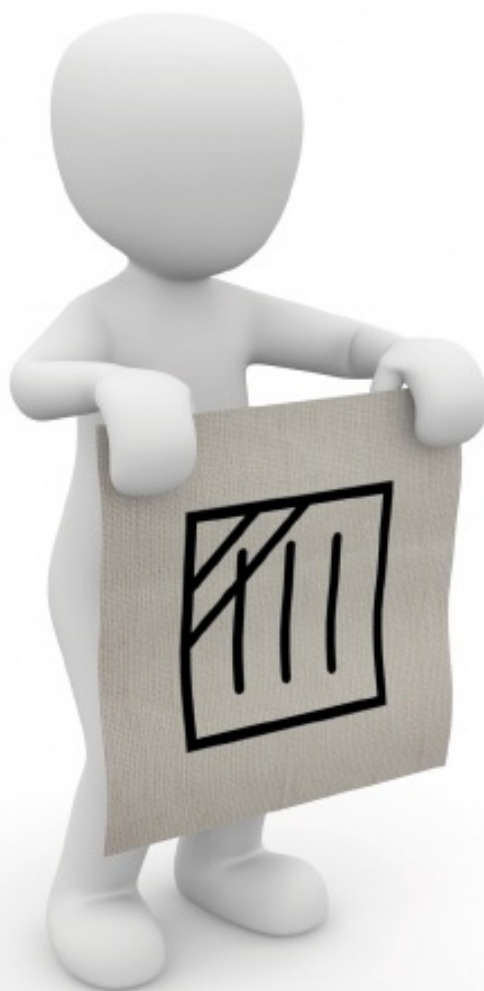




Hygiene-Netzwerk

Hand in Hand mit starken Partnern



WASSERLÖSLICHE ETIKETTEN

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG 2.0 –
DER 4 PUNKTE LEITFADEN

Wasserlösliche Etiketten

Hygiene-Netzwerk

Lebensmittelkennzeichnung 2.0 – der 4 Punkte Leitfadens

Einsatz von wasserlöslichen Etiketten zur professionellen Kennzeichnung von Lebensmitteln und Equipment im Produktions- & Verkaufsbereich HACCP konforme Kennzeichnung: wasserlösliche Etiketten

Worauf kommt es bei der Anwendung von wasserlöslichen Etiketten an? Seitens der Gesetzgebung gibt es ein klares Gebot zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, wenn diese z.B. in der Gastronomie in entsprechenden Aufbewahrungsbehältern gelagert werden. Diese Kennzeichnung erfolgt direkt auf dem Behältnis, am besten durch Etiketten. Hierbei hat der Anwender die Qual der Wahl bei den verschiedenen Etikettensorten: Es gibt Permanent-Etiketten, leicht ablösbare Etiketten oder vollständig wasserlösliche Etiketten. In der langjährigen Praxis hat sich gezeigt, dass wasserlösliche Etiketten hierbei die wohl beste aller Varianten sind. Wasserlösliche Etiketten lösen sich innerhalb von Sekunden komplett im Wasser (warm wie kalt) auf und hinterlassen absolut keinerlei Rückstände in der Spülmaschine oder am teuren Equipment. Somit ist hier ein perfektes Produkt einsetzbar, welches in der Anwendung ein sehr hohes Einsparpotenzial gegenüber den permanent und leicht ablösbaren Varianten bietet. Die mit den wasserlöslichen Etiketten beklebten Behälter können ohne mühsames vorheriges Entfernen einfach in die Spülmaschine gegeben werden, da die wasserlöslichen Etiketten sich unmittelbar nach Kontakt mit warmem Wasser vollständig lösen. Somit sind die bekannten Probleme von permanent oder teillöslichen Etiketten sprichwörtlich „gelöst“. Setzen Sie wasserlöslichen Etiketten ein und Heizstäbe nehmen keinen Schaden, Abflüsse und Auffangsiebe verstopfen nicht. Anwendungsbereiche Die wasserlöslichen Etiketten können in sehr vielen Bereichen eingesetzt werden. Es kann bis zu einer Temperatur von -6 Grad Celsius verarbeitet / aufgeklebt werden. Die wasserlöslichen Etiketten haben einen Temperatur-Haftbereich von -40 Grad Celsius bis max. 80 Grad Celsius. Die wasserlöslichen Etiketten können auf nahezu jeder Oberfläche aufgeklebt werden, die selbstverständlich sauber und fettfrei sein sollte. Ob Edelstahl, Papier, Folie, PE oder PP Material spielt keinerlei Rolle, die wasserlöslichen Etiketten haften zuverlässig.

Worauf muss ich besonders achten? Kauf, Lagerung und Anwendung der Etiketten:



Das ist Vergangenheit!!

Die wichtigste Eigenschaft der wasserlöslichen Etiketten ist, dass sie sich entsprechend im Wasser auflösen sollen. Aus diesem Grund, muss demnach auf eine Verpackung bzw. einen Lagerort geachtet werden, der keinen Wasserkontakt zulässt. Jede Rolle wasserlöslicher Etiketten sollte speziell in einer Kunststoffolie eingepackt sein und auch so geliefert werden. Dies ist auch bei der generellen Lagerung zu beachten. Die Lagerung sollte in trockenen, nicht zu feuchten Räumen stattfinden. Da die wasserlöslichen Etiketten mit einem auf „Biologischer Basis“ bestehenden Klebstoff ausgestattet sind, gibt es ein sogenanntes „Haltbarkeits-Datum“ für diesen Etikettentyp. Sie sollten auf keinen Fall älter als max. 1-2 Jahre alt sein, um die positiven Klebeeigenschaften gewährleisten zu können. Aus diesem wichtigen Grund, sollten Sie bei der Anschaffung von wasserlöslichen Etiketten darauf achten, dass Sie maximal einen Halbjahresvorrat einkaufen. Bei einer Langzeit-Etikettierung und gleichzeitigem Tiefgefrieren, wird

ein normales Etikett beginnen, sich zu lösen. Aus diesem Grund sollten Sie im Vorfeld hierzu den Fachmann aus dem Hygiene-Netzwerk zu Rate ziehen und ggfs. einen alternativen Klebstoff anfragen. Anwendungsbereiche der wasserlöslichen Etiketten



www.Wasserloesliche-Etiketten.de

Einfach, praktisch und top-hygienisch mit

wasserlöslichen Etiketten

Die wasserlöslichen Etiketten können in sehr vielen Bereichen eingesetzt werden. Es kann bis zu einer Temperatur von -6 Grad Celsius verarbeitet / aufgeklebt werden. Die wasserlöslichen Etiketten haben einen Temperatur-Haftbereich von -40 Grad Celsius bis max. 80 Grad Celsius. Die wasserlöslichen Etiketten können auf nahezu jeder Oberfläche aufgeklebt werden, die selbstverständlich sauber und fettfrei sein sollte. Ob Edelstahl, Papier, Folie, PE oder PP Material spielt keinerlei Rolle, die wasserlöslichen Etiketten haften zuverlässig. Großmengen mit Teillieferungsvereinbarung Bei einem regelmäßigen und kalkulierbaren Großmengenbedarf, bietet sich die Möglichkeit an, entsprechende Teilmengen „frischer Ware“ unserer Etiketten über das Jahr verteilt zu erhalten. Dazu wird eine Vereinbarung über die Gesamtmenge & die entsprechenden Konditionen abgesprochen. Hierbei ist allerdings zu beachten, dass dies nur für die Standardware gilt. Individuelle Bestellungen unserer Etiketten mit individueller Größe, Aufdruck oder Verpackung müssen mit der gesamten Bestellmenge abgenommen werden. Hier finden Sie den Einsatz der wasserlöslichen Etiketten & Aufkleber einfach und verständlich erklärt. Video 1: Video 2: Hier einige häufig gestellte Fragen zu den Etiketten und der Nutzung: Muss ich meine Etiketten ausschneiden? Nein. Die Etiketten werden in Ihrem gewünschten Format produziert und sind dann ganz einfach von der Trägerfolie abzuziehen. Hierzu können Sie auswählen, ob Sie Etiketten im praktischen Pappspender, in einem Spendersystem oder nur rein die Rolle nutzen möchten.



Beispiel zur Anbringung der wasserlöslichen

Etiketten in der Küche

Größen, Formate & Gebindeeinheiten - kann ich Haftetiketten in verschiedenen Formen bestellen?

MAREDO Quality Control

Pr
Au
Ch

Rückstellprobe NICHT ZUM VERKAUF ANBESTIMMT

Kühlung
Produkt:

produziert am halbar bis

Mitarbeiter:

Einige Beispiele individuell gedruckter Etiketten

Dieses Produkt enthält:

- Gluten
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Lupinen
- Senf
- Sesamseed
- Soja
- Schalenfrüchte
- Nüsse:
- Weichtiere
- Milch/Laktose
- (Knochen)Seife

Individuelle Erstellung von Etiketten

Haftetiketten können in jeder gewünschten Form hergestellt werden. Wir erstellen Ihre Haftetiketten ganz individuell nach Ihren Vorgaben und Anforderungen. Dabei kann fast jede Form und jedes Format für Ihre Etiketten produziert werden. Betreffend der verfügbaren Größe und Formate gibt es relativ wenig Einschränkungen. Sehr wohl gibt es Standardgrößen die einen günstigeren Preis haben, als speziell auf Kundenwunsch gefertigte Größen. Dies sollte man dann für seinen Einsatzzweck entsprechend prüfen oder sich durch den Fachmann vom Hygiene-Netzwerk beraten lassen. Als Standardgrößen gelten die folgenden Formate in mm: (25 x 25), (25 x 38), (51 x 51), (35 x 70), (55 x 25), (55 x 102). Kann ich einen Artikel für Laserdrucker mit einem Ink Jet-Drucker bedrucken? Artikel welche speziell für den Gebrauch auf Laser-Drucker entwickelt wurden erhalten eine spezielle Beschichtung die für hohe Temperaturen geeignet ist. Ein Inkjetdrucker entfaltet nicht die Temperaturen eines Laserdruckers was dazu führen kann das die Inkjetfarben

nicht richtig aufgenommen werden. Das Druckergebnis kann somit nicht der gewünschten Qualität entsprechen. Wichtig ist hierbei, entsprechenden Bedarf mit Ihrem Hygiene-Netzwerk Berater abzuklären. Somit können dann auch die benötigten wasserlöslichen Blanks-Etiketten bereitgestellt werden. Gibt es ein Haltbarkeitsdatum für die Verwendung von wasserlöslichen Etiketten? Ja, die Etiketten sollten durch den speziellen Klebstoff innerhalb von 1-2 Jahren komplett verbraucht sein, sonst kann es zu Klebkraftverlusten kommen und die Etiketten halten nicht mehr auf dem Objekt. Siehe auch den Punkt „Kauf, Lagerung & Anwendung“ Können die wasserlöslichen Etiketten auf feuchten Oberflächen aufgeklebt werden? Nein die zu beklebende Fläche sollte trocken, frei von Schmutz und Fett sein. Diese Vorgabe gilt für alle auf dem Markt befindlichen Klebstoffe. Was passiert, wenn eingefrorene und mit diesen Etiketten beklebte Ware auftaut? Das Etikett beginnt langsam sich vom Produkt zu lösen. Siehe auch den Punkt „Kauf, Lagerung & Anwendung“ Kann das Etikett erhitzt werden in entsprechenden Öfen? Ja, die Standard-Etikettensorte kann prinzipiell problemlos in Backöfen, Heißluftöfen auf GN Behältern mit erhitzt werden. Es wird anschließend problemlos mit Wasser wieder entfernen und auflösen lassen. Sollten Sie Etiketten benötigen, die mit einem GN-Blech / Einsatz erhitzt werden sollen, dann kontaktieren Sie uns diesbezüglich. Grundsätzlich vertragen die wasserlöslichen Etiketten diesen Vorgang ohne Beeinträchtigung ihrer Wasserlöslichkeit. Allerdings gibt es Etikettentypen, die dafür weniger gut geeignet sind und nicht genutzt werden sollten. Wo kann ich die wasserlöslichen Etiketten kaufen? Die wasserlöslichen Etiketten können Sie bequem per [Faxvorlage >>>](#) oder im [Hygiene-Onlineshop >>>](#) einkaufen. Bei Fragen zu den Produkten oder individuellen Anpassungen stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung. Kostenlose Info-Hotline: 08000/764539 - Rufen Sie uns an! Besuchen Sie auch gerne unsere [Hygiene-Netzwerk Infoseite >>>](#). Dort finden Sie viele Anwendertipps und hilfreiches Praxiswissen. Hier finden Sie weitere interessante Themen zu den wasserlöslichen Etiketten: [Harte Strafe wegen verdorbener Lebensmittel >>>](#) [Saubere Kennzeichnung von Lebensmitteln >>>](#)

Saubere Kennzeichnung von Transportbehältern und Lebensmittelkisten sieht anders aus

Transportkisten und Lebensmittelbehälter müssen für den Transport oder den Abverkauf gekennzeichnet werden. Häufig findet man dazu Etikettierungsarten, die vor allem dazu führen, die entsprechenden Behältern dauerhaft zu beschädigen oder zu verschmutzen. Das Foto aus dem Alltag zeigt, wie man es besser nicht macht. Allerdings ist das gängige Praxis, welche die entsprechenden Behälter dauerhaft mit Kleberückständen oder Papierresten versieht.



Unsauber und schmutzig: nicht entfernbar Etiketten

Etiketten einsetzen, die wasserlösliche Eigenschaften haben und sauber bleibt die Kiste! Hier sehen Sie ein Video, bei dem das Entfernen von den nicht mehr benötigten Etiketten oder Kennzeichnungslabern gezeigt wird. Schnell, sauber, sicher... Sehen Sie selbst. Hier finden Sie das Faxformular zur Bestellung der wasserlöslichen Etiketten. [Download hier >>>](#) Weitere Infos und einen Leitfaden zur Kennzeichnung mit [wasserlöslichen Etiketten finden Sie hier >>>](#)

Darum sind wasserlösliche Etiketten so wertvoll für die optimale Kennzeichnung

In allen Bereichen der Lebensmittelherstellung, dem Verkauf und der Hygiene muss etikettiert, gelabelt und gekennzeichnet werden. Alleine schon aus Gründen der Organisation, der Information oder weil es die Hygieneverordnungen und entsprechende HACCP Konzepte vorgeben. Wer den Umgang mit der Kennzeichnung in der Praxis kennt, der weiß auch, dass hier oft sehr schludrig gearbeitet wird oder aber die falschen Kennzeichnungsmittel verwendet werden. In vielen Bereichen sollen bestimmte Produkte oder Produktionsartikel nur für einen kurzen Zeitraum etikettiert und gekennzeichnet werden. Aus diesem Grund ist es notwendig, Etiketten zu verwenden, die eine temporäre Kennzeichnung ermöglichen und sich rückstandslos und ohne Mühe wieder entfernen lassen. Etikettierung und Kennzeichnung im Praxisalltag



Massenhaft Etiketten aufgeklebt und nicht abgelöst

Was kann man da nicht alles für abenteuerliche Dinge zur Kennzeichnung finden: Markierungen auf Frischhaltefolie mit Edding, Klebezettel die beim kleinsten Windstoß verloren gehen, Kladdepapier zurechtgeschnitten und mit Klebeband fixiert, vorbereitete selbstgedruckte und willkürlich geschnittene Formulare etc. Die Liste ist erschreckend lang... Bringt das denn alles etwas? Klar, für diejenigen der mit einer einfachen, schnell abgehandelten und improvisierten Kennzeichnung zufrieden ist, wird das kurzfristig ausreichend sein. Aber mit Sicherheit nicht professionell und auch nicht zuverlässig im Sinne der haltbaren Kennzeichnung und langfristig guten Lösung. Vorgefertigte Etiketten und Aufkleber zur professionellen Kennzeichnung



Nicht abgelöstes Etikett, da nicht wasserlöslich

Eine weitere Möglichkeit bieten dann schon vorgefertigte Etiketten oder Aufkleber, die je nach Abteilung mit den nötigen Informationen versehen sind. Bspw. für bestimmte Kundengruppen, Allergikergruppen, Rezepturen, Liefertouren, Temperatur- und Zubereitungsvarianten oder internen Outlets und Datumsvorgaben zum Herstellungs- oder Verbrauchszeitpunkt etc. Die herkömmlichen Aufkleber, Etiketten und Hygienelabel haben aber einen gewaltigen Nachteil, obwohl sie perfekt kennzeichnen und wunderbar kleben: sie lassen sich nur mühsam oder gar nicht mehr entfernen. Wasserlösliche Etiketten wurden entwickelt, um die optimale Kennzeichnung zu gewährleisten

Hygiene-Netzwerk
Hand in Hand mit starken Partnern

Dieses Produkt enthält: <input type="checkbox"/> Gluten aus: <input type="checkbox"/> Klebsäure <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Fisch <input type="checkbox"/> Erdnüsse <input type="checkbox"/> Soja <input type="checkbox"/> Lupinen <input type="checkbox"/> Senf <input type="checkbox"/> Sesam <input type="checkbox"/> Sesam <input type="checkbox"/> Soja <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte Nüsse: <input type="checkbox"/> Weichhäute <input type="checkbox"/> Milch/Laktose <input type="checkbox"/> (Knollen)Sellerie	Tiefkühler Produkt: eingetrennt am: <input type="text"/> aufgetaut am: <input type="text"/> Marke/Hersteller: <input type="text"/>	Kühlung Produkt: hergestellt am: <input type="text"/> haltbar bis: <input type="text"/> Unterschrift: <input type="text"/>
	Trockenlager Produkt: <input type="checkbox"/> eingetrennt am: <input type="text"/> M.F.F. Marke/Hersteller: <input type="text"/>	Rückstellprobe <small>nicht zum Versetzen geeignet</small> Produkt: <input type="text"/> Datum: <input type="text"/> Produktion: <input type="text"/> Unterschrift: <input type="text"/>

www.Wasserloesliche-Etiketten.de

Möglichkeiten des

Standardsortiments wasserlöslicher Etiketten

Also wurde hier experimentiert und getüftelt, bis das optimale Kennzeichnungsetikett gefunden wurde. Um den professionellen Anforderungen gerecht zu werden, wurden wasserlösliche Etiketten und Hygieneaufkleber entwickelt. Der Vorteil der sich im Wasser auflösenden Etiketten – werden sie nicht mehr benötigt, lassen sie sich ganz leicht mit Wasser ab- und auflösen. Das wasserlösliche Etikett wurde also geboren. Ausgestattet mit hervorragender Klebekraft, Kennzeichnungsoptik und individuellem Informationsgehalt ist es für sämtliche Einsätze bestens gerüstet. Ob im Tiefkühler, dem Trockenlager, dem Kühlhaus, der Verkaufstheke, dem Rückstellprobenschrank oder auf der Lebensmittelverpackung für die Vorratshaltung oder dem Verkauf direkt – wasserlösliche Etiketten sind die optimalen Helfer in der professionellen Kennzeichnung. Selbst für wertvolles Equipment wie Thermoboxen, GN-Einsätzen und Gastro-Blechen sind sie nutzbar. Warum? Ganz einfach, denn unter fließendem Wasser lassen sie sich

einfach und ohne manuelle Arbeit entfernen. Selbst der Kleber geht vollständig ab. Was bedeutet das in der Praxis für die wasserlösliche Kennzeichnung? Keine eingebrannten Kleberrückstände mehr auf Behältern, Transportbehältnissen und teurem Equipment dank hervorragender Ablöseigenschaften. Weder Material- noch Klebstoffreste auf dem Untergrund. Keine hässlichen Alt-Etiketten auf Lebensmittelbehälter, die ständig neu überklebt werden. Keine verstopften Siebe in der Spülmaschine mehr und eine absolut saubere Entfernung der nicht mehr benötigten Etiketten. Super. Ein Hoch auf die Möglichkeiten der sich im Wasser auflösenden Kennzeichnung und Etikettierhelfer. Schauen Sie sich dieses Video hier an: [Höchste Individualisierbarkeit der wasserlöslichen Etiketten](#)

Dieses Produkt enthält:

Gluten

aus: _____

Krebstiere

Eier

Fisch

Erdnüsse

Soja

Lupinen

Senf

Sesamsaat

Soja

Schalenfrüchte

Nüsse: _____

Weichtiere

Milch/Laktose

(Knollen)Sellerie

Allergene wasserlöslich kennzeichnen

Jedes Etikett lässt sich nach Anspruch und Belieben individuell anpassen. Farbe, Schrift, Logo, Größe und vorgefertigte Informationen zum Ankreuzen oder Ausfüllen schaffen unendliche Möglichkeiten und die perfekte Kennzeichnung nach Ihren Ansprüchen. Wer diesen Service nicht benötigt, greift auf das bereits große Standardsortiment an verschiedenen wasserlöslichen Profi-Etiketten zurück. Die wasserlöslichen Etiketten erhalten Sie in verschiedenen Ausführungen, Größen und für Ihren speziellen Anwendungsbereich – ganz nach Ihren individuellen Anforderungen. Für alle ist gleichermaßen die sehr gute Lagerfähigkeit der Materialien gültig. Wichtige Vorteile sind zudem die 100% biologische Abbaubarkeit und das dieses Spezialpapier zur individuellen Beschriftung ganz nach den Erfordernissen des Betriebes gestaltet werden kann.

Perfektes Handling bei der Kennzeichnung Die wasserlöslichen Etiketten bieten Ihnen zudem eine hervorragende Verarbeitungsqualität, Beschriftungsmöglichkeit und Anwendbarkeit.

Rückstellprobe nicht zum
Verzehr geeignet

Produkt: _____

Datum: _____

Produktion: _____

Unterschrift: _____

Beispieletikett "Rückstellprobe" mit

wasserlöslicher Eigenschaft

Dazu zählen eine zuverlässige Klebekraft, hohe Opazität und eine perfekte Bedruckbarkeit. Das Know-how und der Facettenreichtum im Bereich der wasserlöslichen Etiketten ist enorm groß, denn ständig kommen neue Anforderungen nach Aussehen, Design und Nutzbarkeit. Wer die Etiketten vor der Abgabe in den Reinigungsprozess nicht entfernt hat, muss sich keine Sorgen

machen. Im Reinigungsprozess innerhalb der Spülküche bzw. der Spül- und Reinigungsbereiche werden die Etiketten in der Spülmaschine komplett aufgelöst und rückstandsfrei von Ihrem Behälter oder Ihrer Verpackung entfernt. Das perfekte Ergebnis gibt es hierbei selbst bei kürzesten Reinigungs- und Spülintervallen. Mitentscheidend sind je nach Nutzungsbereich und Größe der Etiketten auch der Verwirbelungsdruck und die Wärmezufuhr während dem Spülprozess. Eine mechanische Einwirkung wird nicht benötigt. Dadurch, dass sich das Etikett vollständig auflöst, entfällt auch das Reinigen oder Austauschen der Filtersiebe aufgrund etwaiger bzw. vorher bekannter Verstopfungen. Einsatzbereiche von wasserlöslichen Etiketten Um allen Anforderungen gerecht werden zu können, gibt es wasserlösliche Etiketten in den verschiedensten Ausführungen. Sie sind beliebt in Großküche, im Catering, im Metzgerei und Bäckereibereich und allen sonstigen lebensmittelherstellenden Betriebsbereichen. Mögliche Einsatzbereiche für wasserlösliche Etiketten sind: Getränkebehälter Lebensmittelbehälter & Transportboxen Essensschalen Edelstahlbehälter wie GN-Einsätze, Backbleche, Töpfe, Schüsseln, Schalen Einweggeschirr zum Direktverkauf Mehrwegbehälter Bierfässer Getränkekisten Lebensmitteltransportbehälter wie Fleischkisten, Gemüseboxen, Fischkisten Kanister, Container, Tablett Probenschalen, Teströhrchen Gefrierboxen und Gefrierbeuteln Gestaltung von wasserlöslichen Etiketten und Labels Die Gestaltungsmöglichkeiten von wasserlöslichen Etiketten sind wie bei allen Etikettenarten sehr vielseitig. So haben Sie die Auswahl zwischen Blankoetiketten, die Sie selbst beschriften und bedrucken können und bereits vorgedruckten Etiketten, die wir Ihnen nach Wunsch mit Ihrem Logo, Schriftzug, Kennzeichnungsinformationen versehen. Bleiben Sie flexibel, seien Sie in der optimalen Kennzeichnung und setzen Sie auf die Power der richtigen Kennzeichnung und Information durch wasserlösliche Etiketten. Sie haben Fragen? Kontaktieren Sie uns über das Kontaktformular oder www.Hygiene-Netzwerk.de.

Saubere und hygienische Kennzeichnung mit Etiketten und Produkt-Labeln könnte so einfach sein

Einfach ja. Aber warum findet man immer wieder Lebensmittelbehälter, Transportboxen oder anderes Equipment mit überklebten Etiketten, die schon mehrere Einsatzzyklen hinter sich haben? Sind die Mitarbeiter zu faul oder fehlt es einfach am passenden Etikett oder Hygienelabel, welches sich einfach und rückstandslos entfernen lässt? Zudem kommt häufig dazu, dass die einfachen Etiketten zur Kennzeichnung mit in die Spülmaschine wandern, dort entweder gar nicht oder nur zum Teil entfernt werden.



Mit wasserlöslichen Etiketten wäre das Ergebnis sauberer

Reste gelangen in die Auffangsiebe und verstopfen den Ablauf. Die verbleibenden Etiketten und Kleberückstände brennen sich auf der Oberfläche fest. Somit erhält man unsaubere und langfristig "versaute" Behälter. Die Antwort und Lösung auf dieses Kennzeichnungsproblem ist ganz einfach: Nutzen Sie wasserlösliche Etiketten, die sich innerhalb von wenige Sekunden selbstständig ablösen und sich rückstandslos entfernen lassen. Somit bewahren Sie Ihr Equipment vor dauerhaften Verschmutzungen durch Klebereste oder alten Etiketten. Diese Etiketten sind sogar tiefkühlgeeignet. Es gibt also keine Ausrede mehr, warum die Kennzeichnung so aussehen muss, wie es auf den Bilder gezeigt wird. Sie haben Fragen dazu? Gerne können Sie uns kontaktieren - wir stehen Ihnen mit Rat, Tat und dem nötigen Praxiswissen zur Seite.



Unschön und nicht optimal. Etikettenrückstände sind vermeidbar

Wasserlösliche Etiketten oder Hygiene- und Kennzeichnungslabel erhalten Sie in den verschiedensten Größen und Ausführungen. Sie können die Etiketten individuell auch Ihre Bedürfnisse anpassen lassen. Somit vereinfachen Sie die Produktions- und Kennzeichnungsabläufe in Ihrem Betrieb.

Kennzeichnung von Equipment ist mit wasserlöslichen Etiketten jederzeit ohne nervige Klebereste möglich

Wer kennt es nicht? Klebe- und Etikettenreste auf Thermoboxen, GN-Behältern oder sonstigem Equipment bleiben nach der nicht mehr benötigten Kennzeichnung übrig und lassen sich nur schwer entfernen. Viel schlimmer wird es noch, wenn diese Boxen bzw. das Equipment in die Spülmaschine gelangen und dann dort "festbacken". Eine sinnvolle und saubere Kennzeichnung kann man auch anders haben. Großartige Helfer dabei sind wasserlösliche Etiketten. Diese lösen sich unter fließendem Wasser innerhalb von Sekunden ab. Das Ergebnis: saubere und rückstandsloses Material. Übrigens können diese Etiketten auch individuell erstellt werden. Je nach Bedarf können bspw. die einzelnen Lager, Veranstaltungsauslets, Inhalte, Gebindeeinheiten, Logos oder sonstige benötigte Inhalte standardisiert auf die Etiketten gedruckt werden. So macht die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Transportboxen, Verkaufseinheiten oder benötigtes Equipment gleich mehr Sinn und lässt sich durch die Mitarbeiter einfach umsetzen. Was will man mehr? Damit kann alles problemlos für den jeweiligen Bedarfsfall gekennzeichnet werden. Sobald diese Kennzeichnung nicht mehr benötigt wird, einfach abwaschen... Hier sehen Sie ein Beispielvideo aus der gastronomischen Praxis.

Harte Strafe gegen Gastwirt wegen verdorbener Lebensmittel - mit einer korrekten Kennzeichnung wäre das nicht passiert

Lebensmittelkontrolleure des Landratsamtes Sigmaringen hatten bei einer Kontrolle im April 2016 in der Gaststätte im Landkreis Sigmaringen verdorbene Lebensmittel im Kühlschrank vorgefunden. Die Gastronomin war schon einmal im Jahre 2012 wegen einem gleichgelagerten Fall zur Anzeige gelangt. Von der Staatsanwaltschaft waren 12.000 Euro Geldstrafe gefordert worden, der Anwalt plädierte für eine wesentlich niedrigere Summe. Die Richterin verurteilte die Gastronomin zu einer Geldstrafe in Höhe von 9.500 Euro. Bei der Kontrolle waren im Kühlschrank in einer Plastikbox verdorbene Sardellen und verschimmelte Ananasscheiben aufgefunden worden. Der Koch und die Gaststättenbetreiberin zeigten sich vor Gericht einsichtig und geständig. Sie verwiesen darauf, dass es nie beabsichtigt gewesen sei, die verdorbenen Lebensmittel an Gäste abzugeben. Weiterhin führten sie aus, die Sardellen wären auch gar nicht auf der Speisekarte aufgeführt.



Eine korrekte Kennzeichnung von Lebensmitteln

bietet Sicherheit

Diese sollten angeblich zum „privaten“ Gebrauch gewesen ein. Eine ähnliche Aussage machten die Beiden auch zu den verschimmelten Ananas. Es würde nicht so oft „Toast Hawaii“ verkauft, deshalb habe man nicht bemerkt, wie die Ananas mit der Zeit schlecht geworden sei. Sie äußerten übereinstimmend, diese beiden Lebensmitteln hätten sie niemals an die Gäste abgeben wollen. Wichtig ist die Aussage des Gerichtes, dass es beim Auffinden von verdorbenen Lebensmitteln in einer Gaststätte nicht maßgebend ist, ob die Lebensmittel auch tatsächlich an den Kunden abgegeben werden, es reicht schon alleine das Vorhalten inakzeptabler Lebensmittel im Kühlschrank für einen Verstoß. Ein Tipp: Kennzeichnen Sie Ihre Lebensmittel korrekt mit Öffnungs- und Verbrauchsdatum. Das garantiert einen „sauberen Überblick“. Hier finden Sie [wasserlösliche Etiketten zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und Transportbehältern >>>](#) Benötigen Sie auch zur Allergen Kennzeichnung passende Etiketten? [Hier finden Sie eine Auswahl passender Aufkleber >>>](#) Hier finden Sie einen Leitfaden mit den wichtigsten Fragen zu den [wasserlöslichen Etiketten >>>](#)

Impressum

Inhaltlich verantwortlich:Hygiene-Netzwerk GmbH & Co KG Eifelwerkstraße 1, D-54655

MalbergweichGeschäftsführer: Johannes KrahwinkelHRA Wittlich 41133, USt-IdNr:

DE306067134E-Mail: Johannes.Krahwinkel@Hygiene-Netzwerk.deTel: +49(0)6563-9669799, Fax:

+49(0)2271-7921329Tel.: 0800/788 788 1 (kostenfrei aus dem deutschen Festnetz)vertreten

durchHygiene-Netzwerk Verwaltungs- GmbH Eifelwerkstraße 1, D-54655

MalbergweichGeschäftsführer: Johannes KrahwinkelHRB Wittlich 43465 | Finanzamt

BitburgMedienredaktion / Pressearbeit:Johannes Krahwinkelredaktion@hygiene-netzwerk.de

Mit YOUPublish kann jeder sehr einfach auf Basis vorhandener Inhalte (z.B. aus einem Blog) E-Books erstellen und vertreiben.

YOUPublish GmbH

Werastrasse 84

70190 Stuttgart

M: [info\(at\)you-publish.com](mailto:info@you-publish.com)

Geschäftsführer: Andreas Dollmayer

Amtsgericht Stuttgart, HRB 748882

USt-IsNr.: DE295139162