

Mitkochen – Event planen



Von der Location bis zum letzten Kochlöffel –
so wird gemeinsames Kochen entspannt und gut organisiert.

1 Location kennen



- ✓ Ausreichend Stromanschlüsse?
- ✓ Kochbereich überdacht?
- ✓ Plan bei schlechtem Wetter?
- ✓ Alternative oder Weichsort?
- ✓ Genügender Tische und Stühle?
- ✓ Ausreichend Platz für gemeinsames Kochen und Essen?

2 Wie viel wird wirklich gemeinsam gekocht?

Voab festlegen, wie hoch der gemeiname Kochanteil sein wird:

Was sollte bereits vorbereitet sein?

Wir empfehlen: Pizzateig und Reis besser vorbereiten

Gehört Schnippeln und Vorbereiten bewusst zum gemeinamen Erlebnis?

Welche Arbeitsschritte können die Teilnehmenden selbst übernehmen?

Sind Kinder dabei?

Sind deren Eltern oder Betreuungspersonen dabei?

Wie viel Vorbereitung – wie viel gemeinsames Kochen?

3 Hygiene & Verantwortung



- ✓ Öffentliches Event?
- ✓ Welche Hygienevorgaben gelten?
- ✓ Müssen Verantwortliche bzw. Beteiligte eine Hygieneunterweisung absolvieren?
- ✓ Eine Hygieneunterweisung kann ggf. online durchgeführt werden.
- ✓ Das gesamte Mitkochen entsprechend den Hygieneanforderungen planen.

4 Einladung & Ernährung



- ✓ Ernährungseinschränken oder Unverträglichkeiten?
- ✓ Beispiele: Glutenverträglichkeit, Allergien, vegetarisch/vegan
- ✓ Welche Einschränkungen müssen bei Zutaten und Rezepten berücksichtigt werden?
- ✓ Teilnehmerzahl und ggf. Kinderzahl erfassen

5 Küche & Equipment

Backofen	Pfannen
Küche & Spüle	Kochlöffel
Kochfelder	Pfannenwender
Schneidebretter	Löffel & Greifzangen
Messer	Besteck
Schüsseln	Teller

6 Gleichzeitig kochen

Wie viele Personen können gleichzeitig kochen?

Wie viele Personen können gleichzeitig schneiden, vorbereiten oder anrichten?

7 Kleine Dinge, die den Unterschied machen

Immer genug Handtücher und Spüllappen bereit haben.
Nicht alleine organisieren.

Wir empfehlen: Auch wenn du dich im ersten Moment nicht wohl damit fühlst: Aufräumen und Spülen gehört auch zum gemeinschaftlichen Kochen und spart dir eine Menge (alleinige) Arbeit!