

LÖSUNG - Chaos in der Schulküche? Das muss nicht sein!

Vielleicht habt ihr schon festgestellt, wie schwierig es ist, in einer Küche zu arbeiten, wenn viele Schülerinnen und Schüler dasselbe machen wollen. Noch schwieriger ist es, danach das entstandene Chaos zu beseitigen. Daher führt kein Weg an einem System vorbei, das diese Schwierigkeiten vermeiden hilft.

Die Schulküche unterscheidet sich nicht von einer Werkstatt oder einem Technikraum. Um sinnvoll arbeiten zu können, brauchen wir ein Ordnungssystem, das die Arbeiten, die während des Kochens anfallen, sinnvoll einteilt.

Folgende Arbeiten müssen bei in der Schulküche erledigt werden:

- Tisch vor dem Essen decken, Tisch nach dem Essen abräumen und abwischen.
- Schmutziges Geschirr geordnet stapeln.
- Geschirr sauber abspülen.
- Danach Arbeitsfläche und Spüle reinigen und trockenreiben.
- Gespültes Geschirr abtrocknen.
- Sauberes Geschirr wieder richtig einräumen.
- Lappen und Tücher in die Waschmaschine stecken.
- Schränke und Schubladen kontrollieren, ob das Geschirr wieder richtig eingeräumt wurde.
- Herd reinigen.
- Boden fegen.

reinigen und trockenreiben, abspülen, Geschirr (2x), Waschmaschine, abtrocknen, reinigen, decken, einräumen, abräumen, abwischen, fegen

Bei der Hausarbeit gibt es angenehme Arbeiten und solche, um die sich jeder gerne drückt. Da ist es gerecht, dass alle Arbeiten abwechselnd erledigt werden. Damit Drückeberger keine Chance bekommen und niemand zuviel erledigen muss, wird bei allen gemeinsamen Küchenarbeiten eine Arbeitsteilung festgelegt. Somit weiß jeder, welches Amt er übernimmt und welche Aufgaben er zu erledigen hat.

Es ist jedoch nicht sinnvoll zu warten, bis man mit seiner Arbeit dran ist. Es klappt besser, wenn jeder beobachtet, wo er helfen und mit anpacken kann.

Wir sind ein Team – hilfst du mir, helf ich dir.