



Checkliste „Woran ist zu denken“

Thema: „Männerkochen“ saisonal und regional

Veranstaltungsform: Gemeinsames Kochen

1. Vorbereitung(sgruppe)	<ul style="list-style-type: none"> - Einbezug der für die Öffentlichkeitsarbeit des Kirchenkreises verantwortlichen Personen um Termin rechtzeitig bekannt zu machen (Kirchenkreis, Website, Lokalzeitung) - Planung des Menüs und des Einkaufs - Es ist zu überlegen, ob die Veranstaltung „nur“ als gemeinsames Kochen geplant werden soll oder ob ggf. vorher gemeinsam eingekauft werden soll - Soll der Kochabend ein spezifisches Thema haben? Falls ja, Menüplanung anpassen - Thema kann als Impuls während des Kochens/Essens besprochen werden. Fokus sollte jedoch auf die Praxis, das Kochen, gelegt werden, Thema sollte beiläufig zur Gewohnheit des Kochkreises werden.
2. Zielgruppe und Mindestteilnehmerzahl	<ul style="list-style-type: none"> - Zielgruppe: Erwachsene Männer mit Interesse am Kochen - Mindestteilnehmerzahl: 5 bis maximal 15 (je nach Raumgröße) - Anmeldemodalitäten: Zur besseren Planung (Räumlichkeiten, Zutaten) genügend Zeit im Vorlauf einplanen und Anmeldefrist setzen.
3. Thema	<ul style="list-style-type: none"> - Ein spezifisches Thema, an das sich das Menü anpasst und über das beim gemeinsamen Essen oder während des Kochens diskutiert wird ist zu empfehlen (z.B. „Saisonalität und Regionalität“)
4. Zeitpunkt und Dauer	<ul style="list-style-type: none"> - Zeitpunkt: Abendveranstaltung aufgrund von Berufstätigkeit - Dauer: Früher Abend – Ende offen - Idealerweise entsteht aus der einmaligen Veranstaltung ein regelmäßiges Treffen (z.B. ein mal jeden 2. Monat)
5. Räumlichkeiten inkl. Technik	<ul style="list-style-type: none"> - Gebäude mit großer Küche und Gemeinschaftsraum für das gemeinsame Abendessen (z.B. Gemeindehaus)
6. Referenten_innen	<ul style="list-style-type: none"> - Keine hinreichende Bedingung, wobei es bei einer Themendiskussion von Vorteil wäre, wenn es zumindest einen Moderator/Referenten geben würde, der in das Thema einführt und die Diskussion leitet
7. Medien und Material	<ul style="list-style-type: none"> - Sämtliche Utensilien, die fürs Kochen benötigt werden: Geschirr, Küchengeräte, Zutaten etc. - Teilnehmer in Ausschreibung darum bitten, „Werkzeug“ mitzubringen (z.B. Schneidemesser)
8. Werbung; besondere Einladungen an bestimmte Personen; Pressearbeit	<ul style="list-style-type: none"> - Einladungen per Zeitungshinweis/-Annonce, E-Mail-Newsletter, Handzettel, Plakate, persönliche Ansprache - Pressearbeit durch Kirchenzeitung, Website etc.
9. Kosten und Finanzierung	<ul style="list-style-type: none"> - Teilung der Kosten für Zutaten durch Teilnehmerzahl - →Anmeldegebühr
10. Mögliche Kooperationspartner	<ul style="list-style-type: none"> - Wochenmärkte - Gemüsehändler - Bauernhöfe - Weltläden - Kirchengemeinden