

## News, News, News

Schnee und Eis erschweren das Leben zu Beginn des neuen Jahres zwar etwas, aber langsam beginnt nach den Feiertagen wieder der „normale“ Alltag. Die Weihnachtsferien der Schüler sind vorbei und jeden Tag wird der Firmenparkplatz voller.

Auch im neuem Jahr gibt es wieder Themen, die bei Begehungen und Audits „ins Auge“ gefallen sind und zu neuen Festlegungen führen, oder deren richtige Handhabung noch einmal in den News erläutert wird.



## Dekopflanzen und Blätter

Zur Präsentation der Frische werden in den Speisenausgaben häufig Obst, Gemüse aber auch Kräutertöpfe und lose frische Blätter als Dekoration verwendet.

Hier gibt es wichtige Vorgaben zu beachten:

**Erdhaltige Grünpflanzen** (z.B. Gewürztöpfe, Blumen) sind im Küchen- und unmittelbaren Ausgabebereich verboten. Die in der Erde enthaltenen Mikroorganismen können die Lebensmittel und Speisen nachteilig beeinflussen. Kräutertöpfe, die von den Gästen zur zusätzlichen Würzung genutzt werden sollen, müssen auf einem Extratisch – möglichst hinter der Kasse – stehen. Für die Verwendung im Küchenbereich steht Ihnen die gelistete Bundware zur Verfügung.

Zu Dekorationszwecken dürfen von Ihnen nur **Blätter** verwendet werden, die als Lebensmittel gelten z.B. Bananenblätter, Weinblätter oder die Blätter von Salat- oder Kohlsorten. Diese müssen vor der Verwendung gewaschen werden.

**Alle Zimmer- und Grünpflanzen (z.B. giftige Blätter wie die der Dieffenbachie und allergisch wirkende Blätter des Croton) sind nicht erlaubt.**

Die gleichen Vorgaben gelten auch für die Verwendung von Blüten (siehe auch News März 2009).

Beachten Sie bitte auch, dass zu Dekorationszwecken verwendete Blätter und Blüten nicht in der Küche weiterverarbeitet werden dürfen.

## Aufbewahrung von Speisen in Verpackungen aus Kunststoff



Überhänge aus der Produktion werden in vielen Betrieben in Kunststoffbehältern jeglicher Art aufbewahrt und eingelagert. Oft werden Kunststoffeimer, in denen ursprünglich Molkereiprodukte oder Soßen geliefert wurden, verwendet. Diese sind möglicherweise nicht dazu geeignet, heiß produzierte Speisen hinein zu füllen und diese dann im Tiefkühler einzulagern.

Verpackungen (auch die Eimer) sind nur für die Produkte, die sie umhüllen, getestet und haben hierfür eine Unbedenklichkeitsbescheinigung. Das bedeutet aber auch, dass diese Verpackungen möglicherweise nicht für andere Produkte und Zwecke geeignet sind. So könnten sie brüchig oder instabil werden. Außerdem könnten Weichmacher und Lösungsmittel bei hohen Temperaturen

freigesetzt werden und in die Lebensmittel übergehen.

**Daher ist aus Sicherheitsgründen ab sofort die Zweitnutzung von Kunststoffeimern ohne Temperaturangabe nur noch für den Temperaturbereich von 0 - 30°C gestattet.**

Die Verwendung von GN-Behältern aus Polycarbonat und anderen Kunststoffmaterialien ist unproblematischer und ein Temperatureinsatz von -40°C bis +80°C ist in der Regel möglich.

**Kunststoffeimer in denen vorher Reinigungsmittel aufbewahrt wurden, dürfen grundsätzlich nicht für den Einsatz von Lebensmitteln verwendet werden.**


Auch das Erwärmen von Speisen in ihren Verpackungen ist kritisch.

		
Mikrowelle	Backofen	Konvektomat

Verpackungen, die ein Lebensmittel umhüllen, sind nicht oder nur mit genauer Deklaration (siehe Symbole) dazu geeignet, in ihnen Lebensmittel zu erwärmen. Beachten Sie hier genau die Angaben des Herstellers. Oft gilt die Deklaration für das darin enthaltene Produkt und nicht für die Verpackung! So ist z.B. das Garen von Vollei in den Verpackungsfolienbeuteln oder das Erwärmen von eingefrorenen Speisen im Kunststoffeimer nicht erlaubt.

**Achten Sie daher in jedem Fall darauf, für welchen Temperaturbereich die Behälter vorgesehen sind und welche Symbole auf den Verpackungen deklariert sind.**

## Hier noch mal unsere Kontakte:

 Susanna Grapentin, Berlin (030 / 414 030 15)  
 Eva Haussmann, Krailing (089/ 856 01 780)  
 Beate Knietsch, Salzgitter (05341/ 21 86 68)  
 Anita Knizia, Extertal (05262/99 41 28)  
 Marina Leboucher, Berlin (030/414 030 15)  
 Kristin Mohr, Dresden (0351/ 843 83 99)  
 Silvia Müller-Naendrup, Lüdenscheid (02351/4325752)  
 Jörg Saal, Dresden (0351/ 843 83 99)  
 Ute Steffenhagen, Berlin (030/ 414 030 15)  
 Uwe Valtin, Berlin (030/414 030 15)

Aber auch per Mail stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Sie haben eine Frage an uns, wissen aber nicht an wen Sie sich genau wenden sollen, dann können Sie folgende Mail-Adresse verwenden:

[info@qconsys.de](mailto:info@qconsys.de)

Anfragen an diese Adresse werden intern an die entsprechende Fachfrau oder den Fachmann weitergeleitet. Natürlich können Sie sich auch direkt an uns wenden. Unsere Mail-Adressen setzen sich wie folgt zusammen:

[vorname.nachname@qconsys.de](mailto:vorname.nachname@qconsys.de)