

QS Service 2015

Aspekt	So war's	Tipps für's nächste Mal
Unsere Kernaufgaben	Die Verpflegung des Teams mit Speisen und Getränken. Die Tage während des Auf- und Abbau (also vor Lagerbeginn) haben wir uns selbst um den Lebensmitteleinkauf gekümmert. Die Lagertage wurden wir dann durch die Zentralverpflegung mit Lebensmitteln versorgt und haben genau wie die Stämme Rezepte im Vorfeld ausgewählt und vor Ort gekocht.	Bei der Rezeptauswahl noch mehr auf Machbarkeit für ca. 70 Personen im Team achten!
Zusammensetzung des Teams	Wir waren ein Team aus alten und erfahrenen Küchenleuten, die vorher schon andere Aufgaben im LV hatten und wissen wie der Hase läuft 😊 Wir waren insgesamt 5 Erwachsene und ein Kleinkind. Da einer immer Kinderdienst hatte, waren wir effektiv 4 Personen in der Küche. Das war gut, weil auch immer mal wieder Personen gehen konnten und in der heißen Phase wieder eingestiegen sind.	Macht unserer Einschätzung nach Sinn eher alte Hasen in die Küche zu stellen und die Jüngeren für die wichtigen Aufgaben zu begeistern.
Besonders enge Zusammenarbeit mit diesen Bereichen	Caféteam wg. Abstimmung Küchennutzung, Kühlung Lebensmittel, Absprache zu Angeboten (was macht das Café / was bieten sie an, etc.). Kasse wg. Abstimmung zum eigenen Budget für das Vor- und Nachlager sowie ein kleines Zusatzbudget auf dem Lager für coole Teamsnacks. Lagerleitung wg. Absprache zu Teamzahlen, Essen vor und nach dem Lager, etc.	Küchenbudget in dieser Höhe war sehr reichlich, dadurch konnten leckere Teamsnacks ermöglicht werden. Absprache mit Lagerleitung war mühsam da zb die Teamzahlen sehr spät und unzuverlässig waren - müsste besser laufen oder das Küchenteam sich flexibel darauf einstellen 😊
Das war besonders überraschend	Die vielen Lebensmittel die wir von der Zentralverpflegung bekommen haben (es war deutlich zu viel kalkuliert)	
Das lief besonders gut	Das Essensangebot inkl. der kleinen Teamsnacks zwischendurch (Franzbrötchen, Kaffee & Bananenshakes, etc.) wurde super angenommen und die Teamer waren erfreut - so soll es sein!	Teamsnack die zwischendurch mal gereicht werden sind super gut für die Stimmung im Team und können so manch eine Stimmung wieder heben! Sollte man immer wieder mit einplanen.
Das lief besonders schlecht	Die Absprache im Vorfeld zu Teamzahlen und Anwesenheit von Teamern. Die Absprache mit der Lagerleitung zum "Abschlussessen" mit dem Team am Montag (Samstag gegen Nachmittag mit der Idee zu kommen, am Montag grillen zu wollen ist zu spät!)	

weitere Hinweise: Wir haben uns eher als "Rund-um" Team verstanden, was über die Essenszubereitung hinaus sich noch kleine Gimmicks hat einfallen lassen. Das erachten wir als sinnvoll und nachahmenswert. Es scheint gut angekommen zu sein.

Anlagen: gibt keine!

Kontakt: Wiebke Schröter (wiebke-schroeter@web.de)

offene Aufgaben:

- Lars Böhnke: Account für Timo Brüning erstellen
- Wiebke Schröter, Timo Brüning: QS ausfüllen
- Wiebke Schröter, Timo Brüning: QS als PDF hochladen
- Wiebke Schröter, Timo Brüning: Anlagen auswählen und hochladen