

## **Tisztelt Fogyasztónk!**

Az Ön közétkeztető vállalata a Prizma-Junior Vendéglátó Zrt., aki az étkeztetés keretében **egyadagos, dobozos ellátást biztosít** Önnek.

A 62/2011. VM rendelet 19§ 2. pontját figyelembe véve készítjük az ételadagokat.

Cégünk nagy hangsúlyt fektet a **biztonságos és minőségi közétkeztetés** megvalósítására. Ennek keretében alkalmazzuk az úgynevezett **sokkolásos eljárást**, amelynek segítségével egyadagos **hidegen csomagolt, de melegíthető ételeinket készítjük**. Az Ön ellátása során az ebédnél találkozik ezzel az újítással. De mit is jelent ez a gyakorlatban?

Az étel lefőzése után percekben belül a friss és forró adagokat sokkolásos technikával lehűtjük 0 és 5 °C közé és azt légmentesen vákuum csomagoljuk. Ezen eljárás segítségével **ételeink a csomagolástól számítva 5 napon belül biztonságosan fogyaszthatók**.

A hűtött egyadagos ételek szállítása biztonságos, mert ételszállító autóinkban folyamatosan biztosítjuk a 0 és 5 °C közötti hőmérsékletet.

A csomagolás további előnyöket mutat: amíg a melegen szállított ételek úgynevezett „pattintós” dobozba, addig **a hűtött ételek vákuummal fóliázott dobozokba kerülnek**. Így 100%-ban **kizárt a szennyeződés lehetősége**, illetve a kiszerelés teljesen dézsmabiztos. Így az ételt **csak Ön bonthatja ki** és a technikának köszönhetően, **akár egy részét később is elfogyaszthatja**. **A melegítés során kérjük, hogy a fóliát NE távolítsák el a dobozról, mert így a melegítés során keletkező pára meggátolja az ételek kiszáradását. A melegítés során a fólia felpúposodhat, de ez a folyamat része.**

A fenti élelmiszerbiztonság-technikai előnyöket figyelembe véve alkalmazza a Prizma-Junior Zrt. ezt az eljárást, hiszen fogyasztóink elégedettsége és biztonságos étkezése számunkra a legfontosabb.

Bízunk benne, hogy szolgáltatásunk az Ön megalégedésére is szolgál.

További jó egészséget kívánnak Önnek a Prizma-Junior Zrt. munkatársai!