



Generationenparty – damals & heute

Ablauf	Vorgehen und Methoden	Materialien	Min
Begrüßung und Auftakt	Partystart: Begrüßung und Vorstellung des Tagesablaufes Kennlernspiel: Partyessen	Stifte, Namensschilder	20
Kulinarische Geschichten	Generationeninterview	Handout – Generationeninterview	30
Kochvorbereitungen	<ul style="list-style-type: none"> • Mehrgenerationenteams finden sich zusammen • Kocherfahrungsaustausch anregen • Durchsprechen der Arbeitsschritte in den Kochteams • Arbeitsplatz einrichten • Hygiene- und Sicherheitscheck durchführen • Besprechung der Rezeptzutaten • <i>Optional</i>: Sinnesübung 	Kochschürzen / T-Shirts, Checklisten Hygiene und Arbeitssicherheit Lebensmittelverpackungen	25
Kochen und Tisch decken	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenpartyspaß in Aktion: gemeinsame Mahlzeitenzubereitung • Gemeinsam den Tisch decken • Speisen anrichten 	Checkliste Tischdeckcheck	75
Essen	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung eines Tischrituals • vielseitiges Probieren der Speisen und Genussförderung • <i>Optional</i>: Sinnesübung • Party-Smalltalk: Ernährung der Zukunft 		45
Aufräumen	Aufräumen und Speisenreste versorgen	Checkliste Aufräumcheck	15
Rezeptauswahl	Gemeinsame Rezeptwahl für die nächste Küchenparty	<i>Die Küchenparty mit peb-Rezepte</i>	10
Reflexion	Feedbackmethode: Fünf-Finger Feedback		15
Abschluss	Partyende: Rezeptordner erweitern und Verabschiedung	Ordner/Hefter, Rezepte zum Mitnehmen	5
			240

