



Wichtige Informationen für unsere Kuchenbäcker/innen

- Nur wer **nicht** an einer ansteckenden Krankheit leidet darf einen Kuchen backen!
(z.B. bei Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, infizierte Wunden)
Wunden mit einem wasserundurchlässigen Pflaster abdecken.
- Bitte vor der Zubereitung:
Haustiere entfernen, lange Haare zusammenbinden, Ringe und Armbanduhr ablegen.
Hände mit Seife waschen und Papierhandtücher verwenden.
Saubere Kleidung tragen (Schürze). Nicht benötigte Utensilien aus dem Arbeitsbereich entfernen und Arbeitsbereich reinigen.
- Der fertige Kuchen darf **keine rohen Eier** enthalten!
- Kuchen mit **nicht** durchgebackener Füllung auf unter 7°C kühlen.
- Den Kuchen nicht im warmen Auto stehen lassen – Transportzeit so kurz wie möglich.
- Stellt den Kuchen **ohne Tortenplatte** direkt auf den vorgesehenen Pappteller
- Formt aus den losen Teilen 1x Deckel (niedriger Teil) und 1x Schachtel (hoher Teil)
- Stellt den Pappteller inklusive Kuchen in die Schachtel und schließt die Schachtel mit dem Deckel
- Klebt ein Etikett gut sichtbar auf den Deckel; das andere in die Kuchenschachtel legen
(wenn möglich mit Tesa auf einen Zahnstocher)

Der Skiclub Nesselwang e. V. bedankt sich für eure Kuchenspende! :-)

Bitte den unteren Ausschnitt ausfüllen und auf den Karton kleben

Name: _____

Produktbezeichnung: _____

Gekühlt: Ja ☐ / Nein ☐

Allergene ankreuzen: ☐ Weizen ☐ Dinkel ☐ Eier
☐ Milch (Butter, Sahne, Quark, Joghurt)
☐ Haselnüsse ☐ Mandeln ☐ Walnüsse
☐ weitere: _____