

Herzlich Willkommen -  
Diese Küche ist für alle da!



Liebe Nutzer\*innen,  
in der Küche kann selbstverständlich alles verwendet werden,  
dafür braucht es jedoch Ihre Mithilfe!

### Bitte

- Räumen Sie nach der Benutzung alles entsprechend in die Regale und Schubladen zurück
- Spülen Sie Ihr Geschirr
- „Vergessen“ Sie keine Lebensmittel im Kühlschrank
- Halten Sie die Küche sauber

Vielen herzlichen Dank!

In diesem Info-Heft finden Sie eine Bestandsliste der Küche sowie Angaben zur Nutzung der elektronischen Geräte, Lagerung von Besteck, Verpackungsmaterialien, Lebensmitteln u.v.m.

Auf allen Schranktüren und Schubladen sind zudem Schilder angebracht, die den jeweiligen Inhalt aufzeigen.

## Nutzung der elektronischen Geräte

- Gerne können Sie die Elektronischen Geräte der Küche nutzen. Hierbei gibt es allerdings ein paar Dinge zu beachten, die bei der Einweisung in die Räume ausführlich erläutert werden. Sollten Sie dennoch Fragen haben, können Sie gerne einen Termin für eine erneute kurze Einweisung in die Küchengeräte durch die studentische Hilfskraft (aktuell Frau Amrei Wehnert) vereinbaren. Anfragen hierzu bitte an **[bildungswerkstatt@f01.th-koeln.de](mailto:bildungswerkstatt@f01.th-koeln.de)**

Hier eine Auflistung der wichtigsten Aspekte:

- Kühlschrank: Hier können Sie Lebensmittel für den Zeitraum Ihres Aufenthaltes in der Küche kühlen und lagern. Achten Sie bitte darauf, dass Sie die Lebensmittel bei Verlassen der Küche aus dem Kühlschrank nehmen, sodass dieser wieder frei ist und keine Lebensmittel vergammeln o.ä..
- Spülmaschine: Nach Gebrauch von Geschirr lässt sich dieses ganz einfach in der Spülmaschine säubern. Tabs für die Spülmaschine finden Sie im Schrank unter der Spüle. Das Bedien-Tableau der Spülmaschine befindet sich in der Spülmaschinenklappe und erklärt sich (fast) von selbst. Die verbleibende Spül-Zeit wird auf den Boden unter der Spülmaschinenklappe projiziert. Nach Ablauf dieser Zeit

bitte das gespülte Geschirr aus der Maschine herausnehmen und wieder an den dafür vorgesehenen Platz zurückstellen.

Herd und Backofen: Für den Gebrauch von Herd und Backofen wird der Schlüssel für die Stromversorgung benötigt.



Diesen finden Sie unter der Spüle in einem Schälchen und auf Nachfrage auch bei Frau Kathrin Meiners.



Der Schlüssel passt zu dem NOTAUS-Knopf im Küchenbereich (an der Wand links vom Eingang zu W3). Ohne diesen Schlüssel und dessen Benutzung ist kein Strom für Herd und Backofen vorhanden. Nach Gebrauch des Herdes und/oder Backofens, ziehen Sie den Schlüssel bitte wieder und legen ihn zurück an den dafür vorgesehen Platz. Die Kochplatten funktionieren über Induktion. Eine ausführliche Anleitung zur Bedienung der Platten ist bei Frau Kathrin Meiners im Büro erhältlich.

### Grundordnung der Küchenregale und -schränke

Bitte räumen Sie die Tassen, Gläser, Teller etc. entsprechend dem Bild zurück in das Regal. Bitte Lagern Sie hier keine Lebensmittel, Verpackungen o.Ä.



Unter der Spüle finden Sie Schwämme, Spülmittel/-Tabs...



In dem linken Schrank der linken Küchenseite  
(unter dem Regal) befinden sich Backutensilien.



In dem Doppelschrank der rechten KÜchenseite  
(unter der Fensterfront) befinden sich Kaffee, Tee,  
Kekse, Zucker...



In dem rechten Schrank der rechten KÜchenseite  
(unter der Fensterfront) befindet sich Diverses....





In einem der beiden Rollwagen (die sich übrigens wunderbar überall hin rollen lassen) befinden sich Küchenfolien, Tüten, Schwämme, Küchenhandtücher, Küchengeräte, Töpfe und Kannen.



In einem der beiden Rollwagen (die sich übrigens wunderbar überall hin rollen lassen) befindet sich die Besteckschublade sowie Einweggeschirr und Dekomaterial (Servietten, Vasen, Teelicht-Gläser...).



## Bestandsliste Küche:

- 35 Gläser
- 23 weiße Tassen
- 29 bunte Tassen
- 19 große Porzellanteller
- 13 kleine Porzellanteller
- 38 Porzellan-Unterteller
- 14 große Plastikteller
- 45 bunte Plastikbecher
- 22 bunte Plastikschüsseln
- 3 Töpfe (versch. Größen)
- 66 Gabeln
- 15 Löffel
- 31 kleine Löffel
- 34 Messer
- 5 kleine Küchenmesser
- 1 Suppenkelle
- 1 Kelle
- 3 Flaschenöffner
- 2 Brotmesser

- 2 Pfannenwender
- 2 Teesiebe
- 1 Kartoffelschäler
- 1 Dosenöffner
- 2 Schneebesen
- 4 Rührstäbe
- 1 Kochmesser
- 38 kleine Schalen
- 1 große Schale
- 4 Tupperdosen
- 3 Brettchen
- 3 Rührschüsseln
- 2 Espressokannen
- 1 kleine Bodumkanne
- 1 Wasserkocher
- 2 Senseo-Maschinen
- 1 Crepe-Maker
- 1 Handrührgerät
- 3 Thermokannen
- 2 Servierteller
- 1 Topfuntersetzer

- Diverses Einweggeschirr
- Diverse Servietten
- 2 Vasen