



Liebe Mitwirkende,

vielen Dank für Ihr Engagement und Ihr Interesse, beim Evangelischen Kirchentag ein kulinarisches Angebot beizustellen.

Dieses Handout widmet sich dem Thema **Hygiene und dem Umgang mit Speisen**. Am Ende finden Sie noch **Hinweise zu Ökofairer Verpflegung, Pfandflaschen, Getränkeauswahl sowie Müllreduktion**.

Damit die Umsetzung reibungslos gelingt, bitten wir Sie, dieses Handout aufmerksam zu lesen und zu prüfen, ob die genannten Anforderungen für Sie umsetzbar sind. Die geltenden Hygienerichtlinien können umfangreicher sein, als Sie es möglicherweise aus anderen ehrenamtlichen Zusammenhängen kennen.

Da der Kirchentag alle zwei Jahre in einer anderen Stadt stattfindet, müssen behördliche Vorgaben jeweils neu abgestimmt werden. Einige Informationen können daher erst später verbindlich mitgeteilt werden. Damit Sie aber schon jetzt planungsfähig sind, haben wir Ihnen Hinweise zusammengestellt. Bitte beachten Sie, diese könnten nach Absprachen mit den zuständigen Behörden geringfügig angepasst werden. Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit gern an uns.

Lebensmittelhygiene

Rahmenbedingungen

Der Deutsche Evangelische Kirchentag ist als Veranstalter verpflichtet, die Einhaltung aller geltenden Hygienevorschriften sicherzustellen – auch durch ehrenamtlich Mitwirkende, die Speisen zubereiten oder ausgeben. Bitte beachten Sie daher, dass die Hygienevorgaben verbindlich einzuhalten sind. Außerdem sind bestimmte Lebensmittel ausgeschlossen und dürfen nicht angeboten werden.

Alle weiteren Details erhalten Sie zu gegebenem Zeitpunkt im Laufe der Vorbereitungszeit. Für die Mitwirkung ist zudem eine behördlich vorgeschriebene Belehrung und Schulung erforderlich; die Details werden derzeit noch abgestimmt.

Wichtige Hinweise zur Umsetzung

Bei Equipment und Vorgehensweise gab es in der Vergangenheit wiederholt Herausforderungen. Die folgende Übersicht dient einer ersten Orientierung und kann je nach Angebot und Veranstaltungsort variieren.

Grundsätzlich gilt:

- Wählen Sie ein überschaubares Speisenangebot, mit dem Sie bereits Erfahrung haben.
- Verpflegungsstände im Außenbereich müssen überdacht und an drei Seiten geschlossen sein. (Pavillons mit Seitenwänden z.B.).
- Böden, Wände, Arbeitsflächen und Ausrüstungsgegenstände müssen glatt, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.
- Bevorzugen Sie Speisen, die vollständig vorbereitet werden können.
- Die Kühlkette vom Einkauf über Lagerung, Transport bis zur Ausgabe darf zu keinem Zeitpunkt unterbrochen werden.
- Elektrische Kühlgeräte am Stand oder Ort des Angebots müssen Temperaturen unter 7 °C gewährleisten (keine Thermoboxen). Temperaturen sind regelmäßig zu kontrollieren und zu dokumentieren. Falls Sie mit empfindlichen Lebensmitteln arbeiten, wie rohem Fleisch, muss eine Temperatur von unter 4 °C gewährleistet werden.



- In der Regel ist eine Handwaschgelegenheit am Stand erforderlich.
- Für alle eingesetzten Produkte besteht eine Dokumentationspflicht (Hersteller, Händler, MHD).
- Bei Speisenpräsentation muss ein Spuckschutz vorhanden sein.

Bei der Speisenauswahl beachten Sie bitte außerdem:

- Heiße Speisen: mindestens 72 °C bei der Zubereitung, dauerhaft über 65 °C bis zur Ausgabe warmhalten.
- Keine Abkühlung großer Mengen („Heißes bleibt heiß“).
- Strikte Trennung von reinen und unreinen Arbeitsbereichen (z.B. rein: Lebensmittelzubereitung, Ausgabe der Speisen; unrein: Kasse, Bereich zum Spülen und Händewaschen, Lagerung von unzubereiteten Lebensmitteln.)
- Ausgegebenes Geschirr muss maschinell bei mindestens 65 °C gereinigt werden. Handspüllösungen sind (z.B. bei Bechern für Getränke o.ä.) nicht zulässig.

Nicht zulässige Speisen und sensible Lebensmittel

Nicht angeboten werden dürfen:

- rohe Eier und roheihaltige Speisen (z.B. Mayonnaise, Tirmaisu)
- roher Fisch oder rohes Fleisch (z.B. Tartar, Sushi)
- Rohmilch/Vorzugsmilch und Rohmilchprodukte
- nicht durcherhitzte Tiefkühlprodukte (auch Smoothies, Kräuter)
- rohe Sprossen
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Garnierung (z.B. Sahne-, Joghurt- oder Frischkäsetorten)
- im Privathaushalt hergestellte Konserven

Sensible Lebensmittel:

- **Speisen mit Ei** sind ausschließlich mit pasteurisiertem Flüssig-Ei (Tetrapack) zuzubereiten. Die Verwendung von rohen Schaleneiern ist – auch bei erhitzten Speisen – nicht zulässig. Ganze Eier dürfen nur im Ganzen, vollständig durcherhitzt (z. B. als gekochtes Ei), angeboten werden.
- **Speisen**, bei denen **einzelne Zutaten nach dem Erhitzen wieder abgekühlt und anschließend weiterverarbeitet oder kalt serviert werden** (z. B. Kartoffelsalat oder Couscoussalat), unterliegen besonders strengen Hygieneanforderungen. Dabei sind insbesondere eine schnelle Abkühlung, die Einhaltung der Kühlkette (max. 7 °C), hygienisches Arbeiten sowie der Schutz vor Kreuzkontamination strikt zu gewährleisten.
- **Rohkostsalate und Obstprodukte**: es dürfen nur frische Produkte verwendet werden. Verletztes sowie geschnittenes Obst und Gemüse ist kühlpflichtig.
- **Folgende Dinge müssen durchgehend gekühlt werden**: Milch und Milchprodukte, Rohwurst, Wildsalami, Räucherfisch (z.B. Zwiebelmettwurst, Räucherlachs), belegte Brote und Brötchen.



Pfandflaschen

Wenn Sie Getränke in Flaschen verkaufen, verwenden Sie bitte ausschließlich Mehrweg-Pfandflaschen. Bedenken Sie bitte, dass Flaschen mit diesem Einwegpfandsiegel (s. rechts) zwar Pfand-, aber dennoch Einwegflaschen sind. Leicht erkennen Sie Mehrwegflaschen an der Pfandgebühr in Höhe von 0,08 EUR oder 0,15 EUR (statt 0,25 EUR).



Ökofaire Verpflegung

Der Kirchentag isst grün und fair.

Der Deutsche Evangelische Kirchentag bemüht sich um einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und eine Reduzierung der bei Großveranstaltungen üblichen Umweltbelastung.

Daher hat er sich das Ziel gesetzt, bei der Verpflegung ökologische, regionale und faire Produkte einzusetzen. Die positiven Aspekte einer „Kirchentags-Ernährungswende“ sind: regionale Wertschöpfung, Schutz des Bodens und der Artenvielfalt, Beachtung der Tierethik, Klimafreundlichkeit, Ressourcenschonung, Beitrag zur globalen Ernährungssicherheit sowie Erhalt bäuerlicher Familienbetriebe.

Wir freuen uns, wenn Sie diesen Gedanken mittragen und „ökofaire“ Speisen und Getränke anbieten, die regional, saisonal, fair gehandelt und nach Möglichkeit bio sind oder vom Kleinbauern vor Ort kommen. Unterstützen Sie gern auch lokale Fachgeschäfte Ihres Vertrauens wie Bäcker, Fleischer oder Landwirte.

Getränkeauswahl

Der Kirchentag ist eine alkoholfreie Veranstaltung. Daher soll kein Alkohol (auch kein alkoholfreies Bier oder andere entalkoholisierte Getränke) angeboten werden. Setzen Sie auf attraktive Getränke, wie zum Beispiel eine regionale Limo oder alkoholfreie Cocktails.

Müllreduktion

Bitte verwenden Sie an Ihren Ständen keine Einwegverpackungen oder Einweggeschirr.

Beispiele für geschirrfreie Gerichte: Veggie-Burger, Teigtaschen oder Strudel, Flammkuchen, Spieße (Gemüse, Obst, Käse), Wraps, Focaccia, belegte Pumpnickel, Pfannkuchen.

Die Gäste des Kirchentages freuen sich auf Ihr ökofaires Angebot und wir sind dankbar, dass Sie mit Ihrem Engagement zu ihrer Versorgung beitragen.