

# Kücheninventar Großküche

## Ausstattung

- 1 Kippfanne
- 2 x 4 große Elektrokochfelder (eines mit Edelstahlplatte abgedeckt, bei Bedarf zu nutzen)
- 3 Druckkochkessel
- 1 Rationalofen
- 1 Kühlhaus
- 1 kleiner Tiefkühlschrank
- 1 Tiefkühltruhe
- 1 Gewerbegeschirrspülmaschine mit 3 Besteckkörben und 7 Geschirrkörben
- 1 Induktionskochfeld mit 2 Platten
- 1 Microwellengerät mit Abdeckhaube und Hochstellgitter
- 1 Kaffeemaschine mit zwei Kannen und Meßbecher
- 1 Wasserkocher
- 1 Küchenwaage, digital
- Dosenöffner für große Dosen
- 2 Müllbehälter, eckig
- 3 Müllbehälter, rund

## Vorbereiten

- 3 Messer, mittelgroß
- 1 Allzweckmesser, klein (Wellenschliff)
- 3 Gemüsemesser
- 2 Brotmesser
- 1 Messerschärfer
- 5 Schneidebretter, groß
- 1 Schneidebretter, mittel
- 4 Edelstahl- Schüsseln, groß
- 6 Edelstahl-Schüsselsatz
- 1 Durchschlag / Sieb, groß
- 1 Durchschlag / Sieb, klein
- 5 Messbecher (2x3L/2x2L/1x1L)
- 1 Mixer (Haushaltgröße)
- 4 Rührschüsseln
- 1 Mehrzweckreibe
- 2 Spitzsiebe
- Sparschäler
- 1 Teigkarte
- 1 Teigrädchen
- 1 Teigschaber, groß
- 2 Teigschaber, klein
- 1 Pinsel (Silikon)

## Kochen

Edelstahl- Formen für Rational (GN-Behälter)

- 6 GN- Gitter
- 1 GN- Behälter, tief
- 8 GN-Behälter, flach
- 8 GN-Behälter, flach ( $\frac{1}{2}$ )
- 6 GN-Behälter, flach ( $\frac{1}{4}$ )
- 3 GN-Behälter, mittel
- 7 GN- Deckel
- 4 GN- Deckel ( $\frac{1}{2}$ )
- 2 GN- Deckel ( $\frac{1}{4}$ )
- 1 GN-Siebbehälter, tief
- 3 GN-Siebbehälter, mittel
- 4 Grillständer
  
- 3 Induktionstöpfe plus Deckel
- 1 Pfanne, mittel
- 1 Stilkasserolle
- 1 Besteckkorb mit 2 Schneebesen, 2 Kochlöffel, 1 Pfannenwender
  
- 5 Töpfe mit Deckel, groß
- 5 Kochlöffel, Holz
- 3 Pfannenwender
- 4 Schneebesen, diverse
- 2 Fleischgabeln
- 1 Siebkelle groß
- 3 Schöpfkellen, groß

## Servieren

- 5 Buffetplatten
- 11 Edelstahlplatten klein
- 21 Porzellanplatten
- 33 Porzellanschüsseln
- 12 Melaminschüsseln, groß
- 21 Melaminschüsseln, klein
- 11 Melaminschüsseln, mittel
- 8 Glasschälchen
- 4 Glasschüsseln groß
- 15 Glasschüsseln klein
- 5 Glasschüsseln mittel
- 5 Brotkörbe, rechteckig
- 22 Brotkörbe, rund
- 15 Edelstahlkannen mit Deckel
- 1 Edelstahlkannen ohne Deckel
- 10 Glaskrüge mit Deckel
- 12 Kunststoffkrüge
- 4 Thermoskannen, grau Spülmaschinenfest
- 15 Thermoskannen, rot Spülmaschinenfest
- 9 Milchkännchen mit Deckel (Tupper)
- 10 Vorlegegabeln/ Fleischgabeln
- 14 Vorlegelöffel, groß
- 9 Vorlegelöffel, mittel

- 8 Nudelzangen
- 20 Salatbesteck
- 9 Soßenschöpfer
- 17 Suppenschöpfer
- 15 Salzstreuer
- 16 Pfefferstreuer
- 16 Zuckerstreuer, zweiteilig
- 9 Korkuntersetzer
- 6 Serviettablets, rechteckig (klein)
- 5 Serviettablets, rechteckig (mittel)
- 3 Serviettablets, rund (klein)
- 1 Serviettablets, rund (mittel)

### **Sonstiges**

- 2 Flaschenöffner
- 1 Kaffeetrichterfilter
- 2 Kunststoff- Wannen, flach
- 1 Kunststoff- Wannen, groß
- 1 Kunststoff-Wannen, klein (Biomüll)
- 2 Scheren
- 2 Trichter
- 2 Tee- Ausgabebehälter (Glühweintopf)

1 Getränkestation

## **Selbst mitzubringen:**

- Abtrockentücher
- Spüllappenlappen
- Küchenschwämme
- Spülbürste
- Spülmittel
- Edelstahltopfrasch
- Scheuermilch
- Waschmittel für Wasschmaschine
- Hobel und Raspel für Lebensmittel
- scharfe Messer
- Küchenpapierrollen
- Alufolie
- Frischhaltefolie
- "Tupperdosen"
- Müllbeutel 60 L
- Grillzangen

## Selbstversorger Küchenreinigung 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, dem Kühlhaus, dem Trockenlager, der Kühltruhe und dem Gefrierschrank entfernen
- und
- alles Kücheninventar nach Beschriftung einräumen.

Folgende Reinigungsarbeiten sind zu machen:

- **Kühlhaus:**  
Regale abwischen, Fußboden wischen
- **Trockenlager:**  
Regale abwischen, Fußboden wischen
- **Kühltruhe:**  
Abtauen, auswischen, Fußboden im Vorraum wischen
- **Gefrierschrank:**  
Die 3 oberen Schubladen in der Spülmaschine reinigen und wieder einsetzen, Schrank nicht abtauen, außen abwischen

### Küche:

Kessel und Kippbratpfanne sollten nach jedem Gebrauch gereinigt sein, keine extra Reinigung mehr notwendig.

- Rationalofen:  
Mit feuchtem Lappen innen auswischen – nichts scheuerndes oder kratzendes verwenden (Grundreinigung innen wird von uns gemacht)  
Außenseite reinigen
- Mikrowelle auswischen
- Bereich um den Induktionsherd reinigen
- Herd mit den 4 Kochplatten:  
Fugen zwischen den Platten gründlich reinigen
- Fliesenspiegel über Arbeitsbereichen abwischen
- Arbeitsflächen:  
Mit Scheuermilch reinigen, trockenreiben
- Schubladenfronten (Griffspuren) reinigen

- Schrankfronten (Griffspuren) reinigen
- Freie Abstellflächen abwischen
- Bodenabläufe:  
Gitter in der Spülmaschine reinigen  
Edelstahlwanne mit Scheuermilch reinigen, abwaschen, Gitter wieder einsetzen
- Alle Abfalleimer in der Spülmaschine reinigen und trockenreiben
- Spülmaschine ablassen und nach Anweisung reinigen
- Alle Spülbecken gründlich mit Scheuermilch reinigen
- Bereich um die Spülmaschine mit Scheuermilch reinigen, nicht in die Maschine laufenlassen sondern abwaschen, trockenreiben
- Fußboden gründlich wischen, auch unter den Regalen

Zum Reinigen der Regalflächen und Fronten kann Wasser mit Spülmittel verwendet werden, bei starker Verschmutzung Scheuermilch.

Zum Wischen des Fußbodens sind Schrubber, Aufnehmer, Eimer und Putzmittel im Nebenraum.

Rechnen Sie mit ca. 4 Std. Arbeitszeit.

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