

21.04.2016

Auch wir lieben Lebensmittel

Die Berliner Tafel sammelt jeden Tag tonnenweise Lebensmittel. Was muss im Umgang mit ihnen beachtet werden? Timo Schmitt ist Hygieniker bei der Berliner Tafel und beantwortet die häufigsten Fragen:

Welche Waren holt die Berliner Tafel bei den Supermärkten ab?

Grundsätzlich sammeln wir alle Arten von Lebensmitteln ein, solange sie nicht augenscheinlich verdorben, verschimmelt oder stark beschädigt sind. Unsere Fahrer achten darauf, dass die Lebensmittel nicht verunreinigt sind, dass keine Blumenerde über dem Obst ausgekippt ist, kein Reinigungsmittel über dem Gemüse ausgelaufen ist oder Glasscherben in den Kisten liegen. Wir nehmen auch keine Lebensmittel an, die das Verbrauchsdatum erreicht haben.

Was ist ein Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum ist für uns ein verbindliches Datum, ab dem Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden dürfen. Typische Produkte mit einem Verbrauchsdatum sind oft eingeschweißte Schnittsalate, mayonnaisehaltige Feinkostsalate, Fisch, Fleisch und Speiseeis. Das Verbrauchsdatum ist aber nicht mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum zu verwechseln.

Was besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) garantieren die Hersteller gleichbleibendes Aussehen eines Produktes, unveränderten Geruch, Geschmack und die Konsistenz – immer unter Einhaltung der jeweils genannten Kühlbedingungen und der Originalverpackung. In der Regel sind die Produkte aber noch einige Zeit nach dem Erreichen des MHD in Ordnung und werden auch von der Berliner Tafel eingesammelt. Wir belassen sie in ihrer Originalverpackung, prüfen die genießbarkeit und weisen unsere Kundinnen und Kunden bei der Abgabe daraufhin, wenn das MHD des Herstellers bereits erreicht oder geringfügig überschritten ist.

Wie werden die Lebensmittel bei der Berliner Tafel gelagert?

Manche Lebensmittel – wie Milchprodukte oder Wurst -- müssen kühl gelagert werden. Dafür haben wir Kühlsysteme, in denen wir zweimal täglich die Temperatur kontrollieren und die Werte dokumentieren.

Das Brot wird in einer speziellen Kammer gelagert, die nur mit einem milden Reinigungsmittel behandelt werden darf, weil es sich um offene Lebensmittel handelt. Backwaren, die nicht ganz durchgebacken sind (beispielsweise Puddingschnecken oder Torten), müssen auch in die Kühlung, wenn sie am Tag des Wareneingangs nicht gleich wieder abgegeben werden können.

Welche Regeln gelten für den Umgang mit Obst und Gemüse?

Wir wissen von bestimmten Obst- und Gemüsesorten, dass sie bei der Nachreife das Gas Ethylen absondern, dazu gehören unter anderem Äpfel, Birnen, Quitten und Tomaten. Ethylen beschleunigt den Verfallsprozess anderer Früchte; besonders anfällig hierfür sind beispielsweise Salate, Kräuter und Bananen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind geschult und passen auf, dass diese Sorten nicht nebeneinander liegen.

Beeren, Trauben und Pilze sind insgesamt sehr empfindlich und müssen immer sortenrein und möglichst kühl gelagert werden. Im Gegensatz dazu sind Südfrüchte sehr kälteempfindlich und dürfen niemals in zugigen Ecken liegen.

Unsere Grundregel ist immer: first in, first out. Die Waren, die zuerst reinkommen, sollen auch zuerst rausgehen, damit sie frisch bei den sozialen Einrichtungen oder LAIB und SEELE ankommen.

Arbeitsaufgaben:

1. Lesen Sie zunächst alleine das Interview über die Arbeit der Berliner Tafel. Sprechen Sie **zu Zweit** über den Inhalt und unklare Vokabeln.
2. Versuchen Sie jetzt die Antworten auf die Fragen in **eigenen Worten** zusammenzufassen und gehen Sie dabei besonders auf die folgenden Fragen ein:

- Welche Waren werden (nicht) gesammelt? Warum?
- Was könnten die häufigsten Lebensmittel sein? Was wären vielleicht die häufigsten Lebensmittel in Mexiko-Stadt?
- Was ist der Unterschied zwischen **Verbrauchs-** und **Mindesthaltbarkeitsdatum**? Gibt es Entsprechungen im Spanischen?
- Was muss bei der Lagerung gelagert werden?
- Warum dürfen bestimmte Lebensmittel nicht nebeneinander liegen?
- Was bedeutet **first in, first out**?
- Welche anderen Probleme könnte es bei dieser Arbeit geben? Haben Sie Fragen, Vorschläge, Kritik?
- Stellen Sie sich vor, sie würden diese Arbeit hier in Mexiko-Stadt machen – welche anderen Schwierigkeiten, Probleme könnte es geben?