



# Ressorts

## Abwasch, Bar, Chai, Küche

### Was macht man als OK-Mitglied im Bereich Gastronomie?

In der Gastronomie gab es bisher vier Ressorts: **Abwasch, Bar, Chai, Küche**. Diese wurden mehr oder weniger unabhängig voneinander geleitet. Ob das so bleiben soll, entscheiden die neuen OK-Mitglieder der Gastronomie. Wir suchen aktuell mindestens eine Person, die sich für die Gastronomie am OpenAir engagieren möchte (vorzugsweise für den Bereich Chai).

Egal welches Ressort: Der Höhepunkt der Arbeit ist am Festival selbst. Da heisst es drei Tage Vollgas, die Gäste glücklich machen und eine Vielzahl an Helfer\*innen anzuleiten. Im Voraus müssen Bestellungen und Vorproduktion getätigt, im Aufbau der Ort eingerichtet werden. Dazu gehört auch, das notwendige Material zu organisieren (z.B. Kaffeemaschine, Messer usw.).

Unter dem Jahr gibt es in diesen Bereichen nicht soo viel zu erledigen. Die Zusammenarbeit mit den Lieferant\*innen erfordert allenfalls eine frühe Planung (Produktion der Lebensmittel).

Die für das gastronomische Angebot verwendeten Lebensmittel müssen mindestens biologisch produziert worden sein und stammen so weit möglich aus der Region. Hier gilt es Transportwege und Emissionen immer mehr zu vermindern, das Angebot entsprechend anzupassen. Auch soziale Aspekt gilt es zu berücksichtigen.

Wenn du dich mit solchen Themen auseinandersetzen magst und Lust hast, das ganze Jahr im OK präsent zu sein, melde dich bei Nina: [media@schlauerbauer.ch](mailto:media@schlauerbauer.ch).