

## Außer Haus – Mitnahme von Mittagessen

### Sehr geehrte Damen und Herren,

bei der Herstellung, Lieferung und Ausgabe der Speisen wird große Sorgfalt an den Tag gelegt, um eine nachteilige Beeinflussung zu vermeiden. Sie können daher davon ausgehen, dass die Lebensmittel nur in einwandfreiem Zustand an Sie ausgegeben werden.

In Ihrem Interesse müssen wir Sie an dieser Stelle über die Behandlung der an Sie abgegebenen Speisen im Falle eines „Take Aways“, sprich für den Verzehr außerhalb des Betriebsrestaurants, dringend hinweisen:

1. Die Speisen müssen noch **am selben Tag** verbraucht werden.
2. Die Aufbewahrung bei Raumtemperatur muss vermieden werden.
3. Während der Lagerung und dem Transport müssen die Speisen **warm (mind. 65°C) bzw. kalt (unter 10°C) gehalten** werden.
4. Vor dem Verzehr ist eine **Prüfung der Qualität und Beschaffenheit** nötig.
5. Heiße Speisen müssen bis zu einer **Kerntemperatur von mindestens 75°C** wieder erhitzt werden.
6. Bei kalten Speisen sollte die Temperatur **nicht über 10°C** liegen.

Wenn Sie diese Grundsätze beachten, können keine Komplikationen auftreten !  
Beachten Sie aber, dass es Lebensmittel gibt, die nur für kurze Zeit nach der Herstellung genussstauglich sind und unter ungünstigen Umständen schnell verderben können (z.B. Möhrensalat oder Milchprodukte bei ungünstiger Witterung), deshalb ist eine **Prüfung aller Speisekomponenten vor dem Verzehr** immer unumgänglich.

Im Falle einer Mitnahme von Lebensmitteln außerhalb des Betriebsrestaurants übernehmen Sie die Verantwortung, Sodexo haftet in diesem Fall nur bis zur Übergabe der Speisen.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !

Ihr Sodexo-Team

Unterschrift des  
Erziehungsberechtigten