

## Küche

### Küchenordnung

Damit wir möglichst lange Freude an unserer Küche haben, gelten folgende Regeln:

- Die Küche steht allen unseren Gruppen generell zur Verfügung, ggf. ist eine Absprache untereinander notwendig.
- Bei der Nutzung der Einrichtung und des Geschirrs achtet man auf schonenden Umgang.
- Bei der Bedienung von Kaffeemaschine und Spülmaschine ist darauf zu achten, dass zuerst der Wasserzulauf an der Wand geöffnet wird.  
→ Kurzanleitung an der Wand beachten.
- Die Spülmaschine darf nur von ausgewiesenen Personen bedient werden. Sie benötigt für den ersten Spülgang 75 g Pulver und nach je 7x spülen weitere 50 g.
- Nach dem Gebrauch sind auch die Düsen zu reinigen.
- Die leistungsstarke Lüftungshaube wird hauptsächlich bei größerer Geruchs oder Dampfentwicklung benötigt, wobei Stufe 1 – 3 vollauf genügen um kostengünstig zu entlüften.
- Anfallenden Müll bitte umweltfreundlich sortieren und nach Ende der Veranstaltung in der Garage entsorgen (Beschilderung beachten)
- Die Arbeitsflächen mit den im Putzplan vorgesehenen Reinigungsmitteln und Lappen reinigen.
- Der Boden ist bei Notwendigkeit mit den im Putzplan vorgesehenen Eimern, Lappen und Reinigungsmitteln nass aufzuwischen. Die Spülbecken bitte austrocknen.
- Geschirrverleih erfolgt in Absprache mit der Schwester und ist in der ausgelegten Liste zu dokumentieren. Um schnelle Rückgabe wird gebeten.
- Jede Gruppe nimmt die gebrauchten Geschirrtücher und Lappen und bringt sie spätestens nach zwei Tagen gewaschen wieder zurück.
- Es wäre super, wenn alles wieder so eingeräumt wird, wie die Beschriftungen der Schubladen es anweisen.
- Beim Verlassen der Küche Wasserzuläufe und ggf. Strom abschalten.

**Besonders bei der Verpflegung von größeren Personengruppen ist darauf zu achten, dass sich das Küchenteam an die gängigen Hygienevorschriften und Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes hält! (Zum Nachlesen in oberer Schublade bei der Spüle)**