



Hinweise für den Schichtbetrieb- Saison 2024/25

- Brotsorten bitte gemischt verarbeiten, dabei für die Suppe z.B. Toastbrot in Dreiecke schneiden und anbieten.
- Die Menge der zu verwendeten Brote vor der Zubereitung feststellen (Orientierung am Vortagesteam) und bitte in das Logbuch in kg eintragen. (i. d. R. eine Tüte = 500g). Das hilft uns bei der Bestellung. Für das Frühstück bitte 5 Tablett mit Klappstullen in die Kühlung geben (Kühlschrank ist beschriftet, bitte nutzt die stapelbaren weißen Gärboxen dafür). Die darüber hinaus übrig gebliebenen Tablett werden von f&w an die Bewohner bis zum Morgen ausgegeben. Hier bitte die Tablett zum Schichtende in die Kühlung geben und dem Büro die Anzahl der Tablett nennen.
- Brot, Wurst, Käse, Salate, Fischdosen usw. bitte der Reihe nach dem Haltbarkeitsdatum verbrauchen. Ebenfalls auch die Frischware, wie Tomaten, Gurken, Paprika.
- Die fertig belegten Brotscheiben auf die Tablett legen und, zu besseren Übersicht, mit Hinweisen, z. B. Geflügel oder Rind, versehen. Die Schilder nach dem Gebrauch reinigen.
- Weiterhin lecker und sehr beliebt, sind Ei Brote. Bitte hier nicht mehr als 60 Eier verarbeiten.
- Kopfsalate, Paprika, Gurken usw. werden gekühlt aufbewahrt. Dazu dient der beschriftete Kühlschrank im Vorratsraum.

Bitte lasst uns auf den angemessenen Verbrauch der Lebensmittel achten, die bis zur nächsten Bestellung reichen müssen und auch jeweils für das Team des Folgetages. Mittwochs kommt frische Ware (Joghurt, Wurst, Käse, etc) sowie Brot. Freitags kommt „Trocken-Ware“ (alles was nicht gekühlt werden muss). Obst und Gemüse kommen sowohl mittwochs als auch freitags.

- Bleibt fleckenfrei, nutzt gerne die Schürzen zu jeder Schicht. Nimmt diese bitte nach Hause, wascht sie um sie in der nächsten Schicht zu verwenden. Geschirr mit Essensresten bitte vor dem Einräumen in die Spülmaschine kurz per Hand abspülen.
- Trinken ist wichtig. Fördern & Wohnen stellt uns Mineralwasser zur Verfügung. Bitte achtet darauf, dass nicht mehrere Flaschen geöffnet werden und nach Möglichkeit keine halb vollen Flaschen übrigbleiben.
- 17:30 Uhr stellen wir Kuchen, Kekse usw. auf dem Tisch im Aufenthaltsraum nahe dem Ausgabefenster. Bitte sagt kurz der Security Bescheid und geht mit Ihnen zusammen dort hin.
- Die Transportbehälter der Suppenspenden müssen gereinigt werden. Reste bitte in unsere Töpfe umfüllen. Der Große Suppentopf muss auch gereinigt werden. Auch hier die Reste in unsere Töpfe umfüllen und beschriften.
- Zum Dienstende bitte eine kleine Übergabe an die f&w Mitarbeiter machen, die dann die Ausgabe in der Nacht übernehmen (). Die Küche sauber und aufgeräumt zu hinterlassen ist für euch sicherlich genauso selbstverständlich wie für uns. 😊

Vielen Dank für Eure Unterstützung.

P.S.: Ihr seid großartig!