



## **Informationsblatt zur Ausrichtung des „Sonntagstisches“**

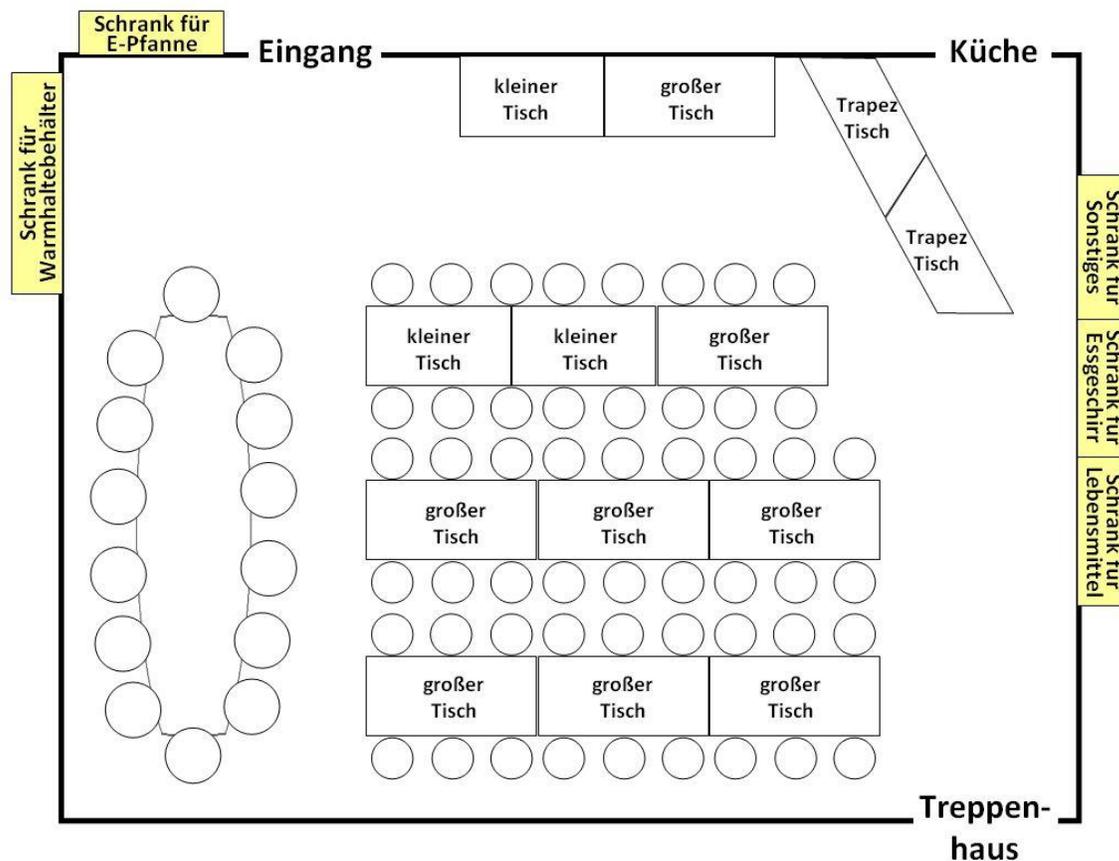


**Wir freuen uns, dass Sie sich bereiterklärt haben, einen „Sonntagstisch“ auszurichten und möchten Ihnen einen Leitfaden zur einfacheren Umsetzung an die Hand geben.**

**Sofern Sie dennoch Fragen haben sollten, können Sie sich gerne direkt mit unserem Team in Verbindung setzen.**



# Leitfaden „Sonntagstisch“





# Leitfaden „Sonntagstisch“



- > **Der Schlüssel für den Pfarrsaal HI. Kreuz wird durch das Pfarrbüro verwaltet und ist zu den Bürozeiten dort abzuholen und wieder abzugeben.**
- > **Die Anzahl der Gäste kann von Sonntag zu Sonntag stark variieren. Gehen Sie aber von ca. 80 Personen aus.**
- > **Es ist sinnvoll, die Tische gemäß dem beigefügten Stellplan aufzubauen.**
- > **Ihr Team sollte aus 5 — 6 Helfern bestehen. Bedenken Sie bei der Teamzusammenstellung, dass evtl. Tische zu stellen sind.**
- > **Bringen Sie das Hinweisschild neben der Eingangstür an.**
- > **Die Essensausgabe soll in der Zeit von 12:30 bis 13:30 Uhr vorgenommen werden.**
- > **Öffnen Sie den Pfarrsaal erst um 12:30 Uhr und bitten die Gäste herein**
  - **es ist jeder willkommen, egal aus welchem Grund er/sie kommt**
  - **achten Sie bitte darauf, dass Hunde draußen bleiben.**
  - **im Pfarrsaal besteht Alkohol- und Rauchverbot**
- > **Kochen Sie bitte Kaffee (Maschine eine Stunde vorher richten und einschalten) und stellen sie heißes Wasser für Tee bereit. Tee, Zucker und Plastiklöffel finden Sie im Schrank.**
- > **Wenn möglich, stellen Sie bitte auch einen Nachtsch (gerne auch Kuchen) bereit.**
- > **Es stehen zwei Kästen Mineralwasser bereit, stellen Sie aber bitte keine Flaschen, sondern die vorhandenen Karaffen auf die Tische.**



# Leitfaden „Sonntagstisch“



- > Die bereitgestellten Utensilien - wie z.B. Warmhaltebehälter - finden Sie in den Schränken im Pfarrsaal (siehe Tischplan), größeres Material befindet sich im Keller links.
- > In der Küche finden Sie nur einen haushaltsüblichen 4-Plattenherd vor. Daher ist es sinnvoll, das Essen weitestgehend vorab vorzubereiten.
- > Geschirr für 50 bis 60 Gäste ist vorhanden und muss im Bedarfsfall zwischendurch gespült werden.
- > Es stehen zwei große Töpfe des MHD zur Verfügung, sowie große Rühr- und Schöpflöffel.
- > Bringen Sie unbedingt Geschirrtücher und Spülmittel mit.
- > Ein „Erste-Hilfe-Kasten“ befindet sich im Treppenhaus des Pfarrhauses.
- > Für den Essens-Notfall sind immer noch drei Dosen Eintopf im Schrank.
- > Sofern absehbar ist, dass Essen übrig bleiben wird, können Sie dies gerne den Gästen mitgeben.
- > Bitte schauen Sie nach der Veranstaltung, dass die Toiletten nicht zu sehr verschmutzt sind.
- > Zum Abschluss möchten wir Sie bitten, noch kurz „Tagebuch“ zu führen, in dem Sie Ihre Mahlzeit, die Anzahl der Gäste, sowie Ihre Erfahrungen und Anregungen festhalten. Bitte benennen Sie hier auch das gesamte Helferteam namentlich.
- > Evtl. entstehende Unkosten können Sie, falls Sie dies wünschen, direkt und unbürokratisch gegen Vorlage eines Beleges mit dem Pfarrbüro.



## Leitfaden „Sonntagstisch“



Diakon Gerhard Welz	0671/63748	0177/2012422	Gerhardwelz@gmx.de
Martina und Georg Kallfelz	0671/63543	0176/63363550	GuT.Kallfelz@t-online.de
Daniela Essler	06706/960438	0151/ 52101274	tagesaufenthalt@treffpunkt-reling.de
Martina und Alois Dhom	0671/36896	0151/14627661 0151/42221280	martina@dhom.de aloes@dhom.de

**Wir möchten uns recht herzlich für Ihre Unterstützung bedanken und wünschen Ihnen gutes Gelingen und viel Freude bei der Umsetzung Ihres „Sonntagstisches“.**