



Entwickelt den

Good Food Good Mood

Snack des Jahres



ZUBEREITUNG

Gefördert von:



WEITBLICK®



EURE AUFGABE



Entwickelt den Good Food Good Mood

Snack des Jahres

Deine Snackidee gesünder interpretiert – egal ob vegan, klassisch oder cross over.

Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Alles muss natürlich als kalter oder warmer Snack in eurem Betrieb oder der Berufsfachschule ganz einfach zubereitet werden können.

DIE BEWERTUNGSKRITERIEN



Idee & Name



Zubereitung



Optik & Geschmack



Kalkulation

Diese Informationen sollen bei der erfolgreichen SNACK STAR® Ideenentwicklung unterstützen und zur Einbindung in den Unterricht dienen.

INHALT



PASSEND FÜR RAHMENLEHRPLAN AUSBILDUNGSBERUFE

Fleischer / Fleischerin

3. Ausbildungsjahr / Lernfeld 11
„Herstellen von verzehrfertigen Produkten“
Zeitwert: 40 Stunden

Bäcker / Bäckerin

2. Ausbildungsjahr / Lernfeld 6
„Herstellen von Backwaren-Snacks“
Zeitwert: 40 Stunden
3. Ausbildungsjahr / Lernfeld 13
„Planen & Durchführen einer Aktionswoche“
Zeitrichtwert: 40 Stunden

Koch / Köchin

2. Ausbildungsjahr / Lernfeld 2.2
„Zwischenmahlzeiten“
Zeitwert: 40 Stunden

- Richtig planen
- Vor der Arbeit
- Zubereiten und Anrichten
- Gut zu wissen

RICHTIG PLANEN



Klug vorbereitet ist besser gemacht.

Idee, Rezeptur, Zutaten-Mengen und gewünschte Snack-Anzahl stehen fest.

Der **Arbeitsablaufplan** kann in 3 Stufen für ein optimales Ergebnis sorgen:

Stufe 1: Planung / Organisation

Stufe 2: Durchführung

Stufe 3: Nachbereitung



RICHTIG PLANEN



Nur festgelegte Abläufe lassen sich verbessern.

Der Arbeitsablaufplan muss schriftlich dokumentiert werden.

Zu beachten sind dabei folgende Regeln:

Stufe 1: Planung / Organisation

- Lege die Reihenfolge der Arbeitsschritte fest.
- Achte dabei auf einen logischen Ablauf (z. B. Reihenfolge des Belags(erst Sauce, dann Beleg) und die benötigten Zutaten stets griffbereit zu haben).
- Wenn im Team gearbeitet wird, lege fest, wer, was, wann, wie und wo macht.



RICHTIG PLANEN



Nur festgelegte Abläufe lassen sich verbessern.

Stufe 2: Durchführung

- Prüfe die Abläufe auf Verbesserungsmöglichkeiten.
- Beachte HACCP-Anforderungen.

Stufe 3: Nachbereitung

- Dokumentiere Veränderungen im Arbeitsablaufplan.
- Räume auf und säubere die Arbeitsflächen und -geräte.



VOR DER ARBEIT



Wichtige Grundvoraussetzungen beachten!

Die richtige Arbeitskleidung anziehen

Für die Sicherheit am Arbeitsplatz ist die Auswahl der richtigen Arbeitskleidung von entscheidender Bedeutung. Dazu zählen eine Kopfbedeckung, eine Arbeitsjacke, eine Schürze sowie rutschfeste Sicherheitsschuhe. Diese Kleidungsstücke sind unerlässlich, um die Sicherheit am Arbeitsplatz zu garantieren. All diese Artikel bekommst du im Gesamtpaket bei Weitblick, Experte für Arbeitskleidung seit 1931. Insbesondere eignet sich die **Bestseller Linie Concept**, die ein optimales Preis-Leistungsverhältnis mitbringt und durch seine hochwertige Qualität besonders langlebig und robust ist. Alle Artikel dieser Linie sind hier zu entnehmen: [Online Shop](#)



Simon Kolar trägt die Rebel Concept Kochjacke, Artikel-Nr. 18230



Simon Kolar trägt die Rebel Concept Latzschürze, Artikel-Nr. 88185

VOR DER ARBEIT



Wichtige Grundvoraussetzungen beachten!

Hände waschen

Die Hände mindestens 30 Sekunden mit Seife waschen.

Handwerkszeug und Arbeitsplatz einrichten

Dazu gehören z. B.:

- Messer und Arbeitsbrett nach HACCP in unterschiedlichen Größen
- Arbeitsbrett nach HACCP mit verschiedenen Auflagen
- Tischmülleimer für die Mülltrennung (Nassmüll, Papiermüll, Plastikmüll), Einmal-Putztücher
- Platz für Zutaten – möglichst in Griffnähe



VOR DER ARBEIT



Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser.

Die **Warenkorb-Kontrolle** schützt vor Überraschungen.

Zu prüfen sind deshalb:

- Vollständigkeit der benötigten Artikel und Mengen für die Snack-Herstellung
- Pflicht- und Wunschezutaten nach Rezeptur
- Die optische und hygienische Einwandfreiheit aller Artikel auch nach HACCP Richtlinien (z. B. Temperatur)



ZUBEREITEN UND ANRICHTEN



Von der Snack-Idee zum SNACK STAR® Branchen- und Gesamtsieger

Start der Snack-Zubereitung idealerweise unter Einhaltung des Arbeitsablaufplans:

- mit den sachgemäßen Arbeitsgeräten
- mit den geprüften Snack-Bestandteilen
- unter Beachtung der Hygiene-Richtlinien

Tipp: Nach jedem Arbeitsschritt Hände waschen und Arbeitsgerät säubern (z. B. nach dem Tomaten schneiden, vor dem Brötchen aufschneiden).



ZUBEREITEN UND ANRICHTEN



Qualität ist der Schlüssel zum Erfolg.

Das sorgfältige und bewusste Anrichten ist für die Qualität und Attraktivität des Snacks entscheidend.

Folgende Fragen helfen bei der Umsetzung:

- Wurden alle Zutaten nach Rezepturvorgabe eingesetzt?
- Ist die vorgegebene Zutatenmenge bedarfsgerecht?
- Wurde die richtige Temperatur eingehalten?
- Konnte die geplante Zubereitungszeit eingehalten werden?



ZUBEREITEN UND ANRICHTEN



Qualität ist der Schlüssel zum Erfolg.

- Ist das Ergebnis optisch ansprechend? (Harmonie, Farbe, Anordnung, etc.)
- Ist die außergewöhnliche Snack-Idee erkennbar? (Besondere Form, Farbe, Portionierung, etc.)
- Ist der Snack attraktiv präsentiert?
- Überzeugt der Geschmack?
- Lässt sich der Snack gut essen? Auch unterwegs?
- Ist der Arbeitsablaufplan i. O. oder muss er verändert werden?



GUT ZU WISSEN



Hygiene ist Lebensmittelsicherheit.

Diese 7 Regeln müssen im Umgang mit Lebensmitteln generell, auch nach den Hygiene-Richtlinien, beachtet werden:

1. **Richtig einkaufen**

z. B. nur die erforderliche, benötigte Menge

2. **Reinigen**

3. **Trennen**

um z. B. die Keimübertragung zu vermeiden

Beispiel: Lebensmittel, mit austretenden Flüssigkeiten
von verzehrfertigen Speisen fernhalten



GUT ZU WISSEN



Hygiene ist Lebensmittelsicherheit.

4. Erhitzen

rohe Lebensmittel wie z. B. Geflügel, Fleisch, Eier und Rohmilch gründlich (min. 2 Minuten durchgaren)

5. Kühlen

verderbliche Lebensmittel und Speisen sofort ausreichend kühlen oder einfrieren

6. Waschen, Schälen

7. Schützen

Details siehe auch [LGL Bayern](#)



GUT ZU WISSEN



Hygiene ist Lebensmittelsicherheit.

Für die Snack-Zubereitung sind besonders zu beachten:

- Hände waschen (mindestens 30 Sekunden mit Seife).
- Lieber öfter Hände waschen als Handschuhe anziehen.
- Arbeitsutensilien, z. B. Messer, nach jedem Arbeitsschritt säubern / abwaschen (HACCP beachten).
- Körperhygiene einhalten, z. B. Verzicht auf Piercings, Ohrschmuck, Uhr, Ketten, etc.
- Absolutes Rauchverbot.

Alle Details sind Teil der Lebensmittel-Hygieneverordnung CLMHV und nach HACCP festgelegt.



GUT ZU WISSEN



An die Umwelt und die eigene Gesundheit denken.

Es ist einfach, nachhaltig und umweltbewusst zu handeln.

Beispielsweise durch:

- Vermeidung von unnützem Strom- und Wasserverbrauch
- Vernünftige Nutzung von Maschinen und Gebrauchsgütern, beispielsweise kleine Mengen mit kleinen Geräten zubereiten

Es ist wichtig, auf wichtige Unfallverhütungsmaßnahmen zu achten.

Beispielsweise durch:

- Nutzung des Handschutzschlittens bei der Aufschnittmaschine
- Vermeidung offen liegender Stromkabel
- Bewussten, nachhaltigen Umgang mit Energie
- Vorsichtigen Umgang mit heißen Arbeitsgeräten



VIEL ERFOLG!



Beachten Sie auch unsere Tipps zu:



Kalkulation



Idee & Name



Optik & Geschmack

Gefördert von:



WEITBLICK®

