

ZEITPLAN & FLIESSSCHEMA 1/2

Für deine Prüfung oder auch fürs spätere Berufsleben ist es wichtig, dass du in der Lage bist, dir Backzettel bzw. Zeitpläne zu schreiben. Dass du also weißt, wie du deine Arbeit richtig strukturierst, damit du sie auch in der richtigen Zeit erfolgreich beenden kannst. Hierfür gebe ich dir gerne ein paar Tipps. Der erste Schritt bei der Erstellung eines Zeitplanes sollte sein, dass du dir erstmal überlegst, welche Produkte muss ich herstellen. Ich zeige dir das anhand von zwei Produkten, einmal dem Blätterteig und dem Schnittbrötchen.

In einem zweiten Schritt überlegst du dir, welche einzelnen Arbeitsschritte notwendig sind, um am Ende zu einem Blätterteig und einem Schnittbrötchen zu kommen. Das strukturierte Aufschreiben von einzelnen Arbeitsschritten, gerne in Stichpunkten, nennt man Fließschema.

Für die Herstellung eines Blätterteiggebäcks sind zum Beispiel folgende Schritte notwendig. Als allererstes musst du natürlich die Zutaten für den Blätterteig abwiegen. Danach geht's mit den Zutaten ab in den Knetern und du stellst den Teig her. Ganz wichtig, bevor du loslegen kannst, den Blätterteig zu bearbeiten, muss er ruhen. Nach der angemessenen Teigruhe kannst du damit beginnen, das Ziehfeld einzuziehen. Im Anschluss gibst du die erste und zweite Tour. Spätestens jetzt braucht dein Blätterteig wieder eine Ruhepause, die gibst du ihm am besten im Kühlhaus. Danach ist er wieder bereit für die nächsten zwei Touren, die dritte und vierte Tour, danach wieder eine Teigruhe. Nun sind wir endlich soweit, dein Blätterteig kann aufgearbeitet werden. Du rollst ihn aus und formst ihn zu den jeweiligen Gebäcken. Ganz wichtig, bevor der Blätterteig in den Ofen kommt, braucht er wieder eine Ruhepause. Sonst "schnurrt" er, er zieht sich zusammen und verliert seine Form. Nach der Ruhepause darf der Blätterteig dann endlich in den Ofen.

Überraschung, auch für deine Schnittbrötchen beginnst du damit, die Zutaten auszuwiegen. Dann wird der Teig hergestellt im Knetter und der Teig bekommt auch hier eine Teigruhe. Nach der Teigruhe ist der Teig bereit, seine Form zu verändern. Du wirkst ihn rund, um ihm danach nochmal eine Ballengare zu geben. Nach der Ballengare wird der Teig abgepresst und auf Bleche oder Kippdielen abgesetzt. Die Teiglinge bekommen jetzt ihre Endgare, bevor du sie schneidest und in den Ofen schiebst.

Nun siehst du, habe ich zwei Fließschemen komplett für meine zwei Produkte erstellt. Nun muss ich mir überlegen, und dafür habe ich Farben genutzt, bei welchen Schritten bin ich aktiv beim Teig dabei, muss ich etwas tun oder bei welchen einzelnen Arbeitsschritten habe ich vielleicht Zeit für etwas anderes. Rot habe ich die Arbeitsschritte markiert, wo ich nichts anderes machen kann. Beim Abwiegen der Zutaten brauche ich volle Konzentration und in der Regel beide Hände, beide Augen. Ich kann nichts anderes machen. Bei gelb markierten Arbeitsschritten muss ich schon auch aufmerksam sein. Wenn der Teig im Knetter ist, muss ich gerade zu Beginn der Mischphase schauen: Wird das ein Teig, wird das Suppe, habe ich richtig abgewogen? Später kann ich ihn dann auch alleine im Knetter laufen lassen. Deswegen gelb.

ZEITPLAN & FLIESSSCHEMA 2/2

Bei grün markierten Arbeitsschritten, wie der Teigruhe oder der Kühlpausen für den Blätterteig oder auch das Backen, Da habe ich Zeit, da kann ich etwas anderes machen. da kann ich zum Beispiel mit dem nächsten Produkt schon beginnen, die Zutaten auswiegend den Teig herstellen und so weiter. Du musst dir also bewusst machen, bei welchem Arbeitsschritt für jedes einzelne Produkt habe ich Zeit und Gelegenheit etwas anderes zu machen, bei welchen nicht. Ein weiterer Tipp von mir für dich ist, dass du für den Zeitplan dir Zeitintervalle machst. Ich nehme immer gerne Intervalle von 15 Minuten und so weiter. Ich schaue also, was schaffe ich wirklich in 15 Minuten?

Sei dir hier aber bewusst, dass es immer wieder Situationen gibt, Unterbrechungen, wo du doch mal kurz weg musst oder nicht in deinem Zeitplan, in deinem straffen Zeitplan bleiben kannst. Also plane dir sozusagen Zeitpuffer ein. Du musst auch mal was trinken. Das Mehl geht auch mal alle und du musst kurz ins Lager Neues holen. Oder du musst mal auf Toilette. Plane genügend Pufferzeit ein.

Auch wichtig, du musst diesen ganzen Arbeitsablauf auch vorbereiten. Du musst deinen Arbeitsplatz einrichten. Du musst den Kneuter einstellen, den Ofen einstellen. Das nennt man Rüstzeit. Plane auch genügend Rüstzeit für deine Arbeitsschritte ein.

Und noch ein letzter Tipp: Überlege dir genau, mit welchem Produkt du anfängst. Es macht Sinn, immer mit dem Produkt anzufangen, was am längsten dauert. Der Blätterteig zum Beispiel, mit den ganzen Kühlpausen, Ruhepausen braucht Zeit. Also fange ich mit dem Blätterteig am besten an. Oder wenn ich Produkte habe, die eine Kühlpause brauchen, wie eine eingesetzte Torte oder Desserts, die müssen durchkühlen. Also muss ich auch diese Zeit einplanen und sollte relativ früh damit beginnen. Andere Produkte, wie zum Beispiel, Weizenkleingebäck mit einer sehr kurzen Frischhaltung, würde ich lieber später produzieren, damit sie richtig schon rösch und frisch auf dem Prüfungstisch liegen.

Diese Methode mit den ausgeschnittenen Arbeitsschritten, mit diesen kleinen Schildchen, empfehle ich dir auch, wenn du für deine Prüfung dein Zeitplan erstellst, weil dann kannst du damit spielen und verschieben. Ich zeig dir das mal kurz. Wenn ich hier die Zutaten abwiege, das ist ein roter Arbeitsschritt. Ich kann derweil nichts anderes machen. Kann ich nicht gleichzeitig für die Schnittbrötchen die Zutaten abwiegen. Das heißt, ich verschiebe meine Kärtchen, meine Arbeitsschritte, etwas nach unten. Und so sortiert sich alles andere auch, Stück für Stück nach unten. Das heißt, der Backprozess von den Schnittbrötchen ist natürlich wesentlich später als der Backprozess des Blätterteigs.