

VSVI Rundschreiben 5/2017

Vereinigung der Straßenbau- und Verkehrsingenieure in Baden-Württemberg e.V. Bezirksgruppe: 3 Karlsruhe

Vorsitzender: BD Kai Zumkeller
Anschrift: Regierungspräsidium Karlsruhe,
Schlossplatz 4-6, 76131 Karlsruhe
Telefon: 0721/926 3387
Telefax: 0721/933 40240
E-Mail: kai.zumkeller@rpk.bwl.de

Karlsruhe, 22.05.2017

Sehr geehrtes Mitglied,

wie im Jahresprogramm 2017 bereits angekündigt laden wir Sie hiermit für

Donnerstag, den 22. Juni um 12.30 Uhr

recht herzlich ein zur diesjährigen

Radtour der Bezirksgruppe mit Besichtigung des Edeka-Fleischwerks in Rheinstetten.

Wir treffen uns um **12.30 Uhr vor dem Finanzamt am Schlossplatz.**

Durch die Südweststadt und Oberreut werden wir in Richtung der Neuen Messe radeln. Zur **Betriebsbesichtigung ab 13:15 Uhr** erwartet uns dort Frau Schäfer von der Firma EDEKA Südwest Fleisch GmbH.

Die Dauer des Rundgangs beträgt ca. 1,5 - 2 Stunden (bitte feste Schuhe u. warmen Pullover anlegen). Nach der Führung wird eine Kostprobe aus der Eigenproduktion gereicht. In der Regel liegt die Aufenthaltsdauer der Gruppen bei ca. 2,5 - 3 Stunden, so dass wir uns gegen 16:00 Uhr wieder in den Sattel schwingen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Hygieneregeln des Fleischwerks, die wir unbedingt beachten müssen.

Unsere diesjährige Rundfahrt wollen wir dann um ca. **17.00 Uhr im Biergarten des TSV Grünwinkel** gemütlich ausklingen lassen. Vielleicht reicht es noch für einen Zwischenstopp bei der „Eis-Oma“ in der Heidenstückersiedlung.

Falls jemand nicht so weit radeln kann oder möchte, anbei noch die Adresse:

EDEKA Südwest Fleisch GmbH
Messering 2
76287 Rheinstetten

Wir bitten um entsprechende Mitteilung bei der Anmeldung

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme. Ihre Anmeldung bei Frau Gilbert erwarten wir bis zum 09.06.2017. Sie erreichen Frau Gilbert wie folgt:

Simone.Gilbert@tba.karlsruhe.de
bzw. Telefon 0721 133 6681

Mit freundlichen Grüßen,

Kai Zumkeller

Sehr geehrte Besucherin, sehr geehrter Besucher



So lautet der Slogan der EDEKA und das möchten wir auch in aller Form leben. Da der Verarbeitungs- und Zerlegebetrieb der EDEKA Südwest Fleisch GmbH frische und sensible Lebensmittel (z.B. Hackfleischerzeugnisse) produziert, gelten hier besondere Vorschriften um unseren strengen Hygieneanforderungen gerecht zu werden.

Deshalb bitten wir Sie um Verständnis für die folgenden Grundregeln:

Das Mitführen von Haustieren ist aus hygienischen Gründen auf dem gesamten Firmengelände nicht erlaubt.



Das Essen, Trinken und Rauchen ist in den Lagerbereichen und Produktionsräumen nicht gestattet.



Personen mit ansteckenden Erkrankungen der Atemwege, der Haut oder des Magen-Darm-Traktes können aus hygienischen Gründen an der Führung nicht teilnehmen.



Bitte berühren Sie im Betrieb keine Lebensmittel und keine Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



Fotografieren ist nur nach Absprache mit der Geschäftsführung erlaubt.



Beschilderungen und Anweisungen sind Folge zu leisten.



In unseren Betriebsräumen ist es aus hygienischen Gründen relativ kalt (teilweise bis zu 2°C). Kleiden Sie sich deshalb bitte entsprechend.



Während der Führung ist eine längere Wegstrecke (ca. 2000m) sowie mehrere Treppenstufen zu bewältigen. Teilnehmer der Führung sollten daher gut zu Fuß sein und keine Kreislaufprobleme haben.

Um den Hygienestandard hoch zu halten, müssen wir laufend Zwischenreinigungen durchführen. Dadurch kann in einzelnen Räumen Rutschgefahr entstehen. Bitte tragen sie geeignetes Schuhwerk und verhalten Sie sich umsichtig.



Bitte bleiben Sie bei der Gruppe und wahren Sie den Sicherheitsabstand zu den Regalen und Maschinen.



Bitte tragen Sie die zur Verfügung gestellte Hygienekleidung vorschriftsmäßig (Kopfbedeckung, Mundschutz, Schutzkittel, Einwegschutzüberschuhe).

Bitte legen Sie offen getragenen Schmuck (z.B. Uhren, Ohrringe, Armbänder etc.) ab. Bitte bringen Sie zur Führung keine Handtaschen, Fotoapparate, Trinkflaschen oder sonstige Gegenstände mit.



Eventuell vorhandene Verletzungen oder Wunden der Hände sind mit geeignetem Verbandsmaterial zu verbinden – notfalls werden Einweghandschuhe zur Verfügung gestellt.



Produktschutz (nach IFS Food Version 6):

Unser Unternehmen stellt sich regelmäßig einer unabhängigen Bewertung nach dem „International Featured Standard Food“ (IFS Food), ein Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Dieser fordert u. a. auch die Einhaltung gewisser Richtlinien in Bezug auf die Verhinderung einer absichtlichen Kontamination von Lebensmitteln durch Dritte. Aus diesem Grund und um Ihnen als unseren Kunden die größtmögliche Sicherheit unserer Produkte gewährleisten zu können ist es wichtig folgende Punkte zu beachten:

Es ist generell untersagt die Gruppe zu verlassen. Bitte bleiben Sie also immer bei der Gruppe. Haben Sie sich aus gewissen Gründen doch von der Gruppe entfernt und finden nicht wieder zurück, sprechen Sie einen unserer Mitarbeiter an. Er wird Sie zurück zur Gruppe, oder zum Ausgang begleiten.



Bitte berühren Sie im Betrieb keine Lebensmittel, Maschinen oder sonstige Gegenstände, welche mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.



Das Mitführen von persönlichen Gegenständen ist im Betrieb nicht erlaubt. Bitte geben Sie diese vor Betreten der Produktionsräume ab.



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und interessanten Aufenthalt in unserem Unternehmen.

Ihr Team der EDEKA Südwest Fleisch GmbH Rheinstetten.