

Kirchgemeindehaus Brittnau

Küchenbescrieb

Was ist zu tun im Voraus? (Seite 2)

Was ist zu tun vor dem Verlassen? (Seite 3+4)

Material (Seite 5)

Checkliste: **immer ausfüllen!** (Seite 6)

Bilder (Seite 7)

Was ist zu tun im Voraus:

- Bewilligung beim Sekretariat der Kirche einholen (Heidi Steffen, sekretariat@kirchebrittnau.ch). Der Alkoholausschank ist bewilligungspflichtig.
- Benutzungstag und Zeit (inkl. Abgabe) gemäss Bewilligung.
- Schlüssel, falls nötig, bei M. Zollinger abholen.
- Geschirrspüler 1 Std. vor Gebrauch einschalten (braucht Aufwärmphase).
- Champagnergläser müssen bei der Hauswartung bestellt werden.
- Bestehende Defekte und Unsauberkeiten vor Benützung telefonisch an M. Zollinger (079 226 76 22 , wenn möglich Photo vom Defekt schicken) mitteilen – ohne Rückmeldung werden die Defekte dem letzten Benutzer zugerechnet.
- Einlagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank, in der Tiefkühltruhe (Regieraum Saal gross) oder in der Küche im Voraus nur nach vorheriger Absprache mit M. Zollinger.

Was ist zu tun vor dem Verlassen:

- **Alle Chromstahloberflächen und der Boden** können mit Microfaser-Tüchern und Microfaser-Mops **ohne Putzmittel gereinigt werden**. Nachtrocknen der Oberflächen mit Geschirrtuch nötig.
- Falls Resten im Kühlschrank verbleiben mit Name des Besitzers (Schilder oder Notiz) versehen. Ansonsten werden sie entsorgt. Die Schilder befinden sich im Kästli.
- Geschirr: Besteck und Gläser müssen nachgetrocknet werden (sonst Flecken). Geschirr am selben Ort wieder einordnen.
- Drehkessel: Innen, unten, seitlich gut reinigen und austrocknen (Kalkrückstände entfernen), Holzkelle zwischen Deckel und Kochkessel einklemmen (Bild 1).
- Ausguss des Drehkessels mit heissem Wasser/Fettlöser reinigen und mit Papier austrocknen (Bild 2).
- Geschirrwagen reinigen
- Grosse Kaffeemaschine reinigen, Filter auswaschen (Bild 3).
- Backofen reinigen (Bild 4).
- Griffmulden sämtlicher Korpusse und Schubladen reinigen, auch verschmutzter Oberflächen.
- Geschirrspüler: Vollständig leeren, Reinigung gemäss Plan an der Wand (Reinigungsprogramm), Maschine abschalten, „Stöpsel“ und Filter einsetzen (Bild 5).

- **Keine persönlichen Gegenstände einlagern (Salz etc...).**
- Rüstabfälle: (Nichts gekochtes!). In den Grüncontainer bei der Pfarrhausgarage gehören nur Gartenabfälle.
- Abfallsäcke in Küche immer im grossen Abfallkübel im Vorraum entsorgen und neue Säcke einlegen.
- Den Abfallsack im grossen Abfallkübel im Vorraum wechseln. Der volle Sack kommt in den Container beim Vorbau Pfarrhaus. Der Container-Schlüssel befindet sich im Vorbau.
- Defekte sofort melden via Checkliste oder an M. Zollinger (079 226 76 22 oder mzollinger@kirchebrittnau.ch).

**Unterschriebene Check-Liste in Schublade
„Check-Listen ausgefüllt“ im Kästli hinterlegen.**

Material:

- Microfaser-Tücher, sonstige Lappen und Tüechli, Microfaser-Mops: Im Schubladenstock neben dem Eingang.
- Putzkessel: Im Vorraum, weisses Gestell.
- Putzbecken: Im Vorraum, weisses Gestell.
- Fettlöser: Neben Hand-Abwaschmittel in der Küche.
- Säcke für weisse Kübel in Küche: Im Vorraum, Schublade 2.
- Säcke für den grossen Abfallkübel im Vorraum: Im Vorraum im Putzkasten.
- Bedienungsanleitungen: Im gekennzeichneten Schrank über der Durchreiche in der Küche.
- Fehlendes Material: Bitte mit Liste aus der Schublade „Bestellungen“ bestellen. Es werden nur Bestellungen mit Namen und Kontaktmöglichkeit berücksichtigt!!

Checkliste Küche / Saal / Foyer

Es sind diejenigen Punkte zu erledigen, die benutzt wurden.

Küche:

- Essensreste beschriftet und M. Zollinger informiert.
- Kühlschrank gereinigt (immer).
- Besteck und Gläser nachgetrocknet.
- Geschirr wieder eingeräumt.
- Drehkessel gemäss Seite 3 gereinigt.
- Holzkelle eingeklemmt.
- Backofen gereinigt.
- Ausguss Drehkessel gereinigt.
- Geschirrwagen gereinigt.
- Reinigung Griffmulden (Korpusse).
- Geschirrspülmaschine gereinigt.
- Abfallsäcke geleert und versorgt.
- Boden gereinigt und feucht aufgenommen.
(Bodenlappen ans Bränneli im Vorraum hängen)
- Defekte an M. Zollinger gemeldet oder auf Checkliste vermerkt.
- Tüchli und Lappen am Radiator aufgehängt.
- Wasserkocher ausgespült.
- Küche gelüftet und Fenster geschlossen.
- Lüftung ausgeschaltet.
- Fehlendes Material notiert.
- Küche abschliessen.

Saal:

- Boden gesaugt.
- Saal gelüftet und Fenster/Türen geschlossen.
- Tische und Stühle (mit Wasser und Abwaschmittel) gereinigt.
- Saalordnung gemäss Bild hergestellt, restliches Material in Regieraum verräumt.

Foyer:

- Gemäss Bild aufgeräumt, bei starker Verschmutzung gewischt.

Name Benutzer:

Kontaktmöglichkeit:

Datum:

