

Tipps und Tricks

Für ein sauberes und professionelles Handling.

klein und fein

- Das MHD gilt NUR für ungeöffnete und gekühlt gelagerte Produkte.
- Präsentieren sie NUR kleine Mengen, welche innert 1-3 Tagen Abverkauft sind.
- Abgefilmte Produkte halten länger.
- Bewirtschaften Sie die Artikel 3-4 mal täglich. (wenden und allenfalls frisches Rapsöl nachgiessen).
- Verbleibendes Öl in der Schale NIE mit einer neuen Charge mischen.

klipp und klar

- Nach dem Öffnen innerhalb von 1-3 Tagen abverkaufen.
- Produkte bei max. 5 Grad Celsius gekühlt lagern.
- Tägliches Reinigen der Schalen und des Schöpfwerkzeuges.
- Behandeln Sie die Produkte stets sorgfältig.
- Mischen Sie NIE neue und alte Produkte.
- Produkte über Nacht immer abdecken.
- Separate und abgetrennte Buffet-Präsentation um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.