

Kochen im Haus Espera

Information für Kochgruppen

1. Terminvereinbarung & Zeitrahmen

Wenden Sie sich zur Terminvereinbarung bitte an unser Social Day Team unter teamday@caritas-wien.at oder an kochen-espera@caritas-wien.at und geben Sie Ihren Wunschtermin sowie die Zahl der Teilnehmer*innen an.

Wir kochen unter der Woche täglich außer Mittwoch:

Mittagessen:

Einführung um 9:30, Kochen bis 13:00, Essensausgabe 13:00-13:30

Abendessen:

Einführung um 14:00, Kochen bis 17:30, Essensausgabe 17:30-18:00

Treffpunkt ist der Eingangsbereich des Haus Espera. Es gibt einen versperrbaren Raum, in dem Ihre Wertgegenstände sicher aufbewahrt werden können, einen Innenhof für Raucher*innen sowie eine Kaffeemaschine zur freien Verfügung.

2. Aufgabenbeschreibung & Kosten

Sie bereiten als Kochgruppe selbständig 100 Portionen eines gesunden Gerichts zu. Anschließend geben Sie das Essen an die Bewohner*innen des Haus Espera aus.

Unsere Mitarbeiter*innen stehen Ihnen als Ansprechpersonen für Fragen und mit hilfreichen Tipps zur Verfügung. Der Abwasch wird von Ihnen als

Kochgruppe erledigt, die Endreinigung der Küche übernimmt das Team des Haus Espera.

Sie müssen je Kochtermin mit einem Lebensmitteleinsatz von 600 Euro rechnen. Die Bestellung und die fachgerechte Lagerung der notwendigen Lebensmittel wird vom Haus Espera durchgeführt.

3. Rezeptauswahl

Bitte beachten Sie, dass aus zeitlichen Gründen nur ein Hauptgericht zubereitet werden kann (keine Vorspeise oder Suppe). Sie können jedoch zusätzlich einen Kuchen oder einen Salat machen. Alle auszugebenden Speisen müssen vor Ort zubereitet werden oder originalverpackt sein. Die Speisen dürfen keinen Alkohol enthalten und auch kein Schweinefleisch.

Wir haben Rezeptvorschläge vorbereitet, aus denen Sie Ihr Wunschgericht wählen. Die Bekanntgabe des gewünschten Rezepts muss spätestens 14 Tage vor dem Kocheinsatz erfolgen, andernfalls wird das Gericht durch das Haus Espera festgesetzt, um die Bestellung zeitgerecht abwickeln zu können.

4. Teilnehmer*innen

Die ideale Gruppengröße beträgt 5-10 Personen (auch bei Schüler*innen). Bitte achten Sie auf eine küchenadäquate Bekleidung und tragen Sie möglichst keinen Schmuck

oder Nagellack. Kochschürzen, Haarnetze, Hygieneüberzieher und Einweghandschuhe stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Bitte beachten Sie die Hygienehinweise auf der nächsten Seite. Wir bitten auch um Verständnis, dass keine Kinder unter 14 Jahren im Haus Espera mitkochen können.

5. Anfahrt

Leider können wir keine Parkplätze zur Verfügung stellen. Sie erreichen uns am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (U3, U6 Westbahnhof).



Hygienevorschriften

Information für Kochgruppen

Liebe Kochgruppe,

Herzlichen Dank, dass Sie sich Zeit nehmen und für die Bewohner*innen des Haus Espera kochen!

Da wir als Einrichtung unter das österreichischen. Gastronomiegesezt fallen, unterscheiden sich zwischen der privaten Küchenhygiene und den gesetzlichen Hygienevorschriften einige Dinge.

Die wesentlichsten dieser Punkte möchten wir Ihnen kurz mitteilen und Sie darum bitten, diese gemeinsam mit uns umzusetzen.

- Ganz wichtig ist zunächst, dass wirklich NUR gesunde Menschen bei uns kochen dürfen. Auch leicht verkühlt ist nicht gesund.
- Gewissenhafte persönliche Hygiene ist unerlässlich. Diese betrifft vor alle saubere Arbeitskleidung (Schürze, Kopfbedeckung, Schuhüberzieher) und das regelmäßige Waschen der Hände.
- Ausnahmslos jedes Obst und Gemüse muss vor der Verarbeitung ordentlich gewaschen werden. Anders als zu Hause ist das bei uns gesetzlich vorgeschriebene Pflicht.
- Das Haltbarkeitsdatum der Lebensmittel darf niemals überschritten sein.
- Obst und Gemüse müssen immer auf Schimmel kontrolliert werden. Sollte dieser erkannt werden (bzw. auch im

Zweifelsfall) MUSS das Lebensmittel vollständig entsorgt werden. In der Gastro gibt es keine ‚Wegschneide-Regel‘.

- Lebensmittel dürfen niemals – auch nicht in ihren Verpackungen – direkt auf den Boden gestellt werden.
- Dosen mit einer Delle, mag diese auch nur sehr klein sein, dürfen nicht verwendet werden, da sich dadurch die Innenbeschichtung ablösen kann.
- Lebensmittel, welche auf den Boden gefallen sind, dürfen nicht mehr verwendet werden. Die Gefahr ist einfach zu groß, dass trotz sorgfältigen Waschens gesundheitsgefährdende Keime zurückbleiben.
- Angebranntes Essen (auch rauchendes Öl oder Fett) ist unbedingt vollständig zu entsorgen. Durch das Anbrennen bilden sich giftige Gase, welche am restlichen Essen haften bleiben.
- Beim Abschmecken der Speisen ist stets bei jedem Abschmeck-Vorgang ein neues Besteck zu verwenden. Es darf kein Speichel ins Essen gelangen.

Wir bitten Sie, diese Regeln so sorgfältig wie möglich umzusetzen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen im Haus Espera.



Fotos: Caritas, freepik.com