



Checkliste: Verpflegung für die Mitwirkenden

Mit leerem Magen musiziert es sich nicht gut. Darum lohnt es sich bei der Veranstaltungsorganisation von bspw. Konzerten, Probenwochenenden oder Freizeittagen an die Verpflegung der Musiker*innen und Mitwirkenden wie Helfer*innen denken.

	Zuständigkeit (Wer?)	Datum (Wann?)	Kommentar
<input type="checkbox"/> Entscheidung, ob nur Getränke oder auch Essen benötigt werden			
<input type="checkbox"/> Anzahl der Personen bekannt			
<input type="checkbox"/> Anzahl an benötigten Mahlzeiten bekannt			
<input type="checkbox"/> ggf. fester Catering-Partner der Veranstaltungsstätte bekannt			
<input type="checkbox"/> Entscheidung gefallen, ob Verpflegung selbst zubereitet oder bestellt wird			
<input type="checkbox"/> Verpflegungswünsche und -vorlieben (z.B. vegetarisch/vegan/Allergien) abgefragt			
<input type="checkbox"/> ggf. Angebot beim Cateringanbieter eingeholt			
<input type="checkbox"/> ggf. Angebot beim Cateringanbieter beauftragt			
<input type="checkbox"/> Getränke auf Kommission bestellt (nicht Verbrauchtes kann zurückgegeben werden)			
<input type="checkbox"/> Vegane und/oder vegetarische Alternativen bestellt/mitbedacht			
<input type="checkbox"/> Geschirr/Besteck/Gläser/Becher vorhanden bzw. in ausreichender Menge bestellt (ggf. mit Pfandsystem)			
<input type="checkbox"/> ggf. Tische/Stühle/Mülleimer mit -beutel stehen zur Verfügung bzw. gekauft			
<input type="checkbox"/> Anlieferung/Abholung von Speisen/Getränke/Zubehör vereinbart			

	Zuständigkeit (Wer?)	Datum (Wann?)	Kommentar
<input type="checkbox"/> ggf. Zusätzliche Helfer*innen oder Personal für Bedienung, Theke und Küche eingeplant			
<input type="checkbox"/> Allergene, vegane/vegetarische Speisen/Getränke gekennzeichnet			
<input type="checkbox"/> Kühlung und/oder Warmhalten von Speisen/Getränken berücksichtigt			
<input type="checkbox"/> Hygienevorschriften bekannt und werden eingehalten			
<input type="checkbox"/> Küchenhelfer wie Flaschenöffner, Schöpflöffel etc. stehen zur Verfügung			
<input type="checkbox"/> Speisen und Getränke ansprechend präsentiert			
<input type="checkbox"/> Putzmittel, Spülmittel, Geschirrtücher, Einmalhandschuhe stehen bereit			
<input type="checkbox"/> Rechnungen bezahlt (ggf. auch nach der Veranstaltung)			
<input type="checkbox"/>			

EXTRAS für die Umwelt:

	Zuständigkeit (Wer?)	Datum (Wann?)	Kommentar
<input type="checkbox"/> Auf regionale, saisonale und biologisch erzeugte Produkte geachtet			
<input type="checkbox"/> Auf faire und umweltfreundliche Produktionsbedingungen geachtet			
<input type="checkbox"/> Auf Einwegverpackungen und Einweggeschirr/-besteck verzichtet			
<input type="checkbox"/> Mengen realistisch geplant, um Lebensmittelverschwendung/hohe Kosten zu vermeiden			
<input type="checkbox"/>			