

Ihr Logo



HANDBUCH

Ihr Logo

Inhaltsverzeichnis

1. Das Systemgeschäft

- 1.1 Der Außer-Haus-Verzehr und sein Marktpotenzial
- 1.2 Das Konzept und die Konzeptstandards
- 1.3 Die Markenstrategie

2. Das Backen und das Belegen

- 2.1 Verschiedene Convenience Grade/Fertigungsstufen
- 2.2 Das Wichtigste zum Thema Backen
- 2.3 Backmatrix
- 2.4 Produktqualität und die Entstehung von Gefrierbrand
- 2.5 Die Zubereitung der Garnitur
- 2.6 Wichtige Regeln für das Belegen von Brötchen und Baguettes
- 2.7 Veredeln von süßen Backwaren
- 2.8 Die Standzeitenmatrix

3. Das Sortiment

- 3.1 Der Ordersatz

4. Die Warenpräsentation

- 4.1 Die Sortimentsstruktur
- 4.2 Die Warenpräsentation am Morgen
- 4.3 Die Warenpräsentation am Mittag
- 4.4 Die Warenpräsentation am Nachmittag/Abend
- 4.5 Die Sauberkeit und HACCP in Bezug auf die Warenpräsentation

5. Die Wirtschaftlichkeit und die Warenwirtschaft

- 5.1 Die Warengruppensystematik
- 5.2 Die Kalkulationsgrundlagen und Kennziffern
- 5.3 Der Schwund und der Verderb

6. Die Verkaufsförderung

- 6.1 Aktives Verkaufen
- 6.2 Lokales Marketing
- 6.3 Die Eigenmarken

7. HACCP

- 7.1 Einleitung in das Hygienekonzept
- 7.2 Personalschulung
- 7.3 Personal- und Arbeitshygiene
- 7.4 Betriebshygiene

Ihr Logo

1.2 Das Konzept und die Konzeptstandards

Sie halten einen wichtigen Bestandteil des Konzeptes in Ihren Händen. Das PANINO Handbuch ist Ihr Leitfaden für ein erfolgreiches Fast Food Geschäft. Gleichzeitig dient es Ihnen als Schulungsunterlage für Sie und Ihre Mitarbeiter.

Die 100%ige Umsetzung der hier genannten Konzepte und Konzeptstandards ist der wichtigste Erfolgsfaktor der Marke PANINO.

Das PANINO Konzept umfasst:

- Die Produkte
- Das Sortiment
- Die Zubereitung
- Die tageszeitlich angepasste Warenpräsentation
- Wirtschaftliche Kennziffern
- Lebensmittelhygiene
- Die Werbemittel

Die Sortimente decken folgende Bereiche ab:

- Snacks
- herzhafte Backwaren
- belegte Backwaren
- unbelegte Backwaren
- süße Backwaren
- Croissants
- Dauergebäck
- Kuchen

Die Konzeptstandards

Ohne Standards kann ein Markensystem nicht existieren. Denken Sie an die Standards von Fast Food Ketten wie Mc Donalds oder Burger King. Die Konzeptstandards konsequent einzuhalten, bietet die Grundlage für Ihren Erfolg und zufriedene, immer wiederkehrende Kunden.

Erfolgreiche Systemkonzepte wie z. B. Mc Donalds leben von nationalen Produkt- und Präsentationsstandards. Die konsequente Umsetzung eines Standards verspricht dem Kunden ein gleichbleibendes Marken- und Geschmackserlebnis zu jeder Tageszeit, an allen Standorten.

Die Basis des Präsentationsstandards ist die Einhaltung des Kernsortiments. Frische ist oberste Priorität und damit das allerwichtigste Kriterium in der Präsentation von Bistrowaren in Ihren Vitrinen.

Warendruck



Nur wo die Augen verweilen, bleiben auch die Füße stehen!

Masse verkauft Masse und ohne einen definierten Schwund erreicht man nie den optimalen Umsatz (5-7% sind Konzeptstandard)!

Warendruck bedeutet mehrere Produkte einer Sorte auf einem Tablett, die so genannte Blockbildung, und das für alle im Planogramm angegebenen Produkte. Nichts ist schlimmer als der Eindruck eines Verkaufs von „liegendebliebenen“ Produkten. Die Warenträger sollen mit maximal 3 und mindestens 2 Backwaren pro Sorte belegt sein. Vermeiden Sie einzelne Backwaren auf einem Warenträger. Zum Feierabend können gleichartige Backwaren auf einem Warenträger zusammengefasst werden.

Ihr Logo

Preisauszeichnung

Die Preisauszeichnung ist ein Mittel zur Kundenorientierung. Verwenden Sie hierzu die Preisschilder PANINO. Jedes Produkt soll ausgezeichnet sein. Sie fördern somit eine schnelle Kaufentscheidung.

Preiswürdigkeit

Preiswürdig bedeutet, dass der Preis dem Produkt und der Kundenerwartung entspricht. Verunsichern Sie Ihre Kunden nicht durch eine falsche Preispolitik.



Frische und Qualität

„Frische“ steht in den Kundenerwartungen an oberster Stelle. Verwenden Sie stets frische Garnituren für Ihre belegten Brötchen und Baguettes. Verwenden Sie nie Garnituren vom Vortag. Achten Sie genau auf die Einhaltung der Standzeiten-Matrix.

Der Wohlfühlfaktor

Sich wohl fühlen, bedeutet Vertrauen haben. Bieten Sie Ihren Kunden das Vertrauen durch Sauberkeit, Ordnung und das Einhalten aller Hygienevorschriften.

Kundenorientierung

Eine einheitliche Preis- und Produktauszeichnung sowie die Informationen zu den Inhaltsstoffen garantieren eine optimale Kundenorientierung und steigern die Kaufbereitschaft.

Der Kunde ist König

Ein Lächeln ist Millionen wert und kostet nichts. Geben Sie Ihren Kunden das Gefühl willkommen zu sein.

33% der Kunden verliert man wegen Unfreundlichkeit, nur 3% wegen zu hoher Preise. Zeigen Sie Ihren Kunden dass sie bei Ihnen willkommen sind.

Ihr Logo

2.2 Das Wichtigste zum Thema Backen

Die goldenen Backregeln

1. Es darf nur im vorgeheizten Ofen gebacken werden, das Kontrolllämpchen muss erloschen sein.
2. Geschwadet (Dampfzugabe) wird nur am Anfang.
3. Brötchen und Baguettes immer gefroren in den Ofen geben und ohne Backpapier backen.
4. Alle Produkte, außer Brötchen und Baguettes, immer antauen lassen.
5. Wenn das Produkt zu dunkel wird, muss die Temperatur korrigiert werden, die Backzeit jedoch muss eingehalten werden.
6. Am Backende die Bleche zum Abkühlen in die Stikkenfächer geben.

eine längere Backzeit von 20 bis 25 Minuten. Der häufigste Backfehler beim Blätterteig ist die zu kurze Backzeit.

Laugenprodukte

Vorgegarte Laugenprodukte sind durch die Lauge auf der Oberfläche sehr empfindlich; es darf keine Feuchtigkeit, entweder durch die Luft oder durch Dampfzugabe an sie heran kommen. Dies führt zur Bläschenbildung. Backen Sie Laugenprodukte idealerweise nicht direkt nach Plunderteigprodukten oder Croissants.

Plunderteig

Als Grundteig dient ein Hefeteig, der durch eine spezielle Technik mit feinen Schichten Butter oder Margarine durchzogen ist. Vor dem Backen muss das Produkt 20 bis 30 Minuten antauen, um die Hefe aus ihrem „Kälteschlaf“ zu wecken. Dadurch erhält das Produkt mehr Volumen, eine bessere Optik und einen wesentlich besseren Geschmack. Dies gilt z.B. für alle Croissant-Produkte. Öffnen Sie kurz vor Ende der Backzeit den Zug am Ofen (sofern vorhanden) oder öffnen Sie kurz die Tür, damit die feuchte Luft entweicht und sich eine schöne Kruste bildet.

Blätterteig

Der Blätterteig ist auch mit feinen Schichten Butter oder Margarine durchzogen. Im Vergleich zum Plunderteig hat er keine Hefe. Dadurch ergibt sich

Ihr Logo

2.4 Produktqualität und die Entstehung von Gefrierbrand

Produktqualität

Um eine gleichmäßige Qualität Ihrer Backwaren zu erreichen, ist es letztendlich auch erforderlich, dass alle in der Backanleitung angegebenen Empfehlungen eingehalten werden. Backen Sie nur gleiche Produktgruppen zusammen. Nur durch gleichbleibende Qualität können Sie Vertrauen zu Ihrer Kundschaft aufbauen und eine Kundenbindung schaffen.

Gefrierbrand

Achten Sie auf stets verschlossene Verpackungen der TK-Backwaren. Die Backwaren trocknen ansonsten aus. Gefrierbrand zeigt sich durch Eiskristalle und helle Flecken auf der Produktoberfläche nach dem Backen. Zudem verlieren die Produkte an Geschmack. Auch die Optik verschlechtert sich durch Gefrierbrand.



Produkt mit Gefrierbrand



Produkt wie es sein sollte

Ihr Logo

2.5 Die Zubereitung der Garnitur

Tomate

Es empfehlen sich reife, schnittfeste Tomaten, mittlerer Größe. Die Tomaten werden im Kühlschrank gelagert.

1. Nach dem Waschen Tomatenstrunk heraus-schneiden.
2. Tomate quer zum Strunk in 5 mm dicke Scheiben schneiden. So bleibt das Fruchtfleisch in der Scheibe.



Paprika

Die Oberseite der Paprika mit dem Stiel deckelförmig abschneiden, das innere Fruchtfleisch und die Kerne entfernen, die Paprika halbieren und quer in ca. 3 mm breite Streifen schneiden.



Salat

Am besten eignet sich die Salatsorte Lollo Bionda. Dieser hat eine attraktive Optik, ist sehr ergiebig und gibt dem Belag durch die krause Struktur Fülle. Den frischen Salat am besten schon gewaschen im Gemüsefach oder im verschlossenen Behälter im Kühlschrank lagern.



Salat nach dem Waschen in einer Salatschleuder trocknen. Dies hält den Salat länger frisch und knackig. Salatblätter erst zum Belegen zerpfücken.

Salatgurke

Achten Sie beim Kauf der Salatgurken auf eine unversehrte straffe Schale. Lagern Sie die Gurke im Kühlschrank.

1. Gurke unter kaltem, fließenden Wasser abspülen.
2. Enden der Gurke großzügig entfernen.
3. Die Gurke schräg in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.



Ihr Logo

Eischeiben

Aus hygienischen, lebensmitteltechnischen und kalkulatorischen Gründen empfiehlt sich die Verwendung von einer Eirolle. Die Vorteile sind:

1. Jede Scheibe ist identisch und lässt sich einzeln entnehmen.
2. Die Salmonellengefahr ist durch das Pasteurisieren gebannt.



3. Die Kalkulation ist einheitlich.

Remoulade

Die Vorteile von Remoulade sind:

1. Remoulade ist würzig und gibt dem Belag durch ihren Fettgehalt eine geschmacksverstärkende Wirkung.
2. Die Abfüllung in Flaschen ermöglicht ein hygienisches Arbeiten, die Remoulade ist immer sauber und luftdicht verschlossen.
3. Remoulade ist immer streichfähig und lässt sich gut portionieren.



Aufstrich

Die ideale Alternative zu herkömmlicher Remoulade bieten frische Aufstriche.



Das Brötchen soll flächendeckend und nicht zu sparsam bestrichen werden. Die durchschnittlichen Mengen entsprechen in etwa einem gut gehäuften Teelöffel für ein Baguette (ca. 20g) und etwas weniger für ein normales Brötchen (ca. 10g). Die Aufstriche bitte kühl lagern.

Ihr Logo

2.7 Veredeln von süßen Backwaren

Süße Backwaren erhalten durch eine Glasur, süßen Dekor-Schnee und unterschiedliche Toppings ein attraktiveres, verlockenderes Aussehen. Die Wertigkeit der Backwaren wird dadurch erhöht, d.h. wir können einen höheren Preis erzielen. Wir unterscheiden vier Grundarten des Veredelns:

Abglänzen mit Kaltgelee

Der Kaltgelee wird mit ein wenig Wasser angerührt und somit streichfähig. Tragen Sie ihn mit einem Backpinsel dünn auf. Ein schöner Glanz und gleichzeitiger Schutz vor dem Austrocknen sind das Ergebnis. Sie verlängern dadurch die Standzeit.



Pudern oder Abstreuen

Verwenden Sie keinen reinen Puderzucker sondern den speziellen Dekor-Schnee in einer Streudose.



Toppings

Verwenden Sie das Schoko-Topping oder das weiße Topping aus der Spritzflasche. Es kann auch zusätzlich auf den Kaltgelee oder dem Dekor-Schnee aufgetragen werden. Das Topping wird nach kurzer Zeit fest.



„Belegen“

Mit Obst (frisch, saisonal, Konserve) können Vanille- oder Puddingplunder zu einem Obstplunder verzauert werden.



Ihr Logo

2.8 Die Standzeitenmatrix

Die folgenden Angaben gelten nur als Richtwerte. Die Vorgaben der Lebensmittel-Hygiene sind in jedem Falle einzuhalten. Waren die dem Kunden in Form einer

Verkostung angeboten werden, gelten als unmittelbarer Verbrauch. Bei der Verbrauchskennzeichnung darf das ursprüngliche MHD-Datum nie überschritten werden.

Produktstandzeiten		
Belegte Baguettes/Brötchen	4 Stunden	max. 7 °C
Snacks aus eigener Herstellung	8 Stunden	max. 7 °C
Snacks aus industrieller Herstellung	12 Stunden	max. 7 °C
Wraps aus eigener Herstellung (angeschnitten)	4 Stunden	max. 7 °C
Wraps aus eigener Herstellung (in Frischhaltefolie, ungeschnitten)	24 Stunden	max. 7 °C
Sandwiches aus eigener Herstellung	12 Stunden	max. 7 °C
Salate (ohne Dressing)	12 Stunden	max. 7 °C
Fleischprodukte nach dem Regenerieren	12 Stunden	max. 7 °C
Baguettes, Brötchen	6 Stunden	Raumtemperatur
Croissants	12 Stunden	Raumtemperatur
Kuchen	12 Stunden	Raumtemperatur
Dauergebäck	2-3 Tage	Raumtemperatur
Standzeiten Anbruchware im Kühlschrank in Frischhalteboxen		
Anbruch Aufschnitt	3 Tage	max. 7 °C
Anbruch marinierte Salate	3 Tage	max. 7 °C
gekochte Eier	24 Stunden	max. 7 °C
Belag für Snack in eigener Herstellung	12 Stunden	max. 7 °C
Warmhalten bei 65 °C		
Suppen (im Suppentopf)	3 Stunden	min. + 65 °C
Würstchen (im Wurstdämpfer)	4 Stunden	min. + 65 °C

Die Temperatur wird an der Oberfläche des Produktes mittels Infrarotthermometer gemessen. Wenn die Kühlkette unterbrochen wurde, müssen Sie auf folgendes achten:

Messwerte zwischen 4°C und 7°C: Halten Sie die angegebenen Haltbarkeitsdaten ein und führen Sie mehr Kontrollen durch!

Messwerte höher als 10°C: Informieren Sie umgehend den technischen Kundendienst und entsorgen Sie die Produkte direkt!

Ihr Logo

4.2 Die Warenpräsentation am Morgen

Kühlvitrine				
obere Ebene	3 x gefüllte Croissants	3 x Buttergipfel	3 x süße Teilchen	3 x Schinken-Käse-Croissant
untere Ebene	3 x Baguette 90g verschieden belegt	3 x Mehrkornbrötchen verschieden belegt	3 x Frühstücksbrötchen verschieden belegt	3 x Kornquarkstangen verschieden belegt
		3 x halbe Brötchen verschieden belegt		



Bockwurst- steamer

3 x Bockwurst

Ihr Logo

Kühlvitrine			
obere Ebene	3 x Buttergipfel	6 x gefüllte Croissants (auf 2 Warenträger)	
mittlere Ebene	6 x süße Teilchen (auf 2 Warenträger)		3 x Schinken-Käse-Croissant
untere Ebene	6 x halbe Brötchen verschieden belegt (auf 2 Warenträger)		
	3 x Baguette 90g verschieden belegt	3 x Kornquarkstangen verschieden belegt	3 x Frühstücksbrötchen verschieden belegt



Bockwurst-steamer

3 x Bockwurst

Ihr Logo

4.3 Die Warenpräsentation am Mittag

Kühlvitrine				
obere Ebene	3 x süße Teilchen	3 x Muffin	3 x herzhafter Snack	3 x Schinken-Käse-Croissant
untere Ebene	3 x Oberkrainer oder Frikadelle		3 x Schnitzel	
	2 x Baguette 90g verschieden belegt	2 x Mehrkornbrötchen verschieden belegt	2 x Frühstücksbrötchen verschieden belegt	2 x Kornquarkstange verschieden belegt



Bockwurst-steamer

5 x Bockwurst

Ihr Logo

Kühlvitrine			
obere Ebene	3 x Muffin	6 x süße Teilchen (auf 2 Warenträger)	
mittlere Ebene	6 x herzhafter Snack (auf 2 Warenträger)		3 x Schinken-Käse-Croissant
untere Ebene	3 x Oberkrainer oder Frikadelle		3 x Schnitzel
	3 x Baguette 90g verschieden belegt	3 x Kornquarkstangen verschieden belegt	3 x Frühstücksbrötchen verschieden belegt 3 x Mehrkornbrötchen verschieden belegt



Bockwurst-steamer

5 x Bockwurst

Ihr Logo

4.4 Die Warenpräsentation am Nachmittag/Abend

Kühlvitrine				
obere Ebene	3 x süße Teilchen	3 x Muffin	3 x Dauergebäck	4 x Kuchen
untere Ebene	2 x Oberkrainer oder Frikadelle		2 x Schnitzel	
	2 x Baguette 90g verschieden belegt	2 x Mehrkornbrötchen verschieden belegt		2 x Frühstücksbrötchen verschieden belegt



Bockwurst- steamer

3 x Bockwurst

Ihr Logo

Kühlvitrine			
obere Ebene	3 x Muffin		3 x süße Teilchen
mittlere Ebene	3 x Kuchen		3 x Dauergebäck
untere Ebene	2 x Oberkrainer oder Schnitzel		2 x Schnitzel
	2 x Baguette 90g verschieden belegt	2 x Kornquarkstangen verschieden belegt	2 x Frühstücksbrötchen verschieden belegt
		2 x Frühstücksbrötchen verschieden belegt	2 x Mehrkornbrötchen verschieden belegt



Bockwurst- steamer

3 x Bockwurst

Ihr Logo

4.5 Die Sauberkeit und HACCP in Bezug auf die Warenpräsentation

Die kritischen Kontrollpunkte im Backshops sind:

- der Kühlschrank
- der Backofen
- die Verkaufsvitrine
- der TK-Schrank
- der Bockwurststeamer
- die Kaffeemaschine, Milchkühler und Milchauslauf

5. Entfernen Sie unansehnliche Produkte aus der Auslage und achten Sie dabei immer auf die Standzeiten-Matrix.
6. Alle Geräte im Backshop sollen dem Kunden sauber präsentiert werden.
7. Grundsätzlich ist das Rauchverbot im Verkaufs- und Produktionsbereich einzuhalten.

Die wichtigsten Grundsätze sind hier noch einmal für Sie zusammengefasst:

1. Achten Sie auf ein gepflegtes Äußeres; saubere Hände und saubere Kleidung sind die Grundvoraussetzungen.
2. Hygienemaßnahmen im Sichtfeld des Kunden wecken Vertrauen: Cleanhands, Hände waschen, Reinigungspläne.
3. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, verwenden Sie immer eine Zange, Cleanhands, Einmalhandschuhe oder eine Serviette.



4. Achten Sie immer auf eine saubere Verkaufsvitrine; sauberes Glas, saubere Warenträger, keine Brösel oder sonstige Speisereste in den Ablagen oder auf den Warenträgern.

Ihr Logo

5.3 Der Schwund und der Verderb

Je kürzer die gesetzlich zulässige Standzeit des Produktes ist, umso höher ist die Wahrscheinlichkeit am Ende des Geschäftstages einen gewissen Schwund/Verderb zu haben. Auch zum Ende der Geschäftszeit sollte die Vitrine noch gefüllt sein, da sonst Umsatzpotenziale verloren gehen.

Grundlage für die Optimierung des Verhältnisses zwischen Schwund-/Verderbmenge und der optimalen Verkaufspräsentation, ist die exakte Erfassung der Mengen an verdorbenen Produkten. Nur so ist eine Analyse der Schwund und Verderbmengen im Verhältnis zum getätigten Umsatz durchführbar. Optimalerweise wird der Schwund nach jeder Schicht festgehalten um festzustellen, wann die größten Schwundmengen entstehen.

Eine weitere Grundlage für die Berechnung und Analyse der Schwundmengen stellt die Inventur der Waren dar. Zu empfehlen sind monatliche Inventuren des „essbaren“ Fast Food Sortiments.

Analyse Schwund/Verderb

Nach folgenden Aspekten kann der Schwund analysiert werden:

- Gesamtschwund/Verderb in EUR (bewertet nach Wareneinstandspreisen) im Verhältnis zum Gesamt-Netto Fast Food Umsatz.
- Auf der Artikelebene, d. h. welche Artikel werden nicht verkauft und trotzdem präsentiert und erhöhen so die Schwund-/Verderbmenge.
- Produzieren die Mitarbeiter die belegten Backwaren nach vorgegebenen Rezepturen?
- Gibt es eine Regelung zum Thema „Personalverzehr“?

Schwund 5% – 7% vom Nettoumsatz. Wareneinsatz 35-40%. Diese Werte sind das Ziel und entsprechen dem Konzeptstandard.

Was kann gegen eine zu hohe Verderbmenge getan werden?

- Produktions- und Backplan, für die Schichten, der die Produktions- und Präsentationsmengen festlegt (siehe Back-, Produktionsplan u.a.).
- Anpassung der angebotenen Sortimente. „Penner-Artikel“ werden aus dem Sortiment genommen.
- Prüfung der Warenpräsentation: ist die Warenpräsentation gemäß Konzept?
- Regelmäßige Inventuren der Fast Food Artikel inkl. der Verpackungsmaterialien (mindestens der Außer-Haus-Kaffeeteller).
- Regelungen zum Thema „Personalverzehr“ einführen.

Maßnahmen zur Schwundminimierung: Der Backplan

Der Back- bzw. Produktionsplan wird in 2 Phasen geführt:

1. Die Analyse-Phase: um zu erforschen, wann und wie der größte Verderb an Ihren Produkten entsteht, lassen Sie für ca. 1 Woche Ihre Mitarbeiter genauestens aufschreiben, wann, was und wie viel gebacken wird. Parallel dazu werden die Verderbmengen zu den entsprechenden Tageszeiten festgehalten.
2. Als Folgerung daraus, legen Sie für die unterschiedlichen Tageszeiten nun die Produktionsmengen fest. Jeglicher Mehrbedarf muss durch Nachbacken gedeckt werden.

Wichtig: Je Fast Food Systemgeschäft muss eine individuelle Betrachtung des Themas Schwund/Verderb erfolgen. Sprechen Sie den Fast Food Fachberater zu diesem Thema an.

Ihr Logo

Temperaturkontrolle

KW: _____ von: _____ bis: _____

Tag		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
TK-Schrank, Backshop -18 °C bis -22 °C	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							
Kühlschrank, Backshop +4 °C bis +7 °C	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							
Vitrine, Backshop +4 °C bis +7 °C	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							
TK-Zelle, Lager -18 °C bis -22 °C	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							
Bockwurstwärmer min. +65 °C	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							
	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							
	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							
	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							
	° C							
	Uhrzeit							
	Kürzel							

Ihr Logo

Betriebsbegehung

Betriebsbegehung der für die Lebensmittelhygiene relevanten Bereiche

Datum der Begehung: _____

Bereiche	Festgestellte Mängel	Eingeleitete Maßnahmen	Datum/Unterschrift wann Mängel abgestellt wurden
Wareneingangszone			
Lager			
Fußboden			
Türen und Fenster			
Warenträger			
Kühleinrichtungen			
Reinigungsutensilien			
Kaffeemaschine inkl. Wasserfilter			
Sanitäreinrichtungen			
Vorbereitungsküche inkl. Ausstattung			
Backmodul inkl. Vitrine			

Die Betriebsbegehung ist bei der Einführung des Systems und in der Folge 1x jährlich durch den/die Tankstellenunternehmer/-in erforderlich. Aufbewahrungsfrist: 2 Jahre.