Lunchtime

A) Personal

Bezüglich der neuen Covid 19 Maßnahmen der luxemburgischen Regierung möchten wir Sie darüber informieren, dass alle unsere Mitarbeiter und Lieferanten 3G konform sind, also im Besitz eines vollständigen Impfpasses, einer Genesungsbescheinigung oder eines negativen Covid-Test mit QR-Code.
Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig in Hygiene- und HACCP-Regeln geschult und sind von professionellen des Gastrogewerbes umgeben (Köche, Konditoren, Ernährungsberater, Kellner, Manager).
Sie sind mit der entsprechenden Kleidung (Jacke, Hose, Haarnetz, Handschuhe und Gesichtsmaske) sowie Sicherheitsschuhen für die Arbeit in der Lebensmittelindustrie ausgestattet.
Händedesinfektion am Eingang zum Umkleideraum, zu Beginn der Arbeitsschicht, bei jedem Arbeitswechsel, vor und nach den Pausen und am Ende der Schicht sind verpflichtend. Außerdem werden Handschuh gewechselt, wenn ein neues allergenes Produkt verwendet wird oder wenn die Gesichtsmasken oder Augen berührt wurden.

B) Infrastruktur einer professionellen Küche

Wir haben eine voll ausgestattete professionelle Küche von 900 m² net, die den aktuellen Hygienestandards des Gesundheitsministeriums für Lebensmittel entspricht. Alle unsere Räume sind mit Handwaschbecken ausgestattet und unsere Handseife ist Lavmain + (Realco). Es handelt sich, um eine desinfizierende, nicht parfümierte Flüssigseife, die speziell für die Händehygiene im Lebensmittelbereich entwickelt wurde.
Alle Bestellungen werden mit Lieferwagen transportiert, die mit professionellen Kühlgruppen ausgestattet sind, um die Kühlkette zum Lieferort zu gewährleisten. Die Temperaturen dieser Gruppen werden jederzeit über ein digitales System geprüft.

C) HACCP-Plan

Unsere Küche folgt einem täglichen Reinigungsplan, gefolgt von einem Reinigungsteam am Ende der Produktion. Wir verwenden dasProdukt Degres L + von (Realco), einen auf Enzymen basierenden flüssigen Desinfektionsreiniger, der für Böden und Oberflächen (Wände, Arbeitstische, Böden, Epoxid usw.) in der Lebensmittelindustrie empfohlen wird. Das wird täglich von unseren Verantwortlichen für Qualität und Hygiene überprüft.
Unsere Produktion wird alle zwei Monate von einem im Großherzogtum Luxemburg zugelassenen Labor überprüft. Sie kommen ohne Vorwarnung und nehmen Lebensmittel-, Kontakt- und Oberflächenproben. Die Ergebnisse waren immer gut und entsprachen den geltenden Standards.
Der Ein- und Ausgang unserer Produkte wird ebenfalls digitalisiert, um ihre Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

D) Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen bezüglich des Corona-Virus

Derzeit war keiner unserer Mitarbeiter oder deren Familienmitglieder (im Urlaub) in einem der gefährdeten Gebiete und niemand zeigt äußere Anzeichen. Die Mitarbeiter müssen bei ihrer Rückkehr ihren Urlaubsort angeben.
Die Sicherheitshinweise wurden allen Mitgliedern unseres Teams mitgeteilt und was zu tun ist, wenn sie Atembeschwerden oder Fieber haben. Kranke Mitarbeiter müssen zu Hause bleiben. Wir haben auch regelmäßige Überprüfungen des Gesundheitszustands unserer Mitarbeiter geplant.
Unserem Team wurde verboten Küsse (Bises) zu geben oder sich mit Handschlag zu begrüßen.

Wir überwachen die Situation täglich genau und ergreifen bei Bedarf sofort zusätzliche Maßnahmen