

LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

Lagerung von Rohstoffen ist ja auch immer ein schwieriges Thema. Ich werde dir heute helfen, dass du weißt, wie du was richtig wie und wo lagerst. Fangen wir an im Laden, den du ja auch hinter mir siehst. Da gibt es zum Beispiel auch Produkte, die du ja zwei, drei Tage auch ziehst, zum Beispiel Vollkornbrot. Roggenmischbrot in der Regel ist ein Eintags-Artikel oder zwei Tage, wenn du ihn am nächsten Tag vielleicht zu einem Doppelbackbrot machst. Bei den Vollkornbroten, die du abends in eine Tüte ziehst, ist es immer wichtig, dass du am Boden immer eine leere Kiste hast! Das ist sehr wichtig, dass kein Produkt, keine Brote in den Kisten direkt auf dem Boden lagern. Es muss immer eine leere Kiste zwischen dem Boden und der Backware sein. Ganz wichtig ist auch, dass du die Brote dann auch luftdicht verpackst und mache bitte nicht den Fehler und backe die Brote abends nochmal und verpacke sie dann in eine Tüte, denn dann schwitzt das Brot und fängt sehr, sehr schnell an zu schimmeln, wenn du gleich danach warme Produkte in eine Tüte packst. Das ist auch immer ein sehr wichtiger Tipp, den du den Kunden mit auf den Weg geben kannst, wenn du warme Brötchen verkaufst. Immer die Tüte schön offen lassen, dass die Brötchen noch schön ausdampfen können, so sage ich es immer. Und im Winter ist es ja besonders schön, wenn der Kunde sich daran ein bisschen wärmen kann. Als nächstes kommen wir mal zu den Teilchen. Bei den Teilchen ist es auch wichtig, dass du zum Beispiel Kuvertüre nicht in den Kühlschrank unbedingt legst, weil die meisten Kühlschränke haben ja eine Feuchtigkeit und diese setzt sich dann oben auf der Kuvertüre ab. Das ist sehr wichtig, dass du darauf achtest, dass bestimmte Produkte nicht in Kühlschrank lagert werden, weil sonst die Schokolade anzieht oder das Produkt auch weich wird. Deshalb empfiehlt es sich zum Beispiel Mandelhörnchen oder Eclair im Sommer nicht anzubieten, sondern eher trockene Artikel ohne Kuvertüre oder kakaohaltige Fettglasur. Kommen wir nun zum Lager, was du hinten hast. Dort lagerst du zum Beispiel für deine Snacks, Wurst, Käse, Eier oder sonstige Produkte, die natürlich gekühlt werden müssen. Ganz wichtig, die Kühltheke, dein Kühlhaus, dein Kühlschrank, wo du die Produkte lagerst, muss maximal 7 °C haben. Du musst auch täglich, du musst (!) eine Temperaturkontrolle durchführen und die machst du nicht nur morgens, sondern auch am Nachmittag. Das bedeutet, der Frühdienst und der Spätdienst führt diese Temperaturkontrolle durch, 7 °C maximal. Du musst aber noch eine Temperatur-Eingangskontrolle durchführen. Das ist auch sehr wichtig. Bei der Temperatureingangskontrolle musst du wissen, wo dein Einstichthermometer ist oder ob ihr in deinem Betrieb mit einem Laserthermometer arbeitet. Da musst du natürlich auch wissen, wo das liegt. Frage doch mal bei dir im Betrieb nach, wenn du es nicht weißt, wo euer Einstich-Thermometer oder euer Laserthermometer ist.