

BWL2 Geck

Warenarten

- **Rohstoffe** (Schlachtfleisch, Obst, Gemüse, Fisch)
- **Halbfertige Waren** (Konserven, vorbereitetes Gemüse, Fleisch, Salate)
- **Fertige Waren** (Nudeln, garnierte Salate, ..)
- **Hilfsmittel** (Mehl, Öl, Gewürze)
- **Betriebsmittel** (Reinigungsmittel, Geschirr)

MHD & Verbrauchsdatum

- **MHD: kein Verfallsdatum!** Lebensmittel (LM) kann auch danach noch verkehrsfähig sein aber: Sorgfaltspflicht

MHD u. 3 Monate: Tag & Monat, 3-18 Monate: Monat & Jahr, ü. 18 Monate: Jahresende

- **Verbrauchsdatum:** Verkauf nach Überschreiten verboten (Hackfleisch, frisch Geflügel)

Lagerarten

- **Normallager** (Getränkelerager, Trockenlager, Gemüselager)
5°C - 20°C -> Trockenerzeugnisse, VP, Konserven, einiges Obst & Gemüse kühl, trocken, abgedunkelt, frostsicher, gut lüftbar - Bsp: Kellerräume

- **Kühlager**

0°C - 2°C (Fleischkühlraum, Fischkühlraum)

LM-Vergifter (Costridien, Salmonellen, Stephalokokken) vermehren sich sehr langsam (Oxidative (Sauerstoffbenötigende) Prozesse werden verlangsamt)

4°C - 6°C (Getränkebuffet, Molkereikühlraum, Gemüselager, Tageskühlraum)

Luftfeuchtigkeit: 90% -> verhindert Austrocknen (LM mit Folien abdecken)

Wichtig: Keine toten Ecken, Frischluftzufuhr durch Ventilator, LM mit Eigengeruch immer verpacken

- **Tiefgefrierlager**

max. -18 °C

Warenbeschaffung / Ökologie

regionale Produkte: geringer Transportaufwand, Energieaufwand, CO2 Ausstoß, VP

saisonale Produkte: vorhanden, kein Einfliegen, günstiger

Gefrier- und Convenience („Bequemlichkeit“): vermeiden, teuer, VP-Aufwand hoch

Menge: gut kalkulieren -> Verderb, Fläche, Energie

Mehrwegbehälter: ökologisch sinnvoll, komfortabel, Verzicht auf Alu- und Frischhaltefolie

Grüne Punkt



Kunststoff
Wiederverwertung
nach Gebrauch
Entsorgung

Umweltengel



umweltfreundlich
hinsichtlich
Herstellung, Verwendung

für Europa



Warenbezug(squellenermittlung)

Internet, DeHoGa, Handelsregister (gelbe Seiten), Messen, andere Betriebe

Anfrage per Geschäftsbrief (DIN 5008!!!)

kurz (das Wichtigste), eindeutig, fehlerfreies Schriftbild

Fragen nach Preis, Qualität, Lieferbedingungen, Zahlungsbedingungen, Lieferzeit

„Woher? Warum? Was & Wieviel? Wie & Wann? Mfg!“ (**Achtung: eigene Interpretation!**)

Warenannahme

- 1) Vergleich Bestellschein <-> Lieferschein
- 2) Vergleich Lieferschein <-> Ware
- 3) offene Mängel?
- 4) Reklamationen vermerken, Unterschrift Lieferanten
- 5) Unterschrift Lieferant
- 6) Original behalten
- 7) Ware verräumen

Mangelkategorien

- Art: Rotwein statt Weißwein
- Güte / Qualität: keine einheitliche Kartoffelgröße, Weinqualitätsstufen
- Menge: zu viel / wenig
- Beschaffenheit: welk, verfärbt, Geruch
- Preis

Luftfeuchtigkeit

Mit einer Brille im Winter von draußen nach drinnen:

Brille kalt -> erwärmt sich drinnen, warme Luft enthält viel Feuchtigkeit, Luft wird an der Brille kalt und gibt diese Feuchtigkeit ab.

Luft im TK ist kalt, wird die Tür offen gelassen, trifft warme Luft (mit viel Feuchtigkeit) auf die kalte TK Luft, warme Luft kühlt sich ab und kann nicht mehr die ganze Feuchtigkeit halten und gibt diese auf dem Boden ab. - Pfütze entsteht.

zu niedrige Feuchte: Austrocknen von Wurst, Obst, Gemüse

zu hohe Feuchte: Feuchtigkeitsaufnahme in Salz, Zucker, Mehl und Schimmelbildung an Wänden & VP

Lager- & Materialanforderungen

- Magazin: LM, Getränke, etc
- Stewarding: Geschirr, Besteck, etc
- Housekeeping:
 - Anforderung** (Bekommen & Zurückgeben!): Tischdecken, wiederverwendbare Servietten, etc
 - Transfer** (verbrauchte Waren): Kerzen, Gestecke
- Küche: Kaffee
- Technik: Hifi-Anlagen, Mikrofone, Beamer

Bombagen

Biologische Bombagen: Entwicklung von MOs, unzureichende Sterilisation -> Zersetzung des LM, Gasentstehung (ggf. giftig)

Chemische Bombagen: Reaktion von Säuren mit Dosenblech -> Geschmacksabweichung und Genussuntauglichkeit

Physikalische Bombagen: durch Überfüllung oder Sturz -> Wölbung, Dellen

Gefrierbrand: beschädigte VP führen zu Austrocknung (vgl. Gefriertrocknung), Verfärbung an den beschädigten VP-Stellen, LM durch Wasserentzug sehr strohig

Schneebildung: durch Lagertemperaturschwankungen, zeitweise zu warme Lagerung -> Wasser verdunstet -> setzt sich später als Schnee ab.