

# Hausordnung

und

# Küchendienstordnung

Schullandheim Burg Waldmannshausen



Bitte teilen Sie als Gruppenleitung Ihren Teilnehmer\*innen den Inhalt der Haus- und Küchendienstordnung mit.

## Hausordnung „Schullandheim Burg Waldmannshausen“

1. Alle Räume und Einrichtungen dürfen nur zweckentsprechend verwendet werden. Die Küche ist kein Aufenthaltsraum und darf nur von Mitarbeitern und dem Küchendienst betreten werden. Da die beiden Gebäude (Burg und Schloss) unter Denkmalschutz stehen, bitten wir um einen pfleglichen Umgang. Die Räumlichkeiten sind in Ordnung zu halten und bei der Abreise besenrein zu übergeben. Reinigungsgeräte befinden sich im Erdgeschoss in der Burg. (Bitte nach Gebrauch zurückstellen)
2. In allen Gebäuden (Burg und Schloss) sind Rauchen und offenes Feuer (Kerzen) untersagt.
3. Die Betten und Schränke dürfen nicht verschoben werden, es besteht die Gefahr, dass dadurch die Böden beschädigt werden, wodurch hohe Kosten entstehen können. Die Matratzen werden durch die Teilnehmer\*innen mit den mitgebrachten Bettlaken oder Spannbetttüchern bezogen und dürfen nicht aus den Betten entnommen werden. Verunreinigte Matratzenbezüge werden auf Kosten des Verursachers gereinigt.
4. Im gesamten Haus werden Hausschuhe getragen.
5. Für Ballspiele stehen ein Fußballplatz unterhalb der Burg, ein Volleyballfeld hinter der Burg und zwei große Wiesen jenseits der Brücke zur Verfügung. Das Ballspielen ist daher in den gesamten Gebäuden und im Hofbereich zwischen den Gebäuden nicht erlaubt. Die Lagerung der Sportgeräte erfolgt nicht in den Schlafräumen. (Ausnahme Tischtennis)
6. Außerhalb der Gebäude ist zwischen 22.30 Uhr und 6 Uhr Nachtruhe einzuhalten. Evtl. Beschwerden oder Anzeigen wegen Ruhestörung richten sich stets gegen den verantwortlichen Gruppenleiter\*innen. Innerhalb der Gebäude kann die Gruppenleitung die Nachtruhe festlegen, wobei nach 22.30 Uhr kein Lärm außerhalb des Gebäudes und in der Wohnung der Herbergseltern zu hören sein darf (geschlossene Fenster und Türen).
7. Damit sich auch nachfolgende Gruppen an den Blumen im Hofbereich erfreuen können, bitten wir die Beete nicht zu betreten und keine Blumen abzupflücken.
8. Bitte mit Energie und Wasser sparsam umgehen! Während der Heizperiode im Winter bitte die Fenster und Türen geschlossen halten und nur kurz lüften.
9. Alle Beschädigungen sind umgehend dem Hauspersonal zu melden. Für alle Schäden, die während des Aufenthaltes einer Gruppe durch deren Teilnehmer\*innen verursacht werden, haftet dem Verein gegenüber die vertragsunterzeichnende Person. Reparaturaufträge werden unverzüglich von uns zu Lasten des Verursachers (der Besuchergruppe) vergeben, und zwar in der Regel an Handwerksbetriebe unserer Wahl, um sachgerechte Arbeit zu gewährleisten.

## Küchendienstordnung „Schullandheim Burg Waldmannshausen“

1.

### Essenzeiten:

Frühstück	08:00Uhr
Mittagessen	12:00Uhr
Abendessen	18:00Uhr

2. Abweichungen von diesen Zeiten sind nach Absprache mit dem Herbergsvater bzw. dem Mitarbeiter\*innen in der Küche bei rechtzeitiger Absprache möglich.

3. Wir bitten die Gruppenleitungen, sich an die vereinbarten Essenzeiten zu halten und mit der gesamten Gruppe zeitgleich die Mahlzeit einzunehmen.

4. Der Küchendienst wird von der Gruppenleitung eingeteilt. Je nach Gruppengröße sind 3-6 Personen notwendig. Bei gleichzeitiger Belegung durch zwei Gruppen werden von jeder Gruppe anteilig Teilnehmer\*innen gestellt.

5. Der Küchendienst meldet sich 15 Minuten vor der Essenszeit beim Küchenpersonal in der Küche. Die Küche darf nur vom jeweiligen Küchendienst betreten werden.

6. Vor den Mahlzeiten deckt der Küchendienst die Tische, holt das Essen aus der Küche und verteilt es auf den Tischen bzw. auf dem Buffetwagen im Speiseraum. Geschirr und Besteck stehen in der Spülküche neben dem Speiseraum zur Verfügung.

7. Für das Nachholen von Lebensmitteln und Getränken ist ausschließlich der Küchendienst zuständig.

8. Nach den Mahlzeiten werden das Geschirr und Besteck von den Teilnehmer\*innen tischweise zusammengestellt. Das Essgeschirr wird vom Küchendienst anschließend in der Spülküche gereinigt, abgetrocknet und ordnungsgemäß in das Regal zurückgestellt.

9. Essensreste werden in den dazu bereitgestellten Behälter entsorgt. Nicht verwendete Lebensmittel werden in die Küche zurückgebracht.

10. Die Tische im Speisesaal werden abgewischt. Am Ende des Küchendienstes wird die Spülküche gereinigt hinterlassen.

11. Der Kuchen wird vom Küchenpersonal nach dem Mittagessen in der Küche bereitgestellt und kann von der Gruppenleitung zur gewünschten Zeit an die Gruppe ausgeteilt werden.