

Caritas

Obdach
und Wohnen

Zweite Gruft

Informationsblatt für
Kochgruppen



Wir freuen
uns auf Ihren
Kocheinsatz und
führen Sie danach
gerne durch
unsere Einrich-
tung.

Kochen in der Zweiten Gruft

1. Terminvereinbarung

Wenden Sie sich bitte direkt an unseren Küchenchef Pascal Raffler oder unseren Koch Frane Pedisic
kochgruppe.zweitegruft@caritas-wien.at
Tel. 01-479 23 94 15
Täglich 7–13 Uhr

2. Aufgabenbeschreibung

Aus selbst mitgebrachten Lebensmitteln wird ein gesundes Essen (Haupt- und Nachspeise) für die BewohnerInnen der Zweiten Gruft zubereitet. Anschließend kann das Essen auch selbst ausgegeben werden.

Kochzeit ca. 8.30–11.30 Uhr
Essensausgabe ab 12 Uhr

3. Mitzubringen

Lebensmittel: Rechnen Sie mit ca. 180 Personen bzw. Essensportionen. D.h., es werden ca. 20 bis 25kg Fleisch, ca. 10kg Reis oder Teigwaren und ev. eine Steige Salat benötigt. Für den Salat sollte man je 1l Öl und Essig mitbringen.

Dies entspricht ca. einem Kostenaufwand von 300,- Euro. Die Lebensmittel können bereits am Vortag in der Einrichtung eingelagert werden.

Tipps & Hinweise

- Der Einkauf ist am besten im Großhandel zu erledigen (größere Mengeneinheiten erleichtern das Kochen).
- 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, keine kurzen Röcke oder Hosen, keine 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 auch um Verständnis, dass abgesehen von SchülerInnen- und Firmgruppen keine Kinder mitkochen können.

4. Voraussetzungen

Lust am Kochen. Die Kochgruppen entscheiden selbst, welche Speisen sie kochen. Bei Bedarf beraten Sie die Küchenverantwortlichen gerne bei der Rezeptauswahl und den nötigen 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.