Zeitplan Freizeitplanung // Fokus: Verpflegung

Name der Freizeit:

Datum:

Ab-haken	Aufgaben	Zeitschiene [J= Jahr/M=Monate/T=Tage] Zeiten beziehen sich auf vor/nach Beginn der Freizeit.																				
		- 2 J	- 1 J	-11M	-10M	-9M	-8M	-7M	-6M	-5M	-4M	-3M	-2M	-1M	-21T	-14T	-7T	-1T	0	3T	letzter Tag	6-30 T
	VORBEREITUNG																					
☐	Haus-Buchung																					
☐	Küchenleitung + Team suchen																					
☐	Grobe Küchenausstattung klären																					
☐	Anmeldestand Teilnehmende klären (Anzahl, Alter)																					
☐	Verpflegungstagessatz klären (Budget)																					
☐	Absprache mit Freizeitleitung und restlichem Team																					
☐	Vorbesprechung Küchen-Team																					
☐	Speiseplan erstellen																					
☐	Aktueller Anmeldestand Teilnehmende inkl. Sonder-ernährungsformen (vegetarisch, vegan, Unverträglichkeiten)																					
☐	Einkaufsliste drucken und an Händler weitergeben																					
☐	Hygiene-Schulung mit Zertifikat																					
☐	Hygiene-Unterweisung für alle																					
☐	Küchenausstattung im Detail abklären																					
☐	Materialliste zusammenstellen																					
☐	Aufgabenplan für Küchenteam und ggf. helfende Betreuer*innen/Teilnehmende																					
☐	Letze Teilnehmenden-Abfrage inkl. Sonderernährungsformen																					
☐	Hochrechnung aktualisieren und ggf. Händler informieren																					
☐	Einkaufen																					
☐	Küchenordner anlegen																					

Zeitplan Freizeitplanung // Fokus: Verpflegung

Name der Freizeit:

Datum:

Ab-haken	Aufgaben	Zeitschiene [J= Jahr/M=Monate/T=Tage] Zeiten beziehen sich auf vor/nach Beginn der Freizeit.																				
		- 2 J	- 1 J	-11M	-10M	-9M	-8M	-7M	-6M	-5M	-4M	-3M	-2M	-1M	-21T	-14T	-7T	-1T	0	3T	letzter Tag	6-30 T
☐	Optional: frühere Anreise Küchenteam																					
	FREIZEITBEGINN																					
☐	Unterweisung Teilnehmende über Küchenregelung																					
	Währenddessen:																					
	Jeden Morgen: Lager überprüfen																					
	Resteverwertung, bspw. als Beilage/Snack																					
	Teilnehmende in Verpflegung einbeziehen, bspw. beim Schnippel von Rohkost oder Obstsalt als Nachtisch																					
☐	Zwischeneinkauf von frischen Lebensmittel ca. alle 3 Tage; ggf. täglich frische Brötchen je nach (Liefer-) Möglichkeit																					
☐	Restbestand überprüfen und gezielt einplanen; ggf. Speiseplan anpassen																					
☐	Mahlzeit mit Resten																					
☐	Notieren der unverbrauchten Lebensmittel																					
☐	Reste einpacken und verteilen																					
☐	Küche reinigen																					
	FREIZEITENDE																					
☐	Auswertung: Mengenplanung, empfehlenswerte Essen																					
☐	Dank an die Küchenhelfer*innen (beispielsweise gemeinsames Abschlussessen)																					
☐	Abrechnung mit Freizeitleitung																					