

Presseinformation

02/12/2008

Weihnachtszauber hygienisch einwandfrei

delphi Lebensmittelsicherheit GmbH übernimmt erstmalig Hygienekontrolle auf Kölner Weihnachtsmarkt / Organisatoren des Marktes nehmen damit eine Vorreiterfunktion ein

KÖLN. Die Kölner Innenstadt erstrahlt derzeit im Weihnachtslichterglanz. Der Weihnachtsmarkt im Herzen der Altstadt zählt zu den beliebtesten Treffpunkten in der Vorweihnachtszeit. Die Organisatoren des ältesten Kölner Weihnachtsmarktes vom Alter Markt bis zum Heumarkt haben nach langer Zeit der Abwesenheit nicht nur die Kölner Heinzelmännchen zurück geholt, sondern auch weitere Neuerungen eingeführt.

Die freiwillige Hygienekontrolle der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH gehört dazu. Das Unternehmen berät, schult und überwacht diesen komplexen Bereich der zu erfüllenden Anforderungen laut Hygienegesetzgebung. „Bei der Konzeption des Weihnachtsmarktes wurde großer Wert auf Originalität, urige Atmosphäre und Erlebnisfaktor gelegt. Dies grenzte jedoch nicht aus, bei der Planung auch höchste Ansprüche an Lebensmittelhygiene und Qualität zu stellen“, erklärt Geschäftsführer Armin Wenge. So wurden die Marktstände vor der Eröffnung durch die Kontrolleure der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH freigegeben. Im besonderen Fokus stand hierbei die Personalhygiene, der Schutz der Lebensmittel vor Verunreinigungen und deren korrekte Kennzeichnung.

Um die Qualität und Hygiene auch bei den Getränken zu gewährleisten, werden Gläser und Becher nunmehr in speziellen Gläserspülmaschinen gereinigt. „Der Glühwein wird größtenteils im Durchlauf erhitzt, sodass es weder zu Geschmacksveränderungen noch zu anderen Qualitätsverlusten kommen kann“, betont Wenge.

Weitere Infos unter www.delphi-online.de

oder www.weihnachtsmarkt-altstadt.de

Auskunft erteilt Projektleiter Dipl.-Ing. Jörg Güttler

Allgemeine Info:

Die delphi Lebensmittelsicherheit GmbH übernimmt Hygiene-Beratungen und -Schulungen für private Auftraggeber. Geschäftsführer des Unternehmens mit Sitz in Köln, TechnologiePark, ist der Dipl.-Ing. Armin Wenge, der schon 1995 Hygienesicherungskonzepte, unter anderem ein papierloses Eigenkontrollsystem entwickelte. Ende 1996 gründete er den Kölner Küchen HACCP-Zirkel. Seitdem ist das Unternehmen stetig gewachsen. Die 2002 gegründete delphi Lebensmittelsicherheit GmbH beschäftigt acht Mitarbeiter und fünf Stammreferenten. 2007 bezifferte das Unternehmen mit weiteren Geschäftsbereichen einen Umsatz von 350.000 Euro.

delphi Lebensmittelsicherheit GmbH
TechnologiePark Köln
Eupener Straße 150
50933 Köln
Fon 0221 – 913 00 74
Fax 0221 – 913 00 78
www.delphi-online.de

Ansprechpartner für die Presse:

Detlef Bosslet
Schreibershove 3 B
51503 Rösrath
Fon 0 22 05 – 90 52 45
Fax 0 22 05 – 90 52 44
d.bosslet@gastro-weiterbildung.de

Abdruck honorarfrei!

Bitte lassen Sie uns bei Veröffentlichung ein Belegexemplar zukommen! Besten Dank im Voraus.