



Organisation eines Kuchenverkaufs an der Anna Lindh Schule



Wieviele Personen braucht man wofür:

- ggf. 1 Person zum Einkaufen im Vorfeld
- Ca. 3 Personen für die Vorbereitung: Kaffeekochen, Becher, Getränke, etc. bereitstellen
- Ca. 4 - 5 Personen für den Verkauf von Kuchen und Getränken (Achtung: Beim Adventscafé wesentlich mehr, eher 10 bis 12)

Einkaufen:

- Kaffee / Milch / Zucker
- Saft / Wasser
- Becher / Pappteller / Löffel / Gabeln
- Mülltüten / Lappen / kleiner Eimer / Küchenrolle

ACHTUNG:

vorher mit dem Förderverein klären, was noch vor Ort vorhanden ist

(foerderverein@anna-lindh-schule.de).

Alle Materialien lagern im Milchraum.

Was ist vor Ort zu tun:

- Kaffeekochen im Milchraum – ca. 40 Minuten einplanen, damit die großen Pumpkannen alle gefüllt sind
- Kuchen, Getränke, Becher, Teller etc. zum Verkaufsstand tragen
- Tischdecken sind im Milchraum von der Rolle vorhanden
- Es sind eingeschweißte Schilder mit Preisen für Kuchen / Getränke im Milchraum vorhanden (je 50 Cent)
- Kasse oder Kiste mit Wechselgeld besorgen
- Hinterher wieder alles aufräumen

Wieviele Kuchen werden ungefähr gebraucht:

- Einschulungsaktion: ca. 35 Kuchen plus ca. 50 belegte Brötchen
- Adventscafé: ca. 50 Kuchen (plus evtl. Waffelteig)
- Kompottpourrie: ca. 20 Kuchen

Die Einnahmen sollten zur Hälfte in die Klassenkasse und zur Hälfte an den Förderverein gehen.