

ANLEITUNG

Messung von Speiseresten

Täglich:



**Speisepläne
aufbewahren**



**Teilnehmerzahl
notieren**



**Kuchebuch
eintragen**

Vor der Essenausgabe **Produktionsmenge**

1. GN-Behälter leer wiegen & Gewicht notieren



2. Einzelne Komponenten wiegen



3. Werte in Liste „Produktionsmengen“ eingeben

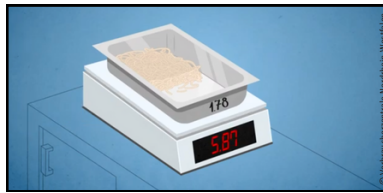


4. **eingelagerte Speisen**

Werte in der Tabelle „eingelagerte Speisen“ notieren und von der Produktionsmenge abziehen

Nach der Essenausgabe **Ausgabereste**

1. Einzelne Komponenten wiegen



2. Werte in Liste „Ausgabereste“ notieren



Nach der Essenausgabe **Tellerreste**

1. Leeren Eimer wiegen & Gewicht notieren



2. Reste von Tellern in Eimer sammeln & wiegen



3. Werte in Liste „Tellerreste“ eingeben



BEISPIEL „EINGELAGERTE SPEISEN“:

5 kg Nudeln wurden gekocht,
2 kg bleiben übrig.
Die Reste werden wiederverwertet.



Die übrig gebliebenen Nudeln werden in der Tabelle „eingelagerte Speisen“ mit Datum vermerkt.
Die absolute Produktionsmenge wird so berechnet:

5 kg (produziert) - 2 kg (eingelagert) = 3 kg.
Im Kuchemonitor werden also nur 3 kg Nudeln bei „Produktionsmenge“ eingetragen.