

HYGIENE

Die Theke ist dein Arbeitsplatz und der sollte immer sauber und ordentlich und aufgeräumt sein. Es kann immer mal passieren, dass dir, wenn du was einpackst, etwas auf der Theke landet. Räume es bitte weg. Denn es ist nicht schön, wenn man zum Beispiel den Kuchen gerade einpackt und den Kuchen dann genau in ein Stück Kirschkuchen legt, was da noch rumliegt. Sauberkeit auf der Theke ist das A und O.

Sollte dir mal etwas auf den Fußboden fallen, ein Stück Kirsche beispielsweise, solltest du dies sofort wegzuräumen, weil deine Kollegin sieht das vielleicht nicht und rutscht dann darauf aus und tut sich weh. Ich spreche aus Erfahrung. Ganz wichtig auch, darauf zu achten, dass der Messerabstreifer heiß ist, dass du morgens immer daran denkst, Wasser reinzumachen und dann den Schalter betätigst, dass der Messerabstreifer immer schön warm bleibt über den Tag. Aber auch wichtig, das Wasser regelmäßig zu wechseln. Denn wenn man morgens das Wasser reinmacht und es bis abends drinnen lässt, dann ist das nicht sehr hygienisch und dann ist das sehr, sehr unhygienisch.

Dann ist es wichtig: Der Heber darf nicht in den Messerabstreifer mit rein, weil sonst natürlich die Feuchtigkeit unter dem Kuchenstück sitzt. Zange, auch sehr wichtig, achte darauf, sie zwischendurch auch mal zu reinigen deine Arbeitswerkzeuge, denn es kann im Laufe des Tages doch mal passieren, dass hier vorne ganz schön viel Fondant und Zuckerguss dran klebt und dann ist das nicht schön, dass wenn du in die Theke gehst und der Kunde dann sieht, wie viel Dreck an deiner Zange hängt.

Als nächstes möchte ich dir noch erklären, wie läuft das mit den Pappen ab und mit dem Einpacken. Du musst darauf achten, dass du ausreichend große Pappen für deine Produkte nimmst. Es sollte möglichst kein Produkt über dem Rand drüber hängen. Das macht es dir erstens schwieriger es einzupacken und zweitens ist die Sicherheit nicht gegeben, dass der Kunde das Produkt heile nach Hause bekommt. Du hast verschiedene Pappengrößen, also wähle weise und achte darauf, dass es auch nachhaltig ist. Also es macht keinen Sinn, hier nur zwei Stücken Kuchen aufzulegen und den Rest freizulassen. Dann nutze lieber eine Pappengröße kleiner.

Bei den Brötchen ist das genau dasselbe. Wir haben große Tüten und wir haben kleine Tüten. Bei den großen Tüten, die benutzt du meistens am Wochenende, wenn die Kunden richtig viel kaufen. Dann ist es so, dass du Brötchen einpackst und der Kunde meistens als allererstes bestellt er Croissants. Ich nehme auch hier meinen Handschuh, um die Croissants aus der Theke zu nehmen, denn mit der bloßen Hand fassen wir keine Ware an! Der Kunde bestellt die Croissants und du legst sie aber bitte erst mal an die Seite zu deiner Theke. Denn diese Brötchentüte befüllst du erst mal mit den Sachen, die ein bisschen stabiler sind. Packst du halt ein Brötchen rein, noch ein Brötchen und als allerletztes packst du die Croissants oben rauf. Oder du packst dem Kunden, die Croissants in eine Extratüte. Dabei ist aber darauf zu achten, dass wenn er viele Croissants bestellt und die vielleicht nicht so ganz stabil sind, dass du sie lieber dann auf eine Pappe packst. Denn denke immer daran, der Einkauf des Kunden endet am Frühstückstisch- oder am Kaffeetisch.