Leitfaden Organisation Lagerküche

Informationen für Selbstkocher/innen

|  |  |
| --- | --- |
| Wann | Was/Abklärungen |
| 5 Monate zuvor | * Verantwortliche Personen des Leiter:innenteams für die Verpflegung bestimmen * Art der Verpflegung bestimmen (mit Einbezug von Schüler:innen oder ohne?) * Einbezug der Verpflegung klären (soll diese das Lagerthema untermalen?) * (Details siehe unter Organisatorisches und Grundsatzentscheide) |
| 3 Monate zuvor | Rekognoszieren:  Digitalkamera mitnehmen, alles fotografieren   * Einrichtung Küche (siehe Küchenausstattung) * Einkaufsmöglichkeiten (Distanz zum Lagerhaus? Auto nötig?), Art der Bestellungsaufträge klären (Email, Tel.), Zahlungsmodalitäten klären bei kleinen Geschäften ev. persönlich kurz vorbei gehen * Kehrichtentsorgung, Recyclingstellen * Kontaktaufnahme mit der Lagerhausvermietung * Finanzen (siehe Verpflegungsbudget) |
| 2 Monate zuvor | * Mittagsverpflegung abklären * Menüplan erstellen * Evtl. Sponsoren für gewisse LM suchen * Transportmöglichkeit vom Ausgangs- zum Zielort abklären |
| 1 Monat zuvor | * Einkaufsliste erstellen und kopieren * Einsatzplan erstellen (Wer macht Wann Was?) * Zuständigkeiten innerhalb der Verantwortlichen Verpflegung definieren * Evtl. spezielle Küchengeräte besorgen/ausleihen |
| 1 Woche zuvor | * Lebensmittel am Lagerort bestellen * Lebensmittel, welche von zuhause mitgenommen werden müssen, einkaufen * Alle Küchengeräte/-utensilien, welche mitgenommen werden müssen, einpacken (Stabilität der Verpackung beachten!) * Bargeld besorgen |
| 1 Tag zuvor | * Überprüfen: Ist alles da? Nichts vergessen? |

# Zwischen Lagerbeginn und Lagerende

|  |  |
| --- | --- |
| Wann | Was/Abklärungen |
| Lagerbeginn | * Lebensmittel für die ersten zwei Tage besorgen (Tipp: nicht für die ganze Woche einkaufen, da zu Beginn eines Lagers unklar ist, wie viel die Kinder essen) * Küche einrichten bzw. für die Woche vorbereiten * Menüplan aushängen * Abklärungen bei den Teilnehmer:innen (Frühstücksgetränke, Besonderheiten)   Wichtig: genaues Nachzählen des Inventars vor dem ersten Gebrauch lohnt sich (Mängelliste), Fehlendes und Zerschlagenes muss in der Regel ersetzt werden! |
| Während dem Lager | * Reste einbauen * Vorräte überprüfen * Küchenwäsche auswechseln * Auf Küchenhygiene achten * Abfälle regelmässig entsorgen * Laufend abrechnen (Kostenkontrolle) |
| Lagerende | * Nicht angebrochene Packungen von Lebensmitteln in das Verkaufsgeschäft zurückbringen (teilweise und nur bei kleinen Geschäften möglich) * Restliche Lebensmittel ev. an das Leitungsteam aufteilen (sofern es von diesen transportiert werden kann) * Alle mitgebrachten Geräte/Utensilien einpacken * Evtl. Küche reinigen (sofern dies nicht zum Mietarrangement gehört) * Evtl. Abwaschmaschine ausräumen, Geschirr versorgen * Kehricht entsorgen |

# Nach Lagerabschluss

|  |  |
| --- | --- |
| Wann | Was/Abklärungen |
| Bis spätestens 1 - 2 Monate danach  (je früher desto besser) | * Abrechnung der Lebensmitteleinkäufe 🡪 geht an die/den Gesamtlagerverantwortliche:n * Abrechnen der Fahrspesen, sofern das Privatauto benutzt wurde * Zurückbringen der evtl. geliehenen Küchengeräte |