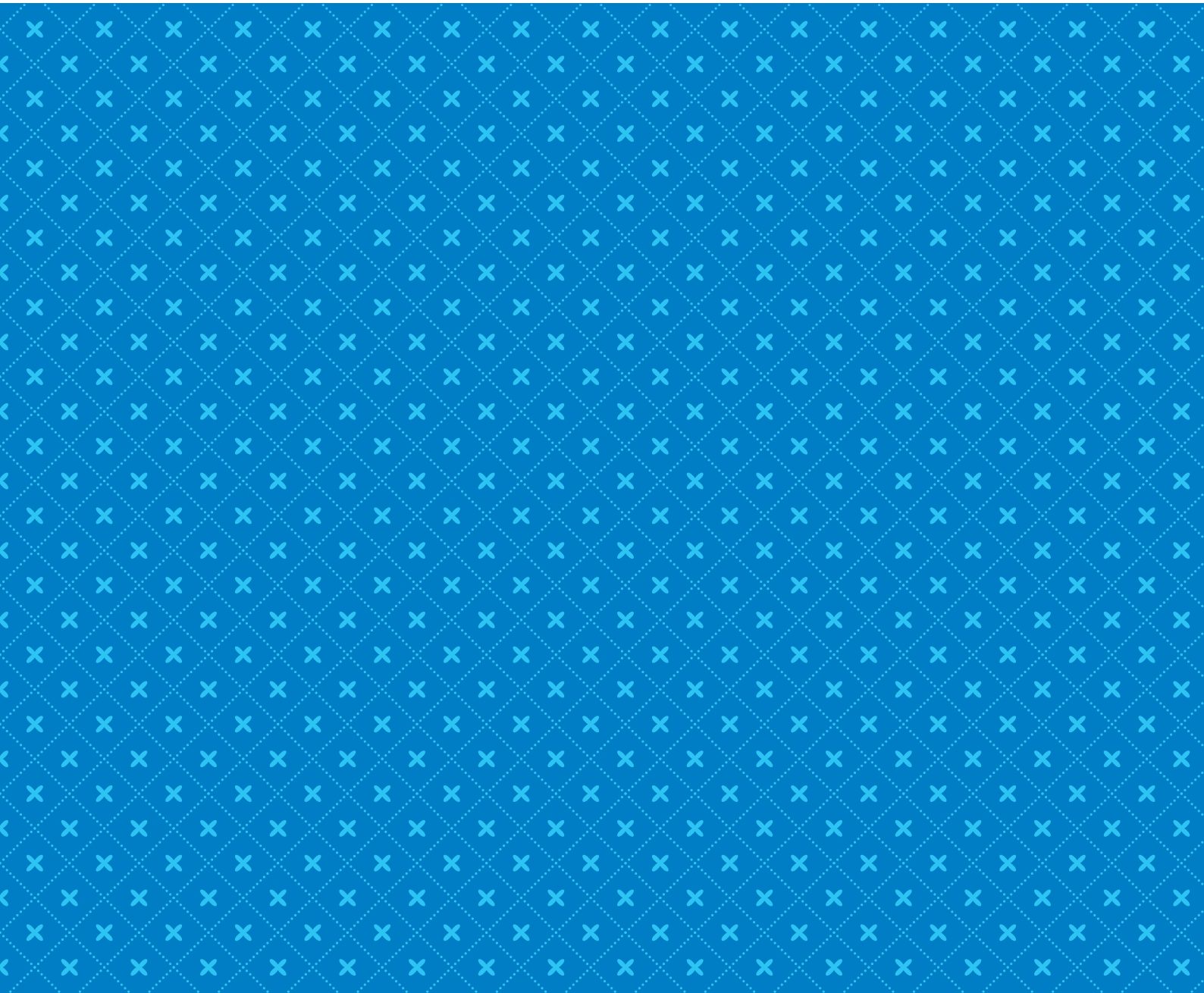


Freizeiten-Tagebuch

für die Freizeit in

vom

bis



Inhalt

Vorwort	3
Wichtige Telefonnummern, Adressen und Infos	4
Die Abfahrt zur Freizeit/Bussicherheit Checkliste	5
Protokolle für Teamsitzungen (1. bis 3. Tag)	6
Teamgeist	18
Protokolle für Teamsitzungen (4. Tag bis Abreisetag)	20
Rückfahrt und Ankunft zu Hause	65
Gutes Essen - Gute Freizeit.	66
Hygiene in der Freizeitküche	67
Maße und Maßangaben	70
Mengenangaben für Gerichte	71
Einkaufsliste	72
Einkaufszettel	73
Gebete und Segenssprüche.	83
Feedback geben - Feedback nehmen	84
Spiel „Alles in einen Topf“	85
Nach der Freizeit ist vor der Freizeit	86
Impressum	87

Vorwort

Liebe Freizeitleiterinnen und Freizeitleiter,

Ferienfreizeiten gehören zu den Höhepunkten der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen. In den vergangenen Wochen und Monaten habt ihr euch auf eure Freizeit intensiv in Vorbereitungstreffen und auf Seminaren vorbereitet. Jetzt kann es losgehen!

Dieses Tagebuch will euch auf eurer Freizeit begleiten. Denn auch für euch soll die Freizeit ein schönes Erlebnis werden. Dazu trägt eine gute und konstruktive Zusammenarbeit in eurem Team bei. Das Freizeiten-Tagebuch will euch in eurem Freizeitalltag und bei der Dokumentation wichtiger Informationen unterstützen.

Es bietet viel Raum für die Dokumentation eurer Teamsitzungen und eurer Freizeit, enthält Hinweise für die Hin- und Rückreise, hilfreiche Tipps für die Küche mit Vorlagen für eure Einkaufszettel und Anregungen, wie es nach der Freizeit weitergehen kann. Euer Team findet darin die Feedback-Regeln und Gedanken zum „Teamgeist“, die eure Arbeit im Team stärken.

Zu Beginn und am Ende des Tagebuches findet ihr einen QR-Code. Dieser leitet euch auf die gleichnamige Website www.freizeiten-tagebuch.de. Hier findet ihr weitere wertvolle Hinweise und Informationen zur Arbeit auf Ferienfreizeiten.

Ich hoffe, dass das Freizeiten-Tagebuch euch im Freizeitenalltag unterstützt und ein sinnvolles Werkzeug ist.

Das Freizeiten-Tagebuch ist die Überarbeitung der Erstauflage aus dem Jahr 2009. Mein Dank gilt den „Ideengeber(inne)n“ dieses Heftes: der Evangelischen Jugend Baden, der Evangelischen Jugend der Pfalz und des Evangelischen Stadtjugendpfarramtes Frankfurt.

Wie schon bei der ersten Auflage freut sich das Redaktionsteam über Rückmeldungen, Anregungen und Verbesserungsvorschläge von euch, mit denen wir gerne dieses Tagebuch weiterentwickeln. Ich wünsche euch eine erfolgreiche Teamarbeit und eine schöne Freizeit.

Gabriele Jahn
aej-Referentin Kinder- und Jugendfreizeiten



www.freizeiten-tagebuch.de

Wichtige

Telefonnummern, Adressen und Infos

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Die Abfahrt zur Freizeit

Bei der Abfahrt sollte das Team folgende Punkte beachten:

- Das Team hat sich vorher über die Reiseroute und Fahrzeiten informiert.
- Das Team findet sich frühzeitig am Abfahrort ein, um das restliche Material zu richten und ordentlich zu verpacken.
- Sollte mit einer anderen Gruppe zusammen gefahren werden, wenn möglich im Vorfeld Absprachen treffen über Regeln im Bus.
- Das Team verteilt vorher untereinander Aufgaben, wie z. B.:
 - Anwesenheit überprüfen;
 - Falls es eine Freizeitbank gibt: Taschengeld einsammeln;
 - Material/Gepäck betreuen;
 - Elternfragen beantworten etc.
- Ist alles Gepäck verstaut?
- Eine(r) aus dem Team hält den Kontakt zu den Busfahrer(inne)n.
- Anwesenheit überprüfen.
- Sind alle Freizeitpässe da? Wenn nicht, ausfüllen lassen.
- Unbedingt prüfen: Haben alle gültige Reisedokumente und eine Versichertenkarte dabei?
- Wenn das Team will: Namensschilder verteilen.
- Adressen vom Freizeitort verteilen, wenn gewünscht.
- Gespräche mit Eltern und Teilnehmer(inne)n führen.
- Sind alle Mitreisenden eingestiegen?

Bussicherheit Checkliste

1. Haben die Reifen genügend Profil?
2. Ist alles Gepäck im Innenraum sicher untergebracht?
3. Sind Gänge, Türen und Notausstiege nicht durch Gepäck blockiert?
4. Wie lassen sich die Türen im Notfall öffnen?
5. Wie lassen sich die Notausstiege benutzen?
6. Hat jede(r) Mitreisende einen Sitzplatz?
7. Haben sich alle Mitreisenden angeschnallt?
8. Wo sind die Verbandskästen?
9. Wo befindet sich der Feuerlöscher?

1.

Teamsitzung

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Tagesrückblick

Freut euch mit den
Fröhlichen und weint
mit den Weinenden.

(Römer 12,15)

Ereignisse, Besonderheiten, Persönliches

A series of horizontal dotted lines for writing.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend



Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do

Ruled area for writing important tasks or to-do items.

Notizen

Ruled area for taking notes.



2.

Teamsitzung

Tagesrückblick

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Von guten Mächten wunderbar geborgen,
erwarten wir getrost, was kommen mag.
Gott ist bei uns am Abend und am Morgen
und ganz gewiss an jedem neuen Tag.
(Dietrich Bonhoeffer)

2.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

3.

Teamsitzung

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Tagesrückblick

Handwriting practice area with horizontal dotted lines.



Ereignisse, Besonderheiten, Persönliches

A series of horizontal dotted lines for writing.

3.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do

Feedback
Beachtet bitte die Feedbackregeln auf Seite 84.

Das gilt besonders in Konfliktsituationen.

Notizen



Teamgeist

Arbeitet ihr als Team gut zusammen steigen die Chancen, dass eure Freizeit ein Erfolg wird. Wenn folgende Punkte auf euer Team zutreffen herrscht bei euch vermutlich ein guter Teamgeist. Wenn nicht, ist es höchste Zeit die Weichen dafür zu stellen, dass ihr wieder näher zusammen rückt und die Stimmung im Team besser wird.

Beachtet die Feedbackregeln auf Seite 84.

- ✓ Ihr verfolgt auf dieser Freizeit gemeinsame Ziele. Sie sind euch wichtig und inspirieren euch.
- ✓ Ihr arbeitet gemeinsam daran, diese Ziele zu erreichen.
- ✓ Ihr ergänzt euch und nutzt eure unterschiedlichen Fähigkeiten.
- ✓ Jede(r) von euch übernimmt zuverlässig die Verantwortung für eigene Aufgaben.
- ✓ Ihr seid davon überzeugt, dass ihr als Team nur gemeinsam Erfolg haben könnt.



- ✓ Ihr respektiert Bedürfnisse, egal ob sie von einer/einem Einzelnen oder der Gruppe geäußert werden.
- ✓ Ihr besprecht regelmäßig, wie ihr den Bedürfnissen gerecht werdet.
- ✓ Wichtige Themen diskutiert ihr offen und intensiv.
- ✓ Ihr unterstützt euch gegenseitig und vertraut euch.
- ✓ In Konflikten seht ihr eine Chance, eure Teamqualität zu steigern.
- ✓ Die Stimmung in eurem Team ist gut. Ihr besitzt viel Arbeitsenergie.
- ✓ Jede(r) ist bereit, wenn nötig und passend, situativ die Teamleitung zu übernehmen.
- ✓ Ihr habt regelmäßige Teamsitzungen und lernt aus euren Erfahrungen.
- ✓ Ihr genießt Erfolge und teilt auch Misserfolge als Meilensteine auf eurem Weg zum Ziel.
- ✓ Ihr fühlt euch miteinander verbunden und freut euch über die Entwicklung eurer Mitteamer(innen).

Nach Vopel, Claus, Themenzentriertes Teamtraining, 2. Auflage, Salzhausen 1996

4.

Teamsitzung

Tagesrückblick

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Siehe, ich sende einen Engel vor dir her, der dich behüte auf dem Wege
und dich bringe an den Ort, den ich bestimmt habe.

[2. Mose 23, 30]

4.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

5.

Teamsitzung

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Tagesrückblick

Ein Mensch sieht,
was vor Augen ist,
Gott aber sieht
das Herz an.
(1. Sam. 16, 7)

5.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

6.

Teamsitzung

Datum:

Dauer von/bis:

Moderation:

Protokoll:

Tagesrückblick

Lined writing area for the daily reflection notes.

WENN DU SCHNELL ANS ZIEL KOMMEN WILLST, MUSST DU LANGSAM GEHEN.
(CHINESISCHES SPRICHWORT)

6.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do

Feedback
Beachtet bitte die Feedbackregeln auf Seite 84.

Das gilt besonders in Konfliktsituationen.

Notizen

7.

Teamsitzung

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Tagesrückblick

Der Pessimist
findet zu jeder
Lösung
das passende
Problem.

(unbekannter
Verfasser)

Ereignisse, Besonderheiten, Persönliches

A series of horizontal dotted lines for writing.

7.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do



Notizen

8.

Teamsitzung

Tagesrückblick

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

In einem
guten Gedanken
ist Gutes für
alle Menschen.
(Indianische Weisheit)

8.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do

Horizontal dotted lines for writing.



Notizen

Horizontal dotted lines for writing.

9.

Teamsitzung

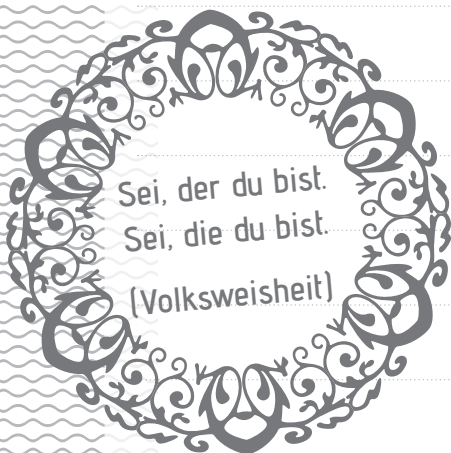
Tagesrückblick

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____



9.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do

Feedback
Beachtet bitte die Feedbackregeln auf Seite 84.

Das gilt besonders in Konfliktsituationen.

Notizen

10.

Teamsitzung

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Tagesrückblick

In einem
wankenden Schiff fällt um
wer stille steht,
nicht wer sich bewegt.

(Ludwig Börne)

Ereignisse, Besonderheiten, Persönliches

A series of horizontal dotted lines for writing.

10.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do



Notizen

Ereignisse, Besonderheiten, Persönliches

A series of horizontal dotted lines for writing.

11.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

12.

Teamsitzung

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Tagesrückblick

Gottes Liebe
ist wie die Sonne, sie ist
immer und überall da.
Streck dich ihr entgegen,
nimm sie in dich auf.

(EG 654:1)

12.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do

Handwriting practice lines for the 'Wichtiges/To do' section.



Notizen

Handwriting practice lines for the 'Notizen' section.

13.

Teamsitzung

Datum: _____

Dauer von/bis: _____

Moderation: _____

Protokoll: _____

Tagesrückblick

Wir haben verlernt
die Augen auf etwas
ruhen zu lassen.
Deshalb erkennen wir
so wenig.
(Jean Giono)

Ereignisse, Besonderheiten, Persönliches

A series of horizontal dotted lines for writing.

13.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do

Handwriting practice area with horizontal dotted lines.

Notizen

Handwriting practice area with horizontal dotted lines.



14.

Teamsitzung

Tagesrückblick

Datum:

Dauer von/bis:

Moderation:

Protokoll:

Vertrauen entsteht,
wenn jemand wirklich zuhört,
anerkennt, entgegnet,
ernst nimmt, weiterführt und
nicht Recht haben muss.

(Ruth Cohn)

14.

Programmplanung

Wann?

Was?

Wer?

Vormittag

Nachmittag

Abend

Küche Was gibt es morgen zu essen?

Wann?

Was?

Verantwortlich?

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Wichtiges/To do



Notizen

Abreisetag

Organisatorisches,
Ereignisse,
Besonderheiten

Datum:

Dauer von/bis:

Moderation:

Protokoll:

Gott gebe mir die Gelassenheit,
Dinge hinzunehmen, die ich nicht ändern kann.
Den Mut Dinge zu ändern
die ich ändern kann, und
die Weisheit das eine vom anderen
zu unterscheiden.

(Reinhold Niebuhr)



Rückfahrt und Ankunft zu Hause

- Ankunftszeit rechtzeitig den Eltern und dem Träger mitteilen (ca. 1 bis 2 Stunden vorher)
- Reisebus ausladen und Gepäck - Gruppenmaterial zum Träger bringen (Hilfe der Eltern und Teilnehmer(innen))
- Umgang mit Arztrechnungen klären (Zwecks Vorlage seitens der Freizeitkasse)
- Verabschiedungen
- Klamotten und Reste verteilen
- Warten bis der/die letzte Teilnehmer(in) abgeholt ist, eventuell noch einmal anrufen
- Material wenn möglich wegräumen
- Umgang mit Versicherungsschäden klären
- Innerhalb von 2 Wochen Freizeitabrechnung/ Restgeld an den Träger abliefern



Gutes Essen – Gute Freizeit

Gutes Essen genießt auf Freizeiten einen hohen Stellenwert. Auch wenn die Kunst einer guten Freizeitküche in ihrer Einfachheit liegt, heißt das noch lange nicht, dass ihr euren Kocheinsatz "by the way" abspulen könnt. Gutes Essen auf Freizeiten braucht eine sorgfältige Vorbereitung! Auf Seite 71 findet ihr deshalb Hilfen für eine exakte Mengenermittlung. Die Einkaufszettel helfen euch bei einer weitsichtigen, verantwortungsbewussten "Einkaufspolitik".

Unsere Tipps für eine gute, einfache Freizeitküche:

- > Verwendet Fertigprodukte äußerst zurückhaltend.
- > Achtet auf regionalen Einkauf.
- > Nehmt z. B. keine Discounterspaghetti und passierte Tomaten mit nach Italien.
- > Handelt Gruppenrabatte aus.
- > Kauft wenn möglich fair gehandelte Produkte.

Wenn ihr diese Regeln befolgt, werdet ihr auf eurer Freizeit nachhaltig und mit gutem Umweltbewusstsein kochen.

In der Praxis kann das so aussehen. Stellt euch vor ...

es ist ein herrlicher Sommermorgen im Süden Italiens. Das Küchenteam schlendert gemütlich in die Stadt und kauft in der Markthalle eine große Menge frische, sonnengereifte Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Parmesan und ein paar junge Zucchini. Das herrlich duftende Basilikum und ein Bündel Minze gibt es umsonst. Im Stammsupermarkt erwirbt die Küchencrew Nudeln und Fruchtsäfte. Beim Direktvermarkter um die Ecke besorgen sie leckeren Mozzarella aus Büffelmilch. Auf dem Heimweg gönnen sie sich ein Eis auf dem Domplatz in original italienischer Kulisse. Schon nach ein paar Tagen wird die Freizeitgruppe in verschiedenen Lebensmittelläden als Stammkunde behandelt – Rabatt inklusive. Der Supermarkt liefert die Einkäufe sogar bis zur Gruppenunterkunft.

Für den Themenabend „Italien“ bereitet das Kochteam am späten Nachmittag aus den Zutaten eine wunderbare Tomatensoße und verfeinert sie mit frischen Zucchini und Parmesan. Außerdem gibt es Tomatensalat mit

echtem Mozzarella di Bufala, beträufelt mit Olivenöl und mit Basilikum garniert. Als Nachtisch serviert die Küchencrew einen leckeren Fruchtsalat und als Krönung nicht nur das obligatorische Wasser, sondern einen alkoholfreien Cocktail. Wie jedes italienische Essen rundet auch dieses Essen ein Espresso ab. In diesem Fall natürlich aus fair gehandeltem Kaffee. Auf diese Weise kann Essen auf einer Freizeit inszeniert werden. Eingebettet in ein ausgewogenes Programm mit genügend Bewegungsangeboten und Phasen der Entspannung, dazu frisch, regional, günstig, einfach und lecker!

Schon der Einkauf war ein Erlebnis, das Kochen und das Essen in angenehmer Atmosphäre machte Lust und Laune.

Die restliche Tomatensoße hält sich übrigens im Kühlschrank bis zu zwei Tagen und bildet die Grundlage für die Spaghetti Bolognese, die übermorgen auf dem Speiseplan steht.

Viel Spaß beim Kochen!

Hygiene in der Freizeitküche

HYGIΕΙΑ, die griechische Schutzgöttin für Gesundheit ist die Namensgeberin für den Begriff der Hygiene.

Unter den Begriff der Hygiene fallen alle vorbeugenden Maßnahmen, die getroffen werden, damit Lebensmittel in einwandfreier Qualität hergestellt, verarbeitet und an den Kunden oder in unserem Fall an die Teilnehmenden weitergegeben werden. Für alle Lebensmittel produzierenden und verarbeitenden Betriebe - und damit auch Gemeinschaftsverpflegung - muss die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr oberste Priorität haben. Mangelnde Hygiene kann dazu führen, dass Lebensmittel vorzeitig verderben, Krankheiten verursachen oder Erreger weitergeben. So sind Hygienefehler sowohl im eigenen Haushalt als auch in Großküchen häufig die Ursache für die Ausbreitung von Salmonellen und anderen krankheitserregenden Mikroorganismen.

Bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln sind deshalb die persönliche Hygiene, die Küchen- und Lebensmittelhygiene sowie die Hygiene beim Einkauf zu beachten:

Persönliche Hygiene

Einige Erreger, wie zum Beispiel die Staphylokokken, werden direkt von Menschen übertragen. Wir beherbergen sie insbesondere bei Erkältungen oder in eitrigen Wunden in hohem Ausmaß. Um die „Kontaminationsquelle“ Mensch zu vermeiden, ist es von großer Wichtigkeit, auf die persönliche Hygiene zu achten, umso mehr, wenn man Gäste erwartet oder in der Gemeinschaftsverpflegung arbeitet.

Saubere Arbeitskleidung

Je sauberer die Kleidung, desto geringer ist das Risiko einer Keimübertragung auf die Lebensmittel, die zubereitet werden.

Hände waschen

Viele Mikroorganismen gelangen beim Anfassen aller möglichen Dinge wie Türklinken, Geld oder Lebensmittel auf die Hände. Gründliches Waschen mit Seife und warmem Wasser und anschließendes Abtrocknen mit Einmalhandtüchern beugt einer Übertragung auf Lebensmittel vor. Auch zwischen verschiedenen Arbeitsschritten, vor allem wenn rohe Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel und Salate verarbeitet oder zum Beispiel Eier aufgeschlagen werden, sollten die Hände gründlich gewaschen werden. Eine gute Möglichkeit zur Vorbeugung ist auch die Verwendung von Einmalhandschuhen. Hoffentlich selbstverständlich ist das Händewaschen nach jedem Toilettenbesuch!

Wunden abdecken

Wunden können mit Mikroorganismen infiziert sein, die Lebensmittelvergiftungen hervorrufen. Offene Wunden dürfen deshalb nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Zum Schutz die Wunde mit einem wasserdichten Pflaster oder einem Gummihandschuh abdecken.

Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen

Auch bei gesunden Menschen befinden sich im Nasen- und Rachenbereich Keime. Tröpfchen mit diesen Keimen können auf Lebensmittel gelangen und diese verunreinigen. Deshalb beim Niesen und Husten immer von den Lebensmitteln abwenden. Zum Naseputzen ein Taschentuch verwenden und dieses anschließend sofort entsorgen. Danach wieder gründlich Hände waschen!

Handschmuck ablegen

Schmuck wie Armbanduhren und Ringe verhindern das hygienische Reinigen der Hände. Unter ihnen ist ein guter Sammelplatz für Mikroorganismen aller Art.

Haar in der Suppe

Um dies zu verhindern, sollten die Haare auf jeden Fall zurückgebunden werden. In Großküchen muss eine Haube getragen werden.

Küchenhygiene

Mikroben mögen Dreck. Deshalb ist ein regelmäßiges Reinigen von innen und außen bei Schränken, Schubladen, Kühlschränken sowie von Arbeitsgeräten wichtig. Auch in kleinen Ritzen oder im Spüllappen können sich in kurzer Zeit riesige Keimmengen entwickeln.

Zeichen für eine gute Küchenhygiene:

Arbeitsplatz reinigen

Küchengeräte, Arbeitsflächen und Küchenutensilien sofort nach Benutzung mit heißem Wasser und Reinigungsmittel säubern. Lebensmittelreste und Verunreinigungen trocknen ansonsten an und lassen sich dann nur schwer entfernen. Sie bilden unsichtbare Keimherde.

Zerkratzte Brettchen ersetzen

Holzbrettchen quellen bei der Aufnahme von Wasser auf, vorhandene Risse gehen zu und schließen Bakterien ein. Beim Trocknen öffnen sich die Risse wieder, die Bakterien treten aus und können Lebensmittel infizieren.

Kunststoffbretter quellen nicht auf, die Risse bleiben offen und können besser gereinigt werden. Übermäßig zerkratzte Kunststoffbretter sind allerdings auch unhygienisch und sollten ausgetauscht werden.

Lappen und Tücher täglich wechseln

Schmutzige, oft benutzte Wisch-, Geschirr- und Handtücher sowie Spüllappen enthalten Mikroorganismen, die beim Reinigen und Abtrocknen auf Arbeitsflächen und Geschirr übertragen werden können. Deshalb bei Nichtbenutzung so aufhängen, dass sie gut trocknen können und täglich wechseln.

Lebensmittelhygiene

Einige Lebensmittel sind anfälliger für Krankheitserreger als andere. Hierzu zählen z. B. Geflügel, Hackfleisch, Fisch und Eierspeisen. Bei deren Verarbeitung muss deshalb noch intensiver auf einzelne Faktoren geachtet werden.

Zeichen für gute Lebensmittelhygiene:

Obst und Gemüse gründlich waschen

Bis zum Endkunden sind Obst und Gemüse durch viele Hände gegangen und können vielfältige Keime auf sich tragen. Zudem kommen bei der Erzeugung Spritzmittel zum Einsatz, die an den Lebensmitteln haften.

Leicht verderbliche Lebensmittel kühlen

Durch Kühlen wird die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher sollten Lebensmittel auf eine Temperatur von 7-10°C gekühlt werden. Trotz Kühlung sollten diese Lebensmittel nicht zu lange lagern, da das Wachstum der Mikroorganismen durch die Kühlung in manchen Fällen nur verlangsamt ist.

Richtig auftauen lassen

Speisen sollten möglichst im Kühlschrank aufgetaut werden. Dafür die Verpackung entfernen und das Lebensmittel auf oder in ein Gefäß legen (bei Geflügel und Fleisch am besten auf einen Siebeinsatz) und dieses abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Auftauflüssigkeit von Fleisch kann Salmonellen enthalten, deshalb auf jeden Fall wegschütten!

Fleisch, Geflügel und Fisch getrennt von anderen Lebensmitteln zubereiten

Es soll eine Keimübertragung auf Speisen vermieden werden, die nicht mehr erhitzt werden. Dies kann auch passieren, wenn z. B. Salat mit dem selben Messer oder auf dem selben Holzbrett geschnitten wird, auf dem zuvor Geflügel zubereitet wurde.

Geflügel, Hackfleisch, Fisch und Eierspeisen ganz „durchbraten“

Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet, dass alle Bereiche des Lebensmittels auf eine Temperatur von mindestens 70°C gebracht werden müssen.

Speisen nach dem Kochen heiß halten

Nach dem Kochen müssen die Speisen bis zur Ausgabe bei einer Temperatur von über 60°C gehalten werden, da sich Mikroorganismen bei Temperaturen zwischen 10°C und 60°C ideal vermehren können. Die Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 60°C) oder kühl (unter 10°C) erfolgen.

Speisen in flachen Behältern kühlen

Je flacher die Schale umso schneller wird die Speise heruntergekühlt. Das heißt der Temperaturbereich zwischen 60°C und 10°C wird schneller durchschritten und den Mikroorganismen bleibt weniger Zeit sich zu vermehren.

Wiedererhitzen auf mind. 70°C

Intensives Wiedererhitzen tötet Mikroorganismen ab, die sich möglicherweise während der Kühlung entwickelt haben. Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten. Dadurch wird die Keimübertragung vom rohen auf das gegarte Lebensmittel reduziert. Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen, wie z. B. Kartoffel- oder Nudelsalaten sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen, bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden. Kleinere Mengen kühlen schneller ab, dies verhindert eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen.

Gegarte Speisen nicht mit der Hand anfassen

Auch auf gründlich gewaschenen Handflächen befinden sich Mikroorganismen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können. Deshalb Vorlegebesteck verwenden oder Einmalhandschuhe anziehen.

Dieser Text zur Hygiene wurde mit freundlicher Genehmigung der buch+musik ejw-service gmbh dem Handbuch für Freizeitköche „Rund ums Kochen“ entnommen.

Strobel, Alexander / Walliser, Anke
256 Seiten, Ringbuch
17,90 € Inkl. 7% MwSt. zzgl. Versandkosten

oder als E-Book 14,99 € Inkl. 19% MwSt.

www.ejw-buch.de



Maße und Maßangaben

Richtwerte für Maßangaben, EL: Esslöffel, TL: Teelöffel



Lebensmittel	1 EL (g)	1 TL (g)
Backpulver, gestrichen	3	
Crème fraîche	30	
Gehackte Kräuter	4	
Geriebener Meerrettich	35	
Graupen, Grütze, gestrichen	12	
Grieß, gestrichen	12	4
Speisestärke	10	2
Haferflocken	8	
Honig	30	10
Instant-Kaffee	4	2
Instant-Kakao	5	3
Joghurt	15	8
Kaffee	8	5
Kakao	6	2
Kapern	15	
Käse, gerieben	10	3
Margarine, Butter	15	5
Marmelade & Gelee	25	
Mayonnaise	15	5
Mehl	10	3
Milch	10	5
Nüsse	8	3
Öl	3	4
Puderzucker	10	3
Quark	20	10
Reis	15	5
Sahne	10	5
Salatmayonnaise	30	
Salz, gestrichen	15	5
Saure Sahne	35	
Paniermehl	10	3
Senf	25	8
Speisestärke	9	3
Tee	6	3
Tomatenketchup	30	
Tomatenmark, gestrichen	25	
Wasser	10	5
Zucker	15	5

Apfel	100g
Brötchen	40g
Scheibe Brot	40g
Tomate	70g
Zwiebel	50g
Ei	60g
Mittelgroße Kartoffel	100g
Kleine Möhre	50g
Mittelgroße Möhre	100g
Kleine Salatgurke	375g
Mittelgroße Salatgurke	750g
Mittelgroße Ananas	50g
Gewürz-/Essiggurke	50g
Bund Suppengrün	250g
Tiefgekühltes Suppengrün	75g

Abkürzungen für Maßangaben

1 ml (Milliliter) =	1 ccm = 1/1000 l
1 cl (Zentiliter) =	10 ccm = 1/100 l
1 dl (Deziliter) =	100 ccm = 1/10 l
1 l =	1000 ml = 100 cl
3/4 l =	750 ml = 75 cl
1/2 l =	500 ml = 50 cl
1/3 l =	333 ml = 33,3 cl
1/4 l =	250 ml = 25 cl
1/8 l =	125 ml = 12,5 cl
1/10 l =	100 ml = 10 cl
1 EL =	10 ml = 1 cl
1 Schnapsglas =	20 ml = 2 cl
1 Glas =	100-125 ml
1 Tasse =	125-150 ml

Die Maße sind jeweils für gehäufte (soweit möglich) EL oder TL bestimmt.

Mengenangaben für Gerichte

(Fleisch, Beilagen, Gemüse, Salat, etc.)

		für 1 Person	mal 15	mal 20	mal 25
Suppe					
als Vorspeise	l	0,25	4	5	6,5
als Hauptspeise	l	0,4	6	8	10
Nudelsonne o.ä.	l	0,25 - 0,3	3,75 - 4,5	5 - 6	6 - 7,5
Bratensauce usw.	l	0,2	2,5	4	5
Hackfleisch in Soßen und Aufläufen	g	80	1200	1600	2000
Frikadellen	g	100	1500	2000	2500
Fleischstücke in Soßen	g	100	1500	2000	2500
Hähnchen	g	250	4000	5500	6500
Fischfilet	g	200	3000	4000	5000
Hülsenfrüchte	g	90	1400	1800	2500
Auflauf (ohne Beilage)	g	350	5250	7000	9000
wenn Beilage dazu	g	280	4200	5600	7000
Reis					
als Hauptgericht	g	120	1800	2400	3000
als Beilage	g	75	1125	1500	1875
Nudeln					
als Hauptgericht	g	125	1800	2500	3000
als Beilage	g	100	1500	2000	2500
Spaghetti	g	125	1800	2500	3000
Tortellini (getrocknet)	g	150	2250	3000	3750
(frisch)	g	200-250	4000-6000		
Gnocchi	g	200-250	4000-6000		
Kartoffeln als Beilage (ungeschält)	g	300	4500	6000	7500
Pellkartoffeln	g	250	4000	5000	6500
für Kartoffelbrei	g	200	3000	4000	5000
Kartoffelsalat	g	200	3000	4000	5000
Blattsalat als Beilage	Stk.	1/5-1/4	3-4	4-6	5-7
Gemischter Beilagensalat	g	100	1500	2000	2500
Salatbuffets	g	120	1800	2400	3000
Pudding	l	0,25	4	5	6,5
Quark (Nachtisch)	g	125	2000	2500	3200
Brot (oder Scheiben rechnen)	g	150	2000	2500	3000
Wurst/Käse pro Frühstück	g	30	450	600	750



Einkaufsliste

Frühstück

Schwarzbrot
 Weißbrot
 Mischbrot
 Toast
 Knäckebrot
 Brötchen
 Cornflakes
 Haferflocken
 Müsli
 Kaffee
 Filtertüten
 Tee
 Kakaopulver
 Zucker
 Butter
 Margarine
 Milch für Müsli
 Milch zum Trinken
 Laktosefreie Milch
 Saft
 Joghurt
 Quark
 Schnittkäse
 Weichkäse
 Frischkäse
 Eier
 Honig
 Marmelade
 Nuss-Nougat-Creme
 Dauerwurst
 Frischwurst
 Streichwurst
 Schinken
 Zitronentee
 Mineralwasser

Hauptmahlzeiten

Fleisch - Schwein
 Fleisch - Rind
 Fleisch - Geflügel
 Hackfleisch
 Würstchen
 Bockwurst

Grillfleisch
 Fische (ganz)
 Fischfilet
 Fischstäbchen
 Salzkartoffeln
 Pellkartoffeln
 Kartoffelsalat
 Kartoffelpüree
 Nudeln/Spaghetti etc.
 Suppennudeln
 Reis
 Käse (zum Überbacken)
 Parmesan
 Speckwürfel
 Couscous

Obst

Äpfel
 Ananas
 Apfelsinen/Orangen
 Bananen
 Birnen
 Erdbeeren
 Pfirsiche/Nektarinen
 Weintrauben
 Zitronen

Salat

Eisbergsalat
 Endiviensalat
 Feldsalat
 Schlangengurken
 Kopfsalat
 Paprika
 Radieschen
 Tomaten
 Rucola

Gemüse

Blumenkohl
 Bohnen
 Brokkoli
 Champignons/Pilze

Erbsen
 Frühlingszwiebeln
 Kohl
 Kohlrabi
 Kürbis
 Lauch (Porree)
 Mais
 Möhren
 Spinat
 Suppengrün
 Wirsing
 Zucchini
 Zwiebeln/Gemüsezwiebeln

Gewürze

Salz
 Pfeffer
 Zucker
 Paprikapulver
 Curry
 Oregano
 Frische Kräuter
 Würzmischung
 Salatgewürz
 Fleischbrühe
 Gemüsebrühe
 Klare Brühe
 Knoblauch
 Muskatnuss
 Chili
 Petersilie
 Rosmarin
 Thymian
 Basilikum

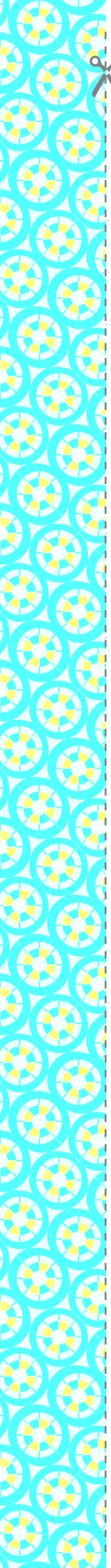
Sonstiges

Essig
 Ketchup
 Mayonnaise
 Mehl
 Öl
 Puddingpulver
 Sahne

Senf
 Speisestärke/Soßenbinder
 Olivenöl
 Fett zum Anbraten
 Paniermehl
 Milch
 Crème fraîche
 Tomatenmark
 Eier
 Sojasoße
 Gewürzqurken
 Backpulver
 Hefe
 Joghurt
 Feta
 Schafskäse
 Eis
 Thunfisch
 Holzkohle
 Grillanzünder

Küchenutensilien

Alufolie
 Gefrierbeutel
 Klarsichtfolie
 Küchenrolle
 Müllbeutel
 Müllsäcke
 Putzmittel/
 Allzweckreiniger etc.
 Spülbürsten
 Spüllappen
 Spülmittel
 Spülschwämme
 Trockentücher
 Wäscheklammern
 Toilettenpapier
 WC-Reiniger
 Aufnehmer zum Wischen
 Desinfektionsmittel
 Einmal-Handschuhe
 Schaschlikspieße



Einkaufszettel

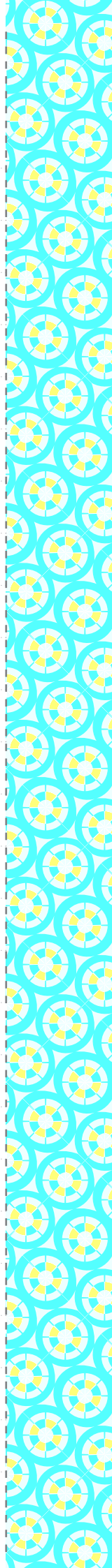
1

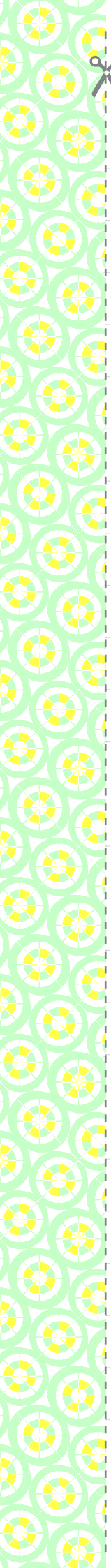
A series of horizontal dotted lines for writing the shopping list.

1

Einkaufszettel

A series of horizontal dotted lines for writing a shopping list.





Einkaufszettel

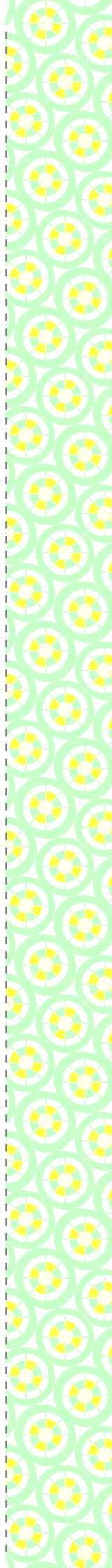
2

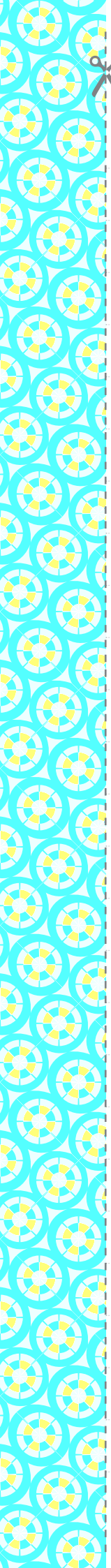
A series of horizontal dotted lines for writing the shopping list.

2

Einkaufszettel

A series of horizontal dotted lines for writing the shopping list.





Einkaufszettel

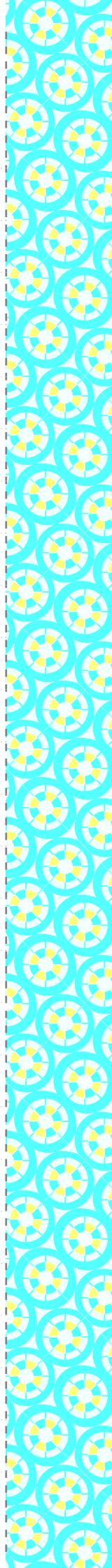
3

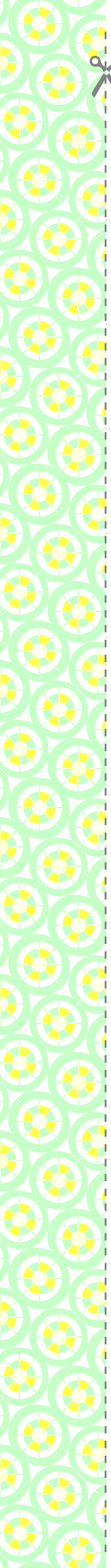
A series of horizontal dotted lines for writing on the shopping list.

3

Einkaufszettel

A series of horizontal dotted lines for writing a shopping list.





Einkaufszettel

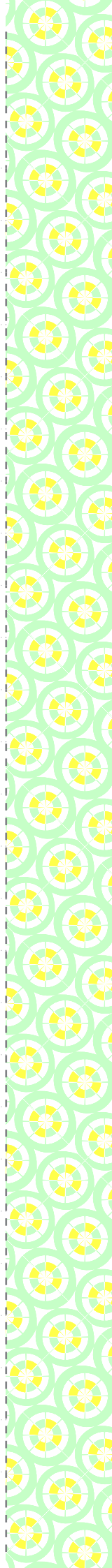
4

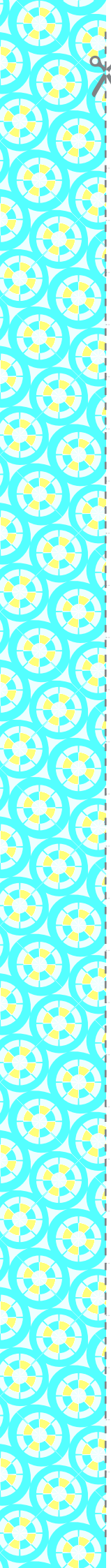
Handwriting practice area with horizontal dotted lines.

4

Einkaufszettel

A series of horizontal dotted lines for writing the shopping list.





Einkaufszettel

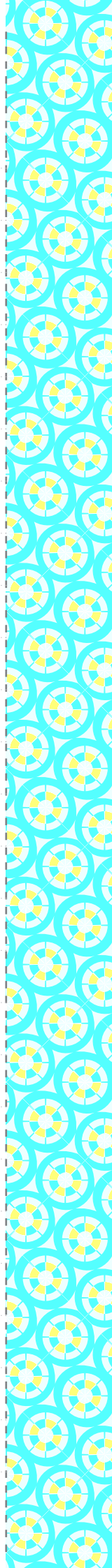
5

A series of horizontal dotted lines for writing the shopping list.

5

Einkaufszettel

A series of horizontal dotted lines for writing a shopping list.



Gebete und Segenssprüche

1.
Gott sei vor dir,
um dir den rechten Weg zu zeigen.
Gott sei neben dir,
um dich in die Arme zu schließen und
dich zu schützen.
Gott sei hinter dir,
um dich zu bewahren vor der Heimtücke
böser Menschen.
Gott sei unter dir,
um dich aufzufangen, wenn du fällst.
Gott sei in dir,
um dich zu trösten, wenn du traurig bist.
Gott sei um dich herum,
um dich zu verteidigen, wenn andere
über dich herfallen.
Gott sei über dir,
um dich zu segnen.
So segne dich der gütige Gott.

(Altkirchlicher Segen, 4. Jahrhundert)

2.
Geh mit Gottes Segen.
Er halte schützend seine Hand über dir,
bewahre deine Gesundheit und dein Leben
und öffne dir Augen und Ohren
für die Wunder der Welt.
Er schenke dir Zeit,
zu verweilen, wo es deiner Seele bekommt.

Er schenke dir Muße,
zu schauen, was deinen Augen wohltut.
Er schenke dir Brücken,
wo der Weg zu enden scheint
und Menschen,
die dir in Frieden Herberge gewähren.
Der Herr segne,
die dich begleiten und dir begegnen.

Er halte Streit und Übles fern von dir
Er mache dein Herz froh, deinen Blick weit
und deine Füße stark.

Der Herr bewahre dich und uns
und schenke uns
ein glückliches Wiedersehen.

(Gerhard Engelsberger)

3.
Möge der Wind dir freundlich entgegenkommen,
der Wind niemals gegen dich stehen,
Sonnenschein dein Gesicht bräunen,
Wärme dich erfüllen.
Der Regen möge deine Felder tränken,
und bis wir beide uns wiedersehen,
halte Gott dich schützend in seiner großen Hand.

(Irischer Segen)

4.
Keinen Tag soll es geben, an dem ihr sagen müsst,
niemand ist da, der uns hört.

Keinen Tag soll es geben, an dem ihr sagen müsst,
niemand ist da, der uns schützt.

Keinen Tag soll es geben, an dem ihr sagen müsst,
niemand ist da, der uns hilft.

Keinen Tag soll es geben, an dem ihr sagen müsst,
wir halten es nicht mehr aus.

(Uwe Seidel)

5.
Der Herr sei mein Freund,
der mir diese Erde geschenkt hat
und den Himmel als Dach darüber.
Er mache meine Tage hell
wie das Glitzern der Gischt auf den Wogen,
weiß wie den Schnee in den Bergen,
wie das Wollgras im Feld,
wie das Gewand eines Engels.

(Keltischer Segensspruch)

6.
Lasst uns den neuen Tag begrüßen
mit Händen (recken)
Mund (gähnen)
und Füßen. (stampfen)
Mein lieber Gott geh du mit mir auf allen
meinen Wegen. (Hände falten)
Für diesen Morgen dank ich dir, gib du mir
deinen Segen. (Hände wie eine Schale öffnen)

Feedback

Prüfe deine Motive für ein Feedback. Was willst du damit erreichen?

Prüfe die Bereitschaft des Empfängers: Kann der/die andere dein Feedback annehmen (Zeitpunkt, Situation,...)? Wie kannst du die Bereitschaft erhöhen oder einen guten Rahmen finden? Lasse ihm/ihr Zeit.

Prüfe die Angemessenheit deines Feedbacks. Willst du jemanden eins auswischen bzw. ohnehin nur etwas Positives sagen oder hast du eine Information, die wichtig für den/die andere ist? Missbrauche nicht die Regeln, um dich zum Richter zu machen!



Feedback geben

Sei konkret! Sprich klare Situationen oder Verhaltensweisen an, z. B. „jetzt hast du mich unterbrochen“. Nur mit Aussagen über Verhalten kann der/die andere etwas anfangen.

Sei beschreibend! Nicht gleich werten/interpretieren, sondern erstmal berichten, was du gesehen/erlebt hast, z. B. „Als Jacob das und das gemacht hat, bist du unruhig auf dem Stuhl rumgerutscht...“ anstelle von „du bist unsicher.“

Sei direkt und behutsam! Feedback benötigt einen geschützten Rahmen und Fingerspitzengefühl. Aber sage klar, was du sagen möchtest und zeitnah zum „Anlass“.

Feedback ist persönlich! Du gibst deine Eindrücke und Wahrnehmungen wieder. Das ist immer subjektiv.

Prüfe, wie dein Feedback ankommt. Reaktionen des Empfängers sind da ganz wichtig. Lasse dir ggf. wiedergeben, was angekommen ist.



Feedback nehmen

... ist eine Herausforderung

- Ich werde in Frage gestellt, insbesondere, wenn sich meine Selbst- von der Fremdwahrnehmung unterscheidet.

- Das kann Stress bedeuten, mich verunsichern oder erstmal zu Abwehr führen.

... heißt schweigen

- Zuhören und versuchen, das zu verstehen, was mir der/die andere sagen will.

- Ich muss nicht erklären, begründen, verteidigen...

... heißt wertschätzen

- Ein Feedback ist ein Geschenk, das ich erstmal einfach dankend annehmen kann.

- Ich kann es inhaltlich ganz oder nur in Teilen annehmen und muss mich dafür nicht rechtfertigen.

... braucht einen Abschluss

- Wie geht es mir damit? Welche Gefühle habe ich anschließend?

- Unbedingt Zeit zum „Verdauen“ nehmen.

Ein Feedback kannst du dir auch erbitten/holen - bitte Personen deines Vertrauens um ein Feedback, wenn du eine Rückmeldung von ihnen haben möchtest.

ALLES in einen TOPF

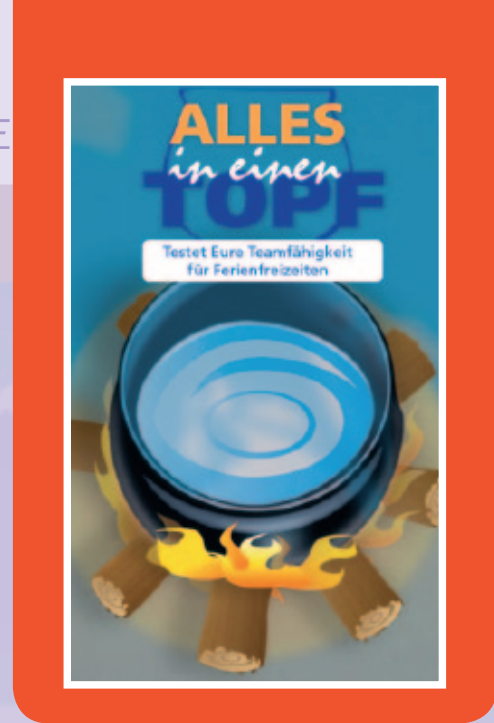
Was macht ein gutes Freizeitenteam aus? Sind sich alle einig, was dazu gehört, damit Kinder, Jugendliche und Eltern am Ende der Ferien sagen, dass es sich gelohnt hat mitzureisen?

Das Spiel „Alles in einen Topf“, das nun in der „edition aej“ der Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland e.V. (aej) erschienen ist, will Teams von Ferienfreizeiten unterstützen, Kriterien einer qualitativ guten Kinder- oder Jugendfreizeit zu entwickeln. Eine Freizeit ist zu großen Teilen so gut wie sein Team. Diese These nimmt das Spiel auf und setzt sie spielerisch um.

Bei großen Differenzen heißt es überzeugende Argumente anzuführen, um den Rest der Spielenden zu einem Konsens zu führen.

Ist sich das Team trotz mehrerer Diskussionsrunden nicht einig, ist dies ein eindeutiges Zeichen dafür, dass die Aussage doch noch mal in Ruhe mit den Hauptberuflichen und/oder Ehrenamtlichen beraten werden sollte, bevor es auf die nächste Ferienfahrt geht.

„Alles in einen Topf“ eignet sich für Juleica-Schulungen, Teamvorbereitungen und als Anstoß zur Entwicklung eigener Qualitätsstandards durch Verantwortliche von Freizeitmaßnahmen vom Jugendausschuss bis zum Kirchenvorstand. Es kann mit sechs Personen gespielt werden und lässt Variationen für mehr Personen zu. Und eindeutiger Gewinner sind immer die Ferienfreizeit und deren Beteiligte!



Preis: 24,90 €

Versandkosten für
1-8 Exemplare: 11 €

Bestellung:


aej-Geschäftsstelle

Otto-Brenner-Str. 9, 30159 Hannover

Telefon: 0511 1215-136

Fax: 0511 1215-299

E-Mail: bestellung@aej-online.de

 **aej** Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend
in Deutschland e.V.

© edition aej





Nach der Freizeit ist vor der Freizeit

Hinweise zur Nacharbeit und Auswertung

Nun seid ihr am Ende des Freizeiten-Tagebuchs angekommen. Das heißt auch, eure Freizeit geht zu Ende. So wichtig wie eine gute Planung und Durchführung im Vorhinein für das Gelingen einer Freizeit sind, so wichtig ist ebenfalls eine konsequente und kritische Nachbereitung im Hinblick auf einen gelingenden Abschluss dieses „Projektes auf Zeit“ und mit Blick auf die kommende Freizeit. Gemäß des Mottos „Nach der Freizeit ist vor der Freizeit“ sollten folgende Aspekte von euch bedacht werden:

Organisatorisches

Freizeitabrechnung machen/Rechenschaftsbericht gegenüber dem Träger abgeben/Verwendungsnachweise für diverse Fördermittelgeber erstellen, Abwicklung von Versicherungsleistungen (Arzt- und Krankenhauskosten, Haftpflichtschäden etc.), Öffentlichkeitsarbeit - „Tue Gutes und rede darüber“: Bericht über die Freizeit im Gemeindebrief, auf der Homepage des Veranstalters, in der Lokalpresse etc.)

Elternarbeit

Aufarbeitung von schwierigen Situationen mit Teilnehmenden, die ein nachträgliches Gespräch mit den Sorgeberechtigten nötig machen.

Auswertung im Team

Sind uns Planung und Durchführung gelungen? Was wollen wir gemeinsam verändern? Eine kritische und strukturierte Reflexion der im Team gemachten Erfahrungen ist wichtig. Aspekte mit Verbesserungspotenzial sollten benannt und festgehalten werden, damit das Gute noch besser wird.

Evaluation

Die Freizeitenevaluation (www.freizeitenevaluation.de) bietet eine gute Möglichkeit, detaillierte Rückmeldungen von den Teilnehmenden einzuholen. Freizeiten sowie internationale Jugendbegegnungen lassen sich mit einem wissenschaftlich überprüften Verfahren einfach und verlässlich auswerten. Dazu stehen Fragebögen zur Verfügung, die neben einem standardisierten Teil auch Platz für eigene Fragestellungen lassen. Und das Beste: Alle Materialien stehen euch kostenfrei zur Verfügung!

Freizeitnachtreffen und Ausblick

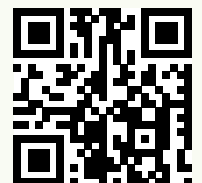
Ladet eure Teilnehmenden zu einem Nachtreffen ein. Evtl. gebt ihr dort auch schon die Infos zur nächsten Freizeit bekannt. Eine Foto-/Video-DVD zur Erinnerung könnte ein nettes Geschenk sein! Soll es nach der Freizeit weitere Möglichkeiten der Begegnung geben? Sprecht eine Einladung zu den weiteren Angeboten der Kinder- und Jugendarbeit eures Trägers aus!

Feedback an das Freizeitteam

Teamer(innen) müssen sich während der Freizeit vielen Herausforderungen stellen, spontan Entscheidungen treffen und stoßen manchmal auch an ihre eigenen Grenzen. Um an diesen prägenden Erfahrungen wachsen zu können und sie als „Schatz“ im persönlichen Erfahrungsrucksack mitnehmen zu können, ist ein Feedback der Freizeitleitung hilfreich und angemessen. Ein Zertifikat oder eine Bescheinigung über das Engagement kann den Mitarbeitenden ausgestellt werden. (Evtl. zur Nutzung im Rahmen von späteren Bewerbungen).

Dankeschön an das Team

Ohne euer ehrenamtliches Engagement wäre diese Freizeit nicht realisierbar gewesen. Wie viel Arbeit ihr in die Vorbereitung, Durchführung und Auswertung einer Ferienfreizeit steckt, ist Außenstehenden oftmals nicht ersichtlich. Vielen herzlichen Dank dafür. Wenn euer Auftraggeber euch ebenfalls seine Dankbarkeit spüren lässt - z. B. auf einem „Dankeschön Fest“ - dann hat er verstanden, dass dies einer der Schlüssel für eine gelingende Team- und Freizeitkultur ist und für euch eine gute Motivation für die nächste Freizeit!



Impressum

Freizeiten-Tagebuch

Herausgegeben von
der Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen
Jugend in Deutschland e.V. (aej)

Redaktion:

Michael Borger, Laya Husmann,
Gabriele Jahn, Achim Lorösch,
Thorsten Schlüter

Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen
Jugend in Deutschland e.V. (aej)

Otto-Brenner-Straße 9

30159 Hannover

Telefon: 0511 1215-0

Telefax: 0511 1215-299

www.evangelische-jugend.de

www.evangelische-ferienfreizeiten.de

2014

© edition aej, Hannover

Grafische Gestaltung und Druck:
dot.blue - communication & design
www.dbcd.de

Diese Publikation wird aus Mitteln des
Bundesministeriums für Familie, Senioren,
Frauen und Jugend gefördert.



Bildnachweise:

S. 18-19, 65, 84-85, Urheber und
Rechtsinhaber: Thorsten Schlüter,

Amt für Jugendarbeit der EKvW

Shutterstock: S. 66: svariophoto,

S. 70: kaband, S. 71: Kzenon

DIE.PROJEKTOREN: S. 69: Jörg Farys

Trotz sorgfältiger Recherche gelang es uns nicht bei
allen Texten die Rechtsverhältnisse zu klären.
Weiterführende Hinweise erbitten wir an den Verlag.

S. 10: Dietrich Bonhoeffer, Widerstand und Ergebung
© 1998, Gütersloher Verlagshaus, Gütersloh, in der
Verlagsgruppe Random House GmbH

S. 14: aus: Deutsche Ausgabe der Werke des heiligen
Franz von Sales, Band 6: Briefe II. Seelenführungsbriefe
an Laien, Eichstätt: Franz Sales Verlag, 2. Auflage 2008,
S. 138.

S: 44: Aus: Gesammelte Schriften von Ludwig Börne,
Dritter Theil, Hamburg, bei Hoffmann und Campe
1829; S. 72

S. 52: Text: Die Rufer 1970, Rechte: Verlag Singende
Gemeinde, Wuppertal.

S. 56: Jean Giono (1895-1970); franz. Schriftsteller-
Quelle: Duden, Zitate und Aussprüche – Herkunft und
aktueller Gebrauch, S. 697

S. 60: Cohn, R. C. (2009): Von der Psychoanalyse zur
themenzentrierten Interaktion: Von der Behandlung
einzelner zu einer Pädagogik für alle, 16. Auflage,
Stuttgart, S. 214

S. 64: Niebuhr, Reinhold, Gelassenheitsgebet
(1941): verfügbar unter [http://de.wikipedia.org/wiki/
Gelassenheitsgebet#Verbreitung](http://de.wikipedia.org/wiki/Gelassenheitsgebet#Verbreitung) (12.4.2015)

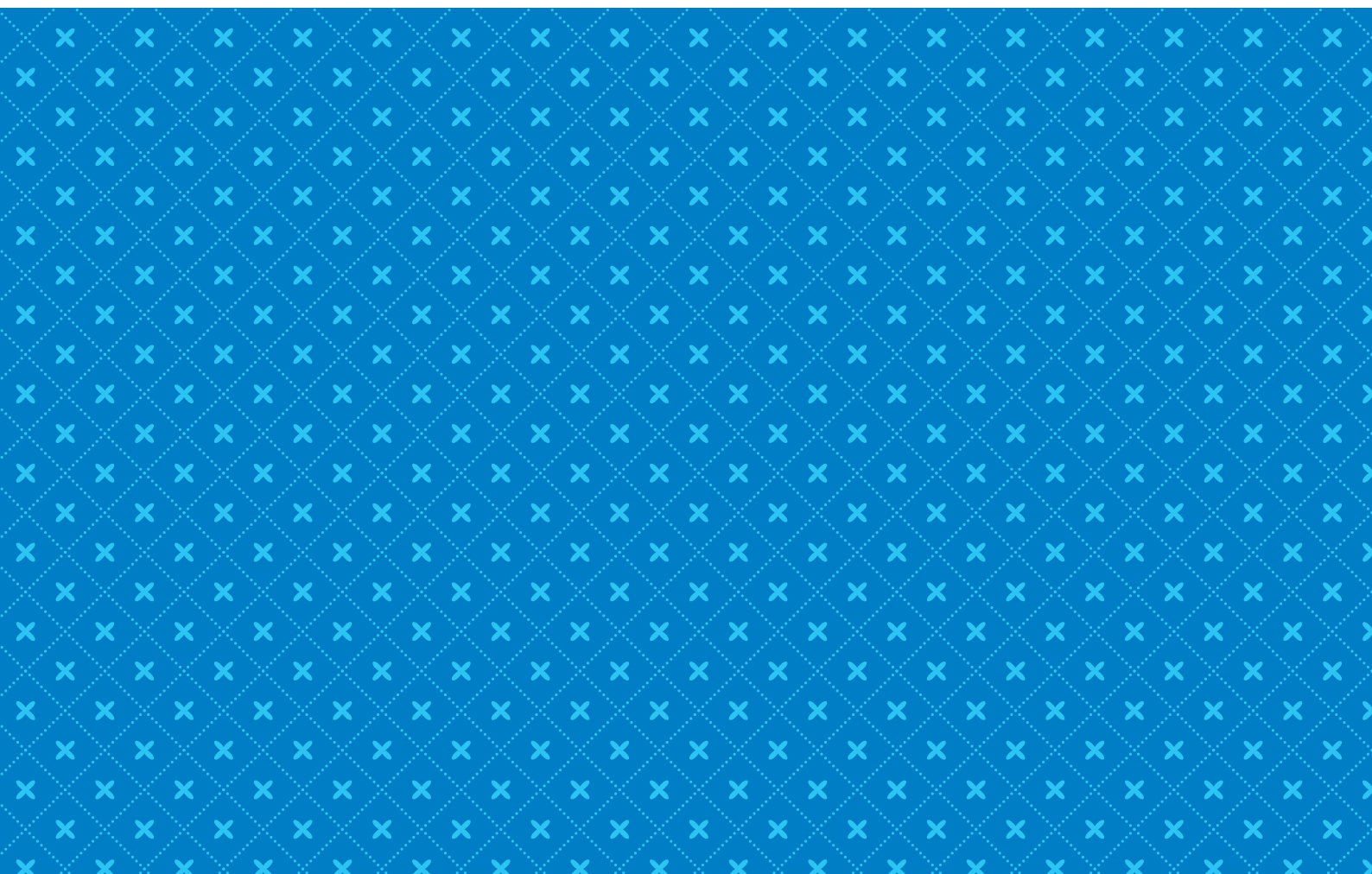
S. 83:

(2) Mit freundlicher Genehmigung von Gerhard
Engelsberger

(3) Aus: Mein Liederbuch 2 Oekumene heute,
Düsseldorf 1993, mit freundlicher Genehmigung
des tvd-Verlages

(4) Aus: Mein Liederbuch 2 Oekumene heute,
Düsseldorf 1993

(5) Aus: Mein Liederbuch 2 Oekumene heute,
Düsseldorf 1993, mit freundlicher Genehmigung
des tvd-Verlages.



Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend
in Deutschland e.V.

