



Initiative

»Stadtteilkantine für alle«

**Eine andere Welt ist möglich.
Ein anderes Bielefeld ist möglich.**

Hinweise: Wo finde ich was? Was muss ich wissen?
Was muss am Ende unbedingt erledigt werden?

Vorab:

Wir haben von der Pfarrerin Frau Wessel die Erlaubnis, ab und zu die **Backöfen** im Keller zu benutzen. Dies geht allerdings nur **nach vorheriger Absprache** mit Chiara Faber (Jugendreferentin). Die Telefonnummer von Frau Faber lautet: 0175 3220263
Der Schlüssel passt. Da der Raum schlecht gelüftet werden kann, dort bitte nichts braten.

Am Ende **unbedingt darauf achten, dass im Keller alles ausgeschaltet und abgeschlossen** ist.

In einem der Backöfen ist die Beleuchtung defekt, man übersieht leicht, dass er noch an ist.

Allgemeines:

Die **Faltpür** im Speiseraum ist **tabu**. Diese Trennwand darf nur der Küster öffnen und schließen! Sie ist sehr empfindlich.

Die **Glastür nach draußen** mit dem **Schlüssel** öffnen und nicht einfach aufdrücken!

Das Rollup ist zur Zeit defekt. Daher ist zur Zeit nichts zu machen.

Unsere Sachen findet ihr im Raum rechts neben der großen Glastür zum Saal. Der **2te Schrank von rechts** gehört bis auf weiteres uns. Auf diesem Schrank liegt auch das Rollup.

Da es vorkam, dass unsere Gäste die Spenden für den **Dornberger Lebensmittelkorb** auf dem Tisch im Eingangsbereich genommen haben, bitte die bereits gespendeten Waren in unserem Raum hinten links in Sicherheit bringen. Nach der Stadtteilkantine Korb wieder auffüllen.

Für die Köche:

Wir haben ein **Problem mit Kochgerüchen** auch noch am Tag danach.

Daher unbedingt: **Deckenluken** in der Küche und im Flur öffnen!
Tür zum Speiseraum geschlossen halten.
Dunstabzug nicht vergessen und, wenn möglich,
mit **geschlossener Küchentür** kochen.

Handtücher, Spülmittel, Reiniger für die Geschirrspülmaschine gehören z.T. der Gemeinde. Wir können sie mitbenutzen.

Nach dem Kochen die **benutzen Handtücher** bitte zum Trocknen über der Gefriertruhe in der Küche aufhängen. 1

@ Helfer des Sozialforums: Bitte schaut nach, ob ausreichend dreckige Handtücher für eine Waschladung vorhanden sind. Wenn ja stellt bitte eine Maschine an und hängt die Tücher auf einen der Wäscheständer. Die Ständer findet man in der Damentoilette hinter der Tür. Der Küster Herr Haselhorst wird die Tücher nach dem Trocknen abnehmen und in den Schrank räumen.

Die **Töpfe und Pfannen** können wir alle mitbenutzen. Die meisten sind in dem Unterschrank unter der großen Kaffeemaschine. Dass wir alles wieder dorthin räumen, wo wir es hergenommen haben, versteht sich von selbst. 😊

Unsere **große Induktionskochplatte** (inkl. Magnet und Verlängerungskabel), Mixer, großer Stabmixer, Gemüseschneider stehen auf dem Kühlschrank. Bitte nicht zu weit nach hinten stellen, da dort ein 10 cm Spalt für die Lüftung des Kühlschranks ist. Was dahinter fällt ist weg.

Damit die Sicherungen nicht rausfliegen, bitte **Geräte mit hoher Wattzahl** nicht an derselben Steckdosenleiste anschließen. Keine Mehrfachsteckdosen nutzen!

Unsere Auflaufformen, Pfannen, eine große Edelstahlwanne zum Mischen findet ihr in den beiden Eckschränken.

Für das Serviceteam / nach dem Kochen:

Geschirr, Karaffen, Gläser und Besteck dürfen benutzt werden.

Bitte alles wieder in die dafür vorgesehenen Fächer räumen. **Die Regalböden sind beschriftet.**

Weiße Thermoskannen für **Kaffee**
Schwarze Thermoskannen für **Tee**.

Kleine Kaffeemaschinen nutzen (nicht die große)

Bitte kocht 6 Liter (= 6 Kannen) Kaffee und teilt ihn auf die Kannen auf. 5 Kannen bitte nur zu $\frac{3}{4}$ füllen und auf die 6er Tische stellen. Die restlichen Kannen ganz füllen. Wir haben immer sehr viel Kaffee weggeschüttet. Bitte nicht 10 Kannen a 1 Liter kochen!!! Wenn wir sehen, dass viele Gäste gekommen sind, können wir nach Essensbeginn

immer noch eine Kanne kochen.

Wir sorgen dafür, dass immer ausreichend **Kaffee** im Schrank vorhanden ist. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, dann ruft bitte kurz an. Ich erkläre euch wie man dran kommt. Tel.: 0175/9004924.

Da in der letzten Zeit immer sehr viele Gäste kamen, hat sich der Stellplan (online) als vorteilhaft erwiesen. Auf diese Weise haben wir Platz für 56 Gäste.

5 Tische für 6 Personen im vorderen Bereich.
2 Tische für 8 Personen (davon einer vor der Bühne)
1 Tisch für 10 Personen (hinten rechts vor dem Fenster)

Die Tische und Stühle auf keinen Fall schieben. Durch die breiten Fugen besteht die Gefahr, dass die Tisch- und Stuhlbeine brechen. **Am besten ist Tragen.** Kurze Strecken ziehen ist in Ordnung.

Nach der Veranstaltung, die Bestuhlung wieder einladend gestalten.

Sollte von der Gemeinde etwas anderes gewünscht sein, finden wir die Mitteilung über besondere Anordnung der Tische in der Küche. Sollte keine Bestuhlung gewünscht sein, sind die Stühle auf die Wagen und die Tische an den Rand zu stellen.

Die Räume sind zu **fegen**. Wischen ist nur erforderlich, wenn ein Malheur geschehen ist. **Besen**, Kehrblech und Wischmopp findet ihr in dem kleinen Putzraum, gegenüber den Toiletten. Der Schlüssel passt.

Die **Spülmaschine** rechts (weiße Blende) ist die schnellere. Es ist daher sinnvoll, diese zuerst anzustellen. Das **Geschirr muss von Resten befreit** werden. Pulver für die Maschinen ist in beiden Fällen im Schrank links neben der Maschine. Die Maschinen sind **auszuräumen!**

Die **Mülleimer** in der Küche müssen **geleert** werden. Biomüll am besten in einem Eimer sammeln und gar nicht erst in die eingebauten Mülleimer werfen. In unserem Schrank sind grüne Säcke für den „Gelber-Sack-Müll“. Der kleine Mülleimer ist erfahrungsgemäß immer schnell voll.

Die **Mülltonnen** findet ihr, wenn ihr an den Toiletten vorbei durch die Glastür nach draußen geht. Der Schlüssel passt. Im ersten Gang links stehen die Tonnen auf der linken Seite ganz hinten.

Die **rote Tonne** wird **nur im Sommer** geleert. Daher im Winter nicht benutzen!

Im **Kühlschrank** sollen wir grundsätzlich nichts hinterlassen. Bitte verschenkt alles an die Gäste oder nehmt es selber mit.

Bitte achtet darauf, dass alle **Fenster** geschlossen sind. Folgende **Türen** müssen **abgeschlossen** werden: Glastür zu den Mülltonnen, Besenkammer, Kellertür, beide Eingangstüren.

Wir wünschen euch gutes Gelingen!

Telefonnummern, die im Krisenfall vielleicht helfen können:

Heike Jacob	0175/9004924
Gertrud Weiß	01575/5769388
Heiner Wild	0521/132741 oder 01577/4369236

Heiner und Gertrud wohnen "in der Nähe".

Wenn wir nicht helfen können:

Luise Metzler	0521-392828
Pfarrerin Nora Göbel	0171/5510994.

Inventarliste – damit ihr wisst, was überhaupt zur Verfügung steht. (unvollständig, noch in Arbeit)

(Es sind Messer vorhanden, es hat sich aber als praktikabel erwiesen, die eigenen Lieblingssmesser mitzubringen)

1	<u>große mobile Induktionskochplatte (WMF)</u> (inkl. Magnet, Verlängerungskabel und Kurzanleitung von Heiner)	Auf dem Kühlschranks
1	Mobile Doppelkochplatte	Auf dem Kühlschranks
2	Reiskocher	Schranks unter gr. Kaffeemaschine
1	Extra langer Stabmixer	Auf dem Kühlschranks
1	Verlängerungskabel für Geräte mit hoher Wattzahl	Im Karton der Ind.-Kochplatte
2	Edelstahlwanne 28 l zum Mischen von Salaten etc.	Unterer Eckschr. links
1	Gemüseschneider (Nicer Dicer)	Auf dem Kühlschranks
1	<u>Fissler Finecut</u>	Vorratsschranks im Raum hinten links
4	Auflaufformen (2 x Emaille, 1 x Edelstahl, 1x Edelstahl mit Deckel)	Unterer Eckschr. neben dem Herd
3	Große Plastikschüsseln 8 Liter	Unterschranks links vom Herd
2	Pfannen (Servierpfanne 32 cm, eine Keramikpfanne 28 cm) induktionsfähig (Pfannenwender aus Plastik sind vorhanden!)	Unterer Eckschranks linke Seite
1	1 Universaldeckel (Glas/Silikon) für 28 cm bis 32 cm	Unterer Eckschranks linke Seite
1	Großer Edelstahltopf 20 l	Schranks unter gr. Kaffeemaschine
1	Messerschärfer	Vorratsschranks im Raum hinten links
div.	biegsame <u>Schneidunterlagen</u>	Schublade rechts neben der Spüle
Je 1	Knoblauchpresse und Eisportionierer von Leifheit	Schublade ganz rechts
1	Schnitzelwerk von Krups (lt. Luise defekt)	Auf dem Kühlschranks