

Du skal altid overholde de krav, der findes i lovgivningen til opbevaring (hygiejnebekendtgørelsens bilag 3). Bortset fra flødebaserede kager og fastfood findes der ikke krav til opbevaringstemperaturer på de produkter, vi typisk producerer i vores branche.

**Temperaturkrav i lovgivningen ved opbevaring – generelt vejledende:**

Pasteuriserede æg, hvider og blommer.....	højst +5 °C
Forkogte æg.....	højst +5 °C
Mejeriprodukter.....	højst +5 °C
Pålæg.....	højst +5 °C
Fastfood, fx sandwich, pølsehorn mv.....	højst +5 °C
Flødekager.....	højst +5 °C
Flødekager i højst 12 timer.....	højst +10 °C
Mayonnaise og remoulade med pH over 4,5.....	højst +10 °C
Hele rå hønseæg.....	højst +12 °C
Dybfrostvarer.....	højst - 18 °C

Temperaturkrav angivet på varens emballage skal altid overholdes.

**Bl.a. FlexMeter fanger fråserne**

Vanløse-baserede FlexMeter er en blandt flere specialistvirksomheder i energimålinger og visualisering af energidata. Hele forretningsidéen er at hjælpe virksomheder med at identificere og ændre u hensigtsmæssig adfærd og energispild.

FlexMeter sætter måleudstyr op, som kan adskille forbruget for de enkelte enheder – køl, frost, ventilation, ovn etc. Hvis I årligt forbruger over 100.000 kilowatt-timer, er det en ide at tjekke [www.flexmeter.dk](http://www.flexmeter.dk).

**VÆRD AT VIDE**

**BKD er som brancheorganisation bl.a. underlagt følgende regler/ retningslinjer fra Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen**

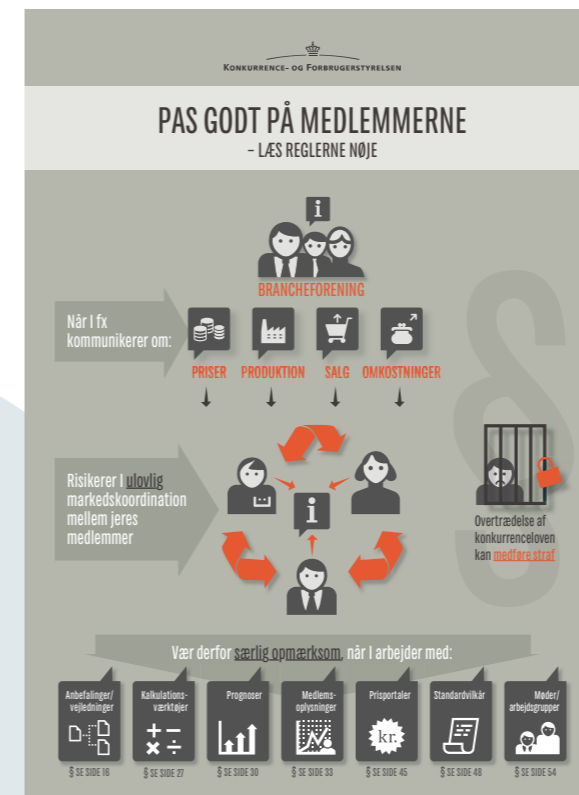


Kilde: Informationsaktiviteter i brancheorganisationer.

Scan QR-koden for at tilgå hele vejledningen.

**Eksempler på lovlig og ulovlig information**

	Lovligt	Ulovligt
Priser	Udveksling af historiske priser	Anbefalinger om priser, rabatter, prisforhøjelser m.v. samt udveksling af planlagte fremtidige priser
Produktion og salg	Anbefalinger om nye eller mere effektive produktionsmetoder	Anbefalinger, der er egnet til at begrænse medlemmers produktion, produktudvikling eller salg samt udveksling af oplysninger, der er egnet til at afsløre medlemmers planlagte fremtidige produktion eller salg
Omkostninger	Generel og neutral information om omkostningsudvikling, som ligger uden for brancheorganisationens råderum	Anbefalinger om at overvælte konkrete omkostninger på kunder samt udveksling af oplysninger, der er egnet til at afsløre medlemmers marginalomkostninger
Forretningsbetingelser	Generelle standardvilkår, der ikke påvirker konkurrenceparametre (uden talangivelse, fx "xx dage" eller "xx kr.")	Standardvilkår, der direkte eller indirekte påvirker medlemmernes prisfastsættelse
Lovgivning	Neutral information og vejledning om ny lovgivning	Anbefalinger i forbindelse af lovgivning, hvor lovgivningen giver valgfrihed om konkurrenceparametre
Miljø og etik	Anbefaling om, at medlemmer generelt holder en høj standard i forhold til miljø og etik	Anbefalinger, der modvirker fx produkt-differentiering, innovation, teknisk udvikling
Faglig viden	Neutral information og vejledning om ny faglig viden	Anbefalinger, der er egnet til at hindre innovation og produktudvikling



**Masser af 'energi' på Bagermestertræf 2022**

Med udgangspunkt i besøg og gennemgang hos Byens Bager Odder (ved Henrik Kjærulff) samt Bageriet Løgten/Hornslet (ved Jan Boe Pedersen) fremlagde specialister fra det anerkendte konsulenthus Viegand Maagøe – på Bagermestertræf 2022 den 3. oktober – gode fif til, hvordan du fremadrettet kan drive dit bageri/din virksomhed mere ressourceeffektivt og energirigtigt.

Jysk Fynsk Bager- og Konditormesterforening, der som vanligt stod bag bagermestertræffet, og BKD giver her adgang til hele oplægget eksekveret af civilingeniørerne Christian Jensen (partner/afdelingsleder) og Emil Kruse Sørensen (juniorprojektleder).

Scan QR-koden.



**Emnerne er:**

Grøn omstilling, belysning, optimal brug af ovne, standbyforbrug, kølemaskiner/varmepumper, ventilation/udsugning, elpriser, alternative energikilder, rumopvarmning, solceller, generatorer som alternativ strømkilde og tilskudsmuligheder.



**En række råd indsamlet af råvaregrossist**

CBP har på baggrund af to fællesmøder med kunderne – henholdsvis øst og vest – sammenfattet relevante spørgsmål samt tips til at tackle nutidens udfordringer.



Opdelt i fire emnekategorier, scan QR-koderne.

**Udgifter**

Kig dem igennem!



**Sortiment**

Har du det rigtige?



**Elforbrug**

Har du styr på dine fråser?



**Trafik til butikken**

Skab ekstra!

