

Mitarbeiterschulung für freiwillige Helfer bei Zeltfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

- ☺ Vor Arbeitsbeginn und insbesondere nach dem Aufsuchen der Toiletten ist eine gründliche Händereinigung mit Flüssigseife angebracht. Zum Trocknen nehme ich lieber Papier als ein Gemeinschaftsstoffhandtuch
- ☺ Lebensmittel werden nicht unmittelbar am Fußboden abgestellt, sondern zum Beispiel auf eine Bierbank gestellt (insbesondere Brotkörbe)
- ☺ Leide ich an Durchfall oder an einer Grippe kann ich im Lebensmittelbereich leider nicht mithelfen und muss meine Aktivität auf andere Bereiche begrenzen
- ☺ Faschierte Laibchen, Putenschnitzel und ähnliche Produkte sollten durchgegrillt sein und keine blutigen Stellen mehr aufweisen. Auch wenn der Andrang groß ist, sollten die Produkte durchgegart und nicht halbroh an die Kunden ausgegeben werden.
- ☀ **Tip:** Würste zunächst in heißes Wasser geben und dann erst kurz auf der Grillplatte anbraten.
- ☺ Bin ich für die Lagerung zuständig, kontrolliere ich mindestens zweimal am Tag die Temperatur im Kühlraum oder Kühlschrank auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Lagertemperaturen. Die vorgeschriebene Lagertemperatur finde ich meistens auf den Produkten selbst. Ansonsten gilt: für Fleischwaren unter 4 Grad, für Wurstwaren und Milchprodukte im Normalfall unter 6 Grad. Wird die geforderte Temperatur laufend um mehr als 2 Grad überschritten, verständige ich den Verantwortlichen.
- ☀ **Tip:** Empfindliche Ware immer ganz unten lagern, da kalte Luft schwerer wie warme Luft ist.
- ☺ Ich achte, dass meine Bekleidung einen sauberen Eindruck hinterlässt. Mein Schirm, Jacke oder andere Straßenbekleidung liegt nicht in den Lagerräumen zwischen den Lebensmitteln herum.
- ☺ Arbeite ich an einer Geschirrspülmaschine lasse ich mir zunächst die Funktion erklären und achte darauf, dass die richtigen Mittel (Geschirrspülmittel, Glänzer) angeschlossen sind und nötigenfalls laufend aufgefüllt werden.
- ☀ **Tip:** Die richtige Funktion am Geschirr laufend überprüfen oder notfalls einen PH-Streifen verwenden.
- ☺ Ich achte darauf, dass offene Lebensmittel (zB Kuchen, Brot) nicht ungeschützt den Kunden angeboten werden (idealerweise fixe Abdeckungen aus Glas oder Plexiglas verwenden, oder mit Folie abdecken, was jedoch eher umständlich ist)

Unterschrift der Helfer: