

# Versorgung im INI

Beinhaltet Anleitungen zum Kaffee kochen, Getränke nachfüllen, usw. -> Alles was für den alltäglichen Betrieb von Nöten ist.

- Kaffeekochen
- Getränkelerager & Pfandrücknahme im INI
- Kühlschrank befüllen

# Kaffeekochen



**Nur FSR VI Mitglieder und Helfende sind autorisiert, Geräte im INI zu bedienen. Allen Anderen ist das untersagt!**

## How to Kaffeekochen im INI FSR VI

*Hinweis: Dieser Artikel befasst sich mit der Kaffeemaschine nicht mit dem Vollautomaten. Für den Vollautomaten siehe hier <to be added>.*

### Ausgangssituation

Die Ausgangssituation ist immer **nach dem Kaffee kochen wieder herzustellen!** Dies dient der Hygiene (Feuchtigkeit im Filtereinsatz und damit auch dem Inneren der Kaffeemaschine ist vorzubeugen. Pilze lieben feuchte Umgebungen) und der allgemeinen Ordnung im INI.

- Tasse zum Auffangen von Restfeuchtigkeit mittig in die Kaffeemaschine stellen
- den Filtereinsatz darauf platzieren
- ggf. die Auffangtasse in der Spüle ausleeren
- Befüllklappe für Wasser schließen
- verbrauchter Kaffeesatz ist, idealerweise auf einem Teller außerhalb des Waschbeckens, nach Abkühlung im Restmüll vor der Tür zu entsorgen.
- **WICHTIG: Die Reinigungskräfte haben uns gebeten keinen heißen Kaffeesatz im Müll zu entsorgen.**
- Durch den geschlossenen Mülleimer wird das immer sein eigenes Biotop -> Geruchsbelästigung + Schädlinge wie Fruchtfliegen etc. werden dadurch angelockt und ziehen dadurch auch gerne im INI ein.



## Wo befindet sich der Kaffee und Messbecher?

Der Kaffee befindet in der Schublade rechts neben der Kaffeemaschine (siehe Bild). Sollte die Kaffeedose leer sein, so kann ein komplettes Kaffeepaket nachgefüllt werden. Der Messbecher zum Wasser einfüllen ist für gewöhnlich ebenfalls in diesem Schubfach oder steht in der Nähe bzw. in der Küche.



## Filtereinsatz befüllen

Für den Filtereinsatz wird **ein** Kaffeefilter aus der entsprechenden Tüte entnommen und in den Einsatz eingelegt. Es ist darauf zu achten, dass der Filter **nicht geknickt und gerade** im Filtereinsatz liegt. Sollte das nicht der Fall sein, kann es passieren, dass der Filter durch den Wasserdurchlauf umgeknickt wird und **1.** viel Wasser am Filter vorbeiläuft, was zu schlechtem Kaffee führt oder **2.** das Kaffeepulver mit in die Kaffeekanne gelangt. Beides ist zu vermeiden!

Die Menge an Kaffee ist mit einem gestrichenen Portionierungsöffel je 2 Liter Wasser festgelegt. Das befüllen kann hier nach Augenmaß erfolgen (siehe Bild)



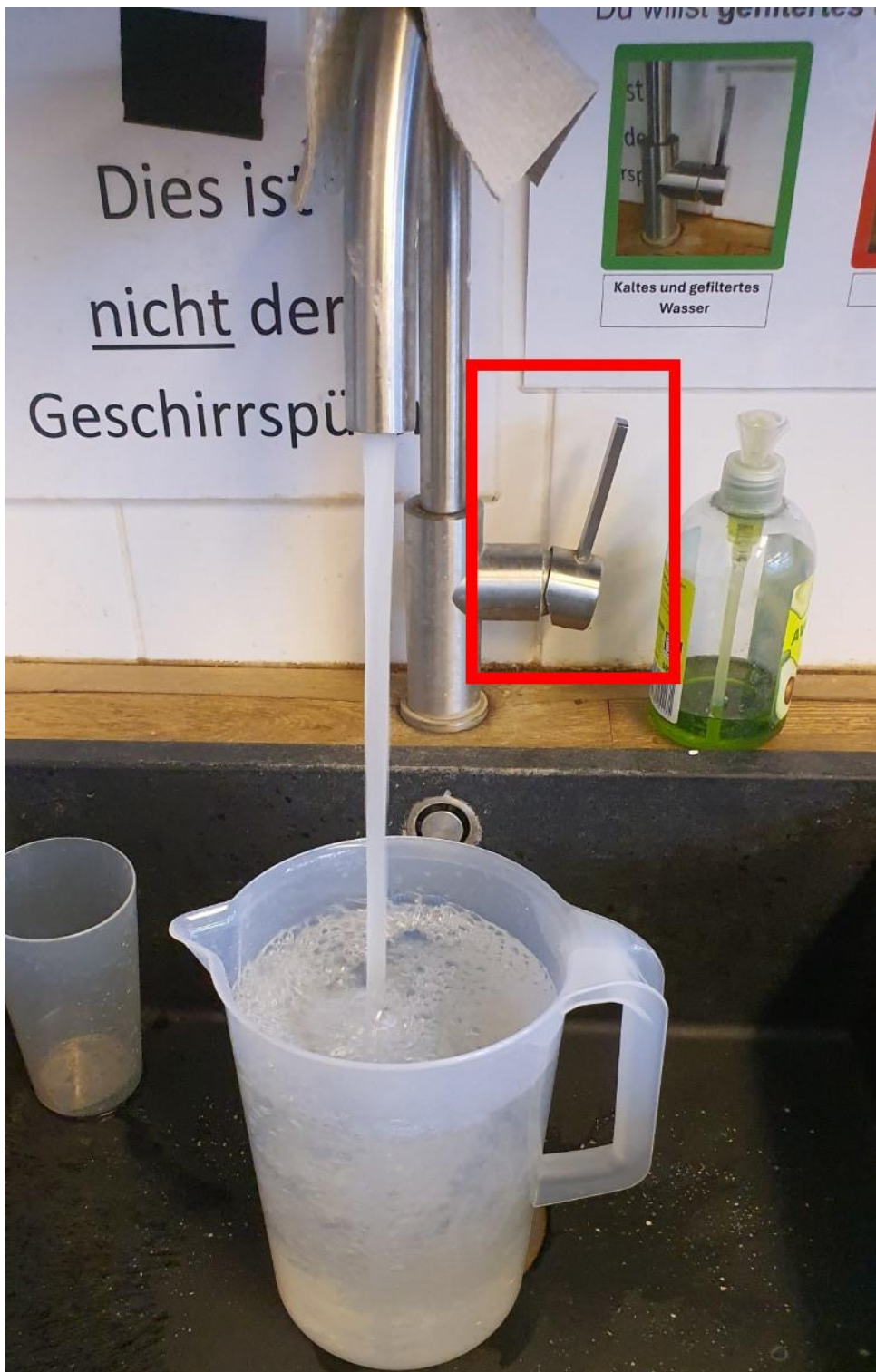
Am Ende sollte das ganze so ähnlich wie auf dem folgenden Bild aussehen:



## Wasser einfüllen

Beim Wasser ist darauf zu achten **nicht mehr als 2 Liter** in den Messbecher einzufüllen und **gefiltertes Wasser** aus dem Hahn zu verwenden. Die Wasserqualität des Leitungswassers ist nicht die Beste, deshalb Filter!

Um gefiltertes Wasser zu bekommen ist der Hahn in der oberen Stellung (100% Kalt Wasser) zu öffnen.



Anschließend ist das Wasser **langsam und kontrolliert über die obere Befüllklappe einzufüllen**. Bitte achtet darauf **kein Wasser zu verschütten!** Hinter der Kaffeemaschine befindet sich Elektronik und **wir brauchen keine unnötigen Kurzschlüsse im INI!** Die **Befüllklappe** nach erfolgreichem Wasser einfüllen **schließen**.



## Kaffeekanne platzieren und Kaffee kochen

Anschließend kann die Kaffeekanne platziert und die Maschine angeschaltet werden. Hinweise:

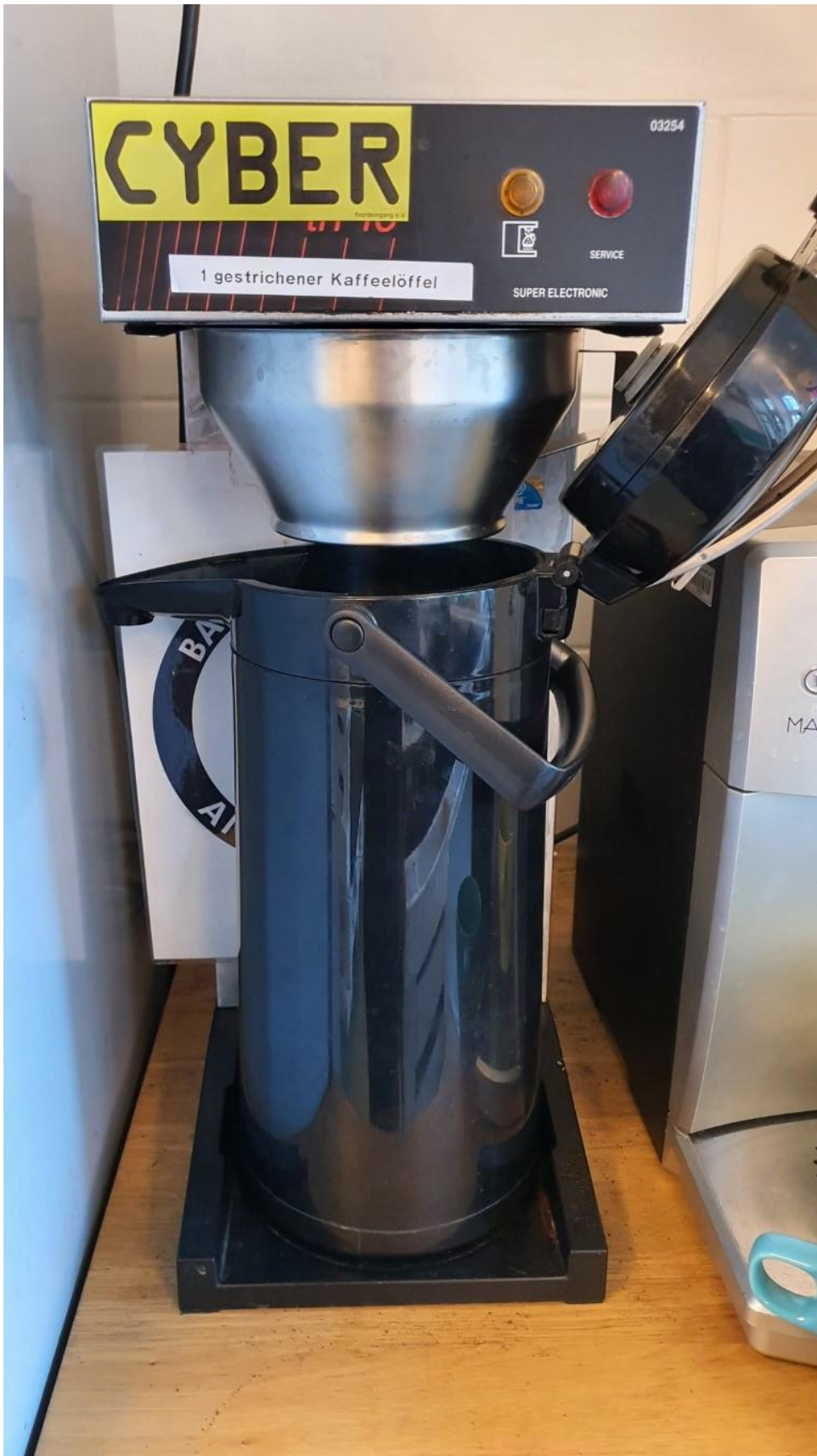
- Aus der Kaffeekanne ist es **besser, den Pumpeinsatz herauszunehmen**, sofern dieser noch in der Kanne steckt. Die Pumpeinsätze können neben der Spüle auf der Gummimatte zwischengelagert werden.
- Die Kaffeemaschine **kocht nur dann Wasser, wenn auch welches vorhanden** ist. Es **kann vorkommen**, dass die **Kaffeemaschine noch eingeschaltet** ist. Sollte dann **Wasser eingefüllt werden, legt diese sofort los**, Wasser zu kochen.

**Schalter Ein Stellung:**



**Schalter Aus Stellung:**





Zwischenlagerung der Pumpeinsätze neben der Spüle.



## Kaffeekanne für Besucher zur Verfügung stellen

Die Kaffeemaschine macht mit einem lauten Piepsen auf sich aufmerksam, sobald der Kochprozess beendet ist. Es ist besser, den Kaffee aber noch **ca. 5 Minuten abtropfen** zu lassen. Anschließend kann die Kaffeekanne wieder mit dem Pumpeinsatz bestückt und den Besuchern des INIs zur Verfügung gestellt werden.

**Hinweis: Es bietet sich an, den Pumphebel von nur jeweils einer Kanne in Pumpstellung hinzustellen.** Dies führt dazu, dass die Kannen nacheinander geleert werden und nicht beide zeitgleich. Dies kann gerade zu Stoßzeiten sehr hilfreich sein.



Kaffeekanne mit geöffneten Pumphebel.



Kaffeekanne mit geschlossenem Pumphebel



## Lagerung leerer Kaffeekannen

Die **Kaffeekannen** sind am **Ende eines Tages auszuleeren** und **ohne den Pumpeinsatz** wie auf dem gezeigten Bild zu platzieren. Es ist aus Hygienegründen wichtig, dass die Kannen austrocknen können. **Die Pumpeneinsätze bitte mit kaltem Wasser in der Spüle spülen.**



## Materialbeschaffung

Verbrauchsmaterialien zum Nachkaufen:

- Filterkaffee Jacobs Krönung
- Kaffee-Korbfilter 85/245 mm

# Getränkelager & Pfandrücknahme im INI

*Hinweis: Das Auffüllen der Getränke für den Kühlschrank findet sich [hier](#).*

## Getränkelager

Das Getränkelager besteht aus zwei Teilen. Der erste Teil befindet sich im INI unter der Tribüne. Der zweite Teil ist im Keller vom Haus Gauß bzw. Haus B im (Keller) Raum K01. In dem Raum befinden sich auch Getränke, die **NICHT** zu uns gehören! Im Zweifel hier in der INI-Diskussionsgruppe nachfragen, welche der gelagerten Paletten zu uns gehören.

## INI Getränkelager

Das INI-Getränkelager befindet sich unter der Tribüne hinter der zweiten Tür von links. Innerhalb des Lagers befinden sich vier Rollbretter die jeweils mit 3x3 Kästen beladen werden können. In Summe passen also 36 Kästen in das Lager. **WICHTIG:** Beim bewegen der Bretter, darauf achten langsam und bedacht Kraft aufzuwenden. Die Bretter können sehr schwer sein ( $[20 \times 0.5] \times 3 \times 3 = 90$  Liter maximal auf einem Brett das wiegt was mit den Kästen und dem Glas!).



## Kellerlager

Das Kellerlager befindet sich im Keller von Haus B in Raum K01. Die Größe sind aktuell zwei Europaletten. (Hinweis: Wir sind nicht die Einzigen die dort Zugriff bzw. Lagerfläche haben. Daher gilt. Finger weg von dem was man nicht kennt bzw. einem nicht gehört!)

<< TODO: Foto vom Kellerlager einfügen >>

## Pfandrücknahme

Bei der Pfandrücknahme gilt im Allgemeinen das wir nur Pfand zurücknehmen welches wir selbst auch verkaufen. (z.B.: Club Mate, Spezi Original, usw.) Dennoch gibt es Produkte die bei uns die Pfandkästen passen obwohl wir diese nicht verkaufen. Für alles Andere gibt es unseren Pfandeimer.

## Pfand zwischen Küche und Sofa

Es hat sich bewiesen ein paar leere Pfandkästen direkt zwischen Küche und Sofa in den Eingangsbereich zu stellen. Die Besucher des INIs sind so eher geneigt ihr Pfand bei uns abzugeben.

**Best Practices:**

- Immer nur einen leeren Pfandkasten je Flaschensorte aufstellen bzw. an die Spitze einen Pfandkastentürmchens zu setzen. ( Ein Ideale Turn hat die Höhe von drei Club Mate Kästen)
- Ein leerer Kasten ist auch ein teils gefüllter Kasten!
- Volle Pfandkästen müssen nicht immer direkt ins Lager gestellt werden sondern können einfach mit einem leeren Kasten aus dem Pfandtürmchen ersetzt werden. So kann ein volles Türmchen direkt durch ein leeres ausgetauscht werden.
- Pfand ist nicht in der Preiskalkulation im INI mit drin
- Bitte die Menschen darauf hinweisen das wir das Pfand bitte zurückbekommen
- Falls zu ist haben wir draußen eine blaue Kiste für Tassen + Pfand

# Kühlschrank befüllen

Dieser Beitrag enthält Konfigurationen und Hilfestellungen, um den Kühlschrank zu befüllen.

**WICHTIG:** Es kann sein, dass der Zustand des Kühlschranks keiner Konfiguration in diesem Beitrag entspricht. Dies ist nur ein temporärer Zustand, verursacht durch Getränke bzw. Lebensmittel, die von Veranstaltungen oder Sitzungen übrig geblieben sind. Im Zweifel ist in der INI-Diskussionsgruppe auf Telegram nachzufragen.

**Grundsätzlich gilt:** Ist Platz im Kühlschrank dann wird dieser gefüllt. Dies gilt besonders für Getränke, die wir den Studierenden anbieten. Zusätzlich sollte sich immer eine Packung Kuh- und Hafermilch im Kühlschrank befinden.

## Ausgangssituation

Bestehend aus Kühl- und Gefrierfächern findet sich der Kühlschrank zwischen Küchenzeile und Kaffeemaschine. *Hinweis: Der Kühlschrank wird auch als schwarzes Brett bzw. Pinnwand verwendet. Das ist in diesem Beitrag aber nicht Thema.*



# Kühlfach

Das Kühlfach besteht aus einem öffentlichem und einem privaten Bereich. Das Privatfach darf nur von FSR-Mitgliedern und Helfenden verwendet werden. **WICHTIG: Beschriftung von Privatem ist Pflicht. Ansonsten gilt es als Gut für die Allgemeinheit!** Hinweis: In der Tür werden ggf. auch private Dinge gelagert. Dies sollte aber nur in Ausnahmefällen geschehen.

**WICHTIG: Beim Befüllen sind bereits kalte Getränke nach Vorne-Links zu räumen und die warmen/ungekühlten nach hinten.**



## Konfiguration 1: Der Dreier aka Standard

Im INI bieten wir hauptsächlich Spezi Original, Club Mate und, sofern vorhanden, Paulaner an. Das befüllen ist hier sehr einfach.

Oberstes Fach	Flach eingelegt Paulaner Bier
Mittleres Fach	Spezi Original
Unteres Fach	Club Mate

## Konfiguration 2: Fritz Invasion

Durch verschiedene Events kann es sein, dass wir Fritz-Cola bzw. Produkte der gleichen Firma anbieten. Die Menge ist hier begrenzt und es wird auch nicht aktiv nachbestellt.

Oberstes Fach	Wenn vorhanden, Paulaner Bier ansonsten frei befüllen mit Spezi, Mate, etc.
Mittleres Fach	1/2 Spezi Original, 1/2 Club Mate
Unteres Fach	Es passen 6x5 Fritz Flaschen in das Fach. Je Sorte sollten mindestens 5 Flaschen ins Fach gestellt werden. <b>Hinweis:</b> Manchmal gibt es mehr Sorten von Fritz im INI als die 6 Sorten zu je einer 5er Flaschenreihe. Hier gilt: 6 Sorten rein und nicht versuchen, eine weitere dazu zu quetschen. Die Sorten werden dann einfach nacheinander verbraucht.

## Gefrierfach

Wir bieten im Sommer Wassereis an. Das Wassereis kommt in verpackter und nicht gefrorener Form (siehe Bild). Dies findet sich in einem der 4 Lagerabteile in der Tribüne. Im Gefrierfach selbst kann man gerne 2 Fächer vom Gefrierschrank voll machen mit den verschiedenen Sorten, die wir anbieten. Bitte drauf achten, immer etwas Luft zu lassen, damit Gäste des INI es einfacher haben, die gewünschte Sorte zu finden. Auch beim Nachfüllen darauf achten, dass es nicht nur eine Sorte gibt.

