

Gallus Gibt GasT - Suppenfest 2014

Merkzettel zur Teilnahme am Suppenfest am 24.05.14

Am 24. Mai auf dem Suppenfest wollen wir zusammen die Suppen verkosten und genießen und dazu noch viel Spaß haben.

Um die Suppen zur Verkostung bereitstellen zu können - *von jeder Suppe sollten mind. 5 Liter gekocht werden-*, gibt es einige Richtlinien, die uns vom Gesundheitsamt vorgegeben sind- deshalb beachten Sie bitte folgende Hygienestandards:

1. Sie tragen saubere Arbeitskleidung
2. Sie leiden nicht an ansteckenden Krankheiten
3. Sie verwenden keine leicht verderblichen Lebensmittel wie z.B.:
 - Frische Milch und Milchprodukte (ungeöffnete H-Milch oder H-Sahne ist möglich)
 - Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
 - Marinaden, Mayonnaisen
 - Sollten Sie frischen **Fisch, Meerestiere oder Fleisch** verwenden:
 - vor der Verarbeitung gut gekühlt lagern (Frischer Fisch/Meerestiere bei max. +2°C und Fleisch bei max. +4°C)
 - nur Produkte von einwandfreier Qualität verwenden
 - Verbrauchsdatum einhalten
 - die Zubereitung ordnungsgemäß durchführen

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln:

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil - und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Trotz dieser ganzen notwendigen Regeln sollten wir aber alle nicht vergessen zusammen Spaß zu haben!

Materialien:

- Wir stellen Ihnen die folgenden Verbrauchsmaterialien zur Verfügung: Gummihandschuhe, Müllbeutel, Schürzen, Hauben, Einweg-Schälchen, Einweg-Löffel, eine Schale für die Suppenprobe, Brot zum Verkosten, Servietten.
- Bitte bringen Sie das notwendigen Kochzubehör und für die Verköstigung benötigte Utensilien wie Messer, Löffel, Brettchen, Brotkorb etc. selbst mit

Gallus Gibt GasT - Suppenfest 2014

- Pavillon bitte selbst mitbringen, falls dies nicht möglich ist, setzen Sie sich mit uns in Verbindung
- Biertischgarnituren (jeweils 1 Tisch und 1 Bank pro Teilnehmergruppe) werden von uns gestellt.
- Die Hockerkocher können von uns geliehen werden, bei Bedarf bitte bei uns melden.
- Sollte Sie jedoch zu Hause eine Warmhalteplatte haben, würden wir uns freuen, wenn Sie diese mit einer Kabeltrommel/einer Verlängerungsschnur mitbringen

Sonstiges:

Vorkochen:

Sie haben die Möglichkeit am Vortag des Suppenfestes am 23.05.14 von 15 bis 18 Uhr Ihre Suppe in der Küche der Paul-Hindemith Schule vorzukochen. Hierzu setzen Sie sich bitte mit dem Schulsozialarbeiter Alexander Klett: 069 - 738 22 28 oder alklett@arcor.de in Verbindung. Achtung, begrenzte Teilnehmerzahl!

Was passiert wann?

Wann?	Was?
12.30 – 14.00	Selbst-Aufbau der Stände
ab 13 Uhr	Abholung der zur Verfügung gestellten Verbrauchsmaterialien an der Ausgabestelle
14 Uhr	Kurze Vorstellung der Teilnehmer und ihre Suppen auf der Bühne. Hierfür soll mind. ein VertreterIn aus der teilnehmenden Gruppe für die Vorstellung auf der Bühne auftreten, anschließend Kulturprogramm
16 Uhr	Prämierung der Suppen
ab 17 Uhr	Abbau der Stände und Reinigung des Standplatzes

Was benötigen wir sonst noch von Ihnen?

Bitte teilen Sie uns noch Ihre Mobilnummer mit, damit wir am Veranstaltungstag die Möglichkeit haben, kurzfristig Kontakt mit Ihnen aufzunehmen. Zudem bitte den Steckbrief ausgefüllt an uns zurück senden

Viele Grüße,

vom Projektteam Gallus Gibt GasT