

Fortbildungsveranstaltung – Fleischgroßmarkt und Dönerproduktion

Am 04.03.2013 trafen sich die Teilnehmer auf dem Berliner Großmarkt in der Beusselstraße 44 N-Q in den Räumlichkeiten der Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Bezirksamtes Mitte von Berlin, Außenstelle Großmarkt zur Fortbildungsveranstaltung zum Thema Fleischgroßmarkt und Dönerproduktion.

Nach einer kurzen Einführung ging es auf das Gelände des Großmarktes.

Nach dem Krieg war die Stadt Berlin geteilt. Der Westteil war von der Versorgung abgeschnitten. Der Schlachthof in der Landsberger Allee lag im Osten, das frühere Großmarktgelände in der Nähe des Roten Rathauses. Deshalb war es erforderlich im Westen neue Versorgungsstrukturen zu schaffen. Dies war die Geburtsstunde des Großmarktes Beusselstraße. Aus ursprünglich zwei Hallen, eine für Obst und Gemüse, die zweite für Fleischbetriebe, ist ein unübersichtliches Gelände mit vielen Gebäuden geworden, wo neben Lebensmittelbetrieben auch der Zubehörhandel und Dienstleister, z. B. für Kältetechnik zu finden sind.

Der Berliner Großmarkt

entstand in den Jahren 1883 bis 1892. Es wurden elf Markthallen im gesamten Stadtgebiet gebaut. Im zweiten Weltkrieg wurde ein Großteil der Markthallen zerstört. 1960 wurde der Großmarkt umfirmiert in die Berliner Großmarkt GmbH. Der neue Standort in der Beusselstraße wurde am 20. März 1965 eröffnet. In den Jahren und Jahrzehnten kamen immer neue Hallen und Firmen dazu und komplettieren das gesamte Angebot. Auf einer Fläche von 330.000 Quadratmetern mit rund 300 Fachhändlern und Mietern gehört der Berliner Großmarkt zu den größten Versorgungszentren für den ungebundenen Lebensmitteleinzelhandel, Hotels, Gastronomie und Großverbraucher in Deutschland.

Quelle: www.berliner-grossmarkt.de

Unser erstes Ziel war das Tiefkühlhaus der **Firma MUK Logistik GmbH**. Hier werden drei Dienstleistungen für die Kunden angeboten.

- ▶ Firmen bzw. Kunden geben ihre Waren zur Einlagerung ab. Die Palettenstellplätze werden von der MUK verwaltet. Der Zugang für die Überwachungsbehörde ist mit einem Mitarbeiter der Firma möglich.
- ▶ Vermietet werden Räume („Käfige“), die von den Mietern verschlossen werden. Hier hat die Behörde keinen direkten Zugriff. Möglich ist das Reinschauen da die Abtrennungen aus Gitterwänden bestehen.
- ▶ Firmen können ihre Waren hier Schock frosten lassen. Diese Dienstleistung ist für das Tiefkühlhaus zulassungspflichtig. Mit einem sehr interessanten Lastenaufzug (historisch wertvoll) begaben wir uns zur Abteilung vermieteter Räume und schauten uns dort um. Dr. Christine Walter und Ihre Kollegen waren in diesem Zeitraum gerade bei der Überprüfung der Käfige. Da kein direkter Zugang möglich ist, werden die Türen verplombt und der Mieter muss sich vor dem nächsten Öffnen bei der Behörde melden. Gemeinsam werden die eingelagerten Waren geprüft und bei Abweichungen / Beanstandungen (z.B. keine Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Zustand der Ware, u.a.) erfolgen ordnungsbehördliche Maßnahmen. Eingelagert wird fast alles, auch Mandeln zur Marzipanherstellung, Kaffeeextrakt oder Tabak. So werden Plüschtiere mit Körnerfüllung vor dem Inverkehrbringen tiefgefroren um Parasiten abzutöten. Wir begegneten bei unserem Rundgang auch schon einigen Dönern, die in den Räumen lagerten. In einem der Räume standen auf einer Palette tiefgekühlte Fleischblöcke mit stark beschädigter Umhüllung und Gefrierbrand die zur Entsorgung vorgesehen waren. Die Nachweise der Entsorgung werden bei der Überwachungsbehörde vorgelegt. Proben von den Fleischblöcken bzw. von den tiefgefrorenen Waren werden auch entnommen. Hilfsmittel sind hier ein Elektro-Fuchsschwanz oder eine elektrische Bandsäge. Rund um die Uhr ist ein Zugang für die Mieter zu den jeweiligen Räumlichkeiten möglich. Im Rahmen der amtlichen Überwachung werden auch Temperaturen gemessen mittels Einstichthermometer. „Wenn der Fühler nicht rin jeht, ist es kalt genug!“ Oft sind Dönerkegel außen hart, aber im Inneren nicht durchgefroren.

Einen Einblick in Ihre Arbeit und Räumlichkeiten bot uns die **Firma Recke Fleischwaren-Spezialitäten Vertriebs GmbH & Co. KG**.

Eine Spezialisierung ist das Schneiden und Portionieren von Fleisch- und Wurstwaren. Diese Waren werden von Krankenhäusern, Pflegeheimen und in der Gastronomie genutzt. Nach dem Schneiden und Portionieren werden die Waren verpackt und gekennzeichnet. Das Schneiden und Portionieren erfolgt in deckenhoch abgeteilten Räumen. Während des Rundganges schauten wir uns die Ausgangswaren (Kistenware) einschl. der Kennzeichnung und im Ausgangslager die Fertigware an. Diese wird von den Kunden direkt eingekauft oder von den Mitarbeitern kommissioniert und zur Auslieferung vorbereitet.

Während unseres Rundganges trafen wir den externen Gutachter Prof. Dr. Hans-Jürgen Sinell, der sich auch gerade auf einem Rundgang befand.

Waren werden auch „Weggefroren“. Insbesondere bei Geflügel ist dieser Vorgang nicht unumstritten. Wichtig sind die Darstellung der Rückverfolgbarkeit und das Einfrierdatum. Die (Kälte-)Behandlung der Lebensmittel muss nachvollziehbar sein. Fa. Recke haftet in diesem Fall für das neue MHD und die Sicherheit des Lebensmittels. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird immer auf dem Lieferschein vermerkt.

Das Unternehmen besteht seit 1959. Aus ganz Europa werden Wurstwaren, Schinken, Spezialitäten und Fleisch gehandelt. Der Hauptsitz ist auf dem Gelände des Berliner Großmarktes.

Etwa 1000 verschiedene, ausgewählte Wurst- und Schinkenspezialitäten incl. Fleisch werden von ca. 300 Nationalen und Internationalen Lieferfirmen der Fleischindustrie gehandelt.

Importe werden aus Ungarn, Dänemark, Niederlande, Belgien, Frankreich, Spanien, Österreich und Polen getätigt. Das Kundenpotenzial umfasst sämtliche namhafte Filialbetriebe, Ketten, Caterer, Kaufhäuser, C + C-Märkte, Fleischwarenfabriken,

Krankenanstalten, Fleischerfachgeschäfte, Großküchen, Kantinen und die gesamte Gastronomiebranche. Die Belieferung der Kunden wird vom firmeneigenen Fuhrpark und Vertrags-Fachkühlspeditionen durchgeführt. Über 30 moderne, gekühlte LKWs mit einer Zuladefähigkeit zwischen 3,5 und 10 t verbringen täglich oder nach festgelegtem Tourenplan die Ware zum Kunden. Das Liefergebiet umfasst den Großteil der gesamten Bundesrepublik.

Die Produkte des Unternehmens Recke unterliegen der freiwilligen Selbstkontrolle und werden von dem Institut für Lebensmittelhygiene der Freien Universität Berlin geprüft. Alle angebotenen Artikel werden in zugelassenen EU-Betrieben hergestellt. Seit dem 1. Januar 1998 entsprechen sämtliche Abholgroßmärkte und Auslieferungsläger der Recke – Gruppe den Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Richtlinien gemäß HACCP.

Quelle: www.recke-fleischwaren.eu

Im Programm weiter ging es mit der Besichtigung der Dönerproduktion. Durch die sehr kurzfristige Absage der geplanten Besichtigung in einer anderen Döner- Produktion (wegen Todesfall) musste Dr. Christine Walter Ersatz finden. Am Besichtigungstag ermöglichte uns die Birlik Dönerproduktion GmbH einen Rundgang durch die Produktion und somit den praktischen Blick auf das Thema. Dafür ein ganz großes Dankeschön!

Nach der Praxis kommt die Theorie!

Zurück in den Räumen der Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Bezirksamtes Mitte von Berlin, Außenstelle Großmarkt hatten Dr. Christine Walter und Dr. Cornelia Stoffregen zu den Themen Entsorgung, Kennzeichnung, Aufbrauchfrist, Einfrieren und zum Transport einiges für uns vorbereitet.

Anhand von zahlreichen Beispiel- Etiketten / Deklarationen besprachen wir die Thematik rund um die wichtigen Punkte zur Kennzeichnung.

Weitere Ausführungen zum Thema → siehe Fachartikel Döner Kebap in Theorie und Praxis

Mehr Bilder → siehe Homepage www.lmk-berlin-brandenburg.de → Bildergalerie

Vielen Dank für die fachliche Unterstützung an Dr. Christine Walter!

Diana Born