

StoreSafe[®]
STORE FRESH



Gastronomen. Arbeitsablauf. Produkt.

CAMBRO[®]
TRUSTED FOR GENERATIONS™

www.cambro.com



Das StoreSafe® Programm wurde geschaffen, um Cambro Produkte hervorzuheben, die Gastronomen bei der Einhaltung der Nahrungsmittelhygienerichtlinien unterstützen. StoreSafe hat sich zum Synonym für leicht zu reinigende Gastronomieprodukte entwickelt, die Handhabung und Kontaminationspunkte verringern und somit zur Einhaltung der Hygienerichtlinien in Küchen beitragen. Die in dieser Broschüre aufgeführten Produkte tragen zur Eindämmung der drei größten Risikopunkte in Sachen Nahrungsmittelsicherheit bei:

- Zeit- und Temperaturprobleme
- Kreuzkontamination
- Mangelhafte persönliche Hygiene

Alle Cambro Produkte sind so konzipiert, dass sie die Handhabung auf einem Minimum halten und Zeit sparen, wodurch das Nahrungsmittelvergiftungsrisiko verringert wird. Durch die Verwendung bereits existierender und innovativer neuer Produkte ist Cambro auch weiterhin in der Speiseservicebranche führend und hilft Gastronomen beim Servieren von unbedenklichen Speisen.



Cambro entwickelt alle Produkte mit dem Ziel, Gastronomen die Einhaltung der HACCP-Richtlinien zu erleichtern.



Cambro unternimmt bedeutende Schritte zur schonenden Nutzung der Ressourcen unserer Erde.

INHALTSVERZEICHNIS

- 04 Wareneingang
- 06 Lagerung / Regale
- 08 Lagerung / Vorratsbehälter
- 12 Zubereitung und Kochen
- 14 Servieren
- 16 Aufbewahrung und Transport
- 20 Reinigung
- 22 Checklisten
- 23 Inspektions-Checkliste



WARENEINGANG

Nahrungsmittelsicherheit beginnt beim Wareneingang. Ergreifen Sie Vorsichtsmaßnahmen gegen Kontamination und Zeit-/Temperaturprobleme durch sofortige Inspektion von Lieferungen. Nehmen Sie Nahrungsmittel aus den Versandkartons und transportieren Sie Verderbliches rasch zur Kaltlagerung. Hierdurch wird das Eindringen von Bakterien und Ungeziefer aus Versandkartons in die Küche verhindert, und die Nahrungsmittelqualität bleibt erhalten.



GEFAHREN

Kreuzkontamination:

Pappkartons mit Gemüse, Obst, Eiern oder Fleisch sind oft durch tödliche Bakterien, Schimmel und/oder Ungeziefer kontaminiert, die sich auf alle Kontaktpunkte in der Küche übertragen können.

Zeit- und Temperaturprobleme:

Lagern Sie Produkte innerhalb von 15 Minuten in Kühl- und Gefrierbereichen, um das Wachstum schädlicher Bakterien einzudämmen, die zu Nahrungsmittelvergiftung führen können.



BESTE PRAKTIKEN

- **Produkte sorgfältig inspizieren, um sichere Temperaturen und akzeptable Nahrungsmittelqualität zu gewährleisten.**
- **Verderbliche Produkte innerhalb von 15 Minuten nach dem Entladen ordnungsgemäß einlagern, um unbedenkliche Nahrungsmitteltemperaturen sicherzustellen.**
- **Produkte aus Pappkartons in sterile Vorratsbehälter mit Deckeln umpacken.**
- **Sämtliche Produkte zugedeckt und mindestens 15,3 cm vom Boden entfernt aufbewahren, um Kreuzkontamination zu vermeiden.**

TIPPS

Vermeiden Sie Ungeziefer und schädliche Bakterien in der Küche! Bringen Sie keine verschmutzten und möglicherweise kontaminierten Versandkartons in saubere Vorbereitungs- und Aufbewahrungsräume.

Ware aus biologischem Anbau oder Anbau vor Ort ohne herkömmliche Schädlingsvernichtungsmittel sollte im Eingangsbereich sorgfältig inspiziert werden, damit keine Schädlinge in die Küche gelangen. Vorratsbehälter und Deckel schützen den Inhalt vor Kreuzkontamination durch Verschütten und undichte Kartons. Abgetropfter Saft bleibt in den Behältern mit rohem Fleisch, fern von Gemüse und Fertigspeisen.

Camwear® Vorratsbehälter mit SlidingLid™ Schiebedeckel

Packen Sie Ware aus Pappkartons in Vorratsbehälter um.

- Zurückschiebbare Deckel ermöglichen den leichten Zugriff auf den Inhalt und halten Handhabung auf einem Minimum.
- Ein Kreuzkontaminationspunkt wird ausgeschaltet, da der Deckel nicht entfernt wird und somit nicht mit verschmutzten oder kontaminierten Flächen in Kontakt kommt.



ColanderKits™

ColanderKits – ideal für Gemüse, Fisch, Fleisch und Geflügel.

- Flüssigkeiten und Saft tropfen direkt in den Vorratsbehälter.
- Ausreichend Platz sorgt dafür, dass Nahrungsmittel nicht in Flüssigkeit liegen.
- Für die hygienische Aufbewahrung von Speisen bei gleichzeitiger Reduzierung der Handhabung.



KD-Servier- und Transportwagen

Zum raschen Nahrungsmitteltransport vom Wareneingang zu Kühl- und Gefrierbereichen.

- Wagen sind robust und haltbar.
- Polypropylenfächer lassen sich leicht reinigen, rosten und korrodieren nicht.



Servierwagen

Sämtliche Allzweck-Servierwagen sind haltbar und zuverlässig.

- Leicht manövrierbar, rosten nicht und lassen sich problemlos reinigen.



Lageruntersätze

Kartons können zur Erleichterung von Inspektionen auf Lageruntersätzen abgestellt werden.

- Halten Produkte 30,5 cm über dem Boden, fern von Schmutz und Ungeziefer. Dies ist die doppelte Höhe der HACCP-Hygienerichtlinien.



LAGERUNG / REGALE

Ein leicht zu reinigendes, rostfreies Regalsystem ist der erste Schritt zu Nahrungsmittelhygiene. Rostige und verschmutzte Regale sind ein rotes Tuch für das Gesundheitsamt und signalisieren Verstöße gegen die Hygienerichtlinien in der Küche. Camshelving® Premium Series und Camshelving® Basics Plus Series sind einfach die hygienischsten Regalsysteme auf dem Markt. Die geschlitzten Auflagen fördern die Luftzirkulation, und von den geschlossenen Auflagen lassen sich Tropfflüssigkeit und Verunreinigungen leicht abwischen.



GEFAHREN

Kreuzkontamination:

Staub, Fett und Verunreinigungen auf den Regalen können einen Nährboden für schädliche Bakterien bilden, wodurch gelagerte Nahrungsmittel dem vorzeitigen Verderb ausgesetzt sind. Rostige Regale lassen sich nicht reinigen und werden zum Nährboden für gefährliche Mikroben, die die Qualität von Vorräten beeinträchtigen.

camguard
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Eine antimikrobielle-Technologie, die das Wachstum von Schimmel und Bakterien hemmt. Camguard ist in das gesamte Regalfachmaterial integriert, d.h. es lässt sich nicht abkratzen oder abwaschen und nutzt sich nicht ab. Schützt kontinuierlich gegen das Wachstum schädlicher Bakterien. Nur bei der Camshelving Premium Series verfügbar.

TIPPS

Epoxidbeschichtete Regale splintern bei starkem Gebrauch ab oder bekommen Risse, und Säuren von Nahrungsmitteln fressen sich durch die Beschichtung.

Nach dem Freilegen rostet und korrodiert Metall rasch. Da Camshelving® Premium Series und Camshelving® Basics Plus Series rostfrei bleibt, ist kein Auswechseln erforderlich, was auf lange Sicht Geld spart.



BESTE PRAKTIKEN

- *Halten Sie Regaleinheiten sauber, um Bakterienwachstum und Vorratskontamination zu verhindern.*
- *Wischen Sie Verunreinigungen auf und unter den Regalen rasch auf.*
- *Verwenden Sie rostfreie und korrosionsbeständige Kühl- und Gefrierräume.*
- *Lagern Sie Produkte mindestens 15,3 cm über dem Boden, um Kontamination durch Schädlinge und Bodenschmutz zu vermeiden.*
- *Unterhalten Sie separate Lagerbereiche für Fleisch, Fisch, Milchprodukte und Gemüse/Obst.*

Camshelving® Premium Serie

- Die Regalserie wurde entwickelt, um allen extremen Lagersituationen und Temperaturen standzuhalten.
- Ideal für den Gebrauch in Küchen, Gefrierräumen, zur Trockenlagerung und Aufbewahrung geeignet.
- Das Material ist leicht abwischbar und die Regalauflagen können in der Spülmaschine gereinigt werden.



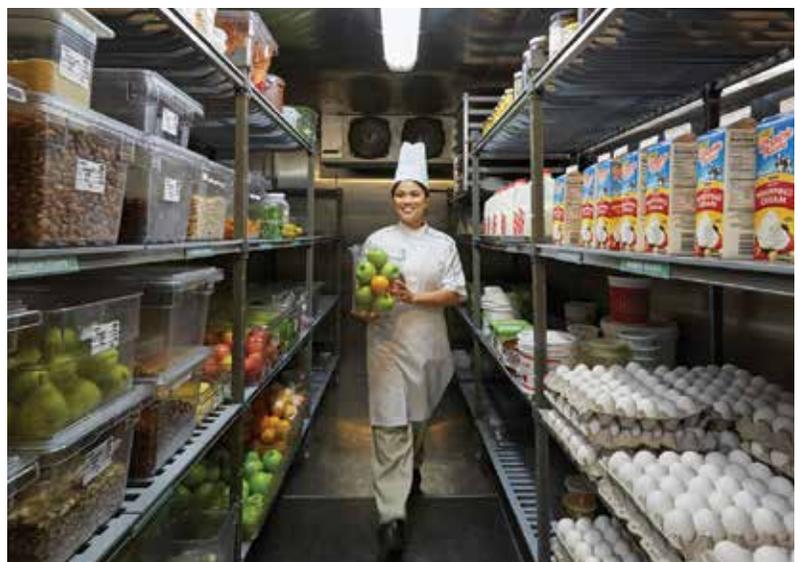
Hohe Lagerdichte Bodenschienensystem

- Maximale Lagerkapazität durch Schaffung von Gängen mit Lagerregalen in allen verfügbaren Bereichen.
- Dieses einfache System besteht aus stationären Startereinheiten, die an einem erhöhten Bodenschienensystem an beiden Enden verankert werden, wobei mobile Einheiten für hohe Lagerdichte dazwischen aufgestellt werden.
- Die Schiene lässt sich leicht installieren und erfordert kein Bohren oder Kleben.



Camshelving® Basics Plus Serie

- Überzeugt durch geringes Gewicht ist trotzdem sehr stabil, korrosionsfrei, aus robustem Hochleistungsverbundmaterial.
- Das Material ist leicht abwischbar und die Regalauflagen können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Regale sind unempfindlich gegen aggressive Chemikalien und Salzwasser.



LAGERUNG / Vorratsbehälter

Bei unsachgemäß gelagerten Vorräten besteht das Risiko von Kreuzkontamination und Beeinträchtigung der Qualität. Für die Vorratshaltung, bei der die Hygienevorschriften eingehalten werden, ist Folgendes erforderlich:

- "First In First Out" (FIFO - Ältere Ware wird zuerst verbraucht) Vorratsrotation sorgt für ordnungsgemäße Verbrauchssequenz bei der Lagerung.
- Leichte Identifizierung von Menüzutaten minimiert die Handhabung.
- Rundum abgeschlossene Behälter verringern das Kreuzkontaminationsrisiko.

TIPPS

Der von Klebeband und regulären Klebetiketten zurückgelassene klebrige Rückstand ist ein Anziehungspunkt für Küchenschaben und Fliegen. Tragen Sie zur Verbannung dieses Ungeziefers aus der Küche bei!



GEFAHREN

Kreuzkontamination:

Inhalt in offenen Vorratsbehältern ist anderen Nahrungsmitteln und Schadstoffen ausgesetzt. Klebrige Rückstände von Klebeband und nicht auflösenden Etiketten auf Vorratsbehältern können ebenfalls Nährboden für schädliche Bakterien sein.



BESTE PRAKTIKEN

- *Vorräte in klaren Behältern mit dicht schließenden Deckeln aufbewahren, um Handhabung auf einem Minimum zu halten und das Kontaminationsrisiko zu verringern.*
- *Rohe und gekochte Vorräte separat aufbewahren, um Kreuzkontamination auszuschließen. Mit Deckeln statt mit Klarsichtfolie abdecken, damit der Inhalt vor Verschütten und Schadstoffen geschützt ist.*
- *Vorratsbehälter verschließen und mit einem löslichen Etikett versehen, auf das Inhaltsangabe und Datum geschrieben wurden. Hierdurch wird das Risiko schädlicher Bakterien durch klebrige Etiketrückstände verhindert.*
- *Nahrungsmittel gemäß dem "First In First Out" (FIFO)-System rotieren, um sicherzustellen, dass ältere Nahrungsmittel zuerst verbraucht werden.*

ColanderKits™

Ein hygienisches Komplettsystem für unbedenkliche Nahrungsmittel.

- Zum Aufbewahren von rohem Fleisch, Fisch auf Eis oder Obst/ Gemüse fern von Fertigspeisen.
- Saft und Flüssigkeit tropfen in den Vorratsbehälter und lassen sich rasch und leicht entsorgen.



Camwear® Vorratsbehälter

Keine Aufbewahrung von Vorräten in möglicherweise kontaminierten Versandkartons.

- Zurückschiebbare Deckel ermöglichen den leichten Zugriff auf den Inhalt und halten Handhabung auf einem Minimum.
- Ein Kreuzkontaminationspunkt wird ausgeschlossen, da der Deckel nicht entfernt wird und somit nicht mit verschmutzten oder kontaminierten Flächen in Kontakt kommt.



Vorratsbehälter

Zum Aufbewahren von Schüttgut wie Mehl und Getreide.

- Sorgt für Frische und schützt vor Schimmel und Ungeziefer.
- Klarer Schiebedeckel reduziert die Handhabung; ermöglicht problemlos Zugriff und Inhaltserkennung.



StoreSafe® Etiketten

- Etikett und Klebstoff lösen sich in weniger als 30 Sekunden vollständig auf.
- Mit heißem oder kaltem Wasser im Geschirrspüler reinigen. Unschädlich für alle Abwasser- und septischen Systeme.
- Es bleibt kein klebriger Rückstand, der Nährboden für Bakterien bilden kann.



Allergenfreie Produkte

- Schaffen Sie Lagermöglichkeiten für allergen- und glutenfreie Zutaten.



Produktlösungen

Camwear® GN-Behälter

- Verwenden Sie flache Schalen zum Abkühlen zubereiteter Speisen. Nachdem die Ware unbedenkliche Temperaturen erreicht hat, mit einem dicht schließenden Deckel abdecken, um den Inhalt zu schützen und Handhabung zu verringern.



Geht keine Reaktion mit Nahrungsmitteln ein; minimiert potenzielle schädliche Chemikalien und Säurereaktionen.

Temperaturbeständig von -40°C bis +99°C.



Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

Klarer, praktisch unzerbrechlicher Kunststoff lässt den Inhalt aus einiger Entfernung erkennen.

***Camwear hält den Inhalt
so kühl wie eine Edelstahlschale.***

CamSquares®

Die quadratische Form optimiert den Lagerplatz.

- Leicht lesbare aufgedruckte Maßskala sorgt für problemlose Inventarverwaltung.
- Luftdichte Deckel ermöglichen rasches Abdecken und hygienisches Aufbewahren von Zutaten.



Deckel für GN-Behälter

Die Verwendung von Camwear Deckeln auf Vorratsbehältern ist für die Nahrungsmittelsicherheit unerlässlich. Nahrungsmittel bleiben länger frisch als mit Klarsichtfolie.

- Schützt den Inhalt vor Tropfflüssigkeit, Verschüttungen und sonstigen Schadstoffen in Kühlbereichen.
- Deckel lassen sich leicht reinigen und sind spülmaschinenfest.

Camwear® Flachdeckel

- Optimiert das Fassungsvermögen von Schalen.



Camwear Deckel mit Kerbe und Griff

- Kochbesteck bleibt in der Speisenschale und fern von potenziell kontaminierten Thekenflächen.



Camwear Deckel mit Griff

- Tief eingeformter Griff für sicheren Halt.
- Verfügbar in Schwarz, um Licht zu blockieren und somit die Verfärbung von Fleisch und Käse zu vermindern.



Camwear FlipLid®

- Zum Herausnehmen des Inhalts einfach aufklappen.
- Reduziert Kreuzkontaminationspunkte, da der Deckel auf der Schale verbleibt.



Luftdichte Deckel aus Polypropylen

- Verschlussdeckel sind mit einer Innendichtung versehen, die ausgezeichneten Spritzschutz und maximale Frische bietet.



Camwear GripLid™

- Deckel "greift" an der Seite der Speisenschale und bietet hervorragenden Schutz gegen Verschüttungen und Kontamination.
- Fördert die Nachhaltigkeit, da Speisen nicht in Klarsichtfolie eingewickelt werden müssen.



Runde Vorratsbehälter

Ideal zum Umrühren von Suppen und Saucen.

- Leicht ablesbare, aufgedruckte Maßskala außen zum Erkennen der Inhaltmenge auf einen Blick.
- Wählen Sie zwischen fest schließenden Camwear- oder Dichtungsdeckeln.
- Dichtungsdeckel haben eine innere und äußere Dichtung im Deckel um Verschütten zu verringern.



VORBEREITUNG UND KOCHEN

In der Vorbereitungsphase ist die Nahrungsmittelsicherheit durch Zeit- und Temperaturprobleme am meisten gefährdet. Unsachgemäßes Abkühlen heißer Speisen ist die führende Ursache für Nahrungsmittelvergiftung, unmittelbar darauf folgt mangelhaftes Aufwärmen. Durch die Verwendung von Produkten, die dem Gastronomen Handhabung und Zeit sparen, bleibt das Risiko von Zeit- und Temperaturproblemen auf einem Minimum.

TIPPS

Mit FlipLids® wird ein Kreuzkontaminationspunkt ausgeschaltet und Speisen bleiben frisch. Deckel bleibt auf dem GN-Behälter und fern von potenziell kontaminierten Thekenflächen.

Die primäre Kreuzkontaminationsursache im Betrieb sind Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte in rohem Zustand. Durch das Auftauen von Fleisch in Abtropfschalen bleiben Saft und Abtropfflüssigkeit von Obst, Gemüse und Fertigspeisen fern.



GEFAHREN

Kreuzkontamination:

Wenn Speisen in offenen oder nur lose abgedeckten Schalen abgekühlt werden, besteht Gefahr der Einwirkung von anderen Waren oder schädlichen Bakterien.

Zeit- und Temperaturprobleme:

Bei unzulänglicher Temperaturkontrolle entwickeln sich für Bakterien ideale Wachstumsbedingungen, wodurch die Nahrungsmittelsicherheit kompromittiert wird.



BESTE PRAKTIKEN

- Verringerung der Warenhandhabung und Minimierung der Chance für Kreuzkontamination durch die Verwendung von Mehrzweck-Produkten.
- Sicheres Auftauen und Marinieren von Fleisch und Geflügel in Abtropfschalen, um Saft von anderen Speisen fernzuhalten.
- Heiße Speisen rasch auf sichere Temperaturen abkühlen: in 2 Stunden auf 21°C und in 4 Stunden auf 4°C.
- Speisen zum rascheren Abkühlen in flachere Schalen (6,5 cm) abfüllen.
- Speisen innerhalb von 2 Stunden mindestens 15 Sekunden lang auf sichere Temperaturen erhitzen.
- Speisen niemals bei Zimmertemperatur auftauen oder auf Dampftischen aufwärmen.

Gastronorm H-Pans™ Schalen

Verringerung der Handhabung und des Kontaminationsrisikos mit einer Schale, die von der Zubereitung direkt für Kühlung bzw. Ofen oder Dampftisch verwendet werden kann.

- Sicher von -40°C bis +190°C.
- Perfekt für Erwärmung und Nacherwärmung in Mikrowellen und Bain Maries.
- Durch die Verwendung von Deckeln für H-Pans wird der Inhalt vor ungekochten Speisen und Schadstoffen geschützt.



FlipLids® mit Kerbe für Camwear® Schalen

Schützen Speisen im Zubereitungsbereich.

- Easy-Grasp Griff für den raschen Zugriff auf den Inhalt.
- Fungiert als sofortiger Hygieneschutz.



FlipLids mit Kerbe für H-Pans

Ideal für Bain Maries.

- Der Inhalt bleibt bei Nichtgebrauch abgedeckt.
- Unterstützt die Beibehaltung unbedenklicher Temperaturen für heiße Speisen.



Abtropfeinsätze für Camwear®-Schalen

Spülen, Abtropfen, Zubereiten und Aufbewahren in einer Schale.

- 2,5 cm Abstand zwischen Abtropfeinsatz und Speisenschale ermöglicht gründliches Abtropfen und sorgt für längere Frischhaltung von Nahrungsmitteln.
- Ideal für vorbereitetes Obst/Gemüse, zum Aufbewahren von Fisch und Meeresfrüchten auf Eis und zum Auftauen und Marinieren von Fleisch. Keine durchweichenden Tomaten mehr!
- Abtropfeinsatz zum problemlosen Entsorgen von Flüssigkeiten einfach aus der Schale heben.



Abtropfeinsätze verbessern die Nahrungsmittelsicherheit durch reduzierte Warenhandhabung.

Abtropfeinsätze für H-Pans

Kochen, Abtropfen, Aufbewahren und Servieren in ein und derselben Schale.

- Verringert Zeit- und Temperaturprobleme, da Schalen aus der Mikrowelle, direkt in Dampftische und Bain Maries gestellt werden können.
- Flüssigkeiten und heißes Fett laufen von Speisen ab, wodurch die Speisenqualität verbessert wird.



SERVIEREN

Eine der führenden Ursachen von Nahrungsmittelvergiftung ist mangelhafte Hygiene seitens des Personals, insbesondere was gründliches Händewaschen angeht. Die Möglichkeit zum Händewaschen, selbst bei Veranstaltungen im Freien, ist für die Nahrungsmittelsicherheit unerlässlich. Damit Speisen beim Service unbeeinträchtigt bleiben, verwenden Sie Produkte, die Speisen auf sicheren Temperaturen halten und eine Barriere gegen Schadstoffe bilden.



GEFAHREN

Kreuzkontamination:

In unbedeckten Behältern aufbewahrtes und per Hand serviertes Eis und unreine Gläser können schädliche Bakterien beherbergen. Kontaminiertes Eis zur Kühllhaltung von Speisen kann in die Speisen gelangen, wodurch die Sicherheit beeinträchtigt wird.

Zeit- und Temperaturprobleme:

Speisen, die bei unsicheren Temperaturen auf Speisetheken und Zubereitungsstationen aufbewahrt werden, bergen das Risiko für rapides Bakterienwachstum.



BESTE PRAKTIKEN

- *Speisen und Eis bei Nichtverwendung abdecken, um das Expositionsrisiko zu minimieren.*
- *Kochbesteck für den Service bereithalten, um das Berühren von Speisen mit bloßen Händen zu vermeiden.*
- *Stets Schaufeln verwenden, um Bakterien und Schadstoffe vom Eis fernzuhalten.*
- *Kalte Speisen unter 3°C und heiße Speisen über 65°C halten.*
- *Schalen verwenden, die Speisen ohne umständliches und möglicherweise kontaminiertes Eis stundenlang kalt halten.*

TIPPS

Eis wird oft kontaminiert, indem Mitarbeiter mit bloßen Händen in die Eisbehälter greifen oder Gläser verwenden, die zerbrechen oder absplittern können. Stets Schaufeln verwenden, um Bakterien und Schadstoffe vom Eis fernzuhalten.

Speisetheken

Die dicke Isolierung hält Speisen stundenlang kalt.

- Voll portables System.
- Der Hygieneschutz bildet eine Barriere gegen schädliche Bakterien.
- ColdFest® Schalen und Buffet Camchillers® zum stundenlangen, sicheren Kühlhalten von Speisen.



ColdFest® GN-Behälter

Hält kalte Speisen ohne umständliches Eis auf sicheren Temperaturen.

- ColdFest 8 Stunden in den Gefrierschrank stellen, dann den vorgekühlten Inhalt zugeben.



SlidingLid™ Eiswürfelwagen

Hält Eis tagelang kalt, selbst bei Hitze und Feuchtigkeit.

- Schiebedeckel helfen beim Verringern von Kontamination. Lässt sich zum problemlosen Zugriff zurückschieben, wird bei Nichtverwendung zugeschoben.
- Der Wasserablauf sorgt dafür, dass das Eis länger gefroren bleibt.



Händewaschen

Einer der ersten Punkte, auf den ein Gesundheitsinspektor Wert legt, ist ein separates Handwaschbecken. Durch Bereitstellung einer Handwaschstation bei Veranstaltungen im Freien wird ein deutliches Signal gesendet, dass alle Vorkehrungen für den hygienischen Speisesevice getroffen wurden.

- Handwasch-Zubehör sorgt für eine portable Handwaschstation.



Händewaschen in separaten Handwaschbecken reduziert das Risiko der Nahrungsmittelkontamination durch schmutzige Hände beträchtlich.

AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT

Nach der Speisenzubereitung besteht weiterhin ein bedeutendes Risiko für Zeit- und Temperaturprobleme. Die Beibehaltung unbedenklicher Temperaturen ist eine wichtige Herausforderung für das sichere Aufbewahren und Transportieren von Speisen.

TIPPS

Schalen zum Transport mit Griplids™ abdecken, damit in den Transportern keine Speisen auslaufen. Verunreinigungen an Seitenwänden, Transporterböden oder in andere Speisen bilden ideale Wachstumsbedingungen für gefährliche Mikroben.

Zur Optimierung der Temperaturhaltung isolierten Transporter vollständig mit Speisenschalen füllen oder ein ThermoBarrier® verwenden, um Luftzirkulation einzudämmen.



GEFAHREN

Kreuzkontamination:

Der Transport von Speisen in folienbedeckten Schalen kann zu Verunreinigungen führen, die andere Speisen kontaminieren und somit die Sicherheit beeinträchtigen.

Zeit- und Temperaturprobleme:

Mangelhafte Beibehaltung sicherer Speisentemperaturen beim Transport kann zu rapidem Wachstum schädlicher Bakterien führen.



BESTE PRAKTIKEN

- Heiße und kalte Speisen in isolierten Transportern befördern, die unbedenkliche Temperaturen beibehalten.
- Flache 6,5-cm-Speisenschalen helfen bei der Beibehaltung sicherer Temperaturen.
- Schalen mit Deckel abdecken, um die Temperatur zu erhalten und den Inhalt zu schützen.
- Isolierte Transporter vor dem Beladen vorheizen bzw. vorkühlen, um die Aufbewahrungstemperatur beizubehalten.
- Transporter außen beschriften, um das Öffnen und Schließen der Tür und den daraus resultierenden Temperaturverlust auf einem Minimum zu halten.

EPP Cambro GoBox® Isolierte, Tragbare Produktlinie

- Leichtes Gewicht, aus EPP (expandiertem Polypropylen) einem umweltfreundlichen, leistungsstarken Schaumstoffmaterial.
- Hält für ca. 4 Stunden kalte Speisen unter 4°C und warme Speisen über 65°C.
- Für schwere Traglasten unter Beibehaltung von Form und Gestalt.



Isolierte Speisenschalentransporter

- Halten garantiert stundenlang heiße Speisen heiß und kalte Speisen kalt.
- Die eingeformten Griffe brechen nicht ab.
- Für den problemlosen Transport stapelbar.



Ultra Pan Carrier® UPC300

Kompakt und benutzerfreundlich, hält Lebensmittel stundenlang frisch und sicher.

- Vollständig herausnehmbare Tür ohne Dichtung.
- Etikettenbereich in der Tür zur Identifikation von Inhalt und Lieferort.
- Stapelbar mit unseren 300MPC und den 1318MTC Behältern.



Isolierte UPC400 für Gastronorm-Schalen

- Haltbare und zuverlässige, von vorn beladbare Speisentransportbehälter.
- Halten mehrere Schalen mit heißen oder kalten Speisen stundenlang auf unbedenklichen Temperaturen.
- Nahtloses Polyethylen mit dicker Schaumstoffisolierung.
- Luftdichte herausnehmbare Dichtungen sorgen für sicheren Verschluss.



Zubehör verbessert die Temperaturisolierung, selbst bei häufigem Türöffnen und extremen Außentemperaturen.



ThermoBarrier®

- Hält den Temperaturverlust bei nur teilweise beladenen Transportern auf einem Minimum.
- Durch Trennen gefüllter und leerer Schalen wird die Temperaturisolierung optimiert.

Camchiller®

- Sorgt bei kalten Speisen für eine sichere Temperatur von unter 4°C.
- Zum Vorkühlen von Speisenschalentransportern.

Camwarmer®

- Verlängern die Aufbewahrungszeit heißer Speisen und gewährleisten Lebensmittelsicherheit.
- Zum Vorheizen von Schränken. Macht die umständliche Verwendung von heißem Wasser überflüssig.

Ultra Camcarts® Isolierte Speisenschalentransporter

Dicke Schaumisolierung und robuste Außenwände halten stundenlang heiße Speisen heiß und kalte Speisen kalt.

- Die eingeformten Griffe brechen nicht ab.
- Die Schalen werden mit verschiedenen Größen und Fassungsvermögen angeboten.
- Leicht zu reinigen, um das Wachstum schädlicher Bakterien zu vermeiden.



DRUCK- UND FEUCHTIGKEITSKONTROLLE
Aufklappbare Belüftung.



TEMPERATURISOLIERUNG
Die Polyurethan-Isolierung hält heiße Speisen heiß und kalte Speisen kalt.



RASCHER ZUGRIFF
Eine 23 cm Nylonverschluß sorgt für rasches und sicheres Öffnen und Schließen.

Ultra Pan Carrier® H-Serie

Verlängern die Aufbewahrungszeit heißer Speisen und gewährleisten Lebensmittelsicherheit.

- Schonende Wärme von 65–76,7°C erhält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen ohne sie zu kochen.
- Vorheizzeit von Raumtemperatur auf gewünschte Temperatur: 60 Minuten.
- Temperatur ist 180 Sekunden nach dem Öffnen und Schließen der Tür wiederhergestellt.
- Erhältlich als Modell für 110V und 220V.



**ELEKTRISCH
WARM**



Anschluss- und Wärmungs-Anzeigen

geben Aufschluss über die Stromversorgung und den Heizstatus der UPCH1600-Einheit. Sie sehen auf einen Blick, wenn die Solltemperatur im Fach erreicht wurde.



Belüftungsöffnungen

Konsistentes Warmhalten im gesamten Fach erfolgt durch vertikale Belüftungsöffnungen, die ständig Wärme von vorn nach hinten leiten.



Robuste Außenflächen

Alle UPCH-Einheiten bestehen aus robustem Polyethylen mit Polyurethanschäumisolierung und bleiben trotz Warmhaltung innen außen kühl. Reiß nicht, verbeult nicht, splittert nicht ab, rostet nicht und zerbricht nicht.



Isolierung

Eingeschäumte Polyurethan-Schaumstoffisolierung hält die Temperatur 4 Stunden über 64°C, wenn die Einheit ohne Stromanschluss verwendet wird.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Hygienische Sauberkeit ist beim Aufbewahren, Zubereiten und Servieren von unbedenklichen Speisen unerlässlich. Produkte, die sich leicht reinigen lassen und rostfrei bleiben, hemmen das Wachstum schädlicher Bakterien.



GEFAHREN

Kreuzkontamination:

Rost, Fett, Schmutz und klebrige Etikettenrückstände auf mangelhaft gereinigtem und unsterilem Geschirr etc. können einen Nährboden für schädliche Bakterien bilden. Speisegerchir und Gläser, die unsachgemäß gelagert sind, können durch Schmutz, Ungeziefer und Mikroben verschmutzt werden.

TIPPS

Die geschlossenen Seitenwände der Camracks garantieren, dass Gläser nicht von der Seite her durch Mitarbeiterfinger, Schmutz, Ungeziefer oder Reinigungslösungen kontaminiert werden können.

Kein umständliches Einwickeln in Klarsichtfolie!

Camrack Deckel sind eine bessere Alternative als Kunststoff- oder Vinyl-Abdeckungen einer Größe, die auf verschmutzten Böden schleifen und somit den Inhalt kontaminieren können.



BESTE PRAKTIKEN

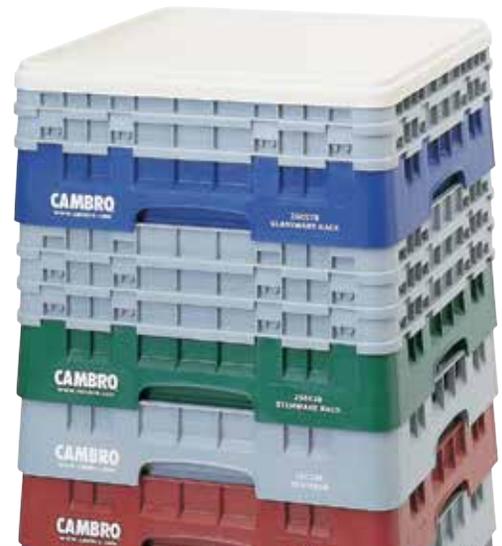
- Vier Schritte für die ordnungsgemäße Reinigung: Waschen, Spülen und Lufttrocknen.
- Sauberes Geschirr und Besteck zugedeckt und fern vom Boden aufbewahren, um unnötiges erneutes Spülen zu vermeiden.
- Geschirr, Trinkgefäße und Kochbesteck stets lufttrocknen lassen.
- Durch die Verwendung verstellbarer Tellerwagen kann Geschirr unterschiedlicher Größen ohne große Bruchgefahr transportiert werden.
- Rostfreie und korrosionsbeständige Produkte in Sülbereichen halten Bakterienwachstum auf einem Minimum.

Camracks®

Ein Komplettsystem für Hygiene beim Spülen, Aufbewahren und Transportieren.

- Offene Innenfächer unterstützen gründliche Reinigung und rasches Trocknen.
- Geschlossene Seitenwände und Deckel halten Staub, Bakterien und Ungeziefer vom sauberen Inhalt fern.
- Camracks nach dem Spülen einfach auf Camdollie laden und mit Camrack Deckeln abdecken - und schon besteht ein hygienisches Aufbewahrungssystem.
- Camdollies halten die Spülkörbe in sicherem Abstand zum Boden und erleichtern das Manövrieren.
- Passend für alle kommerziellen Geschirrspülmaschinen; widersteht Chemikalien und Temperaturen bis 93°C.

Siehe Größenbestimmung unter www.cambro.com/mycamracks



Verstellbare Tellerwagen

Minimieren das Kontaminationsrisiko beim Transportieren von sauberem Geschirr.

- Verstellbarer Geschirrwagen schützt Gläser vor Bruch und Absplittern.
- Säulen lassen sich nach Bedarf für die gleichzeitige Aufbewahrung unterschiedlicher Geschirrgrößen einstellen.
- Passende Abdeckhaube zum Schutz von sauberem Speisegeschirr inklusive.



Geschirrwagen

Zur Aufbewahrung und zum Schutz von sauberem Geschirr.

- Passende hygienische Kunststoffdeckel inklusive.
- Konsolidiert Lagerplatz bei Verwendung einer großen Menge Geschirr der gleichen Größe.



Angewinkeltes Trockengestell

- Sichere Aufbewahrung von bis zu 128 Pellets/Untersetzern für die Essensausgabe, Lebensmittelwannen in unterschiedlicher Größe, Töpfen und Küchenausstattung.
- Die Trockenablagen werden direkt auf den Querstreben installiert.



Trocken- und Lagerregal

- Sichere Aufbewahrung von unterschiedlich großen Tablettts, Schneidebrettern, Backblechen und -wannen, Deckeln und Tellern.
- Die Trockenablagen werden direkt auf den Querstreben installiert.



CHECKLISTE



WARENEINGANG

- Lageruntersätze
- Servierwagen
- Transportwagen
- ColanderKits™
- Camwear® Vorratsbehälter
- Camwear® SlidingLids™
- Camwear Lebensmittelboxen, signalgelb und -rot
- Camcrispers® Gemüsewagen
- StoreSafe® Etiketten



VORRATSHALTUNG

- Camshelving® Serie
- Camwear®-Vorratsbehälter
- Camwear® SlidingLids™
- ColanderKits™
- Allzweckwagen
- StoreSafe® Etiketten
- Camwear® GN-Behälter und Deckel
- CamSquares® und Deckel
- Camwear® Runde Vorratsbehälter und Deckel
- Allergen Management Artikel



ZUBEREITUNG UND KOCHEN

- Hitzebesständige H-Pans™ und Deckel
- Abtropfeinsätze für H-Pans
- Camwear®-Schalen und Deckel
- Abtropfeinsätze für Camwear® Schalen
- FlipLids®
- GripLids®
- StoreSafe® Etiketten



SERVIEREN

- Versa Food Bars®
- ColdFest® Speisenschalen
- Büffet Camchillers®
- Camtensils®
- SlidingLid™ Eiswürfelwagen
- FlipLids®
- Lugano™ Zangen
- Handwaschzubehör
- Camwear® Schaufeln



AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT

- Cambro Elektrische Transportwagen
- Ultra Pan Carrier® H-Serie
- Isolierte Speisenschalen
- Ultra Camcarts®
- Ultra Pan Carrier® UPC400 oder UPC300
- EPP Cambro GoBox® Isolierter Transportbehälter
- Ultra Pan Carrier® H-Serie
- ThermoBarrier®
- Camchiller® und Camwarmer®
- Hitzebesständige H-Pans™ und Deckel
- Camwear®-GN-Behälter und Deckel
- GripLids®



REINIGUNG

- Camrack® Geschirrspülsystem
- Verstellbarer Geschirrwagen
- Geschirrwagen
- Trockengestell
- Wandregale und Extender-Bausätze
- Servierwagen
- Transportwagen

INSPEKTIONS-CHECKLISTE

WARENEINGANG

- Speisen sofort auf Qualität und Anzeichen von Zeit- und Temperaturproblemen inspizieren
- Kalte und gefrorene Speisen innerhalb von 15 Minuten zur Kaltlagerung bringen
- Verderbliche Nahrungsmittel und Fertiggerichte bei Lieferung beschriften und bis zum Verfallsdatum verbrauchen
- Obst und Gemüse aus den Versandkartons nehmen und mindestens 15,3 cm über dem Boden lagern

VORRATSHALTUNG

- Alle Regale in Kühl- und Gefrierbereichen sauber und rostfrei halten
- Rohes Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte abdecken und unterhalb von zubereiteten Speisen und Obst/Gemüse aufbewahren
- Speisen mit dicht schließenden Deckeln abdecken und mindestens 15,3 cm über dem Boden aufbewahren
- Alle Nahrungsmittelprodukte mit Namen, Datum, Zubereitungszeit und Verfallsdatum etikettieren
- Nahrungsmittel nach dem Inventarsystem "First In First Out" (FIFO - Ältere Ware wird zuerst verbraucht) verwenden

ZUBEREITUNG UND KOCHEN

- Speisen ordnungsgemäß auftauen
- Speisen rasch und sicher unter die Gefahrenzone abkühlen
- Mitarbeiter praktizieren bei der Arbeit mit Nahrungsmitteln gute persönliche Hygiene
- Speisen mindestens 15 Sekunden lang auf sichere Temperaturen erhitzen
- Speisen auf zulässige Weise rasch erhitzen

SERVIEREN

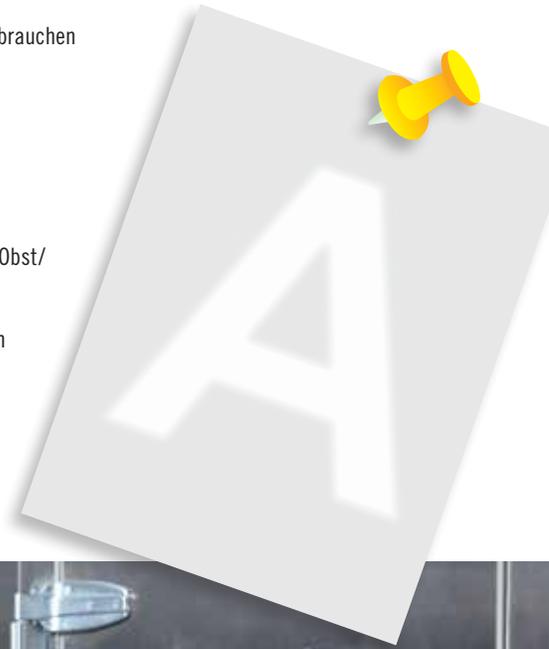
- Speisen beim Service auf unbedenklichen Temperaturen halten
- Speisen und Eis beim Service vor Kontamination schützen
- Hände nur in separaten Handwaschbecken waschen
- Fertigspeisen nur minimal mit bloßen Händen berühren

AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT

- Die Temperatur von heißen Speisen über 65°C halten
- Kalte Speisen bei 3°C oder niedriger halten
- Entsprechende Vorrichtungen zum Händewaschen bereithalten
- Robuste Camdollies verwenden, die sich leicht manövrieren lassen und die Temperaturen von Speisen stundenlang beibehalten

REINIGUNG

- Sämtliches Kochbesteck gewaschen
- Geschirr und Gläser gereinigt und aufbewahrt zur Vermeidung von Kontamination



CAMBRO

 **Presswerk Köngen GmbH**

A SUBSIDIARY OF CAMBRO MFG. CO.

CAMBRO U.S.A.
TEL: 1(714) 848-1555
FAX: 1(714) 230-4375
international@cambro.com

CAMBRO GERMANY
TEL: (49) 7022 90100 0
FAX: (49) 7022 90100 19
cambrogermany@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in the U.S.A.

LITX18SSGR

1101810