

Döner – besonderer Anspruch an die Hygiene

Döner – eines der beliebtesten Fast Food Produkte. Das Familienunternehmen „FinalTa“ gilt seit 1986 als Spezialist für die Dönerproduktion. In dem modernen Werk bei Berlin steht das Thema Hygiene und Qualität im Vordergrund.

Werneuchen, rund 35 Kilometer von der Hauptstadt entfernt. Hier stellt der Betrieb von Tarkan Tasyumruk orientalische Köstlichkeiten her. Schwerpunkt ist hier die Dönerproduktion – und das bedeutet Umgang mit Frischfleisch. Deshalb fühlt der junge Unternehmer große Verantwortung, möchte in puncto Frische und Hygiene beispielhaft vorangehen – auch um als Präsident des Vereins türkischer Dönerhersteller in Europa den guten Ruf des Produktes zu wahren. Über Hygiene im Betrieb, die für ihn mit der richtigen Kleidung seiner Mitarbeiter beginnt, gibt er im Interview Auskunft.

Herr Tasyumruk, Sie leiten seit 1996 als Geschäftsführer die Firma Final Ta – liefern europaweit Döner und orientalische Fertiggerichte. Was hat sich in den vergangenen Jahren geändert?

Sicherlich einiges, insbesondere die Lebensmittelrichtlinien und die Hygienevorschriften betreffend. Unser Betrieb wurde von meinem Vater 1986 gegründet, ab 1992 war unsere Firma am Berliner Alexanderplatz. Grundsätzlich müssen Dönerproduktionen spezielle Voraussetzungen erfüllen, um die behördliche Erlaubnis zum Produzieren zu erhalten. Im Rahmen geänderter EU-Richtlinien und auch weil wir expandierten, zogen wir 1996 nach Werneuchen in hochmoderne, 3.500 große Produktionsstätten um. Unsere Produktion ist nach dem HACCP Konzept streng organisiert, wir haben entsprechende EG-Zulassungen – BB-EZ-001 und BB-EV-001 – für die Zerlegung, die Dönerproduktion und auch für das Sortiment der Fertigprodukte.

Wie ist der Betrieb strukturiert? Wie viele Mitarbeiter arbeiten in Ihrem Unternehmen?

Insgesamt arbeiten hier 60 Mitarbeiter in drei verschiedenen Bereichen: Fleischgroßhandel, Dönerproduktion, Cateringproduktion. Wir haben eine tägliche Fleischverarbeitungskapazität für unsere Dönerherstellung von rund 25-30 Tonnen. Wir schlachten nicht selbst, aber wir zerlegen die

DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH

Albert-Einstein-Straße 30 · 90513 Zirndorf · Tel.: 09 11/96 58 58-0 · Fax: 09 11/96 58 58-910
info@dbl.de · www.dbl.de

DBL-Pressestelle

Weingartstraße 41 · 41464 Neuss · Tel.: 0 21 31/1 25 66-20 · Fax: 0 21 31/1 25 66-29
presse@dbl.de · www.dbl.de

angelieferten Tiere – und dabei ist natürlich absolute Hygiene gefordert. Dies betrifft auch die Kleidung der Mitarbeiter, hier gelten ganz besondere Ansprüche.

Welche Kleidung tragen die Mitarbeiter in der Produktion, damit Sie die Kriterien der Branche erfüllen?

Um auf Nummer Sicher zu gehen, beziehen wir seit rund sechs Jahren Hygienekleidung eines textilen Mietdienstleisters, der DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH. Deren regionales Vertragswerk vor Ort beliefert uns mit Kollektionsteilen für die einzelnen Arbeitsbereiche – Kittel, Bundhosen, Schlupfhemden, Latzhosen. Alles in Weiß. Mit der HACCP Hygienekleidung erfüllen wir als Lebensmittel verarbeitender Betrieb exakt die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Und das ist für mich entscheidend! Zudem entspricht die Kleidung auch den Anforderungen meiner Mitarbeiter, wird gerne getragen. Denn sie ist bequem, strapazierfähig und schmutzabweisend. Fette, Blut – all das fällt schließlich in der Produktion an. Da muss die Kleidung einiges aushalten.

Wie sichern Sie hier die dauerhafte Hygiene?

Das gewährleistet uns die DBL: Jedem unserer Mitarbeiter stehen in der Woche fünf frische Garnituren zur Verfügung. Der Lieferservice der DBL kommt einmal in der Woche zu uns, holt die schmutzige Wäsche, die fachgerecht gesammelt wurde, ab, beliefert uns mit sauberen Kleidungsstücken. Jeder Mitarbeiter hat so stets eigene, ordentliche Kleidung, es gibt keine Diskussionen mehr. Wir müssen uns um nichts kümmern, auch Austausch oder Reparaturen werden zuverlässig von der DBL vorgenommen. Das Leasing der Kleidung erleichtert mir das Tagesgeschäft ungemein, da ich ohnehin wenig Zeit habe – und es rechnet sich auch betriebswirtschaftlich. Wichtigstes Argument ist für mich aber, dass ich die absolute Sicherheit habe, hygienisch einwandfrei zu arbeiten. Das gibt ein gutes Gefühl – und das sollen auch alle haben, die genussvoll in unsere Döner beißen!

Weitere Informationen unter:

Final Ta GmbH Döner & Catering Food Produktion
Weststrasse 8
D-16356 Werneuchen
Email: info@finalta.de
www.finalta.de
oder unter www.dbl.de

DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH

Albert-Einstein-Straße 30 · 90513 Zirndorf · Tel.: 09 11/96 58 58-0 · Fax: 09 11/96 58 58-910
info@dbl.de · www.dbl.de

DBL-Pressestelle

Weingartstraße 41 · 41464 Neuss · Tel.: 0 21 31/1 25 66-20 · Fax: 0 21 31/1 25 66-29
presse@dbl.de · www.dbl.de