Checkliste für die Kochteams

In der Woche vor der Kochwoche:
> **Bestellung der Zutaten** von Emilio bis zum Freitag (12 Uhr) der Vorwoche,
wenn geschälte Kartoffeln gebraucht werde: bis zum Donnerstag (12 Uhr) der Vorwoche.
das Formular benutzen und an info@emilio-vegetarischekueche.de schicken
> Die jeweils **zuständige Person des Sozialforums,** die sich von sich aus meldet,
kann auch das Bestellformular nach Vorgabe des Kochteams ausfüllen und abschicken.
Diese Person **sollte informiert werden,**
wenn die Küche schon am Freitag Nachmittag vor dem Essenstermin benutzt werden soll,
wenn ausnahmsweise ein zweiter Backofen (im Keller) benutzt werden soll,
um wie viel Uhr am Samstag angefangen wird und das Serviceteam kommen kann.
Diese Person ist für alle Frage vor, während und nach dem Essen ansprechbar und
bei eventuellen Konflikten für die Schlichtung verantwortlich.

In der Küche darauf achten:
> Die Lüftungsluken im Dach der Küche und des Flurs öffnen (nach Ende wieder schließen!), die Dunstabzugshaube einschalten
> Nicht mehrere Stromfresser an dieselbe Steckdose anschließen
> Unbedingt vermeiden, dass Essensreste etc. in die Abflussrohre der Spülbecken oder der Spülmaschinen gelangen. Die Rohre haben zu geringes Gefälle und verstopfen besonders leicht.
In unserem Gewürzschrank steht eine Plastikschüssel mit einem Teigschaber. Am besten Reste von Tellern mit dem Schaber in die Schüssel schieben und diese in den Biomüll entleeren.

Nach dem Essen darauf achten,
> dass alles überschüssige Essen verteilt wird (Behälter im Gewürzschrank oben)
> dass auch alle nicht verbrauchten Zutaten dieses Essens verteilt oder verkauft werden
> dass auch im Kühlschrank keine Sachen von uns bleiben
> dass Gewürze an ihren Platz zurückkommen (siehe Platz lt.Liste)
Falls Gewürze fehlen oder zu Ende gehen, bitte an Heiner mitteilen.
> dass die Emilio-Kisten (zus.geklappt) im unserem Raum gleich rechts neben der Tür stehen
> dass Tische gründlich abgewischt sind, ebenso alle Flächen in der Küche und die Wagen
> **dass Essraum und Küche gefeg**t werden (Besen etc. im Putzraum gegenüber Toiletten)
> wenn nichts anderes bekannt, können Tische so bleiben u. soll **Heizung** nicht verstellt w.
> dass **nasse Handtücher** auf die Leinen über der Tiefkühltruhe hängen
> dass **Spülmaschinen** geleert sind, nötigenfalls Schmutzfänger säubern
> dass alle **Müllbehälter geleert** werden: Hinterausgang, dann nach 10m Grasweg nach links
> dass die **Einnahmen gezählt** u. Ausgaben gleich abgerechnet werden,
Überschuss an Sozialforum-Person übergeben oder überweisen an
Horst Börner, DE42 2509 0500 0005 5177 88 mit Gästezahl, Einnahmen u. Ausgaben.
> dass alle **Lampen** ausgemacht werden,
> dass **Lüftungsluken** (in Küche u.Flur), alle **Fenster** geschlossen und alle **Außentüren**, auch die vom hinteren Essraum zum Garten abgeschlossen sind,
> dass **Schlüssel** zur Sozialforum-Person oder zu Heiner kommt.

Siehe nächste Seiten:
Kontakte
Was findet sich wo
Gewürze

Kontakte für Notfälle und anderes

Kontakte im Sozialforum	
Heiner Wild (kann in 10 Min. vor Ort sein)	0521-132741, 0157.7436.9236 post@heiner-wild.de
Gertrud Weiß (kann in 20 Min. vor Ort sein)	0157.5576.9388 GertrudWeiss@web.de
Heike Jacob (weiß über alles Bescheid)	0151.5582.3002, 0175.9004.924 Stadtteilkantine@sozialforum-bielefeld.de
Kontakte in der Gemeinde	
Pfarrerin Nora Göbel wohnt um die Ecke, hilft im Notfall spontan	0171/5510994 Nora.Goebel@kirche-bielefeld.de
Pfarrerin Karla Wessel Hauptansprechpartnerin für Stadtteilkantine	0521—101685 Karla.Wessel€ekvw.de
Presbyterin und Köchin Luise Metzler kennt sich bestens aus	0521-392828 Luisemetzler@gmx.de
Jugendreferentin Chiara Faber zuständig für 2.Backofen im Keller	0175.3220.263 Chiara.Faber@kirche-bielefeld.de
Gemeindesekretärin Bärbel Thun immer hilfsbereit	0521-885178 Mo, Mi, Fr 10 bis 12 Uhr bi-kg-bonhoeffer@kk-ekvw.de
Küster Christoph Haselhorst	0152.0309.0034 Christoph.Haselhorst@web.de
Inge Egert (verkauft den Weltladen-Kaffee)	
Soziale.Stadtteilarbeit Hille Struwe bereit, nach dem Essen auszuhelfen	0521-893521 Soziale-Stadtteilarbeit@bitel.net
Sonstige	
Emilio, wo wir die veget.Zutaten bestellen Wolfram Halfar, Dorothea	info@emilio-vegetarischekueche.de 05205-879028
Klaus Sparenborg event.Serviceteam	0152.0598.9960

Was findet sich wo?

„unser Schrank“ = der Schrank mit unseren Gewürzen etc. in „ unserem Raum“ rechts vom Essraum

Auflaufformen	Über Kühlschrank bzw. Geschirrschränken
Behälter zum Reste mitnehmen	In unserem Schrank (s.o.).
Besen, Handfeger, Kehrblech	Putzraum gegenüber Toiletten
Gewürze, Öle, Zucker etc. etc.	In unserem Schrank (s.o.).
Handtücher	Hängeschrank rechts von der gr. Spüle
Kaffee, Tee, Milch	In unserem Schrank (s.o.).
Karaffen	In zwei Oberschränken gegenüber Spüle
Kasse, Buch	In unserem Schrank (s.o.).
Kochplatte (Induktion)	Über Kühlschrank bzw. Geschirrschränken
Kochplatten, zwei kleine als ein Herd	Über Kühlschrank bzw. Geschirrschränken
Magnet zum Prüfen, ob Topf induktionstauglich	An Kochplatte oder neben Eingangstür leihw.
Messerschärfer	In unsrem Schrank, im Kaffee-Fach
Mixer	Über Kühlschrank bzw. Geschirrschränken
Müllbeutel (kaufen?!)	In unserem Schrank oder im Putzraum
Müllsäcke	In unserem Schrank im Kaffeefach
Mülltonnen	Durch den Hinterausgang, dann nach 10 m links in den Grasweg, ganze am Ende
Pfannen (Elektro)	Über Kühlschrank bzw. Geschirrschränken
Pürierstab	Über Kühlschrank bzw. Geschirrschränken
Reiskocher	Über Kühlschrank bzw. Geschirrschränken
Saft	In unserem Schrank (s.o.).unten in Kästen
Schnitzelwerk	Über Kühlschrank bzw. Geschirrschränken
Schnitzelwerk, groß	In unserem Schrank, bei Eimern hinten
Spülmittel für Spülmasch.	Im Unterschrank neben der Masch.
Toilettenpapier	Im Schrank rechts von unserem Schrank
Tritt mit 3 Stufen	In unserem Raum gleich rechts von der Tür
Waage	In unserem Schrank, im Kaffeefach rechts
Zwiebelschneider	In unserem Schrank, im Kaffeefach rechts

Liste der Gewürze etc.

Wenn etwas zu Ende geht oder ganz fehlt oder nicht mehr zu gebrauchen ist oder gar nicht auf dieser Liste steht, dann bitte hier unten vermerken oder an post@heiner-wild.de schreiben.

re(chte) / li(nke) Tür oder Wand = die kleinen Gitterkästen an den Schranktüren und Innenwänden
„Süßes“: = in den Körben mit Aufschrift „Süßes“

Basilikum gerebelt *15 gr*	Glas, im Regal	Kardamom gemahlen	Dose, li Tür unten
Chili-Schoten	Re Tür oben	Öl: Olivenöl	Flasche. Rückwand
Chilisalz zum Mahlen	Mühle,reTür oben	Öl: Sonnenblumenöl	Flasche ? u. Kanister
Curry	gr. Glas	Oregano	li Tür unten
Essig hell	Flasche	Paprika scharf	Glas, li Tür oben
Essig Balsamico dunkel	Flasche Rückwand	Paprika edelsüß, germahl	Glas, li Tür oben
Essig Balsamico Crema	Flasche, li Wand	Pfeffer zum Mahlen	Mühle, re Tür oben
Estragon gerebelt	gr. Glas	Öl: Bratöl	Flasche, Rückwand
Gelatine		Pfeffer gemahlen	Glas, re Tür unten
Gemüsebrühe	gr. Glas	Piment (Nelkenpfweffer)	Dose, re Tür oben
Gemüsebrühe	**Eimer**	Rasal Hanout	Li Tür oben
Goram Masala	Li Tür oben	Rosinen	kl. Eimer
Honig	Glas, bei Süßes	Rosmarin	
Ingwer gemahlen	li Tür unten	Salz	kl. Plastikdose im Regal
Kakaopulver	gr. Glas, bei Süßes	Salz	Papppackg beiEimern
Kapern	Kl.Glas li Tür oben	Paniermehl	kl. Eimer
Kardamom gemahlen	Dose, li Tür unten	Senf Körner	Tüte li Tür unten
Knoblauch granuliert	li Tür unten	Soja-Soße	gr. Flasche
Koriander Körner	kl. Glas, re Wand	Stärke (Maisstärke)	gr. Glas
Kräuter der Provence	Gr.Glas	Tabasco	kl. Flasche, li Tür unten
Kreuzkü gemahlen	re Tür oben	Thymian gerebelt	Glas,
Kümmel, gemahlen	re Tür oben	Vanillezucker	Süßes ,Tüen
Kümmel ganz	re Tür untn	Vanille gemahlen	Glas Süßes
Kurkuma gemahlen	li Tür oben	Wacholderbeeren	re Wand
Maggi-Würze	li Tür unten	Worchestersoße	Glas li Wand
Mondamin für Pudding	Papppackung	Zimt	Kl Glas Süßes
Mondamin Soßenb.hell	Papppackung	Zucker weiß	Eimer
MondaminSoßenb.dunkel	Papppackung	Zucker weiß	Gr.Glas Süßßes
Muskatnüsse ganz	re Tür unten	Zucker arabischer	Glas Süßes
Muskat gemahlen	re Tür unten	Zucker Würfel	Oben bei Kaffee
Nelken	gr. Glas		