

Infos Küche Haupthaus

Allgemeine Infos:

- Aus hygienischen Gründen steht für die Küchenmitarbeiter ein separates WC im EG zur Verfügung. (Flur Seiteneingang).
- Vor dem WC befindet sich ein Vorratsschrank der von der Küche/ evtl. auch der Gruppe (z.B. Kiosk Utensilien) genutzt werden kann
- Bitte Geschirrtücher sowie Schürzen mitbringen.
- Küchenlappen, Schwämme, Spülbürsten können mitgebracht oder vom Haus genutzt werden. Spülbürsten vom Haus am Ende der Freizeit in der Spülmaschine reinigen oder bei starker Verschmutzung/ Abnutzung entsorgen.
- Silikon Topflappen stehen zur Verfügung
- Spül- und Reinigungsmittel sowie Müllbeutel stehen zur Verfügung
- Aus hygienischen Gründen zum Händewaschen grundsätzlich Waschbecken, Seife, Desinfektion und Papierhandtücher in der Spülküche benutzen.
- Der Spül- und Abtrockendienst muss sich vor Beginn seines Dienstes die Hände waschen/ desinfizieren!
- Aushänge zur Hygiene in der Küche beachten.
- Stabfeuerzeuge/ Streichhölzer stehen zur Verfügung
- Dosen (z.B. Tupper) zur Aufbewahrung von Lebensmittel gibt es nur wenige. Bitte bei Bedarf selbst mitbringen.
- Eine übliche Küchengrundausstattung ist vorhanden.
- Bitte am Ende der Freizeit alle Lebensmittel, Gewürze, Kaffeepulver, Gefriergut etc. wieder mitnehmen!
- Müll: Restmüll, Gelber Sack, Altpapier bitte grundsätzlich darauf achten jeglichen Müll klein zu machen um Platz zu sparen
Essensreste können im Kompost entsorgt werden
- Es stehen ein Vorratsraum im UG mit Gefriertruhe und Kühlschrank sowie ein Vorratsschrank im EG (vor dem WC für Küchenmitarbeiter) zur Verfügung.
- Die Küche, Spülküche und der Vorratsschrank im EG sowie der Vorratsraum im UG müssen am Ende der Freizeit sauber geputzt werden. s. Checkliste

Info über vorhandene Küchengeräte und Ausstattung:

1. Gasherd mit 4 Kochstellen

- Herd bzw. Gas geht nicht, wenn Dunstabzug nicht an ist! Immer den Dunstabzug auf Stufe 1 oder 2 an machen, wenn man kochen möchte.
- Manchmal Anzündstift an der Kochstelle reinigen, oder den Gasbeschalter an der Frontseite des Herdes senkrecht stellen, wenn Herd nicht angeht (aber Dunstabzug an ist).
- Herd am Ende sauber machen s.Checkliste

2. Self Cooking Center (Konvektomat)

- In unserer Küche steht Ihnen ein Rational Gas-Konvektomat SCC_WE mit 10 Einschüben zur Verfügung. Informationen zu diesem Gerät finden Sie auf der Homepage der Firma Rational.
- Auch für die Nutzung des Konvektomat muss die Dunstabzugshaube eingeschaltet sein!

Pflege und Reinigung: Pflege- u. Reinigungsbedarf wird angezeigt. Bitte nach jedem Wochenende Gerät mit passendem Programm (je nach Verschmutzung) reinigen. **NICHT** mit scharfen Reinigungsmittel sowie Kratzer oder Schwamm das Gerät reinigen!

Wichtig: Das Reinigungsprogramm braucht bis zu 2,5 Stunden! Bitte rechtzeitig damit beginnen!

Darauf achten, dass die Reinigungstabs in der entsprechenden Farbe an der richtigen Stelle im Gerät angebracht werden! (Wird angezeigt.)

Nach dem Reinigungsprogramm Wasserrückstände mit Handtuch trocknen und die Gerätertür geöffnet lassen.

3. Gaskippbratpfanne

Zur Überwachung der Pilotflamme ist ein Temperaturfühler eingebaut.

Die Anzeige ist an der Vorderseite montiert.

Anzeige im grünen Bereich: keine Wärmeentwicklung an der Pilotflamme.

Pilotflamme aus. Kippe nicht einsatzbereit

Anzeige im roten Bereich: Wärme an der Pilotflamme. Pilotflamme an. Kippe ist einsatzbereit.

Die Kippfanne kann direkt an der Pfanne mit Wasser befüllt werden. Es gibt einen installierten Wasserhahn.

4. Kochkessel

- Kochkessel ist sinnvoll ab 50 Personen zum Nudeln oder Reis kochen. 100l Volumen.
- IMMER VOR BENUTZUNG mit Prüfhahn prüfen, ob Wasser kommt, wenn ja, dann ist er einsatzfähig, wenn nein, dann MUSS er befüllt werden, sonst rostet er durch und geht kaputt!!!
- Anmachen: Gashahn senkrecht, roter Drehknopf auf Stern drücken, grauen Knopf mehrmals drücken, durch Loch muss man Flamme sehen
- Siehe auch Kurzanleitung am Gerät oder Ordner. Bitte die Schritte wie angegeben durchführen.

5. Hockerkocher

- ist unter der Treppe im hinteren Treppenhaus gelagert Hausbetreuer danach fragen
- funktioniert mit Starkstrom, Schalter betätigen
- optimal für große Menge Tee da der Topf einen Auslasshahn hat und ca. 40l fasst.

6. Graef Schneidemaschine

- Die elektrische Graef Schneidemaschine ist optimal geeignet um Brot aber auch Wurst, Käse etc. zu schneiden. Wichtig: nach Benutzung spätestens am Ende Ihrer Freizeit die Maschine gründlich reinigen. Dazu ist unbedingt das Schneidemesser heraus zu machen, sonst kann man die Maschine nicht zufriedenstellend reinigen.

7. Kühlschrank/ Gefriertruhe

- Es gibt zwei große Kühlschränke in der Küche EG sowie einen im Vorratsraum UG
- Kühlschranktemperatur NICHT verändern, nur über Knopf aus- und anschalten
- Alle drei Kühlschränke am Schluss ausschalten, reinigen und Türen geöffnet lassen. Der Kühlschrank im UG hat eine Holzvorrichtung um geöffnet zu bleiben.
- Im Vorratsraum UG ist eine Gefriertruhe für die Freizeitgruppe vorhanden. Diese nicht ausschalten auch nicht, wenn sie leer ist. Am Ende der Freizeit bitte ALLE mitgebrachten Lebensmittel wieder aus der Gefriertruhe mitnehmen.
- **Keine Lebensmittel in Langnese Eistruhe lagern, diese ist nicht für die Freizeitgruppe bestimmt!**

8. Küchenmaschine BOSCH Profi 67

- Schutz MUSS auf Mixeraufsatzt sonst geht Gerät nicht!!
- Rührbesen, Knethaken, Mixbecher sowie Schnitzelwerk vorhanden.

9. Handrührgerät/ Zauberstab

- Haushaltsübliches Handrührgerät mit Rühr- und Knethaken sowie ein separater Zauberstab sind vorhanden.

10. Haushaltskaffeemaschine

- Es gibt eine Filterkaffeemaschine als Doppelmaschine mit 2 Kannen zu je 10 Tassen. Je nach Bedarf kann nur eine Kanne oder auch gleichzeitig beide Kannen befüllt werden.
- Bitte Filtertüten Größe 4 dafür mitbringen.

11. Gastro Kaffeemaschinen 2 Stück (Hogastra CNS 130)

- werden im Keller gelagert. Bitte Hausbetreuer danach fragen.
- für max.130 Tassen
- Kaffee Pulver abwiegen (für 120 Tassen 600g Pulver laut Hersteller. Angaben sind auf dem Gerät zu finden) und eben in das Sieb einfüllen.
- Da über den Stab Wasserdampf kommt, braucht man KEIN Filterpapier!
- Deckel drauf und **AUF KEINEN FALL ÖFFNEN WÄHREND KAFFEE DURCHLÄUFT!!!! VERBRENNUNGSGEFAHR WEGEN HEISSEM WASSERDAMPF!!!!**
- Für komplette Füllung dauert es 1 Stunde bis Kaffee durchgelaufen ist
- Grüne Lampe leuchtet auf, wenn Kaffee fertig ist.
- 1. Kanne noch mal oben rein leeren, da der erste Kaffee sehr stark ist
- Wenn Kaffee in der Maschine warm gehalten wird, dann Pulver raus, sonst wird er bitter!

12. Elektro Chafing Dish

es stehen drei Geräte für GN 1/1 zur Verfügung. Diese werden im Vorratsraum im UG gelagert. Diese Geräte eignen sich um Speisen am Buffet warmzuhalten. Bitte Hausbetreuer danach fragen. Nach Benutzung säubern und wieder aufräumen



13. Industrie Spülmaschine

- Wasser aufdrehen an Wand (Haupthahn)
- Info zur Nutzung der Spülmaschine hängt aus
- Die Spülmaschine kann einen Tag lang für mehrere Spülgänge genutzt werden
- Bitte jeden Abend die Spülmaschine abpumpen und ausschalten.
- Zum Schluss der Freizeit Wasserhahn wieder zu drehen!

14. zusätzliche Arbeitsfläche

- am Schrank hinter der Küchen Eingangstüre kann eine zusätzliche Arbeitsplatte herausgezogen und an dem Winkel an der gegenüberliegenden Wand beim Hockerkocher aufgelegt werden.

15. Schneidebretter:

- bitte die Farben der Schneidebretter nach Aushang einhalten:

Rot	Fleisch / Wurst
Gelb	Obst
Grün	Gemüse / Zwiebel
Blau	Brot / Backwaren

16. weitere Ausstattung

- die Küche ist u.a. zusätzlich mit folgenden Geräten ausgestattet:
Elektrisches Schneidemesser, Mikrowelle, Wasserkocher, Spätzlespresse (Kunststoff), Wellholz, Thermoskannen, Toaster für 4 Toastbrote
- Regalwagen für Bleche Backofen
- Digitale Küchenwaage bis 20kg und Hold Funktion
- Dosenöffner für große Dosen hinter der Kücheneingangstüre
- 3 Servierwägen
- Theke (kann mit Spuckschutz versehen werden)
- Nicht vorhanden sind Kuchenbackformen und Tortenplatten. Diese müssen bei Bedarf selbst mitgebracht werden.
- Waschmaschine und Trockner können bei Bedarf benutzt werden

Bitte am Ende die Küche nach Checkliste reinigen. DANKE!