

1.4. KALKULATION UND FINANZEN

Das solltet ihr euch bei der Einschätzung, wie viele Leute essen, fragen: Muss mensch bei der Aktion überhaupt kochen? Sind die Leute vor Ort auf die Küche als Essensversorgung angewiesen oder gibt es viele alternative Essensquellen?

MENGENVORSCHLÄGE

Mengen für Gas, Gemüse und Beilagen stehen in den Mengentabellen. Aber benötigte Essensmengen sind immer unterschiedlich je nachdem, wo und wie lange ihr kocht. Nehmt immer mehr, wenn die Leute sich viel bewegen oder den ganzen Tag draußen sind.

AUSGABEN

Gerade im Bereich der Finanzen sollten alle Fragen mit allen Beteiligten im Vorfeld geklärt werden. Bewährt hat sich eine kleine Finanzgruppe, die halbwegs versucht alles im Blick zu behalten.



SERIÖSE FINANZPROFIS

EMPFIEHLEN FOLGENDE FRAGEN:

- + Wer hat den Finanzüberblick
- + Woher kommt das Geld?
- + Wer hat wieviel Geld?
- + Wo gehts hin?

Meistens braucht ihr eine Vorkasse, wenn ihr eine Kochaktion plant. Sprecht das so früh wie möglich mit den Veranstaltenden ab, damit die Verantwortung gemeinsam getragen wird und

keine Einzelpersonen auf Kosten sitzen bleiben. Geld kommt meistens erst nach dem Essen rein, zum Beispiel durch Spenden.

Die Ausgaben für Gas hängen vom Bedarf an Warmwasser ab. Macht ihr Getränke? Habt ihr eine warme Spülstraße? Eine 11 kg Gasflasche

reicht für 100 Leute pro Tag (bei Vollversorgung), wenn ihr auch heißes Wasser bzw. Heißgetränke macht. Kommt das heiße Wasser aus einer anderen Quelle, wird nur die Hälfte an Gas benötigt.

SPENDEN

Bewährt hat sich eine Spendendose, in die alle nach Selbsteinschätzung Taler reinwerfen können, damit Geld nicht zur Bedingung für einen Teller Essen wird.

THEMA BIOESSEN

Die Ausgaben für reines Bioessen kommen nach unserer Erfahrung über Spenden nicht ohne Weiteres rein. Insofern muss auf den Bio-Anspruch und die dadurch höhere Spendenempfehlung hingewiesen werden.

Wenn ihr nicht kostenlos an Essen heran kommt, könnt ihr **UNGEFÄHR MIT FOLGENDEN KOSTEN RECHNEN:** (Stand 2016):

1 Teller billiger Eintopf:	1-2 € pro Portion
1 Teller Essen mit Beilage:	2-3 € pro Portion (Teure Lebensmittel: Gewürze, Nüsse, Brot, Sojamilch)
1 Teller Bio-Essen:	3-4 € Pro Portion (Besonders teuer sind Bio-Gewürze und Bio-Öl)
1 Person /Tag, sehr günstiges Essen:	3-4€ in etwa Haferschleim und Kohlsuppe
1 Person/Tag, etwas deluxeres Essen:	5-6€ in etwa Frühstücksbuffet und Seitanschnitzel an Tzaziki
1 Person/Tag, Bio-Essen:	ab 8€ in etwa Haferbrei, Gemüsepfanne aus der Saison u. Dinkelnudeln

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 16:57:10 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 16:57:50 UTC von sasha