

Küchenorganisation

WG-Paper

Küchen-Chaos ade

Das Geschirr stapelt sich in der Abwasch, die Mistkübel sind schon am Überquellen, auf der schmutzigen Oberfläche kann schon nichts mehr abgestellt werden und beim Öffnen des Kühlschranks kommen einem bereits einige üble Duftnoten entgegen – diese Symptome sind schon die ersten Zeichen für ein klassisches Küchenchaos in der WG.

Einige Tipps und Tricks, um die Küche sauber & rein zu halten.

Arbeitsplan erstellen:

Täglich:

- Abwaschen des Geschirrs: So vermeidet man Geschirrberge, das Geschirr ist auch schneller abgewaschen, weil der Schmutz nicht eingetrocknet ist.
*Welche Regelung gibt es bei Euch in der WG?
Jeder wäscht sein Geschirr ab? Täglich wäscht ein anderer ab? Der dem das Chaos als erste/n reicht, wäscht ab?*
- Entleeren der Mistkübel – je nach anfallender Menge jeden 2. Tag oder 2 mal in der Woche. So können üble Gerüche in der Küche gar nicht erst entstehen. Praktisch ist es Müllsäcke zu verwenden, so erspart man sich das Auswaschen der Kübel (ab und zu ist es trotzdem notwendig).
- Küchenboden kehren oder saugen

Wöchentlich:

- Regelmäßige Entsorgung von Plastikmüll, Altpapier etc.
- Kühlschrank: Kontrollieren der Haltbarkeitsdaten bzw. Aussortieren verdorbener Sachen, feucht herauswischen.
- Mikrowelle: Den Innenraum mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel putzen, Drehteller herausnehmen und ebenfalls reinigen.
- Backrohr: Das Verwenden von Backpapier ist beim Backen sehr zu empfehlen, dann tropft nichts auf den Boden (z. B: Beim Pizzabacken). Günstig ist es, wenn man nach dem Backen gleich herauswischt, (nach dem Auskühlen). Dann brennt sich der Schmutz nicht so ein und ist leichter weggeputzt. Mit Schwammerl (rauer Seite) und Putzmittel muss man dem Schmutz zu Leibe rücken. Backofenreiniger werden auch empfohlen, allerdings ersparen diese Reiniger das Putzen trotzdem nicht. Gut auswischen mit reinem Wasser, sonst stinkt beim nächsten mal einschalten nach Chemie.
- Wischen des Küchenbodens.
- Abwischen der Arbeitsflächen: Dh aber nicht, niemand wischt seinen Dreck weg, aber erfahrungsgemäß muss ab und zu die gesamte Arbeitsfläche abgewischt werden.

Monatlich:

- Küchenfronten abwischen
- Fenster putzen – zumindest halbjährlich.

Jährlich:

- Entrümpeln von Geschirr und diversen Utensilien
- Herauswischen aller Laden, Kästen und Regale.
- Abwischen der Oberseiten der Küchenkastln (hier ist es evtl. sinnvoll Zeitungspier auf der Oberseite der Küchenkastln aufzulegen. Damit lagert sich der feine und schwer zu entfernende Mix aus Staub und Fetttropfchen auf dem Zeitungspapier ab und nicht am Küchenkastl. Das Zeitungspapier natürlich halbjährlich wechseln!)
- Vorräte überprüfen und gegebenenfalls entsorgen
- Enteisen von Kühlschrank und Gefrierfach.
Sachen für den Tiefkühlschrank evtl. mit Namen und Datum anschreiben. Dadurch ist schneller klar, wem was gehört, bzw. wie alt die Sachen schon sind.

Immer wieder zeigt sich, dass Sauberkeit und Ordnung in den Gemeinschaftsräumen sich auf das Wohlfühlen der Bewohner/innen in der WG auswirken. Das melden uns Bewohner/innen die ausziehen auch immer wieder zurück.

Frust erzeugend ist es, wenn man sich vor dem Kochen erst einen Platz freimachen muss.

Bitte **überlegt euch einen guten, funktionierenden Putzplan für die Küche**, meist wird halt nur der Boden geputzt und Dinge, die man nicht jede Woche putzen muss, werden vergessen. (Enteisen der Kühlschränke, Fensterputzen etc.)

Vielleicht ist es auch günstig, den Küchendienst aufzuteilen (Müll, Küchenboden etc.). Die jährlichen Aufgaben kann man aufteilen oder es gibt einmal einen gemeinsamen Putztag.

Dies gehört **gemeinsam überlegt, geplant und entschieden** und muss natürlich dann **auch durchgeführt werden**.

Viel Erfolg dabei!!