

3.2. VORSCHLÄGE FÜR AUFGABENBEREICHE IN DER KÜCHE

Hier gibt es nun einige Beispiele, wie sich Zuständigkeiten aufteilen lassen und welche Aufgaben das so mit sich bringt. Jeder Verantwortungsbereich kann von Einzelnen, aber besser noch von mehreren Leuten übernommen werden. Dieser Abschnitt ist wahrscheinlich eher für Kochen ab 50 Portionen oder mehrtägige Veranstaltungen interessant, wo ihr eine größere Kochgruppe seid. Sonst kommt ihr sicher auch ohne fixe Crew-Aufteilung klar.

(SUPPEN)TOPF - GRUPPE

- - am Anfang Wasser aufsetzen
- - planen, welche Zutaten wann in den Topf sollen
- - Zutaten vorbereiten & Schnippeln (organisieren)
- - umrühren und würzen
- - bis zum Ende dabei bleiben und aufpassen, dass nix anbrennt

BRAT- UND FRITTIERFANS

- - Bratstück zubereiten (organisieren)
- - Pfanne/Bräter putzen, genug Öl bereithalten
- - was Schönes zum Rausfischen und Abtropfen finden
- - Öl heiß machen
- - baten, braten, braten
- - Ölentorgung oder -weiterverwendung überlegen



AUSGABE - MENSCHEN

- - eine geeignete Ausgabe für Essen und Getränke überlegen
- - Spendendose organisieren und im Auge behalten, evt. mal zum Spenden motivieren
- - ein bisschen drauf achten, dass die Ausgabe relativ sauber ist
- - wenn es viele Essensportionen sind, praktisches Ausgabesystem überlegen:

Wo fängt die Schlange an?

Was sollen die Leute zu erst nehmen?

SALATGRUPPE

salatiert:

- - Gemüse waschen, trocknen, putzen und schneiden
- - Salatsoße zubereiten

BEILAGENCOMBO

- - Geeigneten Behälter zum Aufbewahren & Servieren finden

- - Wasser aufsetzen
- - Beilagen kochen z.B. Reis, Nudeln, Kartoffeln, ...



SOßEN - BEAUFTRAGTE

- - Eine Soße für die Beilagen zaubern. Wichtig dabei ist, sich gut mit der Beilagencombo abzusprechen
- - Ein schönes Gefäß und Kelle finden ☺



SPÜLSTRABEN - CHECKER*INNEN

- - Darauf achten, dass immer genug warmes Wasser für die Spülstraße vorhanden ist. Da warmes Wasser auch für Tee & Co. gut ist, läuft es meistens darauf hinaus, dass diese Gruppe warmes Wasser für alles mögliche bereitstellt.
- - Schauen, ob's genug Seife und Spülschwämme gibt
- - Handwaschstation organisieren/ aufbauen
- - Genug Leute für die Spülstraße zusammenkriegen

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:07:42 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:16:41 UTC von sasha