

FRESH & CLEAN – KARTENSET

 **Drucke die Karten aus (Achtung: jeweils eine Vorder- und Rückseite) und schneide sie entsprechend zu. Das Laminieren der Karten wird empfohlen.**

Anleitung:

Die TN ziehen zu Beginn des Food-Days eine „Fresh & Clean“-Aufgabenkarte.

Durch diese bekommen sie neben dem Kochen eine zusätzliche Aufgabe zugewiesen (z.B. Tisch decken, Abwasch, Müll-Station, Aufräumen, etc.).

Die Anleiter*innen kontrollieren, ob die Aufgabe erfüllt wird. Hierfür erhalten die TN einen Challenge-Stempel (siehe Arbeitsheft bzw. Challenge-Check-Liste).



Wichtig:

Im Vorfeld müssen die Anleiter*innen überprüfen, welche Aufgaben in der jeweiligen Küchensituation sinnvoll sind und dementsprechend unpassende Karten aussortieren.



TISCH VORBEREITEN

Teller, Besteck, Gläser,
Topfuntersetzer, Servietten



FRESH & CLEAN

TISCH VORBEREITEN

Teller, Besteck, Gläser,
Topfuntersetzer, Servietten



FRESH & CLEAN

TISCHE & FLÄCHEN WISCHEN



FRESH & CLEAN

TROCKENES GESCHIRR WEGSTELLEN



FRESH & CLEAN



SPÜLMASCHINE EINTRÄUMEN



FRESH & CLEAN

SPÜLMASCHINE AUSRÄUMEN



FRESH & CLEAN

ABWASCH



FRESH & CLEAN

ABWASCH



FRESH & CLEAN



ABTROCKNEN



FRESH & CLEAN

RESTE IN BEHÄLTER PACKEN



Essen retten: Unberührte & übrig gebliebene
Speisen in Behälter packen!

FRESH & CLEAN