus 5-jährige Berufspraxis. In diesem Fall entscheidet die Prüfungskommission über die Zulassung zum Weiterbildungsprogramm DAS in Food Safety.

### Ausbildung

Diploma of Advanced Studies (DAS) in Food Safety (Universität Basel) und Eidgenössisches Lebensmittelinspektorendiplom.



einkaufen oder putzen. Für mich waren die Ferien immer sehr wichtig. Schade ist, dass in der Regel die Familie unter den langen Arbeitszeiten leidet.

#### **Dann ist Ihre Frau mit Ihrem jetzigen Job auch zufrieden?**

Ja. Es hat sich insofern viel geändert, dass wir nun nicht mehr zusammenarbeiten. Im Restaurant waren wir ständig zusammen.

#### **Und wie verbringen Sie Ihre Freizeit?**

Ich verbringe meine Zeit gerne mit meiner Familie. Unsere Hündin ist meine grösste Ent-

spannung, obwohl sie die Angewohnheit entwickelt hat, mich sehr frühmorgens zu wecken. Ich gehe sehr gerne mit ihr spazieren; es tut mir gut, so den Kopf zu lüften.

Ich reise ausserdem sehr gerne. Unsere Ferienreisen sind mir sehr wichtig. Wir haben auch schon viel gesehen, Amerika habe ich mehrmals bereist. Ich hatte dort mein letztes Schuljahr absolviert und habe auch Verwandte dort. Der asiatische Raum gefällt mir ebenfalls sehr gut, auch Afrika und Südamerika sowie Kreuzfahrten. Ich verbringe fast sämtliche Ferien auf Reisen. Ferientage zu Hause zu verbringen, kann ich mir nur schlecht vorstellen.

#### **Kochen Sie zu Hause noch oft?**

Ja, ich koche fast immer. Das ist für mich absolute Routine. Meist beginnt meine Frau zu kochen und ich übernehme dann, wenn ich nach Hause komme. Für die Ordnung in der Küche ist dann eher meine Frau zuständig.

*Vielen Dank für das Gespräch.*

# SOZIALVERSICHERUNGSBEITRÄGE

## Was sich per 1. Januar 2016 auf dem Lohnausweis änderte

**Per 1. Januar 2016 wurde der Beitragssatz für die Erwerbsersatzordnung (EO) um 0,05 % gesenkt. Gleichzeitig wurde der Höchstbetrag des versicherten Verdienstes in der obligatorischen Unfallversicherung erhöht.**



Sandra Wittich  
Redaktorin ZV-Info

Hintergrund dieses bundesrätlichen Beschlusses ist das Erreichen der gesetzlichen Mindestreserve der EO. Nachdem die Reserven durch die Einführung der Mutterschaftsversicherung per Juli 2005 stark abgebaut waren, wurde der Beitragssatz ab 1. Januar 2011 von 0,3 auf 0,5 Lohnprozent erhöht. Nun betragen die Reserven per Ende 2015 wieder 55 Prozent, das gesetzliche Minimum liegt bei 50 Prozent, was einer Jahresausgabe der EO entspricht. Der neue Beitragssatz von 0,45 % gilt befristet für fünf Jahre und wird vom Bundesrat vor Ablauf der Frist im Jahr 2020 erneut überprüft.

#### **Weitere Änderungen**

Der in der obligatorischen Unfallversicherung maximal versicherte Verdienst wird von 126 000 Franken auf 148 200 Franken (12 350 Franken Monatslohn) angehoben. Der Bundesrat muss bei der Festsetzung der Obergrenze dafür sorgen, dass mindestens 92 % und maximal 96 %

aller versicherten Arbeitnehmer zum vollen Verdienst versichert sind. Mit dieser Anpassung sind aufgrund der Lohnentwicklung rund 95 % der Versicherten zum vollen Lohn versichert.

Diese Obergrenze gilt gleichzeitig für die Arbeitslosenversicherung (ALV) und Invalidenversicherung (IV) – sowohl für die Festsetzung der Beiträge als auch für die Leistungen. Die Beitragssätze ändern sich nicht, sie werden hingegen neu auch für Löhne über 126 000 Franken, bis 148 200 Franken, angewendet.

Damit wird der ALV-Beitragssatz von 2,2 % (je hälftig zu tragen von Arbeitgeber und Arbeitnehmer) vom massgebenden Lohn bis maximal 148 200 Franken erhoben; bisher war die Grenze bei einem Monatslohn von CHF 10 500. Für die darüber liegenden Lohnanteile beträgt der Beitragssatz für die ALV 1 %, also je hälftig 0,5 %.

*Sandra Wittich*

Per 1. Januar 2016 wurde der Beitragssatz für die Erwerbsersatzordnung (EO) von 0,5 % auf 0,45 % des Bruttolohns gesenkt. Das bedeutet, der Anteil der Arbeitnehmer sinkt auf 0,225 %, was im Total zu einem Lohnabzug von je 5,125 % für Arbeitnehmer und Arbeitgeber für die AHV/IV/EO führt.