

Was ist bei Fein- und Dauerbackwaren zu beachten?

- Mürbeteiggebäcke trocken und kühl (7°C) aufbewahren, um ein Ranzigwerden der Fette zu vermeiden.
- Biskuits kühl und trocken aufbewahren.
- Leichte Sandkuchen sind bei trockener, kühler Lagerung zwei bis drei Tage lagerfähig.
- Tee- und schwere Sandkuchen sind bis zu 10 Tagen haltbar.
- Eierplätzchen und Löffelbiskuits sind bei kühler, trockener Aufbewahrung einige Wochen lagerfähig.
- Baumkuchen sollte je nach Rezeptur innerhalb von acht Tagen verbraucht sein.
- Makronen (z.B. Florentiner) aufgrund der Austrocknungsgefahr in entsprechenden Dosen aufbewahren.
- Torten, Desserts und frisches Feingebäck wie Milch und Milchprodukte in Kühllagern aufbewahren (zwischen 0° und 5°C).



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirtverbandes Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

■ Ich weiss, wie Fein- und Dauerbackwaren zu lagern sind.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum