

Lecker essen? Mit Sicherheit!

Verpflegung unter „Coronabedingungen“ – Anregungen für die Praxis

Gemeinsames Essen ist weiterhin ein wichtiger Bestandteil unserer Veranstaltungen. Um möglichst viel Sicherheit und Antworten auf Fragen geben zu können, wie eine Verpflegung unter geltenden Bestimmungen dennoch gelingen kann, fassen wir im Folgenden ein paar Ideen aus der Praxis zusammen. Damit regen wir an, sich der Frage nach Verpflegung pragmatisch und kreativ sowie möglichst fair und ökologisch zu nähern.

Für alle Fragen der Verpflegung ist das Hygienekonzept Gastronomie zu beachten:
www.stmwi.bayern.de/service/publikationen/

Hier ein paar praktische Umsetzungsideen für eine Verpflegung an ein- oder mehrtägigen Veranstaltungen:

1. Eintägige bzw. punktuelle Verpflegung:

- Getränke können grundsätzlich angeboten werden, wenn sie in verschlossenen Flaschen gereicht werden.
- Heißgetränke wie Kaffee oder Tee können bereitgestellt werden, wenn es entweder einen entsprechenden Automaten gibt oder wenn sie aus Kannen von einer Person (mit Mundschutz) ausgegeben werden. Hier sind entsprechend die Geschirrnutzungsregeln der einzelnen Häuser/Orte zu beachten. Sollte eine Geschirrnutzung nicht möglich sein, haben wir in der Konfi- bzw. Jugendarbeit gute Erfahrung gemacht mit der Bitte, sich Tasse und/oder Geschirr (inkl. Besteck) selbst mitzubringen.



Idee: „To-Go“ Becher mit einem netten Spruch oder Logo herstellen lassen und ausgeben. Das ist günstig, klimaneutral möglich und ggf. über Zuschüsse refinanzierbar. Namentlich beschriftet können diese auch mehrfach von der gleichen Person benutzt werden (z.B. für regelmäßige Gruppen).

- Essen sollte grundsätzlich einzeln verpackt sein, ansonsten muss es zentral verteilt werden.



Unser Tipp 1:

Viele Bäcker haben sich bereits darauf eingestellt und bieten einzeln in Tüten verpackte Ware (auf Bestellung) an.



Unser Tipp 2:

Selber Brotzeittüten packen, beispielsweise mit Gummibärchen oder auch sonstiger Verpflegung. Je nachdem, wie viel es sein soll, die Größe der (Papier)Tüte anpassen! Wenn darauf geachtet wird, dass nur eine Person (auf jeden Fall mit Mundschutz und ggf. mit Stoffhandschuhen) die Tüten packt, können auch weiterhin Großpackungen, z.B. von Gummibärchen, verwendet werden, um unnötig Müll/Plastik zu vermeiden.

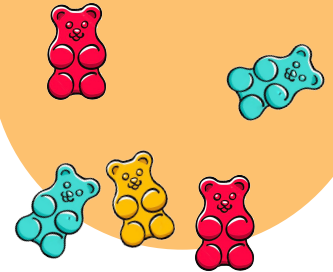


Unser Tipp 3:

Einzeln verpackte Snacks in Buffetform (bitte hier auf Plastik möglichst verzichten) oder auf Teller und abgedeckt auf die Plätze verteilen.



Grundsätzlich gilt:
Bei einem Schwellenwert über 35 max. 10 Personen an einem Tisch, bei einem Wert über 50 max. 5 Personen an einem Tisch. Wir empfehlen in allen Fällen auf die Abstände zu achten!





Essen und Snacks können dann zentral verteilt werden, wenn es eine feste Verteil-Person gibt: Hier raten wir, eine max. zwei Personen festzulegen, die sich sowohl um die Zubereitung, als auch die Ausgabe des Essens kümmern. Diese müssen Mundschutz tragen und es müssen ausreichend Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Alternativ können auch Handschuhe getragen werden.

Auch kann bei der Ausgabe, beispielsweise von Brot, eine Zange verwendet werden, um den Kontakt zum Lebensmittel möglichst gering zu halten.



Unser Tipp:

Bei regelmäßigen (Gruppen)Angeboten kann überlegt werden, vorher bei den Teilnehmenden verschließbare Behälter einzusammeln und diese entsprechend zu befüllen.

2. Mehrtägige Veranstaltungen mit Selbstverpflegung:

- Grundsätzlich gilt auch hier: Ein festes Küchenteam und so wenig wie möglich Personen, die mit dem Essen und der Zubereitung in Kontakt kommen. Auf die geltenden Hygieneregeln ist zu achten.
Hinweis: Dies gilt auch für das Abspülen, auch hier bitte nur feste Küchenteams einbinden!
- Wir raten: Einfaches Essen kochen! (max. 2 „Elemente“)



Unser Tipp:

Salat und Nachtisch schmecken besonders gut aus kleinen Gläsern oder in kleinen Schüsseln.

- Zentrale Ausgabestelle planen: Besonders zu überlegen ist die Essenausgabe. Hier sollten die Wege klar ausgewiesen sein und evtl. durch ein Einbahnsystem unterstützt werden. Essen am besten auf Teller oder Tablett austeilen. Beim Essenholen auf Mund- und Nasenbedeckung sowie auf Abstand achten.



Unser Tipp:

Gerade bei Kindern oder größeren Gruppen kann der „Anstellweg“ von kleinen Aufgaben, Rätseln oder interessanten Aushängen begleitet werden.



Idee: Frühstück auf Bestellung: Am Vorabend kann jeder ankreuzen und bekommt am Morgen individuell sein Frühstück auf den Teller/das Tablett gerichtet. Dabei können zum Beispiel Marmelade oder Honig in kleinen Schüsseln ausgegeben werden, ebenso Butter oder Ähnliches. Das spart Müll und lästige Einmalverpackungen.

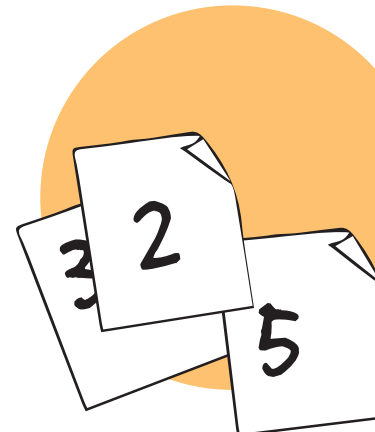
- Wenn es doch ein Buffet sein soll/muss: Möglichst mit Handschuhen und Mundschutz für alle und mit einem Buffeteil, der klar abgegrenzt ist. Auf die Einhaltung der Abstände sollte bei einem Buffet besonders geachtet werden. Dazu können Bodenmarkierungen ein guter Hinweis sein.
- Im Speisesaal auf die Sitzordnung und die Bestuhlungspläne der Häuser achten.



Unser Tipp:

Die Leute zusammen an einen Tisch setzen, die sich ggf. eh schon ein Zimmer teilen.

- „Anstellchaos“ vermeiden: Entweder tischweise aufrufen oder mit kleinen Quizfragen die Reihenfolge auslösen. Zettel mit Nummern ziehen oder andere „Rankingmöglichkeiten“ sind durchaus witzig und lockern die Stimmung etwas auf.



Grundsätzlich gilt:
Bei einem Schwellenwert über 35 max. 10 Personen an einem Tisch, bei einem Wert über 50 max. 5 Personen an einem Tisch. Wir empfehlen in allen Fällen auf die Abstände zu achten!



Noch ein paar Tipps, um nachhaltig zu bleiben:

- Wo immer es geht, Bienenwachstücher zum Abdecken verwenden, diese kann man super in einer Aktion auch selber machen.
- Gläser eignen sich wunderbar, um Essen auszugeben. Eine zentrale Sammelaktion kann hier schnell zu vielen Gläsern führen.
- Wenn einzeln verpackte Lebensmittel (z.B. Schokoriegel) verwendet werden, dann auf fair gehandelte Produkte (z.B. aus dem Eine-Welt-Laden) zurückgreifen.
- So gut es geht, auf Plastik verzichten. Es gibt z.B. auch günstige Stoffhandschuhe, die man waschen kann (für kleinere Gruppen).
- Es ist NICHT erforderlich, alles in fertig portionierten Einzelverpackungen zu kaufen (z.B. Marmelade, Butter etc.). Bei einem klugen Ausgabekonzept (siehe oben) können Lebensmittel in Schlüsselchen oder direkt auf dem Teller ausgegeben werden.
- Selbst mitgebrachte Tassen/Behältnisse benutzen und kein Einmalgeschirr, auch wenn es vermeintlich einfach ist.

Fair naschen

mit der EJB: „Die gute Schokolade“
Preis: Ein Euro pro Stück,
plus Versandkosten.

Bestellung bei girg@ejb.de



Amt für evangelische Jugendarbeit

Hummelsteiner Weg 100
90459 Nürnberg
www.ejb.de

Redaktion:
Christina Frey-Scholz
Öffentlichkeitsarbeit

Inhalte:
Tobias Bernhard, Konfirmandenarbeit
Ilona Schuhmacher
Jugendpolitik und Grundsatzfragen

Ansprechpartnerin:
Ilona Schuhmacher
schuhmacher@ejb.de