

Ablaufplan für Samstag, 18.9.2010

„Kinder kochen für Erwachsene“

am Freiwillingentag der Metropolregion

10.00 Uhr → Eintreffen aller Kinder und Erwachsenen

10.15 Uhr → Beginnen zu kochen mit maximal 5 Kindern

- Dampfnudelteig rollen
- Suppengrün schnippeln
- Kartoffeln schälen und schnippeln

10.15 Uhr → Tisch decken mit maximal 3 Kindern

10.15 Uhr → Vorbereitungen im Netzwerkbüro: Begrüßungsplakat malen, Tischkarten herstellen, maximal 5 Kinder

12.15 Uhr => Gäste werden an den Türen empfangen
Auf die Garderobe wird hingewiesen

12.35 Uhr → Begrüßungsrede von Jasmin / Festina / P. Wich

12.45 Uhr → Essensausgabe (Suppe, Dampfnudeln, Getränke)

13.00 Uhr → Kinder essen selbst am runden Tisch

13.15 Uhr / 13.20 Uhr → Abräumen der Tische (alle Tische)
→ in Küche Spülmaschine einräumen
→ in der Küche Besteck von Hand spülen

13.20 Uhr / 13.30 Uhr → Nachtische servieren (Eis und Kaffee)

14.00 Uhr → Abräumen der Tische

14.00 Uhr / 14.20 Uhr → Gäste verabschieden

14.30 Uhr → Zusammen aufräumen, zusammen den Projekttag beenden und zusammen den Bewohnertreff verlassen