

[Allgemein](#) - [Helferplanung](#) - [Website](#) - [Location](#) - [Catering](#) - [Infrastruktur](#) - [Aktivitaeten](#)

LUG-Camp 2010 - Helferplanung

Die Helferplanung richtet sich nach dem dem, was ich auf dem diesjährigen Camp gesehen habe, Änderungen sind daher natürlich möglich. Es geht nur darum, die Anzahl der festen Helfer herauszufinden für dieses Event.

Allgemeine Hilfe

wurde angeboten von

- Freising (Durchlaufkühler für Bier)
- Bluefrogs

Küche

Frühstück

- Vorbereitung: 2 Personen
- Aufsicht für Nachfüllen etc: 1 Person

Warme Mahlzeit

Das Kochen (am Herd stehen) sollte von ca. 4 Personen erfolgen, da dies sehr anstrengend ist. (Spätzle + Chilli hatten dieses Jahr diese Anzahl an Köchen) Ferner werden x Helfer zum Schnippseln benötigt. Diese Zahl bewegt sich in etwa im gleichen Rahmen (je nach Gericht)

- 2 Hauptköche
- 2-3 Helferköche
- 5 Schnippsler

Das Abwaschen kann man wie dieses Jahr durch Freiwillige machen lassen, das sollte funktionieren.

Rezeption

Hier sollte ca. 12 Stunden lang jemand Ansprechbar sein / Anlaufstelle - ca von 10 bis 10

- 1-2 Personen

Getränke

Der Einfachheit halber kann man dies mit der Rezeption zusammenlegen. Ein Helfer der für die Getränkeausgabe sorgt und dies etwas überwacht sollte mit eingeplant werden.

- 1 Helfer

Aktivitäten

Je nachdem wie die Aktivitäten geplant sind sollten 1 bis 3 Personen als Begleitung mitgehen, um die Gruppe beisammen halten zu können, vor allem wenn längere Fusswege eingeplant sind. Diese können mit anderen Gruppen kollidieren.

- 1-3 Personen

Springer

Es werden ferner noch ca. 3 Personen als Springer und für Einkäufe etc. benötigt. Diese müssen flexibel sein und sollten untermittags zumindest immer nüchtern sein.

- 2-3 Springer

From:

<http://vvv.lusc.de/dokuwiki/> - LUSC

Permanent link:

<http://vvv.lusc.de/dokuwiki/camp/helferplanung?rev=1243354271>

Last update: **2009/05/26 16:15**

