

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR

FELDKOCHHERD

Progress

Typ FKH 57/5

für Betrieb mit Gasbrenner

Progress-Werk Oberkirch AG

Industriestraße 8

77704 Oberkirch

Tel.: +49 (7802) 84-0

Fax: +49 (7802) 84-273

info@progress-werk.de

Überarbeitet und angepasst durch:

Royal Rangers – Stammposten 209

Dürerstraße 50

55543 Bad Kreuznach

Tel. (0671) 79 60 60 43

info@rr209.de

Inhalt

1.	Einleitung	1
2.	Erstellen der Betriebsbereitschaft der Feldküche	1
2.1.	Vorbereiten des Aufstellungsgeländes	1
2.1.1.	Allgemeines	1
2.1.2.	Gelände	1
2.2.	Abhängen der Feldküchen vom Zugfahrzeug.....	1
2.3.	Absetzen der Feldküche vom Anhänger.....	1
2.4.	Kontrolle der Betriebsbereitschaft der Küche	7
3.	Anbringen der Jurtenbehausung	7
4.	Erstellen der Transportbereitschaft der Feldküchen	9
4.1.	Aufsetzen der Feldküche auf den Anhänger	9
4.2.	Anhängen der Feldküche an das Zugfahrzeug.....	10
4.3.	Bedienen der Auflaufbremse (keine Rückfahrautomatik)	10
4.4.	Endkontrolle vor Abtransport	11
4.4.1.	Anhänger	11
4.4.2.	Küchenkasten	12
4.4.3.	Gerätekasten	12
5.	Bedienung der Feldküche	12
5.1.	Betrieb mit Gasbrenner	12
5.1.1.	Arbeitsweise	12
5.1.2.	Mitteldruck-Ovalbrenner	13
5.1.3.	Inbetriebnahme des Gasbrenners	13
5.1.4.	Abstellen des Gasbrenners	15
5.2.	Kochbad-Flüssigkeit	15
5.3.	Kochkessel	15
5.4.	Bratentopf	16
5.5.	Warmhaltekasten.....	16
5.6.	Gerätekasten	16
5.7.	Kochkapazität	16
5.8.	Küchentipps	17
5.9.	Kochen von Kaffee und Tee	17
5.10.	Kochen von sauren Gerichten	17
5.11.	Vorschriften für die Reinigung der Küche	17
5.11.1.	Tägliche Wartung und Pflege	17
5.11.2.	Wöchentliche Reinigung	18
5.12.	Hygienische Richtlinien	18

6. Sicherheits-Richtlinien.....	18
---------------------------------	----

1. Einleitung

Dieses Handbuch gibt Anweisungen über die Aufgaben des Bedienungspersonals der Feldküchen Typ FKH 57.

Die genaue Ausführung der Anweisungen nach diesem Handbuch sichert den richtigen Gebrauch bzw. die richtige Behandlung der Feldküche.

Das Handbuch wurde aufgrund von Erprobungen an der Feldküche zusammengestellt.

Die Feldküche besteht aus folgenden Hauptbestandteilen:

- a) Küchenkasten
- b) 2 Gerätekasten, links und rechts, bzw. 1 und 2.
- c) Anhänger Fahrgestell (Lafette)
- d) Abdeckplane (auf Wunsch)
- e) Jurte (auf Wunsch)

Die Feldküche wird normalerweise von 3 Mann/Frau bedient, in dieser Anleitung werden diese als Nr. 1, 2 und 3 bezeichnet.

2. Erstellen der Betriebsbereitschaft der Feldküche

2.1. Vorbereiten des Aufstellungsgeländes

2.1.1. Allgemeines

Vor dem Aufstellen der Küche wird flaches Gelände ausgesucht, das möglichst waagrecht ist.

2.1.2. Gelände

Herabhängende Äste und/oder Grünzeug müssen wegen der Brandgefahr entfernt werden, ebenfalls Büsche. Welkes Gras, Blätter, usw. müssen vergraben werden. Der Boden muss möglichst eingeebnet werden.

2.2. Abhängen der Feldküchen vom Zugfahrzeug

Nr. 3 zieht die hintere Stütze aus und lässt das Stützrad herunter.

Der Fahrer löst den Anhänger vom Zugfahrzeug

Nr. 3 befestigt die Leitungen am Anhänger

Wenn der Anhänger abgehängt ist, müssen folgende Dinge erledigt werden:

Nr. 3 klappt die Stützen auf

Nr. 1 und 2 bringen den Anhänger auf den vorgesehenen Platz

Nr. 3 zieht die Anhängerbremse

Nr. 3 zieht die Stützen aus

2.3. Absetzen der Feldküche vom Anhänger

Nr. 1, 2 und 3 entfernen die Plane, wenn mitgeliefert.

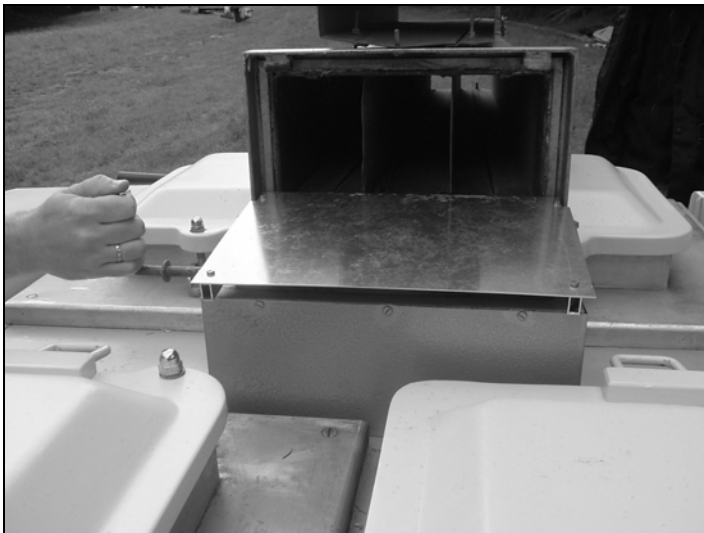
Nr. 1 und 2 legen Plane zusammen



Während Nr. 1 und Nr. 2 einen Gerätekasten festhalten, entriegelt Nr. 3 die vier Befestigungsbolzen und zieht diese heraus. Nr. 1 und 2 nehmen den Gerätekasten vom Küchenkasten ab, halten diesen hoch und bringen ihn an den angegebenen Platz.

Nr. 3 klappt die Füße des Kastens auf (Mechanismus ähnlich Gartentischgarnitur).

Nr. 1 und 2 nehmen den zweiten Gerätekasten vom Küchenkasten ab, halten diesen hoch und bringen ihn an den angegebenen Platz. Nr. 3 klappt die Füße des Kastens auf.



Nr. 2 entfernt den Sicherungshaken und die Abdeckung des Kaminschachts.



Nr. 2 bringt das Ansatzstück des Schornsteins an und stellt den Schornstein auf.

Nr. 1 verriegelt das Schornsteinrohr

▼ **BEMERKUNG**

Wenn die Feldküche unter einer Jurte aufgestellt wird, wird das Ansatzstück erst nach dem Überziehen des Jurtendachs aufgesetzt (siehe Kapitel 3).

▼ **ACHTUNG**

Der Schornstein sollte aufgestellt werden, bevor der Küchenkasten abgesetzt wird. Dies ist wichtig um Beschädigungen am Schornstein zu vermeiden.



Nr.1 und 2 entfernen die Sicherungshaken und die Kronenmuttern von den Steckbolzen, wenn notwendig mittels Gabelschlüssel 24 / 30 mm



Nr. 3 bringt die Zugdeichsel in die richtige Lage durch Lösen des Knebels an der Spannschraube durch leichte Schläge mit dem Hammer.

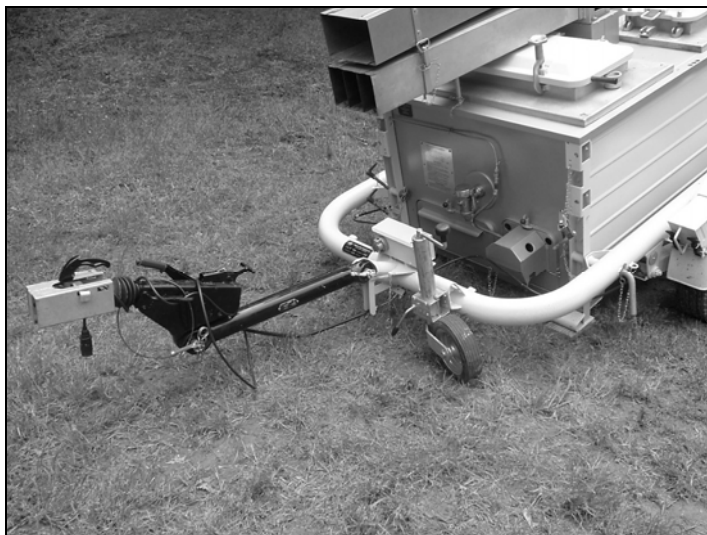


Nr. 3 zieht das Stützrad hoch und klappt die Hinterstütze hoch.

Nr. 1 und 2 halten den Anhänger im Gleichgewicht.

Nr. 3 löst die Bremse des Anhängers.

Nr. 3 legt die Unterlegbretter unter die vorderen Füße des Küchenkastens



Nr. 1 und 2 lassen Feldkochherd nach vorne ab



Nr. 3 zieht die vorderen Steckbolzen raus. Die Steckbolzen bleiben hinten im Anhänger.

Nr. 3 legt Unterlegbretter unter die hinteren Füße des Küchenkastens.



Nr. 2 und 3 unterstützt von 1 bringen den Anhänger unter Kontrolle hoch



Nr. 3 entfernt die hinteren Steckbolzen (Steckbolzen bleiben im Anhänger hinten).



Nr. 1 und 2 bringen den Anhänger wieder in die Horizontale und ziehen diesen vorsichtig weg

Nr. 3 drückt hierbei auf die Hinterkante des Anhängers

Nr. 1 und 2 parken den Anhänger in der Nähe der Küche

Nr. 3 zieht die Stützen aus und zieht die Bremse des Anhängers

2.4. Kontrolle der Betriebsbereitschaft der Küche

- a) Kontrolle des Peilstabes am Kochbad der doppelwandigen Kochkessel.
- b) Kontrolle der Sicherheitsventile, dass diese nicht verstopft sind.
- c) Kontrolle des Küchenkastens und der Geräte, ob diese sauber sind.

3. Anbringen der Jurtenbehausung







4. Erstellen der Transportbereitschaft der Feldküchen

4.1. Aufsetzen der Feldküche auf den Anhänger

Nr. 1 kontrolliert, ob Brennkappen geschlossen und durch Sicherungshaken gesichert sind.

Nr. 3 nimmt das Ansatzstück des Schornsteins ab.

Nr. 1 und 2 nehmen den Anhänger auf.

Nr. 3 löst die Bremse.

Nr. 1 und 2 fahren den Anhänger vorsichtig waagrecht ein.

Nr. 1 und 2 fahren die Vorderkante des Anhängers hoch.

Nr. 3 befestigt die vorderen Steckbolzen.

Nr. 1 und 2 drücken Zugdeichsel runter.

Nr. 3 befestigt die vorderen Steckbolzen.

Nr. 1 und 2 bringen den Anhänger in die Horizontale.

- Nr. 3 klappt die Vorder- und Hinterstütze runter.
- Nr. 3 zieht die Anhängerbremse.
- Nr. 3 bringt die Anhängerdeichsel wieder in die ursprüngliche Lage.
- Nr. 1 und 2 schrauben die Kronenmuttern fest und sichern diese mit den Sicherungshaken.
- Nr. 1 entfernt den Sicherungshaken und den Splint am Schornstein.
- Nr. 2 klappt den Schornstein herunter und entfernt das Ansatzstück.
- Nr. 2 bringt den Sicherungshaken an.
- Nr. 1 und 2 nehmen Gerätekasten auf.
- Nr. 3 klappt Gerätekasten auf den Anhänger.
- Nr. 1 und 2 bringen die Gerätekästen auf den Hänger.
- Nr. 3 verriegelt die Befestigungslaschen der Gerätekatzen.
- Nr. 3 legt das Futteral mit dem Werkzeug in Kasten 2 (links)
- Nr. 1 führt die Schlusskontrolle durch und schließt die Gerätekästen ab.
- Nr. 1, 2 und 3 befestigen die Plane.

4.2. Anhängen der Feldküche an das Zugfahrzeug

- Nr. 3 klappt die hintere Stütze des Anhängers hoch und löst die Bremse.
- Nr. 1 und 2 fahren den Anhänger hinter das Zugfahrzeug.
- Nr. 3 dreht das Stützrad auf die richtige Höhe.
- Der Fahrer hängt den Anhänger an das Zugfahrzeug (mit Hilfe von 1 und 2) und
- Nr. 3 zieht das Stützrad hoch.

4.3. Bedienen der Auflaufbremse (keine Rückfahrautomatik)

▼ ACHTUNG!

Die Auflaufbremse ist nicht mit Rückfahrautomatik ausgestattet!

Vor der Rückwärtsfahrt muss der Sperrhebel an der Auflaufbremse nach unten gedrückt und durch den Splint gesichert werden. Die Auflaufbremse muss dazu voll ausgezogen sein.

Vor Fahraufnahme im Straßenverkehr ist der Split herauszunehmen und der Sperrhebel zu lösen.



Rückfahrbetrieb: Hebel oben, durch Splint gesichert



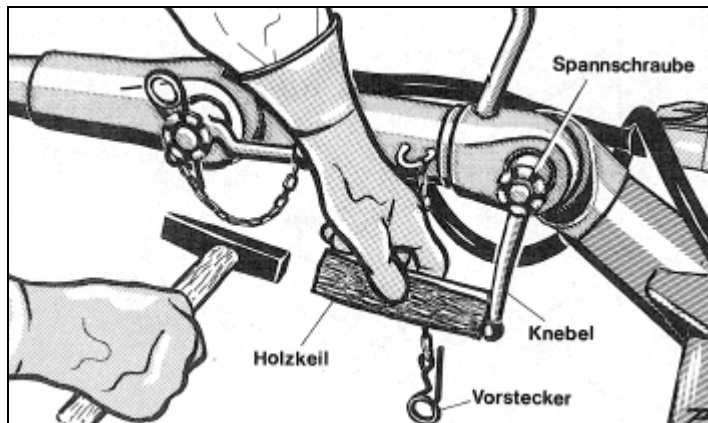
Fahrbetrieb: Hebel unten, Splint eingesteckt

4.4. Endkontrolle vor Abtransport

4.4.1. Anhänger

Zu kontrollieren ist:

- a) ob das Stützrad oben ist
- b) die hintere Stütze hochgeklappt ist
ob die Auflaufbremse frei und die Handbremse lose ist (Bremsprobe!)
- c) ob die Zugdeichsel sich zum Transport in der richtigen Lage befindet.
- d) ob die Stromversorgung der Beleuchtung gegeben ist.
- e) ob die Knebel an den Spannschrauben der Zugdeichsel fest angezogen und gesichert sind. Die Knebel sind mit einem Hammer gut und mit Vernunft fest zu schlagen.



▼ **ACHTUNG!**

Bei unzureichendem Anzug der Knebel gerät der Anhänger ins Schlingern!

4.4.2. Küchenkasten

Zu kontrollieren ist:

- a) ob alle Sicherungshaken, Steckbolzen und Muttern angebracht sind
- b) ob die Verschlüsse an den Kochkesseln und der Brateinrichtung zugeschraubt sind
- c) ob die Füllstutzen der Kochbäder zugeschraubt sind
- d) ob die Sicherheitsventile an den Deckeln festgedreht sind
- e) ob der Stutzen bei jedem Auslaufhahn zuge dreht ist
- f) ob die Brennerklappen geschlossen und verriegelt und mit Sicherungshaken gesichert sind
- g) ob die Türen der Aschekasten und Warmhaltekasten geschlossen sind

4.4.3. Gerätekasten

Zu kontrollieren ist:

- a) ob alles in den Kasten vorhanden ist (siehe Materialliste)
- b) ob die Kasten richtig eingeräumt sind, damit beim Transport nichts klappert

5. Bedienung der Feldküche

5.1. Betrieb mit Gasbrenner

Die Feldküche kann mit Flaschengas (alle handelsüblichen Flaschengas-Marken) betreiben werden:

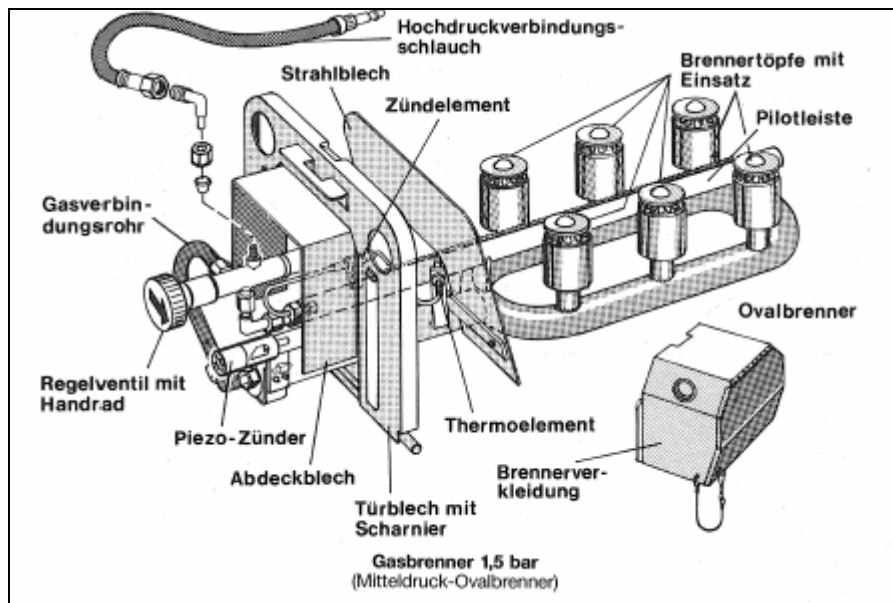
▼ **ACHTUNG!**

Vor dem Anzünden der Brenner müssen die Kessel mit Speisen oder Wasser gefüllt sein.

5.1.1. Arbeitsweise

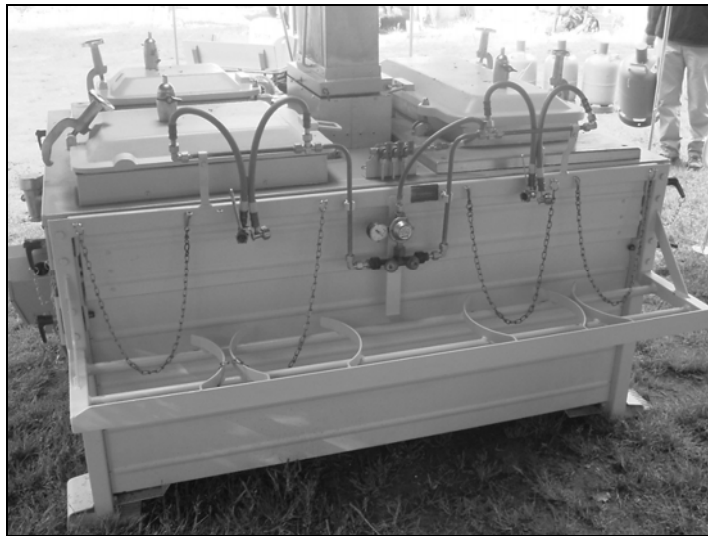
Das Flüssiggas wird von den Gasflaschen über einen Druckminderer mit Manometer und Verteilerblock zum Zündbrenner geleitet. Nach dem Anzünden der Zündflamme durch den Piezo-Zünder wird ein an der Brennerfläche montiertes Thermoelement beheizt. Erst danach strömt das Gas zum Hauptbrenner und wird dort von der Zündflamme entzündet. Durch Verstellen des Hauptbrennerventils kann die Heizleistung geregelt werden.

5.1.2. Mitteldruck-Ovalbrenner



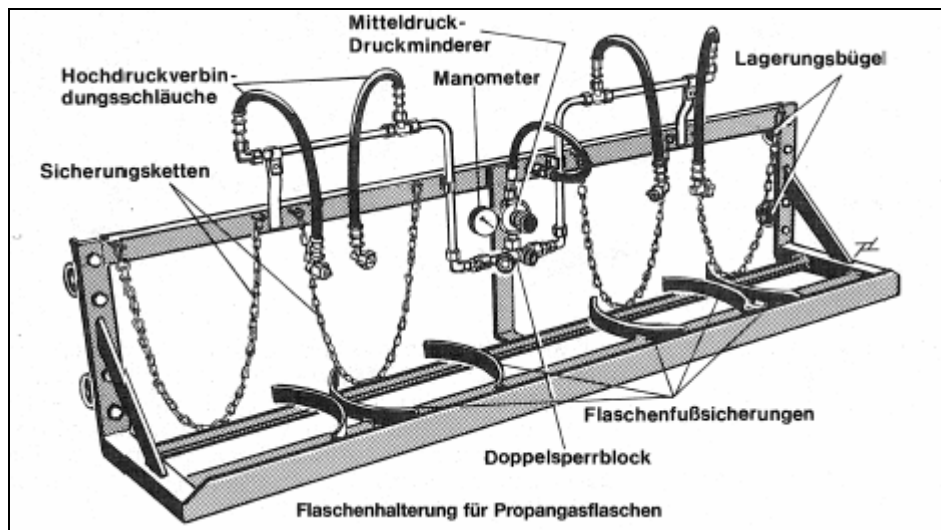
5.1.3. Inbetriebnahme des Gasbrenners

Aufnahmevorrichtung für Gasflaschen einhängen.



▼ ACHTUNG

Die Aufnahmevorrichtung für Gasflaschen ist bei Fahrbetrieb der Feldküche zu entfernen!
Gasflaschen in Aufnahmevorrichtung stellen und mit Kette sichern.



Die Gasschläuche mit Flaschen verbinden – die Dichtungen aus Gerätekasten 2 links verwenden.



Flaschenventile öffnen, Doppelsperrblock öffnen. Ventil am Verteilerblock für den zu benutzenden Brenner öffnen.

Zündbolzen (rotes Druckventil am Brenner) eindrücken und ausströmendes Gas mit Piezo-Zündung entzünden. Zündbolzen so lange eindrücken, bis Thermofühler erwärmt ist (ca. 10 – 15 Sek.) und Zündflamme nicht mehr erlischt. Bei Erlöschen der Zündflamme Vorgang wiederholen!

Hauptbrennerbventil nicht vor Zündung der Zündflamme öffnen, da sonst Verpuffung!

Druckminderer auf 1,5 bar einstellen.

Erforderliche Leistung am Hauptbrennerventil einstellen.

5.1.4. Abstellen des Gasbrenners

Flaschenventil schließen.

Doppelsperrblock schließen.

Ventil am Verteilerblock schließen.

Ventil am Hauptbrenner schließen.

▼ ACHTUNG!

*Auf Dichtheit aller gasführenden Teile ist **besonders** zu achten! Verantwortlich hierfür ist der Betreiber.*

5.2. Kochbad-Flüssigkeit

Es darf nur chemisch reines Glyzerin mit einem spez. Gewicht von 1,26 bzw. 31° Bé verwendet werden. Alternativ kann statt Glyzerin ein chemisches Öl, d.h. Mineralöl EHL 425 X, z.B. Aero Shell Turbine Oil 9 DED 2479/0 eingesetzt werden.

5.3. Kochkessel

Die Feldküche enthält:

- einen doppelwandigen Kochkessel mit Auslaufhahn, Inhalt 90 Liter (Nr. 1)
- einen doppelwandigen Bratentopf mit Auslaufhahn, Inhalt 45 Liter (Nr. 2)
- einen doppelwandigen Kochkessel mit Auslaufhahn, Inhalt 170 Liter (Nr. 3)

Die Kochkessel bestehen aus Aluminium.

Die Kochbad-Flüssigkeit soll bis zur Markierung am Peilstab reichen, es wird mit dem Peilstab, der sich am Temperaturanzeiger befindet, kontrolliert.

Die Kochbad-Flüssigkeit bleibt längere Zeit nach Löschen des Brenners auf einer hohen Temperatur, sodass der Kesselinhalt noch einige Zeit weiterkocht.

Weil Speisen in den doppelwandigen Kessel nicht anbrennen, sind diese zur Bereitung von Breien, Erbsensuppen, Einlagesuppen, Puddings, Kartoffelbrei, Reis und Milchspeisen usw. geeignet.

Der einwandige Kochkessel wird für Gerichte, die nicht anbrennen können und evtl. schnell gekocht werden müssen, verwendet (Gemüse, Wasser für Kaffee und Tee, Fertigsuppen).

In Zusammenhang mit der Flammhöhe müssen die Kessel jederzeit mindestens zu $\frac{1}{4}$ gefüllt sein. Die Kessel sollen bis 4 cm unter den Kesselrand maximal gefüllt werden, da sich sonst die Sicherheitsventile, welche sich in den Deckeln befinden, verstopfen können.

Jeder Kochkessel hat einen Knebelverschluss. Wenn während des Kochens ein Deckel geöffnet werden muss, soll der Knebelverschluss sehr langsam gelöst werden, damit der Dampf allmählich entweichen kann.

Bei Gebrauch der doppelwandigen Kochkessel können die Brenner, nachdem der Inhalt zum Kochen gekommen ist, gelöscht werden und das Gericht kann nur mit dem Kochbad für ca. 20 Minuten fertiggekocht werden.

Die Ankochzeit ist abhängig von den Betriebsbedingungen. Wenn alle Brenner gleichzeitig brennen, ist die Ankochzeit geringer, als wenn nur ein Kochkessel beheizt wird. Ebenfalls hat die Außentemperatur, wie auch die Anfangstemperatur der Speisen und der Kochbad-Flüssigkeit Einfluss auf die Ankochzeit.

Wenn Gerichte gekocht werden, die bei Ansteigen der Temperatur stark schäumen oder sich ausdehnen, ist ein entsprechend größerer Abstand zum Rand des Kochkessels bei Füllen einzuhalten. Bei der Zubereitung von Puddings soll ein Teil kalte Milch nach dem Aufkochen der Milch beigefügt werden, damit ein Überkochen vermieden wird.

▼ **ACHTUNG!**

Vor dem Anzünden der Brenner müssen die Kessel mit Speisen oder Wasser gefüllt werden.

5.4. Bratentopf

Der Bratentopf besteht aus rotfreien Stahl (Inhalt 45 Liter). Wenn gebacken, gebraten, gedünstet oder gekocht wird, muss der Boden des Bratentopfes immer ganz bedeckt sein.

Der Deckel des Bratentopfes hat ebenfalls einen Knebelverschluss und ein Sicherheitsventil.

Wenn eine geringe Menge warmgehalten oder gewärmt werden soll, die zu gering für den Kochkessel ist, kann der Bratentopf verwendet werden (evtl. als Wärme-Bad).

▼ **ACHTUNG!**

Vor dem Anzünden des Brenners muss der Bratentopf mit Speisen oder Wasser gefüllt sein.

5.5. Warmhaltekasten

Unter dem Brenner des Bratentopfes befindet sich ein kleiner Warmhalteraum der zum Warmhalten von kleinen Mengen von Gerichten, zum Trocknen von Material verwendet werden kann.

5.6. Gerätekasten

In den Gerätekasten befindet sich das Küchenmaterial, das zur Zubereitung benötigt wird, sowie die Geräte und Ersatzteile.

Die Kasten sind mit Schneidbrettern versehen. Durch Auflegen dieser Schneidbretter können die Gerätekästen als Küchentische verwendet werden.

Zur Reinigung der Gerätekasten können die Gestelle in den Kästen, die zur Befestigung der Geräte während des Transportes dienen, wie auch die Schneidbretter herausgenommen werden. Die Teile sind nach gründlicher Reinigung und erst nach guter Trocknung wieder einzubauen.

Bezüglich des Inhalts der Kästen 1 und 2 wird auf die Materialliste verwiesen.

5.7. Kochkapazität

Für eine Gruppe von 180 – 200 Mann kann ein Essen, bestehend aus Fleisch, Gemüse und Kartoffeln in einem Arbeitsgang zubereitet werden. Die Verteilung der Gerichte auf die Kochkessel/Bratentopf kann z.B. wie folgt vorgenommen werden:

Kartoffeln in doppelwandigem Kochkessel, Inhalt 170 Liter

Gemüse	in doppelwandigem Kochkessel, Inhalt 90 Liter
Fleisch	in Bratentopf

Für größere Einheiten genügt ein Gericht, Vor- und Nachgericht kann früher zubereitet und in Speisetransportbehälter aufbewahrt werden. Mit Eintopf können ca. 300 Personen versorgt werden.

5.8. Küchentipps

5.9. Kochen von Kaffee und Tee

Vor dem Kochen von Kaffee und Tee ist die benötigte Wassermenge in den Kochkessel zu füllen, welcher gründlich zuvor gereinigt wurde.

Der Filter mit Kaffee und Tee wird einige Male in heißem Wasser auf und niedergetaucht und danach in den Kessel gelegt.

Der Brenner wird gelöscht und der Inhalt bei geschlossenem Deckel ziehen lassen – Kaffee 15 – 20 Minuten, Tee 5 Minuten.

Der Filter ist zu entfernen. Der Kessel und der Filter sind sofort zu reinigen damit der Niederschlag am Metall und der Geruch von Kaffee und Tee verschwindet.

5.10. Kochen von sauren Gerichten

Beim Kochen erhalten die Alu-Kochkessel auf der Innenseite ein mattes Aussehen. Dies entsteht durch einen dünnen Oxydations-Belag des Materials und ist vollkommen unschädlich.

Durch das Kochen von sauren Gerichten (Rotkraut, Apfelmus, Hackfleisch etc.) werden die Kochkessel wieder blank.

Diese Gerichte sollen nach dem Kochen nicht in den Kesseln verbleiben um ein Verfärben zu vermeiden.

Saure Gerichte sind sofort nach deren Zubereitung in Transportbehälter abzufüllen. Die Kochkessel sind sofort nach Gebrauch zu reinigen.

5.11. Vorschriften für die Reinigung der Küche

Nach jedem Gebrauch sollen die Feldküchen gründlich gereinigt werden, dies geschieht wie folgt:

5.11.1. Tägliche Wartung und Pflege

- a) Das Kochbad am 170 l Kessel, bzw. 90 und 45 l Kessel, ist mit Hilfe des Peilstabes täglich zu prüfen.
- b) Beim Erreichen der Minimal-Marke ist Kochbad-Flüssigkeit nachzufüllen (siehe 6.3)
- c) Kessel, Entleerhahn, Wrasenventil und Bratentopf nach jedem Kochvorgang mit heißem Wasser reinigen.
Bei sauren oder fettigen Speisen dem Reinigungswasser P3-Dimal oder ein gleichwertiges Mittel begeben. Anschließend mit frischem Wasser nachspülen, Kessel trockenreiben und bei geöffnetem Deckel und Ablasshahnen lüften.
- d) Für alle Armaturen sind körnige oder ätzende Putzmittel nicht zu verwenden.
- e) Ruß und Fett am Feldkochherd lassen sich mit einem dünnflüssigen Reinigungsöl entfernen.
- f) Die Sicherheitsventile der beiden Kochkessel sind besonders sorgfältig zu reinigen und auf ihre Funktion zu überprüfen.

5.11.2. Wöchentliche Reinigung

- a) Mit dem flexiblen Schornsteinbesen Kochkessel an der Unterseite sorgfältig abbürsten. Den Ruß mit Hilfe einer Rußkratze aus dem Brennraum auskehren.
- b) Schornstein und Rauchgaszüge von der Schornsteinseite her gleichfalls sorgfältig vom anhaftenden Ruß befreien.
- c) „Bei Einlagerung und bei längeren Betriebspausen Kesseldeckel, Bratentopfdeckel und Ablasshahnen zum Lüften öffnen. Staubkappen an den Ablasshahnen zum Lüften öffnen. Staubkappen an den Ablasshahnen abnehmen.“
- d) Zu einer gründlichen Reinigung der Gerätekästen ist es notwendig, die Gestelle und Belagplatten zu entfernen.

5.12. Hygienische Richtlinien

Die ganze Feldküche ist so hergestellt, dass alle Teile gründlich gereinigt werden können.

Die Gerätekästen sind so aufzuteilen, dass das Kochgut darauf zubereitet werden kann. Die Küchengüter sollen nicht auf dem Erdboden liegen. Bezeichnen der Stellen durch Hinweisschilder, Regale, usw.

▼ ACHTUNG

Nach jedem Transport sind die Küchen vor Inbetriebnahme zu reinigen. Der Küchenkasten muss daher zuerst saubergemacht, die Kessel gut ausgespült werden. Erst dann darf mit der Zubereitung des Essens begonnen werden.

6. Sicherheits-Richtlinien

Die Vorschriften bezüglich Gebrauch der Feldküche und der folgenden Hinweise sind genauestens zu beachten.

Die Brenner dürfen nicht im ausgebauten Zustand gezündet und betrieben werden.

Die Überdruckventile müssen vor der Inbetriebnahme der Kessel auf Freigängigkeit/Funktion überprüft werden.

Die Brenner dürfen erst angezündet werden, nachdem die Kessel und der Bratentopf gefüllt sind (ca. $\frac{1}{4}$).

Öffnen Sie den Kochtopf vorsichtig, sodass evtl. gebildeter Dampf Gelegenheit hat, langsam zu entweichen.

Schließen Sie die Gasflaschen sobald Sie irgendeine Undichtheit der Leitungen festgestellt haben und stellen Sie den Herd außer Betrieb.

Halten Sie die vorgeschriebenen Richtlinien für Feuerschutz und Brandbekämpfung genau ein.

Markieren sie den Abfallplatz.

Bewahren Sie keine Zutaten für Gerichte in Kochkesseln auf, weil bei Gebrauch von anderen Kesseln, die darin aufbewahrten Lebensmittel langsam warm werden.

Wenn der Kochprozess längere Zeit unterbrochen wird und die Ausgabe aus irgendeinem Grund nicht sofort nach der Zubereitung stattfinden kann, ist Vorsicht geboten.

Die Speisen sind auf Verderb und Vergiftung zu prüfen – wenn kein Verderb wahrzunehmen ist, sind die Speisen nur auszugeben, nachdem sie nochmals durchgekocht sind.

Wenn ein Verderb der Speisen festgestellt wird, sind diese zu vernichten und die Kessel und das Küchengerät gründlich zu reinigen (auszukochen).



Hygiene im Verpflegungseinsatz

6



**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

Bereitschaften

Hygieneplan BRK Regensburg

Methode	Produkt	Anwendung	Konzentration	Schutzmaßnahmen	Mischbehältnis
Desinfektions- reinigung	Rheosept DR 2	abwaschbare Oberflächen, Küchengerätschaften Lösung mit Sprühflasche auftragen 3 min einwirken lassen; mit Wasser abspülen	5 %	nicht nötig	gelbe Drucksprühflasche
Fettlöser mit Aluschutz	Rheosol LM aktiv	Progress Alutöpfe, stark fettige Küchengeräte Lösung mit Sprühflasche auftragen Nach Bedarf einwirken lassen, mind. 2 Min für Alu	20 %	leicht reizend Handschuhe tragen	blaue Drucksprühflasche
Saure Reinigung	Rheosol LM Reiniger sauer	Kalk auf Edelstahl, Töpfe, Küchengeräte, Kalk- und Eiweißbeseitigung Lösung mit Sprühflasche auftragen 15 sec warten, mit Wasser abspülen	3 %	ätzend Handschuhe tragen	rote Drucksprühflasche
Krustenlöser Grill+Kombidämpfer	Rheosol Krustenbrecher	Nur Edelstahl, Combidämpfer, Grill, Töpfe Verkrustungen, Grillschutz, Fetterschmutzungen, je nach Konzentration 1 min - 15 min nachspülen.	25 % bis pur	ätzend Handschuhe und Schutzbrille tragen	weiße Drucksprühflasche
Handspülmittel	Rheosol Spülglanz ultra	Manuelles Geschirrspülen Leichte Fetterschmutzungen	pur	Nicht nötig	1 L Flasche Herstellergebinde