

Checkliste für FFZ-Selbstversorgerfreizeiten

Die Verpflegung in der FFZ ist nicht nur Mittel zum Zweck, sondern ein wichtiger Bestandteil, welcher maßgeblich zum Gelingen der Freizeit beiträgt. Darum sollte der Bereich "Küche" auch nicht unterschätzt werden. Werdet Ihr extern versorgt, ist der Einfluß meist gering; bei Selbstversorgerfreizeiten dagegen sollte schon bei der Planung dafür gesorgt werden, daß eine optimale Verpflegung gewährleistet werden kann. Was Ihr schon in der Planungsphase tun solltet, haben wir hier für Euch in Form einer Frageliste zusammengestellt.

- Selbstversorger ja / nein ?
- Wer ist für die Küche / Verpflegung zuständig?
- Wer kocht?
- Was für eine Küche ist vor Ort?
- Was für Kochgelegenheiten sind vor Ort (Platten oder Flammezahl)?
- Was für Lagermöglichkeiten gibt es vor Ort (Kühlschränke, Speisekammer, Tiefkühlgerät, Regale...)?
- Welche Kücheneinrichtungen sind vor Ort (Schneide-, Spül-, Kaffeemaschine...)?
- Welche Werkzeuge sind vor Ort (Messer, Dosenöffner...)?
- Was ist an Geschirr vor Ort?
- Was kann oder muß mitgenommen werden?
- Welche Zoll- oder Einfuhrbestimmungen bestehen?
- Welche Einkaufsmöglichkeiten sind vor Ort (Großmarkt, Supermärkte, Getränkemarkt)?
- Gibt es Wochenmärkte vor Ort und wann finden sie statt?
- Was soll gekocht werden (ungefährer Speiseplan)?
- Bekommen die Teilnehmer und Teilnehmerinnen alles, was sie brauchen (Getränke tagsüber / bei den Mahlzeiten / Nachtimbiss...)?
- Kann / soll landestypisch gekocht werden?
- Zu welcher Jahreszeit findet die Freizeit statt (Saisongemüse/-obst)?
- Kann mit ortsansässigen Händlern über Rabatte / Lieferung frei Haus verhandelt werden?
- Sind Vegetarier unter den Teilnehmern?
- Sind Teilnehmer dabei, die bestimmte religiöse Nahrungsvorschriften einhalten müssen?
- Sind Teilnehmer dabei, die eine Diät halten müssen?

- Was gehört in eine Lunchtüte (Getränk, Brot, Süßigkeiten, Obst, Gemüse, Serviette,...)?
- Wie sollen die Teilnehmer in die Zubereitung der Mahlzeiten eingebunden werden (Handlangerdienste, Kochen in kleinen Gruppen...)?
- Wie soll der Küchendienst gestaltet werden (pro Mahlzeit, pro Tag, wieviele Leute,...)?

Eine Menge Fragen, die vor der Freizeit geklärt werden können, erleichtern die Arbeit vor Ort ungemein.