Schwein gehabt 2017

Die Veranstaltung 'Schwein gehabt 2017' am Samstag, den 20.05.2017 mit Events von 18 bis 23 Uhr.

mehr: Schwein gehabt



Was bieten wir

Essen: Crepes mit Schoko (Nutella) und Banane (Scheiben) - Rezept von Morbi
Getränke: Alles was wir haben, ohne Alk → alkoholfreie Limonaden, Cola, Premium Cola - teuerer als Mindestpreisliste.

Orga

Unterlagen

→ OwnCloud_Data\Vorstand\Projekte\20170520_Schwein_gehabt

Stand-/Labdienst

Hallo, die Veranstaltung 'Schwein gehabt 2017' am Samstag, den 20.05.2017 mit Events von 18 bis 23 Uhr. Wir wollen das Lab öffnen und Besucher durch unseren Raum führen. Zusätzlich (von Simon++ organisiert) wollen wir diesesmal Crêpes und Getränke verkaufen und suchen Helfer.
14-18 Uhr: Vorbereitung und Aufbau
18-23 Uhr: Besucher (evtl auch noch später)(Crêpes machen, Kasse, Besucher herumführen)
23 Uhr: Abbau und Aufräumen
Personal:
Standwache: Simon, Hannes, Morbi

Geld: xxx

OpenLab:
Phil, Thore, ...

Ein Dudle hierzu liegt hier: Dudle

Sauberkeit

InfektionsschutzBelehrung hat Simon Infektionsschutzgesetz - IfSG - Belehrung



Kein Verkauf von offenen Lebensmitteln ohne gültige InfektionsschutzBelehrung (Nachweis) oder formelle Unterweisung eines Infektionsschutzbelehrten!



Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen

Im Rahmen der Lebensmittelüberwachung wurden bei Schwein gehabt im letzten Jahr zahlreiche Mängel festgestellt. Insbesondere wurden folgende Mängelpunkte beanstandet, die bei künftigen Kontrollen zur Schließung der betroffenen Stände und zur Bußgeldstrafen führen werden:
1. Fehlender Schutz der Lebensmittel (Wetterschutz)
Die Lebensmittel wurden teilweise unter freien Himmel zubereitet. Es fehlten ein Dach sowie nach 3 Seiten geschlossene Wände.
2. Fehlender Spuckschutz bei den zubereiteten Speisen
Teilweise fehlte bei der Abgabe der Speisen der Spuckschutz. Dadurch war das Risiko der Kontamination der Speisen mit krank machenden Keimen und anderen Erregern gegeben.
3. Fehlende Handwaschmöglichkeit
Eine gute Händehygiene bei der Zubereitung von Lebensmitteln ist zur Vermeidung von Infektionen unerlässlich. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass eine Handwaschmöglichkeit fehlte. Darüber hinaus fehlte teilweise Einmalhandtücher und Flüssigseife.
Weitere Detail-Informationen über:
Stadt Karlsruhe
Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
Alter Schlachthof 5
Ralf Dermes, Tel. 133-7130, Ralf.Dermes@oa.karlsruhe.de

Vorbereitung

Fragebogen_Gaststättengestattung2017_Fablab (-20EUR)

Verpackte Lebensmittel die gekühlt werden müssen, werden teilweise im im Kühlwagen der alten

Hackerei gelagert, oder bei uns im labkühlschrank.
Flaschen mit Pfand, gelaserte Pfandmarken.
Verkaufsstand: Bau von Simon mit Hilfe von Hauke und jedem, der gute Ideen hat. Alternative: Pavillon mit drei Seiten aus dem Baumarkt ca. 45 EUR

Material

- fließendes heisses Wasser / Seife / Einweghandtücher
- Durchlauferhitzer (-20EUR)
- Papierteller rechteckig ca. 12x20cm, (Simon checkt Metro / online Preis)
- Servietten zum Herausgeben / Gabeln auf Verlangen
- Crêpeplatten - Gasvariante (Morbi/Simon) / Werkzeug / Gasflasche (Phil)
- Crêpeaufstrich und Topic (Metro: Simon/Phil)
- Fertiger Crêpeteig in 1liter Tetrapacks zu bestellen bis donnerstag 11.05.
- premium Cola (fair, dt. Produktion, hoher koffeingehalt, …) 0,33 ~~/ 0,5~~ Liter (Phil)
- Getränkebestand FabLab auffrischen (Mel/Philip)
- Strom für Beleuchtung / Makerbus (Philip?)
- LED Beleuchtung für Aussenbereich (Phil)

200 Crêpes → 500 EUR brutto

Rezept Crêpe falls fertig Teig ungeeignet ist

3 L Teig ergibt 30 Stück á 100 ml.

Wieviel	Was	Wie/Wann
1,4L	Milch	
400ml	Vollei	
2TL	Salz	
4TL	Zucker	
1kg	Mehl 405	Langsam unterrühren
140g	Margarine	Schmelzen und unterrühren
300ml	saurer Sprudel	kurz vor dem Backen unterrühren

Preis für Crêpes

Nach Möglichkeit sollte es nur eine sorte Crêpe geben. Dann kann man mehr und schneller produziueren weil man nicht ständig auf Extrawünsche und die einzelnen Bestellungen der Kunden bei der Zubereitung warten muss. Also am besten eine richtig geile Sorte entwicken die schnell gemacht ist und alle lieben werden. (zb. Fancy FablabCrêpe)

Natürlich kann es auch mehrere Sorten geben, das allerdings wird das die Produktion verlangsamen und den zu erwartenden Gewinn schmälern.

Preisvorschläge:

Ohne Alles Crêpe →2.50 EUR
Zimt&Zucker → 3:00 EUR

Schoko → 3:00 EUR <———— best seller
Banane → 3:50 EUR
Kirsch(-grütze) → 3:50 EUR
Apfel(-püree) → 3:50 EUR
Amaretto → 3:50 EUR
Fancy Fablab Crepe → 4:00 EUR

Sahne → 0,50 EUR

ZusatzEvent

Gerald (vom Substage): Ein Makerbus aus Pilsen (vom FabLab aus Pilsen/Tschechien) wird am 20. Mai beim der Kulturnacht Halt machen können… dies ist ein Kooperationsprojekt mit unseren Partner Ososphère aus Straßbourg. Die komplette Finanzierung dieser Kooperation (Transport, Personal, Material, Verpflegung…) übernimmt Substage und Osophère. Könntet ihr euch vorstellen, diese FabLab-Kollegen an dem Tag zu empfangen ? Vielleicht finden wir eine Platz für den Bus direkt an euren Fablab?

Ihr MakerBus-Tour hat folgendes Equipmet anzubieten:

- 3D printers Ultimaker 2 Extended and Prusa i3
- Small plotter Cameo Silluet for vinyl foils
- Termo press for T-shirts and caps
- One screen-print mechanism for small screen + plastisol colours – it let us print without drying process (ideal for T-shirts or bags)
- Lightning postcards – drawing with conductive ink to connect the circuit and light the LED
- Small owen for baking the cookies made by 3D printed forms

—> Direkter Kontakt wird von mir hergestellt. Wenn es die Abmessungen des Busses zulassen und die Feuerwehr noch daran vorbei kommt, kann dieser parallel zum Fablab Richtung alte Hackerei geparkt werden. Soweit ist das mit Gerald (Veranstalter) besprochen und ok. (simon)