



INFOBLATT FOODSTÄNDE FÜR GRUPPEN

Das CREA! hat eine langjährige Tradition darin, dass (Jugend-)Gruppen am CREA! einen Foodstand betreuen, ohne dass sie Infrastruktur und Einkauf organisieren müssen. Dafür erhalten sie 20% vom Umsatz. Falls du Interesse hast, mit deiner Gruppe einen Foodstand zu übernehmen, gibt dir dieses Dokument die nötigen Grundinformationen. Ein detailliertes Foodkonzept folgt, wenn es zu einer Zusammenarbeit kommt.

Grundprinzip

8 Foodstände am CREA! sorgen für die Verpflegung der Teilnehmer. Jeder davon hat ein eigenes Angebot: Pizza, Hamburger, Falafel, Rösti, Pommes, Teigwarengerichte, Crêpes, Soft-Ice oder Milchshake. Plus natürlich Getränke. Die Aufgabe der Gruppe besteht darin, die Speisen zuzubereiten und zu verkaufen. Ebenso gilt es, den Stand sauber und sicher zu halten und dem Ressortleiter Nachschubbedarf zu melden.

Einrichtung und Instruktion

Das CREA! richtet die Stände ein und sorgt während dem Wochenende für Verpflegungsnachschub. Die Gruppen übernehmen ab Freitag, spätestens 18:00 Uhr die vollständige Betreuung des Standes. Dazu gibt es am Freitagnachmittag eine 30-minütige Instruktion zwischen 15:00 und 17:00 Uhr für den Foodstandleiter und möglichst viele der Gruppe.

Öffnungszeiten

Die Stände haben wie folgt geöffnet (die Zeiten können sich noch +/- 15 Minuten verändern):

Freitag	18:00 – 21:00 Uhr 22:30 – 01:00 Uhr	Samstag	10:00 – 19:30 Uhr 22:15 – 01:00 Uhr	Sonntag	11:00 – 14:00 Uhr
---------	--	---------	--	---------	-------------------

Personalbedarf

Der Personalbedarf hängt mitunter vom Angebot ab. Es gibt Foodstände, die mit mehr Aufwand zu bewerkstelligen sind (dafür durchschnittlich auch mehr Umsatz haben) und solche die weniger Personal benötigen. Grob gesagt braucht es zwischen 6 und 12 Personen für einen Foodstand. Es ist auch abhängig davon, wie viel Schichten die Einzelnen übernehmen und wie lange diese dauern. In Stosszeiten braucht es 5-8 Personen, während in Nebenzeiten 3-5 reichen. Die genaue Zahl hängt vom Foodstand ab.

Mitarbeiter oder Teilnehmer?

Jeder der Gruppe meldet sich als Teilnehmer fürs CREA! an. Wir empfehlen, mit der Umsatzbeteiligung mind. einen Teil der Kosten zurückzuerstatten. Dies zu regeln liegt in eurer Verantwortung bzw. beim Leiter.

Der Standleiter ist jedoch ein Mitarbeiter, da er verantwortlich ist für die Sauberkeit und Einsatzfähigkeit des Standes. Er ist ebenfalls verantwortlich, dass der Stand vor und nach den Öffnungszeiten in und ausser Betrieb genommen wird und er ist zuständig für den Schichtplan. Weil er deutlich mehr Aufwand hat als die restliche Gruppe, ist der Standleiter ein Mitarbeiter und meldet sich separat über die Helferanmeldung an.

Umsatz

Die 20% Umsatzbeteiligung setzen sich wie folgt zusammen: 10% vom eigenen Standumsatz und 10% vom durchschnittlichen Standumsatz aller Stände. Wie hoch dieser Umsatz genau ist, darüber können wir keine Versprechen machen, da dies von vielen Faktoren abhängig ist (Wetter, Teilnehmerzahl, Foodangebot, ...). Erfahrungsgemäss liegen die Beträge zwischen 800 und 1800.-.