

Anhang

Inhaltsverzeichnis Anhang

Seite

DRK-Dünenheim, Werbefaltblatt	A - 3
Protokoll der Sitzung der Küchenleitungen vom 18.06.2003	A - 4
Protokoll der Tagung der Küchenleitungen der GfsE vom 12.05.2004	A - 8
BKT-Auswertung 2005 Bad Bevensen	A - 12
BKT-Auswertung 2005 Langeoog	A - 15
BKT-Auswertung 2003 Kurhäuser	A - 18
BKT-Auswertung 2004-2005 Kurhäuser	A - 19
Aufzeichnungen von Regina Friedrichs, 2006	A - 20
VILLA IM PARK, DRK Kurhaus (Hrsg.): Werbebroschüre, Bad Bevensen	
Therapiezentrum Mardorf, für Menschen mit Behinderungen, deren Mütter und Angehörige (Hrsg.): Werbebroschüre, Neustadt-Mardorf	

DRK-Dünenheim

- Liegt auf der Nordseeinsel Langeoog und bietet Platz für 26 Erwachsene und 50 Kinder
- Der 15 km lange feine Sandstrand ist unmittelbar über einen Dünenaufgang erreichbar
- Sie wohnen in geräumigen, allergenarmen Appartements mit Telefon
- Die Kinder werden in Wohlfühl-Kindergruppen betreut
- Für schulpflichtige Kinder bieten wir Stützunterricht in den Hauptfächern an
- Wir sind seit 10 Jahren auf die Behandlung von Atemwegs- und Hauterkrankungen spezialisiert
- Weitere Behandlungsschwerpunkte: psychosoziale Beeinträchtigungen, leichtes Wirbelsäulensyndrom, Adipositas und Stress bei Erwachsenen, sowie Infektanfälligkeit bei Kindern



DRK-Dünenheim Mutter-Kind-Kurhaus Zentrum für Asthma und Neurodermitis

Süderdünenring 59
26465 Langeoog

Tel.: 04972/9199-0
Fax: 04972/9199-91
www.duenenheim.de
E-mail: info@duenheim.de

DRK-Dünenheim, Mutter-Kind-Kurhaus
Zentrum für Asthma und Neurodermitis
auf der Nordseeinsel Langeoog

Quälender Husten ? Lästiger Juckreiz ? Schlaflose Nächte ?

Erfolgreiche Therapiemöglichkeiten bei
Atemwegs- und Hauterkrankungen



Deutsches Rotes Kreuz 

Quälender Husten ? Lästiger Juckreiz ? Schlaflose Nächte ?

Wir bieten Hilfe durch
umfangreiche Betreuung und
individuelle Begleitung auf
dem Weg zur größtmöglichen
Beschwerdefreiheit!

- Wirksame Schulungsprogramme
- Anleitung und Hilfe bei der Umsetzung von Therapieempfehlungen
- Unterstützung bei der Umsetzung der Schulungsinhalte in den Alltag

Therapiestandards

Eine der erfolgreichsten
Therapiemöglichkeiten bietet das
DRK-Dünenheim durch die
Kombination der Schulungsprogramme
mit einer Reizklimatherapie.

- Asthmaschulung nach dem Konzept „Luftikus“ der AG Asthmaschulung im Kindes- und Jugendalter e.V.
- Neurodermitisschulung nach dem Konzept der AG Neurodermitisschulung e.V. (AGNES)

Wir bieten an :

- Schulungen für Erwachsene
- Schulungen für Kinder ab 6 Jahre
- Individuelle Hautpflegeanleitungen
- Nachschulungsmöglichkeit für die ganze Familie

Behandlungsschwerpunkte

- Spastische obstruktive Bronchitis, Asthma, Reizhusten, Pseudokrupp
- Neurodermitis, Juckreiz, Ekzeme, Hauttrockenheit
- Allergien, Heuschnupfen

Ziele

- Aufklärung über Verlauf und Behandlung
- Befähigung zu selbstständigem Umgang mit der Erkrankung
- Erkennen eines klaren Weges durch den „Medikamentenschwengel“
- Erreichen größtmöglicher Beschwerdefreiheit
- Verbesserung der Lebensqualität

Protokoll der Sitzung der Küchenleitungen vom 18.06.2003

Teilnehmende: Frau Fürch, Frau Stahlhut, Frau Mahnkopf, Frau Friese, Frau Kotter, Frau Heuer, Herr Grun, Herr Sander, Herr Morgenthal, Herr Ebeling, Herr Dr. Last, Herr Töller

TOP 1 Berichte der Küchenleitungen

EINGEGANGEN AM - 3. JULI 2003

Herr Morgenthal, Altenzentrum Korfesstraße

Die Strukturanalyse der DGE hat lt. Einschätzung von Herrn Morgenthal zu keinen größeren Problemanzeigen geführt. Nach Vorlage des schriftlichen Berichtes werden die Ergebnisse einrichtungsintern ausgewertet und umgesetzt.

Herr Grun, Altenzentrum Roderbruch

Die Umstrukturierung der Küche nach Vorgabe der DGE ist weitgehend abgeschlossen. Im Dienstplan ist die 5,75 Tage-Woche umgesetzt. Die Ausgliederung und Fremdvergabe der Küche hat zu einer Entlastung im Bereich der Produktionsküche geführt; die Einführung der Zentralspüle ist jedoch noch nicht zu 100% umgesetzt.

Frau Mahnkopf, DRK-Kurhaus Baltrum

Ab Febr. 2003 wird die Küche extern durch Frau Böwingloh beraten. Frau Böwingloh entwickelt kostensparende Produktionsverfahren zur Beköstigung z.B. von Allergikern. Ihre Beratung soll zu neuen Behandlungsschwerpunkten führen, z.B. Entschlackung, fettarme Ernährung.

Die GF bittet Frau Mahnkopf, die neuen Anregungen aus dieser Beratung den anderen Vorsorge- und Rehaeinrichtungen zur Verfügung stellen.

Frau Heuer, Altenpflegeheim Springe

Es hat kleinere Umstellungen auf HGK-Lieferanten gegeben.

Frau Friese, Altenpflegeheim Wolterf

Die Einrichtung eines Dementenbereiches hat zur Integration von zwei Teeküchen in die Hauptküche geführt. Diese Umstrukturierung war zunächst ungewohnt.

Herr Ebeling, Dünenheim Langeoog

Die zunächst bestehenden Probleme bei der Führung der Jahresarbeitszeitkonten scheinen behoben zu sein. Die im letzten Jahr durch Frau Mybes festgestellten Qualitätsprobleme sind gelöst; der Speiseplan entspricht u.a. durch den Einsatz von frischen Produkten den Qualitätsanforderungen an eine Vorsorge- und Rehaeinrichtung.

Frau Fürch, Friedrichheim Hitzacker

Im Qualitätszirkel wurden Arbeitsplatzbeschreibungen für die Mitarbeiterinnen der Küche erstellt und eingeführt.

Frau Kotter, Villa im Park Bad Bevensen

Das Kurhaus überträgt die Ergebnisse der DGE in den anderen Einrichtungen auf die speziellen Erfordernisse in Bad Bevensen. Die erzielten Verbesserungen beziehen sich auf die Bereiche Servicequalität, Speiseplangestaltung und Einsatz von Frischprodukten.

Herr Sander, Altenzentrum Elkartallee

Die Ergebnisse der DGE-Analyse sind noch nicht umgesetzt. Ein neues Spülband für die Zentralspüle soll angeschafft werden; dies wird zu Personaleinsparungen führen.

TOP 2 „Verfahren“ mit REWE

Die GF stellt die Auswertung der Lebensmittelaufwendungen für das Jahr 2002 vor. Die GF bewertet das Ergebnis als nicht zufriedenstellend. Insgesamt haben sich in der GfSE die Aufwendungen für Lebensmittel um 5,3% erhöht. Bezogen auf die Belegungstage stiegen die Aufwendungen je Belegungstag im Bereiche der Altenpflegeheime insgesamt um 6,8%. Die Steigerungsraten je Belegungstag in den Vorsorge- und Rehaeinrichtungen konnten um 5,3% gesenkt werden; es wurden Einsparungen in Bad Bevensen, Mardorf und Baltrum erzielt.

Die Ursachen der Kostenerhöhung sehen die Küchenleitungen u. a. in der Euro-Umstellung, bei den Frischartikeln und in der Erhöhung des Convenience-Anteils.

Die GF fordert von den KL kostensparendes Verhalten. Die Sonderkonditionen/-angebote von Rewe sollten besonders genutzt werden.

Die REWE hat eine erste Analyse für den Lebensmitteleinkauf 2003 (Stand April 2003) vorgelegt. Das Mindestziel, 55% des Lebensmitteleinkaufs auf den Hauptlieferanten REWE zu konzentrieren, haben noch nicht alle Einrichtungen erreicht. Die GF fordert die Küchenleitungen auf, das für 2003 gestellte Ziel zu erreichen.

TOP 3 Benchmarking der Küchen

Alle Einrichtungen haben sich am Benchmarking beteiligt. Die GF stellt die Auswertung der Daten per 30.04.2003 vor.

Folgende Daten müssen zunächst noch geglättet werden, um einen korrekten Vergleich der Küchen zu gewährleisten:

Einrichtung eines Sonderkontos Lebensmittel

Auf dieses Konto sollen die Aufwendungen anfallen, die nicht in die Standard-Beköstigung der Gäste und Bewohner fallen. Beispiele: Aufwendungen für Geburtstagsfeiern, Feierlichkeiten, Seminare, Nachmittagskuchen.

Die Einrichtung des Kontos (Nummer und Bezeichnung) stimmt die GF mit der Buchhaltung ab und informiert die Einrichtungen. *Anlage 1*

Buchung von Sachkosten

Die Buchung der Sachkosten auf die Kostenstelle Küche wird höchst unterschiedlich gehandhabt. Die Einrichtungsleitungen werden gebeten, bei der Kontierung der Sachkosten auf die korrekte und verursachungsgerechte Zuordnung zur Kostenstelle Küche zu achten. Bei folgenden Sachkonten kommt es zur Zeit zu sehr abweichenden Buchungen: Reinigungsartikel, Haushaltsverbrauchsmittel, Reisekosten, EDV-Aufwand und Abgaben. Die Buchung auf das Konto Zusatzleistungen ist nicht korrekt, Aufwendungen für Sondennahrung sind auf dem Konto Lebensmittel zu buchen.

Umlage für Wasser, Energie, Brennstoffe, Miete/Pacht

Für Sachkosten, die nicht direkt zugeordnet und bemessen werden können, sollen Kostenumlagen eingeführt werden. Der Prozentanteil der Umlagen wird durch die GF nach Rücksprache mit Caterern bzw. DGE einheitlich festgelegt.

Nachrichtlich:

Nach Rücksprache mit der DGE wird auf die Umlage vorerst verzichtet, da sie zu keinen besseren und genaueren Erkenntnissen führt. Eine Umlage ist letztlich sehr willkürlich und

ungenau. Außerdem ist es bei Cateringunternehmen üblich, die Kosten für Wasser, Energie, Brennstoffe, Pacht etc. unberücksichtigt zu lassen.

Die DGE empfiehlt stattdessen, dass Thema „Energieeinsparung in der Küche“ im Rahmen der Küchenleitertagung zu besprechen; z.B. Abschaffen von energieintensiven Verfahren und Geräten, Möglichkeiten der Reduzierung des Wasserverbrauchs etc.

Umlage für Weihnachtsgeld und sonstige Personalkosten

Das anfallende Weihnachtsgeld (ca. 85% eines Monatslohn) und sonstigen Personalkosten (ca. 2% der Personalkosten) werden monatlich durch einen festen Umlageschlüssel hinzugerechnet.

Bewertung des Diätanteils

Die Küchenleiter legen einheitliche Kriterien zur Bemessung des Diätanteils fest. Eine Diät liegt vor bei:

- insulinpflichtige Diabetiker
- Bewohner mit leichter Vollkost
- Vegetarier
- natriumarme Beköstigung
- glutenfreie Beköstigung
- passierte Beköstigung
- andere Sonderkostformen für z.B. Neurodermitiker, Allergiker

Der Diätaufschlag wird nur bei der Mittagsverpflegung gewährt.

Bewertung der Personalorganisation

Die Küchenleitungen bewerten sich gegenseitig bezüglich ihrer Personalorganisation des Zeitanteils der Küchenmitarbeiter an der Speisenproduktion und an der Geschirreinigung. Das Ergebnis liegt in der Anlage bei und sollte zunächst so angewandt werden. *Anlage 2*

Bewertung von Nachmittagskaffee und Spätmahlzeit

Diese beiden Verpflegungskomponenten werden beim Benchmarking nicht gesondert berücksichtigt. Eine gesonderte Berücksichtigung hätte keine Auswirkung auf das Benchmarking der Altenpflegeheime, da davon auszugehen ist, dass diese beiden Komponenten in allen Einrichtungen durch die Küche angeboten werden.

Weiteres Vorgehen und Verfahren

Nach erfolgter Abstimmung und Festlegung der Kriterien wird die GF die Daten in das Formular Benchmarking eingeben und anschließend zumailen. Die Einrichtungen mögen bitte die noch fehlenden Daten ergänzen. Die Einrichtungen erhalten anschließend eine *Altenpflegeheime per eMail* vergleichende Übersicht alle Küchen.

Die Küchenleitungen mögen bitte in Zukunft monatlich die Daten an die GF übermitteln (Datenblatt s. Anlage).

Anlage 3 (nur Vats und Reha)

TOP 4 GfsE-eigenes Kochbuch

Die DGE hat die Erstellung eines GfsE-eigenen Rezeptbuches empfohlen. Dafür sprechen insbesondere die internen und externen Qualitätsanforderungen, die Umsetzung von DGE-Richtlinien sowie eine Verbesserung der Küchenorganisation.

Alle Küchenleitungen haben wie vereinbart jeweils drei Rezepte eingereicht. (s. Übersicht in der Anlage). Bis zur nächsten Sitzung werden durch die Einrichtungen jeweils drei weitere Rezepte erstellt. Herr Morgenthal hat sich bereit erklärt, die Rezepte zu sammeln und in ein einheitliches Layout zu bringen. *Anlage 4*

TOP 5 Konzentration des Einkaufs auf HGK-Lieferanten

Die Küchenleitungen stellen dar, dass die Konzentration auf HGK-Lieferanten weiter vorangeschritten ist; z.B. Tiefkühlkost.

Die GF weist nochmals darauf hin, dass die Beschaffung möglichst kostengünstig vorzunehmen ist: Konzentration auf Hauptlieferanten, Reduzierung der sonstigen Lieferanten auf ein notwendiges bzw. sinnvolles Minimum, Reduzierung des Zeitaufwands durch Optimierung der Arbeitsvorgänge Bestellung, Prüfung und Buchung der Belege.

TOP 6 Qualitätssicherung der Küchen

Die GF fragt den Stand der Qualitätssicherung in den Küchen ab. Der Umsetzungsstand ist relativ weit fortgeschritten. Folgende Verbesserungspotenziale und kollegiale Anregungen werden noch aufgezeigt:

- Rückstellproben müssen 10 Tage lang aufbewahrt werden
- Kollegialer Hinweis: Lieferanten von Reinigungsmitteln bieten kostenlos Schulungen (z.B. Infektionsschutzgesetz, Hygieneschulungen) für Mitarbeiter an
- Herr Morgenthal stellt für alle Einrichtungen eine CD zur Verfügung, mit aktuellen Hinweisen zum Infektionsschutzgesetz. Das Kopieren und Verteilen der CD übernimmt die GF.
- Größerer Handlungsbedarf besteht noch im Bereich Wareneingangskontrollen und Lieferantenbewertungen.
- Ergebnisse von Temperaturmessungen können direkt auf dem Speiseplan dokumentiert werden und als Beleg zur Durchführung abgeheftet werden.

TOP 7 Verschiedenes

Das Altenpflegeheim Hitzacker übersendet die Stellenbeschreibungen der Küchenmitarbeiter an die GF zwecks Weitergabe an die anderen Küchen.

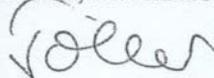
Herr Grun hat eine kostengünstige Möglichkeit für Spülmittel organisiert (s. Anlage). *Anlage 5*

Die Schnittstelle zwischen Pflegebereich und Küche soll rechtlich eindeutig geklärt werden. Von besonderem Interesse ist die Definition des Verantwortungsbereichs der Küche. Dieser Punkt soll durch die GF bis zur nächsten Tagung rechtlich geklärt werden.

Nachrichtlich: Frau Kotter schlägt für die nächste Sitzung das Thema „sinnvoller Einsatz von Convenience-Produkten“ vor.

Das nächste Treffen der Küchenleiter findet am 29.10.2003 ab 10.15 Uhr im Altenpflegeheim Springe statt.

Hannover, 30.06.2003



G. Töller, stv. Geschäftsführer

Protokoll der Tagung der Küchenleitungen der GfsE vom 12.05.2004

Teilnehmende Küchenleitungen: Frau Block, Frau Büsch, Frau Fürch, Frau Heuer, Frau Mahnkopf, Frau Schwenke, Herr Grun, Herr Morgenthal, Herr Sander, (Herr Ebeling entschuldigt); Frau Kotter (Einrichtungsleitung); zeitweise Herr Weiss und Herr Hoffmann (HGK); Geschäftsführung: Herr Dr. Last, Herr Töller

TOP 1 Berichte der Küchenleitungen

Herr Morgenthal, Altenzentrum Korfesstraße

Das Kochbuch der GfsE ist erstellt und wird zur Zeit gedruckt. Es handelt sich um eine Loseblattsammlung, die laufend erweitert und ergänzt werden soll.

Herr Sander, Altenzentrum Elkartallee

Die Küche befindet sich in der Phase der Umorganisation zur Zentralküche.

Herr Grun, Altenzentrum Roderbruch

Die Umorganisation der Küche ist abgeschlossen.

Frau Block, DRK Therapiezentrum Mardorf

Frau Block hat seit kurzem die Leitung der Hauswirtschaft und somit auch der Küche übernommen.

Frau Heuer, Altenpflegeheim Springe

Die Umorganisation der Küche ist abgeschlossen; dadurch wird die Speiseversorgung wesentlich bewohnerfreundlicher gestaltet.

Frau Schwenke, Altenpflegeheim Wolterf

Es muss noch eine Teeküche in die Hauptküche integriert werden, dann ist der Prozess der Integration aller Teeküchen in die Zentralküche abgeschlossen.

Frau Mahnkopf, DRK Mutter-Kind-Kurhaus Baltrum

Der Betrieb als Mutter-Kind-Einrichtung wird zum 31.12.2004 aufgegeben. Die durch die Versorgungsverträge entstandenen hohen Anforderungen sind wirtschaftlich nicht mehr tragbar.

Frau Fürch, Friedrichheim Hitzacker

Eine Aufzugsstörung hat zu einrichtungsinternen Problemen geführt.

Frau Büsch, Villa im Park Bad Bevensen

Die Einrichtung ist bislang nur unzureichend belegt.

TOP 2 Zusammenarbeit mit Lieferanten, insbesondere REWE

Die Küchen haben im zurückliegenden Jahr 2003 das Ziel erreicht, über 55% der Lebensmittel beim Hauptlieferanten REWE zu beziehen; dadurch konnte ein Bonus von € 65.540 erreicht werden. Unter Berücksichtigung des Bonus konnte der Lebensmittelaufwand 2003 um 1,8% gegenüber dem Vorjahr gesenkt werden.

Die Vereinbarung mit REWE für das Jahr 2004 sieht eine noch weiter verbesserte Bonusregelung vor. Die GF weist daraufhin, dass die Vorteile der Bonusregelung im Jahr 2004 auf jeden Fall erreicht werden müssen, um weitere Kostensenkungen zu erzielen:

- Bei Mindestumsatz von € 650.000 werden € 56.500 erreicht (jeweils netto)
- Bei einem Umsatz von 650 T€ - 750 T€ wird ein Bonus von 13% vergütet
- Bei Umsatz von über € 750.000 werden 14% vergütet
- Jede Einrichtung kann für sich einen zusätzlichen Konzentrationsbonus von bis zu 2% erzielen
- Bei Bestellungen über Internet kommen weitere 0,5% Bonus hinzu.

Die GF bittet Herrn Grun und Herrn Morgenthal, die Einhaltung der Bonusregelung wie im Vorjahr zu überwachen und bei Bedarf zum Ende des Jahres Maßnahmen zur Gegensteuerung vorzunehmen. Das Ziel soll sein, einen möglichst hohen Bonus zu erreichen.

Bei der Bewertung von REWE werden folgende Anregungen und Wünsche genannt, die die GF der REWE zur Beachtung mitteilen wird:

1. Kleinere Portionen im Bereich Fleisch/ Fisch; muss noch auf alle 10 Einrichtungen umgesetzt werden
2. Neue Liste für Wurst- und Fleischangebote liegt noch nicht in allen Einrichtungen vor
3. Belieferung auf den Inseln hat sich verbessert
4. Reinigungsmittel, es liegt noch kein Angebot vor

TOP 3 HGK stellt neues Bestellsystem vor

HGK (Herr Hoffmann und Herr Weiss) stellt das neue Programm Hicos vor. Mit dem Programm Hicos können u.a. Bestellungen, Preisvergleiche, Budgetkontrollen, Lagerhaltung, Speisen- und Mengenplanung vorgenommen werden. Die Nutzungsgebühren betragen € 12,00/ Monat und Haus.

Die Teilnehmer einigen sich darauf, dass dieses Programm als Pilotprojekt im Altenzentrum Korfesstraße getestet wird. Herr Morgenthal wird gebeten, die Ergebnisse auf der nächsten Küchenleitertagung im Herbst 2004 zu präsentieren. Dann soll über die Anschaffung des Programms für die anderen Einrichtungen entschieden werden.

TOP 4 Vorstellung des GfsE-eigenen Kochbuches

Herr Morgenthal stellt das GfsE-eigene Kochbuch. Das Kochbuch wird als Lose-Blatt-Sammlung geführt. Es können jederzeit weitere Rezepte hinzugefügt werden.

Die Küchenleitungen sind sich einig, dass sie dieses Kochbuch weiter ausbauen und verbessern werden.

Die Nährwertberechnungen sollten noch einmal überprüft werden.

TOP 5 Benchmarking der Küchen

Alle Küchen haben sich am Benchmarking beteiligt. Die GF stellt die Auswertung der Daten für das Jahr 2003 vor.

a) Kostenauswertung der Küchen

Altenpflegeheime:

Die Gesamtkosten je BKT schwanken zwischen den Einrichtungen von € 10,68 bis € 11,70. In diesen Kosten sind enthalten:

1. alle Personalkosten der Kostenstelle Küche,
2. Kosten für Lebensmittel abzügl. Bonus und Erträge aus Sonderbereichen und

3. Sachkosten der Kostenstelle Küche (nicht enthalten sind die indirekten Kosten für Miete, Energie, etc).

Küreinrichtungen:

Die Gesamtkosten je BKT liegen insgesamt höher als im Altenpflegebereich und schwanken zwischen € 11,96 und € 14,47. In diesen Kosten sind enthalten:

1. die Personalkosten der Mitarbeiter, die (teilweise anteilig) der Küche zugeordnet werden
2. Kosten für Lebensmittel abzüglich Bonus REWE
3. sonstige Sachkosten sind nicht enthalten, da für die Küreinrichtungen keine Kostenstellenrechnung geführt wird

Es liegt somit für 2003 erstmals ein relativ aussagefähiges Ergebnis über die Kosten der Gfseigenen Küchen vor.

b) Kostenminimaler Einsatz von Lebensmitteln

Die Küchenleitungen haben bei der letzten Tagung eine Checkliste erstellt. Die GF bittet um Beachtung dieser Punkte.

Besonderer Wert sollte auf den Einsatz von Convenience-Produkten gelegt werden, soweit es dadurch gelingt, Personalkosten einzusparen.

c) Kostenminimaler Einsatz von Personal

Die Küchenleitungen erläutern reihum ihre Dienstpläne und Personaleinsatzorganisation. Die GF schlägt vor, alle Dienstpläne schriftlich an die Geschäftsstelle zu senden.

Die GF wird diese Pläne aufbereiten und den Küchenleitungen eine gemeinsame Übersicht zur Personalorganisation in den Küchen der GfsE zur Verfügung stellen. Außerdem möchte die GF Anregungen für Einsparungen bei der Personalorganisation machen.

d) Ziele für das Benchmarking 2004

Die Tabellen für das Benchmarking 2004 werden von der GF vorgestellt und an die Einrichtungen gemailt:

- Neu ist für den Bereich der Altenpflege, dass die Einnahmen aus Sonderbereichen in der Küche berücksichtigt werden. Außerdem sollten die Angaben zur Personalorganisation nochmals überprüft werden.
- Im Bereich der Küreinrichtungen soll der Personaleinsatz exakter ermittelt werden. Hierzu sollten monatliche Angaben zur Stundenzahl der Mitarbeiter gemacht werden.
- Für die Festlegung des Diätanteils wurden die Kriterien nochmals festgelegt und geringfügig geändert (s. Anlage)
- Der Bonus REWE wird monatlich kalkulatorisch berücksichtigt.

Die Ziele der GF für das Benchmarking und die Kosten 2004 sehen wie folgt aus:

- Die Kosten je BKT sollten weiter gesenkt werden.
- Die noch bestehenden Abweichungen zwischen den Einrichtungen sollten weiter abgebaut werden.
- Alle Küchenleitungen sollten den gegenseitigen Austausch und die gemeinsame Unterstützung suchen. Dies gilt besonders, um besonders hohe Kosten je BKT senken zu helfen.
- Die monatlichen Daten sollten möglichst exakt in die BKT-Tabelle eingetragen werden, um noch genauere Ergebnisse zu erzielen.

Berechnung der Beköstigungstage (BKT)
 Einrichtung VILLA IM PARK

Monat **12**

Gew. faktor Jan 05 Feb 05 Mrz 05 Apr 05 Mai 05 Jun 05 Jul 05 Aug 05 Sep 05 Okt 05 Nov 05 Dez 05 Ges. 05

Essen an Bewohner

	Jan 05	Feb 05	Mrz 05	Apr 05	Mai 05	Jun 05	Jul 05	Aug 05	Sep 05	Okt 05	Nov 05	Dez 05	Ges. 05
Anzahl der Bewohner/Gästetage, anwesend	113	0	374	286	838	664	675	725	1.210	878	240	566	6.569
Anzahl der Bewohnertage, abwesend	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anzahl der Anwesenheitstage	113	0	374	286	838	664	675	725	1.210	878	240	566	6.569
Anteil der Bewohner mit Diätkost (in %)	20%	18%	18%	20%	22%	20%	18%	20%	22%	20%	4%	24%	#WERT!

Essen nach außerhalb

Frühstück	0,25												0
Mittagessen	0,40												0
Abendessen	0,35												0

Gästeessen/ Mitarbeiteressen

Frühstück	0,25	38	47	94	85	127	131	78	76	45	49		770
Mittagessen	0,40	4	2	61	41	82	76	24	39	56	41		426
Abendessen	0,35			40	24	42	48	7	17	32	26		236

Summe Verpflegungstage

	113	0	385	299	900	710	754	805	1.242	919	285	604	7.015
--	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	-----	-----	-----	-------

Summe Beköstigungstage (BKT)

	122	0	412	321	974	763	803	863	1.348	989	289	658	7.542
--	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	-----	-----	-----	-------

Saisontage

	4	0	25	30	31	30	31	31	30	31	29	13	285,00
--	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	--------

BKT pro Saisontag

	30,51	0,00	16,48	10,71	31,41	25,44	25,90	27,84	44,93	31,90	9,95	50,62	26,46
--	-------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	-------	-------

Benchmarking der Küchen

Einrichtung:

Einrichtung VILLA IM PARK

	Jan 05	Feb 05	Mrz 05	Mai 05	Mai 05	Jun 05	Jul 05	Aug 05	Sep 05	Okt 05	Nov 05	Dez 05	Ges. 05
Personalkosten je BKT	8,90	#DIV/0!	11,23	15,40	4,95	6,34	6,73	5,55	3,58	4,80	13,18	2,05	6,00
Lebensmittelkosten pro Verpfl.tag	0,00	#DIV/0!	2,92	1,75	2,84	6,97	3,52	4,06	3,76	3,84	6,66	0,00	3,60
Gesamtkosten je BKT	8,90	#DIV/0!	14,15	17,15	7,79	13,31	10,24	9,62	7,35	8,63	19,84	2,05	9,60

Berechnung der Beköstigungstage (BKT) Monat 12

DRK- Mutter-Kindkurhaus-Dünenheim
 Gew. Jan 05 Feb 05 Mrz 05 Apr 05 Mai 05 Jun 05 Jul 05 Aug 05 Sep 05 Okt 05 Nov 05 Dez 05 Ges.05

	Jan 05	Feb 05	Mrz 05	Apr 05	Mai 05	Jun 05	Jul 05	Aug 05	Sep 05	Okt 05	Nov 05	Dez 05	Ges.05
Essen an Bewohner													
Anzahl der Bewohner/Gästetage, anwesend	378,00	1.062,00	1.198	1.309	1.685	2.293	2.407	1.908	2.119	763			15.122
Anzahl der Bewohnerstage, abwesend	0	378,00	1.062,00	1.198	1.309	1.685	2.293	2.407	1.908	2.119	763	0	15.122
Anzahl der Anwesenheitstage													
Anteil der Bewohner mit Diatkost (in %)		28%	24%	19%	22%	21%	26%	30%	28%	24%	15%		20%

Essen nach außerhalb

Frühstück	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mittagessen	0,40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Abendessen	0,35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Gästeessen/ Mitarbeiteressen

Frühstück	0,25	6	16	30	43	58	87	68	50	81			439
Mittagessen	0,40	81	120	194	40	190	147	65	128	163			1.128
Abendessen	0,35	1	16	6	44	9	17	50	11	46			200

Summe Verpflegungstage

	0	412,25	1.119,60	1.285,20	1.351,15	1.778,65	2.379,50	2.467,50	1.975,55	2.220,55	763,00	0,00	15.752,95
--	---	--------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	--------	------	-----------

Summe Beköstigungstage (BKT)

	0,00	454,59	1.221,55	1.376,25	1.466,34	1.920,19	2.617,97	2.756,34	2.189,25	2.423,97	808,78	0,00	17.235,23
--	------	--------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	--------	------	-----------

63,13

Benchmarking der Küchen

Einrichtung:

DRK- Mutter-Kindkurhaus-Dünenheim

	Jan 05	Feb 05	Mrz 05	Apr 05	Mai 05	Jun 05	Jul 05	Aug 05	Sep 05	Okt 05	Nov 05	Dez 05	Ges. 05
keine Belegung													
Personalkosten je BKT	#DIV/0!	20,87	7,70	8,62	8,02	6,93	5,38	5,01	6,21	5,22	20,79	#DIV/0!	7,96
Lebensmittelkosten pro Verpfl.tag	#DIV/0!	6,36	3,83	2,64	3,12	3,99	3,79	2,78	2,97	3,12	0,00	#DIV/0!	3,19
Gesamtkosten je BKT	#DIV/0!	27,24	11,52	11,26	11,14	10,92	9,17	7,79	9,19	8,34	20,79	#DIV/0!	11,15

Benchmarking der Küchen

Einrichtung:

alle Vorsorge/Reha per 31.12.2003

	Bad Bevensen	Baltrum	Langeoog	Mardorf
Personalkosten je BKT in Euro	7,91	9,41	7,14	8,50
Lebensmittel je BKT in Euro	4,39	5,06	4,82	4,04
Gesamtkosten je BKT	12,30	14,47	11,96	12,54
BKT pro Saisonstag	32,63	43,68	70,94	62,20
Anzahl BKT je Tag und je Stelle	10,77	10,92	10,60	10,56
<u>Ist-Personalorganisation</u>				
Personal (Stellenanteile in der Küche)	3,03	4,00	6,69	5,89
<u>Soll-Personalorganisation</u>				
Anhaltzahlen zur Bemessung des Personalbedarfs				
Tagesportionen bis zu 19 = 1:10				
Tagesportionen von 20-37 = 1:11	2,97			
Tagesportionen von 38-55 = 1:12		3,64		
Tagesportionen von 56-73 = 1:13			5,46	4,78
Tagesportionen von 74-91 = 1:14				
Differenz Personal Soll/ Ist:	0,06	0,36	1,23	1,11

Anmerkungen und Fragestellung

Personalkosten

Anzahl der Stellen	-	-	-	-
durchschnittliche Personalkosten	-	+	-	-

Sachkosten

Netto-Aufwand für Lebensmittel, d.h. Bonus Rewe ist berücksichtigt

Benchmarking der Küchen

Einrichtung:

alle Vorsorge/ Reha per 31.12.2005

	Bad Bevensen		Langeoog		Mardorf	
	2004	2005	2004	2005	2004	2005
Personalkosten je BKT in Euro	6,13	6,00	5,55	7,96		
Lebensmittel je BKT in Euro	2,94	3,60	3,71	3,19		
Gesamtkosten je BKT	9,07	9,60	9,26	11,15	0,00	

BKT pro Saisontag	33,01	26,46	73,38	63,13
Anzahl BKT je Tag und je Stelle	17,47	13,50	17,19	12,63

Ist-Personalorganisation

Personal (Stellenanteile in der Küche)	1,89	1,96	4,27	5,00
--	------	------	------	------

Soll-Personalorganisation

Anhaltzahlen zur Bemessung des Personalbedarfs

Tagesportionen bis zu 19 = 1:10

Tagesportionen von 20-37 = 1:11

Tagesportionen von 38-55 = 1:12

Tagesportionen von 56-73 = 1:13

Tagesportionen von 74-91 = 1:14

Differenz Personal Soll/ Ist:	-1,11	-0,45	-0,97	0,14
-------------------------------	-------	-------	-------	------

Anmerkungen und Fragestellung

Personalkosten

durchschnittliche Personalkosten	27.855,56	23.083,16	27.189,46	27.443,60
----------------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------

Sachkosten

Netto-Aufwand für Lebensmittel, d.h. Bonus Rewe und HGK ist berücksichtigt

VILLA IM PARK, 20.06.06, Speisesaal Mittag, 37 Gäste

Mittagstische eindecken

Zeit	MA	Tätigkeit
11.03	1	Frühstücksgeschirr sauber aus Aufzug räumen Teewagen steht da (im Weg) --> 3x dagegen, 2x aus dem Weg geschoben Löffel aus Eimer aus Aufzug weggepackt (Schublade) einzelne Stapel aus Aufzug genommen und in Schrank gepackt (Untertassen, Schälchen, Tischabfallbehälter, 2 Kaffeesahneportionstöpfe, Tablett mit Tassen (insg. 8 Wege) Besteckeimer aus Aufzug auf Teewagen Schnapsgläser aus Aufzug auf Teewagen Schnapsgläser von Teewagen in Schrank U-Tassen auf Teewagen (3 Stapel), Teewagen nicht dicht dran, ein Schritt hin Teller auf Teewagen, Teewagen nicht dicht dran, ein Schritt hin Tablett mit Gläsern auf Teewagen, Teewagen nicht dicht dran, ein Schritt hin Aufzug runter Teewagen mit Gläsern und Besteckeimer in Speisesaal
11.10		Gläser zur Wasserstelle im Speisesaal Teewagen wieder zurück in Vorraum Restgläser in Schrank Vorraum
11.12		Teewagen vor Aufzug
Speisesaal gefegt		
11.22		Besteck-Eimer Gabeln auf Teewagen Teewagen in Speisesaal jeden Platz mit Gabeln und Messern eindecken Teewagen von Tisch zu Tisch mit je Tisch eine Hand voll Gabeln, eine voll Messer einmal um Tisch gehen und auf jeden Platz Messer und Gabel eindecken Messer zu wenig aus Vorraum: "handvoll" nachgeholt und weiter gedeckt Teewagen in Vorraum mit Besteckeimer
11.29		Teewagen bereit an Aufzug Zwischenmahlzeit-Glas aus Speisesaal geholt, auf Teewagen gestellt Servietten aus Schrank auf Teewagen gestellt
11.30		Glas mit in Keller genommen Teller von Köchin gleich nach dem Frühstück in den Wärmeschrank gestellt
11.33-11.36		Wasser in Karaffen für Speisesaal im Putzraum aufgefüllt
11.39		Teller mit Birnen und Tabletten aus Aufzug auf Teewagen gestellt
11.43		auf Tischen verteilen: Teller mit Birnen und Servietten
11.45		Eigen-Kontrolle, alles ok im Speisesaal
11.56		warme Teller aus Aufzug auf Teewagen, Teewagen in Speisesaal Teller auf Plätze verteilt (2 Tische mit Topflappen, Rest ohne) Teewagen wieder an Aufzug gestellt, Schubladen mit Anlegebesteck aufgezogen
12.00		
11.55-12.00	2. Person	spontane Entscheidung: Wein zum Essen. Gläser aus Keller geholt, poliert, auf Tablett, nach oben getragen und zum Wasser gestellt
12.00	2	Wasser wieder aufgefüllt warten bis alle Gäste sitzen
12.07		Telefonat in Küche: Fahrstuhl nun bestücken Beilagebesteck auf Teewagen
12.09		erstes Essen aus Aufzug auf Teewagen (Spargel), Teewagen voll, im Speisesaal verteilen, ein Tablett extra getragen

		Teewagen in Vorraum zurück Keine Aufzugverzögerung 1 Pers stellt Kartoffelschalen auf Teewagen, 1 Pers legt Löffel rein im Speisesaal auf Tische verteilen Teewagen zum Aufzug zurück leichte Verzögerung Schnitzelplatten aus Aufzug auf Teewagen 1 Pers stellt Schnitzelplatten auf Teewagen, 1 Pers legt Gabeln an im Speisesaal auf Tische verteilen Teewagen in Vorraum ohne Verzögerung Sauce aus Aufzug auf Teewagen 1 Pers stellt Sauce auf Teewagen, 1 Pers legt Kellen an im Speisesaal auf Tische verteilen Beobachtung: Leute essen schon von dem, was schon auf den Tischen steht Leere Tablettts und Platten werden gleich mit abgeräumt --> in Aufzug nach unten
12.16		
12.09-12.16		Die Leitung schenkt Wein aus
12.19		Die Leitung stößt mit Wein an
12.20		Aufzug mit schon angefallenem Dreck-Geschirr runter Teewagen wieder in Speisesaal, nach hinten
12.22 bis 12.25		Spargel und Sauce Nachschlag kommt hoch wird angeboten und hingestellt
13.00	1	eine neuangereiste Dame Susanne stellt sich vor Was möchte Gast morgens, nachmittags trinken Kuchenmöglichkeiten Unverträglichkeiten: keine, aber Verstopfung --> kurze Beratung Diabetes: nein Extras: Abends eine kl. Kanne Kümmeltee
13.05		Zeitung: keine

Mittagstische abräumen

Zeit MA Tätigkeit

12.55	1	Tische abgeräumt, alles auf Teewagen gestapelt Besteck in Eimer Servietten in Eimer wenn Teewagen voll --> alles in Aufzug stapeln 2 neue Eimer nehmen wieder in Speisesaal alle Gläser auf Tablett Resttische abräumen, auf Tischen ist Geschirr gestapelt, meistens, keine Pflicht alles in Aufzug Tablett mit schmutzigen Gläsern raus aus Speisesaal, in Aufzug Wasser auffüllen Tische abwischen, Stühle ran (Putzeimer steht auf Teewagen an Tür) Fahrstuhl kommt voll hoch mit Kaffee- und Teekannen Problem: Teewagen voll Teile vom Teewagen in Aufzug Teewagen abwischen Teile aus Aufzug auf Teewagen Rest schmutziges Geschirr in Aufzug
-------	---	---

- Rest Kaffee- und Teekannen auf Teewagen
 Aufzug runter
 Teewagen mit Kannen in Speisesaal
 nach "Kaffeezettel" Kannen auf Tische verteilen (wer trinkt was, Kaffee, Kaffee Hag, Tee)
 1 Stück Kuchen nur für die Neuanreisende
 anderer Kuchen kann extra bestellt und extra bezahlt werden
 leerer Teewagen in Vorraum
 Untertassen und Tassen drauf
 Besteckeimer m. Teelöffeln draufgestellt
 Teewagen in Speisesaal
 Untertasse, Tasse drauf, Löffel dran
 auf Tische verteilen
 geht Tisch für Tisch, stapelt 4 "Gedecke" in einer Hand
 Untertasse auf jeden Tisch, für Milchkännchen
 leerer Teewagen in Vorraum zum Aufzug
 saubere Gläser in Aufzug -->wegpacken
- 13.47 Wasserkaraffen an Quelle im Speisesaal auffüllen
 zwischendurch im Keller gewesen
- 13.49 Milchkännchen aus Aufzug (Tablett) genommen und verteilt
 Teewagen in Speisesaal gestellt
- 13.52 Frisches Putzwasser geholt

Kaffee ab, Abend ein

Zeit MA Tätigkeit

- 16.02 1 im Speisesaal: Geschirr von Tischen räumen
 auf Teewagen stapeln
 mit Teewagen von Tisch zu Tisch
 einige Gäste räumen Geschirr auf Teewagen, andere nicht
 unbenutzte Tassen bleiben auf Platz stehen (für Abendbrot)
 alles auf Set zurechtrücken je Tisch (Serviettenständer, Salz, Pfeffer, Zucker,
 Süßstoff, Vase)
 Teewagen zum Aufzug
 Aufzug voll, 2. Teewagen fehlt oder vorher hineinschauen, alles einzeln
 ausräumen (Besteck, Gläser, Teller)
 alles vom Teewagen in den Aufzug (geht alles rein)
 Teewagen abwischen
- 16.13 nach unten zum Abwaschen
- 16.55 Aufzug leer geräumt
 Wasserkannen aufgefüllt
 Teewagen für Abendbrot beladen bzw. die Sachen aus dem Aufzug draufgelassen
 Teewagen hinten im Speisesaal abgestellt
 erst alle Teller verteilt, 1 Teller je Tisch extra für Teekanne
 dann Messer und Gabeln, je eins in einer Hand
 dann Untertassen
 dann Tassen
 dann Löffel
 danach Teewagen in Vorraum
 Rest Geschirr weggestellt
- 17.16 Teewagen an Aufzug
- 17.25 Aufzug leergeräumt
 Butter, Becel, Wurst, Käse, Quark auf Teewagen
 Anlegegabeln, Löffel dazu

- Teewagen in Speisesaal (hinten), von hier aus verteilen, Je Tisch alles 1x,
Teewagen mitziehen zu den Tischen
Bemerkung: für Kommunikation, Schnurloses Küchentelefon mitführen
- 17.33 Teewagen zum Aufzug
Wartezeit, bis Aufzug mit neuen Sachen kommt
- 17.35 Aufzugsachen auf Teewagen
Teekannen, Salat, Buttermilch
- 17.36 nach unten wg. Teezettel
- 17.37 Salatschälchen auf Teewagen
Teewagen in Speisesaal (hinten), von hier aus verteilen, Stapel Schälchen auf
jeden Tisch, Tee und Buttermilch nach Liste, Teewagen mitziehen zu den Tischen
1 Wurstplatte auf Teewagen im Speisesaal
Teewagen zum Aufzug
Rest Schälchen weggestellt
Aufzug leeren (Kaltgetränke, Brot), auf Teewagen
im Speisesaal verteilen
Bemerkung: Tischnummern auf Brotkörbe
Teewagen an Aufzug gestellt
Tischabfalleimer
aus Vorraumschrank genommen und im Speisesaal auf Tische verteilt
- 17.45 Knäcke auf Teewagen im Speisesaal gestellt
Bemerkung: Fußballweltmeisterschaft, Deutschlandspiel, Abendbrot etwas
verzögert wg. Toast
- 17.57 Fahrstuhl leeren
Toastbrote auf Teewagen
Beileggabeln ran
Toast mit Wagen auf Tische verteilen von Tisch 1 zu Tisch 9
Fragen von Gästen beantworten
mit Teewagen zum Aufzug
Essen für Zahnkranke aus Aufzug, auf Teewagen und zum Gast gefahren
Gäste bedient mit Wasser und Wurstplatte, dann auf Teewagen im Speisesaal
gestellt zur Selbstbedienung
- bis 18.09
- 18.33 Speisesaal abräumen
Teewagen sortieren, viele Gäste haben selber abgeräumt
Wagen ist hinten, von hinten aus Tische leer räumen
alles auf Teewagen
super gestapelt, 2 Tische gehen nicht mehr drauf
Teewagen in Vorraum
Geschirr in Aufzug
Aufzug runter
Teewagen in Speisesaal
beide letzten Tische leer räumen, alles auf Teewagen
Knäcke und Wurstplatte auch
Reste im Aufzug stapeln
- 18.54 Wagen und Tische abwischen

VILLA IM PARK, 21.06.06, Küche Mittag-Abend, 37 Gäste

Speisenausteilung

Zeit	MA	Tätigkeit
11.34-11.35	C	wäscht Kaffee- und Teekannen ab
11.38-11.41	G	Reis aus Heißluftdämpfer genommen, in Schalen verteilt, an einem Platz: Heißluftdämpfer _ Arbeitsplatte Teewagen Schalen auf Teewagen, dann alle Schalen in Heißluftdämpfer gestellt (warm halten) Arbeitsplatz aufräumen, säubern, Menagen zum Abwasch wäscht weiter ab: erst mit Brause abspülen, dann durch Spüle laufen lassen, abtrocknen, wegstellen
11.39-12.24	C	ebenso sonstiger Abwasch (Schalen, Siebe, Gläser, Kochutensilien)
12.01-12.05	G	hat zwischendurch Kannen, Schalen und Menagen weggestellt
12.01-12.05	F	hat abtrocknen geholfen
11.46	G	Erdbeeren und rote Beete Salat aus Kühlhaus (auf Teewagen)
11.47		zum Aufzug, in den Aufzug, voll laden, nach oben
11.49-11.50	G	in Sozialraum Erdbeeren und Schalen gestellt
11.55-11.56	F	Service kommt runter, um Telefon zu holen und Besonderheiten zu klären
11.57	G	Rest Erdbeeren in Aufzug , nach oben, mit Teewagen zum Wärmeschrank Teller aus Wärmeschrank auf Teewagen
ab hier 2 Per.	F	Teewagen mit Tellern zum Aufzug, Teller in Aufzug --> oben
	F	einen Teewagen mit zum Reis
12.00	G	einen Teewagen mit zu den Kloppen warten auf den Anruf von oben
12.05		Anruf vom Service Reis auf Teewagen, Butter + Garnierung drüber, Teewagen zum Aufzug, in Aufzug F+G (12.07), nach oben (12.08) Klopse auf Teewagen, Sauce und Garnitur drüber, Teewagen zum Aufzug (12.09, noch nicht da, warten), in Aufzug (12.10), nach oben
12.09-12.10		Klopse für MA fertig machen
12.10		Warten auf Aufzug, sauber machen und aufräumen
12.12-12.14		Aufzug da, Sauce, Nachschlag Klopse, Tabletten nach oben

Mittagessen Abwasch

Zeit	MA	Tätigkeit
12.48	G	fängt mit Küchenabwasch an
12.58	C	kommt dazu
13.01		Aufzug mit erstem Geschirr aus dem Speisesaal kommt
	C	nimmt eine Hand voll Schalen aus Aufzug, zur Spüle, , spült sie vor
	G	räumt Aufzug leer auf Teewagen Teewagen zu Spüle räumt sauberes Geschirr weg
	C	Essensreste in den Müll Teewagen leer räumen Besteckeimer voll Prilwasser, einweichen Körbe füllen vorspülen spülen
	G	trocknet ab, räumt Geschirr auf Teewagen, leere Körbe weg
13.07	G	mit Teewagen (leer) von Spüle zum Aufzug

		leer räumen Kaffe- und Teekannen rein Teewagen an Spüle leer räumen Essensreste zusammenschütten schmutziges Geschirr auf Teewagen, zur Spüle weiter abtrocknen, zwischendurch wegräumen
13.28-13.32	C	fängt an mit abzutrocknen
13.32	G	mit Teewagen zum Geschirrschrank + Aufzug Geschirr wegräumen in Schrank und Aufzug Reste aus Küche zum Abwasch sammeln Abwaschen Abtrocknen wegpacken
13.39-13.45	G	Spüle sauber machen

Kaffee + Abendbrot Abwasch

Zeit	MA	Tätigkeit
16.50	1€-Kraft	Sachen aus Aufzug auf Teewagen, 2 Körbe gespült, abgetrocknet
17.00		weggepackt
19.15		Abendbrot leicht zeitverzögert wegen Fußball WM Abendbrot kommt runter F Sachen aus Aufzug auf Teewagen Aufzug nach oben Teewagen an Spüle Geschirr in Körbe sortieren spülen sauberes Geschirr "auspacken", trocknen stapeln auf Teewagen mit anderem Teewagen zum Aufzug Aufzug 2. Mal leer räumen auf Teewagen Teewagen an Spüle Reste wegschmeißen
ab 19.34	K	alles solange wiederholen bis alles Geschirr gespült
19.55	F	kommt dazu
19.59	K	macht Spüle sauber
bis 20.01	F	trocknet fertig ab
20.04	K	packt Geschirr weg mit Teewagen zum Aufzug
20.05	F	Geschirr in Küchenschrank
1 Min.		mit 2. Teewagen zum Schrank
20.05	K	Tabletts mit Gläser / Tassen einzeln zum Aufzug --> rein
20.07		fertig

VILLA IM PARK, 22.06.06, Speisesaal morgens + mittags, 37

Gäste

Frühstück decken

Zeit	MA	Tätigkeit
6.58	A	Geschirr (sauber) aus Aufzug räumen, auf Teewagen Teller, U-Tassen, Tassen, Gläser, Messer, Löffel, Tischabfallbehälter Teewagen in Speisesaal vorne stehen lassen Teller in den Arm, rumgehen und verteilen ebenso mit Messer und so weiter Gläser an Wasserquelle aufgefüllt mehrere U-Tassen, Tassen und Teelöffel aus Teewagen als Gedeck zusammengestellt 5 Gedecke im Arm auf Tische verteilt 1 U-Tasse auf jeden Tisch f. Milchkännchen Reste vom Abend aus Speisesaal auf Teewagen Teewagen in Vorraum Quark, Marmelade, Butter Becel aus Aufzug auf Teewagen Löffel in Quark, Marmelade schmutziges Abendgeschirr in Aufzug --> runter Teewagen in Speisesaal Anrichte im Speisesaal Deko abräumen, abwischen weiße Decken drauf Brötchenkorb rauf Teewagen von Tisch zu Tisch ziehen Quark, Marmelade, Butter, Becel, verteilen mit leerem Teewagen in Vorraum Milchkännchen, Wurst- und Käseplatte aus Aufzug auf Teewagen Anlegegabeln ran Honig aus Schrank Vorraum auf Teewagen Teewagen in Speisesaal Teewagen vorne Wurst- und Käseplatten auf Tische verteilen, einzeln Honig verteilen Tablett mit Milchkännchen vom Teewagen genommen, auf Tische verteilt Teewagen in Vorraum aus Schrank Vorraum: Schälchen, Müsli, Knäcke, Sirup, Cornflakes, Teller, Gläser mit Löffel auf Teewagen
7.31		Teewagen im Speisesaal zur Anrichte, alles darauf aufgebaut Teewagen zum Aufzug
im Keller gewesen, was klären (Wer bekommt Buttermilch)		
7.34		Sachen aus Aufzug auf Teewagen: Joghurt, Milch, O-Saft, Brot alles auf Teewagen, Teewagen vorne in Speisesaal Joghurt, Milch, O-Saft auf Anrichte verteilen Brot einzeln auf Tische verteilen
7.36		Teewagen zum Aufzug Wasserkaraffen vom Teewagen im Speisesaal zum Auffüllen genommen
7.37		im Putzraum aufgefüllt
7.49		Hafergrütze aus Aufzug zum Tisch gebracht Kaffee- und Teekannen aus Aufzug auf Teewagen Aufzug runter Teewagen in Speisesaal mit Wagen von Tisch zu Tisch, Kannen verteilen

	Teewagen in Vorraum
	Brötchen aus Aufzug auf Teewagen
	Teewagen in Speisesaal
	im Brotkorb auf Anrichte verteilen
7.58	Teewagen in Vorraum an Aufzug, abwischen
7.59	Teewagen in Speisesaal hinten
8.04-8.05	Wasserkaraffen vom Teewagen im Speisesaal aufgefüllt wie oben
8.09	Saft aufgefüllt

Frühstück abräumen

Zeit MA Tätigkeit

8.54	B	holt Teewagen hinten aus Speisesaal, Gäste haben z.T. ihr Geschirr darauf gestapelt, in Vorraum stapelt schmutziges Geschirr in Aufzug Teewagen in Speisesaal von Tisch 1 - Tisch 8 Tisch für Tisch abgeräumt Teewagen mitgeschoben Teewagen in Vorraum Sachen in Aufzug --> runter warten bis Aufzug kommt Tisch und Stühle abwischen bis Tisch 7 in Vorraum gehen Restsachen von Teewagen in Aufzug Teewagen in Speisesaal Tisch 8+9 abräumen Tisch 8+9 abwischen mit Teewagen in Vorraum Teewagen-Sachen in Aufzug --> runter Abwischeimer aus Speisesaal in Vorraum Teewagen abgewischt Buffet abgeräumt: alles einzeln geholt und in Schrank oder Aufzug Knäcke, Cornflakes, Joghurt, Müsli
9.25		Brötchenkorb sauber gemacht Speisesaal gefegt
9.33		Teewagen in Speisesaal geholt Buffet sauberes Geschirr abgeräumt auf Teewagen Decken von Buffet abgenommen andere Decke und Schafe auf Buffet gestellt Teewagen in Vorraum Geschirr von Teewagen in Schrank
9.39		Teewagen an Aufzug

Mittag decken

Zeit MA Tätigkeit

10.46	B	im Speisesaalvorraum: sauberes Geschirr aus Aufzug auf Teewagen geräumt Aufzug runter
10.51		Geschirr von Teewagen in Schrank Gläser und Besteck draufgelassen Gläser mit Tablett zur „Quelle“ im Speisesaal getragen

- Tablett zurück auf Teewagen
 Rest-Gläser in Schrank
 Eimer mit Messer in Speisesaal getragen
 Liste mit Plätzen aus Vorraum geholt
 Messer von Tisch zu Tisch abgezählt, auf Haufen auf Tisch gelegt
 Eimer mit Gabeln aus Vorraum geholt
 ebenso verfahren
 zurück im Vorraum, restl. Besteck in Schubladen sortiert
 im Speisesaal: Besteck nach Plan auf Plätze gelegt
 11.13-11.15 Klärung mit der Leitung: Was ist noch zu tun? Alles so i. O.?
 weiter Gabeln/Messer gelegt
 Teelöffel gelegt
 Eimer zurück in Vorraum
 Servietten aus Vorraum geholt
 Serviettenständer auf Tischen aufgefüllt
 Tischabfalleimer aus Vorraum geholt und einzeln auf Tische gestellt
 im Vorraum: Dessert aus Aufzug auf Teewagen
 Teewagen in Speisesaal
 Desserts auf Plätze verteilt
 von Tisch 1 bis Tisch 9, mit Teewagen von Tisch zu Tisch
 11.31 Teewagen zum Aufzug
- 11.50-11.51 A Quelle: Karaffen aufgefüllt
 11.57 Teller aus Aufzug auf Teewagen
 mit Teewagen in Speisesaal
 Teller verteilen: mit Wagen von Tisch zu Tisch gefahren, 3 Tische so,
 dann Tellerstapel in Arm genommen, rumgegangen
 12.00 Teewagen zum Aufzug
 12.02 Wasser an „Quelle“ aufgefüllt
 12.03 Kleckereien an „Quelle“ weggewischt
 warten bis alle Gäste sitzen
 12.05 Telefonat an Küche: los geht's
 Kartoffeln kommen mit Fahrstuhl hoch
 A + I aus Aufzug auf Teewagen, Löffel rein
 Teewagen in Speisesaal
 Kartoffeln auf Tische
 v. Tisch zu Tisch mit Wagen durch Speisesaal
 leeren Teewagen zum Aufzug
 kurze Wartezeit
 Gemüse aus Aufzug auf Teewagen, Löffel rein
 Gemüse auf Tische
 v. Tisch zu Tisch mit Wagen durch Speisesaal
 leeren Teewagen zum Aufzug
 kurze Wartezeit
 Hähnchenschenkel aus Aufzug auf Teewagen, Gabel ran
 Hähnchenschenkel auf Tische
 v. Tisch zu Tisch mit Wagen durch Speisesaal
 12.11 Teewagen bleibt im Speisesaal mit leerem Eimer für Besteck
 bis 12.14 A Gäste betreut

Mittag abräumen

Zeit MA Tätigkeit

- 12.45 A Teewagen im Speisesaal ordnen/organisieren

Gäste haben schon ihr Geschirr darauf gestapelt
 Tische abräumen
 Geschirr auf Teewagen stapeln
 Wagen in Vorraum
 alles in Aufzug stapeln
 Teewagen abwischen
 Kehrblech, Besen, Eimer aus Vorraum nehmen, in Speisesaal
 groben Dreck entfernen
 Info: Wer ist zum Kaffee da?
 Anzahl U-Tassen + Tassen auf Teewagen + Zucker
 in Speisesaal vorne hinstellen
 Tische abwischen, 1-9
 Eimer in Vorraum gebracht
 Tassen, U-Tassen eindecken
 auf Wagen stapeln, an Tische verteilen
 non vorne nach hinten
 Zucker bei Bedarf auf Tischen nachfüllen
 Teewagen in Vorraum zum Aufzug
 Milch, Kaffee, Teekannen aus Aufzug auf Teewagen
 in Speisesaal
 von vorne nach hinten, von Tisch zu Tisch verteilen
 Teewagen zum Aufzug
 Wasser an Quelle aufgefüllt im Putzraum
 Gläser zur Quelle getragen
 Teelöffel auf Teewagen
 im Speisesaal Teewagen hinten abgestellt
 Teelöffeleimer genommen, von hinten nach vorne gegangen und Platz für Platz
 verteilt
 13.25 Teelöffeleimer in Schrank Vorraum

VILLA IM PARK, 27.06.06, Küche morgens + mittags, 36 Gäste

Abwasch Frühstück

Zeit	MA Tätigkeit
8.55	D schmutziges Geschirr aus Aufzug (aus Speisesaal) auf Teewagen, zur Spüle stellen einzelne Schälchen / Teller mit Resten zum Tisch an Kühlung tragen Reste zusammen tun Geschirr zum Abwasch Reste in Kühlung Deckel passt nicht --> einmal quer durch Küche (gegenüber von Brot) um neuen zu holen
9.06	Aufzug leer räumen
9.12	Aufzug leer räumen weiter s.o. Platz säubern, Aufzug säubern, Müsli + Cornflakes auffüllen
9.30	fertig
9.06	C spült schmutziges Geschirr sortiert es in Körbe vorspülen mit Handbrause spülen in Maschine

		abtrocknen, auf Tisch stapeln lässt Wasser in Spülbecken rein, zum Vorweichen für Quark- und Marmeladenschälchen
9.34		vom Tisch sauberes Geschirr auf Teewagen in Schrank oder Aufzug vorgeweichte Schälchen gespült danach sauberes Geschirr nur auf Tisch und einzeln übergetragen, ohne Teewagen
10.38		macht Raucherpause
9.34-9.35	D	kippt Kaffeereste aus Thermoskannen zurück in Bereiter ???
10.07-10.11		trocknet mit ab
10.48-10.49	C	Kaffeekannen spülen und außen abwischen
10.52		Kaffeekannen spülen und außen abwischen
11.02-11.06		sauberes Geschirr wegräumen, Geschirrspülmaschine neu säubern

Abwasch Mittag

Zeit	MA	Tätigkeit
12.40	H	Kochgeschirr und Geschirr von Mitarbeiteressen spülen
	D	räumt sauberes weg, trocknet ab, ohne Teewagen, auf Tisch in Mitte oder gleich in Schrank
12.48-12.51	F	räumt Aufzug leer auf Teewagen --> zur Spüle
	H	wäscht alle Teller / Besteck 1x mit Schwamm ab, dann in Korb --> Spüle
12.52	C	räumt Teewagen an Spüle leer alles auf Spüle Teewagen zum Aufzug leer räumen, Reste auf Teewagen auf Tisch bei Herd
12.55-12.56	D	kratzt Reste zusammen, Schalen zum Abwasch
12.56-12.57	C	wischt 2 Teewagen ab
12.57-13.05	D	trocknet ab, räumt weg, packt Essensreste zusammen, alles Geschirr auf Tisch in Mitte
12.57	C	trocknet ab
13.05	H	räumt sauberes Geschirr weg, in Aufzug oder Schrank, einzeln
13.08	H	trocknet mit ab und räumt weg
13.14	C	fertig
13.14	H	Spüle sauber machen, auseinander bauen, reinigen
13.25	H	fertig

Langeoog, 07.09.06, Speisesaal S2, 25 Mütter + 45 Kinder

Mittagstische abräumen

Zeit	MA	Tätigkeit
12.25	I	kleiner Speisesaal (6 Mütter, 9 Kinder): abräumen: Tisch für Tisch, alles auf Teewagen, stapeln, Tische grob säubern Tische sehr verdreckt (Reis überall)
12.34		Teewagen in Küche, Feger, Handfeger und sauberen Lappen geholt
12.35		Buffet abwischen, Stühle abwischen, Tische abwischen, fegen (sehr schwierig --> Reis)

- 12.45 Sachen in Küche zurück, Teewagen geholt, 2 gr. Behälter an beiden Seiten (1x für Besteck, 1x für Servietten und Müll - nicht Speisereste), 1 Eimer auf Teewagen (Schweineeimer)
 großer Speisesaal (18 Mütter, 35 Kinder)
 Tisch für Tisch, 17 Tische
 Tische sehen sehr verdreckt, chaotisch aus: Reis überall nichts aufgeräumt, zusammengestellt (nur ein Tisch!)
 Hähnchen --> viel Abfall
 Alles super auf Wagen sortiert, gestapelt
 2 Buffets abgeräumt (Saft, Wasserkanne, Salat, Dressing)
- 13.04 Wagen in Küche (Spüle)
- 13.05 Besen, Handfeger, Schaufel, Lappen geholt, in gr. Speisesaal: s.o.
 schmutzige Lätzchen und Waschlappen eingesammelt und mit schmutzigem Eimer (vom Stuhl und Tisch abwischen) in Küche gebracht
- 13.21 in Küche alles zurück: Müll entsorgt
 Teewagen mit Frühstücksgeschirr aus Küche geholt, wurde nach Frühstück beladen
 Geschirr wird vom Wagen auf alle 3 Buffets (2x gr. Speisesaal, 1x kl. Speisesaal) geräumt --> für Kaffeetrinken
 Besteck vergessen, aus Küche geholt, auch auf Buffet Geschirr, Gläser und Besteck auffüllen
- 13.27 1 Telefonat, Bestellung der Kindergruppen für Kaffeetrinken (wie viele Kids sind da?)
 Kaffee kochen, 3 Kannen
 Tee kochen, 3 Kannen (mit Wasserkocher)
 3x Kekse in Schalen (Kekse aus Lager geholt)
 3x Milch fertig machen, in Krüge
 alles auf Teewagen, Teewagen in Vorraum
 noch Schälchen und Gläser auf Wagen
 auf jedes Buffet: je 1x Milch, Kaffee, Tee, Kekes
 Schälchen und Gläser auf Buffets
- 13.51 Wagen in Küche zurück
 Essen für Kindergruppen machen: 2 Curver-Kisten mit Milchpackung, Kanne, Becher, U-Tassen + Kekse
- 13.56 Auf Teewagen im Vorraum

Kaffee + Abend

Zeit MA Tätigkeit

15.05 | beide Speisesäle abgeräumt, Teewagen in die Küche, abgewaschen

15.20 gr. Speisesaal eingedeckt, Wagen vorne, alles einzeln auf Arm zu Plätzen getragen

bis hier nicht dabei gewesen

15.35 im kl. Speisesaal, Teewagen vorne stehen gelassen

verteilt: Teller

Servietten

U-Tassen

Tassen

Kidsteller + Gabeln

Becher für Kids

Gabeln

Messer

kl. Löffel

alle Tassen vom Buffet auf Wagen geräumt

- 15.44 mit Teewagen in Küchenvorraum
sauberes Geschirr weggeräumt, vom Wagen in Schrank
- 15.46 fertig
- 17.10 Teewagen aus Küche (mit Abendbrotsachen beladen geholt + im gr. Speisesaal auf Buffets aufgebaut:
Rohkost, 3 Schalen + Dip
Fischschale
Wurst-, Käseplatte
4 Schalen m. abgepacktem Brotaufstrich, Käse
für Reduktionskost Schalen mit Halbfettmargarine und Philadelphia, 1 Wurst-, 1 Käseplatte
Sonderkost auf Tische verteilt
Butter auf Tische verteilt
- 17.17 Teewagen in Küche zurück
- bis 17.19 2x Dressing aus Küche geholt, in gr. Speisesaal aufs Buffet
- 17.33 m. Teewagen voll Sachen in kl. Speisesaal
s. o., alles aufs Buffet geräumt, auch Brötchen und Teekannen
Teekannen auch in gr. Speisesaal
- 17.37 Teewagen zurück in Küche
- 18.31 mit leerem Teewagen in kl. Speisesaal
Tisch für Tisch abräumen
relativ gut zusammengestelltes Geschirr der Gäste
alles auf Teewagen gut sortiert gestapelt
3 Behälter auf Wagen: Besteck, Essensreste, sonstiger Abfall
alles auf oberste Teewagenebene gestapelt
Buffet abgeräumt --> auf mittlere und unterste Ebene gestapelt, Essensreste schon hier in Eimer!
- 18.37 mit Teewagen in Küche zum Abwasch
mit neuem gr. Teewagen und 2 Behälter links und rechts dran und 1 Eimer obendrauf in gr. Speisesaal
Tisch für Tisch abräumen
Tische chaotisch
alles auf Wagen stapeln
- 18.51 Teewagen in Küche zum Abwasch
Eimer mit Spülmittel zum Tischabwischen fertig gemacht
in gr. Speisesaal, Tische und Buffet abgewischt
- 18.58 in kl. Speisesaal, Tische und Buffet abgewischt
- 19.03 Eimer in Küche zurück
Besen und Handfeger genommen
in gr. Speisesaal gefegt
- 19.12 mit Besen und Handfeger in kl. Speisesaal -->gefegt
- 19.15 Besen und Handfeger in Küche zurück
Teewagen aus Küche geholt (fertig gepackt mit Frühstücksgeschirr, in kl. Speisesaal
nacheinander einzeln eingedeckt
Teller
Servietten
U-Tassen
Tassen
Kidsteller
Kidsbecher

- Messer
 Kidsgabeln + kl. Löffel an Tassen
 Gläser und kl. Schälchen auf Buffet
 Getränkespender (Wasser) und Obstkorb von Buffet auf Teewagen
 19.21 in gr. Speisesaal, Getränkespender (Wasser) und Obstkorb von Buffet auf Teewagen
 in Küche
 Obstkörbe und Wasserspender auf Teewagen in Kühlraum
 Teewagen mit sauberem Geschirr geholt
 in gr. Speisesaal
 eindecken, s.o., nur Tassen mit Wagen rumfahren
 2 U-Tassen fehlen, aus Küche geholt
 1 Kidsteller fehlt, aus Küche geholt
 19.37 Teewagen in Küche zurück, Restgeschirr in Schränke geräumt
 19.38 fertig

Langeoog, 08.09.06, Küche Frühdienst, Mittag Speisenausgabe, 25 Mütter + 45 Kinder

Frühstück decken

Zeit MA Tätigkeit

- 5.30 IV Kaffee gekocht
 Obst und Wasserbehälter aus Kühlraum geholt, auf Teewagen, Wasserbehälter aufgefüllt, auf Buffets verteilt
 mit Teewagen in Küche zurück, Cornflakesspender aus Trockenlager geholt, auf 2
 5.35 Teewagen (1x gr. + 1x kl. Speisesaal)
 Multisaft aus Lager geholt
 in Küche, abgepackte Marmelade, Honig usw. in Schälchen --> auf Wagen
 zum Küchenschrank mit Wagen, abgepackte Streichwurst, 1/2 Fett-Margarine, Streichkäse, vegetarischer Aufstrich usw.: im Küchenschrank in Schalen gefüllt --> auf Wagen
 Milchkännchen auf Tablett gestellt
 Personalfrühstücksteewagen auch bestückt: Schalen mit Müsli, Marmelade usw.
 Milchkännchen füllen --> auf Wagen
 Butterschälchen fertig gemacht (jede Mutter, die möchte und darf bekommt "eine Scheibe Butter" in ein Schälchen
 mit Teewagen in gr. Speisesaal, Sachen auf Buffet und Tische (Butter, Sonderkost)
 5.46 verteilt
 5.51 in Küche mit Teewagen zurück
 Saft- und Milchkaraffen auf Teewagen
 Milch, abgepacktes Brot, Quark, Joghurt aus Kühlraum geholt
 abgepacktes Brot auf Wagen
 Milch und Saft in Karaffen auf Wagen gefüllt
 Quark, Joghurt in je 3 kl. Schalen gefüllt (für jedes Buffet) und auf Wagen
 1 Wasserkaraffe fertig gemacht (für ein Buffet --> Wasserspender defekt)
 6.05 Milch in großen Topf
 6.10 m. Teewagen in kl. Speisesaal
 alles auf Buffet verteilen
 6.12 mit Teewagen in Küche zurück
 Anzahl Kaffeekannen gr. Speisesaal drauf
 Teekannen und restl. Kaffeekannen bereitgestellt

- 6.14 Wasser in Kessel aufgesetzt
Brötchen aus Gefrierschrank geholt (schon fertig auf Blechen)
in Heißluftdämpfer
Brötchenkörbe aus Trockenlager geholt + bei Heißluftdämpfer bereitgestellt
Kaffeekannen gefüllt
neuen Kaffee gekocht
- 6.25 m. Teewagen in gr. Speisesaal
Kaffeekannen auf Tischen verteilt
- 6.28 mit Teewagen (Milch, Saft, Quark, Joghurt) in Speisesäle und auf Buffets gestellt
mit Teewagen in Küche zurück
restlichen Quark, Joghurt (Eimer) auf Teewagen gestellt
heißes Wasser in Teekannen
Beutel rein
- 6.33 Brötchen fertig
Ofen aus
Kakao aufgefüllt
- 6.37 Wurst und Käse aus Kühlschrank (geschnitten)
Kaffee- und Teekannen für Speisesäle fertig gemacht
- 6.40 Wurst- und Käseplatten fertig gemacht, auf Teewagen
- 6.52 warme Milch in Kannen, auf Wagen
- 6.54 mit Teewagen in gr. Speisesaal, Sachen auf Buffet verteilt, Kannen auf Tische
- 6.58 in kl. Speisesaal, Kannen auf Tische, alles aufs Buffet
- 7.03 mit Teewagen in Küche zurück
1 vergessenen Tee nachgemacht, Nahrung für Sonderköstler zusammengestellt
mit Teewagen auf Tische verteilt
Sonderkosten im Verzeichnis abgehakt
Brötchen in Körbe verteilt
in kl. Speisesaal gebracht
- 7.14 in gr. Speisesaal gebracht
Sonderkostbrötchen verteilt
- 7.16 aufräumen, sauber machen
Kisten für Kindergruppen Zwischenmahlzeit fertig machen: 3 Gruppen = 3 Curver-
- 7.17 Kisten (Becher, Kannen, Schälchen, Löffel, je eine gr. Schale mit Joghurt
Brotkorb mit weichem Brot für Kleinkinder im kl. Speisesaal fertig gemacht und
- 7.28 hingebracht
- 7.31 fertig

Abwasch Frühstück

Zeit MA Tätigkeit

- 8.33 IV mit Teewagen in kl. Speisesaal
alle Buffetsachen drauf
- 8.37 in Küche mit Teewagen
Sachen weggeräumt
- 8.39 Spüle mit dreckigen Buffetsachen bestückt und angestellt
Teewagen abgewischt --> in Vorraum
Besteck vom Frühstück in Spülkorb
- 8.42 2. Teewagen abgewischt, Handtuch drauf, an Spüle
einen Teewagen genommen, in gr. Speisesaal --> Buffets abgeräumt
- 8.46 mit Teewagen in Küche
Sachen weggeräumt, auch Müll
- 8.52 Frühstücksgeschirr in Spüler
Geschirr gespült
einen Teewagen leer, sauber gemacht, in Vorraum

- sauberes Geschirr, wenn nötig abgetrocknet, auf bereitstehenden Teewagen gestapelt
 1 Teewagen für Küchensachen
 1 Teewagen für Geschirr für Schrank im Vorraum
 Teller, Schalen auf Sichtschmutz kontrolliert
- 9.30 sauberes Küchengeschirr mit Teewagen verteilt, rumgefahren und weggepackt
 9.32 Rest fertig gespült
 9.33 Kannen auf 3. Teewagen
 9.35 in Küche gefahren mit Teewagen und weggepackt
 weiter gespült
 Besteck wird abgetrocknet, aber nicht so gründlich wie in BB, reicht hier so, da Spüle heißer eingestellt!
- 9.48 Spüle geputzt
 nach jeder Mahlzeit Wasser neu, mittags sogar 1x mittendrin
- 9.54 restliches sauberes Geschirr verteilt
 9.57 fertig

Mittag Speisenausgabe

Zeit MA Tätigkeit

- 11.35 I Salate für Reduktionskost auf Teewagen aus Küche in Speisesäle verteilt
 11.39 mit Teewagen in Küche zurück
 Broccoli in Schalen, Sauce in Sauciere + Dilldeko, Nudeln in Schalen,
 11.43 Anlegebesteck ran --> auf Teewagen, in kl. Speisesaal
 11.43 II+III Sonderkost auf Teller fertig, Fisch auf Platten für jeden Tisch -->auf Teewagen
 III in kl. Speisesaal gebracht
 II 1x Spinat für kl. Speisesaal gemacht
 I hingebracht
- 11.50 alle Schalen für Nachlegeservice im kl. Speisesaal auf Teewagen
 11.51 I fertig, mit Wagen in Speisesaal
 II Schalen für Nudeln und Broccoli aus Wärmeschrank
 III Schalen für Sonderkost fertig machen
 II Schalen mit Nudeln und Broccoli füllen + auf Teewagen
 III Schalen für Sauce aus Wärmeschrank, füllen, Dill drauf
 II räumt Teewagen leer (aus kl. Speisesaal)
 macht Broccolischalen fertig
- 11.56 III Sauce in Speisesaal
 11.54 I zurück, Anlegebesteck an Nudeln --> Teewagen mit Nudeln rein in gr. Speisesaal
 11.57 III+I zurück
 II fertig
- 11.57 I Anlegebesteck an Broccoli
 Teewagen in gr. Speisesaal
- 11.59 zurück
 11.57 III+II holt Sonderkost gr. Speisesaal aus Ofen, Anlegebesteck ran
 III bringt Sonderkost in Speisesaal
- 12.00 III zurück
 11.59 alle Hand in Hand, restliche Sonderkost, Nachlege Sachen, fertig machen
 12.01 III+I damit in die Speisesäle
 12.01 II Personalesen fertig machen, auf Wagen
 12.05 fertig

Langeoog, 09.09.06, Speisesaal Nachmittag, Küche Abend, 25

Mütter + 45 Kinder

Nachmittag + Abend, Tische eindecken

Zeit MA Tätigkeit

	I	heute kaum Kaffeetrinker da, da "alle" auf Kutterfahrt, nur ein Buffet gerichtet (gr. Speisesaal), nur ein schmutziges Gedeck!
15.06		Teewagen aus Küche geholt in gr. Speisesaal, Buffet abgeräumt mit Teewagen in die Küche abgeräumt, Gedeck zum Abwasch
15.09		Kuchen abgedeckt, in Kühlraum
15.12		Teewagen in Küche für Abendbrotdecken fertig gemacht
15.15		mit Teewagen in gr. Speisesaal eingedeckt, Wagen vorne, alles einzeln auf Arm zu Plätzen getragen Teller Servietten U-Tassen Tassen Gabeln Messer mit Teewagen zu 4 Plätzen gefahren und kl. Löffel Kidsteller + Gabeln Becher für Kids verteilt Lätzchen und Waschlappen aus Küche geholt + aufgefüllt an Ausgabe im Speisesaal
15.37		im kl. Speisesaal, Teewagen vorne stehen gelassen verteilt: Teller Servietten U-Tassen Tassen Gabeln Messer kl. Löffel Kidsteller + Gabeln Becher für Kids
15.44		m. Teewagen in Küchenvorraum Sauberes Geschirr weggeräumt, vom Wagen in Schrank
15.46		fertig

Küche Abend

Zeit MA Tätigkeit

18.28	II	Abwasch Abendbrot 2 Teewagen aus kl. Speisesaal (1x Buffet, 1x Geschirr v. Tischen) Buffet-Teewagen leer geräumt Essenreste in den Müll Schalen/Platten in den Spülkorb, 1x Spülmaschine an Teewagen sauber gemacht
18.29		mit Teewagen in gr. Speisesaal, Buffet abgeräumt
18.30		mit Teewagen in Küche Buffet-Teewagen leer geräumt Essenreste in den Müll

- Schalen/Platten in den Spülkorb, 1x Spülmaschine an
saubere Körbe leer räumen, etwas Besteck abtrocknen
Körbe mit Schmutzgeschirr füllen
Teewagen sauber gemacht
- 18.35 mit Teewagen in gr. Speisesaal, 2. Buffet abgeräumt
mit Teewagen in Küche
Buffet-Teewagen leer geräumt
Essenreste in den Müll
Schalen/Platten in den Spülkorb, Spülmaschine an
Teewagen sauber gemacht --> in Vorraum
2. Geschirrwagen kommt aus gr. Speisesaal
spülen
saubere Körbe leer räumen
trockenes Geschirr auf Teewagen stapeln
- 18.55 Teewagen kl. Speisesaal leer
- 18.58 Teewagen sauber, auch für sauberes Geschirr bereitgestellt
Teewagen mit sauberem Geschirr (nur kl. Speisesaal) in Vorraum zum Eindecken
bereitgestellt
- I holt Teewagen mit sauberem Geschirr für gr. Speisesaal
fängt an, während letzte Maschinen laufen, Sachen für Küche einzeln (große Teile)
- II wegzupacken
gr. Teewagen (war Schmutzgeschirr v. gr. Speisesaal drauf) sauber und in
Vorraum
- 19.28 fängt an Maschine zu reinigen, räumt Besteckkästen weg
- 19.29 räumt Küchensachen mit Teewagen weg
- 19.38 Teewagen abwischen, in Vorraum
- 19.40 Fertig

Langeoog, 10.09.06, Speisesaal morgens, Küche Mittag,

25 Mütter + 45 Kinder

Frühstück ab, Mittag auf

Zeit MA Tätigkeit

- 9.24 IV mit großem Teewagen in Gr. Speisesaal
Tische von hinten an abgeräumt, Tisch für Tisch
alles auf Wagen sorgsam stapeln, außer Kaffee Kannen, bleiben erst mal stehen
mit Teewagen in Küche --> an Spüle abgestellt
leeren Teewagen aus Vorraum genommen
in gr. Speisesaal, Kannen eingesammelt
- 9.45 mit Teewagen in Küche --> an Spüle abgestellt
Besen, Handfeger geholt
Tische und Stühle werden im gr. Speisesaal abgefegt (Sonntag = gute
Tischdecken auf Tische :-)
Eimer mit Wasser aus Küche auf Teewagen geholt, in gr. Speisesaal
- 9.54 Buffets abgewischt
- 9.57 Boden gefegt
- 10.11 in kl. Speisesaal
- X alle 3 Buffets abgeräumt
- 9.24 kl. Speisesaal Geschirr abgeräumt
Geschirr spülen

- 10.09 Zwischenmahlzeit Mütter fertig gemacht
fährt Zwischenmahlzeit in Kaffeeecke Mütter
- 10.11 IV in kl. Speisesaal
Tische und Stühle abgefegt
Buffet abgewischt
Boden gefegt
- 10.20 mit Teewagen in Küche zurück
Sachen weggepackt (Besen..)
Teewagen abgewischt
in Vorraum, Mittagsgeschirr auf Teewagen gestellt (Teller, Besteck)
mit Teewagen in gr. Speisesaal
Wagen in die Mitte gestellt
Tellerstapel in den Arm, Tisch für Tisch eingedeckt, danach ebenso mit
Servietten
Gabeln
Messer
kl. Löffel
Kinderteller
- 10.41 Reduktionskostteller wieder eingesammelt (kommen in Wärmeschrank für
Tellergericht)
- 10.44 Kinderbesteck angelegt
in kl. Speisesaal mit Teewagen
Teller eingedeckt
Kidsteller
Servietten
Gabeln
Messer
- 10.52 mit Teewagen in Küchenvorraum zurück
restl. Geschirr wegräumen
Personalspeisenteewagen mit Geschirr bestückt
- 10.56 neuen Teewagen aus Vorraum
mit Gläsern und Karaffen bestückt
- 11.38 Karaffen 1/2 mit Wasser (Sprudel) gefüllt
Rest mit A-Saft aufgefüllt
Ketchup- und Majoeimer aus Kühlung geholt
in je 3 Schalen gefüllt
Löffel rein
in gr. Speisesaal mit Teewagen; Karaffen, Gläser, Majo, Ketchup aufs Buffet
in kl. Speisesaal, ebenso
- 11.46 in Küche zurück
leere Flaschen und Saftpappen weggeräumt
- 11.48 Ketchup und Majo für Personalwagen fertig gemacht
- 11.49 fertig

Küche Mittag

Zeit MA Tätigkeit

- mittags spülen
- 12.42 V Kochgeschirr spülen
Teewagen aus kl. Speisesaal leergeräumt
schmutziges Geschirr in Körbe einsortiert
abgewaschen

- 12.55 Wagen aus gr. Speisesaal kommt zur Spüle
spülen, spülen, spülen...
- 13.46 fängt an die Küchensachen wegzuräumen
- 13.59 gr. Teewagen leer, abwischen, in Vorraum
räumt Küchensachen weiter weg
- 14.03 räumt Teewagen mit Küchensachen weg
- 14.14 Teewagen mit sauberem Geschirr in Vorraum --> in Schränke räumen
- 14.15 Spüle säubern
- 14.23 letzte Sachen weg
- Fußboden gewischt (ist nicht ihre Aufgabe! Eigentlich S2-Dienst = Robert)
- 14.26 fertig