

1.1. GRUPPE

Sucht euch Mitstreiter*innen. Wenn ihr einen ganzen Tag ackern wollt, könnt ihr das auch alleine machen, aber das ist Quatsch –

Allein machen sie dich ein! Also am besten ist es, schon in der Vorbereitung mindestens zu zweit zu sein und dann vor Ort beim Kochen noch mehr. Bei mehr Esser*innen braucht es auch mehr Köch*innen. Es sollte nicht alles an Einzelpersonen hängen bleiben.

Hier eine Empfehlung:

20 LEUTE – 2 Köch*innen & spontane Schnippler*innen

21-50 LEUTE – 3 bis 4 Köch*innen & spontane Schnippler*innen

51-100 LEUTE – 5 Köch*innen & spontane Schnippler*innen

Es ist wichtig, Leute dabei zu haben, die verlässlich dabei sind und den Überblick haben. Spontane Helfer*innen zu finden, ist meistens nicht das Problem.

Wenn hundert Leute wirklich Hunger haben, dann finden sich schnell zehn Leute, die flott beim Schnipeln mithelfen. Wenn sich keine*r findet, dann wird es anstrengend und ihr rutscht in ein doofes Dienst-

leistungsjob-Muster. Besser ist es, wenn die Arbeit in der Küche gemeinsames Anliegen ist und die Verantwortung zusammen getragen wird.

Wenn sich schließlich genug Leute zusammen gefunden haben: Abklären, wer wann und vor allem bis wann Zeit hat und dann kann es losgehen.



Version #4

Erstellt: 2026-05-07 16:48:34 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 16:56:22 UTC von sasha