

Ehrungsnachmittag am 27.04.08 von 14 bis 19 Uhr
Organisationsplan Ilga Bauknecht

Aspenhalle
Eva Baumgärtner-Neubert

Sa Material bereitstellen mit Hausmeister abnehmen
Geschirr, Besteck, Gläser, fürPersonen 2 Kaffeemaschinen
auch aus Teeküche 1 Kaffeemaschine
und aus Nebringen 150 Gedecke zusätzlich (Geschirr und Besteck)
Mehrfachsteckdose Müllbeutel Eimer Thermoskannen 3 Servierwägen
Wasserkocher u Thermoskanne (Tee)

Transport am Samstag dem 26.04.08
Leni , Gisela Attinger (Schlüssel) Fahrer: Peter Rösch.

Do Getränkeannahme Anlieferung erfolgt durch Fa Holz Donnerstagvormittag
Hausmeister informieren Erika Bruckner
Samstag alles im Kühlraum lagern, am Sonntag räumen

Bestellung und RestbeständeTraugott und Erika B
(Bitte Flaschen entleert und ohne Deckel in die Kästen zurückstellen)
Abholung am Dienstag erfolgt automatisch

Erika Bruckner

So Kuchenannahme Aufschneiden und Vorbereitungen Theken 10.00- 12.00
Kuchenteller und sonstiges bitte Kennzeichnen Kuchenanzahl bitte notieren
Leni Czernotzky
Mathilde ,Rosi
Im Anschluss Kuchen auf Tellern vorrichten und auf Verkaufstischen anrichten
Theke vor Küchentüre mit Beistelltischen an den Wänden

Sa/So Tische andecken mit Kaffeetassen und einigen wenigen Gläsern, Milch und Zucker andecken
(pro Tischreihe 100 Sitzplätze und einen Servierwagen rechnen)
(72 Tische ergibt 432 Sitzplätze)

Geschirr usw

Traude Petrik
Elfriede Kimmerle
.....alle.....
Elfriede Rösch
.....alle.....

Deko

Grüne Bänder Schmetterlinge..
Birken mit Bändern

Sa Verkaufstheken 4 Tische vor Küchentüre
So aufstellen von Kuchen auf Tellern Tassen, Kaffee, Milch und Zucker
Gabeln ,Löffel, Servietten
Torten gut gekühlt

So 3 Tische im Foyer vor Verkaufsfenster
aufstellen von Salzgebäck, Brezeln, Zopf,, Gläsern und kalten Getränken

So Servierwägen 3 mit kalten Getränken, Gläsern, Kaffeekannen vorrichten

.....Teams

Nachfüllen während der Veranstaltung

Martin Kellner

.....und Teams.....

Bestuhlen der Halle vor Aktion genauer besprechen und schneller festlegen.
Verteilung der Aufgaben unter den Helfern ! 17.04.08 19.00

Sonntag Ehrungsnachmittag

Saalöffnung 13.00

Die Teams sollten sich schon vor Saalöffnung ab 12.45 bereithalten (seitlichen Halleneingang benutzen)

Die Verkaufstische und ebenso die Wägen sind von den jeweiligen Teams selbst zu beschicken soweit dies noch nicht erfolgt ist.

Kaffee kochen Vorlaufzeit einräumen, Thermoskannen bereitstellen, Eimer für Abfall...

Edith Bühler und Schwägerin Petra

Start :...11.30

Tatsächlicher Bedarf 6 Pfd Kaffee davon 1 Pfd koffeinfrei

Zu Beginn der Veranstaltung waren alle Thermoskannen bereits gefüllt und die großen Kaffeespender des Chores ebenso.

Zuviel zubereiteter Restkaffee etwa 6 kleine alle großen Kannen mussten weggeschüttet werden

Anmerkung :Es war ein heißer Nachmittag mit Personen vorwiegend über 50 Jahre alt Mit vielleicht reduziertem Kaffeebedarf aber viel Wasserdurst.

Theke im Saal

Kuchenverkauf 4 Tische im Bereich vor der Küchentüre!

Beim Bestuhlen genügend Platz vor den Verkaufstischen lassen!!

Leni Czernotzky

Erna Weimer

Start: 13.00

Von 13.00 -14.00 15.05- 15.25 und ab 16.30 helfen

Rosi Peters, Mathilde Schuster, Gisela Attinger, Rena Hoffmann –Markgraf

Team übernimmt Kaffeekannenausgabe

Bonverkauf Start : 13.00

Herr Petrik

Anmerkung: Werbung zu zurückhaltend Bonbeschriftung verwirrend

Akzeptanz:.....

Theke im Foyer

Getränkerverkauf 3 Tische (Sonderfall Tapeziertisch) für Sektausschank Getränke und Backwarenverkauf

Start: 13.00

Jürgen Bauknecht

Peter Rösch Herr Pastian

Anmerkung: Wegen dem durchgehenden Programm kaum besucht aber ein erfrischender Platz

Bedienen

nur Kaffeeausschank und Getränkerverkauf am Tisch

Kuchen und Getränke Selbstbedienung an Theken später mit separatem Wagen

3 Wägen mit Kaffee in Kannen und Getränken mit je 2 Helfern

Start 13.00 – 14.00

4 Teams von Sängerinnen helfen beim Kaffeeausschank

Ilga + Renate, Elfriede+ Lore, Traude + Gabi, Erika + Theresa

Gisela Freudenreich

von 15.05-15.25 und ab 16.30

ebenso beim Bedienen und beim Abräumen

Wägen

Sarah Fink + Steffi Bauknecht

Lara + Sebastian Peters + Charlotte Neubert

Silvia Hechler + Herr Markgraf

Wägen werden mit Getränken von Martin Kellner ergänzt

Geschirr wird zwischendurch von Christa Haake abgeräumt

**Benutztes Geschirr auf bereitgestelltem Servierwagen abstellen
Das Spülteam holt diese ab und liefert den Nachschub.**

Abräumen 1 Wagen oder Tisch zum abräumen und abstellen von gebrauchtem Geschirr
Spülteam räumt diesen ab

Spülen Spültücher Lappen Eimer Spülmittel **Katrin Baumgärtner**
Große Müllbeutel
Wer entsorgt Müll in kleinen Beuteln und bestenfalls getrennt?
Susanne Maurer
Sabine Baumgärtner

Endabnahme mit Hausmeister und Katrin

Geschirrausstattung der Küchen nach Anzahl notiere für künftige Planungen:

Halle:

Teeküche:

Extern:

**Alle Chormitglieder helfen beim Abtragen und Aufräumen.
Geldbeutel vom Bedienen und „Kässle“ mit Erika Bruckner abrechnen.**

Kuchenspenden Liste folgt Beschluss: 30 Kuchen 70 Brezeln Butterzöpfe Salzgebäck
Diese sollten pünktlich zum Aufschneiden gebracht werden
Nach meiner Erfahrung ist die Menge zu gering! Ilga

**Info Leni : 50 Kuchen bei 400 Personen beim letzten Ehrungsevent
Korrekturbeschluss : 50 Kuchen oder Backwaren süß und salzig
und 100 Brezeln**

Kaffeebedarf geplant :8 Pfd Kaffee 2 Pfd Schonkaffee
Verbrauch (siehe Kommentar vorn) 6Pfd normaler und 1 Pfd koffeinfreier Kaffee
2Kg Zucker
1 Kg Zucker maximal
Kaffeesahne für 400 Tassen + Milch offen für Kännchen
Einmaldosen viel übrig geblieben offene Milchkännchen beliebter
und praktischer da Restverwertung möglich
Kaffeefilter, Alufolie, Kuchenkartons

Ilga Bauknecht

Brezeln 100 StückEva
mit und ohne Butter 500g ButterIlga

Getränke: **Bestellung absprechen mit Erika Bruckner und Traugott Link**

Anmerkung: Auswahl besser auf die zu bewirtenden Personen abstimmen

Generell Sortiment nicht so umfangreich halten

Preise waren ok

Preisliste **Erika Bruckner**

Kleidung schwarz gelbe Schals

Stand Kuchenspendenliste am 17.04.08

	Kuchen 25	Torten 9	Gebäck 9
Gespendet wurden	Kuchen 21	Torten 16	Gebäck 3 Blechkuchen 2 große Zöpfe 3 kleine
gekauft	100 Brezeln		
Reste	2 ½ Kuchen	½ Torte	2 „Blechkuchen“ (Erna's Kommentar?) 1 großer Zopf 2 kleine

Bella cantare

bewirtet

Ehrungsnachmittag 27.04.08

Getränke

Kuchen und Gebäck

Tasse Kaffee 1,20

Torte Stück 1,80

Tasse Tee 1,20

Kuchen Stück 1,30

Sekt / Sekt orange Glas 2,00

Flasche 9,00

Wein rot oder weiß ¼ 3,00

Gebäck 0,50

Trollinger mit Lemberger

Süß oder salzig

Riesling

Ganze Flasche 9,00€

Weinschorle ¼ 2,50

Brezel ohne / mit Butter 0,90 / 1,20

Orangensaftschorle 0,25 2,00

Apfelsaftschorle 0,50 2,00

Sprudel Flasche 0,75 2,00

Sprudel ein Glas 0,25 0,80

Hochdorfer Goldkrone 0,5 l 2,50 €

Hochdorfer Pilskrone 0,33l 2,50€

Hochdorfer alkoholfrei 0,5l 2,50€

Cola/ Fanta 0,33 1,80

Spezi 0,50 2,00