

### Betriebsbeschreibung für das Aral REWE To Go Konzept

Im Verkehrsraum der genannten Aral Tankstelle soll eine Convenience Stores mit Außerhausverkauf und Verzehrmöglichkeiten an Stehtischen eingebaut werden. Dort sollen sowohl heiße als auch kalte Speisen, sowie frische fertig verpackten Convenience Produkte angeboten werden.

Der Convenience Store hat ein kleines Sortiment auf kleiner Fläche, das nur einen geringeren Bedarf von Kunden deckt und zwar den Reisebedarf - Neu-Deutsch „to Go“. Aus diesem Grund nennt sich das Konzept REWE To Go und nicht REWE Markt. REWE beschreibt das To Go Konzept als ein Format, das sich an Menschen richtet, die unterwegs sind und den Snack für zwischendurch suchen, den spontanen kleinen Einkauf auf dem Nachhauseweg machen möchten, weil für das Abendessen der Einkauf oder die Idee fehlt etwas zu kochen - oder auf dem Weg ins Büro, das Frühstück, oder in der Pause der Salat, das Sandwich für zwischendurch. REWE erreicht ihre eigenen To Go Stores nur in hochfrequentierten Fußgängerzonen, Bahnhöfen, S-Bahn-Stationen oder zukünftig auch an Flughäfen für den Reisebedarf. Zukünftig hat ARAL mit REWE To GO ca. 1.000- 1.200 Artikel im Shop. Bisher hat ein Aral Store ca. 1.800 bis 2.500. Im Gegensatz zu ca. 9.000 Artikeln bei einem kleinen Supermarkt ist das Sortiment demnach deutlich gekürzt. Aral mit REWE To Go hat ca. 200 Artikel mehr als ein reiner REWE To Go Convenience Store, weil ARAL deutlich mehr Tabakartikel und die Car Care und Aral Artikel im Sortiment hat.

Der vorhandene Shop der ARAL Tankstelle soll im Bestand der Tankstelle umgerüstet werden. Die Gebäudeabmessungen werden im Zuge der Maßnahme ebenfalls nicht verändert. Vorhandene tragende Wände werden ebenfalls nicht verändert. Wenn erforderlich, werden neuen TK- und NK-Zellen mit leichten Trennwänden errichtet. **Vorhandene 1. und 2. Rettungswege bleiben bestehen. Die Anzahl der Mitarbeiter und die Aufteilung nach Geschlechtern ändert sich nicht.**

#### Die Einrichtung besteht aus:

- 1) Einem Rückbereich mit zwei übereinander installierten Kombidämpfern, einem High Speed Grill sowie einer Kaffeestation mit ein bis zwei Kaffeemaschinen. Unter den Kaffeemaschinen wird ein Unterschrank mit Becherspendern installiert. Des Weiteren gibt es Unterbauschränke als Stauräume sowie einen Gittermülleimer, Unterbaukühlschränke und einer Unterbauspülmaschine. Außerdem sind ein Reinigungsbecken und ein Handwaschbecken mit Trennung von einander vorhanden. Unter dem Handwaschbecken ist ein Mülleimer installiert. Die Belegflächen sind im Rückbereich vorhanden.
- 2) Einem Vorderbereich, bestehend aus einer Heißhaltevitrine („heiße Theke“) und einer Kühlvitrine („kalte Theke“) sowie einem Würstchen-Steamer und einem Selbstbedienungs-Back-Regal. Dieser Bereich wird auch als Verkaufstheke genutzt.
- 3) Einer im Shop-Bereich angesiedelten Stehgruppe mit Stehtischen und –stühlen für den Inhouse-Verzehr.

- 4) Einer TK-Zelle oder ein TK-Schränke mit  $< -18^{\circ}\text{C}$ , in der TK-Backwaren, TK-Fleischprodukte (Schnitzel), Speiseeis und TK-Fertiggerichte gelagert werden.
- 5) Einer NK-Zelle oder Lagerkühlschränke mit  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  für die Lagerung von frischen Convenience Produkten sowie Obst und Gemüse als auch Molkereiprodukten.
- 6) Einem Kühlschrank mit max.  $+ 2^{\circ}\text{C}$  für die Lagerung von Eiern, rohen Hackfleischprodukten und rohem Geflügel.
- 7) Einem Trockenlager für nichtkühlungspflichtige Produkte
- 8) Mittelraumgondeln und Wandregalen zur Platzierung der Verkaufsartikel
- 9) Eine offene Kühlung zur Platzierung von gekühlter Ware sowie in den meistens Shops einen TK-Schrank.

#### Ablaufbeschreibung im Food-Bereich:

In Sachen Lebensmittel achten wir auf höchste HQM-Anforderungen, weshalb im folgenden dieser Bereich näher dargestellt wird:

Es werden sowohl Kaltgetränke als auch Heißgetränke (Kaffee- und Kakaoprodukte sowie Tee) angeboten.

Ergänzend dazu werden an der kalten Theke belegte Baguettes, belegte Brote, Bagels und andere Backwaren und an der heißen Theke heiße Snacks, wie z.B. Hähnchenschenkel, Frikadellen, Fleischkäse und Schöpferichte offeriert. Bockwürstchen werden in einem separaten Würstchensteamer angeboten.

Die tiefgekühlten Backwaren werden vor Ort je nach Bedarf in einem vierseitig geschlossenen Stikkenwagen aufgetaut oder aufgebacken. Nach dem Backvorgang werden die Backwaren zunächst zum Abkühlen in einem Stikkenwagen zum Abkühlen zwischengelagert. Danach werden die Produkte entweder in den SB-Backregalen präsentiert oder frisch an der Belegstation zubereitet und in der kalten Theke bei einer Temperatur von  $7^{\circ}\text{C}$  angeboten.

Geschlossene Ware befindet sich in den Lagerkühlschränken oder TK-Kühlschränken bzw. in der TK- und NK-Zelle.

Belegzutaten oder TK-Waren aus den (Tief-)Kühlmöglichkeiten werden in geschlossenen Behältnissen oder im Stikkenwagen ins Bistro transportiert.

Im Reinigungsbecken werden frischen pflanzlichen Belegzutaten (z. B. Paprika, Gurke, Tomate) gewaschen. Der Salat wird verzehrfertig anliefert. Danach werden diese Zutaten auf einem grünen Schneidebrett verarbeitet und in die gefüllte Belegstation gefüllt.

Die gekühlte Belegstation enthält den Tagesbedarf an frischen, pflanzlichen Belegprodukten. Alle Zutaten werden am Ende des Tages komplett entsorgt. Hierdurch fällt die Standzeitenerfassung weg. Angebrochene Ware wird in den  $7^{\circ}\text{C}$  Unterbaukühlschränken im Bistrobereich gelagert. Ware, die sich nicht in wiederverschließbaren Behältnissen findet (z. B. Mozzarella), wird in Frischhalteboxen umgefüllt. Die Produkte werden mit einem MHD-Aufkleber zur Kontrolle der Restlaufzeit gekennzeichnet.

Die belegten Brote werden frisch angeliefert, in der Mitte zerteilt und ebenfalls bei 7 °C in der kalten Theke angeboten.

Das SB-Backwarenregal ist ungekühlt. Es wird entweder von vorne oder von hinten bestückt. Die Standzeiten der Backwaren variieren und werden entweder durch Standzeitenlisten oder -kenner festgehalten. Der Kunde kann sich mit einer Greifzange selbst bedienen. Die Öffnungsklappen schließen automatisch.

Die gekühlt angelieferten Bockwürste werden in dem auf der Theke, neben der Theke oder im Rückbereich platzierten Steamer mit Glasaufsatz auf eine Kerntemperatur von 65 °C erhitzt bzw. warmgehalten und daraus ab verkauft.

In der heißen Theke werden Schweineschnitzel, Schweine- und Putenfrikadellen, Fleischkäse, Hähnchenschenkel und ein Tagesgericht angeboten. Diese werden in Kombidämpfern, die mit Kerntemperatur-Messgeräten ausgestattet sind, zubereitet und anschließend in der Vitrine zum Verkauf offeriert.

Die Schnitzel, Frikadellen und das Tagesgerichte werden vorgegart und tiefgekühlt angeliefert, anschließend im Ofen gebacken und zum Verkauf angeboten.

Rohe, marinierte Hähnchenschenkel und Fleischkäse werden vakuumiert verpackt, bei max. 2 °C angeliefert und direkt in den dafür vorgesehenen Kühlschrank (2 °C) verräumt. Die Produktion findet im Bistro im reinen Bereich statt, d. heißt : Verpackung wird geöffnet, Produkte werden mit Hilfsmittel einer Zange aus der Verpackung genommen und einmal auf ein davor gesehenes GN Blech gelegt. Die Produkte werden mithilfe eines Ofenfühlers im Kombidämpfer so lange gegart bis eine Kerntemperatur von 82 °C gegeben ist. Die Produkte werden sofort nach Beendigung des Garprogramms in die Heiße Theke oder Heißhalte-Schublade gelegt. Alle Hilfsmittel, wie Zange , GN Behälter, u.s.w. werden in der Industriespülmaschine ( 80 Grad) gereinigt. Generell wird das gesamte Bistrozubehör, welches mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, in der Spülmaschine gespült.

Bei der heißen Theke handelt es sich um eine Heißhaltevitrine, die eine Warmhaltung der Speisen bei einer Kerntemperatur von 65 °C über 3 Stunden gewährleistet. Nach Zubereitung im Kombidämpfer muss die Temperatur der Produkte mind. 75 °C betragen. Bei einer zweiten Messung nach zwei Stunden Standzeit muss die Kerntemperatur mind. 65 °C betragen. Für die Produkte aus der heißen Theke können zusätzlich Warmhalteschubladen zur Warmhaltung genutzt werden, diese gewährleisten ebenfalls eine Kerntemperatur von 65 °C.

Die Bistromitarbeiter entnehmen mit Sahnepapier die Produkte aus der kalten und heißen Vitrine und geben sie in der entsprechenden Verpackung oder bei Vorort-Verzehr auf einem Teller aus. Einige Produkte aus der kalten Theke werden nach Entnahme in dem High Speed Grill erhitzt. Hierzu werden spezielle hitzebeständige Handschuhe getragen. Andere Produkte (z. B. der Leberkäse) werden mit einer Fleischgabel oder –zange aus der heißen Theke entnommen.

Zu dem Bistrosortiment gibt es ein Ultra-Frische-Sortiment im Shop, das Salate, frisches geschnittenes Obst, Sushi, Suppen und Ähnliches beinhaltet. Diese sind bereits vom Lieferanten