

# Kombüse (Segellexikon)

Die Kombüse ist die Küche an Bord. Hier findet die Zubereitung der Mahlzeiten statt. Normalerweise ist die mit einem Herd, einem Backofen, einem Kühlschrank und weiteren Küchengeräten bestückt, die essenziell sind, um Speisen in großen Mengen für die Schiffsbesatzung herzustellen. Durch den mehrtägigen oder mehrwöchigen Aufenthalt an Bord wird eine ausgewogene und gesunde Ernährung benötigt. Diese gewährleistet die Effizienz und Gesundheit der Schiffsbesatzung. Die Verpflegung muss daher den Bedürfnissen der Besatzung gerecht werden. Des Weiteren ist es für die Kombüsensbesatzung wichtig auf die ausgewogene und hygienische Zubereitung der Mahlzeiten zu achten. Nicht zu vernachlässigen ist die Verwaltung der Lebensmittel und Materialien, um sicherzustellen, dass diese für den Rest der Reise ausreichend zur Verfügung stehen. Moderne Schiffe haben meist spezialisierte Köche und ausgebildetes Küchenpersonal an Bord, die einzig und allein für die Zubereitung der verschiedenen Mahlzeiten zuständig sind. Auf kleineren Schiffen fällt diese Aufgabe zusätzlich den Besatzungsmitgliedern zu und diese müssen mit anpacken.