



VERPFLEGUNG

NEW

LIEBE LEITERINNEN UND LEITER! LIEBE TEILNEHMERINNEN UND TEILNEHMER AM HOME 2018

Ihr kocht selbst am Lagerplatz – am offenen Feuer auf euren Kochstellen oder auf selbst mitgebrachten Camping-Kochern. Brennholz bekommt ihr von uns zur Verfügung gestellt, andere Brennstoffe, Geschirr und eure Küchenausstattung müsst ihr selbst mitbringen.

Ihr werdet von uns dreimal täglich mit Lebensmitteln versorgt.

Wir, das Verpflegungsteam, kümmern uns darum,

- dass ihr am Lager **immer ausreichend zu Essen** habt,
- möglichst auf **regionale Anbieter** zurückzugreifen
- den **Verpackungsmüll gering** zu halten
- und einer unnötigen **Lebensmittel-Verschwendung vorzubeugen**.

Diesen Grundprinzipien begegnen wir mit hohem Verantwortungsbewusstsein. **Ihr LeiterInnen könnt mithelfen, diese Ziele zu erreichen.** Wie das geht, lest ihr in diesem Dokument.

Das gemeinsame Kochen ist auch Programm und gehört zum pfadfinderischen Lageralltag einfach dazu. Unter Umständen wird es manchmal einige Zeit in Anspruch nehmen. Wir haben aber in Abstimmung mit dem Stufenprogramm den Speiseplan so gestaltet, dass ihr zu Zeiten mit intensivem Programm weniger Koch-Aufwand habt.

Das Wichtigste gleich vorab:

NICHT VERGESSEN!

Zwischen 13. Juni und 15. Juli 2018 findet online die Menüwahl statt (auf der **HOME 2018-Administrationsseite**)

Wir wünschen euch und eurer Gruppe gutes Gelingen beim Kochen und guten Appetit.

Euer HOME 2018 Verpflegungsteam.



In den FAQ's auf der Website findet ihr weitere Hinweise zur Verpflegung.

Wenn ihr noch Fragen zur Verpflegung habt, sendet ein E-Mail an:



VERPFLEGUNG

NEW

GRUNDSÄTZLICHES

UNSER ZIEL IST, DASS ALLE PERSONEN AM LAGER SOVIEL ZU ESSEN BEKOMMEN, WIE SIE MÖCHTEN

(nicht zu wenig, aber auch nicht zu viel). Darüber hinaus ist uns wichtig, dass **möglichst keine Lebensmittel weggeworfen werden müssen**. Das kann nur funktionieren, wenn alle dabei mitmachen:

Wir – das Verpflegungsteam – gestalten die **Mengenberechnung möglichst flexibel** und können damit **auf eure Bedürfnisse eingehen**. Außerdem bieten wir euch die Möglichkeit, übrig gebliebenen Lebensmittel zu kühlen, damit ihr sie selber weiter verwenden könnt.

Ihr seid aufgerufen, **uns eure Wünsche mitzuteilen** (insbesondere, ob die Mengen zu viel oder zu wenig sind) und nicht benötigte Lebensmittel in einem Zustand zurückzubringen, der eine Weiterverwendung zulässt.

Wir achten auf eine Reduzierung des Verpackungsmülls und verzichten auf Fertiggerichte und Tiefkühlware. Damit wird unter anderem auch der Energieverbrauch für die Kühlung auf ein Minimum gesenkt.

SPEISEPLAN

Für die meisten Mahlzeiten stehen **zwei Menüs zur Auswahl**. Der **Speiseplan steht ab Juni auf der Website www.home2018.at** zur Verfügung. Dort findet ihr dann auch die Rezepte und die Zubereitungsanleitungen. Wir laden euch herzlich ein, die Rezepte schon vorher zu testen. Die Mengenangaben gelten jeweils für eine Person. Kommentare und Anregungen an

Aus Ressourcengründen wird kein Lagerkochbuch gedruckt. Stattdessen stehen die **Rezepte ab Juni auf der Website** zur Verfügung. Am Lager werden sie zusätzlich am Kommissionierzettel ausgedruckt.

MENÜWAHL

Die **Menüwahl erfolgt online zwischen 13. Juni und 15. Juli 2018**. Ihr meldet euch dazu auf der **HOME 2018-Administrationsseite** mit dem Benutzer eurer Gruppe an und findet dort den entsprechenden Link zur Menüwahl.

Es steht euch frei, ob ihr nur eine Speise pro Mahlzeit für alle auswählt oder ob ihr beide Speisen in einem von euch festgelegten Verhältnis auswählt. **Wer bis zum 15. Juli 2018 keine Wahl trifft, bekommt immer Menü 1 (immer fleischlos).**

An **Abenteuer- bzw. Unternehmenstagen** kann **keine Menüwahl** erfolgen. **Suppe** wird **immer und ohne Vorbestellung** bei der Verpflegsausgabe angeboten. Ein Tausch von Mittag- und Abendessen ist nicht möglich.



VERPFLEGUNG

NEW

GRUNDAUSSTATTUNG

Die Artikel der Grundausrüstung sollten für die ersten Lagertage reichen und können bei Bedarf bei der Verpflegsausgabe nachgefasst werden.

NONFOOD
Geschirrspülmittel
Scheuermilch
Schwammtücher
Kaffeefilter
Plastikfolie für Tische
Müllbeutel 10 x 120 Liter
Topfreiniger (Kratzerl)
Alufolie
Frischhaltefolie

FOOD	
Orangade	Suppenwürfel
Himbeersirup	Trinkkakao
Johannnis/Zitrone Sirup	Müsliflocken
Apfelessig	Marillenmarmelade
Speiseöl	Nougat Creme
Olivenöl	Früchtetee (25 Beutel)
Pfeffer	Zucker
Paprika edelsüß	Kaffee gemahlen
Salz	Mehl
Senf	Staubzucker
Ketchup 600 gr	Zwiebel
Suppe	Knoblauch

Weiters gibt es bei der Verpflegsausgabe spezielle Gewürze, um eure Speisen zu verfeinern:

Oregano, Majoran, Thymian, Curcuma, Vanillezucker.

Suppe wird **immer und ohne Vorbestellung** bei der Verpflegsausgabe angeboten.

FRÜHSTÜCK

Die meisten Frühstücksartikel (Marmelade, Müsliflocken, Kakao, Kaffee, ...) sind schon in der Grundausrüstung enthalten und können zu den Lebensmittel-Ausgabezeiten bei der Verpflegsausgabe nachgefasst werden. Brot und Gebäck wird fix kommissioniert pro Verpflegungseinheit. Kühlware (Milch, Butter, Joghurt, Wurst, Käse) bekommt ihr bei der Frühstücksausgabe in den von euch gewünschten Mengen. Dazu bekommt ihr täglich beim Frühstück ein Formular, in dem ihr die gewünschten Mengen einträgt und das ihr bei der nächsten Frühstücksausgabe mitbringt.



VERPFLEGUNG

NEW

LEBENSMITTELSAUSGABE

Die Lebensmittel werden pro Mahlzeit ausgeben. Jede Lagereinheit bekommt eine Kiste. Darin befindet sich neben den Lebensmitteln ein Kommissionierzettel mit folgenden Angaben:

Zutaten pro Menü mit folgenden Mengenangaben:

- benötigte Menge pro Person (P)
- benötigte Menge für eure Lagereinheit (L)
- kommissionierte Menge (K)

Beispiel für eine Lagereinheit mit 12 Personen

ZUTAT	P	L	K	Anmerkung steht nicht am Kommissionierzettel
Mehl	50 gr	600 gr	1.000 gr	Restmenge aufheben für weitere Verwendung
Zucker	5 gr	60 gr		wird nicht kommissioniert, weil in der Grundausrüstung
Oregano	3 gr	36 gr		bei Verpflegsausgabe erhältlich
Eier	1 Stk	12 Stk	20 Stk	Große Übermenge! Wenn ihr keine Verwendung dafür habt, bitte umgehend bei Lebensmittelausgabe zurückgeben.

Diese Angaben sollen euch dabei helfen, mit den Lebensmittelmengen bewusst umzugehen, und mithelfen, dass nicht benötigte Lebensmittel wiederverwendet werden können.

LEBENSMITTEL-AUSGABEZEITEN BEI DER VERPFLEGS-AUSGABE

Frühstück: 07:00 bis 08:00 Uhr
Mittagessen: 11:00 bis 12:00 Uhr
Abendessen: 17:00 bis 18:00 Uhr

AUSGABE VON ZUSÄTZLICHEN GRUNDNAHRUNGSMITTELN, OHNE BESTELLUNG

Es erfolgt lediglich eine Registrierung auf die Verpflegsseinheit. Hier bekommt ihr auch Unterstützung bei Problemen und bei der Versorgung von TeilnehmerInnen mit Lebensmittelunverträglichkeiten.

Weiters gibt es bei der Verpflegsausgabe spezielle Gewürze, um eure Speisen zu verfeinern:

Oregano, Majoran, Thymian, Curcuma, Vanillezucker

Suppe wird immer und ohne Vorbestellung bei der Verpflegsausgabe angeboten.

ANPASSUNG DER LEBENSMITTELMENGEN FÜR EINE LAGEREINHEIT

Wir bieten euch die Möglichkeit, die **Mengen der Lebensmittel für eure Lagereinheit anzupassen**. Wenn ihr das Gefühl habt, zuwenig oder zuviel zu bekommen, können wir die Mengen für eure Lagereinheit anpassen. Wendet euch dazu an die

Verpflegsverantwortlichen eurer Stufe:

GuSp: Markus Kitzberger und Bernhard Ille
CaEx: Betty Löb
RaRo: Andreas Pointner und Robert Papula



VERPFLEGUNG

NEW

AUSGABEKISTEN

Eine Lebensmittelausgabe erfolgt nur nach vorher erfolgter Rückgabe sauberer Kisten.

KÜHLUNG VON MEDIKAMENTEN UND TEILNEHMER-LEBENSMITTELN

Bei der Verpflegsausgabe steht für jede Lagereinheit eine Box zur Verfügung, in der ihr zu kühlende Medikamente und Lebensmittel (z.B. übrige Butter und Wurst vom Frühstück) gekühlt aufbewahren könnt.

LEBENSMITTEL-UNVERTRÄGLICHKEITEN

Über TeilnehmerInnen, die eine bestimmte Diät einhalten müssen oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten haben, solltet ihr uns bereits bei der Anmeldung informiert haben! Es wird am Lager eine Ansprechperson für besondere Lebensmittelanforderungen geben.

VITAMININSELN

Bei den Vitamininseln steht Obst und Gemüse zur freien Entnahme zur Verfügung.

ABEND DER OFFENEN TÖPFE

Der **Abend der offenen Töpfe am Samstag** ist Teil des Programms und **als Abendessen gedacht**. Gekocht wird von den CaEx und RaRo. Jede Gruppe soll 25 normale Portionen zubereiten. Die Vorbestellung der benötigten Lebensmittel erfolgt pro Trupp mit der Menüwahl vor Lagerbeginn.

Die GuSp bereiten zuerst für sich ein normales Abendessen zu (kalt) und können anschließend bei den CaEx und RaRo die „Offenen Töpfe“ verkosten.

Mehr zum Abend der offenen Töpfe findest du im Kapitel „Gesamtprogramm“ im PDF mit der allgemeinen Info zu HOME 2018.

LEBENSMITTELENTSORGUNG

Bitte alle nicht mehr benötigten Lebensmittel sofort zurückgeben bzw. entsorgen. Verpackte und unverdorbene Waren und Brot bitte zurückgeben. Alle anderen Lebensmittel über das angebotene System entsorgen.

LEBENSMITTELRECHTLICHE BESTIMMUNGEN

Für die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen bei der Verarbeitung der Lebensmittel ist jede Lagereinheit selbst verantwortlich. Entsprechende Hinweise findet ihr auf dem Beiblatt „**Lebensmittelrechtliche Bestimmungen**“. Dieses wird mit der Grundausstattung ausgegeben.