

Für die Zukunft vorgesorgt

Küche der Werke erhält höchste EU-Zertifizierung

Rotenburg (r). Die Zentralküche der Rotenburger Werke hat jetzt als erste Großküche im Landkreis Rotenburg die höchstmögliche Hygienezertifizierung auf EU-Niveau erreicht. „Darauf sind wir stolz und darüber freuen wir uns“, sagt Küchenchef Andreas Barkholdt. Zusammen mit seinen 40 Mitarbeitern, zu denen auch Menschen mit Behinderungen gehören, hat er rund fünf Monate lang neben dem normalen Küchenbetrieb an der Überarbeitung und Umsetzung des neuen Lebensmittelhygienekonzepts gearbeitet.

In der Küche werden während der Woche täglich 1.600 Mittagessen sowie 1.200 mal Frühstück und Abendessen für die Bewohner und zahlreiche Mitarbeiter der Rotenburger Werke zubereitet. Aber auch rund 400 externe Kunden wie Kindergärten, Schulen und

Betriebe werden beliefert. „Und damit das in Zukunft noch mehr werden können, haben wir jetzt vorgesorgt“, sagt Barkholdt. Denn bei einem Außer-Haus-Geschäft, das mehr als 30 Prozent des Gesamtumfangs ausmacht, ist die EU-Zertifizierung erforderlich.

Fast wie in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie werden jetzt vom Eingang der Lebensmittel in die Küche über ihre Lagerung, Verarbeitung und den Transport zum Kunden alle Schritte lückenlos dokumentiert. „Wir können genau zurückverfolgen, wer was bekommen hat“, sagt Barkholdt. Darüber hinaus sind ganz praktische Lösungen in Eigenentwicklung entstanden - beispielsweise eine Kennzeichnungsmöglichkeit für eingelagerte Waren.

Zur Zertifizierung gehören eine Konzeptüberarbeitung,

die Schulung der Mitarbeiter und die Durchführungsdokumentation. Unterstützt wurde das Küchenteam bei der Umsetzung von Sascha Kühnau, Berater der Firma „Schulung und Beratung“ aus Berlin. Geprüft wurde von Vertretern des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit und vom Rotenburger Veterinäramt, ob die Erfordernisse der EU Zulassung gemäß Artikel 4 der Verordnung 853/2004 entsprechen. „Trotz guter Vorbereitung waren wir ganz schön aufgeregt“, gesteht Barkholdt. Doch die Inspektoren waren sehr zufrieden: „Hier ist alles vom Feinsten und die Zertifizierung ist der Ritterschlag“, sagt Daniela Türnau vom Rotenburger Veterinäramt mit einem Lächeln. Immerhin: Nicht jeder Betrieb schafft die Prüfung im ersten Anlauf.