

Qualitätsprüfungen bei apetito

Alle Zutaten für Menüs und Menükomponenten unterliegen strengsten Qualitätskontrollen. So sichert apetito seinen hohen Qualitätsstandard.

Die Auswahl der Zutaten und Lieferpartner hat bei apetito den höchsten Stellenwert. Die Anforderungen an Zutaten, Erzeuger und Lieferanten werden schriftlich fixiert und deren Einhaltung nach Prüfplänen kontrolliert. Die Untersuchung der Zutaten erfolgt im betriebseigenen Labor für Mikrobiologie, Nährwert- und Rückstandsanalytik. Erst bei Gutbefund der Untersuchungsergebnisse werden die Zutaten „freigegeben“, d.h. sie dürfen als Zutaten für die Menüs und Menükomponenten verwendet werden. Durch diesen kontinuierlichen Qualitätssicherungsablauf ist die größtmögliche Produkt- und Ablaufsicherheit gewährleistet.

Der Qualitätssicherungsablauf setzt sich aus folgenden Teilschritten zusammen:

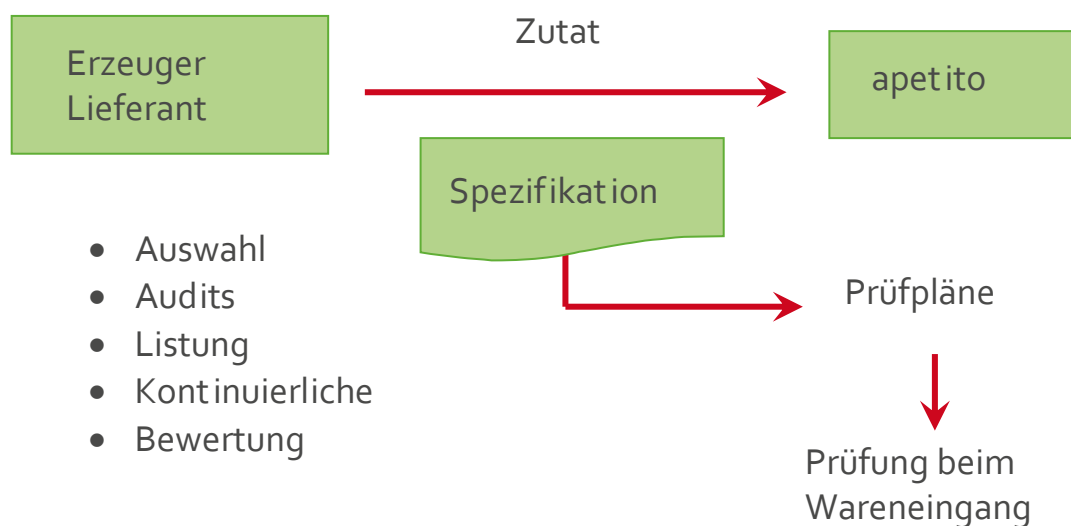


Abb. 1: Qualitätssicherungsablauf, Quelle: eigene Darstellung

Der Erzeuger/ Lieferant

Bei der Auswahl der Erzeuger und Lieferanten setzt apetito auf langfristige Partner, daher stehen bei der Lieferantenauswahl Qualität, Kontinuität und Flexibilität im Vordergrund.

Das Lieferantenaudit ist eine Überprüfung der Erzeuger und Lieferanten vor Ort, die durch apetito-Mitarbeiter durchgeführt wird. Diese analysieren beim Lieferanten die Herstellabläufe der Zutaten und überzeugen sich somit von der Produktsicherheit.

Die Lieferantenlistung ist der nachfolgende Schritt. Nur Lieferanten, die im Rahmen der Lieferantenauswahl und des Lieferantenaudits für „gut“ befunden wurden, werden gelistet, d.h. für den Einkauf zugelassen.

Die regelmäßige Bewertung der Qualitätsfähigkeit und -sicherheit der Lieferanten garantiert größtmögliche Sicherheit und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Die Spezifikation

Für alle Zutaten werden in Spezifikationen die Anforderungen an die Zutaten, unter Einbeziehung gesetzlicher Forderungen, festgelegt und so mit dem Lieferanten vereinbart. Parallel dazu wird der Prüfplan vorgegeben, aus dem hervorgeht, welche Zutaten in welcher Menge, wann und wie geprüft werden.

Die Wareneingangsprüfungen bei apetito

Die Zutaten, die bei apetito angeliefert werden, durchlaufen zunächst umfangreiche Prüfungen.

Sensorische Prüfung

Die Zutaten werden durch die Mitarbeiter der Wareneingangskontrolle auf Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack getestet. Bei einem Teil der Zutaten, wie zum Beispiel Gemüse, werden bereits vorab sensorische Prüfungen beim Lieferanten durchgeführt.

Nährwertanalytische Prüfung

Im betriebseigenen Labor für Nährwertanalytik werden Zutaten und Menüs untersucht. Die Untersuchungsparameter sind:

- Eiweiß, Fett inklusive Fettsäuren und Cholesterin
- Kohlenhydrate inklusive Zucker und Ballaststoffe
- Wasser
- Salz inklusive Natrium
- weitere Qualitätsparameter wie Nitrat, Nitrit, Phosphat, Sulfat, Sulfid und BEFFE (Bindgewebseiweißfreies Fleischeiweiß)

Mikrobiologische Prüfung

Das betriebseigene Labor für Mikrobiologie untersucht die Zutaten und die Menüs auf die einwandfreie mikrobiologische Beschaffenheit. Eine genaue Analyse der Mikroorganismen stellt sicher, dass die Lebensmittel frei von krankheitserregenden Keimen wie zum Beispiel Salmonellen, Staphylokokken oder Bacillus cereus sind.

Rückstandsanalytische Prüfung

Im betriebseigenen Labor für Rückstandsanalytik werden die Zutaten auf unerwünschte Substanzen untersucht.

- Bestimmung von Leicht- und Schwermetallen mit dem Atomabsorptionsspektrometer
- Bestimmung von Pestiziden mittels Gaschromatograph
- Bestimmung von Tierarzneimitteln mit Hilfe von Flüssigchromatographen

Nur bei Gutbefund aller Wareneingangsprüfungen gelangen die Zutaten in die Metzgerei und Küche.



Abb. 2: Nährwertanalytik,
Quelle: apetito



Abb. 3: Mikrobiologie,
Quelle: apetito



Abb. 4: Rückstandsanalytik
Quelle: apetito

Begleitende Prüfungen beim Kochen und Portionieren

Aus den geprüften Zutaten werden von ausgebildeten Köchen täglich über 100 Menüs oder Menükomponenten zubereitet. apetito-Köche sind Spezialisten – ihre Erfahrung und ihr Know-how wird durch zusätzliche Salz- und Viskositätsmessungen ergänzt.

Besonders wichtig ist uns das Erhalten der hitzeempfindlichen Vitamine und anderer wichtiger Inhaltsstoffe wie zum Beispiel sekundären Pflanzenstoffen. Deshalb wird bei apetito schonend gebraten, blanchiert und gekocht und hier besonders auf die Einhaltung der Temperaturen und Zeiten geachtet.

Nach dem Kochen werden die Menüs und Menükomponenten frisch portioniert und sofort schockgefrostet. Prüfungen beim Abwiegen der Menükomponenten und Überprüfung des Gesamtgewichts sichern die korrekten Einwaagen.

Sensorische Endkontrolle im Freigabetest

Die Endprüfung der Menüs erfolgt, stellvertretend für apetito-Tischgäste, im Freigabetest. Dort werden

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- Konsistenz
- Verpackung und Kennzeichnung kontrolliert



Abb. 5: Freigabetest,
Quelle: apetito

Nur bei Gutbefund werden die Menüs/ Menükomponenten an apetito-Kunden geliefert.

Einhaltung der Tiefkühlkette

Das eigene Lager und der eigene Fuhrpark mit apetito Service-Fahrern stellen die geschlossene Tiefkühlkette bis zum Kunden sicher, dies wird über Temperaturaufzeichnungen dokumentiert.

Die beschriebenen Qualitätssicherungsmaßnahmen sind im Eigenkontrollsystem verankert. apetito unterliegt ständigen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung und wird im Rahmen des zertifizierten Qualitätsmanagementsystems nach DIN EN ISO 9001:2008 jährlich durch externe Auditoren geprüft.