



Hüttenhandbuch

Chammhaldenhütte 1394m



Inhalt

(1)	Allgemeine Informationen	2
(2)	Checkliste Ankunft.....	3
(3)	Checkliste Abreise / Abgabe.....	5
(4)	Tipps und Tricks.....	7
(5)	Wasser und Strom	10
(6)	Ofen und Feuermelder	12



(1) Allgemeine Informationen

Wichtiges:

- Wasser sparen, da Wasserpumpe nicht unbegrenzt Strom hat. Wenn Batterie keinen Strom mehr liefert, muss Wasser beim Brunnen geholt werden.
- Bitte sparsam mit dem Holz umgehen. Begrenztes Lager muss für den ganzen Winter reichen.
- Kein geprüftes Wasser. Wasser vor dem Trinken immer abkochen.
- Der Specksteinofen kann bei Überhitzung aufsprengen. Bitte mit nur einem "Böscheli" einheizen.
- WC, Waschräume, Tische und evt. Türfallen während des Tages immer wieder mal kurz kontrollieren und mit Desinfektionsmittel abwischen, speziell in Corona Zeiten

Info allgemein:

Schlüssel: Zahlen-Kästchen hinter dem Haus

Fahrbewilligung: in Schublade

Licht: funktioniert mehrheitlich automatisch mit Bewegungsmelder. Hauptstromschalter muss aber eingeschaltet sein.

Strom: 220 Volt Steckdosen haben keinen Strom. Für Handy hat es in der Küche bei Kellertreppe 2 USB Steckdosen.

Apotheke / Erste Hilfe:

Die Apotheke resp. der Verbandskasten befindet sich in der kleinen Stube im Kasten.



(2) Checkliste Ankunft

- a. **Haus:** Läden öffnen, lüften und abstuhlen
- b. **Eingang:** Hauptschalter für Strom anschalten. Hauptschalter im Keller für Wasserpumpe aktivieren. Erklärung siehe Keller oder Hüttenhandbuch
- c. **Fahne** hissen (wenn Gäste bedient werden sollen). Fahne beim Eingang. Imbus-Schlüssel ist beim Fahnenmast aufgehängt. Zudem Schild "offen" beim Zauntor umhängen.
- d. **Draussen:** Tische Bänke draussen aufstellen, falls Restaurantbetrieb, reinigen mit Seifenwasser, Sonnenschirme ergänzen und in Tischloch stellen. Tipp: bei schönem Weekend brauchen wir 4 Tische vorne und 2 ältere Tische seitlich bei Grillstelle.
 - Festbänke befinden sich im Keller
 - Sonnenschirme im Eingangsbereich
 - evt. Blumensträusschen auf Tisch
 - evt. Werbetafel beschriften und beim Abzweiger aufstellen.
- e. **Küche:** Kalte Asche aus Ofen in Abfallsack leeren; Ofen anfeuern und Wasser kochen (Erklärung siehe Ofenbild)
- f. **Lebensmittel:** Achtung Mäuse! Alle wieder mit nach Hause nehmen. Im Keller hat es zwei Plastikboxen für verschlossene Packungen.
- g. **Getränke** Ablaufdatum beachten und entsprechend früher ablaufende Getränke zuerst verkaufen (in der Regel bereits im Vorraum vom Keller)
- h. **Abrechnungsformulare** und Mise-en-place bereitlegen für Service. Preisliste und Abrechnungsformulare in Küchenschublade
- i. **Schlafräume:** Läden öffnen, lüften; zwingend Hüttenschlafsack und Kissenbezug bei Übernachtung
- j. **Fahrzeuge** wieder zurück zur Schwägalp stellen



Werbetafel (kann auch auf der Strasse aufgestellt werden)



"offen"-Schild



(3) Checkliste Abreise / Abgabe

- a. **Draussen:** Aussentische, Bänke und Sonnenschirme versorgen, Feuerstelle auf Abfall prüfen, Grillrost versorgen im Eingangsbereich Kellertüre, Fahne einholen und aufhängen im Eingangsbereich.
- b. **Bestandesaufnahme:** Bitte der Hüttenchefin melden, falls grosse Petflaschen unter 6 Stück sind oder sonstige Getränke viel gebraucht wurden resp. einen niedrigen Bestand aufweisen.
- c. **Schlafräume:** Decken und Kissen im Massenschlag geordnet hinlegen, verschmutzte Bezüge entfernen und der Hüttenchefin melden, Böden und Treppe wischen und Fensterläden schliessen.
- d. **WC, Waschräume:** WC's und Waschbecken reinigen, Abfalleimer in den Waschräumen und neben WC leeren und neuen Plastiksack einlegen, WC-Papier, Papiertrockentücher, Seife und Desinfektionsmittel wenn nötig ergänzen (aus Keller). Böden wischen und nass aufnehmen (offene Fenster begünstigen die Trocknung).
- e. **Küche:** Kontrolle, ob Gasflasche geschlossen und Feuer erloschen ist. Holzkiste mit Hartholz und Schublade beim Holzherd mit Anfeuerungsholz auffüllen, alles Geschirr abwaschen und versorgen. Ablage und Herd putzen, Abfallsack herausnehmen und neuen Sack reinlegen. Gebrauchte Lappen und Tücher über dem Ofen aufhängen oder der Hüttenchefin übergeben. Lebensmittel aus Keller entfernen, Falltüre in den Keller schliessen, Böden wischen und nass aufnehmen, Fensterläden schliessen.
- f. **Stuben:** Tische und Stühle reinigen, evt. Abfalleimer leeren, aufstuhlen, Böden wischen, Läden und Fenster schliessen
- g. **Eingangsbereich:** Schuhe, Spielzeugkiste ordnen, aufstuhlen, wischen, nass aufnehmen.
- h. **Keller:** Wasserpumpe und Strom abschalten



- i. **Speziell im Winter** 1. Nov. - 30. April:
 - Hauptwasserhähne schliessen
 - alle Wasserhähne öffnen und Wasser entleeren
 - Frostschutz in die beiden WC's leeren (Schüssel und Spülkasten)
- j. **Haus:** Haupteingang und Eingang zum Keller abschliessen. Haus nochmals von aussen kontrollieren, ob alle Läden geschlossen sind. Zaun um die Hütte schliessen.
- k. **Schlüssel / Vignette** zurück geben an Hüttenchefin oder Schlüsselkasten
- l. **Allgemein:**
 - Keine verderblichen Esswaren in der Hütte zurücklassen
 - Abfall mit ins Tal nehmen
 - Beschädigungen, leere Gasflaschen, ausgegangene Getränke und anderweitig Wichtiges an Hüttenchefin melden
- m. **Abrechnungsbogen** ausfüllen, Betrag überweisen und Blatt per Mail an chammhaldenhuetten@sac-saentis.ch



(4) Tipps und Tricks

Kaffe-service: Mise-en-place siehe Foto unten



Für den Kaffeeservice bei schönem Wetter braucht es 2 grosse Kannen Kaffee, eine Teekanne heisses Wasser und eine Kanne heisse Milch zur Vorbereitung. Kalte "Tassli" können auf dem Herd in einer Ecke warmgehalten werden. Ungefähr 5 gehäufte Esslöffel Kaffee-Pulver in den Filter geben für eine volle Kaffeekanne.





Preisliste und Abrechnungsformulare in Küchenschublade

Abrechnungsformulare bereitlegen. Leere Bier- und Möhlflaschen am Schluss in Harasse zählen. Grosse Pet-Flaschen, die ganz verkauft wurden, ebenfalls. Striche auf Abrechnungsformular während des Service gehen oft vergessen!

Frage zuerst abklären, ob man alle gebrauchten Gläser und Tassen jeweils in Ruhe vor jedem Abwasch zählen soll oder ob jemand vor/bei der Getränkeausgabe die Anzahl Getränke abhaken soll.

Achtung: Aus Erfahrung geht bei Hochbetrieb und vielen Bestellungen das Abhaken oft vergessen. System zuerst abklären und dabei bleiben.

Bier und Möhlsoft eingangs der äusseren Kellertüre oder unten deponieren sowie Flaschenöffner bei Eingang und dann direkt bei Service von dort bedienen. Vorteil, dass das Getränk kühl bleibt.

Grosse PET-Flaschen nur einzeln in Küche nehmen im Sommer, erst bei Bedarf erneuern aus Keller. So werden die Getränke nicht warm.

Getränke-Erlös inkl. Kaffee zugunsten SAC, Selbstgekohtes zugunsten Hüttenwart

Einzahlung der Erlöses: steht unten auf Abrechnungsformular

Serviceportemonnaie: Im Hüttenwartzimmer oder Küchenschublade

Richtpreise und Mengen bei schönem Wochenende:

- 40 Paar Wienerli mit Brot à CHF 6-8
- 4 ganze Kuchen (CHF 4-5 pro St.)
- Suppe, jeden Tag einen Dampfkochtopf voll gekocht, Haferkern/ Gemüse, 2 kg Rüebli und 3 Lauch, 4 Zwiebeln und 1 Pack Haferflocken, Kräuter (Preis CHF 8-12)
- 3 kg Brot



Kaffee Luz:

Zubereitung: Wenig Pulverkaffee, 1 Kaffeelöffel Zucker, Zwetschgen hinzufügen bis Mitte Teelöffel, mit heissem Wasser auffüllen, fertig. Der Kafi Luz muss durchsichtig sein.



Kaffee-Pulver



Zucker



Schnapps (Zwetschgen)



Fertiger Kaffee Luz



(5) Wasser und Strom

Für die Inbetriebnahme von Wasser und Strom zugleich gibt es nur **einen**, kleinen roten Schalter zu drücken.

Wasser in Betrieb nehmen

Wichtig: Wenn Küche und Waschraum unter 5 Grad sind zuerst Hütte heizen

1. Den roten Wasserhahn waagrecht stellen
2. Den schwarzen Wasserhahn öffnen
3. Den Pumpschalter auf Eins stellen
4. Alle Wasserhähne in Küche und Waschräumen schliessen



Wasserhähne bei Betrieb (rot geschlossen, schwarz offen)

Wasser entleeren (für Winter)

Wichtig: Ab November bis April beim Verlassen der Hütte

1. Den Pumpschalter auf null stellen
2. Den schwarzen Wasserhahn schliessen
3. Den roten Wasserhahn öffnen
4. Alle Wasserhähne in Küche und Waschräumen öffnen (das Wasser läuft in schwarzen Trichter ab)



5. In den beiden Waschräumen und der Küche je einen Löffel Frostschutz in den Ablauf geben (Löffel ist neben Frostschutz). WC spülen und zwei Löffel Frostschutz in Syphon geben

Bei Betriebsstörungen:

1. Ist der Schalter Wasserpumpe auf 1? Vertikal 1 ist an und horizontal 0 ist aus:



2. Ist der Stromschalter auf Sommer?
3. Ist die Wasserleitung roter Hahn zu und schwarzer Hahn auf? siehe Foto
4. Muss der Generator angestellt werden ?



(6) Ofen und Feuermelder

Ofen:

- > Tannenholz gibt schnell Wärme (zum Anfeuern)
- > Buchenholz braucht länger, gibt aber mehr und länger Wärme ab
- > Anfeuerungsholz in Schublade, Tannenholz und Buchenholz in Kiste.

1. Kachelofen kleine Stube

-> Kann auch für das Kochen (im Ofenrohr) verwendet werden.
Sollte es Probleme mit Kalt/Warmluft resp. starker Rauchentwicklung geben beim Anfeuern, dann zusätzlich Törli (siehe Bild unten) in der Wand zum Ofenrohr öffnen und eine brennende Zeitung hinein legen, damit der Luftzug kommt. Dies evt. 3-4 Mal wiederholen, bis es schön brennt und der Rauch durch den Kamin abzieht.



"Törli" Kamin Kachelofen



Klappe Kochherd



2. Specksteinofen grosse Stube

Achtung: Ofen braucht lange, bis es warm wird. Darf **keinesfalls** überhitzt werden. Max. 1 Böscheli. Evt. 1-2 Schittli nach ca. 20min dazugeben.

3. Weisser Holzherd (Walter Spiess AG)

Vor dem Anfeuern Klappe (siehe Bild oben) in der Wand zum Ofenrohr öffnen für guten Durchzug. Wenn es mal brennt, diese wieder schliessen. Bei starker Rauchentwicklung gleicher Vorgang mit Zeitung im Törli wie beim Kachelofen

Die Metallregler steuern die Wärmezufuhr für den Backofen und die Herdplatten.



Feuermelder:

Die Feuermelder geben Alarm, sobald Rauch vorhanden ist. Falls der Alarm abgeht, gut lüften. Alarm stellt selber ab, sobald Rauchbelastung unter Schwellenwert. Keine direkte Verbindung in die Notrufzentrale.