

„Regionale Frühstücksmeile – Organisatorische Hilfen + „Richtwerte“

Termin: Tag der Regionen

Uhrzeit: z.B. 10 – 13 Uhr

Ort: (Strasse, Platz)

Veranstalter:

Eintritt: z.B. 8 € Erwachsene, 4 € Kinder - an den Eingängen kassieren, Eintrittskarten im Vorverkauf, am Tag selbst nochmals die Besucher mit Stempel versehen

Nahrungsmittelangebot – hier eine Kalkulation für 300 Personen

- 800 gemischte Brötchen und 4 Brote, 8 kg (32 Päckchen) Butter
- 300 Blätterteighäppchen gefüllt mit (z.B. Spinat, Schafskäse)
- ca. 16 Pfd. Kaffee, Tee (aus fairem Handel) – mit großen Maschinen kochen
- 30 l. Milch
- 6 kg Joghurt aus der regionalen Molkerei für Müsli
- 6 kg Frischkornmüsli
- 10 Gläser Marmeladen (z.B. vom Landfrauenservice), Honig, Zucker, Süßstoff
- 400 Rühreier mit oder ohne Speck
- 32 kg Wurstaufschnitt vom Direktvermarkter
- 20 kg Käse aus der hiesigen Käserei
- 5 große Schüsseln Obstsalat
- 10-15 kg Obst der Saison (Birnen, Äpfel, Zwetschgen, Weintrauben) etc.
- 10 Gläser Gurken, 8 Schüsseln Tomaten mit Mozza (wenn reg. hergestellt)
- 5 Kisten Frühstückssaft aus der Region

Musik und Unterhaltung

- Eventuell in den hiesigen Musikschulen oder durch Zeitungsartikel in der Presse nach kostenlosen Musikern fragen, welche die Veranstaltung gerne unterstützen würden.
- Passende/n GastrednerIn finden

Sonstiges/Organisatorisches

- Evtl. Schirmfrau/Schirmherrn für die Veranstaltung finden (Bürgermeister, Pfarrer,...)
- Veranstaltung mit einem thematisch abgestimmten Gottesdienst beginnen (Open-Air-Gottesdienst)
- Spülmobil (mit ausreichend Geschirr und Besteck, Gläser, Müslischalen
F bitte kein Wegwerfgeschirr/-besteck verwenden!)
Alternative: Die Gäste bringen ihr Geschirr selbst mit!
- Bierzeltgarnituren (1xTisch, 2xBänke) ca. 30 Stück (für 60 Meter Frühstücksmeile)
- Einige größere/breitere Tische für das Buffet (Buffet am besten in einer Deele/Scheune aufstellen)
- Dekoration für Tische (Papiertischdecken, Blätter, Zweige, Blumendeko,...)
- Absperrung der Strasse beantragen (Kosten ca. 30 Euro), Jahrmarktsgenehmigung (ca. 100 Euro), Versicherung (ca. 100 Euro)

Regionale Stände zur Umrahmung der Veranstaltung (Vorschläge)

- Fahrbarer Backofen, Honig/ Imkerei/Kerzen
- Regionale Getränke (Säfte, Milch, Bier, nach Sponsoren suchen!!)
- Direktvermarkter, Verkaufswagen Käse und Fleischwaren
- Abo-Gemüse-Kisten (Werbung und Verkauf)
- Kutschfahrten
- Umweltbildung, Ernährungsbildung
- Eine Welt Laden – Kaffeewerbung bzw. Lernspiel „Wege des Kaffees“
(Etc. je nach Schwerpunkt der Veranstaltung mit oder ohne zusätzlichen Ständen)

Deko/Ausstattung

- Pflanzen aus Garten und Feldern nutzen
- Sonnenschirme zwischen den Tischen sehen sehr gut aus
- Tische als Meile hintereinander aufstellen. Hinter jedem 3. Tisch etwas Platz lassen
- Parkflächen und Toiletten ausschildern
- Buffettische mit ausreichend Platz drumherum aufstellen
- 10 HelferInnen für Aufbau und Nachschub der Nahrungsmittel ausreichend und im Vorfeld suchen, 4 HelferInnen für das Spülmobil. Alternative: Die Gäste bringen ihr Geschirr selbst mit! Aufgabenverteilung festlegen, Vorbesprechung! (mit HelferInnen, Direktvermarktern, Ausstellern)
- Aufbau der Stände, Tische, Bänke 2-3 Std. vor der Veranstaltung, Eindecken mit Tassen, Servietten, Messer, Gabel; die Teller ans Buffet stellen

Werbung

- Eintrittskarten entwerfen und Handzettel, Plakate kopieren, auslegen und verteilen
 - Presseartikel an die Tageszeitungen, Wochenzeitungen, Hörfunk, Fernsehen, Vereine
 - Multiplikatoren einladen, ansprechen, anrufen (Frühstücksmeile als Start- oder Zielort anbieten) (z.B. für Fahrradgruppen, Wandervereine, Landfrauengruppen, Kirchengruppen,...)
1. Presseartikel 4 Monate vorher, allgemein mit Aufforderung zum Mitmachen, Vorverkauf der Eintrittskarten ankündigen
 2. Presseartikel 3 Monate vorher, spezieller/detaillierter werden
 3. Presseartikel 1 Monat vorher bis zum Veranstaltungsbeginn, wöchentlich (mit Vorstellung/sogenannten Schaufenstern der einzelnen HelferInnen, Direktvermarktern,...)

Die Gäste an den Kassen nochmals mit einem Stempel versehen!