

Bevor es losgeht

Abhaken, bevor der erste Teller rausgeht.

☐

Messer scharf

☐

Bretter da, roh und fertig getrennt

☐

Tücher frisch

☐

Behälter beschriftet

☐

Rezeptur liegt auf dem Tisch

BEI UNS GEHÖRT NOCH DAZU

**Was am Anfang geklärt ist, fehlt
später nicht im Ablauf.**

Für wie viele?

Erst die Portionen lesen, dann die Mengen. Nie umgekehrt.

Das Rezept ist für _____ Portionen

Ich brauche _____ Portionen

Ich brauche geteilt durch Rezept = _____

Mit dieser Zahl nimmst du **jede** Menge im Rezept mal.

Rezept für 10, du brauchst 30:

30 geteilt durch 10 = 3, also alles mal 3.

Rezept für 10, du brauchst 5:

5 geteilt durch 10 = 0,5, also alles halbieren.

Salz und Gewürze beim Hochrechnen erst knapper nehmen und abschmecken. Sie wachsen nicht immer eins zu eins mit.

Das Brett

Roh und fertig gehören nie auf dasselbe Brett.

Auch nicht, wenn es eilig ist.
Gerade dann nicht.

BEI UNS GILT (FARBE ODER PLATZ)

Rohes Fleisch _____

Roher Fisch _____

Gemüse und Obst _____

Fertige Speisen _____

Was hier steht, kommt aus dem Hygieneplan deines Betriebs. Wenn du ihn nicht kennst: nachfragen.

Was, wann, wer

Jeder Behälter beantwortet drei Fragen. Ausschneiden, aufkleben, ausfüllen.

Was _____ Gemacht am _____ Von _____ _____	Was _____ Gemacht am _____ Von _____ _____
Was _____ Gemacht am _____ Von _____ _____	Was _____ Gemacht am _____ Von _____ _____
Was _____ Gemacht am _____ Von _____ _____	Was _____ Gemacht am _____ Von _____ _____

Die leere Zeile ist für alles, was dein Hygieneplan sonst noch auf dem Etikett haben will.

Wo steht was?

Wer nachschlägt oder fragt, macht keinen Fehler. Wer rät, schon.

Die Rezepturen liegen _____

Der Hygieneplan liegt _____

Die Allergenliste liegt _____

Wenn ich nicht weiter weiß, frage ich _____

Erreichbar unter _____

Niemand hat alles im Kopf. Gute Teams wissen, wo etwas steht.

Übergabe

Drei Fragen für die nächste Schicht. Ausfüllen, neben die Tür hängen.

Datum _____ Schicht _____ Name _____

WAS IST FERTIG?

WAS FEHLT?

WAS IST MIR AUFGEFALLEN?
