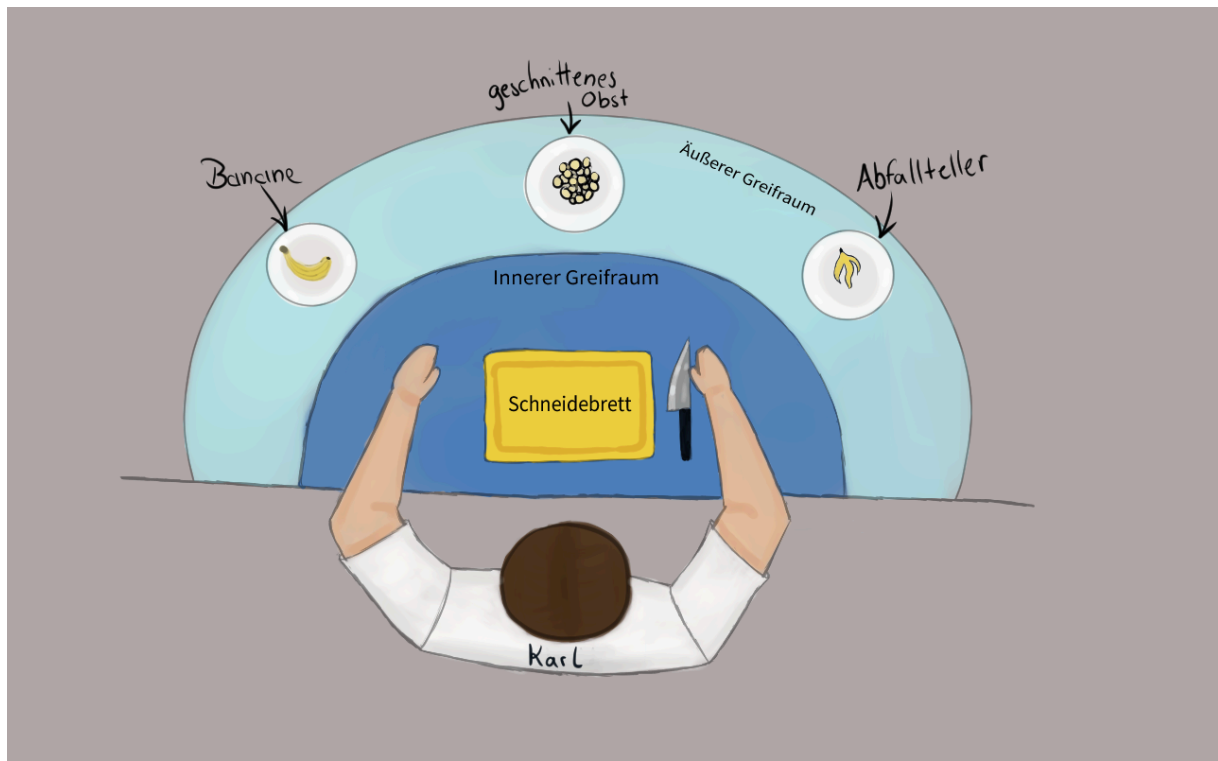


Um in der Küche effektiv arbeiten zu können, müssen wir uns unseren Arbeitsplatz ergonomisch und gut organisiert einrichten. Dabei müssen wir auf den richtigen Arbeitslauf und unsere dominante Hand achten. Das folgende Beispiel gilt für einen Rechtshänder.



Auf dem Bild soll unser Koch Karl Bananen für einen Obsalat schneiden und vorbereiten. Dafür hat Karl sich auch seinen Arbeitsplatz gut eingerichtet. Was fällt dir dabei auf?

Fülle die Lücken mit folgenden Wörtern: äußeren Greifraum; inneren; gestrecktem Arm; äußeren Greifraum; inneren Greifraum; nicht so häufig, gebeugtem Arm; häufig

Wir unterscheiden den und den .

Im haben wir die Gegenstände, welche benötigt werden. Dort können wir alles mit entspannt erreichen.

Im kommen Gegenstände, die wir

benötigen. Hier kommen wir nur mit