

Howtos

- [Die aktion: ein ablauf](#)
- [How to aktion](#)
- [Küchenabbau](#)
- [Küchenaufbau](#)
- [Pälla-brenner](#)
- [Anfrage an die knoblauchfahne:](#)
- [How to anfrage](#)

Die aktion: ein ablauf

Die "Aktion" ist mit der Kerninhalt der mobilen KüFa. Dabei handelt es sich häufig um eine Veranstaltung, die nicht Monate im Voraus bekannt und an einem beliebigen Ort sein kann.

Aber es gibt dennoch Gemeinsamkeiten und Aufgaben die immer gleich oder zumindest ähnlich sind. Daher gibt es hier Checklisten und Leitfäden, die das Vorbereiten erleichtern sollen.

How to aktion

Die anfrage

Werden wir für eine Aktion angefragt, sollte zunächst geklärt werden, was wir brauchen um die Anfrage anzunehmen oder abzulehnen.

Folgende Infos sollten wir einholen, um entscheiden zu können, ob wir die Anfrage annehmen:

- Wo und wann?
- Wie viele Leute?
- Was bezweckt die Aktion?
- Gib es Wasser, Abwasser, Strom und Toiletten?
- Müllentsorgung
- Schlafsituation
- Gibt es eine Küche vor Ort oder sollten wir eigenes Equipment und eine Feldküche mitbringen
- Was genau braucht die Aktion von uns? Reicht es euch wenn wir Equipment zur Verfügung stellen und die Teilnehmenden organisieren die Küche selbst oder wärs gut wenn wir während der Aktion die Küche organisieren?
- Ist geplant dass die Teilnehmenden in der Küche beim Kochen und Abwasch mithelfen? In welchem Umfang?
- Finanzen

Wenn wir das wissen sollten wir folgendes klären:

- Finden wir die Aktion politisch unterstützenswert?
- Finden sich genug Menschen für alle Phasen und Bereiche des Projekts (also nicht nur in der Aktion, sondern auch Kommunikation mit der Aktionsorga, Vorbereitung, Bestellung, Aufbau, Abbau, Nachbereitung)

Gruppenfindung

Als nächstes die Kochaktion über den Infochannel ankündigen, sodass sich noch weitere Personen aus dem "Dunstkreis" an der Aktionsvorbereitung beteiligen können!

Die vorbereitung

Bevor die Aktion dann richtig los geht macht es Sinn sich über folgende Punkte Gedanken zu machen:

- Welche Einkaufsmöglichkeiten gibt es vor Ort (für Lebensmittel und Gas)? Gibt es vor Ort Strukturen, mit denen wir kooperieren könnten (wie solidarische Landwirtschaften)?
- Sollten Lebensmittel vorbestellt werden? Siehe auch Mengenkalkulation.
- Welches Kochequipment brauchen wir? Ist alles vorhanden und in gutem Zustand? Müssen wir noch Material anschaffen oder ausleihen?
- Haben wir alle Informationen und Materialien für den Küchenaufbau? Also Infos zu Strom, Frischwasser, Abwasser, Untergrund, Zufahrtsmöglichkeiten usw. Siehe auch Küchenaufbau.
- Logistik: Wie kommt das Material an den Ort? Gibt es vor Ort einen Transporter für Besorgungen?
- Gibt es eine Kühlmöglichkeit vor Ort?
- Ermitteln, welchen Strombedarf wir haben und abklären, ob "genügend" Strom da ist.
- Communication & Crewcare
- Coordinations

Besorgungen

- Lebensmittel
- Gas
- Erste-Hilfe-Equipment

Der aufbau

Wer ist wann da?
Plan machen
Koordination festlegen

Siehe auch Küchenaufbau.

In der aktion

Wann gibt es ein Initiales Plenum?
Welchen Rythmus hat ein Plenum?

Machen wir Skillshares in der Aktion?

Welche Schichten braucht es während der Aktion? Siehe dazu auch Rollen während einer Kochaktion und Schichtplan.pdf.

Kochen

Schnippeln Spülen Lager Kaffee Tee Ausgabe Übersicht Awareness und Care Finanzen Kontakte Logistik und Fahren Springer

Der abbau

Zusätzliche Hilfe beim Abbau anfragen
Realistischer Zeitplan
Materialliste
Koordination Festlegen

Details und eine Checkliste zum Abbau findest du unter Küchenabbau.

Nach der aktion

Die nachbereitung

- Was haben wir gelernt, Was ist gut gelaufen, was ist schlecht gelaufen?
- Was kann konkret in Zukunft mitgedacht werden?

Küchenabbau

Hier ist eine Checkliste, was beim Abbau der Küche alles zu tun ist. Sie soll helfen den Abbau besser zu organisieren und Aufgaben zu verteilen.

Todos

- SG Zelte abbauen (How to SG-Zelt aufbauen und abbauen)
- Alles abspülen
- Fettabscheider entleeren und säubern
- Gas zurückbauen
- Frischwasser zurückbauen
- Abwasser zurückbauen
- Strom und Licht zurück bauen
- Spülmobile reinigen
- Trockenwaren prüfen, verpacken und auf Paletten stapeln
- Boden abbauen
- Spülstraße abbauen
- Regale abbauen
- LKW einladen
- Kühlung leer räumen
- Um Restliche Verderbliche Lebensmittel kümmern
- Müll entsorgen

Nach der aktion

- Handtücher und Schürzen waschen
- Verderbliche Lebensmittel aus LKW holen
- LKW checken
- Ausgeliehenes Equipment zurückgeben
- Kaputt gegangenes reparieren oder ersetzen
- Evaluation

Küchenaufbau

Leitfaden für den küchenaufbau

Ablauf und arbeitspakete

Bevor es richtig los geht sollten sich alle einen Überblick verschaffen und einen Arbeitsmodus vereinbaren:

1. Überblick verschaffen: Wie ist das Gelände und der Boden? Wo sind Anschlüsse für Strom, Frisch- und Abwasser? Wie sind die Zufahrtswege?
2. Groben Lageplan erstellen: Der Lageplan sollte grob darstellen, wo welche Zelte stehen, wie sie ausgerichtet sind und Wie Strom- und Wasserleitungen liegen könnten.
3. Weiteres Vorgehen klären: Regelmäßig Zeitpunkte für Aufbaupläne vereinbaren. (Es hat sich bewährt, alle ~2 Stunden zusammenzukommen und sich upzudaten wie der Stand ist und gemeinsame Pausen zu machen).

Dann sind folgende vier Arbeitspakete in dieser Reihenfolge anzugehen:

1. Arbeitspaket LKW ausladen
2. Arbeitspaket Zelte aufbauen
3. Arbeitspaket Boden legen
4. Arbeitspaket Tische und Regale aufbauen

Wenn die Zelte stehen, dann können sie eingeräumt und parallel Strom-, Wasser und Gas verlegt werden:

- Arbeitspaket Sortieren
- Arbeitspaket Stromversorgung
- Arbeitspaket Wasser
- Arbeitspaket Gas

Danach können die einzelnen Zelte eingerichtet werden:

- Arbeitspaket Spülzelt
- Arbeitspaket Küchen- und Kochzelt
- Arbeitspaket Ausgabe
- Arbeitspaket Schnippelzelt

- Arbeitspaket Lager
- Arbeitspaket Orgabereich
- Arbeitspaket Equipment spülen

Nicht vergessen:

- Beschilderung, Feuerlöscher, Sanimaterial bereitstellen,

Siehe auch

Beispielaufbauplan: Küchenaufbauplan für das Mobilitätswendecamp 2023

Pälla-brenner

Besonderheiten des pälla brenners

Der Paella-Brenner verfügt über einige Besonderheiten, die unbedingt zu beachten sind:

- Der Brenner besitzt mehrere Ringe, die jeweils eine separate Gaszufuhr haben und daher einzeln gezündet werden müssen.
- Im Gegensatz zu vielen anderen Brennermodellen besitzt der Paella-Brenner keine thermische Sicherung. Wenn die Flamme erlischt, wird der Gasfluss nicht automatisch gestoppt.
- Daher ist es sehr wichtig, stets sicherzustellen, dass die Gasregler vollständig geschlossen sind, wenn einzelne Ringe oder der gesamte Brenner nicht benutzt werden.
- Der Brenner sollte niemals durch Abschalten an anderer Stelle, etwa direkt an der Gasflasche, ausgeschaltet werden, sondern stets über die dafür vorgesehenen Regler.
- Der Brenner verfügt über ein dreibeiniges Gestell, das bei stabilem Untergrund ein einfaches Ausrichten der Pfanne durch vorsichtiges Drehen ermöglicht.

Anzünden des brenners

- Die Pfanne sollte bereits auf dem Brenner liegen. Das erleichtert das Anzünden.
- Die Gasringe sollten von innen nach außen gezündet werden. Von unten lassen sie sich gut erreichen.
- Falls ein ungeeigneter Druckminderer verwendet wird, könnte es passieren, dass der Gasdurchfluss nicht für alle Ringe ausreicht. In den meisten Fällen genügen jedoch bereits die inneren beiden Ringe für das Kochen.

Reinigung der pfanne

Die Paella-Pfanne besteht aus nicht rostfreiem Stahl, weshalb bei der Reinigung einige wichtige Punkte zu beachten sind:

- Verzichte auf aggressive Reinigungsmittel.
- Grobe Fettreste sollten vorab mit Küchenpapier entfernt werden.

- Spüle die Pfanne anschließend mit warmem Wasser und bei Bedarf mit einem milden Spülmittel ab.
- Trockne die Pfanne nach der Reinigung sorgfältig ab, da besonders die Unterseite anfällig für Rostbildung ist.

Anfrage an die knoblauchfahne:

Dieser Leitfaden soll dabei helfen, aussagekräftige Anfragen an die Knoblauchfahne schicken zu können. Damit soll ein längeres Hin und Her vermieden werden, in dem die nötigen und grade verfügbaren Infos gesammelt vorliegen. So kann das nächste Knoblauchfahnenplenum dann direkt zu- oder absagen, und muss den Punkt nicht wegen mangelnder Informationen vertagen. Damit kommt ihr schneller zu eurer Gewissheit und wir sparen uns die Wiederholungen. Der untenstehende Fragenkatalog ist sehr umfangreich, üblicherweise habt ihr auf die meisten Fragen zum Anfragezeitpunkt (noch) keine Antwort. Das macht nichts, gebt uns einfach das, was ihr schon wisst, wenn ihr denkt, dass es nun Zeit für die Anfrage wäre. Wenn uns dann noch für eine Zusageentscheidung eine Info fehlt, melden wir uns.

Zur Klärung ist der Fragenkatalog mit einem Beispiel einer Musteranfrage weiter unten illustriert. Zudem gibt es(hier)ein FAQ rund ums Thema anfragen, lest dies gerne, falls ihr euch unsicher seid, ob und wie eure Anfrage bei uns richtig ist.

How to anfrage

Fragen für anfragende gruppe:

1. Wer fragt wofür an? Nach Möglichkeit präziser: Wie viele Personen erwartet ihr pro Mahlzeit? Wo gibt es weiterführende Infos? Welche Gruppen sind beteiligt? Gibt es schon ein Programm? Welche funktion erfüllt das Essen für die Veranstaltung? (Beispielantwort: Die lustige Truppe macht gemeinsam mit den autonomen clowns ein workshop mit dem titel 'spaß auch in der Apokalypse finden' in hinterniedertupfing (siehe website). Weil es dort nur eine dönerbude gibt, wollen wir eine küfa, damit leute die vegan essen auch was haben und beim Essen sich die Leute nicht im dorf verstreuen sondern zusammenkommen. Wir haben aktuell 120 Anmeldungen und gehen davon aus, dass es etwa 300 Personen, jedenfalls nicht mehr als 500 werden)
2. Wann findet das Event statt? Nach Möglichkeit präziser: Welche Mahlzeiten soll es geben? (Beispielantwort: Beginnend mit einem Frühstück am 03.01.2040 soll es immer Frühstück, Mittag- und Abendessen geben bis zum 09.01.2040, am letzten Tag dabei nur noch Mittagessen, da danach die Abreise ist.)
3. Wo findet das Event statt? Nach Möglichkeit präziser: Ist der Ort Privatgrund oder öffentlich? Ist es eine angemeldete Versammlung? Gibt es eine Küche vor Ort die genutzt werden kann? Falls ja: wie ist diese ausgestattet und gelegen? Falls nein: Kann und soll vor Ort eine Feldküche aufgebaut werden, im Versammlungsfall: Inwiefern haben dazu schon Absprachen mit den Behörden stattgefunden? Wie sieht die Situation mit Wasser und Strom aus? (Beispielantwort: Die Clownsworkshops finden auf dem Marktplatz als angemeldete Versammlung statt, dort soll auch die Essensausgabe sein, die müsste noch separat angemeldet werden. Ein Bauer um die Ecke hat sich bereiterklärt seine Scheune der Küfa zur Verfügung zu stellen, da gibt es auch einen Wasseranschluss, aber keinen Strom. Fotos der Scheune folgen)
4. Wie stehts ums Geld? Nach Möglichkeit etwa: Erhalten bei der Veranstaltung irgendwelche Personen Honorare oder Aufwandsentschädigungen, Anreisegeld o.ä. , falls ja: Ist sowas auch für die Küche geplant? Können wir vor Ort eine Spendenbox an die Ausgabe stellen und die Zutaten und unsere Materialkosten so refinanzieren? Falls nein: Habt ihr vorraussichtlich Geld um die Zutaten zu bezahlen, sammelt etwa zentral Spenden? Habt ihr Geld um in Vorkasse zu gehen? Wünscht ihr euch finanzielle Unterstützung durch uns? Habt ihr zu viel Geld und wollt uns bei dem Unterhalt unseres Materials oder Neuanschaffungen unterstützen? (Beispielantwort: Wir warten gerade auf Rückmeldung zu einem Finanzantrag. Sollte dieser durchkommen, würden wir euch gerne mit einem Beitrag zur Materialpflege von 500€ im Anschluss an das Event unterstützen. Sonst sieht es eher mau aus, das Essen müsstet ihr über spendeneinnahmen so oder so selbst refinanzieren. Falls der Finanzantrag nicht durchgeht, wäre es toll wenn ihr uns 1000€ für

die Biertische im Vorhinein vorstrecken könnten. Wir werden dieses Geld im Laufe der Veranstaltung über Spenden einnehmen und geben es dann zurück. Die OrganisatorInnen bekommen von einem Verein, der uns unterstützt, die Anreise bezahlt, und die Musiker für die Abende erhalten eine kleine Gage, ansonsten ist alles rein ehrenamtlich.)

Faq (frequently asked questions) rund ums anfragen:

Wie kommt eure entscheidung zustande?

Wir reden nach einer Anfrage im Plenum darüber, wer Zeit und Lust hätte diese zu betreuen. Finden sich genug Leute, beispielsweise auch über eine Umfrage in unseren Kanälen, sagen wir zu, ansonsten müssen wir leider absagen.

Welche veranstaltungen bekocht ihr?

Wir richten uns bei der Entscheidung nach unserem Selbstverständnis ([link](#)) und Wertekompass ([link](#)). Falls ihr glaubt, dass wir eure Veranstaltung falsch verstehen und deswegen absagen könnten, gebt uns in der Anfrage bitte den nötigen Kontext.

Kann man euch nur zum kochen anfragen oder auch für workshops etc.?

Wir freuen uns auch, wenn ihr uns für Wissensweitergabe, Beratung, Workshops, oder ähnliches anfragt. Meldet euch gern, die Einzelheiten besprechen wir dann individuell.

Gibt es gruppen, mit denen ihr auf keinen fall zusammenarbeitet?

Nein. Sollten im Plenum aber starke Bedenken gegen die Akteure einer Veranstaltung geäußert werden, werden wir mit Verweis darauf absagen müssen, oder mit euch gemeinsam darüber ins Gespräch kommen.

Von unserer gruppe wollen ein paar leute auch mitkochen, ist das ein problem?

Im Gegenteil. Wir bilden vor Ort eine offene Kochgruppe, der sich gern alle anschließen können und sollen!

Wann ist der richtige zeitpunkt für eine anfrage?

Ihr solltet zumindest abschätzen können, dass euer Event stattfindet und zu jeder der Fragenüberpunkte aus dem Fragenkatalog ein bisschen was sagen können. Wenn möglich, versucht uns frühzeitig bescheidzugeben, etwa auf der Hälfte eures Organisationsvorlaufs.

Gibt es eine strikte deadline für eine anfrage?

Nein. Prinzipiell ist es aber höflich, sich an der Planungszeit des Events zu orientieren. Plant ihr euer Event schon zwei Jahre aber fragt uns eine Woche vorher an, ist das auch oke, aber nach Möglichkeit zu vermeiden.

Über welches medium frage ich am besten an?

Am besten ihr schreibt uns eine Email. Natürlich könnt ihr auch einzelpersonen bspw. via signal schreiben, aber die chance, dass eure Nachricht untergeht, ist da sicher größer.

Ich habe nach meiner anfrage länger nichts von euch gehört, was tun?

Es kann immer mal sein, dass etwas untergeht. Versucht es am besten einfach nocheinmal und erinnert uns an eure vergangene Nachricht.

Meine veranstaltung ist eher klein, kocht ihr da trotzdem?

Es gibt keine Untergrenze, für wie viele Menschen wir kochen. Wenn wir können und deine Veranstaltung für sinnvoll erachten, unterstützen wir unabhängig von der Personenanzahl gern.

Meine veranstaltung ist eher groß, schafft ihr das?

Bis 3000 Essende pro Mahlzeit stellt kein Problem dar. Sollten es mehr werden: Schreibt uns trotzdem auf jeden Fall, selbst wenn wir es alleine nicht schaffen können, gibt es vielleicht eine Möglichkeit es mit anderen Kollektiven oder guter Planung gemeinsam zu wuppen.