

Reference guides

- [Fettabscheider](#)
- [List of equipment](#)
- [Rollen](#)
- [50l warmwasserspeicher](#)
- [50l-warmwasserboiler](#)
- [Gassystem](#)
- [Brenner](#)
- [Verletzungen in der küche](#)
- [Erste_hilfe](#)

Fettabscheider

Überblick

Der Fettabscheider filtert Fett- und Ölreste sowie Feststoffe aus unserem Abwasser, bevor es in die Kanalisation geleitet werden kann. Die Öl- und Fettreste sammeln sich dabei in der letzten Kammer des Fettabscheiders, während sich die Feststoffe am Boden im vorderen Teil absetzen und ein schlammiges Sediment bilden.

Ablassen und reinigen

Öle und Fette sammeln sich oben an der Wasseroberfläche. Durch Aufdrehen des Ablaufs am Boden des Fettabscheiders (das rote Rädchen) kann das vom Öl getrennte Wasser abgelassen werden (alternativ kann man es auch abpumpen). Das Wasser kann einfach in die Kanalisation gelassen werden.

Beobachtet den Ablauf. Irgendwann wird die Ölschicht erreicht. Ab dann sollte der Ablauf nicht mehr in die Kanalisation fließen, sondern in ein vorbereitetes und geeignetes Gefäß wie einem leeren Ölfass oder Kanister.

Wenn die Wanne dann komplett leer ist, muss der Fettabscheider gereinigt werden. Das geht am einfachsten, durch Absprühen mit dem Hochdruckreiniger ("kärchern").

Entsorgung

Die Ölreste dürfen nicht in Abflüsse entsorgt werden. Ölreste dürfen üblicherweise auch über den Restmüll entsorgt werden. Dafür sollten diese in ein PET Behältnis abgefüllt werden.

Noch eine skizze

List of equipment

Wir haben Equipment um 9 Milliarden Portionen zu kochen und ihr könnt es euch ausleihen. Das haben wir alles da:

- X Rundfilterkaffeemaschinen
- 2 Paellapfannen und dazugehörige Kocher
- 6 x 100L Töpfe
- 2 x 150L Töpfe
- 4000 Thermophoren
- Neuntausend GNs in allen möglichen Größen
- Dreiunddreißighundert Gasbrenner

Rollen

Ausgabe koordination

Siehe auch Rollen während einer Kochaktion.

Care person

aka. Care-Bär

Siehe auch Rollen während einer Kochaktion.

Kochende menschen

Siehe auch Rollen während einer Kochaktion.

Rollen während einer kochaktion

Wenn wir in einer Kochaktion sind, hat es sich bewährt, Aufgabenbereiche und Rollen zu verteilen.

Manche Rollen sollten regelmäßig rotieren (z.B. täglich) . Andere Rollen bleiben besser während der gesamten Aktion bei einer festen Personengruppe.

Für die Verteilung der rotierenden Rollen hilft der Schichtplan.

Schnippelkoordination

EN: Cutting Organisation

Siehe auch Rollen während einer Kochaktion.

Spülkoordination

Siehe auch Rollen während einer Kochaktion.

Übersichtsperson

EN: Overview person

Siehe auch Rollen während einer Kochaktion.

50l warmwasserspeicher

Dieser Artikel bezieht sich auf unseren 50L Warmwasserspeicher (aka. Boiler), den [LEOV AD 50L](#):

50l-warmwasserboiler



wichtige vorbemerkung

Eine falsche Handhabung ist gefährlich:

1. Der Speicher darf nur mit Wasser gefüllt am Strom angeschlossen sein. Daher den Speicher unbedingt erst mit Wasser volllaufen lassen und erst danach an den Strom anschließen!
2. Solange das Gerät am Strom hängt, sollte daher auch Wasser nachfließen können.
3. Wenn du den Wasserzulauf stoppst, ziehe auch den Stromstecker.

Fehlende Wasserfüllung des Warmwasserspeichers kann zu Überhitzung und Zerstörung führen.

Anschluss

todo

Temperatur einstellen

Das Regulierungsthermostat sollte in der Regel nicht verstellt werden und wenn dann nur von Personen, die wissen, was sie tun. Es befindet sich unter der Kunststoffabdeckung:

Technische daten

Max. Warmwassertemperatur: 75 Grad Celsius.
Einbaulage: vertikal (nicht legen!)
Volumen: 50 Liter
Leistung Heizstab: 1500W

Handbuch

Weitere Infos zum Betrieb, zur Wartung und zur Stromversorgung und anderer technischer Eigenschaften finden sich im Handbuch des Herstellers.

Gassystem

Ein Gassystem zur Versorgung der Brenner besteht aus verschiedenen Komponenten und Verschraubungen. Die in Deutschland gängigen Gasschläuche für Endverbraucher haben meist ein 1/4" G LH Gewinde.

Abkürzungen im Bezug auf gassysteme

- RH: Right Handed, also Rechtsdrehendes Gewinde
- rts: rechts
- LH: Left Handed, also Linksdrehendes Gewinde
- lks: links
- KN: Innenkonus
- ÜM: Überwurfmutter
- RST: Rohrstück
- STN: Stecknippel
- AG: Außengewinde
- IG: Innengewinde
- G: Gewindebezeichnung für zylindrisches Innen bzw Außengewinde nach EN ISO 228-1
- OPSO: over-pressure shut off value (SAV: Sicherheitsabsperrentil)
- SBS: Schlauchbruchsicherung
- RVS: Schneidringverschraubung nach EN ISO 8434-1
- SKU: Steckkupplung
- TAE: Thermische Absperreinrichtung
- ÜDS: Überdruck Sicherheitseinrichtung

Normen und Gesetze

- Schlauchbruchsicherungen Schlauchleitungen die länger als 400 mm sind, müssen gemäß den berufsgenossenschaftlichen Anforderungen der DGUV Vorschrift 79 (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung - bisher BGV D 34) mit einer Schlauchbruchsicherung SBS abgesichert werden

Brenner

Bauzeichnungen und Zusammenbauzeichnungen unserer Brenner findest du in WeChange

Verletzungen in der küche

Die Verletzungen die in einer Küche auftreten sind relativ speziell. Daher ist oft, wenn z.B. nur ein KFZ-Verbandskasten da ist, genau das, was gebraucht werden würde, nicht dabei.

Dieser Artikel gibt einen Überblick über die aus unserer Erfahrung häufigsten Verletzungen und stellt einen Musterkoffer für die Ersthilfe vor. Alles stammt von medizinischen Laien und ist daher mit Vorsicht zu genießen.

Erste_hilfe

Häufige verletzungen

Die Küchenverletzungen gliedern sich üblicherweise in drei Kategorien:

- Schnittverletzungen: Meißt beim Schnibbeln oder Abspülen durch Unachtsamkeit zugezogen, aber auch durch das Tragen scharfkantiger Gegenstände.
- Verbrennungen: Sowohl an Wasserdampf oder heißen Wasser direkt, als auch an heißem Metall wird sich gern verbrannt.
- Überbelastung: Zu schwer getragen und der Rücken gibt nach, oder Gelenkschmerzen vom vielen Stehen, allerlei solches passiert wegen in der Anstrengung schnell.

Während ein KFZ-Verbandskasten ganz nett ist, werden unserer Erfahrung nach weder Dreieckstuch, noch Fixierbinden, noch die Rettungsdecke häufig verwendet, dafür fehlt beispielsweise Brandsalbe. Oft haben auch die Sanis vor Ort manches praktische nicht dabei, oder sind grade gar nicht da, deswegen bleibt die Erstversorgung Küchenaufgabe!

Der erste-hilfe koffer

Aus den oben genannten Gründen ist es sinnvoll einen Küchenspezifischen Erste-Hilfe-Koffer zu packen. Dieser sollte die Materialien staubdicht und wasserdicht lagern und gut markiert sein, sodass er im Ernstfall schnell auffindbar ist. Bei der Küchenführung sollten alle auf seinen Standort hingewiesen werden.

Hier ist nun ein Vorschlag einer Packliste für den Medi-Koffer:

Absolutes must-have:

- Standard Pflaster Box: Möglichst wasserfest, verschiedene Größen.
- Zuschneidbare größere Pflaster: Für komische Stellen.
- Reichlich Blasenpflaster: Verschiedene Größen.
- Hautdesinfektionsspray: Nicht für Wunden.
- Schleimhaut und Wunddesinfektionsspray: Brennt nicht.
- Iodsalbe: Für längere Desinfektion

- Sterile Kompressen: kleine und mittlere Größe.
- Steriles in Plastik verpacktes Verbandszeug: Für Druckverband oder Kompressenfixierung.
- Fingerverband: Meistens sind ja die Finger.
- Haftbandage: Festkleben des Verbands.
- Notfall-Brandgel: Für Verbrennungen.
- Kühlpacks: Die Knickbaren, da oft kein Kühlschranks da.
- Gute Pinzette: Für Spreißel oder Glassplitter.
- Eine kleine Auswahl an Periodenprodukten.

Erste-hilfe für krassere verletzungen:

- Gute Stoffschere: Für Klamotten die an Wunden kleben.
- Sauberer Ziplockbeutel: Für den abgeschnittenen Finger.
- Eine Rettungsdecke: Nur für alle Fälle.
- Ibuprofen, Aspirin, Vomex, Paracetamol: Bei Akuten Schmerzen o.ä.

Crew care, vorbeugung und nice- to-have:

- Fenistilsalbe: Für jede Art Insektenstich
- Sonnencreme: Duh.
- Bepanthen Wundsalbe: Fürs Wohlfühlgefühl
- Sterile NaCl Flasche: Augen oder Wunden ausspülen.
- Kleine Lupe: Für Zecken oder Spreißel.
- Kinesio-Tape: Für die Gelenke o.ä.
- Wärmepflaster: Für die Schmerzleidenden.