Erstellt im Rahmen des Projektes "Reduktion von Lebensmittelabfällen bei Brot und Backwaren"

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess: Produktion** | **Prozessschritt: Teigherstellung** | | | | |
| Maßnahme | Zeitraum | Verantwortlichkeit | Durchführung | Materialien | Evaluation |
| Verringerung der Fegemehle: Mehlstaub-Messungen (zur Mitarbeiter-Motivation und –Bindung) | Jährlich | Backstubenleitung | Externes Unternehmen | - | Kontrolle der Messdaten |
|  |  |  |  |  |  |
| Vermeidung und Nutzung von Restteigen:  Erfassung der Restteige und der Abweichungen von Rezepturen während der Produktion | 2 Wochen | Backstubenleitung |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1. Erstellung eines Formblattes |  |  | Backstubenleitung |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2. Umsetzung der Maßnahme  inklusiv Mitarbeiter-Information |  |  | Teigmacher | Backzettel (mit Arbeitsanweisung) Formblätter |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 3. Auswertung |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 4. ggf. Überarbeitung Rezepturen | 6 Wochen |  |  |  | Kontrollmessung nach Umsetzung |