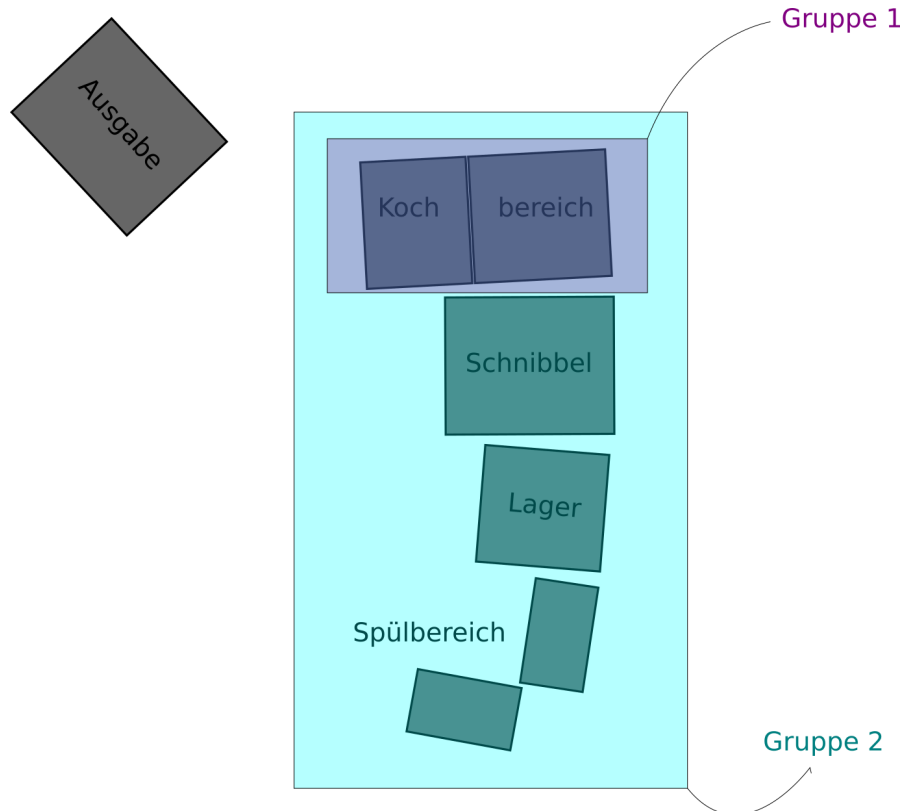


# Küchenaufbau Mobilitätswendecamp

Knoblauchfahne

August 31, 2023

Hier folgt eine Übersicht des genauen Aufbaus der Küche im Luitpoldpark. Der Zeltaufbau ist der Übersicht auf dem Generellen Lageplan zu entnehmen. Eine Beschriftung zur Zuordnung der einzelnen Zelte findet sich hier:

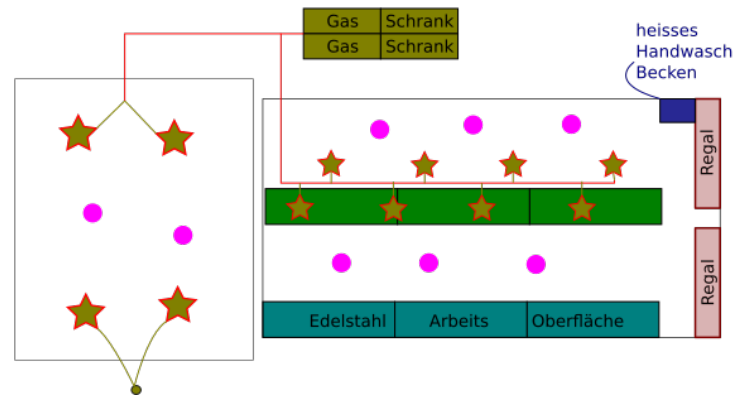


Wir listen nun die Innenbauten in nach Komplexität absteigender Reihenfolge auf. Insgesamt gilt: Grüne Rechtecke stellen Biertische dar, blaue Rechtecke Edelstahloberflächen. Rosa ovale stellen exemplarisch die Aufstellung von arbeitenden Personen dar. Alles Restliche sollte sich nach der Beschriftung selbst erklären.

## 1 Kochbereich

Siehe Konzept hat im Kochbereich nur Gruppe 1 Zutritt. Der Aufbau ist wie folgt gestaltet.

### Aussenkoch- und Innenkochbereich



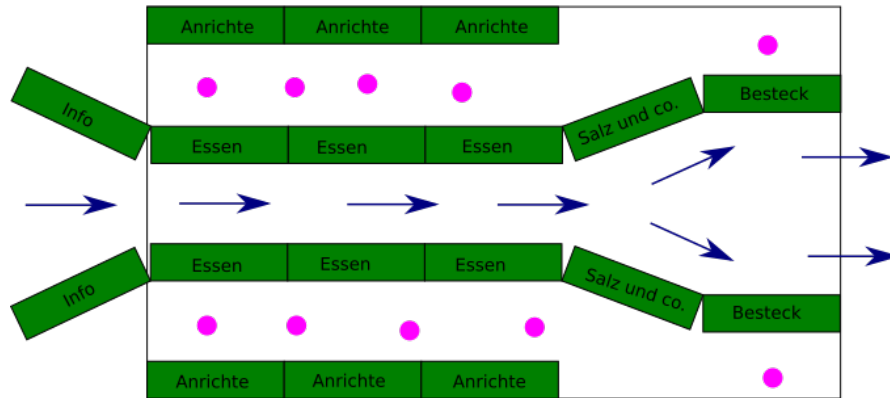
Die Sterne bezeichnen die Gasbrenner. Auf den Tischen werden kleine Dreiecksbrenner ( $8,5kW$ ) aufgebaut um Woks zum Braten zu betreiben. Neben den Biertischen stehen am Boden dann Brenner für 100L Töpfe ( $11,5kW$ ). Diese Innengasanlage ist mit Verrohrung (in orange) mit den Gasschränken verbunden, lediglich am Ende der Rohre sind 40cm Schlauchstücke (in gelb).

In der Aussengasanlage finden sich zwei große Bräter ( $32,5kW$ ), die ebenfalls mit der Gasanlage verbunden sind. Bei Bedarf (sollten mehr Menschen als gedacht Essen wollen) kann die Aussenanlage noch um zwei Brenner erweitert werden, die provisorisch schon einmal eingezeichnet sind. Da dort die Schlauchstücke länger als 40cm wären, werden Schlauchsicherungen verbaut.

Der Kochbereich ist mit Hebeboden bebodet. Dieser ist gut reinigbar und rutschfest, sowie relativ wasserundurchlässig.

## 2 Ausgabezelt

### Ausgabezeltkonzept

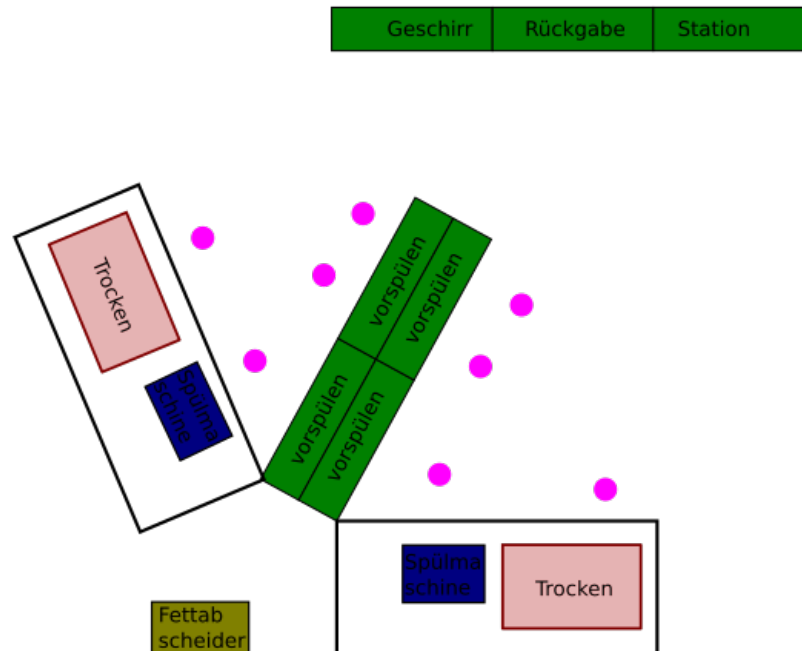


Die Menschen stehen an auf einem der Wege des Luitpoldparks um die Belastung der Grasnarbe zu minimieren. Dann schreiten sie durch das Ausgabezelt hindurch wo Helfende von beiden Seiten Teller anrichten, die sich dann genommen werden. Für Besteck und Nachwürzen herrscht Selbstbedienung, beaufsichtigt von einer weiteren Person. Nach dem Ausgabezelt stoßen die Menschen sogleich auf die Essenswiese um sich zur Mahlzeiteinnahme niederzulassen.

Der Hauptweg ist mit Lastverteilenden Bodenplatten ausgelegt. Zum Schutz vor Staub und Ungeziefer ist auch der Bereich der Ausgebenden mit einem leichteren Boden ausgelegt.

### 3 Spülbereich

## Spülkonzept mit Spülmobilen

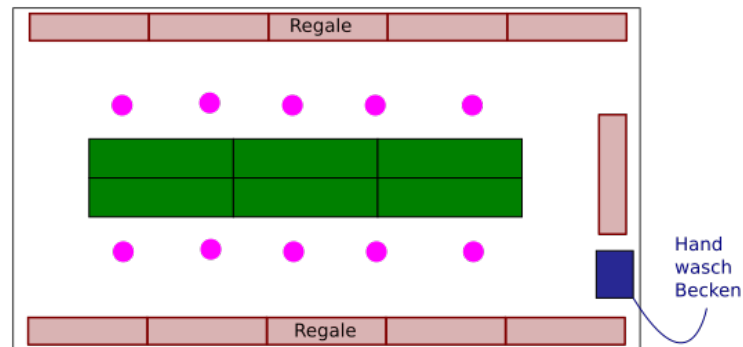


Im Spülbereich wird das von den Essenden zurückgegebene Geschirr erst vorgespült, dann durch Gastropülmaschinen nachgespült und zum Lufttrocknen in die Spülmobile geräumt. Schließlich wandert das trockene Geschirr von dort zum Anrichtebereich des Ausgabezelts.

Es findet sich dort auch der Fettabscheider, der den entsprechenden Din-Normen entspricht und das Fettbehaftete Abwasser des Abwaschs reinigt.

## 4 Schnibbel und Vorbereitungsbereich

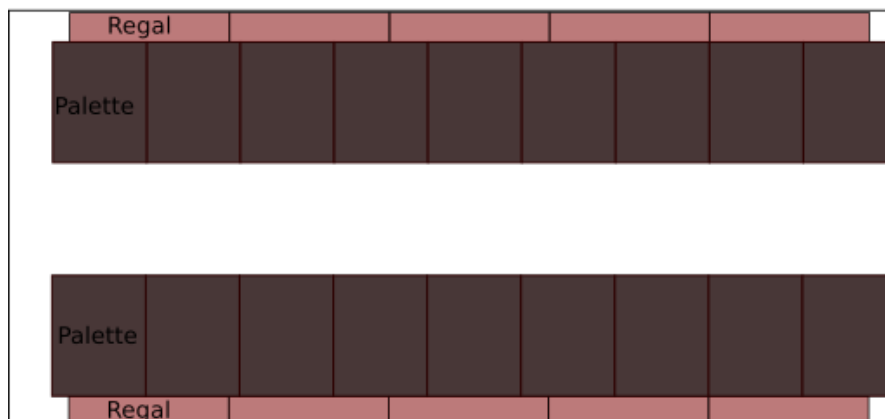
### Schnibbel und Vorbereitungszelt



Der Schneidebereich ist ausgestattet mit Biertischen, auf denen Schneidebretter eine gute Arbeitsoberfläche bieten. In den Regalen wird beispielsweise das zu schneidende Gemüse in Lebensmittelechten Wannen zwischengelagert, sowie Werkzeug wie Schneidemaschinen oder Allzweckwölfe.

## 5 Lagerzelt

### Lagerzeltaufbau

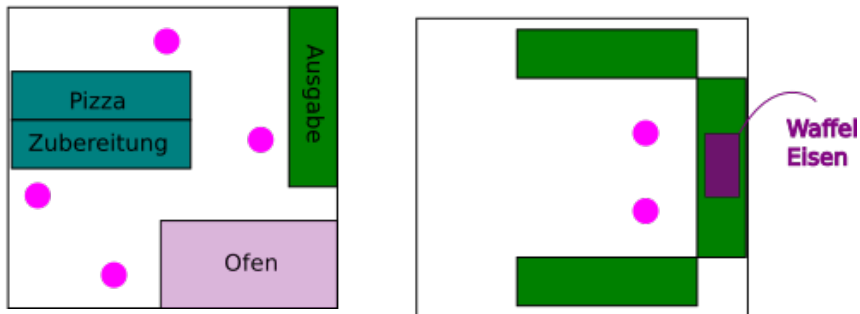


Im Lagerzelt finden sich sowohl Regale als auch Paletten in einer vor Ort zu entscheidenden Anordnung. Dort wird alles nicht zu kühlende gelagert, das später verkocht werden soll.

## 6 Pizza und Waffel

I

# Pizzastand Waffelstand



Es werden möglicherweise ein Pizza und Waffelstand aufgebaut. Das Waffeleisen hat  $7kW$  und ist Strombetrieben, der Waffelteig wird von Gruppe 1 in der Küche zubereitet und lagert im Kühlwagen. Der Pizzaofen wird mit Laubholz betrieben.