

Qualitätssicherung zum LaPfiLa 2015



**Bund der
Pfadfinderinnen
und Pfadfinder**

**Landesverband
Niedersachsen**

Bereich: VERPFLEGUNG

Damit das Team des LaPfiLa 2019 bestens gewappnet ist, ein noch besseres Lager auf die Beine zu stellen, wollen wir eine einheitliche Qualitätssicherung anlegen.

Gerne könnt ihr zu dieser doch recht knappen Qualitätssicherung noch weitere Dateien hinzufügen (z.B. Netzpläne, Listen von Ansprechpersonen etc.) oder eine eigene, vielleicht ausführlichere Qualitätssicherung anlegen. Dennoch bitten wir euch der Übersicht und Einheitlichkeit halber, auch diese Qualitätssicherung auszufüllen.

Aspekt	So war's	Tipps für's nächste Mal
<p>Unsere Kernaufgaben: (nenne die 3-5 wichtigsten Stichpunkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mengen- und Budgetkalkulation (Rezepte+Auswahl durch Stämme) • Beschaffung (Lieferantensuche & Bestellungen & Anlieferung/Abholung) • Lagerung und Verteilung (Kühlung, Team koordinieren) • Ansprechpartner auf Lager (Allergien, Vegetarisch), Kommunikation Essen intern/extern 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechtzeitig anfangen und dabei bleiben! • Mengen ausführlich prüfen (Skeptisch bleiben, Gesamtergebnis auf Plausibilität prüfen!!!) • Tafel o.ä. vorher kontaktieren für Überbleibsel • Für kompetentes & erfahrenes Team sorgen! • Absprachen mit anderen Teams frühzeitig und verbindlich treffen! •
<p>So viele Leute im Team: (bitte mit Erläuterung der Teamstruktur: Leitung; Erfahrungsgrad; Helfer*innen, die nicht richtig Teil des Teams sind, wenn ja wofür?)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Bereichsleitung für Koordination, Abstimmung mit anderen Teams, (Einkauf optional) • 2 Kernteam: Menschen mit Erfahrung in der Großgruppenverpflegung (Idealfall), die die Schichten leiten, Rezepte prüfen können (vorher)... • 6 weiteres Team, das anpacken kann, Mitarbeit in Packschichten, ZBV, (besonders auf dem Lager nötig) • weitere Helfer aus den Stämmen für einzelne 	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung mit Vorerfahrung wahrscheinlich auch ohne Kernteam zu schaffen, nimmt aber Stress raus. Als Kontrollinstanz aber wichtig! • Anzahl Team war gut, weniger sollte es aber nicht sein. • Pro Packschicht 2-3 Helfer aus Stämmen, besonders morgens. Rechtzeitig bei Stämmen ankündigen! Konkrete Absprache reicht auf dem Lager. •

Qualitätssicherung zum LaPfiLa 2015



Bereich: VERPFLEGUNG

Aspekt	So war's	Tipps für's nächste Mal
<p>Besonders enge Zusammenarbeit mit diesen Bereichen: (bitte mit Erläuterung warum)</p>	<p>Packschichten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasse (Finanzplanung, Einkaufen) • Technik (Strombedarf, Platzbedarf, Zelte, Bierzeltgarnituren, sonstiges Material) • KOT (Kommunikation Stämme) • Café (gemeinsamer Einkauf) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zahlungsmodalitäten mit Lieferanten abklären (Bargeldmengen!) • Technik: Alles rechtzeitig und detailliert bestellen • Frühzeitig mit dem Caféteam kommunizieren und gemeinsame Bestellungen koordinieren
<p>Das war besonders überraschend: (nenne die 3-5 wichtigsten Stichpunkte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Das Team war mega kompetent und selbstständig • So manche Kalkulation, die nicht kritisch kontrolliert wurde und entsprechend falsch war (s.u. viel zu viel Marmelade, Radieschen, Sojaschnitzel) 	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>Das lief besonders gut: (nenne 3-5 Punkte; bitte mit Erläuterung warum)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ablauf der Verteilung an Kochgruppen sehr entspannt und pünktlich. • Platz war gut für uns. Kühlzelle, Lagerzelt und Packzelt keine 20m auseinander und mit LKW (Kühlung), Anhänger (Lebensmittel) und Radlader (Paletten) gut zu erreichen. • Zeit ab Mittwoch (Anlieferung/Abholung) gut durchgeplant! • IFCO-Kisten sind prima zum Verteilen. • Örtlichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> • Kühlung: Kühlzelle 20ft • Lagerzelt: ca 48qm (6x8) optimal: mit Fußboden 	<ul style="list-style-type: none"> • Am Tag früh genug anfangen, genügend Leute haben. Lieber Helfer wieder wegschicken als zu wenige zu haben. • Platz vorher anschauen und schon planen. • Kisten früh genug organisieren! • Zeit ab Anreise (Mittwochabend) zum Lager durchplanen (Was kommt/muss wann wie und warum an/abgeholt werden) Negativbeispiel: Fleisch kommt vor Kühlzelle an ;)

Qualitätssicherung zum LaPfiLa 2015



Bereich: VERPFLEGUNG

Aspekt	So war's	Tipps für's nächste Mal
	Packzelt: ca 24qm (6x4)	
<p>Das lief besonders schlecht: (nenne 3-5 Punkte; bitte mit Erläuterung warum)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fundraising lief nicht • Vermeidbare Fehler in der Kalkulation <ul style="list-style-type: none"> ○ Sojaschnetzel für alle kalkuliert (nur Vegetarier benötigt..) ○ Marmelade (von jeder Sorte so viel kalkuliert, wie von allen Sorten zusammen insgesamt benötigt worden wäre) ○ Radieschen (mochten nicht alle -> falsch eingeschätzt) ○ Brot (falsche Mengen angesetzt, aber lieber so, als zu wenig) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt Tafel (s.o.) • Bestellmengen auf Plausibilität prüfen -> besser einmal mehr. Dabei aufpassen, dass dann nicht überkorrigiert wird. • Fundraising: erheblicher Mehraufwand, wäre natürlich schön gewesen, weil evtl. gutes Essen für kleines Geld drin gewesen wäre.

Das wollen wir noch loswerden / weitere Hinweise:

Auf evtl. Frageliste an andere Teams:

Sollen wir für euch was ...

- ... Kaufen?

Qualitätssicherung zum LaPfiLa 2015



Bereich: VERPFLEGUNG

- ... Köhlen / Lagern?
- ... Abholen / Fahren?
- ... an Sonderwünsche erfüllen?
- ... an die Stämme verteilen (z.B. Lagerzeitung, Gasflaschen)?

Wer machts? - Ansprechen

- Gasflaschen
-

Wer machts? Was wir noch machen sollen

- Café beim abbauen helfen
- Materialbedarf und -transport klären
-

Anlagen:

Bei Fragen steht zur Verfügung:

(Name, Kontaktmöglichkeit, Funktion im Team 2015)

Matze
Immo
Olli
Helmut

Matthias Türk
Jan Immo Sanders
Olaf Johanning
Helmut Hormig

matthias.tuerk@posteo.de 0151 57 37 66 77
JISanders@web.de 0163 75 48 48 4

Bereichsleitung Verpflegung
Bereichsleitung Verpflegung
Kernteam
Kernteam