



Mission
Lebensmittelsicherheit

Unsere Unterstützung für
Gastronomen



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

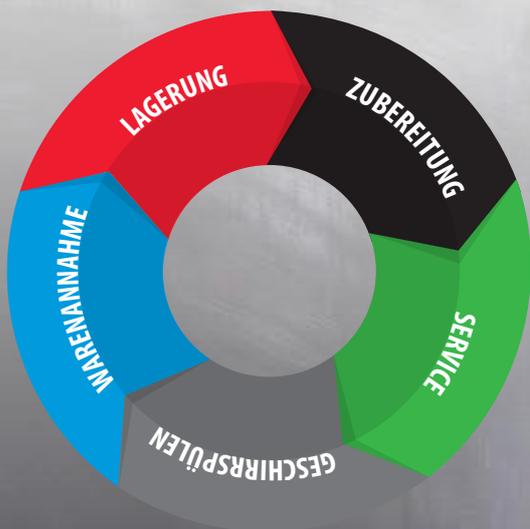
www.cambro.com

Store
Safe®

Solutions

StoreSafe Solutions unterstützt Küchenbetreiber dabei, ihre Ziele in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Effizienz, Nachhaltigkeit und Kosteneinsparungen zu erreichen. Diese Ziele werden erreicht durch Produktschulungen, Evaluierungen, Zusammenarbeit und Trainings von CAMBRO.

StoreSafe Solutions ist eine spezielle Cambro Ressource und unterstützt Sie mit bewährten HACCP-Verfahren (Hazard Analysis Critical Control Points) an entscheidenden Punkten der Lebensmittelversorgung. Dabei geht es darum, Ihnen die Ressourcen bereitzustellen, die Sie für sichere und lebensmittelsichere Kaufentscheidungen benötigen.



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY



Unsere Mission: Mit Ihnen gemeinsam die Lebensmittelsicherheit zu verbessern

Wenn wir alle an entscheidenden Stellen zusammenarbeiten, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, dann geht es nicht nur unserem Betrieb gut, sondern auch der Allgemeinheit. Ganz gleich, ob Sie sich Sorgen machen, dass Sie nicht über die richtigen Verfahren verfügen, um den Ausbruch einer lebensmittelbedingten Krankheit zu verhindern, oder ob Sie einfach mehr über Geräte und Ausstattung erfahren möchten, die unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit entwickelt wurden – wir sind für Sie da.

Inhalt

01

WARENANNAHME

02

LAGERUNG

03

ZUBEREITUNG

04

SERVICE

05

GESCHIRRSPÜLEN

WARENANNAHME

RISIKEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT



**Befallenes
Verpackungsmaterial**



**Nicht ordnungsgemäße
Temperaturüberwachung
während der Lieferung**

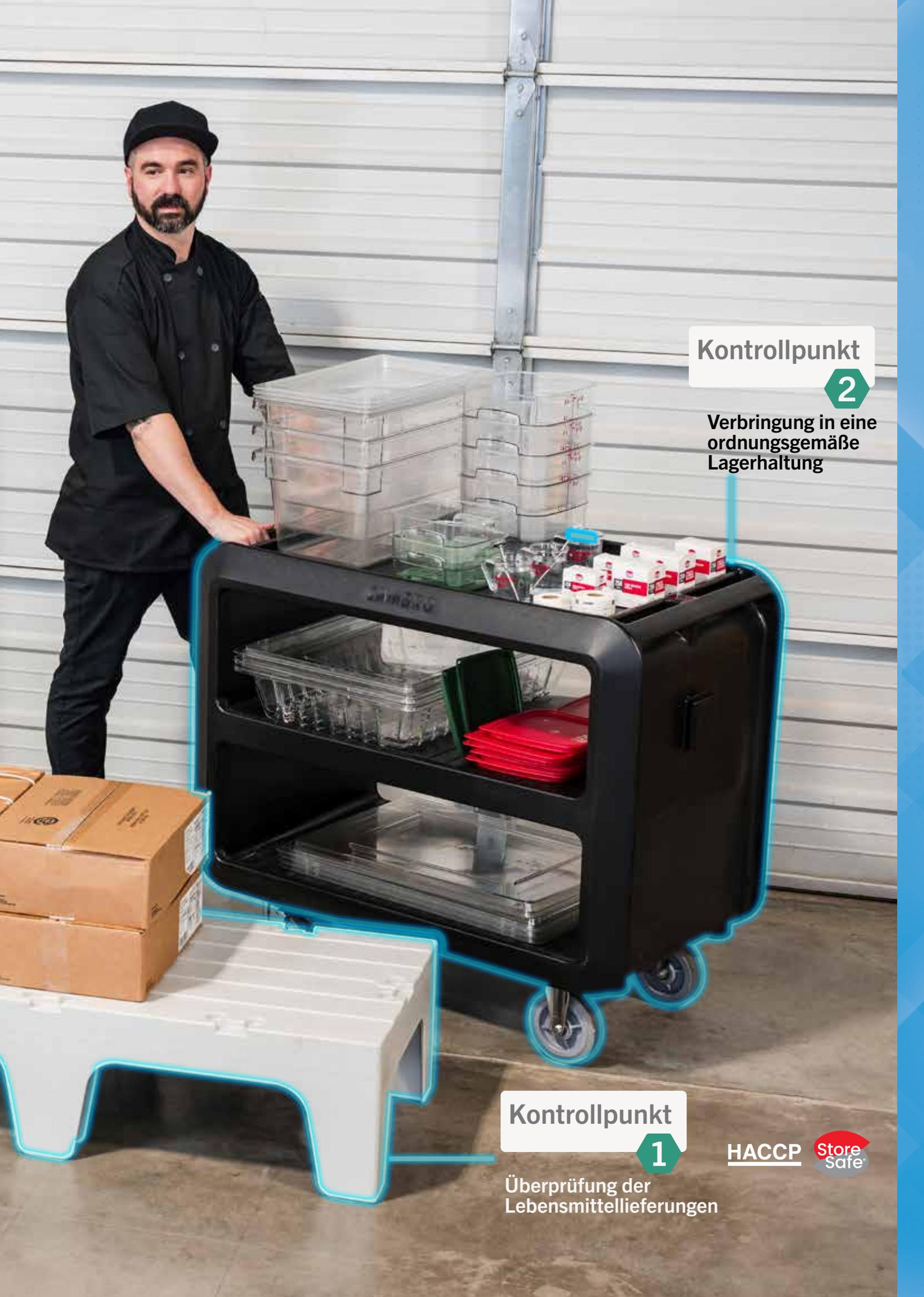


**Kreuzkontamination
während der Kontrolle**



**Mangelnde
Körperhygiene des
Lieferpersonals**





Kontrollpunkt **2**

Verbringung in eine ordnungsgemäße Lagerhaltung

Kontrollpunkt **1**

Überprüfung der Lebensmittellieferungen



KONTROLLE VON LEBENSMITTELLIEFERUNGEN

Bleiben Sie organisiert, wenn Sie eine ordnungsgemäße Kontrolle Ihrer Lieferung durchführen



30,5 cm

Lagern Sie alle Zutaten
30,5 cm über dem
Boden.

LAGERUNTERSÄTZE

Qualitätskontrolle

Kosteneinsparungen



StoreSafe Tipp:

Vermeiden Sie Kreuzkontaminationen, indem Sie saubere, desinfizierte Thermometer zur Temperaturkontrolle verwenden.

VERBRINGUNG IN ORDNUNGSGEMÄSSE LAGERHALTUNG



Transportieren Sie die Zutaten so schnell wie möglich in eine temperaturüberwachte Umgebung.



SERVICE CART PRO

Lebensmittelsicherheit

Effizienz



StoreSafe Tipp:

Befördern Sie schwere, durchsichtige Lebensmittelboxen in voller Größe auf kompatiblen Camdollies®.

LAGERUNG

RISIKEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT



Kreuzkontamination



Unsachgemäße Hygiene/Reinigung



Kreuzkontakt von Allergenen



Einwegbehälter ohne gewerbliche Zulassung

Kontrollpunkt

1

Lagern Sie Zutaten in wiederverwendbaren, durchsichtigen Behältern mit dicht schließenden Deckeln



Kontrollpunkt

2

Installieren Sie belüftete Regalfachböden, um die Luftzirkulation zu fördern



Kontrollpunkt

3

Verwenden Sie rostfreie, hygienische Regale

Kontrollpunkt

4

FIFO-Verfahren (First In, First Out) umsetzen

Kontrollpunkt

5

Zutaten vom Boden fernhalten

HACCP

Store Safe

LAGERN SIE ZUTATEN IN WIEDERVERWENDBAREN, DURCHSICHTIGEN BEHÄLTERN MIT DICHT SCHLIESSENDEN DECKELN



Behälter:

Die Verpackung, in der Ihre Lebensmittel geliefert werden, ist nicht für die langfristige Lagerung von Lebensmitteln ausgelegt. Sie ist nicht nur anfällig für gesundheitsgefährdende Bakterien und Schädlinge, sondern kann auch nicht ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert werden.

Deckel:

Zutaten sind der Gefahr einer Kreuzkontamination und unsachgemäßen Handhabung ausgesetzt, wenn sie in Behältern ohne ordnungsgemäße Abdeckung gelagert werden.



Inhalte leicht identifizieren,
ohne den Deckel
abzunehmen.

Allergen-Kreuzkontakt
verhindern



VERWENDEN SIE ROSTFREIE,
HYGIENISCHE REGALE



StoreSafe Tipp:

Stellen Sie sicher, dass sich die Regale in einem lebensmittelsicheren Zustand befinden, d. h. sie müssen gereinigt werden können und dürfen keine Rost-, Korrosions-, Verformungs- oder Bruchstellen aufweisen bzw. keine fehlenden Teile, die zur Aufrechterhaltung der Einheit erforderlich sind.

Offene Ecken

Leicht zu reinigen

Leicht
verstellbar

Camshelving rostet nie



Ecke nicht offen



Einfache Reinigung



Die Regalfachböden
sind spülmaschinenfest.



Rollen nicht erforderlich
für die Reinigung.

Was Betreiber sagen



“ Früher habe ich, wie alle anderen auch, Drahtregale verwendet. Aber diese waren unmöglich zu reinigen und zu verstellen. Bei Camshelving kann man die Fachböden bei jedem Regal einfach herausnehmen und mit einem Tuch reinigen oder sie in die Spülmaschine geben. Zu sagen, dass Camshelving Zeit und Arbeit spart, wäre eine Untertreibung! ”

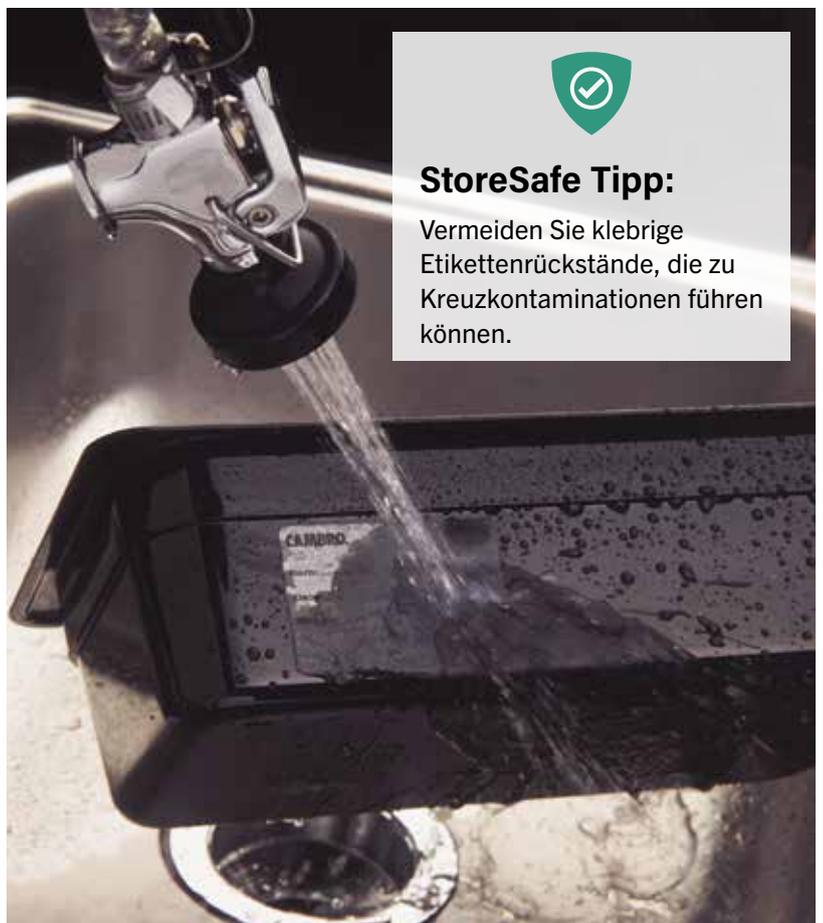
ETIKETTEN FÜR DIE LEBENSMITTELROTATION

FIFO-Verfahren (First In, First Out) umsetzen



Etiketten für die Lebensmittelrotation

- Verhindern Sie Kreuzkontaminationen und unterstützen Sie eine lebensmittelsichere Rotation, indem Sie Behälter etikettieren und datieren.
- Die biologisch abbaubaren Etiketten lösen sich in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser in weniger als 30 Sekunden auf und hinterlassen keine klebrigen Rückstände.



StoreSafe Tipp:

Vermeiden Sie klebrige Etikettenrückstände, die zu Kreuzkontaminationen führen können.

StoreSafe Tipp:



Verwenden Sie effizientes, kompatibles Regalzubehör, das Ihnen Sichtbarkeit und Zugang zu den von Ihnen gelagerten Produkten gewährleistet.

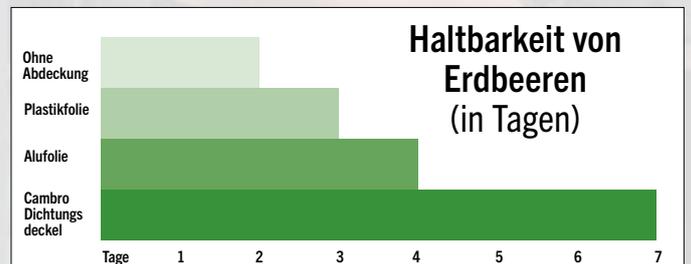


DICHTUNGSDECKEL FÜR TRANSPARENTE UND POLYPROPYLEN GN-BEHÄLTER

Lebensmittelverderb wird durch eine Kombination aus Luft und Sauerstoff, Feuchtigkeit, Licht, mikrobiellem Wachstum und Temperatur verursacht. Was können Sie tun? Verwenden Sie Cambro Dichtungsdeckel auf Ihren Aufbewahrungsbehältern, um Luft und Feuchtigkeit fernzuhalten und Kreuzkontaminationen zu reduzieren.

WIE VIEL KOSTET SIE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG?

Gesamtbetriebsbudget × 33 % × 5 % = Kosten der Lebensmittelverschwendung



Unabhängige Labortests haben gezeigt, dass Cambro Dichtungsdeckel bei sachgemäßer Anwendung mit einem Cambro GN-Behälter die Haltbarkeit von Obst und Gemüse im Vergleich zur Lagerung mit Plastikfolie, Alufolie oder ganz ohne Abdeckung um

2 bis 3 TAGE

verlängern können.



ZUBEREITUNG

RISIKEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT



**Ungeeignete Gar-/
Zubereitungstemperatur**



**Mangelhafte
Körperhygiene**



Kreuzkontamination



**Verschmutzte oder
kontaminierte
Ausstattung**



Kontrollpunkt

1

Lebensmittel mit der richtigen Temperatur zubereiten und aufbewahren

Kontrollpunkt

2

Handhabung minimieren und Inhalt schützen

Kontrollpunkt

3

Arbeitsbereich ordentlich halten

Kontrollpunkt

4

Langlebige, NSF-gelistete Zubereitungswerkzeuge verwenden

HACCP

Store
Safe

LEBENSMITTEL MIT DER RICHTIGEN TEMPERATUR ZUBEREITEN UND AUFBEWAHREN

TEMPERATUR GEFAHRENBEREICH



DURCHSICHTIGE GN-BEHÄLTER



Isolierung



Leiter

KÄLTETEST

KLARE GN-BEHÄLTER



Ausgangs temperatur

1 hr. 2 hrs. 3 hrs. 4 hrs.



METALLBEHÄLTER



Möglichkeiten zur Risikominderung:

Kalte Speisen bei 5 °C oder darunter aufbewahren.

-40° bis 99°C: Durchsichtige GN-Behälter



H-PAN HOCHHITZEBESTÄNDIGE
LEBENSMITTELBEHÄLTER



Möglichkeiten zur Risikominderung

Heiße Speisen bei 57 °C oder höher aufbewahren.



-40° bis 191°C: Hohe Hitze



SlidingLid™ Eiswürfelbehälter

- Lagern Sie Eis, das als Zutat verwendet wird, getrennt von Eis, das zum Kühlen und Konservieren verwendet wird.
- Reduzieren Sie das Risiko einer Kreuzkontamination mit dem Schiebedeckel.



Zutatenbehälter

- Schützen Sie den Inhalt mit dem Schiebedeckel und dem äußeren Schaufelhalter.
- Lagern Sie lose, trockene Zutaten in erkennbaren und hygienischen Behältern.



Messbecher & Deckel für hohe Temperaturen



**Hält Temperaturen von
-40 °C bis 191 °C stand**



Camshelving Elevation Series Wandregale

Unterstützt die Effizienz einer
hygienischen Vorbereitungsstation





Rostfrei

Extrem leicht zu reinigen

Einfach einstellbar

**WUSSTEN ?
SIE SCHON**

In einer Umfrage zur Kultur der Lebensmittelsicherheit gaben Küchenmitarbeiter an, dass unordentliche, unorganisierte Arbeitsbereiche der Hauptgrund dafür seien, dass sie Schwierigkeiten hätten, die Verfahren zur Lebensmittelsicherheit einzuhalten.



NUTZEN SIE LANGLEBIGE VORBEREITUNGSHILFSMITTEL

BÄCKEREIWAGEN - 60 x 40 cm



Verrostete Rollen



Rostfrei, stärker
als Stahl

Keine Verunreinigung
durch Metallspäne

GN-SCHALEN-REGALWAGEN

**Nr. 1 in Sachen
Organisation und
Effizienz**

**Aus robustem,
korrosionsbeständigem
Verbundmaterial**



StoreSafe Tipp:

Verwenden Sie Wagen und Hochleistungsrollen, die nicht mit der Zeit rosten oder korrodieren und so vor einer Kontamination offener Lebensmittel schützen.

SERVICE

Kontrollpunkt

1

Aufrechterhaltung der korrekten
Lebensmitteltemperatur im Inneren

RISIKEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT



**Mangelhafte
Körperhygiene**



**Lagerung bei falschen
Temperaturen**



Kreuzkontamination

Während des Transports
müssen Lebensmittel bei
4 °C oder weniger und bei
65 °C oder mehr gehalten
werden.



DIE PRO CART ULTRA® PAN CARRIERS



Touch
Screen

Kontrollpunkt

2

Inhalt sichern



ELEKTRISCH KALT



Einstellbare Temperatur bis 0,3°C,
ohne Kompressor

Temperatenausgleichszeit:
PCU1000/ durchschnittlich 23 Sek.
PCU 2000/ durchschnittlich 30 Sek.



ELEKTRISCH HEISS



Einstellbare Temperatur
bis maximal 85°C

Temperatenausgleichszeit:
Durchschnittlich 20 Sekunden

Hält die
Temperatur über
4 STUNDEN
ohne
Stromversorgung



HEISSE SPEISEN HEISS UND KALTE SPEISEN KALT HALTEN

Die Pro Cart Ultras halten sowohl heiße als auch kalte Speisen sicher in derselben Einheit und bewahren dabei die Qualität der Speisen. Elektrische Einheiten ermöglichen eine sichere Langzeitlagerung bei häufigem Öffnen und Schließen der Tür.

Pro Cart Ultra
Pan Carrier
halten



GN-Schalen

Mobile Kühlung ohne
Kompressor – sicher
zu transportieren an
abgelegene Orte.

Tipp zur Raumausnutzung:

Lagern Sie heiße, kalte und passive
Module statt Wagen! Außerdem:
Wussten Sie dass Sie **Heiß-** und
Kaltmodule in EINEM Gerät
installieren können?



Sehen Sie, wie einfach es
ist, Module zu wechseln



Ausschließlich Heizmodelle

Pro Cart Ultra® GN Pan Carriers



Pro Cart Ultra
Universal für

Tabletts

Bleche 60 x 40 cm

GN-Schalen

Lebensmittelboxen

Pizzakartons



Pro Cart Ultra® Universal



HEISSE SPEISEN HEISS UND KALTE SPEISEN KALT HALTEN

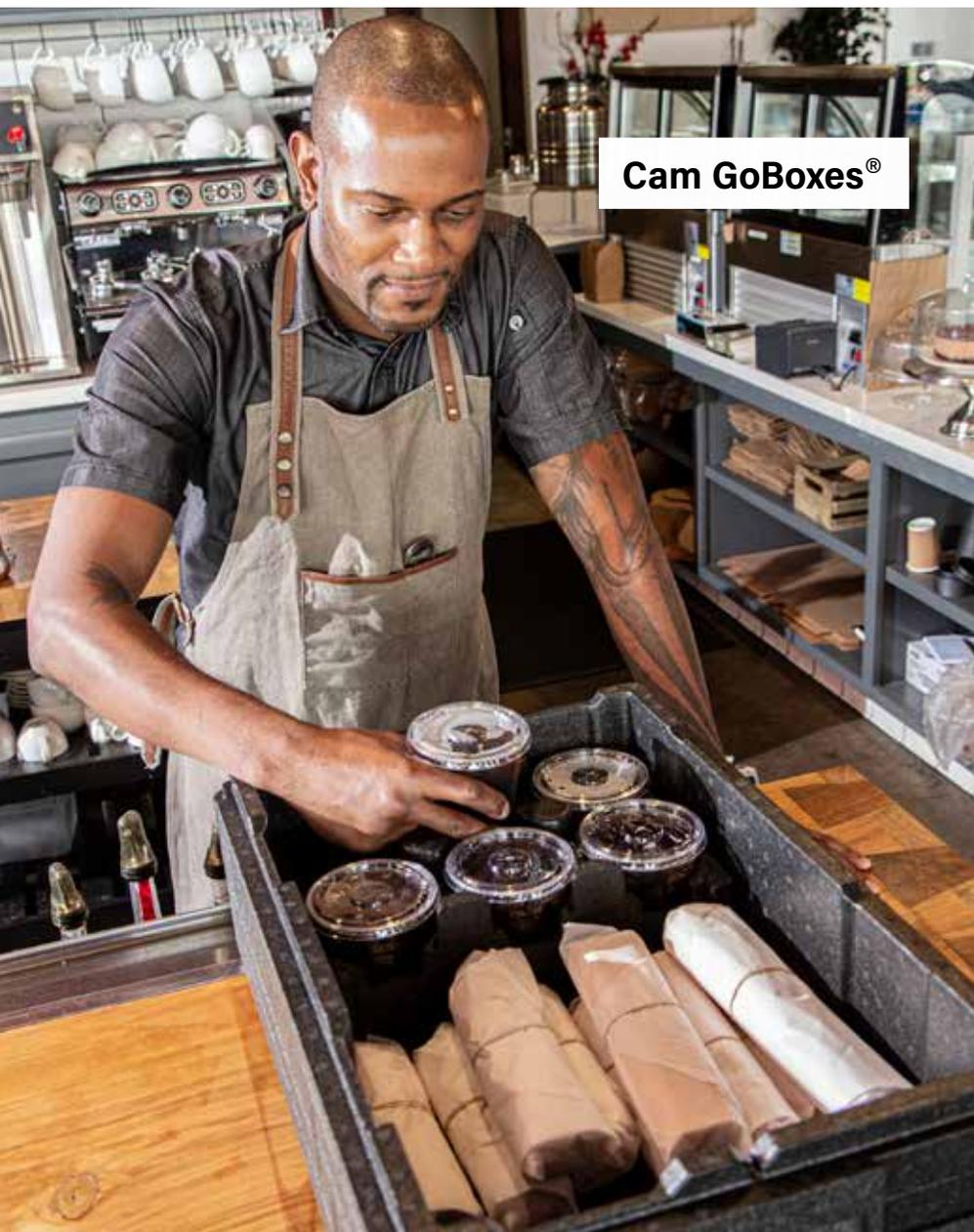
NSF®

Camcarrier® und Camcart® Isolierte Behälter für GN-Schalen

+4
STUNDEN

Aufbewahrungszeit und
minimales Öffnen und
Schließen der Tür.





Cam GoBoxes®

Zubehör zur Maximierung der lebensmittelsicheren Temperaturen

KALT



Camchiller®

Verlängerte Kühlzeit

HEISS



Camwarmer®

Verlängerte Heißhaltezeit



ThermoBarrier®

Hält Heißes und Kaltes im selben Behälter



GripLid®

Verhindert Verschütten und Kreuzkontamination

GESCHIRRSPÜLEN

RISIKEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT



Kreuzkontamination



Chemische Verunreinigungen



Nasses Stapeln



Verrostete Teile



Kontrollpunkt

1

Festlegung eines Verfahrens für
Reinigung, Trocknung & Lagerung



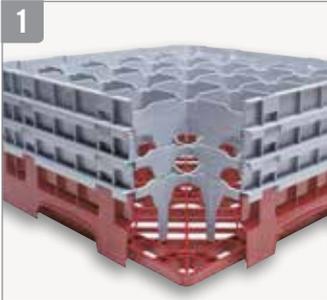
HACCP

Store
Safe

Camrack® 4-In-1 Geschirrspülsystem



Effizientes Spülen



Offene Innenfächer sorgen für eine gründliche Zirkulation von Wasser und Reinigungslösungen und fördern eine schnelle und gründliche Trocknung.

Hygienische Aufbewahrung



Geschlossene Außenwände halten Finger und Verunreinigungen fern und verringern das Risiko von Bruchschäden und Verletzungen. Schaffen Sie sich Ihren eigenen mobilen Hygieneschrank mit dem Camrack Cover, das die offenen Wände oben abdichtet, und dem Camdolly, der die Gläser beim Transport vom Boden fernhält.

Bestandsverwaltung



Farbcodierte Basisgestelle und Erweiterungsclips erleichtern die Bestandsverwaltung auf einen Blick und minimieren den Arbeitsaufwand.

Sicherer und hygienischer Transport



Transportieren Sie dieses vollständig geschlossene System über Bankettsäle, große Schulgelände oder in LKWs.

Camcover®
Verschließen Sie offene Wände oben



Keine Bakterien



Keine schmutzigen Hände



Keine Nagetiere



Keine Insekten



Kein schmutziges Wischwasser

Camdolly®

Halten Sie Glasgeschirr vom Boden fern



Camrack Extender Clips

Bestandsverwaltung



Camshelving Premium Serie Vertikales Trocknungsgestell



Modulare Trocknungsgestelle fördern die Luftzirkulation für eine schnellere und vollständige Trocknung von Tablett, Deckeln, Blechen und anderem Küchenzubehör

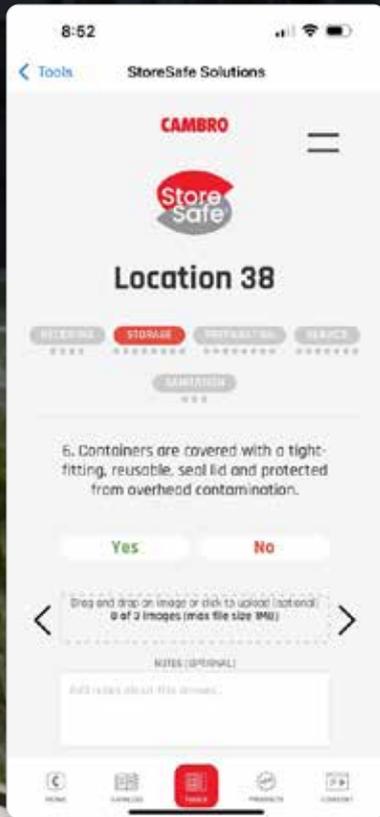


Verhindert unnötiges erneutes Waschen



STORESAFE SOLUTIONS EVALUIERUNG

StoreSafe Solutions ist eine spezielle Cambro Ressource für Betreiber, die ihre Betriebsabläufe optimieren möchten, und bietet kostenfreie Tools und Effizienzanalysen. Unsere StoreSafe Evaluierung ist eine spezieller Prozess, der zeigt, wie gut Ihr Team die behördlichen Anforderungen an Lebensmittelsicherheit einhält.



Erstellen Sie noch heute ein StoreSafe Solutions Konto, um auf Ihre kostenfreie Evaluierung zuzugreifen.



Scannen oder klicken Sie auf den QR-Code, um cambro.com/storesafe zu besuchen



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

www.cambro.com

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

© Copyright Cambro Manufacturing Company.

LITXSTRSAFEGR

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