

Hallo liebe Eltern,

herzlichen Dank, dass Sie für den Frühstückstreff am Gyko Kuchen, Süßspeisen, Pizzen usw. zubereiten und liefern!

Als Lieferanten sind Sie – im Gegensatz zu den Teammitgliedern, die direkt beim Frühstückstreff beispielsweise Brötchen schmieren oder Joghurt anrühren – nicht gesetzlich verpflichtet an Hygieneschulungen teilzunehmen. Dennoch müssen auch die von Ihnen hergestellten Speisen hygienisch einwandfrei sein. Daher möchten wir Ihnen mit diesem Flyer einige Hinweise und Tipps für die Zubereitung zu Hause sowie für den Einkauf, die Lagerung und den Transport geben.

Darüber hinaus würden wir uns freuen, wenn Sie zu unserer jährlichen Hygieneschulung und anschließendem Teamtreff bei Sekt und Büffet kommen könnten. Die Einladungen dazu erhalten Sie rechtzeitig von Ihrer Teamleiterin oder direkt von uns.

Ihr Organisations-Team vom Frühstückstreff

Fragen ? Ideen ? Vorschläge ?

>> fruehstueckstreff@web.de

Transport

Sauberkeit / Hygiene

Beim Transport von Lebensmitteln auf Sauberkeit der Lebensmittel, der Behälter und der Taschen / Körbe achten.

Transport vom Geschäft zum Haushalt

- Möglichst schnell
- Möglichst kühl
- Bei TK-Waren: Kühltaschen erforderlich

Lagerung der zubereiteten Kuchen & Co.

- Lagerung von Waffelteig (roh): im Kühlschrank
- „Trockene“ Kuchen (z. B. Zebrauchen) über Nacht bei Raumtemperatur
- Obstkuchen und andere „feuchte“ Kuchen (z. B. Käsekuchen): im Kühlschrank
- Herzhafte Kuchen / Pizzen / Tartes: im Kühlschrank

Transport zur Schule

Transport in geeigneten Kunststoffbehältern mit Deckel oder komplett eingepackt in Alufolie oder ggf. Frischhaltefolie.



Infos für LieferantInnen

**zu Einkauf // Zubereitung
// Lagerung // Transport**

Einkauf von Zutaten

Bei allen Lebensmitteln auf die Unversehrtheit der Verpackung sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) achten.

Obst & Gemüse

Feste Schale, knackige Salatblätter, kühle Lagerung im Geschäft. Aussehen / Geruch: frisch, kein Schimmel, keine Fäulnis, kein Schädlingsbefall.

Milchprodukte

Möglichst langes MHD. Einwandfreie Verpackung.

Eier

Das Datum der Kühlung sollte noch nicht erreicht sein.

Tiefkühl (TK)

Die Lebensmittel sollten den Schütteltest bestehen, keine Eisbildung an der Verpackung aufweisen und bei Transport unverzüglich in die Kühltasche.

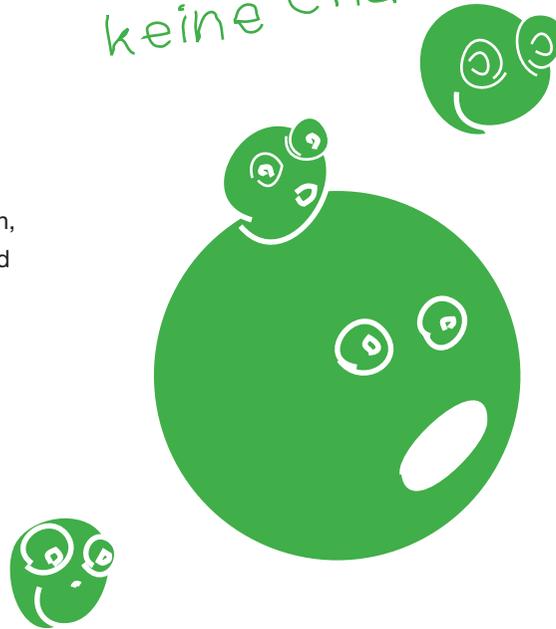
Aufschnitt

Schinken, Salami und Geflügelaufschnitt. Möglichst langes MHD. Einwandfreie Verpackung.

Lagerung

- Entsprechend den Angaben auf der Verpackung
- Im Kühlschrank: Eier, Milchprodukte, Aufschnitt, Käse
- Gemüse und Obst im Gemüsfach (Ausnahmen: Kartoffeln, Bananen, Tomaten, Südfrüchte)
- Getrennte Lagerung von Eiern, Aufschnitt, Obst und Gemüse
- Temperatur: Kühlung bei 2 bis 4°C, Trockenlagerung bei 12 bis 18°C
- Tiefkühlung bei mindestens minus 18°C
- Lebensmittel, die im Raum gelagert werden, vor Fliegen schützen

Den Keimen keine Chance!



Vorbereitung

Speisen für den Frühstückstreff möglichst getrennt von der Zubereitung von Speisen für den eigenen Haushalt (v. a. von Fleisch und Fisch) zubereiten.

- Ringe und Armbänder ablegen
- Lange Haare zurückbinden
- Hände waschen
- Evtl. Schürze tragen
- Arbeitsfläche reinigen

Zubereitung

Gekühlte Lebensmittel erst kurz vor der Zubereitung aus dem Kühlfach nehmen. Insbesondere bei Eiern, Milchprodukten und Aufschnitt MHD und Unversehrtheit der Verpackung prüfen.

Speisen zügig zubereiten und sofort sachgerecht lagern (s. Lagerung). Kuchen und herzhaftes Tartes stets gut durchbacken.

