

Aufgaben-Bereich Catering Ausgabe:

Generell:

Kaffee und Tee:

Sollte auf einem Tisch stets zur Verfügung stehen. Können im Catering gemacht werden, aber so dass nur einmal jemand in den Gebrauch der Kaffeemaschine eingeweiht werden muss. Also am besten, einfach einer der Ausgabe-Hauptverantwortlichen.

Transport Ausgabe – Catering: Es sollten zwei Einkaufswagen zur Verfügung stehen, einer im Catering, einer in der Ausgabe damit erfolgt sämtlicher Transport.

Salatbar:

Es hat sich als sinnvoll erwiesen, die Salatsoßen nicht separat zu reichen sondern kleine Mengen Salat mit den verschiedenen Soßen in kleinen Thermophoren vorzumischen. Allerdings nicht zu große Mengen damit er nicht schlabbbrig wird.

! Telefonische Kommunikation mit dem Catering ist sinnvoll !

Freitag:

ab 16:00 Uhr Brote verteilen.

Die bekommt ihr aus dem Catering und lagert bei euch im Kühlschrank. Verteilen bedeutet ihr geht mit Tablett durch die verschiedenen Festbereiche, und die Leute nehmen sich Brote. Bitte die Tablett nicht stehen lassen, da die Erfahrung gezeigt hat, dass sich 2h-Helfer verständlicherweise auch gerne bedienen, aber dafür ist das Budget nicht ausgerichtet. Also Brote nur an T-Shirts. Wenn Bereiche des Festes Brote wollen melden die sich bei euch, nicht beim Catering.

Achtet darauf dass jeder Bereich Zugang zu Käse- und Wurstbrot hat, sowie die teilweise notwendigen Spezial-Allergie-Tablett ihren Bestimmungsort erreichen.

Leere Tablett sollten möglichst zügig in der Spülküche und danach wieder im Catering landen sonst gehen dem Catering die Tablett aus.

Ein paar Brote-Tablett (ca. 5) für Nachts aufheben, da haben meistens noch ein paar Leute einen Bärenhunger weil sie es möglicherweise nicht mehr zum Abendessen geschafft haben.

Irgendwann Abends (ca. 19:00 Uhr) gibt es Essen, das ihr ausgibt.

In der Regel kann die Ausgabe um 22:00 Uhr gehen.

Samstag:

ab 12:00 Uhr Catering-Ausgabe aufbauen

Das bedeutet Aufbauen der Thermophoren (immer darauf achten das genug Wasser unter den Einsätzen ist), bereitlegen von Löffeln etc. zum Ausgeben.

Jedes Gericht hat einen eigenen Löffel oder ähnliches. Die Helfer tragen in der Regel Haarschutz und Handschuhe. Auch darauf achten das Gerichte nicht vermischt werden, also man den Fleisचेintopf in das Gemüsegericht tropft etc.

Gerichteschilder aufhängen und Speisekarte mit Allergieinfos aufhängen oder auf Tischen verteilen (erstellt Catering).

Dreckiges Kochgeschirr wenn möglich in der Spülküche spülen lassen und zum Catering zurückbringen.

Ein Aufbau-Plan zur groben Orientierung hängt an.

Sonntag:

bis 15:00 Uhr soll alles abgebaut und sauber sein, eher früher.

D.h:

Tische abwischen

Thermophoren reinigen und nach Zugehörigkeit sortieren. (AKK, gemietet etc.)

Boden besenrein, bzw. groben Dreck feucht entfernen.

