

Warenannahme

- ① Worauf müssen sie bei der Warenannahme einer Lieferung im Einzelnen achten.
- Nenne 6 Dinge die du überprüfen solltest
- ② Was muss geschehen, solange der Lieferant noch anwesend ist
- Rechnung überprüfen
 - Lieferschein mit Lieferung überprüfen
 - Ware in Lagerkarte eintragen
 - Ware in das Warenwirtschaftssystem eingeben
- ③ Ordne die Lagertemperaturen zu!
- | | |
|------------------|--------------------------------------|
| Spargel frisch ● | <input type="radio"/> Kühlraum +2°C |
| Fisch frisch ● | <input type="radio"/> Kühlraum +8°C |
| Erbsen TK ● | <input type="radio"/> Kühlraum -18°C |
| Brie Käse ● | <input type="radio"/> Kühlraum +4°C |
- ④ Nenne mindestens 4 weitere offene Mängel die du bei der Warenannahme feststellen könntest.
- 1. Verpackung beschädigt
 - 2.
 - 3.
 - 4.
 - 5.

Warenlagerung

- ⑤ Unter welchen Umständen tritt Gefrierbrand auf?
- Bei Feuer
 - Bei Tiefkühlware mit beschädigter Verpackung
 - Bei Vakuumierter Frischware
 - Bei Brandteig
- ⑥ Erklären sie den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.
- ⑦ Welche Angaben sind laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auf Lebensmittelverpackungen anzugeben? Nenne mindestens 5 Angaben.
- ⑧ Wie heißt das nebenstehende Symbol und wofür steht es? Abb.1
- ⑨ Erklären sie die Begrifflichkeit „**First in, First out**“
- ⑩ Der Gesetzgeber scheidet eine regelmäßige Inventur vor.
- Wie oft ist diese mindestens durchzuführen?
 - Wozu dient die Inventur?
- ⑪ Erklären sie den Begriff **Kühlkette**.



Abb. 1

Sachunterricht