

Kochen in der Zweiten Gruft

Information für Kochgruppen

1. Terminvereinbarung

Wenden Sie sich bitte direkt an unser Kochteam:

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 (Suppe, Haupt- und Nachspeise) für die BewohnerInnen der Zweiten Gruft zubereitet. Anschließend kann das Essen auch selbst ausgegeben werden.

Kochzeit ca. 9 – 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 25 kg Fleisch, ca. 10 kg Reis oder Teigwaren und ev. eine Steige Salat benötigt. Für den Salat sollte man je 1l Öl und Essig mitbringen.

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).

- 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 selbst, welche Speisen sie kochen. Bei Bedarf beraten Sie die Küchenverantwortlichen 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 und führen Sie danach gerne durch unsere Einrichtung.