



Liebe Kuchenbäckerinnen und Kuchenbäcker,

um den Arbeitsablauf an der Kuchentheke an den Jubiläumstagen zu vereinfachen, stellt der Maschinenring Rosenheim e.V. Kuchenkartons zur Verfügung. **Diese stehen ab 01.08.22 bei uns an der Geschäftsstelle zur Abholung bereit. Bitte die Kuchen ausschließlich in den dafür vorgesehenen Kartons anliefern.**

Es dürfen auch Kuchen mit Sahne gebracht werden, dabei bitte auf ausreichende Kühlung (Kühlkette) auch bei der Anlieferung (z.B. Kühltasche, Kühlakkus, etc) achten.

Wir bitten außerdem darum:

- **Keine Kuchen mit rohen Eiern anfertigen**
- **Keine Tortenspitzen verwenden**
- **Den Kuchen nicht vorschneiden**

Bei Fragen bitte an Maria Utz maria.utz@maschinenringe.de oder 08036-94332-38 wenden.

Abgabe der Kuchen:

Festsonntag 14.08.22 ab 09 Uhr im Festzelt (Geschäftsstelle in Ried)

Leistungsfrühschoppen / Lohnunternehmertreffen 15.08.22 ab 09 Uhr im Festzelt (Geschäftsstelle in Ried)

Beim Kuchenverkauf werden wir tatkräftig von den Landfrauen im BBV und der Frauengemeinschaft Stephanskirchen unterstützt.

Der Erlös des Kuchenverkaufs wird an soziale Projekte gespendet.

Ein herzliches Vergelt's Gott für Eure Mithilfe.

Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmittel und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen

Auszug aus den Richtlinien der EU-Lebensmittelverordnung/Verordnung (EG) Nr. 178/2002

1. Persönliche Hygiene

- Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten
- Vor Arbeitsbeginn ist Handschmuck abzulegen
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettengang sind die Hände gründlich zu waschen
- Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken
- Auf offene Lebensmittel zu Husten oder Niesen ist zu verhindern

2. Hygienischer Umgang mit Lebensmittel

- Leicht verderbliche Lebensmittel sind zu kühlen
- Leicht verderbliche Lebensmittel sollen trotz Kühlung nicht zu lange gelagert werden.

3. Küchenräume und Küchengegenstände

- Küchen- und Zubereitungsräume sind sauber zu halten
- Die Gerätschaften sind vor Beginn der gewerbsmäßigen Tätigkeit ordnungsgemäß zu Reinigen