

Küchenorganisation und Zeitplanung im Lager

Je nach Organisation und Anzahl Teilnehmende ist es sinnvoll, wenn der Koch / die Köchin oder das Küchenteam bei folgenden Arbeiten vom Leitungsteam oder den Teilnehmenden unterstützt wird:

- Tisch decken
- Servieren
- Abräumen
- Abwaschen von Essgeschirr und Besteck
- Tische und Esssaal reinigen
- Rüsten von Salat, Gemüse, Früchte, Kartoffeln

Es lohnt sich, vor Beginn des Lagers einen Plan zu erstellen, auf dem die zu erledigenden Arbeiten und die dafür verantwortlichen Personen aufgeführt werden.

Anrichten und Servieren

Das Anrichten und Garnieren des Essens brauchen recht viel Zeit. Das Essen soll ja gluschtig aussehen. Damit es schnell geht, sollen sich dabei möglichst mehrere Personen beteiligen.

Hier ein paar Tipps:

- Ein Buffet, bei dem direkt aus den Pfannen geschöpft wird, ist am einfachsten zum Anrichten und Warmhalten, es braucht wenig Geschirr und gibt wenig zum Abwaschen. Damit das Essen nicht zu unruhig erfolgt, dafür sorgen, dass das Anstehen strukturiert, z.B. tischweise erfolgt.
- Eintopfgerichte sind einfacher zum Anrichten (aber je nach Alter der Kinder oft heikler in der Akzeptanz)
- Angerichtete Platten nach Möglichkeit warm stellen (grosse Mengen bleiben länger warm)
- Plattenservice pro Tisch bringt Ruhe ins Essen; ist jedoch nur möglich, wenn genügend Platten und Schüsseln vorhanden sind (und es entstehen eher mehr Resten)
- Bei Plattenservice pro Tisch eine Person bestimmen, welche verantwortlich ist, dass das Essen auf den Tisch kommt, dort verteilt wird, und für Nachschub gesorgt ist
- Schön hergerichtete Esstische und Buffets tragen zu einer schönen Atmosphäre beim Essen bei. Es reicht schon ein buntes Wachtischtuch und eine Kerze auf dem Buffet oder ein Kräutertöpfchen auf dem Tisch – von dem während der Woche da und dort ein paar Blättchen zum Kochen oder Dekorieren verwendet werden können.



Zeitplanung

Bei Ankunft im Lagerhaus in der Küche den Kipper oder die grosse Pfanne mit kaltem Wasser füllen und die **Zeit messen, bis das Wasser kocht** => so kann die Zeitplanung für die Woche optimiert werden, denn es gibt eine Vorstellung, wie viel länger es dauert als zuhause. Achtung! Nicht alle Pfannen und Kochplatten funktionieren gleich gut.

Wer wenig Erfahrung beim Kochen für grosse Gruppen hat, muss unbedingt **genügend Zeit einrechnen**. Das Öffnen von mehreren Päckli Teigwaren, das Rüsten grosser Mengen Gemüse, das Schälen von Gschwellti, das Anrichten von Platten und Desserts, das Vorbereiten des Lunchs usw. braucht viel mehr Zeit als für einen 4 Personen Haushalt.

Wichtig

- Alle Zutaten bereitstellen, rüsten, schneiden, wiegen etc. bevor mit dem Kochen eines Gerichtes begonnen wird (Mis en place)
- Teigwarenpackungen öffnen, bevor das Wasser kocht
- Lunchpakete werden bereits vor dem Frühstück, evtl. bereits am Vorabend vorbereitet

Es empfiehlt sich, einen Arbeits- und Zeitplan zu erstellen!

Zeit – Arbeitsplanung

Datum: _____

Gerichte auflisten

Vorbereitungszeit

Zubereitungszeit

Weitere Arbeiten auflisten

Zeit auflisten

Beim Erstellen eines Zeit-Arbeitsplanes immer von hinten (Essenszeit) beginnen!

Zeit	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Weiteres
00.30				
01.00				
01.30				
02.00				
02.30				
03.00				
	Essen			