

Kochen in der Zweiten Gruft

Information für Kochgruppen

1. Terminvereinbarung

Wenden Sie sich bitte direkt an unser Kochteam:

kochgruppe.zweitegruft@caritas-wien.at

2. Tagesablauf

Werden Sie für einen Tag Teil unseres Küchenteams. Unter Leitung einer Köchin oder eines Koches und mit Hilfe von obdachlosen Menschen wird für zwei Einrichtungen der Caritas Wien ein ausgewogenes 3-Gänge-Menü gekocht. Anschließend wird das Essen ausgegeben.

Ablauf:

Ankommen: 8 – 8:30 Uhr
Kochzeit: ca. 9 – 11:30 Uhr
Gemeinsames Mittagessen: 11:30 Uhr
Essensausgabe: 12 Uhr
Ende: ca. 13 Uhr

3. Mitzubringen

Lebensmittel: Rechnen Sie mit ca. 180 Personen bzw. Essensportionen. D.h., es werden ca. 20 bis 25 kg Fleisch, ca. 10 kg Reis oder Teigwaren benötigt.

Dies entspricht einem Kostenaufwand von ca. 400,- Euro. Die

Lebensmittel können bereits am Vortag in der Einrichtung eingelagert werden. Es besteht zudem die Möglichkeit, den Einkauf direkt vom Team der Zweiten Gruft organisieren zu lassen. Sagen Sie uns einfach Bescheid.

Tipps & Hinweise

- Der Einkauf ist am besten im Großhandel zu erledigen (größere Mengen erleichtern das Kochen und verursachen weniger Müll).

- Die Speisen dürfen keinen Alkohol enthalten (z.B. manchmal Bestandteil im Joghurt oder Kuchen).
- Bitte achten Sie auf küchenadäquate Kleidung (z.B. aus Baumwolle) und geschlossene Schuhe. Tragen Sie bitte keine ärmellosen T-Shirts, kurzen Röcke oder Hosen, Nylonstrümpfe, Schmuck oder Nagellack.
- Papierkochmützen und Schürzen sind vorhanden
- Leider haben wir für die Dauer Ihres Kocheinsatzes keine eigenen Parkmöglichkeiten. Für eine Zufahrt zum Ausladen der Waren wird aber gesorgt.
- Wir bitten um Verständnis, dass – abgesehen von SchülerInnen- und Firmgruppen – keine Kinder mitkochen können.

4. Voraussetzungen

Lust am Kochen. Die Kochgruppen entscheiden in Absprache der Küchenverantwortlichen, welche Speisen sie kochen. Bei Bedarf beraten wir Sie gerne bei der Rezeptauswahl und den benötigten Mengen.

5. Ideale Gruppengröße

5 bis 8 Personen

6. Küchenausstattung

Die Küche ist mit einem Hockerkocher, einer Kippbratpfanne und einem Kombidämpfer (Dampfgarer) ausgestattet, mit dem man Dämpfen, Braten, Backen und Grillen kann. Geschirr und große Töpfe sind ausreichend vorhanden.



Wir freuen
uns auf
Ihren
Kocheinsatz!

**Social
TEAM
DAY**