Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

wir möchten die Verluste der Lebensmittel bei Brot und Backwaren verringern. Deshalb messen wir die anfallenden Verluste innerhalb unserer Produktion und in den Verkaufsstellen und ermitteln hierfür bestehende Ursachen. ***Wir brauchen Ihre Unterstützung:***

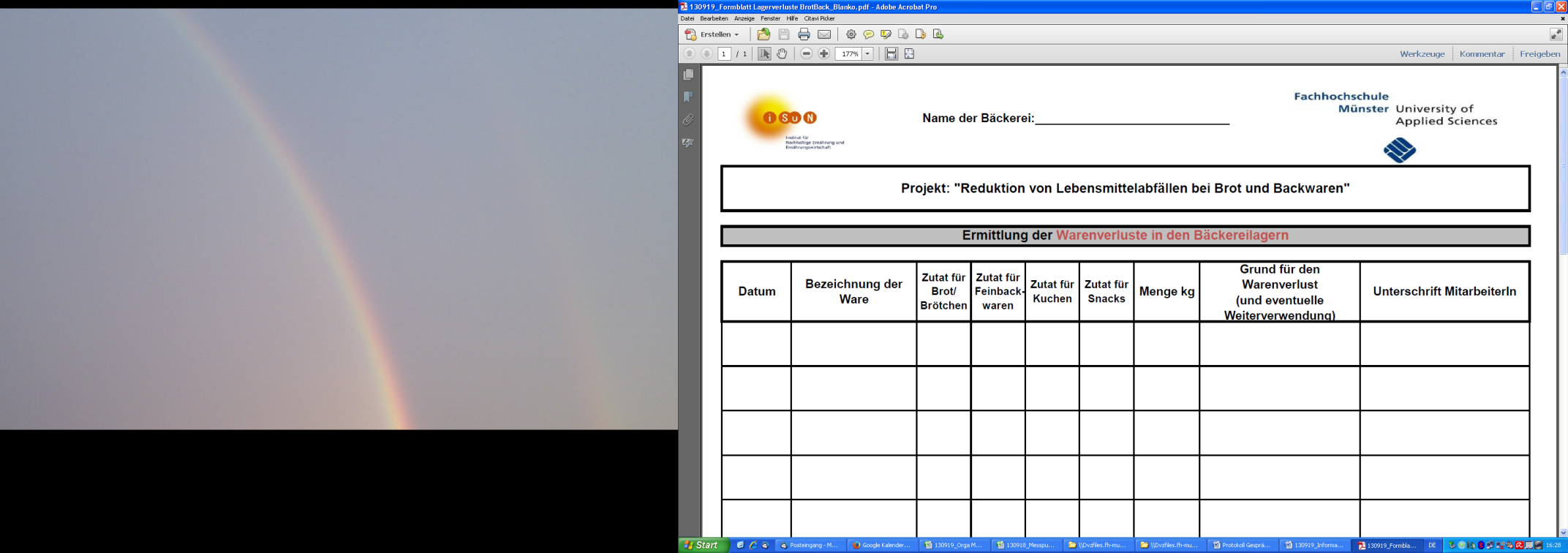
***Was?:*** **Besprechung** zur Erläuterung unseres Vorhabens und Vorstellung unserer Dokumente

***Wann?:*** **Wochentag, Datum auf den Wochentag, Datum**

***Was?:*** **„Messwoche“** als Status Quo Ermittlung für das weitere Vorgehen. Wir freuen uns, wenn Sie uns aktiv unterstützen.

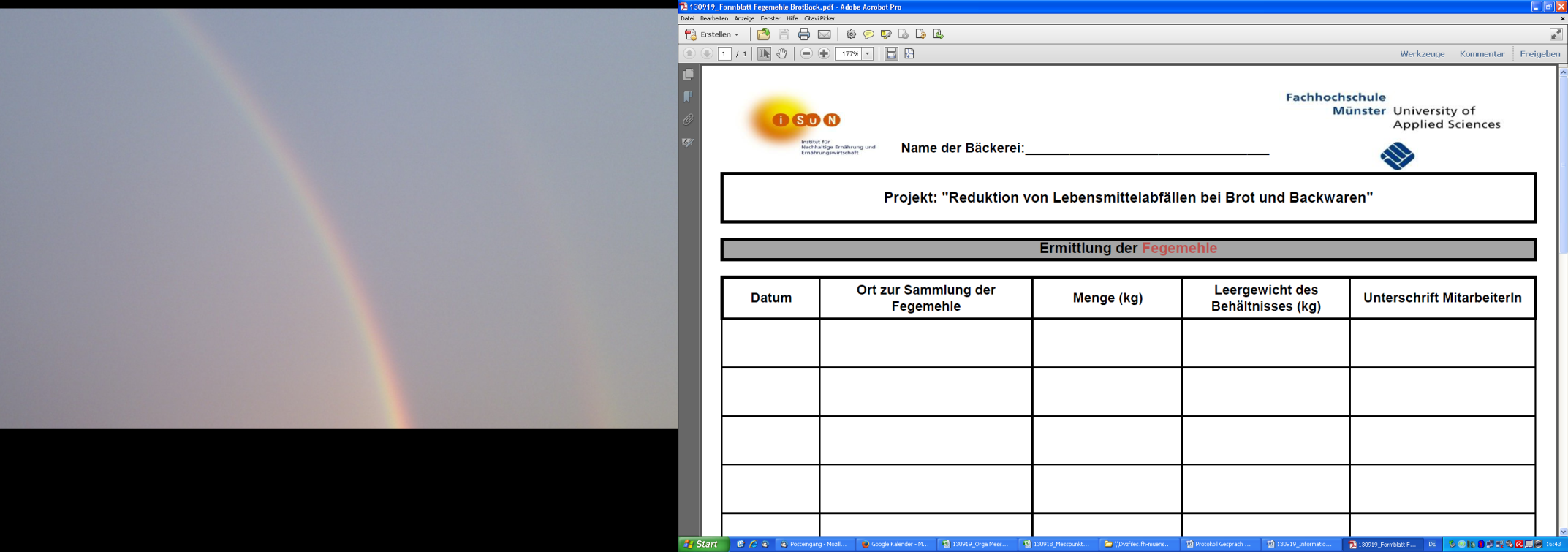
***Wann?:*** **Sonntag, Uhrzeit/abends, Datum bis Samstag, Uhrzeit/morgens, Datum (KW xy)**

***Folgende Dokumente werden wir einsetzen…***

***Lagerverlustliste (1/2 Jahr)***:

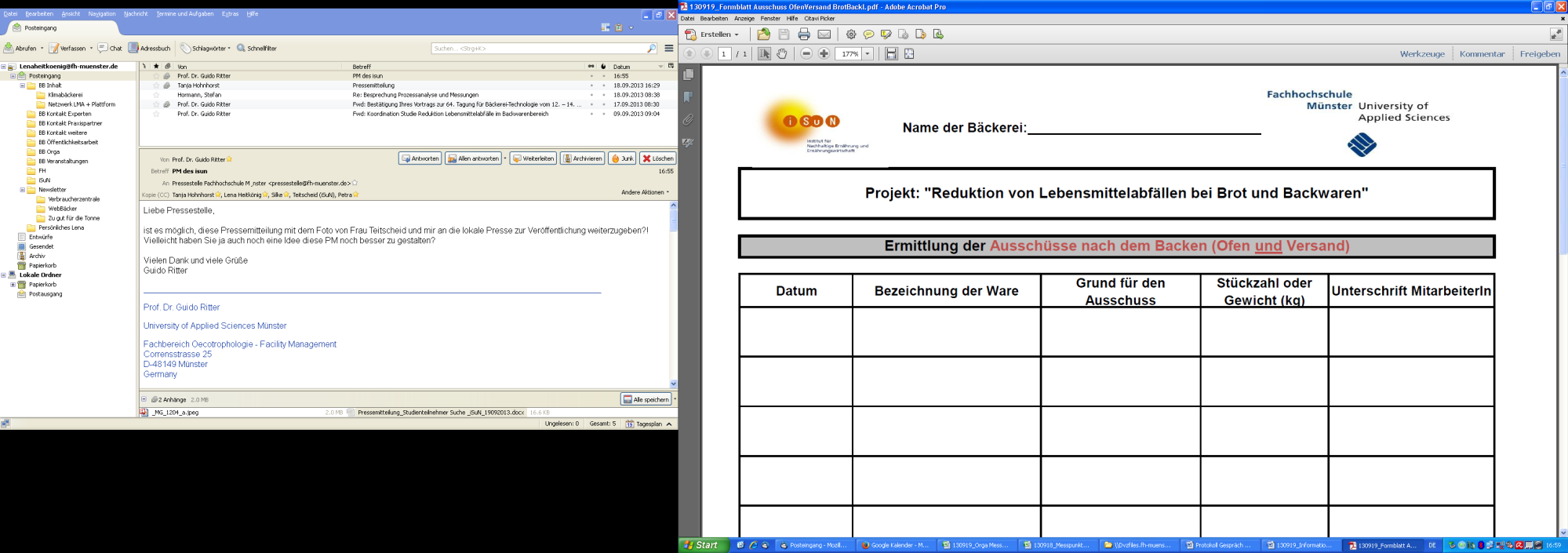
Diese Liste soll ab dem ersten Tag der Messwoche für ein halbes Jahr geführt werden, also bis zum Datum. Hier sind sämtliche Verluste einzutragen, welche in den diversen Lägern Ihres Betriebes aufgrund unterschiedlicher Ursachen entstehen. Bitte füllen Sie die rechts stehende Lagerverlustliste hierfür aus.

*Ankreuzen*

***Erfassung der Fegemehle (1 Woche):***

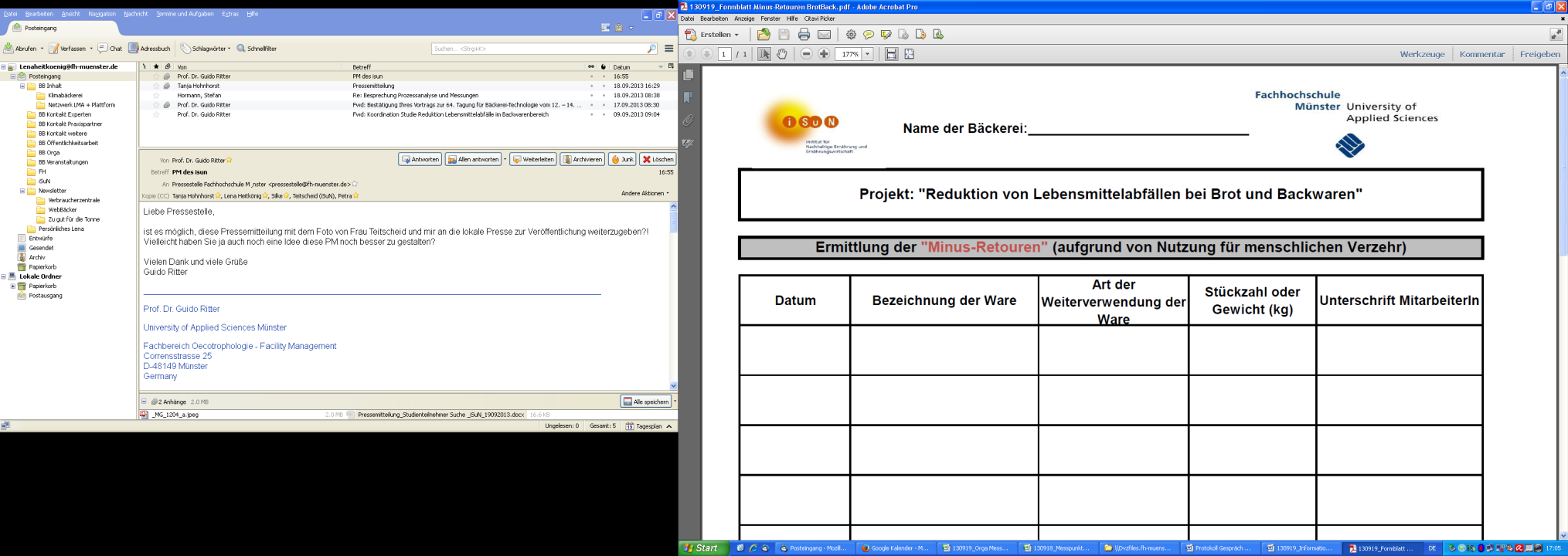
Die in Ihrem Betrieb anfallenden Fegemehle werden an verschiedenen oder einer zentralen Stelle(n) gesammelt. Daher ist eine Differenzierung nach den Orten, an denen die Fegemehle anfallen, möglich, aber nicht nötig. Die Fegemehle sollen am Ende des jeweiligen Produktionstages gewogen und die Mengen in die Tabelle eingetragen werden.

*Voll- und Leergewicht des jeweiligen Behältnisses 🡪 Erfassung der Netto-Gewichte*

***Erfassung der Ausschüsse am Ofen und im Versand (1 Woche):***

In zwei identischen Formblättern sollen jene Ausschüsse erfasst werden, die nach dem Backen (ein Formblatt beim OfenführerIn) oder im Versand (ein Formblatt bei der VersandleiterIn) aussortiert werden – z.B. aufgrund zu langer Backzeit sind Produkte verbrannt, optische Mängel, auf den Boden gefallene Produkte, Überproduktion etc.

*Mengenangabe über Stückzahl oder Gewicht möglich*

***„Minus-Retouren“ (1 Woche):***

Hierunter fallen Mengen, die zunächst als Retoure oder als sonstige Abschrift, Mangelware nicht (mehr) verkauft werden können, aber dann auf anderen Wegen wieder dem menschlichen Verzehr zugeführt werden (z.B. durch Weitergabe an Tafeln, Nutzung als Rework, Weiterverarbeitung zu Paniermehl, Verkauf im 2.Tag-Laden etc.).

*Mengenangabe über Stückzahl oder Gewicht möglich*

Bei Rohstoffen, Artikeln oder Produkten, die zu wiegen oder zählen sind, verfolgen Sie bitte das ***Vier-Augen-Prinzip***: Eine Person wiegt oder zählt die Dinge und eine weitere Person notiert die Angaben auf den entsprechenden Listen.

Alle oben aufgeführten Listen enthalten eine Spalte, in der Sie jeweils ***unterschreiben*** sollen, wenn Sie Eintragungen vorgenommen haben. Dies dient nicht der Nachverfolgbarkeit Ihrer Angaben, sondern lediglich der Sicherung verlässlicher Daten für unsere spätere Auswertung.

***Bei Fragen zur Durchführung der Messungen wenden Sie sich gerne an Ihre Backstubenleitung.***

***Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!* ☺ ☺ ☺**

**Das Projekt wird gefördert durch:**

