

Kücheneinrichtung

Es gibt Lagerküchen und Lagerküchen! Um negative Überraschungen zu vermeiden und herauszufinden, was sich in einer Küche überhaupt zubereiten lässt, ist es wichtig, die Küche im Voraus anzuschauen oder zumindest telefonisch Kontakt aufzunehmen und die Einrichtung mit Hilfe dieser Checkliste abzuchecken. Diese Checkliste kann kopiert und vor Ort ausgefüllt werden.

Kochen / Backen

Wichtig: Funktion der Geräte prüfen!

<input type="checkbox"/> Elektroherd	<input type="checkbox"/> Grosser Bräter	<input type="checkbox"/> Bedienungsanleitungen der Geräte
..... Anzahl Kochmöglichkeiten	<input type="checkbox"/> Elektro-Kippkessel	
<input type="checkbox"/> Holzherd	<input type="checkbox"/> Möglichkeit zum Kochen kleiner Mengen für Spezialangebote / Kranke	<input type="checkbox"/> Feuerlöscher Standort:
Beschaffung Holz:	<input type="checkbox"/> Backofen	
<input type="checkbox"/> Gasherd	<input type="checkbox"/> Heissluftbackofen	<input type="checkbox"/> Steckdosen
Beschaffung Ersatzflaschen:	<input type="checkbox"/> Steamer Anzahl 220-240 V
	<input type="checkbox"/> Kuchen- und Gratinformen für Personen Anzahl 380 V

Wasser

<input type="checkbox"/> fliessend kalt	<input type="checkbox"/> Warmwasser	<input type="checkbox"/> separater Boiler für Küche
---	-------------------------------------	---

Abwaschen

<input type="checkbox"/> Abwaschplätze	<input type="checkbox"/> Abwaschmaschine
..... Anzahl grosse Becken	
..... Anzahl kleine Becken	

Aufbewahrung Vorräte

<input type="checkbox"/> KühlschränkeLiter Volumen	<input type="checkbox"/> TiefkühlerLiter Volumen	<input type="checkbox"/> Aufbewahren Vorräte
		<input type="checkbox"/> Kühler Raum
	 Gestelle im kühlen Raum

Küchenmaschinen

<input type="checkbox"/> Brotschneidemaschine	<input type="checkbox"/> Rechaud	<input type="checkbox"/> Küchenmaschinen von zuhause mitnehmen:
<input type="checkbox"/> Fleischschneidemaschine	<input type="checkbox"/> Wasserkocher
<input type="checkbox"/> Raffel	<input type="checkbox"/> Kaffeemaschine
<input type="checkbox"/> Waage	<input type="checkbox"/> andere
<input type="checkbox"/> Mixer
<input type="checkbox"/> Timer

Pfannen

Zustand

Geschirr zum Anrichten

..... Anzahl	gut	schlecht	<input type="checkbox"/> Schüsseln	<input type="checkbox"/> es fehlt:
..... bis 2 l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> grossmittelklein
..... 2-6 l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Platten
..... über 6 l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Krüge gross klein
..... Bratpfannen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Thermoskrüge ... Anzahl
			<input type="checkbox"/> Schöpfbesteck
<input type="checkbox"/> Pfannendeckel			<input type="checkbox"/> genügend
			<input type="checkbox"/> ungenügend	

Küchengeräte (.....Anzahl)

..... Rüstmesser Flaschenöffner Passevite
..... Fleischmesser Zapfenzieher Salatschleuder
..... Gemüsemesser Dosenöffner Abtropfbecken gross
..... Brotmesser Knoblauchpresse Abtropfbecken klein
..... Sparschäler Raffel Teigschüsseln gross
..... Schwingbesen Trichter Teigschüsseln klein
..... Draht- oder Abtropfkelle Milchsieb Litermass
..... Rühr- oder Holzkelle Mehlsieb	weitere
..... Bratenschaufel Schneidebretter
..... Teigschaber Schöpflöffel
..... Teigkarte Kaffeefilter (und Papier)
	

Essgeschirr (Anzahl)

- grosse Teller
- Suppenteller
- Dessertteller
- Dessertschälchen
- Gläser
- Tassen

Essbesteck (Anzahl)

- Löffel
- Gabeln
- Messer
- Dessertlöffel
- Kaffeelöffelchen

Richtwert

Es sollte mindestens 20% mehr Geschirr als TeilnehmerInnen vorhanden sein, sonst muss zusätzliches Geschirr von zuhause mitgenommen werden!

Küchenwäsche

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Abwaschlappen | <input type="checkbox"/> Möglichkeit für Wäscheleinen | <input type="checkbox"/> Waschgelegenheit |
| <input type="checkbox"/> Abtrocknungstücher, wenn ungenügend, wer nimmt mit?
..... | <input type="checkbox"/> Wäscheständer | |

Abfall

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Abfalleimer
..... | <input type="checkbox"/> Container / Standort:
..... | <input type="checkbox"/> Kompost deponieren:
..... |
|---|---|---|

Putzmaterial

- Staubsauger
- Wassersauger
- Besen
- Handwischer / Schaufel
- Putzkessel
- Schrubber / Mop
- Bodenlappen
- Abwaschbürsteli
- Inox-Knäuel
- Geschirrwaschmittel
- Putzmittel
-
-
-
-

Anderes

- Leim
- Schere
- Schnüre
- Wäscheklammern
- Gummibänder
- Klebstreifen
- Reissnägel
- Servietten
- Haushalt- Klarsichtfolie
- Haushaltpapier
- Abfallsäcke
- Lunchsäcke
- evtl. Lunchboxen
- evtl. Trinkbecher
- Zahnstocher
- Schraubenzieher
- Sicherungen
- Hammer
- Zange
- Taschenmesser
- Ersatzbatterien
- Ersatzlampen
- Nägel
- Kerzen
- Taschenlampe
- Zündhölzer
- Zeitungspapier
- WC-Papier