

Catering Świąteczny

Okres Świąt Bożego Narodzenia zbliża się wielkimi krokami. Wielu z nas już planuje świąteczne menu. Jedni samodzielnie przygotowują wigilijne potrawy oraz dania na świąteczny stół, inni skorzystają z ofert restauracji oraz firm cateringowych. Decydując się na zakup gotowych potraw poznaj produkty, które będziesz serwować swoim najbliższym w trakcie świąt!

❖ Po pierwsze SPRAWDŹ ZANIM ZAMÓWISZ

Korzystając z ofert cateringu przez internet, zamawiając dania bezpośrednio w lokalu masz prawo do informacji na temat produktów, które kupujesz! Obowiązkiem sprzedającego oferującego dania na świąteczny stół, będące produktami bez opakowania, jest podanie:

- nazwy potrawy,
- wykazu składników,
- nazwy albo imienia i nazwiska producenta.

Informacje te powinny być dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu oraz w momencie dostawy.

W przypadku zakupów przez internet obowiązkowe informacje o produkcie powinny znaleźć się w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostępne w inny wyraźnie określony sposób niepowodujący dodatkowego obciążania kosztami.

❖ Po drugie NAZWA PRODUKTU - Na pewno wiesz co wybierasz?

Nazwa dania powinna je w pełni charakteryzować, umożliwić poznanie rzeczywistego charakteru, odróżnić od innych, z którymi mogłoby zostać pomyłone. W zależności od potrawy nazwa powinna wskazywać między innymi na:

- charakterystyczne surowce, z których została wyprodukowana, np. gatunek ryby, gatunek zwierzęcia, z którego pozyskano mięso,
- specyficzne cechy produktu tj. panierowanie,
- składniki wyróżniające danie, np. „z grzybami”, „z czosnkiem”, „żurawinowy”, „waniliowy” ,
- rodzaj obróbki termicznej np. pieczenie, smażenie, gotowanie.

np. karp smażony w galarecie

schab pieczony z suszoną śliwką

południczka wieprzowa grillowana w sosie z podgrzybkami

❖ Po trzecie WYKAZ SKŁADNIKÓW

Wykaz składników pokazuje, jakie surowce zostały wykorzystane podczas przygotowania dania w tym składniki mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji. Sprawdź czy są to proste składniki czy półprodukty i dodatki do żywności?

Wykaz składników pozwoli ocenić np.:

- czy zamówiony na wigilijny stół barszcz zrobiony jest na tradycyjnym zakwasie z buraków czy w składzie podobny jest do zupek typu instant, w których cukier i koncentrat z buraka stanowią główne surowce wykorzystane do produkcji, a oprócz tego zawierają np. tłuszcz palmowy, wzmacniacze smaku i aromaty,
- co się kryje w rybie po grecku – jaka ryba jest głównym składnikiem? Śledź, dorsz, morszczuk a może panga. Sos pomidorowy z warzywami składa się z warzyw i naturalnych przypraw, czy zawiera konserwanty, substancje zagęszczające oraz aromaty?
- czy pierogi to produkty przygotowane z prostych składników a może ich skład jest podobny do tych dostępnych na półkach sklepowych z długim składem, które zawierają cukier lub substancje słodzące, wzmacniacze smaków, substancje konserwujące lub substancje zagęszczające?

❖ Po czwarte DANE PRODUCENTA – kto przygotował dania

Restauracja lub firma cateringowa wprowadza do obrotu dania własnej produkcji czy produkty wyprodukowane przez inne podmioty? Informacja o danych producenta stanowi podstawę właściwej identyfikacji produktu a także umożliwia uzyskanie pełnej informacji o produkcie. Producent bierze na siebie odpowiedzialność za jakość produktu żywnościowego.

Unikajmy wyrobów w odniesieniu, do których nie mamy wiedzy, kto jest producentem.

❖ Po piąte SPOSÓB DOSTAWY

Każdy, kto wprowadza do obrotu żywność odpowiada za jej jakość i bezpieczeństwo. W przypadku zamówienia online należy poznać warunki dostawy. Warto wiedzieć nie tylko jak i kiedy dostaniemy nasze zamówienie, ale również czy sposób dostawy zapewni odpowiednie warunki gwarantujące niezmienność cech jakościowych zamówionych dań.

BĄDŹ ŚWIADOMYM KONSUMENTEM!!!

Nie kupuj kota w worku.

Jeśli podmiot nie chce podać wymaganych przepisami prawa informacji może ma coś do ukrycia?