



## 10 Gebote und Tipps für Equipenchefs

1. Der Equipenchef mailt bis Ende des Vormonats die **Einladung** an den Aktuar und Webmaster: **mail@kurtmetz.ch**
2. Die **Einladung** wird vor dem 15. des Monats durch den Aktuar verschickt.
3. Der **Anmeldeschluss** ist am **Mittwochmittag** vor der Chochete.
4. **Die Teilnehmerzahl fürs Kochen und Essen entnimmt der Equipenchef dem Doodle. Wir verpflegen auch die beiden Küchengehilfinnen!**
5. Dem **Equipenchef** obliegen:
  - Menuwahl mit drei Gängen und Amuse-gueule fürs Apéro vor dem Essen
  - Verfassen und Kopieren der Rezepte in genügender Anzahl für die Arbeitsposten
  - Übermitteln der Rezepte als pdf. elektronisch an den Webmaster und die Leiterin des Siemens Kochstudios zum Vorbereiten der benötigten Gerätschaften:  
**doris.rhyner@bshg.com**
  - Einkauf der Lebensmittel und Getränke
  - Transport der Ware ins Kochlokal und Mise-en-place ab 16 Uhr und vor 17 Uhr
  - Information, Instruktion, Chargenverteilung um 17 Uhr und anschliessende Leitung der Mit-Chocher Apéro ab 18.30 Uhr und anschliessend Service
  - Abrechnen mit dem Kassier aufgrund der Belege
6. Für die **Antritts-Chochete** greift der Kandidat auf seinen Götti zurück für Rat und Tat.
7. Eine Chochete soll pro Person inklusive Getränke nicht mehr als **60 Franken** pro Teilnehmer kosten. Ausnahmefälle kann der Kassier **vor der Chochete** bewilligen.
8. Der Kassier zieht an der Chochete die **Unkostenbeiträge bar** ein und zahlt den Equipenchef aus.
9. Wir gehen unseren Kochgehilfinnen beim **Abwaschen und Aufräumen** an die Hand: Apéro-Gläser in Geschirrspüler, Herde reinigen, Küche und Essraum staubsaugen.
10. Lichterlöschen im Siemens Kochstudio ist punkt **22 Uhr**.

Präsident und Aktuar sind in **Notfällen telefonisch** wie folgt zu erreichen:

Danni Härry                    079 611 84 10  
Kurt Metz                      079 609 58 53

Ausgabe 2019