

BDMP –Schießleiterlehrgang:

ca. 50 Teilnehmer

Morgens:

- Kaffee kochen 5-6 Kannen
- Brötchen schmieren und auf Platte mit Deckel in die Kühltheke (nicht alle auf einmal schmieren, bei Bedarf nachmachen)
- Liste für den Mittagsimbiss rumgeben

Für die Mittagspause:

- Würstchen (Anzahl nach Liste)
- Teller laut Liste vorbereiten

Essen und Getränke zahlt jeder Teilnehmer selber, direkt kassieren, keine Deckel

Nach Ende der Veranstaltung:

Bitte aufschreiben, was verbraucht worden ist bei den Lebensmitteln, zur Kalkulation für die nächste Veranstaltung.

Sonntag offene Lebensmittel und restliche Brötchen mit nach Hause nehmen.

Sonntag Stühle stapeln

Die Küche bitte sauber und aufgeräumt hinterlassen.