

Køkkenmappen



G.A. Hagemanns Kollegium

Senest Opdateret: November 2019

Indhold

Køkkenrengøringer

- KEN og Mellemgang
- Kolde Køkken
- Varme Køkken
- Gulve og Hjul
- Spisesal og Mellemgang
- Viskevask og Toiletter
- Kælderrum
- Skralderum og TV-Stue

Køkkenregler og -råd

- De Ti Køkkenbud
- Kolde og Varme Køkken
- Mad til Side
- Hverdag
- Weekend
- Streglister
- Køleskabe
- Køkkenvagter
- Gæstespisere
- Køkkenpersonalet
- Almindelig Rengøring

Køkkenvagter

- Morgenvagt
- Formiddagsvagt
- Aftenvagt
- Weekend-Morgenvagt
- Weekend-Aftenvagt

Køkkenrengøringer

KEN og Mellemgang

Tages hver søndag kl. 20:00

Rengøring: som udgangspunkt med klud og unirens (gul)

I mellemgangen:

- Kantinerne i mellemgangen flyttes, hylder rengøres.
- Dørhåndtag rengøres.
- Gulvet fejes/støvsuges.
- Gulvet i mellemgangen rengøres grundigt m. moppe og grovrens (blå).

Ved stjernevergøring ():*

- Træpaneler aftørres m. klud.

I opvaskerummet:

- Gulvet rengøres m. moppe og grovrens, også under KEN, saltbeholderen og vasken.
- Beskidte vægfliser rengøres m. grovrens, eftertørres m. viskestykke.
- Kaffe- og thekander fjernes fra vindueskarmen, vindueskarmen rengøres, kanderne sættes tilbage igen.
- Opvask fra kolde køkken køres igennem KEN.
- KEN rengøres udvendigt.
- KEN slukkes, tømmes og rengøres grundigt indvendigt. Som udgangspunkt skal KEN IKKE tændes og fyldes igen.
- Begge sider af KENs transportbånd samt ruller rengøres grundigt (især i hjørner).
- Bordet og bordben rengøres.
- Hylde under bordet tømmes og rengøres.
- Hylde løftes op og stativet under dem rengøres. Hylde fyldes op igen.
- Vasken, det #-formede stativ og afløbsristen rengøres m. stålsvamp og grovrens (husk handske).
- Vandhanen rengøres, evt. m. kalkfjerner (rød), eftertørres m. viskestykke.
- Undersiden af vasken og rørene rengøres.

Ved stjernevergøring ():*

- Lamperne aftørres m. klud.
- Plader inde i KEN rengøres grundigt.

Kolde Køkken

Tages hver søndag kl. 20:00

Rengøring: som udgangspunkt med klud og unirens (gul)

I kolde køkken:

- Køleskabene tømmes for madrester, bakker køres igennem KEN.
- Køleskabene rengøres både ind- og udvendigt. Husk håndtag og gummilister.
- Saladetten (grøntkøleskabet i midten) rengøres både ind- og udvendigt. Husk plastlåg og plastbeholder.
- Stativerne tages ud af de fire små køleskabe og saladetten, disse rengøres grundigt.
- Beskidte vægfliser rengøres m. grovrens (blå) (særlig opmærksomhed bag køkkenbord og skraldespand), eftertørres m. viskestykke.
- Bordoverflader og bordben rengøres.
- Ting fjernes fra hylder UNDER vasken, hylderne rengøres.
- Hylderne løftes op, stativet under dem rengøres.
- Hylderne, og tingene på dem, sættes på plads.
- Vindueskarm rengøres.
- På hylder til venstre for vinduer: skåle mm. fjernes, hylderne rengøres, skåle mm. sættes tilbage.
- Vasken og afløbsristen rengøres m. stålsvamp og grovrens (blå) (brug handsker).
- Vandhanen rengøres, evt. m. kalkfjerner (rød), eftertørres m. viskestykke.
- Undersiden af vasken og rørene rengøres.
- Bordet til kaffe og the (inklusive kaffekværnen) rengøres.
- Papir fyldes op i beholderen.
- Dørhåndtag i varme køkken rengøres.
- Alt sættes pænt på plads igen.

Ved stjernevergøring (*):

- Dør og dørkarme ind til kolde køkken rengøres.
- Kantiner og krukker, der bruges til opbevaring af køkkenudstyr, rengøres.
- Rester af klistermærker og tape på det store køleskab fjernes (brug sprit)
- I det store køleskab fjernes de lodrette lister til ristene, der vaskes grundigt bag ved disse, listerne sættes på plads igen.
- I saladetten fjernes vand- og lodrette lister til ristene, der vaskes grundigt bag ved disse, listerne sættes på plads igen.
- I saladetten fjernes bagvæggen der vender hen mod døren, bagvæggen og 'afløbet' indenunder vaskes grundigt, bagvæggen sættes på plads igen.

Varme Køkken

Tages hver søndag kl. 20:00

Rengøring: som udgangspunkt med klud og unirens (gul)

I varme køkken:

- Komfurets overdele (ikke varmepladerne) vaskes igennem KEN. Hvis elementerne ikke er rene eller der er pletter på, skal de skrubbes grundigt.
- Komfurets varmeplader rengøres, eftertørres m. viskestykke.
- Gryderne fjernes fra hylden under komfuret. Hylde rengøres. Gryderne sættes på plads igen.
- Komfuret rengøres overalt, eftertørres m. viskestykke.
- Kipstegeren rengøres udvendigt, og afløb rengøres m. stålsvamp og unirens.
- Ovnene rengøres udvendigt (låger, sider, håndtag, overside), eftertørres m. viskestykke.
- Beskidte vægfliser rengøres m. grovrens (blå) (husk handsker) (særlig opmærksomhed bag vask, kipsteger, komfur og skraldespand), eftertørres m. viskestykke.
- Bordoverflader og bordben rengøres.
- Hylde under køkkenborde rengøres.
- Hylde løftes op og stativet under dem rengøres.
- Hylde over køkkenborde rengøres.
- Vasken og afløbsristen rengøres m. stålsvamp og grovrens (husk handsker).
- Vandhanen rengøres m. unirens, evt. m. kalkfjerner (rød), eftertørres m. viskestykke.
- Undersiden af vasken og rørene rengøres.
- Blastkøleskabet (hurtigfryseren) rengøres, både ind- og udvendigt, eftertørres m. viskestykke.
- Røremaskinen rengøres, eftertørres m. viskestykke.
- Hylde med madvarer rengøres.
- Dørhåndtag i varme køkken rengøres.

Ved stjernerengøring (*):

- Alle paneler og døre i varme køkken rengøres.
- Kantiner, kurve mm. med køkkenredskaber rengøres.
- Blastkøleskabet rykkes ud og rengøres på bagsiden.
- Bakken med vand under blastkøleskabet tømmes.

I kolde køkken/spisesalen:

- Paninimaskinen (inkl. fedtopsamlere) rengøres ind- og udvendigt, eftertørres m. viskestykke.
- Drypopsamlere ved kaffemaskinen (moderskabet) rengøres, eftertørres m. viskestykke.

Gulve og Hjul

Tages hver søndag kl. 20:00

Rengøring: som udgangspunkt med klud og unirens (gul)

Hjul:

- Bageplader rengøres, eftertørres m. viskestykke.
- Særligt beskidte bageplader køres også igennem KEN, eftertørres m. viskestykke.
- Rullestativer rengøres, inklusiv hjul
- Rulleborde rengøres, inklusiv hjul
- Melbøtter rengøres, inklusiv kanter og håndtag
- Melbøtter tages ud af deres rullestativ, rullestativ rengøres, melbøtter sættes på plads igen.
- Skraldestativer i Kolde og Varme Køkken, Spisesalen og Opvaskerum rengøres grundigt. Skraldeposer skiftes ud.

Gulve:

- Skraldespande, rulleborde, rullestativer mm. sættes ud i mellemgangen, for at give plads til gulvvask.
- Gulvet fejes grundigt i Varme og Kolde Køkken (inklusiv hjørner, bag borde, under køleskabe, omkring kipsteger og komfur).
- Gulvet spules med vandslangen.
- 30L vand m. grovrens (blå) fordeles på gulvet. Der skrubbes grundigt på gulvet (inklusiv hjørner, bag borde, under køleskabe, omkring kipsteger og komfur).
- Døren mellem Varme og Kolde Køkken lukkes, gulvet bag denne skrubbes grundigt.
- Gulvet spules m. vandslangen.
- Gulvet svabes indtil det er næsten tørt, vær opmærksom på tilbageværende vand under ovne, borde og køleskabe.
- Afløbet ved kipstegeren (inklusiv risten), samt de små afløb under vaskene, renses og vaskes grundigt.
- Skraldespande, rulleborde, rullestativer mm. sættes på plads igen.

Ved stjernevergøring ():*

- Emhættens filtre tages ud, sættes i blød i sæbevand, vaskes derefter i KEN.
- Lamperne i Varme og Kolde Køkken aftørres m. klud.

Spisesal og Mellemgange

Tages hver søndag kl. 20:00

Rengøring: som udgangspunkt med klud og unirens (gul)

I spisesalen:

- Morgenmadsprodukter fjernes fra morgenmadsbordet. Bordpladen, brødbakken og ovenpå mikrobølgeovnen rengøres.
- Morgenmadsprodukter fjernes fra hylder under bordet, hylder rengøres.
- Det store skærebræt vaskes op i hånden, eftertørres m. viskestykke.
- Rugbrødsmaskinen rengøres, inklusiv skiven (husk at tage stikket ud), eftertørres m. viskestykke.
- Mikrobølgeovnen rengøres ind- og udvendigt, eftertørres m. viskestykke.
- Morgenmadsprodukter sættes på plads igen.
- Bestik mm. fjernes fra bestik-reolen. Reolen rengøres udvendigt og på hylderne. Bestik sættes på plads igen.
- Vindueskarme rengøres.
- Lågerne til tallerken-skabene rengøres.
- Dørhåndtagene ind til tv-stuen rengøres.
- Bordene i spisesalen rengøres.
- Gulvet fejes/støvsuges i spisesalen.
- Gulvet vaskes m. moppe og unirens.

Ved stjernevergøring ():*

- Tallerkener mm. tages ud af tallerken-skabene, hylder rengøres, tallerkener mm. sættes på plads igen.
- Paneler aftørres m. klud.

Viskevask og Toiletter

Tages hver lørdag (delvist mandag)

I toilettet ved spisesalen:

- Vaskespanden fyldes m. unirens (gul).
- Risten og vandlåsen rengøres m. unirens. Vandlåsen fyldes med vand inden den sættes på plads.
- Flg. overflader rengøres m. klud (blå), brug unirens:
Omkring dørhåndtag, låger og fliser ved vasken.
- Toilettrens påføres i kummen.
- Toilet rengøres m. klud (gul), brug unirens. Toilet eftertørres m. tør klud (gul).
- Spejl aftørres, brug små mængder glasrens, tør med viskestykke
- Håndvask skrubbes m. kalkfjerner (rød), brug skuresvamp og lad virke
- Skraldespanden tømmes. Brugte toiletruller fjernes.
- Håndsæbe-beholdere fyldes op.
- Toiletpapir fyldes op.
- Papirbeholder fyldes op.
- Rene håndklæder hænges op.
- Kummen rengøres for toilettrens, håndvasken rengøres for kalkfjerner.
- Gulvet vaskes m. moppe, brug unirens.

Ved stjerneverengøring ():*

- Papirbeholderen vaskes m. unirens.

Viskevask:

- Der ryddes op i vaske- og tørrekælderen. Tøj, klemmer og bøjler samles op.
- Kurven(e) rengøres m. klud (blå), brug unirens.
- Skraldespanden tømmes.
- Gulvet fejes i vaskerummet, bordet tørres af m. klud (blå), brug unirens.
- Vaskemaskinerne tørres af m. klud, brug unirens (front, top, håndtag)

Tages hver lørdag og mandag:

- Klude, viskestykker osv. fra kassen under bordet, og fra kassen ved køkkenet, vaskes i opvaskemaskinen. Brug vaskepulver, indstil til kogevaske.
- Klude, viskestykker og håndklæder tørres ordentligt, f.eks. via tørretumbler i op til 3 timer.
- **VIGTIGT:** 8 viskestykker, 8 klude og forklæder lægges ud i køkkenet. Resten af vasketøjet lægges pænt på plads i rengøringsrummet.

Ved stjerneverengøring ():*

- Glemte tøj lægges i en bunke, der gøres reklame herfor.
- Gulvet i vaske- og tørrekælderen fejes og vaskes med moppe m. unirens.

Kælderrum

Tages hver søndag kl. 20:00

Rengøring: som udgangspunkt med klud og unirens (gul)

I kælderrummet:

- Køleskabene rengøres både ind- og udvendigt (husk håndtag og gummilister).
- Fryserne rengøres udvendigt (husk håndtag).
- Bøtter med mel, gryn og sukker rengøres udvendigt (inklusiv kanter og håndtag).
- Bøtter tages ud af deres rullestativ, rullestativ rengøres, bøtter sættes på plads igen.
- Varer på hylder og reoler fjernes, hylder, reoler og ben rengøres, varer sættes på plads igen. (Husk hylderne i rummet med vareelevators).
- Papkasser fladgøres og bæres op i papcontaineren i gården.
- Gulvet fejes/støvsuges.
- Gulvet vaskes med vand og grovrens (blå) i hele kælderen, på trapperne op til yderdøren og dørtrinnet ind til Varme Køkken.

Ved stjernevergøring (*):

- Døre og karme vaskes med våd klud.
- Alle overflader på vareelevatoren tørres af.
- I servicerummet til venstre for trappen tørres hylder af med våd klud, og gulvet vaskes med vand og grovrens.
- Samtlige varer på hylderne tørres af med våd klud.

Skralderum og TV-Stue

Tages hver mandag efter frokost

Rengøring: som udgangspunkt med klud og grovrens (blå)

Skralderum:

- Der ryddes op i skralde-skakten, så skraldemændene ikke er i tvivl om, hvad de skal tage med.
- Fliser i skralderummet rengøres.
- Skraldespandene rengøres indvendigt, brug evt. en blå gulvskrubbe. Der må ikke ligge vand tilbage i bunden af spandene efter rengøring.
- Skraldespandene rengøres udvendigt, inklusiv hjul.
- **VIGTIGT:** Nye, gennemsigtige skraldesække sættes i skraldespandene.
- Døre og håndtag rengøres m. unirens (gul)
- Gulvet fejes i skralderummet og mellemgangen.
- Gulvet vaskes i skralderummet og mellemgangen.

TV-Stue:

- Vinduer åbnes for at lufte ud.
- Glemte service sættes på plads, affald smides ud.
- Sofapuder rystes, og der støvsuges mellem puderne. Sofa og puder sættes pænt på plads.
- Følgende overflader aftørres: højtalere, hylder, anlæg, vindueskarm, borde.
- Håndtag til døre og vinduer vaskes m. unirens. Vinduer lukkes.
- Gulvet omkring sofaer og døre vaskes m. moppe og unirens.

Ved stjernevergøring ():*

- Dørkarme tørres af.
- Hele gulvet støvsuges, og vaskes m. moppe og unirens.

Køkkenregler og -råd

De 10 Køkkenbud

1. Køkkenet er vores. Vær ikke bange for at bruge det.
2. Gæstespisere er altid velkommen. Til frokost og aftensmad i hverdagene skal de meldes til køkkenet. Husk at spørge om du skal hjælpe til.
3. Hvis du gør mere rent end du sviner, får vi mad i rene kantiner.
4. Køkkenmaskinerne er til for at blive brugt - spørg Tina og Anne om hvordan de behandles bedst.
5. For at køkkenet kan fungere ordentligt er det vigtigt, at alle køkkenvagter tages. Det er en god idé at spare krydser op.
6. Du må altid stille sulten via køleskabene ud mod spisesalen. Respekter madpakkehyldernes funktion.
7. Tag mad med måde.
8. For at undgå møl skal alle varer under morgenmadsskænken være pakket ind i tæt emballage.
9. Hjælp til med opvasken. Fodres KEN med rester, holder bakterierne vilde fester. Så husk at skylle af.
10. Køkkenrengøringerne starter søndag kl. 20:00. Sørg for at madlavning, spisning, oprydning og opvask er klaret inden da.

Kolde og Varme Køkken

Man vil ofte høre begreberne “kolde køkken” og “varme køkken”. Kolde køkken er den del af køkkenet nærmest spisesalen, fordi her befinder de kolde køleskabe sig. Den anden del af køkkenet kaldes det varme køkken, fordi her befinder de varme ovne sig.

Mad til side

På hverdage kan man få sat aftensmad til side ved at lægge en seddel til aftenvagterne. Sørg for på sedlen at indikere hvis man er vegetar, pescetar eller har allergier.

Hverdag

Spisetiderne er på hverdag:

Morgenmad	valgfrit
Frokost	kl. 11:45-13:00
Aftensmad	kl. 18:00-19:00

Hvis man indtager sine måltider uden for dette tidsrum, skal man huske at rydde op og vaske op efter sig. Mælk, surmælksprodukter og ost skal altid sættes på køl efter brug.

Weekend

I weekenderne laver man selv mad af de varer der er indkøbt til weekenden. Man må tage fra alle køleskabe i kolde køkken, weekendkøleskabet, mælkekøleskabet og konserver, ris, pasta og kartofler. Man skal til enhver tid holde fingrene væk fra Det Forbudte Køleskab.

Hvis du åbner dåser med konserver, skal det, du ikke bruger, puttes i plastikbøtter og mærkes med dato samt indhold. Det er god kutyme at åbne de små dåser frem for de store.

Enhver tager sin egen opvask hele weekenden igennem. Det er ikke weekendvagternes opgave at vaske dine gryder og tallerkener op, det gør du selv!

Hvis man tager det sidste - eller næsten det sidste - af en vare, bør man skrive dette til køkkenpersonalet i køkkenbogen, så der kan blive bestilt nyt hjem. Bogen ligger på hylden i Varme Køkken.

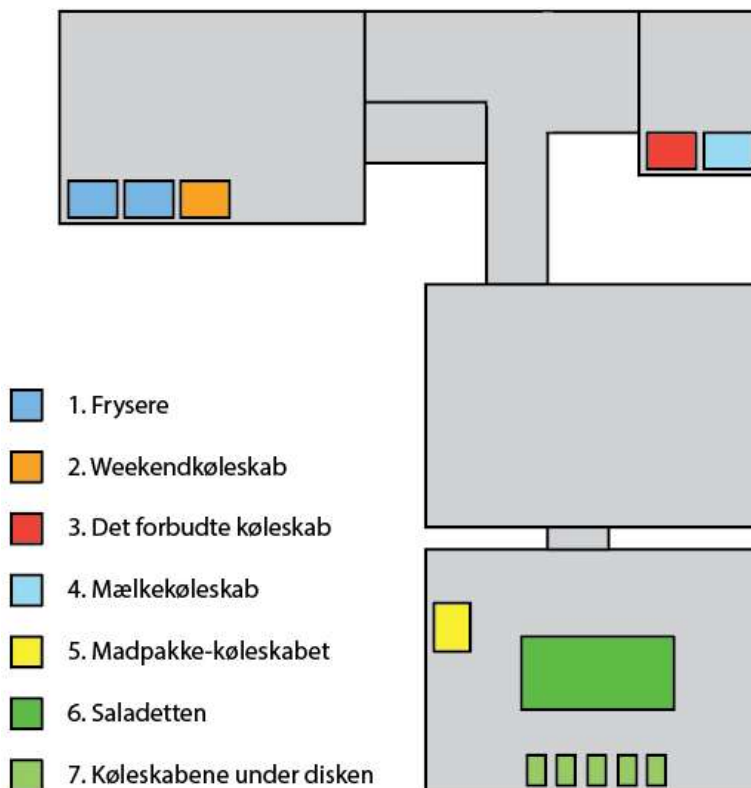
Streglister

- Gæstespisere (på sedlen i kolde køkken)
- Kaffe udover det køkkenvagten har sat frem (på sedlen på kaffemaskinen)
- Køkkenstreglisten (i mellemgangen)
 - Mælk/yoghurt efter kl. 12:00 og før kl. 06:00
 - Boller, brød og kage (3 gange ugentligt kan der bages til alle på kollegiets regning)
 - Andre varer som tages udenfor måltiderne

Bager man boller, kage eller laver andre "private" madprojekter (dvs. alt udover almindelige måltider), streger man på køkkenstreglisten i mellemgangen.

Beløbene opkræves over alumnekontoen.

Køleskabe



1. Fryserne: Fryserne administreres af Tina og Anne og af køkkengruppen i ferier. Hvis du har brug for fryseplads, henvises til fryserne på salkøkkenerne. Hvis fryserne på salkøkkenerne er for små, så spørg Tina og Anne, om du må låne en plads i fryserne i kælderen.
2. Weekendkøleskabet: Her lægger Tina og Anne mad frem til weekenden. Her vil du finde pålæg og kød til aftensmad, hvis ikke andre alumner har taget det op i madpakke-køleskabet. I hverdage bruger Tina og Anne køleskabet.
3. Det forbudte køleskab: som navnet antyder, er det forbudt at tage mad fra dette køleskab. Her gemmer Tina og Anne særlige ingredienser, som indgår i deres madplan.
4. Mælkekøleskabet: Her kan du hente mælk, yoghurt, ost og smør, hvis der ikke er mere tilbage i køleskabene under disken. Mælkekøleskabet indeholder også nyttige ingredienser til weekenden, fx. gær og creme fraiche.
5. Madpakke/aftensmads-køleskabet: De to øverste hylder er i hverdagen forbeholdt alumner, der skal smøre madpakke. I den nederste del af køleskabet sætter Tina og Anne aftensmad klar til hverdagens aftenvagter. I weekenden må alle rester og ingredienser fra dette køleskab bruges i madlavningen.
6. Saladetten: Grøntsagerne i saladetten er til fri afbenyttelse til frokost, madpakker og mellemmåltider.
7. Køleskabene under disken: Maden i køleskabene under disken er du altid velkommen til at tage.

Køkkenvagter

Køkkenet drives dels af køkkenpersonalet, som står for den daglige madlavning, dels af alumnerne. Dette foregår ved, at alumnerne tager køkkenvagter. Der skelnes mellem flere forskellige former for køkkenvagter:

- Morgenvagter, hvor en alumne står tidligt op og sørger for, at morgenmaden er klar til klokken 07:00. Denne type vagt giver et køkkenkryds.
- Formiddagsvagter, hvor en alumne hjælper til i køkkenet med de af køkkendamen stillede opgaver. Denne type vagter giver 2 krydser, eller 1 kryds pr. time brugt.
- Aftenvagter, hvor to alumner opvarmer og serverer aftensmaden for de øvrige alumner, samt tager opvasken. Denne type vagter giver 2 køkkenkrydser til hver alumne (3 krydser hvis der skal laves ekstra opgaver). Vagten begynder kl. 17:30 og slutter kl. 19:00-20:00, afhængigt af hvor effektivt der arbejdes.
- Weekendvagter, hvor en alumne rydder op i køkkenet. Denne type vagter giver 1-2 køkkenkrydser afhængigt af, om det er vagter midt eller senest på dagen.

Alle køkkenvagter står nærmere beskrevet på siden af køleskabet til venstre for indgangen til kolde køkken, samt bagerst i Køkkenmappen. Det er køkkenvagtens ansvar at sørge for, at køkken, spisesal og kælderrummene efterlades rene og ryddelige, når vagten er slut.

Man vælger køkkenvagter ved at skrive sit navn på skemaet på opslagstavlen i mellemgangen. Hver alumne forventes at tage køkkenvagter svarende til mindst 2 køkkenkrydser i hver 3-ugers periode. Den første morgen- og aftenvagt skal man tage sammen med sin fylgje.

Udeblivelse

Har man skrevet sig på en vagt og bliver forhindret i at tage denne, skal man selv finde en stedfortræder. Man kan IKKE nøjes med at strege sig fra listen. Udebliver man fra en køkkenvagt eller er den ikke taget godt nok, trækkes der et køkkenkryds.

Gæstespisere

Til alle måltider kan man medbringe gæster. Inviterer man gæster, skal man give køkkenet besked snarest muligt, gerne nogle dage før, og hvis man har mere end 2 gæster med, skal man tilbyde at hjælpe i køkkenet. Har man glemt at give besked, kan gæsterne godt spise med under forudsætning af, at der er mad nok til alumnerne (dvs. man kan tage mad kl. 18:30). Husk at påføre antallet af gæstespisere på gæstespiserlisten i spisesalen. Man kan også have gæster i weekenden, men hvis i laver mad af husets madvarer, skal du strege ligesom til hverdag. NB: Weekendkødet er forbeholdt alumner, hvorfor du selv må sørge for indkøb af dette til dine gæster.

Køkkenpersonalet

Køkkenpersonalet arbejder fra kl. 07:00 til ca. kl. 13:00. I dette tidsrum er køkkenet og kontoret principielt deres. Hvis man skal lave noget, mens de er der, bedes man forhøre om det er i orden, så man ikke forstyrrer deres arbejde (eller deres frokostpause)! Vis derfor hensyn. Dette er almindelig høflighed, der viser, at man respekterer deres enemærker.

Kommunikation

Hvis man har kommentarer til maden, også konstruktiv kritik, bliver køkkenpersonalet (som oftest) glade, hvis man skriver dette i køkkenbogen eller siger det til dem. Mere generel kritik og kommentar skal dog meddeles Køkkengruppen, som vil bringe det videre til køkkenmøderne. Køkkenpersonalet skriver også i køkkenbogen og angiver, hvad man skal gøre, når man har aftenvagte.

Ønsker og Forslag

Du er til enhver tid velkommen til at foreslå nye retter og komme med gode ideer til køkkenpersonalet. Derudover har du ret til at ønske en middagsret i forbindelse med din fødselsdag, enten på selve dagen eller inden for en uge før eller efter.

Køkkenrundvisning

Køkkengruppen og -personalet plejer med jævne mellemrum at holde en køkkenrundvisning, hvor de enkelte maskiners måde at fungere på bliver demonstreret for uindviede. Hvis man ikke har været til køkkenrundvisning endnu og er i tvivl om hvordan ovne, komfur, røremaskine eller andre mere komplicerede maskiner fungerer, så SPØRG frem for at komme til skade eller ødelægge ting.

Almindelig rengøring

Det er meget vigtigt, at alle rydder op efter sig selv, og at køkkenet til enhver tid holdes så rent som muligt. Vi skal alle sammen kunne holde ud at lave mad i køkkenet, og det er samtidig køkkenpersonalets arbejdsplads. Tænk på det når du tager det sidste stykke pålæg i plastbøtten, spiser natmad eller holder fest. Desuden får vi af og til besøg af Levnedsmiddelkontrollen, som har bemyndigelse til at lukke køkkenet, hvis det ikke lever op til standarden.

Opvasken forsvinder desværre ikke af sig selv, og der er grænser for KENs evner. Han kan hverken skylle af, fjerne fastgroede/fastbrændte madrester, eller sætte på plads. Derudover bliver tallerkener, fade, skåle m.m. heller ikke rene, hvis de ligger i flere lag i opvaskebakkerne. I det hele taget skal køkkenet rengøres af dig efter din madlavning, og det gælder både i hverdagene og i weekender.

Køkkenvagter på G.A. Hagemanns Kollegium

Morgenvagt: (1 person, 06:30-08:30)

- Aviser og blade hentes ved hoveddøren; tages ned i køkkenet
 - KEN tændes
 - Te- og kaffekander tømmes
 - Kaffemaskine vaskes inden brug (koldt vand igennem, skrub bunden ren)
 - Der laves 6 kander te (1-2 skefulde pr. kande) og 5L kaffe
 - Der fyldes 4 kander vand
 - Brødbordet gøres rent m. klud, herunder brødskeer og bakke
 - Brødbordet fyldes op med brød, havregryn, cornflakes, rosiner og sukker
 - De små køleskabe fyldes op med mælk, A38, smør og marmelade
 - Borde i spisesal og køkken tørres af m. klud
 - Opvask tages ud til KEN, køres gennem KEN og sættes på plads, inklusiv bestik
 - Evt. tøm skraldespandene i spisesal, køkken og KEN
 - Er du tidligt færdig? Tilbyd din hjælp til Tina og Anne
 - Hav en dejlig dag!
-

Formiddagsvagt: (1 person, 09:00-11:00)

Formiddagsvagten består i, at hjælpe til i køkkenet med de af køkkendamerne stillede opgaver. Denne type vagt giver krydser alt efter tid brugt i køkkenet.

Eftermiddagsvagt: (1 person, 14:00-15:00)

- Borde i spisesal tørres af m. klud
- Stolene stilles pænt
- Opvask tages ud til KEN
- Opvask køres gennem KEN og sættes på plads
- Tomme madbakker, skåle, mm. køres gennem KEN og sættes på plads
- Hav en skøn aften!

Køkkenvagter på G.A. Hagemanns Kollegium

Aftenvagt: (2 personer, 17:30-20:00)

- Aftensmad opvarmes og tilberedes som der står beskrevet i køkkenbogen
- Borde i spisesal tørres af m. klud
- Opvask tages ud til KEN, køres gennem KEN og sættes på plads, inklusiv bestik
- Te- og kaffekander tømmes
- Kaffemaskine vaskes inden brug (koldt vand igennem, skrub bunden ren)
- Der laves 6 kander te (1-2 skefulde pr. kande) og 2.5L kaffe
- Der fyldes 8 kander vand
- Aftensmad stilles frem til servering
- Madsedler hentes fra køkkenbogen
- Der sættes en tallerken mad til side til hver madseddel
- Spis!
- Opvask køres gennem KEN og sættes på plads
- KEN slukkes og åbnes, prop fjernes og KEN tømmes
- KEN rengøres indvendigt
- Prop sættes på plads, KEN lukkes
- Gulvet ved KEN vaskes m. gul unirens jf 5 S'er (Spul, Skrub, Spul, Svab, SMIL!)
- Madrester sættes i køleskabet i kolde køkken
- Der noteres i køkkenbogen hvor mange der har været til spisning (inkl. mad sat til side og gæster)
- Borde i køkkenet tørres af m. klud
- Gulvet i køkkenet vaskes m. gul unirens jf 5 S'er (Spul, Skrub, Spul, Svab, SMIL!)
- Skraldespande i spisesalen, køkken og KEN skiftes
- Mikrobølgeovnen vaskes indvendigt
- Rene klude og viskestykker lægges klar til næste dag.
- **ONSDAG:** papcontainere sættes ud på gaden.
- **TORS DAG:** Papcontainere tages ind fra gaden.
- Hav en skøn aften!

Køkkenvagter på G.A. Hagemanns Kollegium

Weekend-Morgenvagt: (1 person, 08:30:10:00-)

- KEN tændes
- Te- og kaffekander tømmes
- Kaffemaskine vaskes inden brug (koldt vand igennem, skrub bunden ren)
- Der laves 6 kander te (1-2 skefulde pr. kande) og 5L kaffe
- Der fyldes 4 kander vand
- Brødbordet gøres rent m. klud, herunder brødskeer og bakke
- Brødbordet fyldes op med brød, havregryn, cornflakes, rosiner og sukker
- De små køleskabe fyldes op med mælk, A38, smør og marmelade
- Borde i spisesal og køkken tørres af m. klud
- Opvask tages ud til KEN, køres gennem KEN og sættes på plads, inklusiv bestik
- Mikrobølgeovnen vaskes indvendigt
- Evt. tøm skraldespandene i spisesal, køkken og KEN
- Hav en lækker weekend!

Weekend-Eftermiddagsvagt: (1 person, 14:00-15:00)

- Borde i spisesal tørres af m. klud
- Opvask tages ud til KEN
- Opvask køres gennem KEN og sættes på plads
- Tomme madbakker, skåle, mm. køres gennem KEN og sættes på plads
- Hav en skøn aften!

Weekend-Aftenvagt: (1 person, 19:00-20:00)

- Borde i spisesal tørres af m. klud
- Opvask tages ud til KEN
- Opvask køres gennem KEN og sættes på plads
- Vurder kvaliteten af madrester i køleskabene i kolde køkken - madrester der er værd at gemme gemmes, resten smides ud
- Tomme madbakker, skåle, mm. køres gennem KEN og sættes på plads
- Hav en skøn aften!