

Kücheninventar GZH-Küche

Ausstattung

Elektro-Haushaltsherd
Elektroherd mit großen 4 Kochfeldern
Kleingewerbe-Spülmaschine
Wasserkocher
Kaffeemaschine
Kühlschrank
Kühltruhe
1 Flammen Großkocher

Vorbereiten

2 große Schneidbretter
1 mittelgroßes Schneidbrett
5 kleines Schneidbrett
1 Waage
3 große Plastikschüsseln
1 großes Sieb
2 Haarsieb
1 große Meßbecher
2 große Edelstahlschüsseln
1 mittelgroße Plastikschüssel
1 Satz Plastikschüsseln
2 Rührschüsseln
1 Kartoffelpresse
1 Reibe
2 Teigschaber
1 Wellholz
3 Schäler
1 Eieranstecher
1 Flaschenöffner
1 Korkenzieher
2 Dosenöffner
2 Brotmesser
2 mittelgroße Messer
1 Wetzstahl
1 Fleischgabel
2 Gemüsemesser
1 manuelle Brotschneidemaschine
2 Kaffeetrichterfilter
2 Trichter

Kochen

1 quadratischer Bräter mit Deckel
3 große Töpfe
1 große Pfanne
1 mittelgroße Pfanne
3 mittelgroße Töpfe
2 Auflaufformen
4 Wender
2 Schneebesens
2 Kochlöffel
1 Seihlöffel
2 Grillzangen
1 großer Holzkochlöffel

Servieren

5 Suppenschüsseln
9 Servierschüsseln
4 kleine Platten (Porzellan)
6 Platten (Porzellan)
1 runde Platte (Porzellan)
2 rechteckige Brotkörbe
6 runde Brotkörbe
9 Sahnekännchen
5 Glaskannen mit Deckel
14 Thermoskannen
8 Edelstahlkannen
5 Spaghettizangen
5 Suppenschöpfer
7 Soßenschöpfer
10 Salatlöffel
9 Salatgabeln
14 Vorlegelöffel
1 Glühweintopf
3 rechteckige Tablett
1 rundes Tablett

Selbst mitzubringen:

Abtrockentücher
Spüllappenlappen
Küchenschwämme
Spülbürste
Spülmittel
Edelstahltopfwaschmittel
Scheuermilch
Waschmittel für Waschmaschine
Hobel und Raspel für Lebensmittel
scharfe Messer
Küchenpapierrollen
Alufolie
Frischhaltefolie
"Tupperdosen"
Müllbeutel 120 L

Selbstversorger Reinigung der GZH-Küche bei Abreise

Sie sollten die Küche so zurückgeben, wie Sie sie übernommen haben. Dazu gehört zunächst, dass Sie

- **alle** Lebensmittel, auch Gewürze, aus der Küche, den Nebenräumen, der Kühltruhe und dem Gefrierschrank entfernen
- und
- alles Kücheninventar wie beschriftet einräumen.

Folgende Reinigungsarbeiten sind zu machen:

- **Kühlschrank:**
Abschalten und auswischen
- **Kühltruhen:**
Abtauen, auswischen,
- **Hinterer Nebenraum:**
Regale abwischen, Fußboden wischen
- **Vorderer Nebenraum:**
Geschirr wie beschriftet einräumen, Servierwagen reinigen

Küche:

- Herd mit den 4 großen Kochplatten:
Kochplatten gründlich reinigen, Backofen reinigen
- Haushaltsherd
Kochplatten gründlich reinigen, Backofen reinigen
- Fliesenspiegel über Arbeitsbereichen abwischen
- Arbeitsflächen:
Mit Scheuermilch reinigen, trockenreiben
- Schubladenfronten (Griffspuren) reinigen
- Schrankfronten (Griffspuren) reinigen
- Abfalleimer soweit möglich in der Spülmaschine reinigen und trockenreiben, ansonsten von Hand
- Spülmaschine ablassen

- Alle Spülbecken gründlich mit Scheuermilch reinigen
- Untere Abstellflächen reinigen
- Fußboden gründlich wischen,

Zum Reinigen kann Wasser mit Spülmittel verwendet werden, bei starker Verschmutzung Scheuermilch.

Für die Fußbodenreinigung sind Schrubber, Aufnehmer, Eimer und Reinigungsmittel im Nebenraum.

Rechnen Sie mit ca. 2-3 Std. Arbeitszeit.

Die Desinfizierung der Küche nach dem Infektionsschutzgesetz wird von uns vorgenommen.