

Infrastruktur der Küche

Es ist sinnvoll abzuklären, welche Geräte einem in einem Lagerhaus zur Verfügung stehen, dies schliesst oft schon gewisse Gerichte aus.

Geschirr, Besteck und Pfannen hat es für gewöhnlich genügend. Abzuklären bleibt also noch:

Allgemeines

- Schnitzer
- Sparschäler
- Gemüsemesser
- Brotmesser
- Schneidbretter
- Schüsseln
- Aufbewahrungsgefäße
- Löcherbecken, Salatschleuder
- Messbecher
- Büchsenöffner
- Raffeln
- Mixer
- Waage
- Gummischaber
- Schwingbesen
- Kipper
- Aufschnittmaschine
- Grillstelle
- (Fondue-Caquelon, Raclette-Ofen)

Kühlmöglichkeiten/Lagermöglichkeiten

- Grösse und Anzahl des Kühlschranks
- Tiefkühler
- Trockenlagerraum
- Keller

Ofen

- Haushalts-Backofen mit Umluft-Funktion
- Backofen nur mit Oben-Unterhitze (Vorsicht alles braucht länger!)
- Kombisteamer
- Bleche *Anzahl* _____
- Gratinformen *Anzahl* _____

Verbrauchsmaterial/

- Frischhaltefolie
- Alufolie
- Backtrennpapier
- Frischhaltebeutel in unterschiedlichen Größen
- Beutel für Sandwiches

- Haushaltspapier/evtl. auch gleich Toilettenpapier
- Servietten

- Lappen
- Schwämme
- Stahlriebel/Stahlwolle
- Bürstli
- Trockentücher
- Handseife
- Abwaschmittel
- evtl. stärkeres Putzmittel gegen Fett, Kalk etc.

- Klebstreifen/Klebband
- Papier, Schreibzeug, Post-it
- Feuerzeug/Streichhölzer
- Schnur
- Ofen

Weiteres:

- Apotheke (mit Flammazine oder ähnlichem gegen Verbrennungen, Pflastern und Desinfektionsmitteln bei Schnitten, Latex-Handschuhe, wenn jemand mit Verletzungen noch kochen muss)