Speisekammer



SPEISEKAMMER

optimal: separater Raum mit offenen Regalen, für bessere Übersicht

Bei Planung ausschlaggebend: Verfügbarer Platz (korrekt ausmessen!)

Anzahl & Größe der Behälter (wie viele & können alle Lebensmittel untergebracht werden?)

Material (Vorlieben des Kunden beachten!)

ao

VORBEREITUNG DER SPEISEKAMMERORGANISATION

Zuerst: Aussortieren!

Lebensmittel dekantieren (umfüllen)
dabei Name, MHD und z.B. Kochzeit mit wasserlöslichem Stift auf Unterseite schreiben)

dann Labeln!

Gewürze am Besten vorher labeln, dann umfüllen

DEKANTIEREN

- offene Verpackungen anfälliger für Lebensmittelmotten
- geöffnete Verpackung können nicht wieder luftdicht verschlossen werden
- die Haltbarkeit der Produkte wird durch undichte Verpackungen reduziert
- Vorräte verschütten schnell und die Ablage verschmutzt leichter
- wenn leer -> Nachschub kaufen



LEBENSMITTELLAGERUNG

- nicht zu warm
- kein direktes Sonnenlicht

LEBENSMITTELMOTTEN

- erkennbar an kleinen weißen Fäden in Verpackung
- bei Befall, am Besten alle Lebensmittel in dem Schrank entsorgen & gründlich reinigen
- Bekämpfung durch Schlupfwespen

SCHLAUE SPEISEKAMMERPRODUKTE

- Drehteller mit einem oder Doppelböden
- Stufenregale für Küchenschränke
- Dosenorganizer
- Regaltische, die ein Regalbrett um eine zweite Ebene erhöhen
- Einheitliche Gläser oder Plastikbehälter in verschiedenen Größen vom kleinen Gewürzgläschen bis hin zur hohen Spaghettidose