

Infos zur Cafeteria am Gymnasium Hochrad für ehrenamtliche MitarbeiterInnen

Stand: 01. September 2016

Mensaverrein am Gymnasium Hochrad, Verantwortlich:
Stefanie Philipp, Vipan Tandon, Judith Gloe

Vorbemerkung:

Dieses Infopaket soll eine Hilfe für die Einarbeitung und zum Nachschlagen sein. Bitte vor dem ersten Einsatz schon mal aufmerksam lesen.

Erfahrene Helferinnen geben vor Ort Hilfestellung bei der Einarbeitung, so dass man die Abläufe schnell Die meisten Punkte, wie der Verbrauch bzw. die Verteilung der für den Tag bestellten frischen Lebensmitteln (v.a. Brötchen und Obst- und Gemüse) halten aber natürlich alle auch so ein, da sonst die Abläufe und Bestellungen nicht funktionieren.

Bei Änderungen in Abläufen werden wir diese Infos aktualisieren und alle informieren.

1 Organisatorisches

1.1 Eure Einarbeitung/ Fragen/ Feedback

Eingearbeitet/ eingeführt werden neue Helferinnen und Helfer über folgende Wege:

- Einführungsabende zum Cafeteriaablauf und die Hygieneschulung.
Termine: wird noch bekannt gegeben.
- Einführung in der ersten Schicht durch ein/e erfahrene/r Kollege/in,
- Beschriftungen, Aushänge, Fotos in der Küche und im Vorratsraum.

Organisation der Cafeteria/ Bestellungen

Die Cafeteria gehört zum gemeinnützigen Mensaverein am Gymnasium Hochrad.

Derzeit arbeiten ca. 150 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer in der Cafeteria mit.

Nicht alle sind **Mitglieder des Mensavereins**. Wer Mitglied ist, wird zur Mitgliederversammlung eingeladen.

Beitreten kann man dem Verein einfach über ein Formular, das in der Cafeteria ausliegt.

Im Vorstand sind: Vipan Tandon, Stefanie Philipp, Judith Gloe

Zusammenarbeit mit dem Team von Herrn Tandon

Herrn Tandon und sein Team sind jeden Tag vor Ort und Ansprechpartner in allen Fragen.

Sie unterstützen die Cafeteria-HelferInnen auch konkret, selbst, wenn mal "Not am Mann" ist, d.h. falls mal jemand seinen Dienst nicht wahrnehmen kann.

1.2 Dienste-, Gruppen- u. Schichtsystem

Die Tage sind in drei Schichten eingeteilt.

Frühschicht von 8:00 Uhr bis 10:00Uhr

Mittelschicht von 10:00 Uhr bis 12:00Uhr

Spätschicht von 12:00 Uhr bis 14:30Uhr

Die Gruppen organisieren sich im Wesentlichen selbst. Manche teilen sich in nur zwei Schichten, z.B. mit jeweils 3 Personen für 3 Stunden. Die Gruppen haben eine Teamleitung (siehe „T“ im Plan), der evtl. auch Ansprechpartner ist, falls sich in den Schichten etwas ändert.

1.3 Wenn man einen Dienst nicht wahrnehmen kann

Falls jemand seine Schicht vorhersehbar nicht wahrnehmen kann, bitte eigenständig und rechtzeitig über die Teamleitung oder direkt innerhalb der Gruppe klären, ob jemand aus der eigenen Gruppe die eigene Schicht noch mit übernehmen kann.

Kann niemand aus der eigenen Gruppe die Schicht übernehmen, dann bitte rechtzeitig aus einer der anderen Schichten am gleichen Tag nach Tauschmöglichkeiten fragen. Sollte auch das nicht zum Erfolg führen, kann man sich bei Herrn Tandon melden.

Kann man kurzfristig eine Schicht nicht wahrnehmen, ist es meist nicht mehr möglich, Ersatz zu finden, so melden Sie sich bitte trotzdem bei Herrn Tandon.

1.4 Hygiene/ Schutz

Alle ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer müssen vor dem Arbeitsbeginn in der Cafeteria an einer **Hygieneschulung** lt. Hygienegesetz teilnehmen.

Der Mensaverein bietet diese Schulung in einem Abendtermin in der Schule an.

Termin wird noch bekannt gegeben.

Vorab kann die Hygieneschulung auf der Homepage unter "Cafeteria" angeklickt werden.

Im Gesundheitsamt Eimsbüttel kann man die Schulung mit einem Schreiben des Mensavereins kostenfrei besuchen.

(<https://www.hamburg.de/behoerdenfinder/hamburg/11274495/>).

Die **Auffrischung** der Schulung kann man auch **online** machen

<http://www.gymnasium-hochrad.de/ueber-uns/mensa/hygieneschulung/>.

Konkret bei dem Dienst zu beachten ist (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

- Zu Beginn ggf. Ringe ablegen, Hände gründlich waschen UND desinfizieren. Dieses ist oft und bei Wechsel der Tätigkeit, z.B. nach Geld sortieren, zu wiederholen. .
- Zur Ausgabe der Waren müssen Einmalhandschuhe getragen werden, diese öfters wechseln und Hände oft und gründlich waschen und desinfizieren.
- Beim Verkauf Geld und Speisen nicht mit der gleichen Hand anfassen. Wem das leichter fällt, gibt die Lebensmittel mit der Zange aus.
- Kleine trockene, saubere Wunden mit einem wasserdichten Pflaster abdecken.
- Wer die in der Hygieneschulung erwähnten besonders gefährlichen Krankheiten hat oder ein Verdacht dafür vorliegt, darf nicht arbeiten und muss uns dies auch melden.
- Bei allen Speisen in Verpackungen das Haltbarkeitsdatum beachten.

2 Das Angebot /Der Verkauf

2.1 Was wird angeboten?

Den Schüler und Schülerinnen sollen gesunde und schmackhafte Speisen und Getränke angeboten werden. Das Angebot ist unserer Meinung nach reichhaltig und vielfältig und jeder Schüler kann hier etwas finden, um seinen Hunger zu stillen.

2.2 Wenn was fehlt oder zuviel ist: Bitte an Daniel Tandon weiterleiten.

2.3 Gemüse und Obst umsonst!

Täglich bestellen wir Gemüse und Obst und verteilen dieses hauptsächlich kostenfrei. Jeden Tag stellen wir für die **5. Klassen** zur **Mittagspause aktiv Schälchen mit geschnittenem Gemüse auf die Tische.**

10 Kilo Äpfel werden täglich an die Kinder verschenkt: Die Äpfel werden gewaschen und oben auf den Tresen in die große weiße Schüssel gelegt. Nicht alles auf einmal ausgeben, damit über den ganzen Tag etwas da ist.

2.4 Belegte Brötchen

Die Brötchen sollten reichlich belegt werden (z.B. 2 Scheiben Salami pro Brötchenhälfte) und mit Gurken, Tomaten, Paprika, Pesto oder mitgebrachten frischem Basilikum, Schnittlauch und Petersilie verziert werden.

3 Ablauf in der Cafeteria

3.1 Bitte beachten/ Achtung

- Wenn möglich bitte eine eigene **Schürze** mitbringen. Ein kleiner Vorrat an Schürzen ist in der Küche,
- **Die Helferinnen und Helfer können während ihrer Schicht umsonst aus dem Cafeteriabereich essen und trinken.**
- **Handys haben auf dem Schulgelände keinen/kaum Empfang also auch nicht in der Küche.** Man erreicht die HelferInnen also während der Schichten nicht! Es sollte möglichst wenig telefoniert werden, um den Schülerinnen und Schülern, die auf dem Schulgelände kein Handy nutzen dürfen, ein gutes Vorbild zu sein.

3.2 Frühschicht 8:00 – 10:00 Uhr

Vorbereitungen

- Kasse und Schlüssel im Sekretariat abholen.
- Vor Antritt Hände gründlich waschen UND desinfizieren!!! Oft wiederholen, z.B. nach Wechselgeld sortieren. Bei lackierten Fingernägeln Einmalhandschuhe tragen und entsprechend Hände in Handschuhen oft waschen und desinfizieren.
- Kasse mit Wechselgeld vorbereiten: Wechselgeldfach mit dem Kleingeld aus der abgeholt Kasse in Fächer sortiert auffüllen. Die Kasse kommt in die Schublade, die Fächer auf den Tresen.
- Wasserboiler auf 70 Grad einstellen (über Handspülbecken).
- Verkaufsfenster öffnen: Der Schlüssel ist auch am Schlüsselbund aus Sekretariat. Das Schloss befindet sich links neben der Tür aus der Küche über dem Handwaschbecken.
- 2 Kannen Kaffee kochen, Menge an Kaffeepulver pro Kanne: die im Kaffeemehl liegende Tasse ca. $\frac{3}{4}$ voll.
- Kühlfächer und Regale mit Getränken und Snacks auffüllen.

• **Tablets mit Papierunterlagen vorbereiten**

- Brötchen für 3 Tablets belegen: Reichlich belegen und verzieren. Ca. 2 Gurken, alle Tomaten, 3 Paprika, 1/2 Kopf Salat sind **für den gesamten Tag** zur Verzierung, also auch noch genug für Mittel- und Spätschicht übrig lassen.
- Äpfel waschen und in die Schüssel auf den Tresen legen.(kostenlos)
- Schnippeln: Teil des Gemüses in ca. 5 Schüsseln aufteilen und auf Tresen stellen.
- Backwaren (z.B. Croissants, Franzbrötchen) in die großen Körbe legen

• **Schüsseln mit Müsli (1 volle Schütte pro Schüssel) auf dem Tresen stapeln**

- Große Löffel für Müsli auf dem Tresen vorbereiten
- **9:25 Uhr Pause 20 Minuten Verkauf**
- Geld und Essen nicht mit gleichen Händen anfassen
- **9:45 Uhr Ende der Pause – 15 Minuten bis zur nächsten Schicht**
- Tische abwischen
- je nach Verkauf: Auffüllen von Getränken, Müsli, Brötchen auffüllen
- Schmutziges Geschirr (Kaffeebecher, Müslischalen) in die Spüle bei Herrn Tandon

3.3 Mittelschicht 10:00 -12:00 Uhr

Die 20-Minuten-Pause von 11:20 – 11:40 Uhr geht nahtlos über in das Mittagessen der 5. Klassen von 11:40 – 12:05 Uhr und von 12:00 – 12:25 Uhr.

Ab 10 Uhr genug Brötchen für den Ansturm vorbereiten, da man zwischendrin keine Zeit hat, neue Brötchen zu belegen oder Getränke aufzufüllen.

Ab 12:00 Uhr fängt dann auch die Spätschicht an. Oft bleiben aus der Mittelschicht einer oder zwei etwas länger als 12:00 Uhr, wenn sehr viel los ist.

Vorbereitung

- Vor Antritt Hände gründlich waschen UND desinfizieren!!! Oft wiederholen, z.B. nach Wechselgeld sortieren. Bei lackierten Fingernägeln Einmalhandschuhe tragen und entsprechend Hände in Handschuhen oft waschen und desinfizieren.
- Ggf. neuen Kaffee kochen, Menge an Kaffeepulver pro Kanne: die im Kaffeemehl liegende Tasse nicht ganz voll
- Ggf. Kühlfächer und Regale mit Getränken und Snacks auffüllen.
- So viele Brötchen belegen, dass die 3 Tablettts wieder voll sind: Reichlich belegen und verzieren. Ein bisschen Gurke, alle Tomaten, Paprika, Salat sind **für gesamten Tag** zur Verzierung, also noch etwas für die Spätschicht übrig lassen
- Äpfel waschen und in die Schüssel auf den Tresen legen (kostenlos)
- Schnippeln Teil des Gemüses/Obsts für Tag, siehe auch 2.3.
 - Ca. 5 Gurken, Rest der Möhren in 24 Schüsseln verteilt für die Tische vorbereiten. Die Fünftklässler essen in 2 Schichten, jeweils 12 Schälchen pro Gruppe.
- Ggf. unbelegt verkaufte Backwaren (z.B. Croissants, Franzbrötchen) in große Körbe nachfüllen,
- 20 Schüsseln mit Müsli (1volle Schütte pro Schüssel) stapeln auf dem Tresen, ggf. neue Milchtüten dazustellen

Vorbereitung Mittagessen der 5. Klassen

Die neuen 5. Klassen essen in 2 Schichten: Jeweils 3 Klassen a 25 Minute: 11:40 bis ca. 12:05 Uhr und 12:00 Uhr bis 12:25 Uhr.

- Süßigkeiten aus den Schütten abdecken (mit Geschirrhandtüchern): Es werden keine Süßigkeiten während dieser Pause verkauft!
- Ggf. Tische abwischen, wenn schon benutzt
- 12 der Gemüseschüsseln auf Tische verteilen.
- Die restlichen 12 sind für die 2. Gruppe ab 12:00 Uhr. Diese verteilen, wenn die ersten 5. Klassen fertig sind. Im Sommer auch draußen.

11:20 bis 12:25 Verkauf in Pause und bei Mittagessen 5. Klassen

- Geld und Essen nicht mit gleichen Händen anfassen.
- Kein Süßigkeitenverkauf bis nach der Pause

3.4 Spätschicht 12:00 – mind. 14:00 Uhr/14:15 Uhr

Schicht beginnt mitten in der Mittagspause der 5. Klassen,

12:00 Uhr Vorbereitungen für die Pause

- Vor Antritt Hände gründlich waschen UND desinfizieren!!! Oft wiederholen, z.B. nach Wechselgeld sortieren. Bei lackierten Fingernägeln Einmalhandschuhe tragen und entsprechend Hände in Handschuhen oft waschen und desinfizieren.
- Ggf. Kühlfächer und Regale mit Getränken und Snacks auffüllen.
- So viele Brötchen belegen, dass **2** Tablettts wieder voll sind: Reichlich belegen und verzieren.
- Restliche Äpfel waschen und in die Schüssel auf obersten Tresen legen (kostenlos)
- 20 Schüsseln mit Müsli (1 volle Schütte pro Schüssel) stapeln auf dem Tresen, ggf. neue Milchtüten hinstellen.

ca. 13:50 Zum Schichtende

- Übrig gebliebene, unbelegte Brötchen bei Herrn Tandon einfrieren.
- Wieder Kühlfächer und Regale auffüllen.
- Tresen abräumen und abwischen
- Kaffee-Maschine leeren und REINIGEN!!! Also auch Filter entfernen.
- Schmutziges Geschirr und Arbeitsmaterial in die Spüle bei der Spülmaschine.
- Spülbecken reinigen: Handspülbecken und Spüle in der Ecke unter Oberschränken.
- Angebrochene Lebensmittel in Folie verpacken und in den Kühlschrank legen.
- Etwa 80,00 Euro Wechselgeld (Kleingeld) in der Kasse lassen.
- Einnahmen **zählen** und rollen und **den Einzahlungsbeleg mit Namen** versehen.
- Die Einnahmen, die Kasse mit Wechselgeld und den Schlüssel ins Sekretariat bringen.