

Schlussbericht Pilzausstellung 2024

Sa & So, 21. & 22. September 2024

Grosse Pilz-Ausstellung

Burgseelihalle Ringgenberg

Einheimische Pilze

Naturgemäss präsentiert

Jungpilzler stellen aus

Wie sehen unsere Kinder das Reich der Pilze?

«Pilzler-Latein»

Meyer's lustige Welt der Pilze

Öffnungszeiten:

Samstag: 11.00 – 22.00 Uhr

Sonntag: 10.00 – 18.00 Uhr

Verein für Pilzkunde
Interlaken & Umgebung



**Eintritt Fr. 5.-
Kinder gratis**

Pilzler-Festwirtschaft

Gemütlich zusammen plaudern, Tipps austauschen, dazu eine Erfrischung und ein Ringgenberger Pilzpastetli geniessen...

ÖV: Bus ab Interlaken Ost, Haltestelle Anhöhe-Burgseeli (100 m)

Inhalt

Rahmenbedingungen und Fazit	1
Administration & Personal	3
Finanzen	9
Externe Kommunikation	10
Infrastruktur	13
Ausstellung	15
Küche	18
Buffet	22
Service	27
Empfehlungen	28
Anhang	32
Genehmigung Schlussbericht	33

Rahmenbedingungen und Fazit

Datum Samstag, 21. September 2024
Öffnungszeiten: 11 – 22 Uhr; Vernissage von 10 – 11 Uhr
Sonntag, 22. September 2024
Öffnungszeiten: 10 – 18 Uhr

Ort Burgseelihalle Ringgenberg

Wetter Samstag: Sonnenschein, 22 Grad
Sonntag: Bedeckt, 19 Grad, am Abend leichter Regen

Andere Events Samstag
- Alpbazug Bättenalp, Schiltwald und Moosbühlen
- Chästeilet Iseltwald
- Bazar Alters- und Pflegeheim Sunnsyta Ringgenberg

Samstag und Sonntag
- Modellfluggruppe Interlaken
- Open Days Lueg (Mercedes Garage Wilderswil)
- Chästeilet Wengen
- Eidgenössische Wahlen
- Beginn Schulferien

Fazit

Sehr viele positive Rückmeldungen. Die geplanten Abläufe haben funktioniert. Am Samstagnachmittag gab es eine Besucherflaute, welche durch das (zu) schöne Wetter und andere Events verursacht wurde. Dadurch blieben die Anzahl Eintritte unter den Erwartungen.

Am Sonntag hatten wir von 11:15 Uhr bis 13 Uhr «Full House». In dieser Phase waren die meisten Personalressourcen am Anschlag, die mit ad hoc Massnahmen geglättet wurden.

Der Gewinn – vor Schlussabend OK und Personalfest – beträgt CHF 10'304.03. Details siehe Anhang «provisorische Schlussrechnung».

Administration & Personal

Organisationskomitee (OK)

Der Kick-Off erfolgte am 11. September 2023 und umfasste folgende Bereiche:

Beschrieb	Verantwortlicher	Bemerkungen
OK-Präsident	Beat Affolter	
OK-Vizepräsident	Walter Steffen	
Administration	Beat Affolter	
Personal	Beat Affolter	
Infrastruktur	René Schranz	
Buffet	Andrea Schranz	
Küche	Erika Gilomen	Vorkochen: Heinz Imboden
Service	René Schranz	
Externe Kommunikation	Hans Zurbuchen	Inkl. Werbung

Ab der 3. OK-Sitzung hat die an der HV 2024 gewählte Sekretärin Juliane Heiber die Protokollführung übernommen. Gleichzeitig die Sitzung leiten und das Protokoll nachführen war Geschichte und hat das Leiten der Sitzungen vereinfacht.

Die OK-Sitzungen (9 Sitzungen inkl. Kick-Off und Debriefing) fanden maximal einmal pro Monat statt und wurden nach Standardtraktanden geführt:

1. Protokoll letzte Sitzung
 2. Pendenzen (gemäss Pendenzenliste)
 3. Berichte der Ressortchefs (sofern nicht in Traktandum 2 behandelt)
 4. Schwerpunktthema nächste Sitzung
 5. Neue Pendenzen (war nicht notwendig; wurden in Traktandum 2 behandelt)
 6. Verschiedenes
 7. Nächste Sitzung
 8. Aus dem Vorstand
- (bei Bedarf, damit keine Vorstandssitzung notwendig waren)

Vor der Sitzung wurde das Vorprotokoll inkl. Pendenzen zum Studium verschickt. Da nicht alle Ressortchefs im Umgang EDV vertraut waren, war die Effizienz nur teilweise gegeben (z.B. selbständiges Filtern in Excel). Dadurch waren die Beilagen im Mailversand teilweise sehr umfangreich.

Als Ergänzung zum Protokoll gab es eine Pendenzenliste mit den Stati «neu», «in Bearbeitung», «to do» und «erledigt». Der Status «to do» kam bei genehmigten Pendenzen mit späterem Umsetzungstermin zur Anwendung.

Insgesamt wurden 161 Pendenzen bearbeitet und die Pendenzenliste umfasste 32 (!) A4-Seiten.

Vorarbeiten

Folgende Bewilligungen / Gesuche wurden eingereicht:

- Gesuch und Reservation Benützung Burgseelihalle Ringgenberg an die Bildungskommission Ringgenberg
- Konzept Jugend- und Arbeitsschutz inkl. Hygienekonzept (als Beilage zum nächsten Punkt) an das Blaue Kreuz in Bern
- Kurs Jugendschutz am 29. April 2024: Teilnehmer Juliane Heiber, Andrea Schranz, Hansruedi Batzli, Hausi Zürcher, Beat Affolter
- Gastgewerbliche Einzelbewilligung an das Regierungstatthalteramt

Eintritte

Tag	Bezahlt	Gratis	Total	Bemerkung
>18 Jahre	945	63	1'008	Gratis: Sponsoren, Gäste
>16 Jahre		4	4	Kinder gratis
<16 Jahre		81	81	Kinder gratis
Anzahl Besucher			1'093	

Mit den Farben pink für Kinder <16 Jahre, orange <18 und grün >18 Jahre wurde bei der Eintrittskontrolle die Vorgaben vom Kinder- und Jugendschutz mittels Eintrittsbänder umgesetzt. Am Samstag blieben die Eintritte (422) unter den Erwartungen.

Am Nachmittag waren zeitweise nur ca. 50 Besuchende anwesend.

Mögliche Gründe: (zu) schönes Wetter, viele andere Anlässe.

Am Sonntag war der Besucheraufmarsch mit 523 Eintritten besser.

Rapporte

Für die Abstimmung zwischen den Ressorts und um Doppelspurigkeiten zu vermeiden waren von Donnerstag bis Sonntag jeweils um 17 Uhr Rapporte mit den Ressortchefs geplant.

Donnerstag

- Abstimmen der noch offenen Lieferungen (Ausschanktisch, Kühlschränke, usw.)
- Festsetzen Arbeitsbeginn am Freitagmorgen

Freitag

- Klären offener Punkte als Einzelrapport bei den Ressortchefs
- Festsetzen Arbeitsbeginn am Samstagmorgen

Samstag

- Klären offener Punkte als Einzelrapport bei den Ressortchefs
- Festsetzen Arbeitsbeginn am Sonntagmorgen

Sonntag

- Kein Rapport, ad hoc Aufgabenverteilung für Montag (z.B. Rückschub Material)
- Ein gemeinsamer Rapport wäre sinnvoll gewesen (s.a. Abschnitt «Empfehlungen»)

Personal

Einsatzplanung

Mit dem Tool «Helfereinsatz.ch» konnten die Einsätze elektronisch, effizient und übersichtlich verplant werden (Ausleihe von der Musikgesellschaft Ringgenberg).

Die Anmeldungen erfolgten elektronisch in Formularform und hatten folgende Inhalte:

- Name und Vorname, Adresse, Natelnummer und E-Mailadresse (waren fürs Helfertool notwendig)
- Ressorts mit kurzer Aufgabenbeschreibung und Wahlmöglichkeiten Ressorts
- Einsatztage und Zeiten: Burgseelihalle einrichten am Donnerstag und Freitag, Reko Pilze, Moos, Laub, Wurzeln und Tännli sammeln; Samstag und Sonntag Wahlmöglichkeit: alle Zeiten, Vormittag, Nachmittag, nur Samstag, nur Sonntag
- Backwaren: Backwaren / Torten für Samstag und/oder Sonntag herstellen
- Erste Hilfe: Ausbildung als Samariter, First Responder oder ähnlich

Personalbedarf Vorlauf zur Ausstellung

Datum	Beschrieb	Bedarf *	Bemerkungen
Fr, 13.9.24	Briefing Personal	5/5	30 Anwesende
Mo, 16.9.24	Briefing Personal	4/4	35 Anwesende
Di, 17.9.24	Champignons holen Einkaufen Growa	3/3	Vorzeitiges Vorkochen am Nachmittag
Mi, 18.9.24	Vorkochen, Reko	16/17	
Do, 19.4.24	Vorkochen, Aufbau, Reko	22/22	Erste Exponate zum Bestimmen
Fr, 20.4.24	Vorkochen, Aufbau, Reko	33/33	Weitere Exponate zum Bestimmen
Sa, 21.4.24	Ausstellung, alle Ressorts	67/69	Einsatz Joker
So, 22.4.24	Ausstellung, alle Ressorts	74/78	Einsatz Joker
Mo, 23.4.24	Rückschub Material	0/5	Ohne Einsatzplan

* 1. Zahl: SOLL; 2. Zahl: IST; Details siehe Einsatzplan im Anhang.

Bericht zu den einzelnen Tagen

Freitag, 13.9.24	Briefing Personal Da am gleichen Tag der Helfer Anlass vom Kreismusiktag stattfand, waren «nur» 30 Helfende am Briefing anwesend. Imbiss: Mineralwasser, Cola, Cervelat, Käse, Brot, Früchte
Montag, 16.9.24	Briefing inkl. Jungpilzler. 35 Helfende waren am Briefing anwesend. Imbiss: Mineralwasser, Cola, Cervelat, Käse, Brot, Früchte, Tomaten
Dienstag, 17.09.24	Champignons mit PW in Wauwil holen Am Morgen Anlieferung Kühlwagen Metzgerei Seiler Vorzeitiger Start Kochen mit 3 x Champignons blanchieren (statt Beginn am Mittwochmorgen)
Mittwoch, 18.9.24	Reko Pilzexponate, Vorkochen Pastetlifüllung

- Donnerstag, 19.9.24 Pilzexponate sammeln, Vorkochen Pastetlifüllung (war am Nachmittag vorzeitig fertig)
Am Mittag Anlieferung Kühlwagen Landi mit Getränken
Einrichten Mobiliar Burgseelihalle (Bühnenverlängerung, Tische stellen auf Bühne, Tische stellen Gastwirtschaft für 216 Sitzplätze, 1 Tisch Kuchenbuffet inkl. Spukschutz, Nachmittag Pilze bestimmen, Abend Anlieferung 2 Ausschanktische und 6 Bistrotische.
- Freitag, 20.9.24 Einrichten Ausstellung (Drahtgeflecht und Moos auf Tische für Exponate, Pilzlerlatein, Mikroskop, Jungpilzlertische, Pilze bestimmen, Exponate platzieren)
Einrichten Buffet
Aufhängen Plakate (Jugendschutz, Wegweiser WC, Raucher-ecke, Hundeverbot in Halle, Werbebanner, usw.)

Mengengerüst Ausstellung (Anzahl Personen; Schichteinsatz siehe Einsatzplan)
Am Sonntag waren über die Mittagszeit die Ressourcen in der Küche und im Service am Anschlag. Vorübergehend konnte durch freiwilligen, früheren Schichtbeginn, bzw. durch Joker die Positionen «Essen + Getränke bringen» (Aufteilung: 3 x Getränke bringen, 4 x Essen bringen) und «Essen zubereiten» (Aufteilung: 1 x Salat, 1 x Sauce aufkochen, 1 x Pastetli aufwärmen, 1 x Sauce schöpfen, 1 x Koordination Bestellungen) verstärkt werden.

Insgesamt waren 87 Personen mit einem oder mehreren Einsätzen eingeteilt und hatten folgende Herkunft: 55 Vereinsmitglieder; 10 Musikgesellschaft Ringgenberg; 22 Externe.

Krankmeldungen: Samstag: 1 Person, Sonntag: 2 Personen

87 Personen – eine sehr hohe Zahl, da sich viele nur für einen Einsatz zur Verfügung stellten. Ohne das Bestellsystem (Service «Bestellung aufnehmen und einkassieren») wären 12 Einsätze mehr notwendig gewesen. Trotzdem konnten nicht alle Funktionen zugeteilt werden!

Ressort	Aufgabe	Sa	So	Bemerkung
Administration	Eintrittskontrolle	4	4	
	Namensschilder abgeben	2	1	Nachträglich definierte Funktion
Personal	Joker	3	2	Alle Joker wurden eingesetzt
Infrastruktur	Allrounder	1	1	
	Parkplatzaufsicht	1	0	Sonntag: keine Ressourcen
	Signalisation Verkehr	1	1	Kurzeinsätze Morgen und Abend
Küche	Essen zubereiten	6	6	1 durchgehender Einsatz So: Plus Verstärkung
	Abwasch	4	4	
Ausstellung	Vernissage	3	---	Plus Buffetcrew
	Gästebetreuung	5	5	
	Pilze bestimmen	0	0	Alles am Freitag erledigt
	Mikroskop	2	2	
	Jungpilzler	7	7	Inkl. Begleitung durch 1 erwachsene Person
	Shop	3	2	
Buffet	Getränkeausgabe	3	3	Durchgehende Einsätze
	Kuchenbuffet	4	4	
Service	Bestellung aufnehmen	6	6	
	Essen + Getränke bringen	6	6	So: Plus Verstärkungen
	Geschirr abräumen	3	6	Samstag: 1 durchgehender Einsatz
Nachmeldung	Jungpilzler	--	1	Erwachsene Person
	Jungpilzler		3	3 Kinder vom Jungpilzler-Träff

Die Funktion «Namensschilder abgeben» (inkl. T-Shirts abgeben für Nachzügler) hat sich bewährt und hat die Eintrittskontrolle entlastet.

T-Shirt

Alle Helferinnen und Helfer erhielten ein T-Shirt mit Namensschild (Produkt Herma Nr. 4514). Das T-Shirt mit dem Namensschild war «Ausweis» als Gratiseintritt, für Verpflegung und für Getränke. Die Verpflegung und die Getränke waren nicht beschränkt; einzig Wein und Schnaps mussten bezahlt werden.

Bei den T-Shirts kam es bei den Grössen XXL und XL zu einem Engpass. Als Sofortmassnahme wurden die T-Shirts dieser Grössen vom Vorstand und der TK zurückverlangt, um den Helfenden abzugeben.

Benefits fürs Personal

- T-Shirt «Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung»
- Gratiseintritt vor und nach dem Arbeitseinsatz
- Freie Verpflegung und Getränke (ohne Wein und Gebranntes)
- Personalfest
- Souvenir: Schlüsselanhänger mit Pilzmotiv, Trinkflasche «Skywings»

Feedback Personal

Am Tag nach der Ausstellung wurde das Personal mit einem Dankesmail für den Einsatz zur Abgabe eines Feedbacks eingeladen.

Folgende konstruktiv-kritische Feedbacks sind eingegangen:

Ressort	Feedback	Verbesserungsvorschlag
Administration	Zu viele Unterlagen	Gute EDV-Kenntnisse zum selber Filtern der Pendenzenliste, so kann auf die Daten via Link zugegriffen werden und Beilagen sind keine notwendig.
Administration	Zum Teil waren die Sitzungen etwas langfädig.	OK-Mitglieder studieren die Unterlagen vor der Sitzung. Evtl. Themen bilateral klären.
Administration	Das OK war zu gross	Nur Mitglieder mit funktionalen Aufgaben.
Personal	Am Sonntag zu wenig Personal, um die Spitze abzudecken.	Mehr Personal einplanen (Spitzen können auch am Samstag entstehen, da wetterabhängig).

Verbesserungsvorschläge sind im Abschnitt «Empfehlungen» zusammengefasst.

Finanzen

Von den Ausstellungen 2014 und 2018 waren die Unterlagen lückenhaft und wichtige Daten zum Erstellen eines Budgets waren nicht vorhanden. In einem ersten Schritt wurde ein «kleines Budget» mit 600 Eintritten, ein «mittleres Budget» mit 1'200 Eintritten und ein «grosses Budget» mit 1'600 Eintritten erstellt. In einem zweiten Schritt wurde das «grosse Budget» mit 1'600 Eintritten weiterentwickelt. Ziel war, genügend Material und Ressourcen einzuplanen.

Kasse

Der Stock von CHF 260 pro Serviceportemonnaie war gut. Das gelegentliche Abschöpfen von Noten war nötig und das Nachliefern von Münz hat sehr gut funktioniert.

Die Einzahlungen bei der Bank erfolgten am Samstagnachmittag um 16.00 Uhr sowie am Samstag- und Sonntagabend. Leider waren die zwei Einzahlungsmaschinen bei der EKI ausser Betrieb, so dass die Einzahlungen über das Privatkonto des Kassiers bei der Raiffeisenbank Interlaken Ost abgewickelt werden mussten. Die Gesamtüberweisung auf das Vereinskonto erfolgte am Dienstag nach der Ausstellung. Der Münzvorrat (bestellte Münzrollen) war zu gross, 5 Rollen pro Münze (CHF 5, 2, 1 und 0.50) hätten ausgereicht.

Das Wechselgeld wurde in der abschliessbaren Herrengarderobe aufbewahrt.

Kosten Personal Getränke und Verpflegung

Personal und Vernissage (Einstandspreise)

Insgesamt wurden 309 Personal-Einsätze verpflegt (Briefing, Aufbau und Einrichten der Burgseelihalle, Personal am Samstag und am Sonntag), inkl. geladene Gäste an der Vernissage am Samstag. Details sind im Anhang «Warenkalkulation» zusammengefasst.

Externe Kommunikation

Werbung

- Für die Werbung wählte ich als Einmannressort die klassischen Massnahmen wie Inserate, Plakate A4 und A3, Handzettel A5 und A6 und eine Serie von Tischstелlern. Die Medien belieferte ich mit einem Text als Vorschau auf den Anlass und mit einer Einladung zur Vernissage.
- Werbemittel-Einsatz: Handzettel ab Juli, Plakate ab 4 Wochen vor dem Anlass. Der Medienversand erfolgte Anfang September. Inserate schaltete ich in der SZP (Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde), Bödeli- und Spiez-Info, sowie zweimal im Amtsanzeiger. Zudem wurde der Anlass während einer Woche im Veranstaltungskalender auf Radio BeO ausgestrahlt. An den beiden Ortseingangstafeln an der Hauptstrasse brachte ich am Montagmorgen bis Sonntagabend einen Hinweis an.
- Über WhatsApp und Facebook verbreiteten wir ab Frühsommer den Programmflyer und posteten später ausserdem Videos und Bilder.
- Zum Vorstellen unseres Vereins sowie als Mitgliederwerbung, dazu mit einer Liste der Getränke und Speisen und einem QR-Code zum Bezahlen mit TWINT, gestaltete ich farbige A3-Tischsets mit 14 verschiedenen Sujets. Diese wurden von Ehrenpräsident Wali Steffen in einer Auflage von rund 1500 Exemplaren gedruckt, die Kosten wurden freundlicherweise von der Firma AHB elektro übernommen.
- Eigene Seite auf der Homepage Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung.

Bemerkung

Am Samstag hätten wir mehr Eintritte erwartet, aber das Wetter war strahlend schön und lud ein zum draussen bleiben. Dagegen war der Andrang am Sonntag umso grösser. Da die Ausstellung am ersten Herbstschulferien-Wochenende stattfand, waren sehr viele potenzielle Besucher abwesend. Tipp: Nächste Ausstellung eventuell auf das dritte Ferienwochenende verschieben.

Ringgenberg, 27. September 2024

Hans Zurbuchen

Sponsoren

- Zurbuchen Bau Unterseen; Ersparniskasse Interlaken (EKI); Mobiliar Versicherung Interlaken; Frauenverein Interlaken, Landi Jungfrau Interlaken; Metzgerei Seiler Bönigen; Furter Druck AG, Kurt Furter Interlaken; Party Peter Ringgenberg; Burgergemeinde Ringgenberg-Goldswil
- Die Sponsoren waren zur Vernissage eingeladen und erhielten je nach Sponsorenbeitrag 2 – 4 Gratiseintritte

Die Logos der Sponsoren wurden als Banner im Eingangsbereich und am Zaun zwischen Parkplatz und Burgseelihalle platziert.

Behörden

- Einladung zur Vernissage an die Gemeindevertreter Leissigen bis Grindelwald / Lauterbrunnen / Brienz, an den Regierungsstatthalter Martin Küenzi und die Regierungsrätin Christine Häslar.

Persönliche Einladung

- Romy Nägeli, Gemeinderätin Ringgenberg, Ressort Bildung (Vermietung Burgseelihalle)
- Frank Grieder, Hauswart Burgseelihalle
- Heinz Imboden, Koch Pastetlifüllung

Verband VSVP

Sämtliche Vereine vom VSVP und die Mitglieder der Wissenschaftlichen Kommission (WK) wurden zur Ausstellung eingeladen. Für angemeldete Vereine wurden 2 Gutscheine und pro Mitglieder der WK ein Gutschein für Gratiseintritt(e) bei der Eingangskontrolle bereitgehalten.

Der Verbandspräsident als Mitglieder der WK hat sich mit 2 weiteren WK-Mitgliedern angemeldet. Mit dem Verbandspräsidenten Raphael Rickmann konnten bei dieser Gelegenheit Details für die Delegiertenversammlung VSVP vom 23. März 2025 (von uns organisiert) besprochen werden.

Der Verein für Pilzkunde Thurgau und Umgebung hatte sich als einziger Verein angemeldet.

Ohne Anmeldung besuchten Dr. Beatrice Senn-Irlet (WSL), 2 Vertreter vom Verein für Pilzkunde Thun und Umgebung und 2 Vertreter vom Verein für Pilzkunde Fricktal und Umgebung unsere Ausstellung. Allfällig weitere Pilzvereine haben sich nicht zu erkennen gegeben.

Tischsets

Die Tischsets enthielten folgende Informationen:

- Getränke und Verpflegungsangebot
- 13 verschiedene Bilder über unseren Verein (s.a. Anhang «Tischsets»)
- Kurzfassung Vereinsgeschichte
- Anmeldetalon für Vereinsbeitritt
- TWINT-Code

Öppis us em Chäller

Mineral, Coca Cola, Coca Cola zero	3 dl	CHF	2.50
Citro, Rivella rot oder blau	5 dl	CHF	4.00
	1,5 Lt	CHF	10.00
Kaffee crème oder Tee		CHF	3.00
Kaffee fertig oder Kaffee Luz		CHF	5.00
Pilzlerkaffee spezial mit Schlagrahm		CHF	6.00
Rugenbräu Lager	5 dl	CHF	5.50
Rugenbräu spezial	33 cl	CHF	4.50
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	CHF	4.00
Suure Most mit Alkohol	5 dl	CHF	5.50
Suure Most ohne Alkohol	5 dl	CHF	5.00
Rotwein: «Salvagnin AOC»	1 dl	CHF	4.00
	5 dl	CHF	19.00
Roséwein: «Cuvée Rosé Suisse»	1 dl	CHF	4.00
	5 dl	CHF	19.00
Weisswein: «Cuvée Blanc Suisse»	1 dl	CHF	4.00
	5 dl	CHF	19.00

Mit oder ohni Schwümm

1 Original Pilzler-Pastetli	CHF	9.00
2 Original Pilzler-Pastetli	CHF	16.00
Heisse Rauchwurst mit Brot	CHF	8.00
Portion Salat	CHF	6.00

Diverse Cake- und Tortenstücke am Buffet erhältlich

Sponsor Drucksachen: AHB elektro ag
...weil wir Energie in Ihr Leben bringen
Interlaken • Schlosswil • Oberhofen

Grosse Pilzausstellung

Burgseelihalle Ringgenberg, 21. und 22. September 2024

Verein für Pilzkunde Interlaken & Umgebung
85 Jahre 1939–2024



Vereinsexkursion zur Chromatte oberhalb von Habkern im Sommer 1942

Der Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung wurde 1939 in Interlaken gegründet. Laut Statuten bezweckt er die Pflege und Erforschung der Pilzflore, die Kartierung derselben in Zusammenarbeit mit den zuständigen wissenschaftlichen Instanzen, die Weiterbildung der Vereinsmitglieder, die Veranstaltung von Festmahlsgabenden sowie die Durchführung von Kursen und Vorlesungen für die Öffentlichkeit. Aber auch Geselligkeit, Kameradschaft und Gedankenaustausch kommen nicht zu kurz. Interesse? Wir freuen uns sehr auf neue Mitglieder. Der Jahresbeitrag kostet 40 Franken. Coupon bitte an der Kasse oder am Buffet abgeben. →

☐ Ja, gerne werde ich Mitglied des Pilzvereins Interlaken

Name: _____

Adresse: _____

Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

TWINT



Infrastruktur

Ein grosser Teil der Infrastruktur wurde im April 2022 an der Ausstellung «Meyer's Schwümm» zum ersten Mal benutzt.

Neu an dieser Ausstellung war, dass die Bühne inkl. Verlängerung von 3 Meter als Teil der Ausstellung benötigt wurde. Für die Bühnenverlängerung gab es 2 Varianten: Eine schnelle Aufbau-Variante oder eine stabile Konstruktion. Gemäss Hauswart hat sich die schnellere Variante bewährt, da der Auf- und Rückbau wesentlich einfacher im Handling ist und nur der halben Zeit Bedarf.

In der Toiletten waren Kontrollblätter aufgehängt. Entgegen den Vorgaben wurden die Kontrollen im Blatt nicht eingetragen.

Auf- und Rückbau Infrastruktur

Entgegen den Befürchtungen einiger OK-Mitglieder war der Aufbau in Rekordzeit erledigt. Gründe: Die Dimension dieser Ausstellung war gegenüber der Ausstellung im Jahr 2018 kleiner und die Infrastruktur war zu 90% vor Ort griffbereit.

Tag	Was	Dauer
Donnerstag	Ausstellung / Bühnenverlängerung: 22 Tische auf und vor Bühne Gastro: 42 Tische, 216 Stühle, Tischsets, Tischdeko Buffet: 2 Ausschanktische, 4 Kühlschränke div. Stromanschlüsse Pilze bestimmen	4 Stunden von 15:00 bis 19:00
Freitag Vormittag	Ausstellungstische: schwarze Folie anbringen Drahtgeflechte und Moos platzieren Vorplatz zur Burgseelihalle gestalten Werbebanner anbringen	4 Stunden von 08:00 – 12:00
Freitag Nachmittag	Buffet einrichten Pilze bestimmen (von Mittagslieferung) Exponate Platzieren	5 Stunden 13:30 – 18:30
Sonntag	Rückbau gesamte Ausstellung	2,5 Stunden 18:00 – 20:30
Montag	div. Transporte für Rückschub Material	3 Stunden 09:00 – 12:00

Rund 14 Helfenden waren beim Auf- und Rückbau unter Anleitung vom Hauswart im Einsatz. Die eingeteilten Mitglieder der Musikgesellschaft Ringgenberg trugen mit ihrer Erfahrung aus früheren Anlässen wesentlich für einen effizienten Ablauf bei.

Transporte

Folgende Transporte waren beim Aufbau und beim Materialrückschub notwendig:

- Champignons holen
- Pastetli und Brot holen
- Einkäufe bei Growa/Prodega und H&R
- Einkauf Imbiss für Briefing und Aufbau
- Rückschub leere Gebinde Bäckereien
- Rückschub Material Vereinslokal (z.B. Zwischenlagerung Ferien Bäckereien)
- Rückschub Gebinde Metzgerei
- Kühlwagen Landi und Seiler Metzgerei
- Kehrrichtentsorgung (Anhänger notwendig)
- Transporte zum Abpacken nicht verkaufter Pastetlifüllung, bzw. Pastetli

Stromanschlüsse

- 4 Kühlschränke für Getränke und 1 Kühlvitrine für Torten
- 2 Kaffeemaschinen und 1 grosser Wasserkocher
- 2 Thermodrucker Bestellsystem (1 x Buffet, 1 x Küche)
- Ladestation für Tablets vom Bestellsystem (in abschliessbarer Herrengarderobe)
- Laptop in Herrengarderobe für Kassier
- 2 Kühlwagen

Dekomaterial Ausstellung

Für die Tische mit den Exponaten wurden folgende Mengen gesammelt:

Anzahl	Einheiten	Was	Drahtgeflecht
20	110 lt.	Moos	Insgesamt wurde 10 Meter Drahtgeflecht und 4 Böckli zum Simulieren von Hügeln auf den Tischen benötigt.
5	110 lt.	Laub	
15	Stk.	Tännli	
20	Stk.	Wurzeln	
15	Stk.	Äste	
3	25 lt.	Holzschnitzel	
32	Meter	Abdeckfolie schwarz	

Nicht benötigt wurden: 4 Säcke Moos, 2 Säcke Laub und 5 Tännli.

Ausstellung

Gestaltung Ausstellung

Die vorgesehene Tischanordnung war aus Platzgründen nicht möglich und wurde angepasst. Auf der Bühne waren die Themen Pilzexponate (14 Tische), 4 Tische Gattungen, Pilzlerlatein (4 Tische) und Mikroskop (2 Tische) platziert. Dadurch wurden 4 Tische der Jungpilzler vor der Bühne aufgestellt. Mit dieser Massnahme stand den Jungpilzler mehr Platz zur Verfügung und sorgte für mehr Aufmerksamkeit bei den Besuchern.

Vernissage

- 18 Anwesende (Sponsoren / Behörden)
- Kurzansprache (Jubiläumsjahr / Ausstellung / Dank an Sponsoren und Personal)
- Geführter Rundgang durch die Ausstellung
- Apéro: Mineralwasser, Wein, Bier und selbstgebackenes Apérogebäck
- Mittagessen: Pastetli oder Rauchwurst, Salat und Dessert vom Kuchenbuffet

Das Personal war ebenfalls zum Apéro eingeladen.

Exponate

Am Donnerstag und Freitag wurden die Exponate zusammengetragen; 108 Arten konnten ausgestellt werden. Die von Fredel Balsiger neu erstellten Beschriftungen (jeweils im Doppel) passten hervorragend zu den Exponaten. Am Freitagabend gab es noch ein Nachdruck von 3 Schilder, welche Fredel umgehend erstellte.

Mit dem Bestimmen der Pilze wurde am Donnerstag im Verlauf des Nachmittags begonnen und am Freitag fortgeführt. Am Freitag hatte Ursula Hinz vom Pilzverein Thun die Bestimmer-Crew zusätzlich unterstützt.

Am Samstagmorgen waren die Exponate – trotz geöffneten Oberlichter auf der Nord- und Südseite – etwas ausgetrocknet. Nach einer feinen Wasserdusche erstrahlten die Pilze wieder in vollem Glanz.

Jungpilzler

Die 4 Jungpilzertische mussten entgegen der Planung vor der Bühne aufgestellt werden. Dies nicht zum Nachteil, denn die Jungpilzler und die Betreuer waren durch den neuen Standort nicht mit dem Rücken zum Publikum.

Ein Wettbewerb mit Fragen zur Ausstellung, Blätter mit Pilzmotiven zum Ausmalen, Holzpilze zum Anmalen mit Acrylfarben und Material zum Selbermodellieren standen für die Kinder bereit. Als Souvenir konnten die Kinder ein Schlüsselanhänger (4 verschiedene Varianten) oder eine Trinkflasche von «SkyWings» mitnehmen. Die Schlüsselanhänger wurden von unserem Mitglied Phil Moser erstellt. Für süsse Ge-
lüste standen Bonbons zur Verfügung.

Als Fleckenschutz wurde den Kindern ein T-Shirt zur Verfügung gestellt.

Beim Modellieren kamen Schnitzer zum Einsatz. Leider erlitten 2 Kinder mit diesen Messern kleine Schnittwunden. Die Schnittwunden konnten umgehend versorgt werden.

Shop

Der Verbandsbuchhandel vom VSVP war mit einer stattlichen Anzahl Pilzbücher in der Eingangshalle präsent. Unser Verein bot den Pilzkalender 2025, das im Jahr 1998 erschienene Büchlein «Öppis mit Schwümm» (Restbestand) und von unserem Mitglied Andreas Leuenberger die Erstausgabe des Buches «Verborgene Schönheiten» an.

Der Verkauf am Samstag war eher zaghaft; am Sonntag erzielte der Shop einen besseren Umsatz. Vom Verbandsbuchhandel und vom Verkauf des Buches von Andreas Leuenberger haben wir rund 10% vom Umsatz erhalten.

Verkaufte Artikel Shop Pilzverein

Artikel	Anzahl
Pilzkalender 2025	19
Öppis mit Schwümm	6
Buch «Verborgene Schönheiten»	28

Mikroskop

Das Mikroskop musste an den Bühnenrand weichen, da sonst der Treppenabgang blockiert gewesen wäre. Nachteil: Der Boden von der Bühnenverlängerung kam beim Betreten ins Schwingen (Grund: Bühnenverlängerung Variante «schnell» hatte weniger Bodenstabilität; die Sicherheit war immer gewährleistet).

Das Projektieren von Live-Sporenbildern mit der Kamera war leider nicht möglich. Als kurzfristige Lösung wurden die Sporen als Standbilder und Fotos den Besuchern gezeigt.

Am Samstag hatte Fredel Balsiger Juliane am Mikroskopieren ad hoc unterstützt. Dabei war die Freude Fredel ins Gesicht geschrieben: Endlich zeigte wieder jemand vom Verein am Mikroskopieren Interesse!



Juliane hat eine neue Passion gefunden



Sporenbilder von Werner Meyer

Dank Fredel Balsigers Unterstützung waren an beiden Tagen 2 Personal am Mikroskop im Einsatz. Hier ein Auszug aus dem Dankesbrief von Fredel Balsiger:

«Ich freue mich besonders an Juliane und Hans, die sich mit grossem Können und Interesse hinter das Mikroskop setzten. Für mich ist nun alles im Butter. Macht weiter so, es macht Freude. Auch aus der Ferne.»

Pastetli / Brot

Folgende Bäckereien lieferten Pastetli / Brot:

Bäckerei	Menge	Stückpreis	Bemerkung
Feuz, Bönigen	500 Stk.	1.40	
Mohler, Unterseen	500 Stk.	1.40	
Steiniger, Matten	300 Stk.	1.70	
Christen, Matten	200 Stk.	1.80	Lieferte 4-eckige Pastetli
Michel, Unterseen *	0 Stk.	2.16	Angebot zu teuer
Feuz, Bönigen **	30 Kg	0.30	1 Scheibe Brot, geschnitten

* Bei 400 Stk., trotz CHF 50.00 Gönnerbeitrag und 5% Rabatt wurde die Bäckerei Michel nicht berücksichtigt (= Stückpreis: CHF 1.927 unter Berücksichtigung Gönnerbeitrag und Rabatt).

Die Preise der Pastetli bezüglich Grösse und Qualität waren gegenüber dem Grosshandel gerechtfertigt. Der durchschnittliche Stückpreis pro Pastetli betrug CHF 1.50. Ausserdem zeigte unser Verein die Verbundenheit zum heimischen Gewerbe.

** Brotverbrauch ca. 10 Kg; Rest ca. 20 Kg geschnittenes Brot (s.a. Empfehlung).

Beschrieb	Verkauft	Gratis	Total
Portionen Pastetli, 1 Stk.	409	* 92	501
Portionen Pastetli, 2 Stk. (2x 282 + 2x 26 gratis)	564	52	616
Total Pastetli			1'117
Beschrieb	Verkauft	Gratis	Total
Total Rauchwurst mit Brot	70	** 44	114
Total Portionen Salat mit Brot	165	36	201

* inkl. 12 Pastetli am Sonntagabend ohne Erfassung am Tablet

** inkl. 6 Rauchwürste am Sonntagabend ohne Erfassung mit dem Tablet

Die Infrastruktur in der Burgseelihalle hat sich bestens bewährt. Beim Vorkochen wurde die bei Party Peter bestellte Gaskochstelle mit grossem Kochtopf nicht benötigt.

Die Kühlzelle in der Küche und der Kühlwagen der Metzgerei Seiler reichten zum Kühlen der Produkte aus.

Salat

Geplant waren 200 Portionen Salat – der Umsatz betrug 201 Portionen. Von der Blauen Kuh in Matten wurden 10 Liter Salatsauce bezogen. Diese konnte, ohne abzuschmecken verwendet werden und die Besucher lobten die Grösse der Salatportionen und die Sauce. Bei den Salatportionen wurde in der Regel keine Scheibe Brot gereicht, wenn Pastetli und Salat zusammen bestellt wurden.

Menge	Einheit	Artikel
24	Stk.	Eisberg Salat
32	Stk.	Kopfsalat
8	Stk.	Kopfsalat rot
3	Kg	Lollo rot/grün gemischt
24	Stk.	Salanova Multibl. Ass.
9	Stk.	Ifco LL

Ca. 20 Portionen Salat und Sauce waren am Schluss übrig und wurden dem Personal verteilt.

Zusätzliches Material

Als Ergänzung zum Material in der Burgseelihalle wurde folgendes Material ausgeliehen:

Metzgerei Seiler

6 grosse Becken für die Pastetlisauce, diverse Plastikeimer, Metallbecken / -siebe

Party Peter

Kippbratpfanne inkl. Gasbrenner und Gas (nicht benötigt), diverse Pfannen

Nicht verbrauchte Waren Küche

Artikel	Menge	Bemerkung
Pastetlifüllung	ca. 96 Kg	1 Kilo enthielt ca. 750 Gramm Pilze
Pastetli	292 Stk.	
Rauchwürste	30 Stk.	
Brot	ca. 20 Kilo	1 Kilo ergibt ca. 20 Scheiben Brot
Käse	2 kg	Von Verpflegung Personal Aufbau
Salat/Salatsauce	20 Portionen	Ans Personal verteilt
Saucenbinder	9 kg	An Metzgerei Seiler als Entschädigung für die Benützung der Vakuumier Maschine zum Verpacken der Pastetli
Kochwein	ca. 6 lt	
Getränke	Diverse	Ganze Gebinde konnten zurückgegeben werden. Angefangene Gebinde wurden im Vereinslokal verkauft.

Jedes OK-Mitglied hat 1 Kilo Pastetlifüllung gratis erhalten.

Eine detaillierte Zusammenstellung der Warenverwertung ist im Anhang beigelegt.

Buffet

Schlussbericht Pilzausstellung 2024 Burgseelihalle Resort Buffet

Wie schnell doch die Zeit vergeht. Gerade erst trafen wir uns zur Kickoff Sitzung, und jetzt ist die grosse Ausstellung bereits Geschichte.

Sitzungen

Die Zusammenarbeit der Ressort Chefs hat sehr gut geklappt.

Vieles konnte direkt bilateral geklärt werden.

Zum Teil waren die Sitzungen etwas langfädig. Es wurde über Dinge diskutiert, die auch bilateral hätten geklärt werden können.

Die Pendenzenliste fand ich sehr praktisch.

Grosse Ausstellung

Personal

Die Personalmenge war sehr gut und ausreichend.

3 Personen/Tag Buffet

4 Personen/Tag Kuchenbuffet

Buffet

Das Bestellsystem war superpraktisch und effizient.

Die Zusammenarbeit mit dem Servicepersonal hat mehrheitlich super funktioniert.

Die Zulieferung von der Landi hat gut funktioniert. Es muss aber bei einem nächsten Mal auch beachtet werden das bei der Landi keine Harassen geliefert werden, sondern nur Karton oder Plastik Verpackungen welche, wenn geöffnet nicht mehr retourniert werden können.

Das Buffet muss aus logistischen Gründen bei einem nächsten Mal ins Foyer verlegt werden (siehe Plan). Da der Weg für das Service Personal so vereinfacht werden kann.

Kuchenbuffet

Beim Kuchenbuffet gab es einige personelle Reibereien, welche bei einem nächsten Mal besser beachtet werden sollten.

Es war zu wenig Ablagefläche am Kuchenbuffet. Bei einem nächsten Mal braucht es:

1 Tisch für die Ausgabe

2 Festtische hinten als Ablagefläche.

Der Kühlschrank für die Torten hat sich bewährt.

Der Spuckschutz vom TV Ringgenberg war super.

Fazit

Die harte Arbeit hat sich gelohnt. Es war ein grossartiges Wochenende mit vielen positiven Begegnungen und Gesprächen. Es gab sehr viele Punkte auf der Positiv-Liste und nur wenige negative Punkte.

Ich bedanke mich bei allen meinen Helfern und dem Rest des OK für die grossartige Zusammenarbeit.

Mit pilzigen Grüssen Andrea

Externe Infrastruktur Buffet

Von den Dorfvereinen Ringgenberg wurden 2 Ausschanktische, 4 Bistrotische und 15 Serviertableaus zur Verfügung gestellt.

Warenverbrauch Buffet

Der Warenverbrauch konnte im Vorfeld nur geschätzt werden, da von der Ausstellung im Jahr 2018 keine Retouren ersichtlich waren.

Der Kühlanhänger wurde am Donnerstagmittag durch die Landi gestellt und am Montag durch die Landi wieder abgeholt.

Artikel		Verkauft	Gratis	Sub-Total	1.5 l
Mineral	3 dl	119	26	145	29
Mineral	5 dl	25	11	36	12
Mineral	1.5 l	9	8	17	17
Verbrauch Flaschen Mineral à 1.5 l (bestellt: 180 Flaschen)					58 / (54)
Cola	3 dl	57	15	72	14.4
Cola	5 dl	24	13	37	12.3
Cola	1.5 l	0	2	2	2
Verbrauch Flaschen Cola à 1.5 l (bestellt: 240 Flaschen)					29 (32)
Cola Zero	3 dl	29	7	36	7.2
Cola Zero	5 dl	5	3	8	2.6
Cola Zero	1.5 l	0	3	0	3
Verbrauch Flaschen Cola Zero à 1.5 l (bestellt: 56 Flaschen)					13 (16)
Rivella rot	3 dl	84	25	109	21.8
Rivella rot	5 dl	10	9	19	6.3
Rivella rot	1.5 l	1	3	4	4
Verbrauch Flaschen Rivella rot à 1.5 l (bestellt: 120 Flaschen)					33 (48)
Rivella blau	3 dl	43	8	51	10.2
Rivella blau	5 dl	14	1	15	5
Rivella blau	1.5 l	0	0	0	0
Verbrauch Flaschen Rivella blau à 1.5 l (bestellt: 48 Flaschen)					16 (24)
Citro	3 dl	20	6	26	5.2
Citro	5 dl	1	0	1	0.3
Citro	1.5 l	0	3	3	0
Verbrauch Flaschen Citro à 1.5 l (bestellt: 30 Flaschen)					6 (18)

Zahlen in Klammern: verrechnete Anzahl, da angebrochene Einheiten nicht retourniert werden konnten. Beim Mineralwasser wurden vsl. 4 Flaschen nicht verrechnet.

Artikel		Verkauft	Gratis	Sub-Total	Verbrauch
Salvagnin	1 dl	47	2	49	9.8
Salvagnin	5 dl	26	3	29	29
Verbrauch Flaschen Salvagnin à 5 dl (bestellt: 252 Flaschen)					39 (48)
Cuvée blanc	1 dl	52	2	54	10.8
Cuvée blanc	5 dl	20	11	31	31
Verbrauch Flaschen Cuvée blanc à 5 dl (bestellt: 150 Flaschen)					42 (54)
Cuvée rosé	1 dl	33	0	33	6.6
Cuvée rosé	5 dl	19	5	24	24
Verbrauch Flaschen Cuvée rosé à 5 dl (bestellt: 78 Flaschen)					31 (48)

Artikel		Verkauft	Gratis	Verbrauch
Rugenbräu Lager (bestellt: 600 Flaschen)	5 dl	94	57	151 (180)
Rugenbräu spez (bestellt: 240 Flaschen)	3 dl	63	66	129 (191)
Rugen alkoholfrei (bestellt: 120 Flaschen)	3 dl	31	12	43 (50)
Suure Most mit (bestellt: 192 Flaschen)	5 dl	29	5	34 (60)
Suure Most ohne (bestellt: 192 Flaschen)	5 dl	72	14	86 (96)
Kaffee Crème		311	50	361
Kaffee Fertig		5	0	5
Kaffee Luz		52	0	52
Pilzlerkaffee		101	6	107
Pfefferminz-Tee		13	0	13
Schwarz-Tee		5	0	5

Getränke während des Briefings und Einrichten Burgseelihalle siehe Abschnitt Personal.

Zahlen in Klammern: verrechnete Anzahl, da angebrochene Einheiten nicht retourniert werden konnten.

Nicht verbrauchte Waren Buffet

Bei der Landi konnten nur ganze Gebinde zurückgebracht werden. Verrechnete Mengen sind in Klammern angegeben. Die anderen Getränke konnten an die Landi zurückgegeben werden.

Angefangene Gebinde wurden im Vereinslokal (z.B. Bestimmungsabende) verkauft.

Kuchenbuffet

Bei der Anmeldung wurden Backwaren und Torten zugesagt. Ca. 10% wurden am Samstag, bzw. Sonntag zusätzlich geliefert. Für das Kuchenbuffet ergibt sich folgender Warenbestand:

Was	Sa	So	Total	Bemerkungen
Backwaren	29	2	31	Diverse Cakes (Schoggi, Zitronen, Marmor, usw.), Zimtschnitten, diverse Spitzbuebe, diverse Mailänderli-Steinpilze, Blechkuchen, Rüeblicake, Haslichueche, usw. Die diversen Spitzbuebe und diverse Mailänderli-Steinpilze zählen als je 1 Cake.
Torten	24	4	28	20 Schwarzwälder, 4 Baileys, 2 Quarktorten, usw.

Standort Kuchenbuffet war gut. Dank eines Patisserie-Kühlschranks war ein Handvorrat für Torten beim Kuchenbuffet sehr hilfreich. Der Spukschutz hat sich bewährt. Kleiner Nachteil: Verkauf muss links oder rechts vom Spukschutz erfolgen (Platz einrechnen).

Am Samstagabend waren noch 80 Backwaren vorhanden. Die für Sonntag angemeldeten Backwaren reichten aus.

Die Vormeldung bei der Anmeldung zum Helfer Anlass hat sich bewährt.

Service

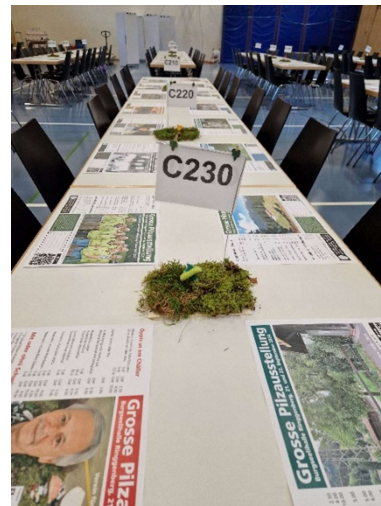
Personaleinsatz mit «Bestellung aufnehmen», «Essen + Getränke bringen» und «Tische abräumen» hat gut funktioniert. Mit dem Vereins-Rollator (Marke Servierwagen) konnten die Tische im Schnelltempo abgeräumt werden.

Bestellsystem

Das Bestellsystem hat sehr gut funktioniert und war für das Servicepersonal sehr angenehm. Einzelne Personen machten nur kleine Umsätze (evtl. Grund: Handling mit dem Tablet). Instruktion am Samstagmorgen durch Lieferant Daniel Adam-Foster, weitere Instruktionen durch Ressortchef. Ein kurzfristiger Tausch Personaleinsatz zwischen «Bestellung aufnehmen + einkassieren» und «Essen + Getränke bringen» wegen Berührungsangst mit dem Tablet des Bestellsystems.



Instruktion Bestellsystem



Tischnummern - der Schlüssel zum Erfolg!

Da sich das Buffet in der Halle befand war es für das Personal «Essen + Getränke bringen» schwierig den Überblick zu behalten. Aus diesem Grund musste am Sonntag mehr Personal «Essen + Getränke bringen» eingesetzt werden.

Empfehlung: Je 1 Drucker Buffet und Küche beibehalten, Buffet in Eingang verlegen.

Am Sonntagmorgen wurde ein Zwischenstand mit den Absätzen aus dem Bestellsystem ausgedruckt. Kurz vor 18 Uhr wurden die Tablets eingezogen und auf Knopfdruck waren sämtliche Angaben über den Verkauf und 100% Reduktion (für Helfer, Vernissage) in Papierform vorhanden. Einfach perfekt!

Empfehlungen

Alle Ressorts

- Rückgabe Schachteln und Kisten von den Bäckereien planen (Mohler / Christen waren ferienabwesend)
- Lagerung und Verpackung der restlichen Pastetli, Pastetlifüllung und Brot
- Was wird im Vereinslokal zwischengelagert?
- Beim Aufbau / Installation müssen die Ressortchefs vor Ort sein
- Rapport: Auch am Sonntagabend notwendig
- OK nur Mitglieder mit funktionalen Aufgaben

Bestecktaschen

- Laufend Bestecktaschen mit Messer und Gabel abfüllen, da nur 250 Bestecksets; Funktionen «Namensschilder abgeben» und «Allrounder» können helfen
- Wichtig: Auf Hygiene achten (Handling Namensschilder und Besteck)

Brotverbrauch

- Brotverbrauch ca. 10 Kg (von 30 Kg): 15 Kg (statt 30 Kg), davon 10 Kg als geschnitten bestellen (1 Kg Brot ergibt ca. 20 Brotscheiben)

Tischsets

- Tischsets A4 als Souvenir sind nicht notwendig
- QR-Code für Vereinsbeitritt aufnehmen

Flyer

- Weitere Werbemöglichkeit: Flyer A5 an Seiten- oder Rückscheibe bei Autos unseren Mitglieder

Vernissage

- Grossräte östliches Oberland einladen

Anordnung Tische Bühne für Ausstellung

- Tische und Bereiche massstabgetreu zur Fläche einzeichnen

Bestellsystem

- Personal bei der Zuteilung informieren, dass Bestellungen und Einkassieren über ein Tablet erfolgt
- Bei unterschiedlichen Ausgabeorten: Essen + Getränke: 4 Personal (2 bei «Getränke bringen» und 2 bei «Essen bringen» statt total 3 Personal)
- Während Spitzenzeiten (z.B. Mittagszeit) sind bei «Essen bringen» 3 – 4 Personal und bei «Getränke bringen» 3 Personal sinnvoll
- Druckqualität bei einem Thermodrucker war nicht immer gut; die Zettel waren zeitweise schwierig lesbar

Übernahme Burgseelihalle

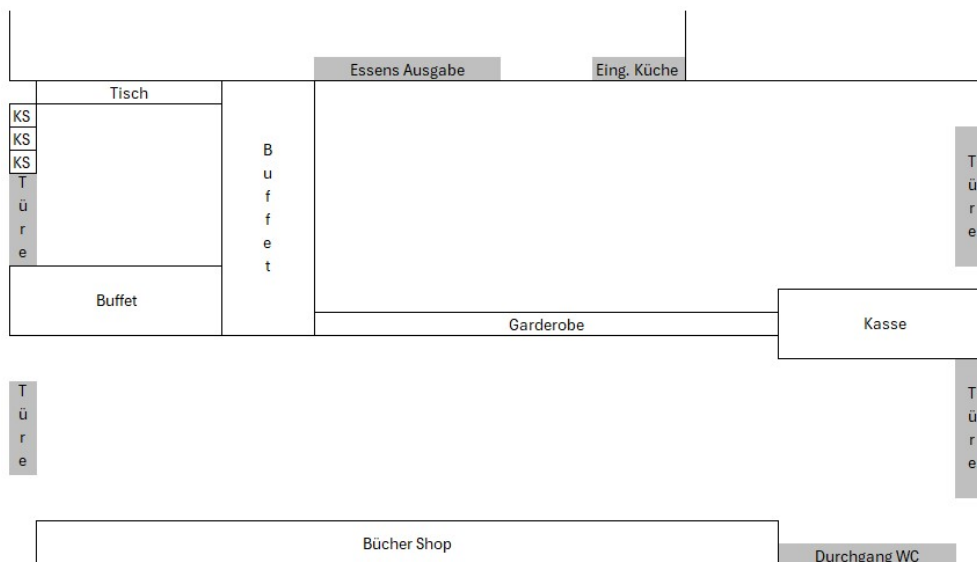
- Sauberkeit Küche bei der Übernahme beachten (erleichtert evtl. die Abgabe)

Toilettenkontrolle

- Kontrollblatt nach der Kontrolle ausfüllen; bei Instruktion darauf hinweisen

Standort Buffet

- Aus logistischen Gründen und für das Servicepersonal sollte das Buffet im Foyer statt in der Halle gestellt werden



Buffet und Kuchenbuffet

- 2 (statt 1) grosse Tische, 1 Tisch für die Präsentation, Teller, Löffeli, Servietten und Verkauf, 1 Tisch zum Zuschneiden der Cakes und Torten
- 1 kleiner Tisch für Handvorrat und Verpackung Backwaren
- 1 Kübel für Abfall (Papier, usw.)
- Vorrat für Hygienehandschuhe (Grössen S bis XL, je nach «Einsatzhänden»)
- 2 Eimer mit Waschlappen und Tüchlein zum Trocknen
- 1 Rolle Haushaltspapier (zum Messer abwischen)
- Alle mitgebrachte Backformen (z.B. Haube und Boden), usw. anschreiben (für spätere Rückgabe an Eigentümer)
- Anschreiben um was für eine Backware es sich handelt (z.B. Tirolercake)
- Zutaten (z.B. Nüsse, Alkohol, usw.) und Bäcker:in anschreiben
- Plastikfolien bereitstellen zum Backwaren einpacken
- Warenausgabe: Backwaren mit Serviette, Torten mit Teller, Servietten und Löffeli
- Alufolien und Kartonplättli zum Verkauf «Take away»
- Notizzettel, Kugelschreiben, wasserfester Filzstift, Klebestreifen
- Standort Buffet gemäss Skizze im Abschnitt «Buffet» im Foyer prüfen

Bühnenverlängerung

- Schnelle Auf- und Rückbauvariante beibehalten. In diesem Fall die Tische mit dem Mikroskop nicht auf dem Teil Bühnenverlängerung platzieren

Back-Office (war in der Herrengarderobe)

- 1 Tisch und 2 Stühle; (Stromanschluss vorhanden)

Technische Hilfsmittel (z.B. Mikroskop)

- Terminvorlauf einhalten (mind. 2 Monate vor Ausstellung)

Lieferanten / Rechnungsadresse

- Bei den Lieferanten die Rechnungsadresse zu prüfen. Grundsatz: Rechnung an Waren-Empfänger (statt Kassier). Grund: Materielle Prüfung der Rechnung und anschliessende Weiterleitung an den Kassier

Service

- Schichtwechsel gleichzeitig einplanen (Instruktion Bestellsystem)

Mengengerüste

- Pastetlifüllung / Pastetli / Getränke: Mengengerüste überprüfen

Parkplatz

- «Parkplatz gebührenpflichtig» am Parkplatze beim Fussweg zur Halle stellen.
- Ein Parkdienst an beiden Tagen (Inkasso via Parkuhr) ist bei ausgeschöpfter PP-Kapazität hilfreich (z.B. Wiese neben PP freigeben)

Datum Ausstellung

- Evtl. letztes Ferienwochenende, da bei Herbstferienbeginn viele Leute ferienabwesend sind. Ein Datum ausserhalb der Ferien ist wegen der Hallenbelegung am Donnerstag und Freitag nicht möglich
- Die Küchenbenützung ist nicht ferienabhängig. Wenn letztes Ferienwochenende: Die Kühlwagen und das Material draussen müssten am Montag früh weg sein.

Parkplatzaufsicht

- Sonntag: zu wenig Parkplätze, was zu einer Reklamation führte. Aus Ressourcen-gründen am Sonntag keine Parkplatzaufsicht im Einsatz (Rückfallebene wäre der Joker gewesen, dieser war anderweitig im Einsatz). Evtl. Wiese neben dem Park-platz bei zu wenig PP nutzen

Transporte

- Alle Transporte sind zu definieren und wenn Fahrzeuge ausgeliehen werden, ist eine allfällige Entschädigung im Voraus zu klären

T-Shirts

- Hochrechnung nach Anmeldezwiseinstand für Bestellung verwenden

Personaleinsatz (Abdecken von Spitzen)

- Küche: 5 (statt 4) Personal pro Schicht, um Pausen abzudecken (1 x Salat zubereiten, 1 x Sauce abschmecken, 1 x Bedienung Steamer, 1 x Portionen schöpfen, 1 x Koordination Bestellungen)
- Service: siehe Bemerkung unter «Bestellsystem»

Anhang

Um den Umfang des Schlussberichtes einzugrenzen wurden folgende Dokumente auf einem Stick zusammengefasst:

Administration, Finanzen & Personal

- Protokolle und Pendenzenliste
- Organigramm mit Aufgaben
- Bewilligungen / Jugendschutz
- Einsatzpläne Personal
- Briefingunterlagen
- Rechnungen / Lieferscheine
- Umsätze Kassensystem Sa/So
- Warenkalkulation
- Preisliste Festwirtschaft
- Schlussrechnung

Externe Kommunikation

- Inserate
- Tischsets / Tischsteller
- Signalisation Ortseingang

Küche

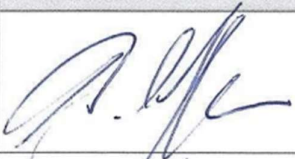
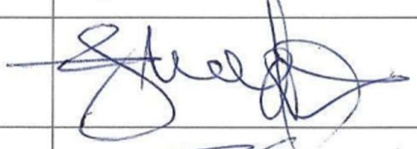
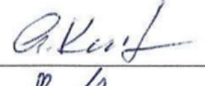
- Verwertung Waren-Restbestand

Ausstellung

- Eröffnung Vernissage
- Moos / Laub sammeln
- Liste der ausgestellten Naturpilze
- Liste der ausgestellten Kunstpilze
- Fotos Ausstellung

Genehmigung Schlussbericht

Dieser Schlussbericht wurde am Debriefing vom 16. November 2024 durch folgende OK-Mitglieder genehmigt:

Name	Beschrieb	Unterschriften
Beat Affolter	OK-Präsident Ressorts Administration & Personal	
Walter Steffen	OK-Vizepräsident	
Erika Gilomen	Ressort Küche	
Andrea Schranz	Ressort Buffet	
Ueli Kehrli	Ressort Ausstellung	
Hans Zurbuchen	Ressort Externe Kommunikation	
René Schranz	Ressorts Infrastruktur & Service	
Juliane Heiber	Sekretärin	
Stefan Balli	Kassier	
Aline Kurt	Beisitzerin	
Hans Zürcher	Beisitzer	
Werner Meyer	Beisitzer	
Hans Zürcher	Beisitzer	
Hansruedi Batzli	Beisitzer	



Nach dr Usstellig isch vor dr Usstellig! Muesch also nid truurig si 😊!