

Einmalhandschuhe an Fleisch-/Wursttheken



Ohne Handschuhe – trotzdem hygienisch

Sehr geehrte Kunden,

bei Ihrem heutigen Einkauf haben Sie sicher bemerkt, dass unser Personal an der Fleisch- und Wursttheke keine Handschuhe trägt.

Vielleicht befürchten Sie, dass dadurch die Qualität unserer Produkte beeinträchtigt wird.

Das ist nicht der Fall.

Zur ständigen Qualitätssicherung setzen wir eine Reihe von betrieblichen und persönlichen Hygienemaßnahmen um. Dazu gehört u. a., dass meine Mitarbeiter insbesondere an der Frischetheke Gabeln, Folien und andere geeignete Hilfsmittel benutzen, regelmäßig über den hygienisch sicheren Umgang mit der Ware geschult werden und streng auf die Sauberkeit ihrer Hände achten.

Darüber hinaus wird die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften durch mich und durch Behörden ständig überwacht.

Ich habe mich entschieden, auf das Tragen von Handschuhen im Verkauf zu verzichten.

Das Tragen von Handschuhen verbessert nicht die Hygiene. Es ist nachgewiesen, dass Handschuhe im Verkauf keine hygienischen Vorteile bringen. Im Gegenteil: Das ständige Tragen von Handschuhen schadet der Haut meiner Mitarbeiter, denn schwerwiegende Hauterkrankungen können die Folge sein. Das will ich auf keinen Fall!

Ich hoffe, dass Sie Verständnis für meine Entscheidung haben, zumal die Qualität meiner Produkte dadurch in keiner Weise beeinträchtigt wird.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Ihr Fleischermeister

Name/Stempel