

Jobs vor, während und nach einer Maßnahme

Jobs vor der Maßnahme

- Mahlzeitenplanung für die ersten Tage oder die gesamte Maßnahme
- (Entsprechende) Rezepte und Zubereitungsanweisungen zusammenstellen
- Mengenerrechnungen vornehmen
- Überprüfen eventuell noch vorhandener Bestände an Lebensmitteln mit Blick auf Menge und Haltbarkeitsdatum prüfen
- Einkaufslisten erstellen
- Einkaufen
- Küchenmaterialien und Einkäufe für die Verpflegung für den Transport vorbereiten/bereitstellen

Jobs während der Maßnahme

- Personal für das Kochen (sofern vorhanden und als notwendig erachtet auch für besondere Verpflegungswünsche oder -notwendigkeiten, beispielsweise: Mahlzeiten für Allergiker*innen oder Veganer*innen)
- Personal für den Einkauf (sofern vorhanden und gesondert erforderlich)
- Personal für den Abwasch (sofern vorhanden und gesondert erforderlich)
- Personal für Finanzen (sofern vorhanden und gesondert erforderlich)
- Vorräte überwachen (Menge und Zustand der vorhandenen Lebensmittel)
- Handtücher und Schürzen reinigen
- Küche oder Küchenzelt reinigen
- Lager aufräumen
- Am Ende oder nach der Maßnahme: Einen schönen gemeinsamen Abschluss finden (z.B. zusammen essen oder feiern gehen)

Jobs nach der Maßnahme

- Vorhandene Restbestände an Lebensmitteln entsprechend ihrer Haltbarkeit einer Weiterverwendung, Lagerung oder Entsorgung zuführen
- Küchenmaterialien gründlich reinigen, gut verstauen für den Transport
- Entladen der Küchenmaterialien, ggf. auf trockene und sichere Lagerung achten
- Eventuell Handtücher, Schürzen u. Ä. waschen
- Nachbereitung der Maßnahme / gemeinsame Reflexion: Was ist nicht so gut gelaufen / gelungen? Was ist gut gelaufen? Was kam an? Was kann oder sollte beim nächsten Mal anders gemacht werden?