

## Checkliste Einrichtung Lagerküche

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 ausgedruckt und vor Ort ausgefüllt werden.

### Kochen / Backen

#### Wichtig: Funktion der Geräte prüfen!

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

### Wasser

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

### Abwaschen

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

### Aufbewahrung Vorräte

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kühlschränke .....Liter<br>Volumen | <input type="checkbox"/> Tiefkühler .....Liter<br>Volumen | <input type="checkbox"/> Aufbewahren Vorräte<br><input type="checkbox"/> Kühler Raum<br>.....<br>Gestelle im kühlen Raum |
|---|---|--|

### Küchenmaschinen

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

### Pfannen

### Zustand

### Geschirr zum Anrichten

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

**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?<br>..... | <input type="checkbox"/> Wäscheständer                |   |

**Abfall**

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

**Putzmaterial**

- Staubsauger
- Wassersauger
- Besen
- Handwischer / Schaufel
- Putzkessel
- Schrubber / Mop
- Bodenlappen
- Abwaschbürsteli
- Inox-Knäuel
- Geschirrwaschmittel
- Putzmittel (Bad, WC, Spiegel, Boden, Allzweckreiniger etc.)  
.....  
.....  
.....

**Anderes**

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