

Mit Zwischenmahlzeiten ins Finale

Verpflegung bei Wettkämpfen und Vereinsveranstaltungen



Planung einer Veranstaltungsverpflegung

Stellen Sie sich zunächst vor, Sie planen eine Verpflegung bei einer Vereinsveranstaltung. Was ist dabei alles zu beachten? Berücksichtigen Sie sowohl hygienische Anforderungen als auch eine geeignete Lebensmittelauswahl. Beachten Sie dabei, dass jeder Prozessschritt Risiken enthält, welche sich auf die Produkt-

qualität auswirken können. Solange die Risiken kontrollierbar sind, kann der Arbeitsschritt beibehalten werden. Risikokontrolle erfolgt über Vorsichtsmaßnahmen, welche im Vorfeld zu bedenken und in der Umsetzung zu beachten sind. Bitte füllen Sie jetzt die nachfolgende Tabelle aus. Planen Sie anhand der Vorlage und

mit Unterstützung des Referenten die Verpflegung für eine Veranstaltung in Ihrem Verein. Dabei sollten sowohl die Lebensmittelauswahl als auch hygienische Anforderungen Berücksichtigung finden.

Prozessschritt	Lebensmittel		Personal		Bedarfsgegenstände und Infrastruktur	
	Risiko	Maßnahme	Risiko	Maßnahme	Risiko	Maßnahme
Organisation						
Einkauf und Transport						

Prozessschritt	Lebensmittel		Personal		Bedarfsgegenstände und Infrastruktur	
	Risiko	Maßnahme	Risiko	Maßnahme	Risiko	Maßnahme
Lagerung						
Verarbeitung						
Verkauf						
Rückgabe/Abfälle						
Nachbearbeitung						

