

# 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 Speisen, 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 | VAK2

*08.00-12.00.00 & 16.30-21.30 | 08.00-12.00 & 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 Ofens beim Eingang
- 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

# Küche

*FAK*

*06.30-12.00 & 17.00-21.30*

- Vorbereitung des Mitarbeiter-Frühstücks
- Aufbau der Rauchkuchl mit Buffet mit Beschriftung
- Frühstücken zwischendurch beziehungsweise bei Anwesenheit VAK
- Gästebetreuung in der Rauchkuchl mit laufender Ergänzung des Buffets
- Vorbereitungsarbeiten für den nächsten Tag
- 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 VAK
- 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
    - Tomaten-Mozzar.
    - Oberskren
    - Streichwurst
    - Portions-Butter
    - Frischkäse
    - Rahmkäse
    - Margarine
    - Naturjoghurt
    - Fruchtjoghurt
    - BircherM-Joghurt
    - Cocktail-Tomaten
    - Paprika\*
    - Gurken\*
    - Melone\*
    - Ananas\*
    - Obstsalat
    - 5 Marmeladen
    - 1 Honig
    - Schinken\*
    - Tomaten\*
    - 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
    - 4-16 Liter Orangensaft in Tupperbox bzw. TetraPack
    - 4 Sorten Saft (je 3 Flaschen)
    - 1 Obstkorb
    - 1 Eierkorb
    - 1-2 Schinken für Schinkenhobel
    - 1-2 Platten mit Käseauswahl (harter & weicher Käse, Garnitur)
    - 1 Bauernbutter auf Platte
    - Ketchup und Senf
  - Platten neu machen, **auf Frische achten** und in Kühlung Rauchkuchl verstauen
    - 2-3 Wurstplatten, 1x Garnitur \*
    - 2-3 Käseplatten, 1x Garnitur \*
    - 3-6 Lachsplatten mit Zitrone
    - 1-3 Butter
    - 2 Pkg. Würstel
    - 2-4L Vollei
    - 2L Waffelteig
    - 2 Pkg Speckscheiben

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
- Vorbereitungen Gemüse/Beilagen 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



WASTLWIRT

HOTEL & RESTAURANT - GENUSSLEBEN SEIT 1499

*Gute Hygienepraxis*

**Personalschulung über Lebensmittelhygiene**

# Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

---

Bei Nichtbeachtung kann eine Gefahr für die Gesundheit entstehen



# Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

---

## 1. Eier

- Temperatur 5-8°C
- Aufschlagen von Eiern auf separaten Platz
- Nach Aufschlagen Platz und Hände reinigen und desinfizieren
- Eierschalen, Eierinhalt, Verpackung kommen nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung
- Aufgeschlagene Eier werden sofort verarbeitet oder gekühlt und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet, für spätere Verwendung tiefgekühlt
- Gebrochene Eier werden nicht mehr verwendet



# Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

---

## 1. Eier

- Bei Gerichten die durch-erhitzt werden muss 75°C erreicht werden
- Bei Gerichten die nicht durch-erhitzt werden, pasteurisiertes Ei verwenden (Tiramisu, Cremen, Parfait, Carbonara,...)
- Für Panade verwendetes Ei, Mehl und Brösel müssen raschest Verwendet werden und dürfen nicht später noch einmal verwendet werden
- Eier werden immer in der untersten Stellage gelagert, damit keine Produkte unter den Eiern mit Salmonellen kontaminiert werden



# Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

---

## 2. Rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch, halbgegarnte Fleischspeisen

- Faschiertes nur aus Fleischstücken herstellen, die frisch, durchgekühlt und einwandfrei in Qualität sind
- Gewebe, Sehnen und angetrocknete Oberflächen werden für Faschiertes nicht verwendet
- Alle Produkte werden gut durch-erhitzt
- Geräte, Bretter und Messer sind nach Kontakt mit rohen Produkten zu reinigen und desinfizieren



# Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

---

## 3. Frittierfett

- nicht über 175°C erhitzen
- 1x pro Tag Geruchsprobe machen
- wenn nicht einwandfrei, sofort tauschen



# Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

---

## 4. Zubereitete Salate

- Kartoffelsalat bei der Herstellung entsprechend säuern
- Unmittelbar nach der Herstellung unter 8°C kühlen
- Zubereitete Salate auf Buffets immer kühlen



# Verpackungsmaterialien

---

- Gebrauchte Verpackungsmaterialien (Karton, Gemüsesteigen,...) dürfen nicht für andere Lebensmittel wiederverwendet werden
- Mehrweg-Gebinde (Gläser, Kunststoff-Eimer, Fleischkisten...) dürfen nach Reinigung verwendet werden
- Verpackungen die (zB bei Anlieferung) wahrscheinlich am Boden waren, dürfen nicht auf Arbeitsfläche gestellt werden
- Getränkeflaschen dürfen nur für Getränke verwendet werden, nicht für zum Beispiel Reinigungsmittel



# Kennzeichnung von Waren

---

- Selbst-abgepackte oder abgefüllte Waren müssen mit folgenden Daten beschriftet werden:
  - Inhalt (wenn nicht eindeutig ersichtlich)
  - Datum des Abpacken
  - Datum des Einfrieren
  - Datum des Auftauens (wenn nicht sofort verarbeitet)



# Kühlkette

---

- Gekühlte oder tiefgekühlte Lebensmittel dürfen nur ungekühlt sein, wenn es nicht verhinderbar ist und nur für begrenzte Zeit (zB. Transport von LKW in Kühlhaus, Verarbeitung,...)
- Temperatur von Lebensmittel sind stichprobenartig bei Wareneingang zu prüfen und am Lieferschein zu vermerken
- Temperatur von Kühleinrichtungen sind laufend zu überprüfen



# Kühlkette

---

- Maximale Produkttemperatur (nicht Umgebungstemperatur)
  - Geflügel, Kaninchen, Kleinwild +4°C
  - Fleisch von anderen Tieren +7°C
  - Innereien +3°C
  - Rohes Faschiertes +4°C
  - Rohe Fische und Fischerzeugnisse +2°C
  - Gegarte, Krebs- und Weichtiererzeugnisse +2°C
  - Tiefkühlprodukte -18°C



# Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

---

- Lebensmittel, die nicht sofort nach dem Auftauen verwendet oder durcherhitzt werden, müssen gekühlt gelagert werden
- Nicht kühlpflichtige Lebensmittel (Brot,...) können bei Zimmertemperatur aufgetaut werden
- Aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden
- Auftauflüssigkeit darf nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln kommen (in ein Gefäß geben, welches danach aufgereinigt und desinfiziert wird)



# Reine und unreine Bereiche

---

- Reine Bereiche (zB. zum Verarbeiten von Lebensmittel) und unreine Bereiche (zB zum Lagern von verpackten Lebensmitteln, Abwasch, Abfallentsorgung) müssen räumlich oder zeitlich getrennt sein.
- Bei zeitlicher Trennung müssen unreine Räume vor Verwendung als reiner Raum gereinigt und desinfiziert werden



# Keimverschleppung

---

- Werkzeuge (Bretter, Messer,...) werden nach Verwendung von rohen Lebensmitteln sofort gereinigt und desinfiziert
- Gegebenenfalls sollten Werkzeuge gesondert für rohes Fleisch, rohen Fisch und rohes Geflügel verwendet werden
- Hände sind auch sofort nach Verwendung zu reinigen und zu desinfizieren



# Reinigung und Desinfektion

---

- Bei Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist auf die Dosierung, Temperatur und Einwirkzeit zu achten
- Waschbecken müssen frei von Geräten sein, um jederzeit die Hände waschen zu können
- Spender mit Handseife und Desinfektion müssen immer aufgefüllt sein
- Bürsten, Wischer und Abzieher zum Reinigen von Böden und Wänden sind in einem eigenen Bereich zu lagern und müssen in einwandfreiem Zustand sein



# Reinigungstücher

---

- Mehrwegtücher sind ein großes Risiko
- Gebrauchte Reinigungstücher regelmäßig gegen saubere wechseln



# Schlagobers-Flaschen

---

- Nach Verwendung muss die Garniertülle entnommen und gereinigt werden
- Den Behälter, Entnahmerohr, etc. spätestens am Folgetag oder nach zweiter Verwendung mit Reinigungsmittel und heißem Wasser spülen
- Mit kaltem Wasser nachspülen



# Topfpflanzen und Haustiere

---

- Gewür-Kräuterstöcke dürfen nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen
- Haustiere dürfen nicht in Räume, in denen Lebensmittel zubereitet oder gelagert werden



# Schankanlagen

---

- Hände reinigen bevor man mit Getränkegefäßen in Berührung kommt
- Zapfhähne nicht an der Tülle (Auslauf) berühren und nicht mit schmutzigen Lappen abwischen
- Abends sind Ausläufe zu reinigen



# Geschirrwaschmaschine

---

- Waschtemperatur nicht unter 65°C
- Nachspültemperatur nicht unter 80°C

