

# Küchenbenützung-Reglement VIVA

Ausgabedatum	3. Januar 2017
Dokumentname	Küchenbenützung-Reglement VIVA_2017-1-3.docx
Abstract	Benützung-Reglement für die Küche im VIVA

Dieses Reglement ist eine Ergänzung zum Benützungsreglement VIVA. Der Küchenverantwortliche ist zuständig für diesen Bereich.

## 1 Einführung in die Küche

Vor einer Erst-Nutzung werden die Nutzer nach Absprache in die Belange der Küche eingeführt in den folgenden Themen:

- Einführung und Handhabung der Küchenapparate und Abwaschmaschine
- Einführung und Handhabung des Essgeschirrs
- Orientierung zur Lagerung von Lebensmitteln
- Einführung in die Reinigung und Entsorgung
- Hygiene

## 2 Nutzung

### 2.1 Geschirr

- Das Geschirr steht im Schrank im Materialraum zur Verfügung. Externe Nutzer mieten dieses pro Stk. in Sets.
- Alles Kochgeschirr in der Küche darf benutzt werden
- Serviceplatten, Tee-Krüge und sonstiges Material stehen ebenfalls zur freien Verfügung

### 2.2 Lebensmittel

- Folgende Gewürze stehen in geringen Mengen zur freien Verfügung: Salz, Pfeffer, Aromat.
- Im Kühlschrank dürfen keine Lebensmittel gelagert werden
- Kaffee-Tabs, Kaffeerahm, Tee, und Zucker (im Kühlschrank Kaffeennische)
- Im Lager Küche (UG) hat jede Gruppe, die die Küche regelmässig nutzt, einen beschrifteten Bereich zur Lagerung von trockenen Lebensmitteln. Die Verantwortung für Hygiene und Ordnung liegt bei den Nutzern

### 2.3 Kaffee und Getränke

In der Kaffee-Nische kann Kaffee, Tee und geringe Mengen 0.5L Süssgetränke gemäss Preisliste bezogen werden gegen Bar-Zahlung in die Kasse (kein Wechselgeld).

## 3 Abgabe

Die Abnahme erfolgt nach der Veranstaltung (am gleichen Tag) durch die Mesmerin. Abends spätestens bis 23:00.

### 3.1 Kühlschrank

Der Kühlschrank ist nach Gebrauch zu leeren und feucht auszureiben.

### 3.2 Geschirr

- Das Geschirr ist abgewaschen und sauber an den angestammten Ort zu versorgen
- Defektes Geschirr ist bei der Abgabe zu melden
- Mitgebrachtes Geschirr (auch Einweg- Geschirr) muss wieder mitgenommen werden

### 3.3 Reinigung der Küche und Apparate

- Benutzte Geräte (Steamer, Kippkessel, Keramikherd, etc.) müssen gereinigt hinterlassen werden
- Die Chromstahlkombinationen und Flächen müssen trocken nachgerieben werden
- Die Abwaschmaschine muss geleert, ausgespült und nachgetrocknet werden
- Der Boden muss gewischt und nass aufgenommen werden

- Gebrauchte Lappen und Tücher sind an der bezeichneten Stelle zu deponieren  
Entsprechendes Reinigungsmittel inkl. Lappen und Tücher steht zur Verfügung.

### 3.4 Abfalltrennung

- Für Glas, PET, Dosen und Alu stehen Behälter zur Verfügung
- Essensreste dürfen nicht im Kühlschrank zurückgelassen werden, sondern müssen mit nach Hause genommen oder im Grüncontainer entsorgt werden

### 3.5 Verschiedenes

- Im Tiefkühlschrank (UG) dürfen nur lang haltbare Lebensmittel aufbewahrt werden. Diese müssen mit Gruppen-Namen und Datum beschriftet sein. Nicht Beschriftetes wird entsorgt
- Verfallene Lebensmittel dürfen nicht im Lager oder im Tiefkühler sein

## 4 Kontakt

Küchenverantwortlicher: Heinz Pfändler, [heinz.pfaendler@evang-frauenfeld.ch](mailto:heinz.pfaendler@evang-frauenfeld.ch), Tel.: 076 392 78 89

Mesmerin: Sandra Lehmann, [sandra.leemann@evang-frauenfeld.ch](mailto:sandra.leemann@evang-frauenfeld.ch), Tel: 079 686 07 77