

Kochen im Pik As

Askanier Hamburg



Beschreibung

Vorbereitung

Im Vorfeld überlegen wir uns ein Gericht (z. B. Chili con Carne oder Geschnetzeltes), das sich in großen Mengen leicht zubereiten lässt. Danach erfolgt die Terminabsprache im Club und mit dem Pik As. Ein Helferteam (6–7 Leos) wird zusammengestellt und die Aufgaben werden verteilt (z. B. wer einkauft). Für den Einkauf fahren wir häufig in 1–2 Läden, da größere Mengen wie 12 kg Hackfleisch nicht immer sofort verfügbar sind.
Zeitaufwand Vorbereitung: 2–3 Stunden
Anzahl Helfer Vorbereitung: wenige Helfer (1–2)

Durchführung

Am Tag der Activity treffen wir uns mit allen Zutaten im Pik As. Gemeinsam heißt es dann schneiden, schnippeln, hacken – jeder packt mit an. Mit 6–10 Helfer*innen dauert die eigentliche Zubereitung und das Kochen 4 Stunden (+ Einkaufszeit). Sobald das Essen fertig ist, öffnen wir unsere Theke und jeder Obdachlose (ca. 150–200 Personen) kann sich etwas nehmen.
Zeitaufwand Durchführung: 5–7 Stunden
Anzahl Helfer Durchführung: normal (6–10)

Nachbereitung

Nach der Essensausgabe wird gemeinsam aufgeräumt und die Küche wieder in Ordnung gebracht. Im Club gibt es anschließend eine kurze Nachbesprechung, um Erfahrungen und Feedback auszutauschen. Besonderer Erfolgsfaktor: Der Zusammenhalt der Leos wird gestärkt, durch das direkte und positive Feedback der Obdachlosen.

Kosten/ Material

Lebensmittel im Wert von ca. 150 €.

Helfer*innen

Vorbereitung: 1–2 Helfer,
Durchführung: 6–10 Helfer

Zeitaufwand

Vorbereitung: 2–3 Stunden,
Durchführung: 5–7 Stunden,
Gesamter zeitlicher Vorlauf: ca. 4 Wochen

