

WAREN EINRÄUMEN: KÜHL- UND TROCKENTHEKE

Wenn du morgens deine Ware bekommst, dann musst du wissen, wo räume ich was ein. Dafür ist es wichtig, dass du weißt, welche Kuchen sind zum Beispiel Trockenkuchen, die nicht gekühlt werden müssen und welche Kuchen müssen unbedingt in die Kühlung.

Ein Eclair zum Beispiel ist mit einer Vanille-Kochcreme oder mit einer Vanille-Kaltcreme. Diese müssen natürlich in die Kühlung. Torten müssen auch in die Kühlung, genauso wie Seezungen, die mit Sahne gefüllt sind oder auch Erdbeerkuchen.

Bitte denke daran, dass du diese Produkte richtig in die Theke einräumst. Denn es gibt immer auch Bakterien, die sich bei einer Raumtemperatur von über 7 Grad extrem schnell vermehren, zum Beispiel Salmonellen. Deshalb wichtig für dich: Kühlungskuchen, wenn er angeliefert wird, schnellstmöglich einzuräumen in die richtige Theke und nicht in die Trockentheke.