



## Merkzettel zum Suppe-Kochen

Am Samstag, den 12. Mai 2012 (Zeiten siehe Anmeldung), möchten wir zusammen mit euch im Hof des Mehrgenerationenhauses Frankfurt (MGH) die Suppen für das Suppenfest von Gallus gibt GasT 2012 vorbereiten.

### Wann und wo wird gekocht?

- Im Hof des MGH Frankfurt (Idsteiner Str. 91, 60326 Frankfurt), oder
- bei euch zu Hause
- Höchstmenge: 5 Liter

### Bitte verarbeitet **keine** leicht verderblichen Lebensmittel, wie z.B.:

- Fleisch- und Wurstwaren
- Frisch-Milchprodukte (ungeöffnete H-Milch oder H-Sahne ist möglich)
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Fische, Krebse, Weichtiere
- Marinaden, Mayonnaisen

### Welche Hygienestandards im Umgang mit Lebensmitteln sind einzuhalten\*?

- Legt vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab
- Tragt saubere Arbeitskleidung
- Reinigt regelmäßig eure Kochutensilien
- Ihr solltet nicht an (akut) ansteckenden Krankheiten leiden (z.B. Grippe)
- Wascht euch vor Arbeitsantritt, jedem neuen Arbeitsgang, nach jeder (Raucher)Pause und jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließend-heißem Wasser
- Verwendet zum Händetrocknen Einwegtücher
- Verwendet Einweghandschuhe
- Hustet oder nießt nicht auf Lebensmittel oder eure Hände
- Deckt auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflaster ab

### Was stellen wir euch zur Verfügung?

Für den 12. Mai 2012

- Gummihandschuhe, Haube, Kittel/ Schürze
- Hockerkocher
- Eine Kühlmöglichkeit über Nacht im Familienrestaurant (für den Transport der Suppen zur Frankenallee am Vormittag des Veranstaltungstages müsst ihr selbst sorgen!)

Für den 13. Mai 2012

- Gummihandschuhe, Haube, Kittel/ Schürze
- Eine Bierzeltgarnitur pro Suppenteam (Selbstaufbau)
- Optional ein Pavillon (Selbstaufbau)
- Aufheizstation
- Brot als Beilage zur Verkostung
- Einweggeschirr

### Was solltet ihr mitbringen?

- Benötigtes Kochzubehör wie Töpfe, Schneidbretter, Kellen, Messer, Löffel etc.
- Eine Kabeltrommel/ Verlängerungsschnur, sofern Strom benötigt wird
- Einen Steckbrief eurer Suppe (bitte benutzt das dafür vorgesehene Formular)
- Jede Menge Kreativität und gute Laune!!!

*\* Diese Regeln werden vom Gesundheitsamt vorgegeben und müssen eingehalten werden. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!*