

Slow Food!

Seniorentisch



| | |
|-------------------------------|---|
| Tätigkeit | Jeden letzten Mittwoch im Monat kochen wir für SeniorInnen der Pfarrei. Dazu gehören ein Menu mit Suppe/Salat, Hauptgericht, Dessert und Kaffee |
| Zahl/Ort des Einsatzes | 2-4 x jährlich in Zollikofen |
| Sitzungen | 1 x pro Jahr, Planungssitzung nach einem Zmorge, ca. 3 Std. |
| Infrastruktur | Geschirr, funktionale Küche mit Steamer vorhanden |
| Arbeit im Team/Einzeln | Kochteam aus jeweils 4 Personen, davon 2 Hauptverantwortliche für das Menu, 2 für das Tischdecken und Dekorieren |
| Zielgruppe | Sie planen und kochen für ca. 20-25 Personen |
| Anforderungen | Lust am Kochen/Dekorieren, Verantwortung übernehmen bzw. sich ins Team einfügen |
| Kontaktperson | Sylvia Rui 031 910 44 03 sylvia.rui@kathbern.ch |
| Bemerkungen | Das Gesamtkochteam besteht aus ca. 18 Personen die in unterschiedlichen Zusammensetzungen agieren. Schnuppern jederzeit gerne nach vorheriger Anfrage |



Katholische Kirche Region Bern
Pfarreien St. Franziskus Zollikofen | Heiligkreuz Bern

Einsatz im Seniorentischteam – was bedeutet das?

Ich kann meiner Kreativität und meiner Kochkunst freien Lauf lassen.

Zusammen mit dem Team bespreche ich, wer welche Besorgungen und

Verantwortlichkeiten übernimmt. Wenn ich eher zuarbeiten und dekorieren möchte,

bin ich genauso willkommen, wie wenn ich das Menu zubereite. Ich erfahre grosse Dankbarkeit.

Ich kann jederzeit um einen Schnuppereinsatz fragen und erhalte eine sorgfältige Einführung durch die

Freiwilligen. und – es hat viel Plausch untereinander!