

## Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Produktion von Bäckereien

Ideen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Produktion von Bäckereien – gemeinsam erarbeitet mit Bäckereien im Rahmen des Projektes "Reduktion von Lebensmittelabfällen bei Brot und Backwaren".

*Finden Sie Ihre eigenen Schwachstellen und nutzen den Maßnahmenkatalog als Ideengeber für eigene, angepasste Maßnahmen und eigene Ideen.*

<i>Handlungsfeld</i>	<i>Instrumente bzw. Maßnahmen</i>
<b>1. Aufstreu</b>	Erfassung der heruntergefallenen Aufstreu in regelmäßigen Abständen
	Beobachtung der Haftung der Aufstreu auf Brötchen
	Optimierung der Haftung der Aufstreu oder Umstellung auf eckige Brötchen, da bessere Haftung
	Körnerstraße: Beachten, dass möglichst wenig Aufstreu beim „Weg“ der Teiglinge vom Ende der Körnerstraße auf die Dielen verloren geht
	Investition in neue Produktionsstraße zur optimierten Aufbringung der Aufstreu auf Brötchen (vollautomatisch, inklusive Rückführung der runtergefallenen Saaten)
	Auffangen von Aufstreu: Trichter oder Vorrichtung zum Auffangen von Aufstreu unter den Tischen, auf dem die Brote aus den Kästen gekippt werden

<b>Handlungsfeld</b>	<b>Instrumente bzw. Maßnahmen</b>
<b>2. Teigreste</b>	Erfassung der Teigreste, zum Beispiel mit Hilfe eines Formblatts ( <u>siehe LAV Plattform „Messung: Formblatt Teigreste“</u> )
	Erfassung der Restteige und der Abweichungen von Rezepturen während der Produktion, danach Überarbeitung Rezepturen
	Stabilisierung der Rezepte durch Umstellung der EDV im Teigbereich
<b>3. Überproduktion &amp; Ausschüsse nach dem Backen</b>	Erfassung der Ausschüsse nach dem Backen (an Ofen / Kommissionierung), zum Beispiel mit Hilfe eines Formblatts ( <u>siehe LAV Plattform „Messung: Formblatt Ausschuss“</u> )
	Teilweise Umstellung auf vermehrte Vorbestellung (zum Beispiel bei Möhrenbrot)
<b>4. Abschnitte Schnittbrot, Kuchen</b>	Verringerung der Abschnitte bei Schnittbrot durch Einsatz längerer Backkästen
	Verringerung der Abschnitte bei Kuchen durch teilweise Verwendung von Einzelformen, bei denen dann keine Ränder mehr existieren
	Randstärke der Kuchenränder messen, dann maximale Randstärke festlegen

<b>Handlungsfeld</b>	<b>Instrumente bzw. Maßnahmen</b>
<b>5. Resteverwertung &amp; Rework</b>	Erhöhung Rework
	Einarbeitung von Kuchenrändern / Resten (Streuselkuchen und Butterkuchen) in Füllmasse
	Aufstreu und Körner sammeln und wieder einarbeiten
	Klärung der Frage, ob weitere Produkte, zur Resteverwertung entwickelt werden sollen: Beispielsweise Knabbeln, Brotchips, Paniermehl, Croutons, Brotsalat etc.
	Rework systematisch erhöhen durch Prüfung der Übereinstimmung von Restbrotten und Rezepturen (Achtung: Allergenkennzeichnung)
<b>6. Sensibilisierung der Mitarbeiter/innen</b>	Verringerung der Fegemehle: Sensibilisierung der Mitarbeiter/innen durch Mehlstaub-Messungen in regelmäßigen Abständen (Maßnahme zum vorsichtigen Umgang mit Rohwaren und Prävention zur Erhaltung der Gesundheit)
	Sensibilisierung der Mitarbeiter/innen zur Vermeidung von Restteigen und Produktionsresten
	Sensibilisierung der Mitarbeiter/innen zur Einhaltung der Vorgaben vom Backzettel
	Aufhängen der „Goldenen Regeln“ in der Backstube; an Stellen platzieren, die relevant sind bei der Entstehung von Lebensmittelabfall ( <a href="#">siehe LAV Plattform „Goldene Regeln Backstube“</a> )