



## Checkliste Freizeitplanung // Fokus: Verpflegung

Ab- Aufgaben haken	Wer ist verantwortlich?
<b>VORBEREITUNG</b>	
<input type="checkbox"/> Haus-Buchung	
<input type="checkbox"/> Küchenleitung + Team suchen	
<input type="checkbox"/> Grobe Küchenausstattung klären	
<input type="checkbox"/> Anmeldestand Teilnehmende klären (Anzahl, Alter)	
<input type="checkbox"/> Verpflegungstagesatz klären (Budget)	
<input type="checkbox"/> Absprache mit Freizeitleitung und restlichem Team	
<input type="checkbox"/> Speiseplan erstellen	
<input type="checkbox"/> Vorbesprechung Küchen-Team	
<input type="checkbox"/> Aktueller Anmeldestand Teilnehmende inklusive Besonderheiten (vegetarisch, vegan, Unverträglichkeiten)	
<input type="checkbox"/> Finalen Speiseplan erstellen	
<input type="checkbox"/> Einkaufsliste drucken und an Händler weitergeben	
<input type="checkbox"/> Kücheneinrichtung im Detail abklären	
<input type="checkbox"/> Hygiene-Schulung mit Zertifikat	
<input type="checkbox"/> Hygiene-Unterweisung für alle	
<input type="checkbox"/> Letzte Teilnehmenden-Abfrage inkl. Sonderernährungsformen	
<input type="checkbox"/> Hochrechnung aktualisieren und ggf. Händler informieren	
<input type="checkbox"/> Aufgabenplan für Küchenteam und ggf. helfende Betreuer*innen/Teilnehmende	
<input type="checkbox"/> Einkaufen	
<input type="checkbox"/> Optional: frühere Anreise Küchenteam	
<b>FREIZEITBEGINN</b>	
<u>Währenddessen:</u>	
Jeden Morgen: Lager überprüfen; dazu die Übersicht "Tagesbedarf" nutzen	
Resteverwertung, bspw. als Beilage/Snack	
Teilnehmende in Verpflegung einbeziehen, bspw. beim Schnippel von Rohkost oder Obstsalat als Nachtisch	
<input type="checkbox"/> Zwischeneinkauf von frischen Lebensmittel ca. alle 3 Tage; ggf. täglich frische Brötchen je nach (Liefer-) Möglichkeit	
<input type="checkbox"/> Restbestand überprüfen und gezielt einplanen; ggf. Speiseplan anpassen	
<input type="checkbox"/> Mahlzeit mit Resten	
<input type="checkbox"/> Notieren der unverbrauchten Lebensmittel	
<input type="checkbox"/> Reste einpacken und verteilen	
<input type="checkbox"/> Küche reinigen	
<b>FREIZEITENDE</b>	
<input type="checkbox"/> Dank an die Küchenhelfer*innen (beispielsweise gemeinsames Abschlussessen)	
<input type="checkbox"/> Abrechnung mit Freizeitleitung	
<input type="checkbox"/> Auswertung der Küchenleitung: Mengenplanung, empfehlenswerte Essen	