

# Position Zubereitung

## ERWARTUNGSHALTUNG

In der Zuständigkeit der Position liegen folgende Aufgaben:

- Knödel rollen
- Ofen bestücken
- Ofen entleeren
- Butter zubereiten
- Für Sauberkeit sorgen
- Das Team mit Tee versorgen

## KNÖDEL ROLLEN

- Knödel werden mit **Hygienehandschuhen** gerollt. Ihr könnt euch **mit** den **Handschuhen** die **Hände waschen** und diese auch **desinfizieren**. Es ist nicht nötig jedes Mal neue Handschuhe zu nehmen, wenn man das Knödelrollen unterbricht.
- Knödel zu rollen ist eine der wichtigsten Aufgaben am Tag. Ziel ist es **jeden Tag so viele Knödel wie möglich** zu rollen, damit das Team jederzeit gut vorbereitet ist. Sofern der Betrieb es zulässt, rollt also immer eine Person Knödel.
- Sind alle Bleche voll, wird in gespülte **Knödelkisten gerollt**.
- Die Kisten werden mit einem abwaschbaren Folienstift **beschriftet "Sorte gerollt"**
- Knödeln ist keine Entspannungsübung. Einen Knödel zu rollen dauert **maximal 15 Sekunden**
- Bitte verteilt den Knödelteig nicht überall im Stand, sondern **rollt über dem Tresen**. Der Teig klebt extrem und ist schwer wieder zu entfernen

## TOP TIPP

- Topfenknödel kann man gut mit einem Löffel portionieren, da der Teig dolle klebt

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### OFEN BESTÜCKEN

- wie der Ofen bestückt wird, findet ihr unter [Knödel & Beilagen zubereiten](#)

### OFEN ENTLEEREN

- **ACHTUNG: Beutel können platzen**

- wenn ihr Beilagen aus dem Ofen holt, so tut den heißen Beutel direkt in einen Leeren GN-Behälter.
- Aus dem GN-Behälter heraus schneidet ihr den Beutel auf und füllt die Beilagen in die Ausgabe um

## **BUTTER ZUBEREITEN**

- wie die Butter richtig zubereitet wird, findet ihr unter [Braune Butter zubereiten](#)

---

Revision #5

Created 3 June 2025 18:46:36 by caro

Updated 12 November 2025 09:03:41 by caro