

Küche

Grundsatzregeln

- Jeder Küchenmitarbeiter erledigt seine Aufgaben laut Dienstbeschreibung mit bestem Gewissen und ist dafür verantwortlich
- Kühlhäuser und Lagerräumlichkeiten sowie -schubladen werden stets aufgeräumt und sauber gehalten
- Lebensmittel wird größter Respekt gezollt. Sollten Lebensmittel noch verwendbar sein, sollten diese eine weitere Verwendung finden (Mittagsbuffet, weitere Verarbeitung zu anderen Gerichten, Personalesen,...)
- Der Küchenchef wird über fehlende Waren, die bestellt werden müssen, informiert
- Kollegen werden darauf hingewiesen, wenn Arbeiten nicht erledigt werden konnten und gebeten diese bei Möglichkeit zu übernehmen
- Lebensmittel müssen stets zugedeckt und beschriftet werden
- Köche müssen repräsentativ gekleidet sein mit Kochjacke, Schürze und Kochhaube
- Nach dem Reinigen der Oberflächen sind diese zu Desinfizieren (laut HACCP)
- Am Buffet ist die Küche für alle Waren wie Speisen und Getränke, sowie deren Beschriftung zuständig
- Die im Dienstplan angeführte Arbeitszeit beinhaltet eine Stunde für Pausen und unproduktive Arbeitszeit (Essens-, Kaffee- und Rauchpausen, Spielereien, Ausnahmeanrufe, Toilettenbesuche, usw.)
- Der restliche Anteil wird als produktive Arbeitszeit in der Lohnverrechnung bewertet. Eine Abweichung von der Einsatzplanung zu Plus- und Minusstunden wird spätestens am nächsten Arbeitstag per Formular auf den Bürotisch vom Geschäftsführer gelegt.

Eine Pause im Ausmaß von mindestens 30 Minuten wird durch die Dienstnehmer selbstständig in den angeführten Pausenzeiträumen und im eigenen Ermessen spätestens nach 6 bzw. bei Jugendliche nach 4,5 Stunden in Anspruch genommen.

Frühstück: 06:30 - 09:00, Mittagessen: 11:30 - 14:00, Abendessen: 16:30 - 19:00

Überstunden müssen per Formular spätestens am nächsten Arbeitstag dem Geschäftsführer auf den Bürotisch gelegt werden.

Küche

VAK

08.00-13.00 & 17.00-22.00

08.00 Uhr fertig gefrühstückt

- Check Rauchkuchl mit Buffet, eventuell Aushilfe beim Nachfüllen und laufend Kontrolle
- Küchen- und Kühlhaus-/Lagercheck, Einkauf, Warenannahme mit Kontrolle, Koordinieren von Aufräumarbeiten
- Vorbereitung des Rauchkuchl-Angebotes für den Abend
- Vorbereitung und Ergänzung des mise en place für à-la-carte
- Zubereitung des PersonalesSENS bis 11.30 Uhr
- Vorbereitungsarbeiten des FAK kontrollieren
- Vorbereitung und Aufbauen Mittagsbuffet mit Beschilderung bis 12.00 Uhr
- 12.00 Uhr: Besprechung mit NAK und Aufgaben-Zuteilung für den Nachmittag
- Rauchkuchl-Karte schreiben für nächsten Tag und in Rezeption bringen

- 17.00 Uhr: Kontrolle der Vorbereitungsarbeiten NAK
- Fertigstellung der Rauchkuchl bis 18.00 Uhr
- ab 18.00 Uhr: Zubereitung à-la-carte
- ab 18.00 Uhr: Kontrolle der Rauchkuchl mit Buffet, Hilfe beim Nachfüllen
- 21.30 Uhr: Ende der à-la-carte Karte (ausgenommen Dessert bis 22.00 Uhr)
- Aufräum- und Reinigungsarbeiten in der Hauptküche laut HACCP
- Kontrolle der Abbauarbeiten der Rauchkuchl
- Brot und Gebäckladen organisieren und Bestellung Bäckerei abändern
- Kontrolle der Arbeiten KHD
- Lüftungen & Lichter abschalten
- Abschließen: Küchenanlieferung, Trockenlager, Kühlhaus

Eine Pause im Ausmaß von mindestens 30 Minuten wird durch die Dienstnehmer selbstständig in den angeführten Pausenzeiträumen und im eigenen Ermessen spätestens nach 6 bzw. bei Jugendliche nach 4,5 Stunden in Anspruch genommen.

Frühstück: 06:30 - 09:00, Mittagessen: 11:30 - 14:00, Abendessen: 16:30 - 19:00

Überstunden müssen per Formular spätestens am nächsten Arbeitstag dem Geschäftsführer auf den Bürotisch gelegt werden.

Küche

NAK

12.00-17.00 & 17.00-22.00

12.00 Uhr fertig gegessen

- Besprechung mit VAK und Aufgaben-Zuteilung für den Nachmittag
- Zubereitung von Speisen laut Bestellung Service (Hauptkarte bis 13.00 Uhr, Nachmittagskarte bis 17.00 Uhr)
- Kontrolle des Nachmittagsbuffets und Auffüllarbeiten
- Vorbereitung und Ergänzung des Rauchkuchl-Angebotes für den Abend
- Kühlhauscheck und Mise en Place-Arbeiten für à-la-carte Küche
- Vorbereiten des Personal-Essens bis 16.30 Uhr

- ab 17.00 Uhr: Aufbau der Rauchkuchl mit Buffet und Beschilderung, sowie Anzünden des Rauchkuchl und Brotofens bis 18.00 Uhr
- ab 18.00 Uhr: Betreuung der Rauchkuchl, Braten und Flambieren vor den Gästen und Nachfüllen des Buffets
- ab 21.00 Uhr: Ende der Rauchkuchl-Karte, Nachfrage bei RCA (Service), ob Buffet abgebaut werden kann, Abbau des Buffets (Ausnahme Dessert eventuell bis 21.30 Uhr), Verräumen der Speisen
- Reinigung der Rauchkuchl mit Buffet laut HACCP
- Aufbau und Vorbereitung der Rauchkuchl mit Buffet für Frühstück

Eine Pause im Ausmaß von mindestens 30 Minuten wird durch die Dienstnehmer selbstständig in den angeführten Pausenzeiträumen und im eigenen Ermessen spätestens nach 6 bzw. bei Jugendliche nach 4,5 Stunden in Anspruch genommen.

Frühstück: 06:30 - 09:00, Mittagessen: 11:30 - 14:00, Abendessen: 16:30 - 19:00

Überstunden müssen per Formular spätestens am nächsten Arbeitstag dem Geschäftsführer auf den Bürotisch gelegt werden.

Küche

FAK

06.30-11.30 & 17.00-22.00

- Vorbereitung des Mitarbeiter-Frühstücks
- Aufbau der Rauchkuchl mit Buffet mit Beschriftung, sowie Anzünden des Rauchkuchl-Ofens
- Frühstück zwischendurch beziehungsweise bei Anwesenheit VAK
- Gästebetreuung in der Rauchkuchl mit laufender Ergänzung des Buffets
- Vorbereitungsarbeiten für den nächsten Tag oder Abnahme diverser Arbeiten des VAK, welche in der Rauchkuchl erledigt werden können
- 10.00 Uhr: Ende des Frühstücks, Nachfrage bei RCA (Service), ob Buffet abgebaut werden kann, Abbau des Buffets, Verräumen der Speisen und komplette
- Vorbereitung der Speisen für nächsten Tag laut Liste (inklusive Personalfrühstück)
- Reinigung der Rauchkuchl mit Buffet laut HACCP
- Aufbau und Vorbereitung der Rauchkuchl mit Buffet für Abend

17.00 Uhr fertig gegessen

- Mithilfe beim Aufbau der Rauchkuchl mit Buffet bis 18.00 Uhr
- Verräumen des Wagens vom Mittagsbuffet
- ab 18.00 Uhr: Hilfe des VAK bei Zubereitung à-la-carte Küche
- ab 18.00 Uhr: Hilfe des NAK bei Auffüllen der Rauchkuchl mit Buffet
- Ergänzungsarbeiten in der Küche laut FAK
- ab 21.00 Uhr: Aufräum- und Reinigungsarbeiten laut HACCP in der Hauptküche

Küche

Frühstücksaufbau

- In saubere Schüsseln umfüllen und auffüllen, **auf Frische achten**, auf Wagen geben
 - Dillsenf
 - Hüttenkäse
 - Oberskren
 - Streichwurst
 - Portions-Butter
 - Frischkäse
 - Rahmkäse
 - Margarine
 - Naturjoghurt
 - Fruchtjoghurt
 - BircherM-Joghurt
 - Obstplatte
 - Tomaten
 - Paprika*
 - Gurken*
 - Melone*
 - Ananas*
 - Obstsalat
 - 6x Marmelade
 - Eier*
 - Speckscheiben*
 - Schinken*
 - Tomaten*
 - Lauch*
 - Champignons*
 - Zwiebel*
 - Paprika*
 - Käse*
 - Schinkenwürfel*
 - Schnittlauch
 - Kren
- (*inkl. Reserve in Tupperbox in Kühlhaus bei mehr als 75 Gästen)
- Vorbereiten und auf Wagen verstauen (inkl. Reserve)
 - Frisch-Milch in Kanne
 - 8-16 Liter Orangensaft in Tupperbox
 - 6 Sorten Saft/Molke je 1 L in Karaffe 2-4 Liter Reserve
 - 1-2 Schinken für Schinkenhobel
 - 1-2 Platten mit Käseauswahl (harter & weicher Käse, Garnitur)
 - Ketchup und Senf
 - 4L Vollei
 - Platten neu machen, **auf Frische achten** und in Kühlung Rauchkuchl verstauen
 - 2-3 Wurstplatten, 1xGarnitur *
 - 2-3 Käseplatten, 1x Garnitur *
 - 3-6 Lachsplatten mit Zitrone
 - 1-3 Bauernbutter
 - 1 Pkg. Frankfurter
 - 1 Pkg. Debreziner
 - 1 Pkg. Käsekrainer
 - 4L Vollei
 - Reserve für Omlette-Gemüse

Eine Pause im Ausmaß von mindestens 30 Minuten wird durch die Dienstnehmer selbstständig in den angeführten Pausenzeiträumen und im eigenen Ermessen spätestens nach 6 bzw. bei Jugendliche nach 4,5 Stunden in Anspruch genommen.

Frühstück: 06:30 - 09:00, Mittagessen: 11:30 - 14:00, Abendessen: 16:30 - 19:00

Überstunden müssen per Formular spätestens am nächsten Arbeitstag dem Geschäftsführer auf den Bürotisch gelegt werden.

Küche

KHD

08.00-13.00 & 17.00-22.00

08.00 Uhr fertig gefrühstückt

- Weißgeschirr-Reinigung mit sauber halten des Arbeitsplatzes
- Schwarzeschirr-Reinigung mit sauber halten des Arbeitsplatzes
- ab 09.00 Uhr: Mitarbeiter-Frühstück verräumen und Personaltisch sauber machen
- Gemüsevorbereitung laut VAK
- Reinigungsarbeiten laut VAK
- Mithilfe bei Warenverräumung laut VAK
- ab 12.30 Uhr: Säubern des Rauchkuchl- und Brotbackofens mit Holz auffüllen
- Bodenreinigung des Servicegang von Rauchkuchlofen bis Personaltisch, Office und Abwasch
- Personaltisch nach Mittagessen sauber machen

- ab 17.00 Uhr: Weißgeschirr-Reinigung mit sauber halten des Arbeitsplatzes
- ab 17.00 Uhr: Schwarzeschirr-Reinigung mit sauber halten des Arbeitsplatzes
- ab 19.00 Uhr: Personaltisch nach Abendessen sauber machen
- ab 21.00 Uhr: Mithilfe bei Küchenreinigung, Abwasch- und Küchenmistkübel leeren