

Checkliste für die Planung:

Vorabklärungen

- Checkliste kopieren oder von der Website herunterladen und ausdrucken
- Anzahl der Lagerteilnehmenden und der Leitenden in Erfahrung bringen
- Ernährungsformen in Erfahrung bringen (Seite 15 & 16)
- Infrastruktur der Lagerküche in Erfahrung bringen (Seite 17 & 18)
- Budget abklären (Seite 19)
- Anzahl warme/kalte Mahlzeiten abklären (Seite 20)
- Abklären oder festlegen, wer was macht (Seite 20)
- Einkaufs-Ort(e) wählen, *Bäckerei suchen, die Brot liefert* (Seite 21 & 22)
- Mitgegebenes von Eltern/Erziehungsberechtigten (Seite 23)
- Steht ein Auto zur Verfügung? Es geht auch ohne! (Seite 24)

Hauptplanung

- Evtl. über die vorhandenen Ernährungsformen informieren und nötigenfalls Zusatzinformationen einholen* (Seite 54 – 71)
- Menüplanung machen (Seite 25 – 35), *Rezepte (Seite 72 – 167)*
- Mengen berechnen (Seite 36 – 39)
- Einkaufsliste schreiben (Seite 40)

Vorbereitung (Seite 30)

- Einkaufsliste, Mengenberechnung, Menüplan ausdrucken
- Ein Mäppli oder ähnliches vorbereiten, um Kassenbelege zu sammeln
- Tragetaschen oder Transportkisten einpacken
- Evtl. Arbeitsgeräte, Putzmaterial einpacken*
- Evtl. schon haltbare Lebensmittel kaufen und einpacken*
- Evtl. Ämtliplan ausdrucken*
- Evtl. Bruchliste ausdrucken (Liste, wo man kaputt gegangenes Geschirr eintragen kann)*

Einkaufen und Einrichten (Seite 31)

- Einkaufen
- Zuerst Dinge, die gekühlt werden müssen, in den Kühlschrank einräumen
- Von Anfang an eine gute Struktur überlegen, was man wo hintut
- Bruchliste aufhängen

Durchführung (Seite 114 – 118)

*Ernährungsformen (Seite 33 – 48),
Rezepte (Seite 49 – 113)*

Gutes Gelingen!