

Mit Zwischenmahlzeiten ins Finale

Verpflegung bei Wettkämpfen
und Vereinsveranstaltungen

Modul 9



Inhaltsverzeichnis

- Produktvielfalt am Imbissstand
- Abgabe und Verkauf an Dritte

Produktvielfalt am Imbissstand I

- Getränke: warm oder erfrischend, sportartgerecht
- Süße Lebensmittel: Obstspeisen, Milchspeisen, Müsliriegel
- Herzhafte Lebensmittel: Aufstriche und Salate
- Warme Speisen: Gegrilltes, Suppen u. v. m.



Produktvielfalt am Imbissstand II

- Wichtig für Sportler:
 - Bedarfsgerecht, leicht verdaulich und bekömmlich
 - Vielfalt: süß bis herzhaft, erfrischend und warm
 - Angebote für Vegetarier
 - praktisch
 - Hygienisch unproblematische Speisen

Abgabe und Verkauf an Dritte I

- Planung
 - Ablaufplanung:
Ressourcen, Einkauf, Lagerung, Verarbeitung, Verkauf
 - Lebensmittel:
Akzeptanz, Nutzen für die Sportler und Gäste, Risikominimierung, Preis
 - Personal:
Schulung (*Ablauf, Hygiene etc.*), Finanzierung, Einsatzzeiten
 - Infrastruktur:
Räume, Arbeitsflächen und Geräte

Abgabe und Verkauf an Dritte II

- Hygiene
 - Belehrung nach Infektionsschutzgesetz § 42 und § 43
muss bei Lebensmittelunternehmern vorliegen
für gelegentliches Ehrenamt empfohlen, jedoch keine Pflicht
 - Saubere Lager-, Verarbeitungs- und Präsentationsflächen sowie Geräte
 - Persönliche Maßnahmen in Bezug auf Kleidung, Hände, Haare, Verletzungen
 - Temperaturkontrollen

Abgabe und Verkauf an Dritte III

- Einkauf und Lagerung
 - Lebensmittel:
Rezepturen anpassen, Mengen vs. Verpackungseinheiten, Risikoanalyse
 - Transport:
Fahrzeuge, Kühlung
 - Lagerorte:
Kapazitäten, Bedingungen (*geschützt vor Verunreinigung und Entwendung und wenn erforderlich gekühlt*)
 - Personalschulung:
Einkaufsliste, weiterer Verlauf, Gefahrenminimierung (*Verpackung, Reinigung, Kontrolle der Lagerbedingungen*)

Abgabe und Verkauf an Dritte IV

- Verarbeitung und Verkauf
 - Lebensmittel:
Rezepturen verwenden und einhalten
 - Geräte und Arbeitsflächen:
für die Herstellung geeignet und zuvor gereinigt
 - Zwischenlager:
zum Teil neue Lagerbedingungen und Verpackungen
 - Präsentation:
geschützt, ansehnlich, handhabbar, erklärend
 - Personalschulung:
Hygiene, Preise, Mengen, Übergabe



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

www.in-form.de



