



»» KÜCHENMATERIAL – Empfehlung Grundausrüstung für ca. 50 Personen

(bei größeren Gruppen werden nicht von allen Materialien größere Mengen benötigt!)

- 1 Gasbräter groß (pro 50 Personen)
- 2 Rieseneinflammkocher groß
- 2 Hockerkocher
- Druckminderer und Anschlussschläuche für die Kocher
- Beleuchtung nach Bedarf (kein Strom!)
- Wasseranschlüsse / Schläuche (Wasser am Platz)
- 1 großes Gefäß für Tee (pro 50 Personen)
- 1 Thermobox (pro 50 Personen)
- 1-2 Töpfe groß ca. 40 l (pro 50 Personen)
- 2-3 Töpfe mittel ca. 20 l (pro 50 Personen)
- 2-3 Töpfe klein ca. 10 l (pro 50 Personen)
- 3 Schüsseln groß (pro 50 Personen)
- 3 Schüsseln klein (pro 50 Personen)
- 3 Schüsseln mittel (pro 50 Personen)
- 1 Sieb groß
- 1 Sieb mittel
- 1 Nudelsieb
- Eine angemessene Menge Tablett (bzw. Anrichteplatten)
- Ordentliche Messer in allen Größen
- Gemüseschäler
- Schneidebretter → für Fleisch und Gemüse getrennt
- Dosenöffner
- 2 Schneebesen groß
- 2 Schneebesen mittel
- 2 Messbecher
- 2 Schöpfer/Schöpflöffel groß
- 2 Schöpfer/Schöpflöffel mittel
- 2 Schöpfer/Schöpflöffel klein
- Eine angemessene Menge Vorlegebesteck
- 5-6 Rühr-, bzw. Kochlöffel
- 2-3 Wurstzangen
- Kannen für Kakao und andere Getränke, sofern benötigt
- Thermoskannen (Kaffee / Kaffeefilter, Tee) nach Bedarf
- Gewürzkiste mit euren Spezialgewürzen (vorrätig ist nur Salz, Pfeffer und Zucker)
- Wachstischdecken (für die Arbeitsflächen in der Küche)
- Bitte denkt an Spülutensilien: zwei bis zehn Spülwannen, Bürsten, Spültücher...
- Vorratsdosen für Lebensmittel
- Besondere Hilfsmittel wie z.B. Küchenpapier, Alufolie, Frischhaltefolie etc.

und alles weitere was euer Küchenteam zum Glückhsein benötigt.

Nicht verbrauchte Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, können in den Kühlwägen in einer beschrifteten Box (z.B. Diözesendorf xy) gelagert werden.

