



blauring.
jungwacht



infos

die küchencrew

Take Away

Fachstellenleitende und die Geschäftsleitung der Bundesleitung kochen Alltagsthemen aus der Jublaküche...

Gäste

Eure Kalei/Relei braucht einen Take Away als Unterstützung für die Planungstage, einen Spezialhöck oder einen Impulskurs für Leitende.

(Keine Bestellung durch Scharen!)

Zubereitung / Kosten

Ort und Zeit legen die Gäste fest.

Dauer: 1 – 3 Stunden

Amuse Bouche, Hauptspeisen und süsse Schlemmereien gratis.

Getränke siehe letzte Seite.

Bestellung

Take Away frühzeitig auswählen. Bestellung unter info@jubla.ch oder 041 419 47 47.

Angaben für die Bestellung: Datum/Ort des Anlasses (entweder mehrere Daten oder sehr frühzeitig melden!), Zielpublikum/Anzahl, Wünsche, Dauer, Kontaktadresse.

Die Küchencrew wird sich bei dir melden.



Bundesleitung Blauring & Jungwacht
St. Karliquai 12, 6004 Luzern
www.jubla.ch

amuse bouche (für Scharen geeignet)

1. Finanzsalat à la Chef

Zutaten: Budgetierung, Rechnungsführung, Controlling

Leicht und bekömmlich wird dieser Salat die Leitenden ins Finanzwesen einführen. Sie richten das Budget an, achten darauf, welche Zutaten notwendig sind, führen die Rechnung aufgrund des Budgets und schmecken es mit einem anschliessenden Controlling ab.

Dieser Salat vermeidet Blähungen und eine gesalzene Rechnung vom Wirt.

2. Chabis-Allergiker-Suppe

Zutaten: Gesetzliche Grundlagen, Rechtliche Verantwortung & Pflichten der Leitenden, Regeln für Anlässe, Verträge, Tipps für den Scharalltag

Die Chabis-Allergiker-Suppe hält Leitende vom Chabis fern. Ihre Würze lässt die Schweißperlen fließen, so dass alle ihrer Verantwortung nachkommen werden. Die aufklärende Wirkung ermöglicht es Geniessern, ihre Anlässe mit der richtigen Portion Vorsicht durchzuführen. Der Nachgeschmack hilft, die Last der Pflichten zu vergessen.

3. Präses-Soufflé mit einem Schlag Manna

Zutaten: Aufgaben & Anstellung von Präses, Erfahrungen & Ideen, Ängste & Hoffnungen

Schlechte Präses hindern jedes (Jubla-) Soufflé am Aufgehen – gute Präses nähren wie biblisches Manna in der Wüste ... Doch wie lassen sich gute Präses finden? Was sind eigentlich ihre Aufgaben? Wie mit Präses umgehen, die ihre Aufgaben nicht gut (genug) machen? ... und wie katholisch soll eine Schar überhaupt sein?

für den grossen hunger (für Kaleis/Releis/Scharen geeignet)

1. Publicity-Burger with hot PR-Salsa (sehr scharf!)

Zutaten: Öffentlichkeitsarbeit (Möglichkeiten, Zielgruppen...), PR, Werbung (Werbemittel, Werbeträger...), Umgang mit Medien

Dieser scharfe Publicity-Burger stellt jeden Big Mac in den Schatten! Er ist gespickt mit brennenden Tipps für wirksame Öffentlichkeitsarbeit, enthält jede Menge scharfe PR-Inputs und ist garniert mit zahlreichen pikanten Werbeideen für unterschiedlichste Zielgruppen.

Aber Vorsicht: Er ist so scharf, dass ihr anschliessend bestimmt Aufsehen erregen werdet!

2. Zeitungsenten-Filet mit Artikelpüree und Redaktionsgemüse

Zutaten: Artikel schreiben, Aufbau, Inhalt & Wirkung einer Zeitschrift, Zeitschriften selber machen, Inseratemanagement

Dieses äusserst raffinierte Zeitungsenten-Menü präsentiert die Kunst, eine Zeitschrift zu produzieren, die allen Lesenden mundet. Als Beilage wählt ihr Artikelpüree mit konkreten Beispielen und Tipps oder redaktionelles Beigemüse wie Produktionsprozesse und Inseratemanagement!

3. Fitnesssteller mit Projektschnitzel

Zutaten: Planung, Durchführung & Evaluation eines Projektes

Serviert wird das Projektmanagement mit Hilfsmittelsalat. Vom Erstellen der Projektidee bis zur Umsetzung und Evaluation wird euch ein Muster-Konzept mit allen Beilagen serviert (Budget-/Rechtshilfe, Organisations-, Zeit- und PR-Plan, Zieldefinition, Evaluation...).

4. Fundraising-Wildpfeffer mit Sponsoring-Spätzli

Zutaten: Umgang mit Sponsoren, Win-Win-Regeln, Verträge ausarbeiten, Sponsorenpflege

Nach dem Genuss dieses Pfeffers, habt ihr kein Herzklopfen mehr vor dem ersten Gespräch mit einem möglichen Sponsor. Ihr wisst worauf es ankommt, damit die Sponsoren anbeissen und ihr sie auch lange an eurer Tafel begrüssen könnt.

Hinweis: Nur für Feinschmecker, die aus wenig mehr machen wollen.

5. Family-Pizza – Ø45 cm, selber belegen

Zutaten: Tipps & Tricks für Kader- & Nachwuchsplanung, Hilfestellungen, Rekrutierungsideen, Konzepterarbeitung

Die grosse Family-Pizza reicht für mehrere Personen und hilft dabei, neue Familienmitglieder am Tisch aufnehmen zu können. Was ist die Problematik bei der Kader- und Nachwuchsplanung? Worauf müsst ihr achten, um neue Teammitglieder nicht zu überfordern? Die Pizza kann je nach Bedürfnis und Geschmack mit Köstlichkeiten eurer Wahl belegt werden. Empfohlen werden die oben genannten Zutaten!

6. Vegifleisch-Eintopf

Zutaten: ♀ & ♂

Jubla, das heisst Jungs und Mädchen, Frauen und Männer... Doch wie ist es, wenn man beide in einen Topf wirft? Dieser Eintopf enthält jede Menge Ideen und Arbeitsmethoden für geschlechtergerechte Jugendarbeit. Ihr werdet euch nicht die Finger verbrennen, aus Jungs keine Memmen und aus Frauen keine Rambos machen!

7. Rituell zubereitete Oblatenspeise mit einem Schuss Jubla-Geist

Zutaten: Ideen für religiöse Impulse & Rituale (auch alltägliche), die Frage nach der eigenen Religiosität/ Kirchlichkeit

Nicht nur Spitzenküchencrews haben ihre ganz speziellen Rezepte, um aussergewöhnliche Kreationen zu kredenzen. Auch in der Jubla-Küche sind Rituale oder ist manchmal ein Schuss „Geist“ unverzichtbar! Damit erhält das Lager ebenso wie die Teamsitzung das gewisse Etwas! Alltägliche Menüs werden mit einer Prise dieses Rezeptes zu etwas Besonderem!

süsse schlemmereien

(für Kaleis/Releis geeignet)

1. Dessert-Bufferet à discrétion

Zutaten: Löhne, Arbeitgeberrolle, Stellenbegleitung, Sozialversicherungen

Diskretion bei der Anstellung einer Person ist Ehrensache. Als Arbeitgeber wisst ihr, wie man Arbeitsverträge anrichtet, Löhne kocht und die Zutaten der Sozialversicherung richtig garniert. Ein Menü, das immer neu kreiert und jährlich überprüft werden muss. Eine leichte Kost - „en Guete“.

2. Coupe à dix

Zutaten: Sitzungskultur, Vor- & Nachbereitung der Sitzung, Führungsstile

Wie bei allen Menüs, müsst ihr zuerst Vorbereitungen treffen. Ihr lernt eine Sitzung vorzubereiten, kocht sie genau nach Zeitplan, bringt euren persönlichen Führungsstil ein und korrigiert in der Nachbearbeitung eure Menü-Sitzung. Wichtig: Führt ihr eure Sitzung effizient, habt ihr noch Zeit für einen anschliessenden Apéro!

3. Krisenstrudel mit eiskalter Vanilleglacé

Zutaten: Krisenkonzept vorstellen, Tipps zum Krisenmanagement, Hilfe für Kursblöcke, Koordination der Fachpersonen

Dieser süsse Strudel versucht den sauren Nachgeschmack eines Krisenfalles zu vermeiden. Die zimtige Würze peppt eure Kalei/Relei auf und bereitet euch für allfällige Handlungen vor. Nach dem eiskalten Glacégenuss, werdet ihr nie mehr in Versuchung kommen, euch vor dem Krisenmanagement zu drücken.

4. Team-Kirschkuchen mit Schokoladenbalsam

Zutaten: Scharcoaching, Konzepte, Tipps für Programmbeurteilung und Feedbackgespräche, Problembewältigung

Der Teamkuchen verschafft euch einen Überblick über die Scharen, welche ihr coacht: Wie funktionieren sie? Wo könnt ihr Unterstützung bieten? Was ist der Unterschied zwischen Begleitung und Führung?

Die Kirsch-(Holper-)steine werden gemeinsam entfernt und die Schokoladensauce wird Balsam sein für jede Seele.

für durstige kehlen

(für Kaleis/Releis / Scharen geeignet)

1. Blöff Gesöff

Zutaten: Lust, einmal etwas Anderes zu machen? Zeit für eine kleine Abwechslung? Bereitschaft, sich auf etwas Unbekanntes einzulassen?

Stellt euch vor, jemand von der Bulei kommt für 2-3 Stunden zu euch, animiert zu einem coolen Block mit Bewegung, Fun und Action. Für einmal sind nicht Inhalte entscheidend, sondern nur, dass ihr eine Menge Spass habt...
...und das Beste dabei: Das ist kein Blöff!

Hinweis:

Da die beiden folgenden Angebote von ehrenamtlichen Fachgruppen (FG Grenzen und FG International) durchgeführt werden, müssen die Reise-Spesen und ein Unkostenbeitrag von Fr. 40.- verrechnet werden.

2. Pousse Café

Zutaten: Nähe & Distanz, Grenzverletzungen, sexuelle Übergriffe, Umsetzungsideen für Scharen oder Kurse, eigene Auseinandersetzung mit Grenzen

Pousse Café ist ein Getränk aus verschiedenfarbigen Bestandteilen – speziell dabei ist, dass die Farben nicht ineinander fließen, sondern durch mehr oder weniger scharfe Grenzen getrennt bleiben. Verschwinden die Grenzen, wird ein Pousse Café ziemlich hässlich. Welches sind in der Jubla-Küche Grenzen, die nicht verwischt werden dürfen?

2. Drink – FG International

Zutaten: Euroforum, Eurocontact, Roundabout, Partnerschaft mit Chiro Philippinen

Lust auf was Neues? Keine Ahnung was in der Jubla alles möglich ist? Dann ist ein Schluck des internationalen Fruchtcocktails das Richtige für euch. Ein Schuss Informationen zu den Projekten der Fachgruppe International, ein paar Esslöffel Berichte vergangener und kommender Treffen für die Motivation und ein paar Fruchtstücke aus den Philippinen weisen euch den Weg an ein Treffen der Organisation fimcap. Soviel Saft für eine Entdeckungsreise kriegt ihr sonst nirgends!