

Gesunde Entwicklung braucht gesunde Ernährung

**Gemeinschaftsverpflegung von
Kindergärten und Schulen**



Inhaltsverzeichnis

Über unsere Cantine.....	3
Gemeinschaftsverpflegung für Schulen und Kindergärten	4
Anforderungen an Gemeinschaftsverpflegung	5
Hygienevorschriften	6-10

Über unsere Cantine....

Grundidee der Cantine:

„Unseren Mitarbeitern und der Öffentlichkeit ein gesundes und ausgewogenes Mittagessen zum fairen Preis anbieten“

Wir verwenden:

- Keine Geschmacksverstärker
- Keine künstlichen Farbstoffe
- Kein Convenience-Food (Tütensuppen usw.)
- Hoher Bio-Lebensmittelanteil
- **100 % Bio bei:** Nudeln
Mehl
Eier
Gewürzen
Gemüse
- Gratis energetisiertes Hauswasser
- Frisches Salatbuffet
- Wahl aus 3 verschiedenen Hauptspeisen
davon mind. 1 immer vegetarisch
- Ganzjährig geöffnet

Dies was wir unseren Mitarbeiter und Gästen bieten, möchten wir auch Kindern und Jugendlichen anbieten. Gesunde Ernährung ist wichtig für ein gesundes Wachstum unserer Kleinen.



Gemeinschaftsverpflegung für Schulen und Kindergärten

Gesundes Essen kann auch richtig lecker schmecken und sollte den Kinder ein schönes Erlebnis sein. Deshalb bieten wir Speisen nach kindergerechtem Geschmack, die speziell auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen ausgerichtet sind.

Wir bieten:

- Ein vielfältiges Angebot aus hochwertigen Rohstoffen
- Speisen frei von
 - Farbstoffen
 - Geschmacksverstärkern
 - Konservierungsstoffen
 - Künstliche Süßstoffen
- Rohstoffe aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft
- 100 % Bio-Garantie bei: Nudeln, Eiern, Gemüse, Gewürzen, Mehl
- Qualität und Hygiene auf höchstem Niveau
- Täglich frische und sorgfältige Zubereitung
- Höchste Qualität durch staatlich anerkannte Biozertifizierung



Anforderungen an Gemeinschaftsverpflegung

- Keine Geschmacksverstärker
- Keine künstlichen Farbstoffe
- Bio-Anteil muss mind. 40 % betragen
- Gratis Wasser muss angeboten werden
- Kinder müssen nachholen dürfen
- 4-wöchiger Menüzyklus ohne Wiederholung
- Mindestens 2 gängige Menüs mit Salat
- Speisenausgabe mit mind. 75 C°
- Warmhaltezeit höchstens 3 h
- Mind. 1x pro Jahr Hygieneinspektion mit mikrobiologischer Untersuchung beim Zulieferer (in der Praxis bis zu 4 mal)
- 25 min Zeit für Essen



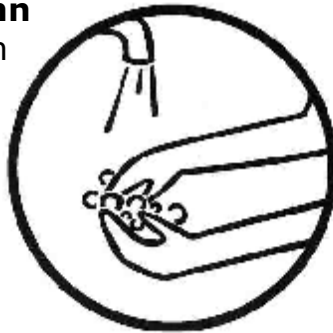
Hygienevorschriften

Das österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz schreibt folgende Punkte im Umgang mit Lebensmitteln zwingend vor:

- Es müssen angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen vorhanden sein. (Kontrollthermometer)
- Heißhalten: Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über 70 °C, gehalten. Eine kurzfristige Temperaturunterschreitung kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.
- Vor der Speisenausgabe müssen die Hände mit geeigneten Mitteln richtig gewaschen und desinfiziert werden. Eine Kopfbedeckung (z.B Haarnetz) ist erforderlich.
- Für die Ausgabe von Speisen gilt eine Temperatur von mindestens 70 °C.
- Kalte Waren (Salate, Dessert) dürfen nicht über einen längeren Zeitraum erhöhten Temperaturen ausgesetzt werden.
- Bei der Speisenausgabe sollte drauf geachtet, das die Speisen nicht angehustet oder angehaucht werden.
- Achtung: Vor Temperaturmessungen mit Einstechfühlern sind diese mit Alkohol (70%) zu desinfizieren.
- Nach der Ausgabe der Essen müssen die Gastronomiebehälter gereinigt werden, damit sich keine Geruchsstoffe und Krankheitserreger bilden können.
- Gemeinsame Transporte von Lebensmitteln mit Abfällen oder anderen Gegenständen sind in jedem Fall zu vermeiden, da hier ein sehr hohes Risiko der nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel besteht.

P E R S Ö N L I C H E H Y G I E N E

Unmittelbar **vor Arbeitsbeginn** und nach WC-Benützung, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände



- Hände waschen, einschließlich Unterarme
- Flüssigseife aus Spender verwenden, wenn erforderlich desinfizieren
- Papierhandtücher aus Spendern

Körper und Haarpflege



- Tägliche, gründliche Reinigung des gesamten Körpers
- Kopf- und Barthaare sauber halten und pflegen
- Fingernägel sauber halten

Erkrankungen



- (Durchfall, Erbrechen, Wunden, Hauterkrankungen etc.) sofort dem Vorgesetzten melden
- offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken

Arbeitskleidungsstücke



- regelmäßig, jedoch auf jeden Fall nach Verschmutzung wechseln
- Schuhe sauber halten

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

VERHALTEN BEI BE- UND VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN

Persönliche Sauberkeit



- Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen
- Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen
- Fingernägel kurz und sauber halten
- Kopfbedeckung/Haarschutz tragen
- Saubere Arbeitskleidung /Arbeitsschuhe/gegebenen-falls Schutzkleidung verwenden



- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichte Verbände abdecken



- Nicht rauchen
- Abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen

Hygienisch- sichere Arbeitsweise



- Arbeitsplatz / Geräte / Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten



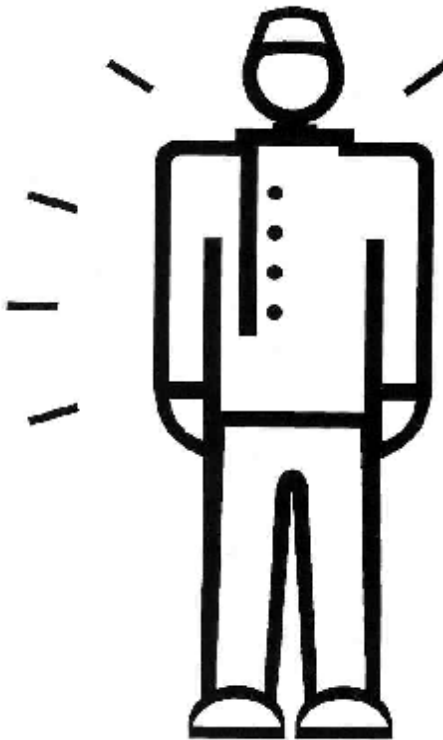
- Unsaubere Rohwaren nicht mit Fertigwaren in Berührung bringen
- Nicht mehr benötigte Rohwaren und Fertigprodukte rasch richtig lagern
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet und von Lebensmitteln getrennt

SAUBERKEIT – VORAUSSETZUNG FÜR QUALITÄT

EXPEDIT

Persönliche Sauberkeit

- Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen
- Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen
- Haare und Fingernägel sauber halten und pflegen
- Kopfbedeckung/Haarschutz tragen
- Saubere Arbeitskleidung/ Arbeitsschuhe/ gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden



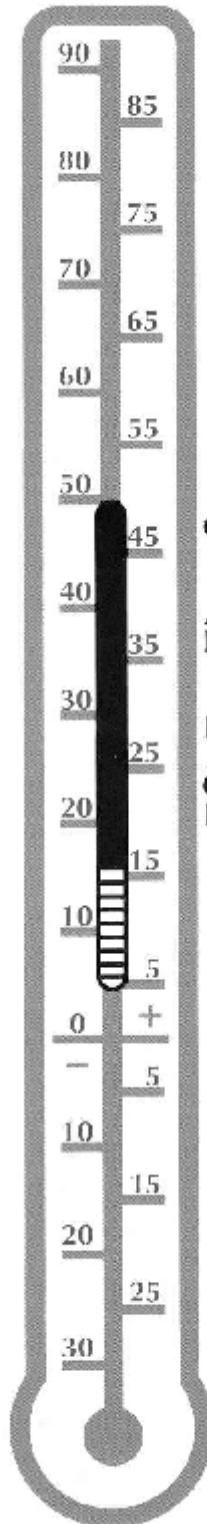
Hygienisch – sichere Arbeitsweise

- Nicht auf die Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken
- Nicht rauchen
- Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Regale und Transportbehälter sauber halten
- Verpackungsmaterial sauber halten und vor Verstaubung schützen
- Abfälle sofort in Abfallbehälter geben, regelmäßig - jedenfalls bis Betriebsschluss - ordnungsgemäß entsorgen
- Auf Soll-Temperaturen in Kühleinrichtungen achten und Störungen sofort melden
- Ware vor Auslieferung auf einwandfreien Zustand kontrollieren
- Transportgeräte und -fahrzeuge sauber und in Ordnung halten

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

LEBENSMITTEL THERMOMETER

Lebensmittel-
thermometer °C



- Heiße Bereitstellung (von Suppen, Sauchen, Fleisch, etc.) zwischen 75°C und 82°C
- Bakteriologisches Wachstum vereinzelt möglich
- Bakterienverdoppelung alle 20 Minuten bei 37°C
- Bakterienverdoppelung ca. alle 40 bis 120 Minuten bei 25°C
- Vermehrungsgeschwindigkeit herabgesetzt ab 5°C
- Ab -5°C keine Bakterienvermehrung mehr; jedoch noch Schimmelwachstum, das jedoch ab -18°C erliegt

TEMPERATUREN BEACHTEN