



Booklet

Wichtige Informationen



Inhaltsverzeichnis

1. Grundsätzliches zum Projekt	3
1.1. Ausgangslage	
1.2. Motivation	
1.3 Ziele	
2. Konkrete Ideen rund um das Kafi Mobil	4
2.1. Orte	
2.2. Kreatives	
2.3. Abhebung von vergleichbaren Projekten	
3. Das Kafi Mobil	5
3.1. Technische Daten	
3.2. Zugfahrzeug und Abholung	
3.3. Stromanschluss	
3.4. Geräte	
3.5. Ausstattung	
4. Bewilligungen	6
4.1. für Verkauf von Speise und Getränk	
4.2 für Stellplatz	
5. Selbstkontrolle Lebensmittelbetrieb	6
6. Menu-Möglichkeiten inkl. Materialliste	7
6.1. Espresso, Kaffee, Cappuccino	
6.2 Crêpes	
6.3 Pommes	
6.4. Hamburger	
6.5. Diverses	
7. Kurzanleitung und Reinigung Geräte	11
7.1 Kaffeemaschine	
7.2 Crêpes-Platten	
7.3 Fritteuse	
7.4 Hamburger-Grill	
7.5 Induktionskocher	
8. Allgemeines Material	13
9. Hygiene- und Reinigungsmaterial	13
10. Checkliste für Schlussreinigung	14

11. Versicherung	15
12. Anhang	16
- Lebensmittel hygienisch zubereiten	
- Verkauf Lebensmittel im Freien und Festwirtschaft	
- Richtiger Gebrauch von Frittierölen und Frittierfetten	

1. Grundsätzliches zum Projekt

1. Ausgangslage

Es ist offenkundig, dass heutzutage Menschen nicht mehr einfach so in die Kirche kommen. Gottesdienste und Glaubenskurse sind keine Selbstverständlichkeit mehr. Aus diesem Grund halten wir als Evang. Thurgauer Landeskirche es für enorm wichtig, dass wir uns dorthin begeben, wo die Menschen sind und nicht nur darauf warten, dass sie zu uns kommen. Wir müssen ihre Bedürfnisse verstehen und mit ihnen in Dialog treten. Das Kafi Mobil bietet uns die perfekte Möglichkeit, überall präsent zu sein und zu zeigen, dass wir für die Menschen da sind.

2. Motivation

Das Kafi Mobil ist eine geniale Möglichkeit, die die Kantonalkirche ihren Kirchgemeinden zur Verfügung stellt, um direkt zu den Menschen zu gelangen. Das Kafi Mobil soll die Kirchgemeinden dazu ermutigen, neue Ideen auszuprobieren. Dabei sind der Fantasie und der Vielfalt an Ideen keine Grenzen gesetzt, denn je nach Kirchgemeinde und Standort können völlig unterschiedliche und einzigartige Konzepte umgesetzt werden. Das Kafi Mobil ist somit ein attraktives Instrument, um die Kirchgemeinden dabei zu unterstützen, auf frische und innovative Weise auf die Menschen zuzugehen.

3. Ziele

- Das Kafi Mobil soll die Evang. Kirche im Thurgau sichtbarer machen.
- Das Kafi Mobil soll anregen, neue Formen von Kirche an besonderen Orten ausserhalb der Kirchenräume auszuprobieren.
- Das Kafi Mobil soll erfrischende Begegnungen mit der Kirche ermöglichen.

2. Konkrete Ideen rund um das Kafi Mobil

1. Orte

- Dorfplatz
- Pausenplatz
- Spielplatz
- Seepromenade, Seepark
- Seniorenzentrum
- Quartier
- Märkte (Advent, Weihnachten, Frühling)
- Dorf Anlässe (Kultur, Sport, Gewerbe, Verein)
- Regionale Anlässe (Slow-up, Flossrennen, Motocross etc.)
- Kirchenvorplatz

2. Kreatives

- Stand-up Paddle Andacht auf dem Bodensee
- Nachmittagsandacht für E-Bike Fahrer
- Sonnenuntergangs-Worship
- Start „Kirche Kunterbunt“ auf Spielplatz
- „Auf einen Espresso“ mit dem neuen Pfarrer auf dem Dorfplatz
- Jugendliche beschenken Senioren (z.B. als Konf-Projekt im Seniorenzentrum)
- Suppenküche für Armutsbetroffene im Winter
- Apéro nach Konfirmationen, Kirchenfeste, Open Air (Gottesdienste) auf Bauernhof etc.
- Verpflegungsmöglichkeit während Kinderwoche
- als ökumenisches Projekt

3. Abhebung von vergleichbaren Projekten

- Einladung, einen Moment in unserer Bistro-Ecke Platz zu nehmen
- Durch kreative Ideen gibt es bei uns mehr als Essen und Trinken
- jährlich zwei Förderprojekte von Kirchgemeinden, die regelmässig und somit nachhaltig punkto Beziehungen unterwegs sind

4. Das Kafi Mobil

Technische Daten

- Grösse ohne Deichsel: 2,8m x 2,0m x 2,6m (l,b,h)
- Grösse mit Deichsel: 4,2m x 2,0m x 2,6m
- Innenraumhöhe: 2,15m
- Zulässiges Gesamtgewicht: 1'300kg (Leergewicht: 855 kg, Nutzlast: 445 kg)

Zugfahrzeug und Abholung

- Standort voraussichtlich: Evang. Kirche Weinfelden
- bis Gesamtgewicht 2'200kg
- Kategorie B

Stromanschluss

- 1 Hauptanschluss aussen am Kafi Mobil 32 A
- 20m Kabel
- Umstecker für 16 A Anschluss
- Starkstrom sollte bei öffentlichen und neueren Gebäuden, Firmen, Bauernhöfe vorhanden sein. Zwingend abklären!

Geräte

- 1 Doppelfritteuse 2 x 8 Liter mit Dunstabzugshaube
- Elektrogrillplatte 72 x 53cm
- Induktionskocher 61 x 37cm
- 2 Crêpesplatten 40cm
- Kaffeemaschine Jura WE8

Ausstattung (im Preis inbegriffen)

- Beleuchtung innen und aussen
- Kühlzelle mit 2 Türen
- Spülbecken mit autonomem Wassersystem (20 Liter Kanister)
- mehrere Steckdosen im Innenraum
- 2 Bistro-Tischli mit 6 Stühle
- 1 Kundenstopper für eigene Beschriftung (magnetisch und wetterfest)
- Küchenmaterial für Grill, Fritteuse, Kaffee etc.
- hochwertige Kaffeebohnen
- Hygieneartikel
- Anleitungen und Rezepte für Geräte und Menus

5. Bewilligungen

Für Verkauf von Speise und Getränk (öffentlich / privates Grundstück)

Das Kafi Mobil ist beim Kanton als Lebensmittelbetrieb gemeldet. Alle weiteren Bewilligungen werden von der jeweiligen Gemeinde vergeben. Wir empfehlen sehr, für jegliche Verwendung des Kafi Mobils die Gemeinde zu informieren. Je nach dem wird eine Bewilligung als Gelegenheitswirtschaft nötig sein. Für kirchliche und einmalige Einätze ist in der Regel keine Bewilligung nötig.

Für Standaktionen an einer Veranstaltung (Event, Markt etc.) verlangt der Organisator meist einen Fixbetrag.

Wichtig: Bei allen Einsätzen darf kein Alkohol ausgeschenkt werden. Dieser läuft unter dem Gastroggesetz und ist für uns nicht möglich.

Für Stellplatz

privates Grundstück	gratis oder Tarif des Besitzers
Kirchengrundstück	gratis
öffentliches Grundstück	Kosten je nach Politischer Gemeinde

Für öffentliche Grundstücke gibt es auf den Webseiten der Politischen Gemeinden meist ein Formular für eine einfache Anmeldung.

5. Selbstkontrolle Lebensmittelbetrieb

Das Kafi Mobil fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes und ist dementsprechend bei der Behörde angemeldet. Im Besonderen sind folgende Richtlinien einzuhalten:

- Verkauf von Lebensmitteln im Freien, Führen einer Festwirtschaft (s. Anhang)
- Lebensmittel hygienisch zubereiten (s. Anhang)

Die Pflicht der Selbstkontrolle ist ein zentraler Punkt im Lebensmittelgesetz.

Der jeweilige Mieter haftet bei Beanstandungen am Lebensmittelbetrieb.

6.Menu-Möglichkeiten inkl. Materialliste

1. Espresso, Kaffee, Cappuccino

Inventar

- Vollautomatische Kaffeemaschine JURA WE8 Dark Inox
- Cool Control 1.0 Liter für Milchschaumzubereitung

Vorhandenes Reinigungsmaterial

- JURA Milchsystreininiger (Mini-Tabs)

Vorhandenes Verbrauchsmaterial¹

- hochwertige Kaffeebohnen (Perla Carina, 70% Arabica, 30% Robusta)

Von Nutzergruppe zu besorgen

- 1 dl Kartonbecher für Espresso
- 2 dl Kartonbecher für Kaffee
- 3 dl Kartonbecher für Cappuccino
- Rührstäbchen
- Milch für Cappuccino
- Kaffeerahm für Kaffee
- Zuckersticks

¹ Vorhandenes Verbrauchsmaterial ist im Mietpreis inbegriffen.

2. Crêpes

Inventar

- 2 Crêpes-Platten 40cm
- 2 Crêpes-Verteiler mit 2 Wasserschale
- 2 Edelstahl Crêpes-Wender
- 2 Edelstahl Spachtel 15 cm zum abschaben
- 2 Schöpfkelle 125 ml
- 1 Schneebesen
- 1 Teig-Schaber
- 2 Messkannen 5 Liter
- 2 Tampon zum Ölen der Kochfläche

Von Nutzergruppe zu besorgen

- runde Teller
- Messer & Gabel
- Servietten
- genügend Sonnenblumenöl zum einfetten der Platten
- Zutaten für Crêpes: z.B. Nutella, Bananen, Zimt und Zucker, Quark und Heidelbeere, Apfelmus
- Crêpesteig:
 - 2kg Sack von crepe-suisse.ch (benötigt nur noch Wasser) = ca. 30 Crêpes
 - 200g Portionen von Dr. Oetker, Coop (benötigt noch Milch)
- zum Putzen: Schwamm für Platten, Stahlwolle oder Drahtschwamm für unter die Platten

3. Hamburger

Inventar

- Flachgrill
- Grillzange
- Behälter für 5 Zutaten

Vorhandenes Reinigungsmaterial

- Fettreiniger

Von Nutzergruppe zu besorgen

- Burger-Taschen
- Servietten
- evt. Isolierbox für tiefgefrorene Burger
- Schwamm / Lappen für Flachgrillreiniger

Mögliche Zutaten:

- Hamburger Fleisch
- Brötchen
- Tomaten
- Zwiebeln
- Essiggurken
- Schmelzkäse
- Burger-Sauce

Kennzeichnung:

- Die Fleischherkunft ist nur dann zu deklarieren, wenn es kein Fleischerzeugnis ist. Bei Hamburger, Wurst z.B. nicht nötig.
- Ansonsten Fleischherkunft schriftlich deklarieren!

4. Pommes

Inventar

- 2 Fritteusen
- Topfhandschuhe
- Trichter mit Sieb (zum Ablassen von Öl)

Vorhandenes Reinigungsmaterial

- Fettreiniger

Von Nutzergruppe zu besorgen

- Kartonschale für Pommes (225g gefrorene Pommes = 1 Portion)
- Servietten
- 8 - 16 Liter Frittieröl (je 8 Liter pro Fritteuse)
- tiefgefrorene Pommes
- Ketchup, Mayo
- Gewürz (z.B. Salz, Stedy Härdöpfelgewürz)
- evt. Küchenschürze
- Schwamm für Reinigung
- evt. Thermobehälter zum Ablassen von Öl

5. Diverses

Inventar

- Doppel-Induktionskocher für Suppen, Saucen etc.

Von Nutzergruppe zu besorgen

- im Moment steht hier noch kein Material zur Verfügung und sämtliche Kochtöpfe etc. müssen selber bereitgestellt werden

7. Kurzanleitung Geräte

Sämtliche Bedienungsanleitungen sind im Kafi Mobil deponiert.

Alle Geräte auf separate Stromkreise verteilen und nach Gebrauch wieder ausstecken.

7.1 Kaffeemaschine

- Die Kaffeemaschine ist perfekt eingestellt. Bitte keine Änderungen der Wassermenge, Kaffeestärke etc. vornehmen.
- Die Kaffeemaschine ist so konfiguriert, dass (nur) folgende drei Getränke bestellt werden können: Espresso, Kaffee, Cappuccino
- Leider können nicht alle drei Sorten auf der Startseite angezeigt werden. Um zwischen den Getränken zu wechseln, muss je nach dem im Menu geblättert werden.
- Es kann kein Tee zubereitet werden, dafür benötigt es eine separate Düse.

Reinigung

- Wird Cappuccino zubereitet, MUSS das Milchsystem nach Anleitung gereinigt werden. Ansonsten gibt es bei der Zubereitung das nächste Mal keinen schönen Schaum mehr. Ca. 5 Min. dafür einrechnen.
- Anleitung und Reinigungstabletten sind bei der Kaffeemaschine.
- Es wird auf einen Filter im Wassertank verzichtet. Für die rechtzeitige Entkalkung sorgt die Projektleitung.

7.2 Crêpe-Platten

- Crêpes-Platten evt. in die Mitte des Wagens stellen
- Crêpes-Platte ca. 10 min auf 200 Grad aufheizen
- Vor jeder Zubereitung mit etwas Öl und dem Tampon Platte einfetten
- mit Rührkelle Crêpesteig auf Platte (1 Kelle entspricht genau 1 Crêpe)
- Teig mit dem Verteiler möglichst schnell von der Mitte her kreisend verteilen
- Verteiler nach jeder Zubereitung im Wasserbad vom Teig befreien
- nach 1-2 Minuten mit Crêpes-Wender wenden
- nach 1-2 Minuten mit Zutaten servieren
- Rückstände können in der flachen Schublade im Gerät gesammelt werden (am Schluss nicht vergessen zu leeren und zu reinigen)

Reinigung (genügend Zeit einberechnen)

- Gerät ausstecken
- Platten und Plattenseiten mit Schwamm rückstandslos reinigen

- Unter den Crêpeplatten mit Stahlwolle oder Drahtschwamm putzen
- Rückseite des Gerätes nicht vergessen zu putzen
- Gerät auf die Seite stellen und Arbeitsfläche sauber putzen

7.3 Hamburger-Grill

- Grill auf ca. 180 Grad vorheizen, grillieren

Reinigung

- Gerät ausstecken
- mit Schwamm gründlich reinigen

7.4 Fritteuse

- Frittieröl, max. 8 Liter pro Fritteuse einfüllen
- Fritteuse aufheizen ca. 10 min bis 175 Grad erreicht (Licht löscht ab)
- evt. Pommes abwägen (225g gefrorene Pommes ergeben eine Portion)
- ca. 4.5 min vorfrittieren
- Pommes kurz rausnehmen
- anschl. nochmals 1-2 min goldgelb frittieren
- Pommes in Edelstahlschale würzen und gut mischen
- servieren und geniessen

Frittieröl

- Bevor das Kafi Mobil transportiert wird, muss das Frittieröl abgelassen werden.
- Für max. 10 Liter steht ein Thermobehälter zur Verfügung. So kann am nächsten Tag das ausgekühlte Öl in das Originalgefäß zurückgeleert werden.

Reinigung

- Gerät ausstecken
- mit Schwamm gründlich reinigen

7.5 Induktionskocher

- An einem noch nicht belegten Stromkreis anschliessen.

8. Allgemeines Material

Vorhanden:

- Menutafeln zum selber beschriften
- zwei kleine Plastikpflanzen für Tische
- Kafi Mobil Sticker für „Beschriftung“ von Mitarbeitenden
- 1 Schneidbrettli
- 2 Gemüsemesser
- 4 Messer
- 4 Gabeln
- 4 Löffel
- 1 Schere
- 1 Kleberli

Selber besorgen:

- Wechselgeld und evt. mobile Kasse
- Apotheke
- Behälter für Zuckersticks, Kaffeerähmli etc.

9. Hygiene- und Reinigungsmaterial

Am Schluss der Nutzung müssen alle Geräte und der Innenbereich des Kafi Mobils top sauber gereinigt werden.

Vorhanden:

- Abfalleimer 40 Liter
- Flüssigseife
- Abwaschmittel
- Küchenreiniger
- Gummihandschuhe
- Kehrgarnitur (Schüfeli und Bäseli)

Selber besorgen:

- Geschirrtuch
- Handtuch
- Putzlappen
- Abwaschbäseli
- Schwamm
- Drahtschwamm und/oder Stahlwolle für rund um Crêpeplatten
- Abfallsäcke

10. Checkliste für Schlussreinigung

Geräte

- alle Geräte (ausser Kühlschrank) ausstecken
- sauber reinigen
- Geräte auf die Seite nehmen, unten durch putzen
- Geräte wieder in die Vorrichtungen stellen

Kühlschrank

- innen reinigen

Küchenmaterial

- Alles sauber und trocken in die Kisten
- stark verschmutzte Sachen in Abwaschmaschine reinigen

Wände, Schränke, Ablagen, Lavabo, Theke, Dampfabzug

- Alle flecken- und rückstandslos reinigen

Wasser und Abwasser

- Kanister leeren und sauber ausspülen
- Boden im Schrank putzen

Boden

- mit Bäseli reinigen
- je nach Verschmutzung feucht aufnehmen

Bistrotischli und Stühle

- feucht abwaschen, trocknen

Abfalleimer

- leeren, alle Rückstände entfernen

Kaffeemaschine

- innen und aussen reinigen
- Milchsystem reinigen

11.Versicherung

Der Mieter (Zugfahrzeug / Kirchgemeinde) haftet grundsätzlich

- für Schäden am Mobil und Inventar
- bei Beanstandungen am Lebensmittelbetrieb

Das Kafi Mobil verfügt über eine Vollkasko-Versicherung gegen Kollision und Elementarschäden, Diebstahl und Vandalismus.