

# Wülfrath *pro* Nachrichten

Juni 2008



Wülfrath *pro* e.V.  
Interessengemeinschaft  
zur Förderung des  
Wirtschaftsstandortes Wülfrath



Wülfrath **pro** e.V.  
Interessengemeinschaft  
zur Förderung des  
Wirtschaftsstandortes Wülfrath

**Impressum:**

Wülfrath *pro* e.V.  
Interessengemeinschaft zur Förderung  
des Wirtschaftsstandortes Wülfrath

**c/o**

Vorstand: Herr Christian Campe  
Rieler Feld 3  
42489 Wülfrath

Telefon-Nr.: 02058/929603

Telefax-Nr.: 02058/929650

**e-mail Adresse: [buero@wue-pro.de](mailto:buero@wue-pro.de)**

**Homepage: [www.wue-pro.de](http://www.wue-pro.de)**

**vertreten durch den Vorstand:**

Vorstand/Vorstandsprecher:

Herr Andreas Maul  
Mobil: 0171/3522043  
[maul@wue-pro.de](mailto:maul@wue-pro.de)

Vorstand:

Christian Campe  
Mobil: 0163/8250304  
[campe@wue-pro.de](mailto:campe@wue-pro.de)

Vorstand:

Lars Goldberg  
Mobil: 0177/4067594  
[goldberg@wue-pro.de](mailto:goldberg@wue-pro.de)

Registergericht: Amtsgericht Mettmann  
Vereinsregisternummer: 429/76 VR

Steuernummer: 139/5888/0824

**verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:**

Hans-Joachim Reich  
Ringstrasse 67  
42489 Wülfrath  
Telefon: 02058/775247  
[reich@wue-pro.de](mailto:reich@wue-pro.de)

## **Resümee zur Gourmetmeile**

Liebe Mitglieder,

wir haben eine sehr erfolgreiche "Gourmetmeile 2008" erlebt, die edler, größer, besser und schöner war als die im vergangenen Jahr und „Wir“ waren und sind soweit zufrieden. Es waren wieder viele Besucher in unserem schönen Wülfrath und viele werden sicher wieder kommen.

Das Wetter wollte am Samstag nicht so, wie wir gerne gewollt hätten, aber der Sonntag hat uns voll und ganz entschädigt.

Wir denken, dass fast alle unsere Mitglieder von diesem Fest profitieren konnten.

So war es wieder ein gelungenes, schönes und erfolgreiches Fest und „WIR“ alle hatten zwei schöne Tage.

Dennoch müssen auch einige gravierende Mängel angesprochen werden.

Es geht um die „Hygiene“ an den Ständen, die in ca. 90% aller Fälle schlichtweg eine Katastrophe war. Dafür hat der Vorstand die Quittung in Form einer gebührenpflichtigen Verwarnung vom Amt für Verbraucherschutz bekommen und wir werden jetzt handeln müssen.

Alles Weitere wird noch kommuniziert werden. Schriftliche Unterlagen werden allen Mitgliedern zur Verfügung gestellt und auch erforderliche Maßnahmen werden wir ergreifen (siehe nachfolgende Artikel).

Leider waren auch dieses Mal nur sehr wenige Mitglieder bereit, freiwillig bei den sehr arbeitsintensiven Tätigkeiten rund um unser Fest mitzuhelfen.

Wir sehen, trotz des schönen Erfolges, müssen wir gemeinsam noch viel tun, um bei den kommenden Veranstaltungen keine Probleme mehr zu haben.

Gemeinsam werden wir das sicher schaffen.

Andreas Maul  
Vorstand

Sehr geehrte Mitglieder,

als Veranstalter von Stadtfesten haben wir einen erheblichen Anteil an Verantwortung zu tragen und auch auf das Einhalten gesetzlicher Vorschriften bei allen Aktivitäten zu achten.

Das Amt für Verbraucherschutz führte zur Gourmetmeile Stichproben an den vorhandenen Verkaufsständen durch. Bei ca. 90 % der Kontrollen wurden Mängel festgestellt. Eine so hohe Zahl an Bemängelungen dürfen und werden wir in Zukunft nicht mehr dulden, vor allem weil es sich um den sensiblen Bereich der Lebensmittelhygiene handelt. Im September 2007 boten wir in Zusammenarbeit mit dem Amt für Verbraucherschutz eine Unterweisung zur Lebensmittelhygiene und eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 und 2 Infektionsschutzgesetz (IfSG) zur Ausübung einer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmittel allen Beteiligten an. Diese Belehrung muss gesetzlich alljährlich wiederholt werden und sollte eigentlich zur diesjährigen Gourmetmeile noch ausreichend in Erinnerung gewesen sein. Leider hat uns die Praxis eines Besseren belehrt. Eine „handvoll“ Stände präsentierten sich ordnungsgemäß und erfüllten die gesetzlichen Vorgaben. Dazu gehörte jedoch keines unserer Mitglieder.

In dieser Ausgabe haben wir die grundsätzlich und ausnahmslos einzuhaltende Regeln nochmals zusammengetragen. Schon zum Kinderflohmärkt und natürlich auch zum Kartoffelfest vom 27. bis 28. September 2008 werden wir auf die 100%ige Einhaltung achten. Bei Verstößen wird der Verkauf von Lebensmitteln sofort eingestellt, der Verkaufsstand muss umgehend abgebaut werden, wenn notwendig auch mit behördlicher Unterstützung.

Auch in diesem Jahr werden wir wieder eine Unterweisung nach §43 Abs. 1 Nr.1 und 2 IfSG in Zusammenarbeit mit dem Amt für Verbraucherschutz Sg. Lebensmittelüberwachung am

**18.09.2008**

**19:30 Uhr**

**Kommunikationszentrum  
Schlupkothen**

anbieten.

Es muss im Interesse aller Beteiligten sein, diese Gelegenheit wahrzunehmen.

# **Merkblatt für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Straßenfesten**

Veranstaltungen wie z. B. das Kartoffelfest und die Gourmetmeile sind ohne ein reichhaltiges Speise- und Getränkeangebot nicht vorstellbar. Auch eigenerzeugte Produkte wie Kuchen, Torten, selbst gemachte Salate oder Desserts werden den Gästen zum Verzehr angeboten. Um unangenehme Überraschungen in Form von Lebensmittel-Infektionen und Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, gilt es, auch bei privaten Feierlichkeiten, einige wichtige Hygiene-Grundregeln zu beachten:

## ***Regel 1: Infektionsschutz***

Bei Krankheitserscheinungen wie Durchfall, Übelkeit oder Erbrechen, aber auch bei eitrigen und/oder offenen Hautwunden verbietet sich selbstverständlich eine Behandlung von Lebensmitteln und Speisen.

## ***Regel 2: Risikominimierung durch Speisenauswahl***

Richten Sie Ihr Speiseangebot nach Witterung, vorhandener Infrastruktur (z.B. Hand- Waschegelegenheiten, Kühlkapazitäten) und personellen Kapazitäten aus. Verzichten Sie auf Risikolebensmittel (z.B. rohes Hackfleisch, Eier, Sahne) wenn Personal und Infrastruktur nicht zu dem gewünschten Angebot passen.

## ***Regel 3: Richtig Einkaufen***

Wählen Sie Lebensmittel beim Einkauf sorgfältig aus. Achten Sie auf das MHD und das Verfalldatum. Kühlpflichtige Lebensmittel sollten Sie in der Kühltasche transportieren.

## ***Regel 4: Hygiene am Arbeitsplatz***

Beim Herstellen, Vor- und Zubereiten sowie bei der Ausgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken können Bakterien über Arbeitsflächen, Schneidbretter, Besteck und Gerätschaften, aber auch über die Hände auf Lebensmittel übertragen werden. Der beste Schutz ist Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder mit den Handflächen in Berührung kommen und Gerätschaften müssen regelmäßig und gründlich gereinigt werden.

### ***Regel 5: Persönliche Hygiene***

Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Hände müssen daher stets sauber sein und mehrmals täglich gewaschen werden. Insbesondere müssen Hände und Unterarme vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern, nach der Pause und nach Aufräumarbeiten gründlich gewaschen werden. Neben Kalt- und Warmwasser sollte mindestens Flüssigseife vorhanden sein. Zum Abtrocknen dürfen nur Einmal-(Papier-) Handtücher verwendet werden. Saubere, helle Schutzkleidung spiegelt ihr Hygienebewusstsein auch für den Gast sichtbar wieder.

### ***Regel 6: Erhitzen und Heißhalten***

Rohe Lebensmittel, vor allem Geflügel, Fleisch, Eier und eihaltige Lebensmittel, können mit Krankheitserregern wie Salmonellen verunreinigt sein. Gründliches Erhitzen auf Temperaturen von mindestens + 70° C für die Dauer von mindestens 10 Minuten und sorgfältiges Durchgaren tötet diese Bakterien ab. Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.

### ***Regel 7: Lebensmittel kühlen***

Mangelnde Kühlung ist die häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen. Verderbliche Lebensmittel und das gilt vor allem für Hackfleisch und anderes zerkleinertes Fleisch, aber auch Sahne und eihaltige Cremes, Soßen und Desserts sollten sofort ausreichend gekühlt und kühl gehalten werden.

Die erneute Kühlung nach unterbrochener Kühlkette hat keinen Abtötungseffekt auf Mikroorganismen!

### ***Regel 8: Lebensmittel schützen***

Offene, unverpackte Lebensmittel und Speisen sollten Sie vor Husten- und Niesattacken der Gäste und Passanten, vor Staub und Schmutz, vor Vögeln und Insekten schützen. Oft reicht hier eine Käse- oder Tortenglocke, Klarsicht- oder Frischhaltefolie zum Abdecken aus. Optimal ist natürlich eine Aufsatztheke mit geschlossener Frontseite.

## Der Verkaufsstand

- Der Verkaufsstand muss überdacht, idealerweise ein Pavillon (kein Sonnenschirm) und an drei Seiten geschlossen sein.
- Ein flüssigkeitsbeständiger Fußboden ist auszulegen (z. B. PVC)
- Die Speisen müssen im hinteren, geschlossenen Bereich zubereitet werden.
- Die zum Verkauf angebotenen Lebensmittel sind durch einen Nies- / Spuckschutz zu schützen.
- Der gleichzeitige Kontakt mit Bargeld und Lebensmitteln ist zu vermeiden. (Hygiene der Hände)
- An jedem Verkaufsstand muss eine Handwaschmöglichkeit mit fließend Warmwasser (z. B. Glühweinkessel mit Hahn), Flüssigseife und Einweghandtüchern (Küchenrolle) vorhanden sein. (Wassertank mit zusätzlichem Behältnis für Schmutzwasser (Eimer))
- Tische und Arbeitsflächen müssen mit einer leicht abwaschbaren Oberfläche versehen werden (z. B. Lackfolie)
- Das verwendete Werkzeug (Messer, Gabeln, Kellen usw.) ist regelmäßig zu reinigen.
- Die Lagerung der Lebensmittel ist der Witterung anzupassen (ausreichende Kühlmöglichkeiten)
- Lebensmittel, welche zur Zubereitung benötigt werden, immer in verschlossenen Gefäßen lagern.
- Lebensmittel, Geschirr oder Gläser auch in verschlossenen Gefäßen nicht auf den Boden stellen
- Die ordnungsgemäße Entsorgung von Speiseabfällen muss rechtzeitig organisiert sein.
- Einhaltung der Gewerbeordnung (am Stand ist der Name und die Adresse des Betreibers anzubringen)
- Einhaltung des Jugendschutzgesetzes, z. B. kein Alkoholverkauf an Jugendliche unter 16 Jahren bzw. keine Spirituosen unter 18 Jahren.  
Alle angebotenen Lebensmittel müssen mit Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Angabe der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe mit einem Schild an der Ware, in der Speisekarte oder auf einer Preistafel genannt werden.

## Temperaturanforderungen für verschiedene Lebensmittel:

Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühleinrichtungen bereitzustellen. Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.

- Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage 7°C
- Frischfleisch, z.B. Steaks 7°C
- Hackfleisch, z.B. Bratwürste 4°C
- Geflügelfleisch, z.B. Brathähnchen (getrennter Arbeitsbereich) 4°C
- Frischer Fisch 2°C  
oder auf schmelzendem Eis
- Tiefkühlware -18°C
- Heiß zu verzehrende Speisen müssen bei 65°C vorrätig gehalten werden.

## Anforderungen an Schankbetriebe:

- In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße oder eine Gläser-spülmaschine und eine separate Handwaschmöglichkeit vorhanden sein
- der Boden im Schankbereich muss befestigt sein
- Vom Vermieter von mobilen Getränkeschankanlagen sind dem Betreiber für den Zeitraum der Veranstaltung folgende Unterlagen auszuhändigen:
  - eine Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen
  - ein Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen
  - ein Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage
  - die erforderlichen Reinigungsnachweise der Schankanlage
- Aushang des Jugendschutzgesetzes

# **Termine** (auch zu finden im Internet unter [www.wue-pro.de](http://www.wue-pro.de))

<b>03.07.2008</b>	<b>Stammtisch im Eiscafe La Piazzetta</b>
<b>10.08.2008</b>	<b>Kinderflohmarkt</b>
<b>23.08.2008</b>	<b>Wülfrath <i>pro</i> Grillfest</b> für Mitglieder und Interessierte
<b>18.09.2008</b>	<b>Mitgliedertreffen</b>
<b>27.09. und</b>	<b>Kartoffelfest</b>
<b>28.09.2008</b>	<b>verkaufsoffener Sonntag</b>
<b>23.10.2008</b>	<b>Mitgliedertreffen</b>
<b>20.11.2008</b>	<b>Mitgliedertreffen</b>
<b>30.11.2008</b>	<b>verkaufsoffener Sonntag</b> zum HWM
<b>18.12.2008</b>	<b>Mitgliedertreffen</b>

---

## ***Einladung***

**zum Grillabend**

**am 23.08.2008**

**ab 19.00 Uhr**

**am Zeittunnel**

**für Mitglieder, Familie und Interessierte**

**Unkostenbeitrag: 10,00 €/Person zzgl. Getränke!**

Zwecks Planungssicherheit bitten wir um verbindliche Anmeldung  
bis zum 31.07.2008 bei Anja Goldberg, Telefon-Nr. (Büro):  
02058/897795

# Wülfrather Unternehmen stellen sich vor

Wir stellen uns vor!

## ZweiradHaus Leber

Herr Leber ist seit 18 Jahren in Wülfrath ansässig und eröffnete am 01.03.1997 sein ZweiradHaus in der Schwanenstr.6. Er ist 46 Jahre alt und gelernter Kraftfahrzeugmechaniker und seit dem 28.01.91 Meister seines Faches.

Im Jahre 2000 zog er dann mit seiner Lokalität in die Schwanenstr.9 um seinen Kunden eine erweiterte Palette von Fahrrad- als auch Motorradteilen anbieten zu können.

Die Vielfalt der Waren geht von der Beratung über neue Fahrrädern oder Motorräder bis hin zu diversen Zubehörteilen aller Art, so daß für jeden Zweiradbesitzer immer etwas Aktuelles dabei sein wird. Neben seinem Verkaufsraum bietet Herr Leber auch Reparaturen, Wartungsarbeiten und Umbauten von Fahrzeugen an, die dann im Hause vom „TÜV abgenommen“ werden, so daß viele Formalitäten für Sie erledigt werden.

Seit dem 15.03.2007 ist Herr Leber auch Partner der Deutschen Post AG und betreibt in seinem Zweiradhaus auch eine mehrschaltrige Postfiliale. Hier werden die gewohnten Leistungen der Deutschen Post AG angeboten. Des weiteren sind auch Bankgeschäfte in der Filiale möglich.

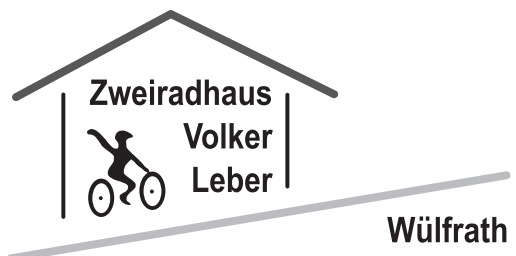
Durch die Eröffnung der Partnerfiliale wurden einige Schreibwaren-Artikel in das Programm aufgenommen, so daß auch hier dem Kunden weitergeholfen werden kann.

Über einen Besuch von Ihnen würden wir uns freuen

### Öffnungszeiten:

Mo-Fr	09:00 – 13:00 Uhr
und	15:00 – 18:00 Uhr
Sa	09:00 – 13:00 Uhr

ZweiradHaus Leber  
Schwanenstr.9  
42489 Wülfrath  
02058/74001



Liebe Mitglieder,

der Landesmusikverband NRW richtet in Zusammenarbeit mit der Stadt Wülfrath vom 19. bis 21. September 2008 das Musikfestival NRW in Wülfrath aus, bei dem der NRW-Cup der Spielmanns- und Fanfarenzüge ausgespielt wird. Es werden bis zu 2000 Musiker erwartet. Das Musikfestival findet zum dritten Mal in Wülfrath statt.

Im Vorfeld der bisherigen Musikfestivals haben einige Geschäftsleute ihre Fenster entsprechend dekoriert, der Landesmusikverband stellte dazu die aktuellen Pokale, Instrumente, Uniformen, Trachten, Noten u.ä. zur Verfügung.

Ist in diesem Jahr eine solche Kooperation denkbar?

Der Landesmusikverband würde wieder Dekorationsmaterial wie in den Vorjahren zur Verfügung stellen. Dabei wäre der Landesverband dankbar, wenn Sie sagen könnten, für wie viele Schaufenster Instrumente u.ä. zur Verfügung gestellt werden sollten.

Dazu benötigen wir von Ihnen eine Bestätigung der zur Verfügung stehenden Schaufensterfläche.

Ihre Anmeldung benötigen wir bis zum 15.07.2008.

Sie erreichen uns telefonisch unter **02058/929603** oder per Mail an **[buero@wue-pro.de](mailto:buero@wue-pro.de)**

Es bietet sich wieder einmal die Möglichkeit für die Händlerschaft, sich auch kulturell „für Wülfrath“ einzusetzen. Nutzen Sie diese Möglichkeit! Der Besucher in Wülfrath wird den gemeinschaftlichen Auftritt zu schätzen wissen.

Haben Sie weitere Vorschläge oder Anregungen, dieses Event zu unterstützen oder zu ergänzen, lassen Sie es uns wissen.

Ihr Vorstand

# Mitglieder - Stand Juni 2008

Adana Restaurants  
Alpha-Team  
Altstadt Galerie  
Altstadt-Apotheke  
Atteln Druck  
Augenoptik Kotzenberg oHG Belen & Müller  
Autohaus Ford Thiel GmbH & Co. KG  
Autohaus Herring GmbH  
Bäckerei Schmitz  
Bauschlösserei Schöller GmbH  
Blumen Busse  
Blumenpavillon  
Bodenbeläge Liebenberg, Düsseldorf  
Mrs. Bondsfield  
Buchhandlung Rüger  
Café Schwan  
Frau Cichy, Monika  
Comet sb-Warenhaus  
Correl, Ralf Praxis f. Ergotherapie  
Cremetöpfchen  
Dachdeckermeister Lauterbach  
Die Masche  
Domäne Einrichtungsmärkte GmbH & Co KG  
Eiscafé LA PIAZZETTA  
Eiscafé Paciello  
E. Erbach Telekommunikation e.K.  
Elektro Erbach GmbH  
Erbacom  
Eventprofi Sametat  
Evis Bistro  
Friseurbedarf Özer  
Funk und Fernsehen Bast  
Gasthof Becker  
Goldschmiede Goldberg  
Graffiti frei Liebenberg & Liebenberg, Düsseldorf  
GZW - Galerie zu Wülfrath  
Haarkunst  
Haarmoden Cortese  
Hedtfeld Grenningloh GbR Sicherheitstechnik  
Heilpraktikerin Renate Kilb  
Immobilien service Wülfrath  
Indochina Restaurant  
Jochens Grillstübchen  
Just for Fun  
Juwelier Koch  
Kielhorn, Udo Masseur  
Koida Uhren  
Kommunikations - Center  
Kreativstudio  
Kreissparkasse Düsseldorf  
Kunst und Wandel  
Kurt Immobilien  
La Casa - Schenken + Wohnen  
Le Clou Mode + Accessoires  
Lorenz-Optik oHG  
Lutz Hausverwaltung  
Mai & Co. GmbH Betonfertigteile  
MCS Managed Care Service GmbH  
medientechnik reich e.K. Werbetechnik  
Metzgerei Kroker  
Metzgerei Schultheiß  
Mode für Männer  
Modehaus Cruse  
Modestudio 56  
Murjahn - Heidenreich GmbH & Co. KG  
Mykonos Restaurant (Griechische Spezialitäten)  
NONLETAL - Kampfkunstzentrum Wülfrath  
Optic Berghöfer GmbH  
Patricia Röseler GmbH (Kaulmann Schuhe)  
Philipps, Monika Krankengymnastik  
Plan-Design Messebau Borowetzke & Faber  
Provinzial Versicherungsbüro  
R & M Car-Wash-Center  
Raiffeisen-Warengenossenschaft Rheinland eG  
Rechtsanwalt Matzkeit  
Rechtsanwältin Anja Goldberg  
Reformhaus Reeger  
Reimann, Jutta Dipl.-paed. Sprachtherapie  
Reisebüro Növermann GmbH  
s+n satz & druck GmbH  
Schuhaus Sinemus  
Sitax Versicherungsmakler GmbH  
Stadtwerke Wülfrath  
Supertipp Wochenpost Verlagsges. mbH  
Teddy's Hundehütte  
Tintenstation  
von Dombrowski GmbH  
Wegener's Backstube  
Wellness Institut Skin Deep  
Westdeutsche Zeitung  
World-Fish-Product H. W. Wessel, Mettmann  
Wülfrather Altstadt-Laden, U. Kleinert  
Wülfrather Reisebüro  
Zigarrenhaus Schlüter  
Zille Schankwirtschaft  
Zum alten Rathaus  
Zweiradhaus Leber