

## 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"/> Feuerlöscher
<input type="checkbox"/> Holzherd	<input type="checkbox"/> Möglichkeit zum Kochen kleiner Mengen für Spezialangebote / Kranke	Standort: .....
Beschaffung Holz: .....	<input type="checkbox"/> Backofen	<input type="checkbox"/> Steckdosen
<input type="checkbox"/> Gasherd	<input type="checkbox"/> Heissluftbackofen	..... Anzahl 220-240 V
Beschaffung Ersatzflaschen: .....	<input type="checkbox"/> Steamer	..... Anzahl 380 V
	<input type="checkbox"/> Kuchen- und Gratinformen für .... Personen	

### 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"/> Kühlschränke .....Liter Volumen	<input type="checkbox"/> Tiefkühler .....Liter 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"/>	..... gross .....mittel .....klein	.....
..... 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"/> Pfannendeckel			<input type="checkbox"/> Schöpfbesteck	.....
			<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	.....
..... Teigshaber	..... 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?<br>..... | <input type="checkbox"/> Wäscheständer                |   |

**Abfall**

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

**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