

2. Protokoll Arbeitsgruppe „offener Mittagstisch“ am 12.02.2019

Thema: Planung 1. offener Mittagstisch – 9. April 2019

Datum: 12.02.2019 16.00 – 17.30 Uhr
Ort: Gemeinde Lachen
Teilnehmer: Gertraud Rabus Ulrike Kretschmar
Gertrud Lorenz Endres Gertrud (Protokollführerin)

1. Name:

Mittagstisch läuft unter Lachen hilft e.V. Wir starten wir mit dem Namen:
Regional und Saisonal: Gemeinsam schmeckts noch besser
Weitere Ideen bitte überlegen.

2. Für wen gibt es dieses Angebot:

Erst mal für Generation 60 +

3. Wer kocht und was wird angeboten:

Ulrike Kretschmar und Gertraud Rabus waren bei Christian Schwarz. Er hat Interesse, dienstags auch Zeit und stellte eine Speisekarte mit Preisen zusammen. Er wünscht sich ca. 15 Personen, damit er die Preise halten kann.

Wir haben uns für Christian entschieden,

- da uns regionale Küche wichtig ist und er frisch und ansprechend kocht.
- der er das Cateringinventar hat
- da wir einen jungen Koch vom Dorf unterstützen möchten

Wir bieten immer ein Gericht gem. seiner Speisekarte an

- Mittagessen mit 2 – 3 Gängen
- Vorspeise: Suppe (Winter) oder Salat (Sommer)
- Hauptgericht: mit Gemüse oder mit Salat
- Nachtisch: evtl. ein Eis oder Joghurt im Eimer kaufen (bezuschusst Lachen hilft)
- Getränke: Leitungswasser in Krügen, andere Getränke gegen Bezahlung
- 1. Essen:
 - Rinderbrühe mit hausgemachten Maultäschle und Schnittlauch
 - Gesottener Rindertafelspitz in Meerrettichsauce an Karotten und Petersilienkartoffeln; Einkaufspreis: 7,50

4. Preis:

Die angebotenen Speisen sind zwischen 7,00 – 8,50 €.

Wir bieten das Essen immer für einen Preis zu 7,50 € an. Die Gäste runden evtl. auf und das eventuell auftretende Defizit trägt der Verein. Ein Einheitspreis ist wichtig, damit Gutscheine verkauft werden können. Evtl. entscheidet die Vorstandschaft von Lachen hilft e.V. in einer internen Sitzung die Mittagessen noch höher zu bezuschussen, da ja auch schon entsprechende Spendengelder eingegangen sind. Herr Fröhlich bespricht dies auch noch auf der Mitgliederversammlung.

- Essen wird Bar nach dem Essen kassiert. (zusammen mit den Getränken)

Noch Einkaufen:

- Wasserkrüge, Servietten, Deko besorgen
- Bei Bedarf gemischte Kiste Getränke besorgen (Pfarrhof Herbshofen)

5. Wie wollen wir den Mittagstisch anbieten:

- Nur mit Anmeldung auf einer Liste:
 - Anmeldung möglich beim nächsten Hoigata 26.3, auf der Gemeinde Lachen und im Raiffeisenlagerhaus (Steh Tisch?) und über das Lachen hilft Telefon.
 - Achte: Anmeldefrist ist der Mittwoch 3.4.2019. Die Anmeldungen laufen im Quartiersmanagement zusammen und Gerdi gibt die Personenzahl an Uli Kretschmar weiter. Uli bestellt.
- das Essen wird von Christian geliefert
- Tische werden bedient. Evtl. die Suppe im Topf/Schüssel auf den Tisch stellen. Hauptgericht portioniert. Nachtisch in Gläser
- Team von 4 Personen ist notwendig und isst auch mit. Die 4 Helfer essen kostenlos. Gäste mithelfen und einbringen lassen wie z.B. Tisch abräumen
- im Anschluss noch einen kostenlosen Kaffee mit Keksen bieten.
- 2 Std. Zeit muss eingerechnet werden. $\frac{3}{4}$ 12 Türe aufsperrern und Essen ab 12 Uhr

6. Werbung:

- Veröffentlichung und Werbung in der Bekanntmachung mit dem Slogan: Regional und Saisonal. Auch der Cateringservice Christian Schwarz soll erwähnt werden.
- Plakat in der Raiffeisenbank, im Raiffeisenlagerhaus und Kirchen
- evtl. einen Jahresplan mit Gerichten, Preis und Terminen erstellen (bei der nächsten Sitzung)

7. Gutscheine:

- Gutscheine durch Endres Gertrud erstellen:
 - Zum Kaufen und zum Verschenken z.B. als Geburtstagsgeschenk
 - Gutschein durch Lachen hilft an Bedürftige und evtl. an ehrenamtliche Helfer 1x pro Jahr als Dankeschön verschenken. (dies muss die Vorstandschaft in einer separaten Sitzung noch besprechen). Die Helfer sind auch meistens schon über 60 und somit kann evtl. der Personenkreis beim Mittagstisch verjüngt werden.
 - Gutscheine von Lachen hilft bei allen runden Geburtstagen und Goldene Hochzeiten. Der Bgm und Gerdi besucht alle Bürger bei runden Feierlichkeiten. Hier könnten die Gutscheine mit übergeben werden.

8. Wo soll der Mittagstisch stattfinden:

- Wir starten im Schulungsraum der Feuer im Vereinsheim
- Zukünftig: Im Wechsel ev. Gemeindeaal Herbishofen und im Raum der Feuerwehr/Vereinsheim Lachen. Vom Presbyterium kommt Frau Sonja Stephan zum Team dazu, wenn der Mittagstisch in Herbishofen stattfindet. Sie wurde zur Ausschuss-Sitzung eingeladen, möchte aber aus terminlichen Gründen nur anwesend sein, wenn es den Gemeindesaal Herbishofen betrifft.

9. Wann wird der Mittagstisch angeboten:

- Dienstag 9.4.2019 12 Uhr im FFL-Raum Lachen
 - Anmerkung: im Raum der Feuerwehr sind Suppenteller, Fleischteller, Dessertschalen (sind im Atemschutzraum) und Besteck ausreichend vorhanden.
- im Monat Juni im Gemeindesaal Herbishofen
- im Monat August im FFL Raum Lachen

- im Monat Oktober im Gemeindesaal Herbishofen
- im Monat Dezember im FFL Raum Lachen
- folgende Termine müssen beachtet werden:
 - jeden 1. Dienstag im Monat Seniorenausflug.
 - kath. Seniorennachmittag durch Anneluise Weh (Jahresplan anbei)
 - ev. Seniorennachmittage durch Frau u. Herrn Metten (Termine absprechen)
- evtl. ab 2020 monatlich, falls genügend Interesse besteht
- Terminabsprache und Raumreservierung übernimmt Endres Gertrud

10. Personal:

- 4 Freiwillig zum Vorbereiten, Essen ausgeben und aufräumen.
- zukünftig bilden feste Teams die abwechselnd helfen. Termine müssen aber erst feststehen
- am 9.4.hilft: Gertrud Lorenz, Gertraud Rabus noch 2 Personen fragen (Endres G.)

11. Geschirr für Bürgerraum kaufen:

Endres Gertrud stellte einen Antrag bei LAG Kneippland Unterallgäu auf Unterstützung Bürgerengagement. (Leader fördert bürgerschaftl. Engagement/neue Projektideen). Wir bekamen die Zusage für max. 1.000 €. Wobei 80 % der Kosten übernommen werden. Das heißt Lachen hilft muss im Jahr 2019 Belege in Höhe von 1250,- für Anschaffungen einreichen. Von diesem Betrag möchten/sollten wir Geschirr für anschaffen. Der Bürgerraum ist für ca. 130 Personen ausgelegt. Wir achten beim Geschirrkau auf

- Möglichkeit der Nachbeschaffung
- robustes Porzellan
- neutrales zeitloses Design
- Uli geht zu Metro und durchstöbert die beiden Kataloge von Anneluise Weh
- Lorenz Gertrud geht zu Möbel Wassermann
- Endres Gertrud recherchiert im Internet und fragt Quartiersmanagerin Wolfertschwenden
- Wir alle: fragen bei anderen Einrichtungen, wo sie das Geschirr gekauft haben.

12. Gesundheitsbelehrung:

Alle die am Mittagstisch helfen, müssen die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz § 42, 43 mitmachen und unterschreiben. Darum kümmert sich Gerdi

13. Zu tun:

Was	bis wann	wer
Bewerbung in Bekanntmachung	März	Gerdi
Plakate erstellen und aufhängen in Raiffeisenbank, Lagerhaus und Kirchen	März	Gerdi, Uli
Kaffee, Kekse, Milch, Zucker kaufen	bis 9.4.	Uli
Gutscheine erstellen	zeitnah	Gerdi
Raum reservieren	zeitnah	Gerdi
Geschirr und Wasserkrüge suchen	zeitnah	alle
Bestellungen annehmen	bis 3.4.	Gerdi
Essen bestellen	ab 4.4.	Uli
Team v. 9.4.	9.4.2019	Gertraud Rabus Gertrud Lorenz u. 2 weitere

14. Nächstes Treffen:

Zwecks Vorbereitung des nächsten Hoigatas trifft sich der gesamte Arbeitskreis Beratung und soziale Netzwerke **19.03.2019 um 17 Uhr** in der Gemeinde Lachen

Für Hoigata 26.3. schon entschuldigt: Lorenz Gertrud und Hermine Stephan

Seniorentreffen-Mittagstisch

Rinderbrühe mit hausgemachten Maultäschle und Schnittlauch	
Gesottener Rindertafelspitz in Meerrettichsauce an Karotten und Petersilienkartoffeln	7,50 €
Kartoffelsuppe mit Speckwürfel	
Ofenfrischer Schweinebraten an Dunkelbiersauce mit Bayrisch-Kraut und Semmelknödel	7,50 €
Fruchtiges Tomatensüppchen mit Croutons	
Zanderfilet an Dillsauce mit Grillgemüse und Reis	8,50 €
Spargelcremesüppchen mit Bärlauchpesto	
Frischer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffeln und Schweinefilet	7,50 €
Diverse angemachte Salate - 3 verschiedene + Blattsalat und Dressing	
Saftiges Rindergulasch mit Nudeln	7,50 €
Frische Tellersulz mit Bratkartoffeln	7,00 €
Diverse angemachte Salate - 3 verschiedene + Blattsalat und Dressing	
Gyros mit Paprikareis und Zaziki	7,50 €
Diverse angemachte Salate - 3 verschiedene + Blattsalat und Dressing	
BIO-Putensteak von der Oberkeule an Rosmarinsauce mit Grillkartoffeln	7,90 €