

## **Fortbildungsveranstaltung - Fleischgroßmarkt und Dönerproduktion am 04.12.2013**

Am 04.12.2013 trafen sich die Teilnehmer zur Fortbildungsveranstaltung Fleischgroßmarkt und Dönerproduktion auf dem Berliner Großmarkt in der Beusselstraße 44 N-Q in den Räumlichkeiten der Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Bezirksamtes Mitte von Berlin, Außenstelle Großmarkt.

*Jetzt werden sich sicher einige Fragen, wo dies bekannt gemacht wurde. Deswegen an dieser Stelle eine kleine Erklärung. Zu der Veranstaltung am 04.03.2013 hatten sich innerhalb kürzester Zeit zahlreiche Kolleginnen und Kollegen angemeldet. Durch die beschränkte Platzkapazität gab es eine Liste mit Kollegen die für eine weitere Veranstaltung bevorzugt von mir angeschrieben bzw. anderweitig über den Termin informiert wurden.*

*Es war nicht einfach, einen weiteren Termin für diese sehr nachgefragte Veranstaltung zu organisieren.*

Nach der Begrüßung und einer kurzen Einführung in das Thema durch Dr. Christine Walter ging es gleich zur praktischen Seite des Themas. Die Tek-Döner Produktion GmbH ermöglichte uns einen Einblick in die Produktion von Döner-Kebab und Drehspießen.

Wieder auf dem Gelände des Großmarktes in der Beusselstraße konnten wir in der Verkaufshalle von dem Flair auf dem Großmarkt einen kleinen Eindruck gewinnen. Das Hauptgeschehen spielt sich in den frühen Morgenstunden ab. Aber auch zu diesem späteren Zeitpunkt verdeutlichten die Erklärungen von Dr. Christine Walter das Geschehen. Durch die langjährige Arbeit (25 Jahre) auf dem Gelände des Großmarktes hat Sie die Entwicklungen und Veränderungen ständig vor Augen. Im Geschäft der Firma Recke Fleischwaren-Spezialitäten Vertriebs GmbH & Co in der Markthalle verschafften wir uns einen Überblick über das angebotene Warensortiment. Hier erläuterte Dr. Christine Walter die verschiedenen Qualitätsstufen von Schinkenprodukten. Wobei es einige Produkte vorzogen sich vollständig zu verhüllen und nur die Zutatenliste Auskunft über die Zusammensetzung und den Inhalt gab.

„Schmeckt gut und löscht den Durst!“

Es soll jetzt aber nicht der Eindruck entstehen, dass gewisse Produkte schlecht sind. Wichtig ist es den Verbraucher über die eingesetzten Waren zu informieren und nicht ein hochwertiges Produkt durch eine einfache Variante zu ersetzen und so den Verbraucher zu täuschen.

Unsere nächste Station auf dem Großmarktgelände war das Tiefkühlhaus der **Firma MUK Logistik GmbH**.

Zurück in den Räumen der Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Bezirksamtes Mitte von Berlin, Außenstelle Großmarkt folgte die Theorie der Praxis. Dr. Christine Walter beleuchtete das Thema aus Sicht der vorhandenen gesetzlichen Rahmenbedingungen, einschl. der Leitlinien. Anhand von Beispieticketen wurden Fehlerquellen aufgedeckt und festgestellt, wie schwierig es ist eine fehlerfreie Kennzeichnung umzusetzen. Weitere Themen waren die Entsorgung von Restspießen und die Probleme beim Transport (angetaute Döner, Vorgehen u.a.)

An Dr. Christine Walter ein großer Dank für die Organisation der Fortbildung!

Detaillierte Ausführungen zur Thematik gab es in der Ausgabe 2/2013 „Der Lebensmittelkontrolleur“. Der Vortrag von Dr. Christine Walter ist auf unserer Homepage ([www.lmk-berlin-brandenburg.de](http://www.lmk-berlin-brandenburg.de)) im internen Bereich eingestellt.

D. Born