

Leitfaden für Köche

7 Regeln fürs Kochen

- 1. Fühl dich wohl mit deinem Gericht:** wenn Du experimentieren kannst, dann kannst Du auch das tun, aber überleg Dir vorher was Du anbietest, damit bei Deinem Essen alles super wird und Du nicht in Stress kommst!



- 2. Koch was Du anbietest** und halte Dich - sobald eines Deiner Essen verkauft wurde - an Deine Beschreibung. Deine Gäste verlassen sich auf Dich und freuen sich auf Dein Essen. Solltest Du eine Zutat nicht bekommen, oder eventuell ganz umplanen müssen, dann informiere Deine Gäste rechtzeitig über Änderungen.

- 3. Achte auf Frische und Herkunft der Lebensmittel** und entscheide Dich wenn möglich für eine biologische, nachhaltige Produktion! Die frischesten Lebensmittel findest Du regional, saisonal z.B. frisch von Hof.



- 4. Eine saubere Küche** ist die Grundlage für jedes Essen.
- Wasch alle Arbeitsflächen und Geräte vor und nach dem Kochen mit warmem Wasser und Seife.
 - Verwende den Probierlöffel nur einmal!
 - Insbesondere, wenn Du Dein Essen für Allergiker anbietest, muss Du auf eine saubere Trennung der Zutaten achten.

- 5. Rede mit oder schreib Deinen Gästen und sei für Sie erreichbar.** Frag lieber einmal zu oft nach bei besonderen Ernährungsgewohnheiten und Allergien und hilf Deinen Gästen dabei, Dich möglichst einfach zu finden.



Essen verbrannt, ausgesperrt oder Klingel falsch angeschrieben? Egal was es ist, jeder wird Verständnis für Dich haben, wenn Du Deine Situation frühzeitig erklärst.

- 6. Sei pünktlich zur abgemachten Zeit fertig.** Hast Du ein Essen auf 12 Uhr ausgeschrieben, dann wird es auch auf 12 Uhr erwartet, plane lieber etwas mehr Zeit ein und halte das Essen die letzten Minuten z. B. bei niedriger Temperatur im Ofen warm.



- 7. Gib uns Feedback!** Die Cook Eat Plattform lebt von Dir und Deinem Feedback. Sag was Dich stört und was Dir gefällt und hilf mit für uns alle das Kochen und die Ernährung in Zukunft einfacher und gesünder zu machen!

