

## Qualitätsstandard

In der Ev. Jugendbildungs- u. Begegnungsstätte Hirschluch verfügen wir über eine leistungsfähige und professionelle Küche, in der wir täglich ab 08:30 Uhr mit der Vor- und Zubereitung von Mittagsmahlzeiten für unsere Hausgäste und Schulkinder beginnen.

Die von uns eingesetzten Mitarbeitenden sind ausgebildetes Fachpersonal.

Insbesondere legen wir Wert auf regelmäßige Fortbildungen, so dass unsere Mitarbeitenden neben turnusmäßigen Hygieneschulungen auch hinsichtlich Unverträglichkeiten und Allergien qualifiziert sind und wir uns auf derartige Anforderungen und Schonkostformen einstellen können.

Unsere Hausleiterin Barbara Hink ist diplomierte Ökotrophologin, unsere Küchenleiterin ist ausgebildete Köchin und Diätassistentin.

Wir arbeiten nach den Regeln der DGE und den Empfehlungen des aid (Bundeszentrum für Ernährung) und lassen unsere Speisepläne durch die Gesellschaft für Ernährung und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg regelmäßig überprüfen.

Die Lieferung von Lunchpaketen bei Ausflügen ist selbstverständlich. Lieferort und Lieferzeit sind individuell abzusprechen.

Alle Mitarbeiter, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind im Besitz eines gültigen Gesundheitsausweis und werden regelmäßig von unserem Betriebsarzt überwacht.

Es finden regelmäßig Überprüfungen durch das Veterinäramt- und Lebensmittelamt sowie durch das Gesundheitsamt statt.

## Produktqualität

Im Rahmen des Einkaufs wird der Schwerpunkt auf saisonale und regionale Produkte sowie auf Lebensmittel aus ökologischem Anbau und artgerechter Tierhaltung gelegt. Auf genveränderte Lebensmittel wird verzichtet wie auf die Verwendung von Fertigsoßen, Geschmacksverstärkern, Alkoholaromen, Konzentraten und Konservierungsstoffen. Alle Zusatzstoffe werden auf dem Speiseplan deklariert, ebenso werden Bioprodukte gekennzeichnet.

Es werden vorrangig unverarbeitete Lebensmittel verwendet.

Angeboten werden zwei täglich wechselnde Gerichte, davon eines vegetarisch, die sich innerhalb von vier Wochen nicht wiederholen. Der Speiseplan wird vier Wochen vorher herausgegeben und ist einsehbar.



Träger:



## Warmhaltezeiten

Die Warmhaltezeiten (Standzeiten) liegen unter 2 Stunden.

Zur Dokumentation der Temperaturen werden täglich Messprotokolle geführt, aus denen hervorgeht, dass die warmen Komponenten über 65 Grad beim Befüllen haben und die Temperatur der gekühlten Ware bei 6 Grad liegt.

Speiseabfälle werden ordnungsgemäß von der Firma Becker & Armbrust GmbH entsorgt. Wir vermeiden die Produktion von Müll, indem nur Behälter die wiederverwendbar sind, genutzt werden.

### Zusatzstoffe (1-8)

- <sup>1</sup>enthält Farbstoffe
- <sup>2</sup>enthält Konservierungsstoffe
- <sup>3</sup>enthält Antioxidationsmittel
- <sup>4</sup>enthält Geschmacksverstärker
- <sup>5</sup>geschwefelt
- <sup>6</sup>gewachst
- <sup>7</sup>Phosphat
- <sup>8</sup>enthält Milcheiweiß

### Allergene (10-23)

- <sup>10</sup>enthält Eier
- <sup>11</sup>enthält Milch
- <sup>12</sup>enthält Gluten  
<sup>A</sup>Weizen, <sup>B</sup>Gerste, <sup>C</sup>Roggen, <sup>D</sup>Dinkel,  
<sup>E</sup>Grünkern, <sup>F</sup>Kamut, <sup>G</sup>Einkorn, <sup>H</sup>Emmer,  
<sup>I</sup>Hafer
- <sup>13</sup>enthält Nüsse/ Schalenfrüchte  
<sup>a</sup>Haselnüsse, <sup>b</sup>Cashewnüsse, <sup>c</sup>Paranüsse,  
<sup>d</sup>Pecannüsse, <sup>e</sup>Mandeln, <sup>f</sup>Pistazien,  
<sup>g</sup>Sonnenblumenkerne, <sup>h</sup>Mohnsamen
- <sup>14</sup>enthält Schwefeldioxid
- <sup>15</sup>enthält Lupinen
- <sup>16</sup>enthält Sesam
- <sup>17</sup>enthält Soja
- <sup>18</sup>enthält Sellerie
- <sup>19</sup>enthält Senf
- <sup>20</sup>enthält Fisch
- <sup>21</sup>enthält Krebstiere
- <sup>22</sup>enthält Weichtiere
- <sup>23</sup>enthält Erdnüsse

