

Amtsleiterin Monika Grimm (links) und Stadträtin Sabine Groß (Mitte) übergaben die Auszeichnung ans Küchenteam um Thorsten Blumör (3.von links). Mit ihnen freuten sich Pflegedienstleiterin Katrin Weiskopf und Wolfgang Schmidt (hinten), Leiter des Seniorenzentrums Offenbach. FOTO: STADT/GEORG-FOTO

Sauber und vorbildlich

Smiley für die Küche des Seniorenzentrums Offenbach

Offenbach – Regelmäßig sind in Offenbacher Gastronomiebetrieben Mitarbeiter des Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz zur Lebensmittelkontrolle unterwegs. Wo ein Smiley am Eingang hängt, waren die Kontrolleure zufrieden. Den neuesten Smiley hat Stadträtin Sabine Groß dem Küchenleiter Thorsten Blumör im Seniorenzentrum Offenbach überreicht.

Der Smiley bescheinigt, dass ein Betrieb auf allen Ebenen sauber und vorbildlich arbeitet. Mit der amtlichen Lebensmittelkontrolle wird jede Speisegaststätte eingestuft. Für den bewerteten Betrieb wird das Ergebnis durch den ausgehändigten Prüfbericht transparent. Bei gutem bis sehr gutem Gesamtergebnis aus dem Bewertungsbogen wird der Smiley vergeben. „Durch den Smiley kann der Kunde erkennen, dass es sich um einen sauberen Betrieb handelt, der sich bisher gut bis sehr gut an die Auflagen des Lebensmittelrechtes und der Lebensmittelhygiene gehalten hat", erläutert Amtsleiterin Monika Grimm.

Das Seniorenzentrum serviert täglich Mittagessen. „Offenheit ist eines der Hauptmerkmale des Seniorenzentrums", sagt Leiter Wolfgang Schmidt. „Beim offenen Mittagstisch in unserer Cafeteria treffen sich Anwohner aus der Nachbarschaft, Angehörige von Bewohnern, Mitarbeiter des Hauses oder Berufstätige." Auch zwei Schulen versorgt das Küchenteam um Blumör mittags mit Essen: die Waldschule und die Bachschule. „Das spricht für die überzeugende Qualität des Essens", sagt Stadträtin Sabine Groß und freut sich für das Seniorenzentrum über die Auszeichnung.

„Bei den Mahlzeiten handelt es sich um traditionelle Hausmannskost, die in der hauseigenen Küche von acht Mitarbeitern täglich frisch zubereitet wird. Die Mittagsgäste können zwischen zwei Menüs wählen: Vollkost oder vegetarisches Essen. Eine Voranmeldung ist nicht nötig", so Küchenchef Blumör. Zwischen 11.30 und 13 Uhr stehen Suppe, Hauptgericht und Nachtisch für 4,50 bis 5,50 Euro zur Auswahl. pso

Der Smiley

Wer einen offiziellen Offenbacher Smiley für seine Gaststätte haben möchte, kann dazu unter offenbach.de einen Antrag herunterladen.

Das kontrollieren die Lebensmittelexperten:

- Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen
- Überprüfung der Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel
- Mitarbeiterschulung
- Eigenkontrollen
- Überprüfung der hergestellten Produkte, Wareneingangskontrollen
- Temperaturüberwachung im Betrieb (zum Beispiel Kühlung und Kochtemperatur)
- Bauliche Beschaffenheit des Betriebs (Anlieferung, Küche, Lager, Theke)
- Personalhygiene (Personenhygiene, Personalräume und -toiletten)
- Produktionshygiene (Betriebsabläufe, Reinigung + Desinfektion)
- Schädlingsbekämpfung (Monitoring, Dokumentation)

Das städtische Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz kontrolliert die insgesamt 210 Speiselokale in Offenbach einmal pro Jahr – Betriebe, die mit gut oder sehr gut abschneiden, werden alle 18 Monate besucht. Die drei Lebensmittelkontrolleure kommen unangekündigt in die Gaststätte. Auf Grundlage der letzten offiziellen Prüfergebnisse können rund 20 Prozent der Offenbacher Gaststätten das positive Prüfsiegel beantragen.