

Checkliste Kochstelle

Einheitskochstelle mit Feuerholz

Verantwortliche Person

Einheits-ID

vorgängig zum mova

- Bau Hochherd (bspw. halbierte Fässer oder Feuerschale mit Metallrost) mit Windschutz (bspw. Metallblech) auf drei Seiten bis mindestens zur Kochoberfläche
- Organisation Gaskocher (Starkbrenner) für das Szenario eines Feuerverbots
- Organisation Löschdecken (grosse Einheiten mit mehreren separaten Küchen)

beim Aufbau im mova

- Platzierung der Kochstelle sodass keine Gefahr durch Stichflamme
- Mindestabstand zur Dachkonstruktion (mindestens 1.50 m zur Kochoberfläche bei Gaskochstellen; bei Holzfeuern ist der Abstand angemessen zu vergrössern)
- Errichten von Brennholzlagern in genügendem Abstand zur Feuerstelle
- Fassen einer Löschdecke vom mova bei der ersten Essensausgabe
- Aufbewahren der Löschdecke an zweckmässiger, gut zugänglicher Stelle
- Instruktion der gesamten Küchencrew im sicheren Umgang mit Holzkochstellen

während des movas

- Minimierung der Kochfeuer auf erforderliches Minimum
- Verwendung fester Anzündhilfen (flüssige Brandbeschleuniger sind verboten!)
- Entfernen des Pfannendeckels und rechtzeitige Hitzereduktion beim Anbraten
- Löschen eines allfälligen Fettbrandes mit der Löschdecke (nie mit Wasser!)
- Feuer jederzeit beobachten und Funkenwurf sofort löschen
- Entsorgen der vollständig ausgekühlten Asche in den mova-Entsorgungstellen