**Die „Goldenen Regeln“**

**zur**

**Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Backstube**

Liebe Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen,

unserer Bäckerei ist täglich bemüht Lebensmittelverluste zu vermeiden.
**Dazu sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen. Bitte beachten Sie dazu folgende Regeln!**

* Vor der Arbeit: **Backzettel** auf Richtigkeit bzw. eventuelle Fehler kontrollieren, sodass keine Überschuss- oder Fehlproduktion entsteht.
* Die **aktuelle Wettervorhersage für den Tag** beachten, um die Teigführung und die Teigmenge gegebenenfalls entsprechend anzupassen.
* **Mehle beim Aufarbeiten** der Produkte sparsam verwenden; das schont den Geldbeutel und die Gesundheit.
* **Restteige** möglichst sortenrein trennen, sodass diese wieder verwendet werden können
* **Aufstreu, Körner und Saaten** nur in den Mengen verwenden, wie sie auch auf den Waren „kleben“ bleiben.
* **Restmehle** (z.B. Aufstreu, Mehle auf Tischen) wieder zurückführen, wenn diese noch nicht auf dem Boden lagen oder anderweitig verunreinigt wurden.
* **Abschnitte** bei (Blech-)Kuchen, Plunder oder anderen zu schneidenden Waren so schmal wie möglich kalkulieren.
* **Überschüssige Ware in der Kommissionierung** nach Rücksprache untereinander auf verkaufsstarke Filialen verteilen, sodass diese eventuell noch mit verkauft werden kann.
* ****Durch gegenseitige **Unterstützung und Absprachen** kann Lebensmittelverlusten frühzeitig vorgebeugt werden.

**Vielen Dank!**

(Quelle: www.baeckerei-geisler.de)

**Die „Goldenen Regeln“ zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten beim Teigmacher**

* Zuerst nach den **Restteigen (in der Kühlung)** schauen und diese in die neuen Teige wieder einarbeiten.
* **Tagesaktuelle Wetterangaben** beachten und Teigführung sowie abzuwiegende Teigmengen entsprechend anpassen.

**Die „Goldenen Regeln“ zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten „am Tisch“**

* **Mehle beim Aufarbeiten** der Produkte sparsam verwenden.
* **Brauchbare Restmehle** sammeln, sodass dieser wieder zurückgeführt werden können.
* **Restteige** sortenrein trennen und kühl stellen.

**Die „Goldenen Regeln“ zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten**

**an der Brötchenmaschine**

* **Brauchbare Restmehle** sammeln, sodass diese wieder zurückgeführt werden können.
* **Restteige** sortenrein trennen und kühl stellen.
* **Körner und Aufstreu** sparsam verwenden und beachten, dass möglichst wenig herunter fällt.

**Die „Goldenen Regeln“ zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten**

**in der Kommissionierung**

* **Überschüssige Ware** auf verkaufsstarke Filialen verteilen.
* **Abschnitte** beim Schneiden von Kuchen und anderem so schmal wie möglich kalkulieren.