Mitkochen – Event planen

Mit dieser Checkliste wird gemeinsames Kochen entspannt und gut organisiert.

💌 Gesamtkonzept & Einladung

□ Was ist der Anlass des Kochevents?
□ Wer trägt die Kosten? Gibt es einen Beitrag?
□ Sind alle Teilnehmenden rechtzeitig eingeladen?
□ Sind Datum, Uhrzeit, Ort und Dauer kommuniziert?
□ Welche Ernährungsbeschränkungen oder Unverträglichkeiten gibt es?
□ Sind Teilnahmezahl und gegebenenfalls Kinderzahl bekannt?
□ Ist geklärt, ob die Teilnehmenden etwas mitbringen sollen?
□ Sind Getränke, Snacks und Dessert eingeplant?
□ Gibt es eine Ansprechperson für Rückfragen?
□ Was muss ausgedruckt werden? (Rezepte, Infos etc.)

📍 Ort

□ Sind ausreichend Stromanschlüsse vorhanden?
□ Ist der Kochbereich überdacht bzw. wettergeschützt?
□ Was ist der Plan bei unpassendem Wetter?
□ Sind genügend Arbeitsflächen und Tische vorhanden?
□ Gibt es ausreichend Sitzgelegenheiten?
□ Ist genügend Platz zum gemeinsamen Kochen und Essen vorhanden?
□ Sind Toiletten und Handwaschmöglichkeiten vorhanden?
□ Gibt es ausreichend Kühlmöglichkeiten für Lebensmittel?
□ Ist die Location barrierefrei erreichbar?
□ Sind Anreise, Parkmöglichkeiten und Transport geklärt?

👥 Teilnehmende

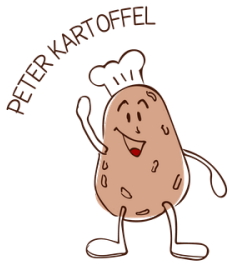
□ Wie viele Personen nehmen am Kochevent teil?
□ Welche Altersgruppen sind vertreten?
□ Wie viel Kocherfahrung haben die Teilnehmenden?
□ Wie werden die Teilnehmenden in Kochgruppen eingeteilt?
□ Können alle aktiv am Kochen teilnehmen?
□ Gibt es Personen, die besondere Unterstützung oder Anleitung benötigen?
□ Wissen alle Teilnehmenden, was sie mitbringen sollen und welche Kleidung sinnvoll ist?
□ Sind bei minderjährigen Teilnehmenden Aufsicht und Zuständigkeiten geklärt?

🥕 Gemeinsames Kochen planen

□ Welche Gerichte bzw. Rezepte werden zubereitet?
□ Passen die Gerichte zur Gruppengröße, zur Kocherfahrung, zum Zeitplan, Budget und zur verfügbaren Ausstattung?
□ Wie viel soll tatsächlich gemeinsam gekocht werden? Welche Arbeitsschritte eignen sich für das gemeinsame Kochen?
□ Was soll bereits vorbereitet sein?
□ Wie werden die Aufgaben auf die Gruppen verteilt?
□ Wie viel Zeit wird für Vorbereitung, Kochen und Essen eingeplant?
□ Sind Kinder dabei? Welche Aufgaben können sie altersgerecht übernehmen?
□ Sind Eltern oder Betreuungspersonen anwesend und ist die Aufsicht geklärt?

🛡️ Hygiene & Verantwortung

□ Handelt es sich um eine öffentliche Veranstaltung? Welche Hygienevorgaben gelten für das Event?
□ Ist geklärt, ob eine Hygienebelehrung oder weitere Nachweise erforderlich sind? Eine Hygieneunterweisung kann ggf. online durchgeführt werden.
□ Ist eine verantwortliche Person für die Lebensmittelhygiene benannt?
□ Werden die geltenden Anforderungen an die Lebensmittelhygiene eingehalten?
□ Gibt es ausreichend Möglichkeiten zum Händewaschen?
□ Werden rohe und verzehrfertige Lebensmittel getrennt verarbeitet?
□ Sind Kühlkette und sichere Lagerung gewährleistet?
□ Werden Messer, Herdplatten und andere Gefahrenquellen sicher genutzt?
□ Ist Erste-Hilfe-Material verfügbar?
□ Ist die Entsorgung von Lebensmittelresten und Abfällen geklärt?



🍳 Küche & Ausstattung

Was brauchst du für dein(e) Rezept(e)? Was sollen die Teilnehmenden mitbringen?

□ Backofen
□ Herd, Kochplatten, Gaskocher
□ Pfannen und Töpfe
□ Kochlöffel, Pfannenwender und Schneebesen
□ Schneidebretter und scharfe Messer
□ Schäler, Reiben und Schüsseln
□ Siebe und Messbecher
□ Küchenwaage
□ Schöpfkellen, Zangen und Servierbesteck
□ Teller, Schalen, Besteck und Gläser
□ Küchenpapier, Geschirrtücher und Topflappen
□ Spülmittel, Schwämme und Reinigungsmaterial
□ Kühlschrank, Kühlboxen und Kühlakkus
□ Müllbeutel und Behälter zur Mülltrennung
□ Frischhalteboxen für Reste
□ Verlängerungskabel und Mehrfachsteckdosen
□ Feuerlöscher oder geeignete Löschmittel, abhängig von der Kochsituation

🗓️ Ablauf & Einkauf

□ Zutatenmengen für die Gruppengröße berechnen
□ Einkaufsliste erstellen und Einkauf organisieren
□ Ankunft und Aufbau einplanen
□ Begrüßung und kurze Einführung vorbereiten
□ Aufgaben und Verantwortlichkeiten verteilen
□ Abbau, Aufräumen, Müllentsorgung und Kostenabrechnung organisieren

💚 Kleine Dinge, die den Unterschied machen

□ Immer ausreichend Handtücher und Spüllappen bereithalten.
□ Organisiere das Kochevent nicht allein – gemeinsam macht es mehr Spaß und verteilt die Arbeit auf mehrere Schultern.

Unser Tipp: Auch wenn es sich im ersten Moment vielleicht ungewohnt anfühlt: Aufräumen und Spülen gehören zum gemeinschaftlichen Kochen dazu! Beziehe die Teilnehmenden mit ein. Das spart dir eine Menge alleinige Arbeit und sorgt dafür, dass das Event für alle entspannt endet.