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

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

### Getränke

Der Einfachkeit 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 untertags 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

