

Funktionärs-PM

Servering och hamburgeri

Sprintcupen (deltävling)
Salomonruschen och Vårbystafetten
Höga Kusten Ski Tour (deltävling)

Allmän information

Vilka som är funktionärer och vem som är huvudansvarig för respektive funktion framgår i det dokument som mejlas ut via SportAdmin. Den som är huvudansvarig har i uppgift att kalla till ett planeringsmöte eller på annat sätt kommunicera med sina funktionärer, tex. via Supertext etc. Huvudansvarig för varje funktion blir alltid kallad till ett tävlingsmöte av den som är Tävlingsledare.

Övrig information om tävlingen hittar du på www.varby.nu

Sprintcupen (deltävling) och Höga Kusten Ski Tour är kvällstävlingar

Det är en mindre servering, ta stöd i anteckningar som är relevanta nedan. Men det är enbart servering/försäljning av ett mindre utbud av fika, kaffe/kaka och saft, dricka/godis.

Salomonruschen och Vårbystafetten – se nedan!

Att göra inför tävling

1. Som ansvarig för serveringsgruppen på Vårby sammankallar du gruppen, organiserar och ser till att allt kring serveringstillfället fungerar och flyter på.
2. Serveringsuppdraget inkluderar allt som serveras så både grill, café, extra bord och att toaletterna i stugan hålls rena med tömda papperskorgar och påfyllda papper.

Hur det har fungerat tidigare – kan vi lära oss av tidigare tävling?

En lista över hur mycket som gick åt förra tävlingen hos XXX

Det finns även en utvärdering över lärdomar att ta med sig till denna tävling.

Vad ska serveras

Detta bestämmer du och gruppen tillsammans. Ett bas-utbud brukar inkludera hamburgare och korv, hembakat fika, toast och semlor. Bestäm med din grupp och förankra med tävlingsgruppen (tävlingsledare och de som är ansvariga för olika stationer – du kommer att få en inbjudan till möte)

Det som ska bakas, t ex långpannekakor –bakas oftast av de funktionärer som inte kan delta. Då kontaktar du dem och ber dem baka önskad mängd och märka med tävling, namn och innehållsförteckning. (se även bilaga förslag meddelande till de som ska baka). Finns inga funktionärer som inte kommer, så fördelas bakkingsuppdraget ut i gruppen.

Annat fika såsom t ex semlor kan köpas till bra pris av t ex Gräddat i Norr. Hon brukar även kunna fakturera Vårby. Koordinera ev. med övriga ansvariga för servering på andra tävlingar.

Inhandling

Till eventet ansvarar du för att handla det som ska handlas. Du (eller någon du delegera till) kan handla på Willys (hittills har de haft bäst priser) eller på ICA. Där har vi möjlighet att fakturera. Det går även att handla på andra ställen – men då får du lägga ut för kostnaden och får tillbaka det då du lämnar in kvitto. Kontakta föreningens kassör.

Du ansvarar även för att inhandla förbrukningsvaror såsom papperstallrikar, servetter, muggar, assietter, hamburgerfickor osv Kontrollera dock först i Vårby-stugans skåp för förbrukning och i köket vad som redan finns. Allooffice brukar ha bra priser för detta. De kan också fakturera.

Leverans upp till stugan av inköpt storhandling eller bulkigt material

Om du kontaktar någon i spårgruppen kan de oftast hjälpa till att köra upp handlingen till stugan.

[Innan tävlingsstart/Under tävling](#)

Öppettider

Överväg om ni vill sätta fasta öppettider. Kolla mot första och sista start och förankra med tävlingsledningen.

Caféet

Det behövs 3-5 personer i cafédelen beroende på tid på dagen och vad som serveras. När det är intensivast behövs alla personer för då blir det snabbt kö och ska gå undan. Det behövs t ex Någon som gör semlor och som fyller på. Någon som torkar bord, fixar med badrummen och diskar undan. Någon som tar betalt. Någon som sköter korv och sköter toast. Naturligtvis kan man rotera på uppgifterna.

Det behövs rejält med QR-koder och prislister. Kom ihåg att även lägga en prislista inne i försäljningssidan så att den som ska ta betalt snabbt ser priserna.

Ställ ut ett par sopkorgar som snabbt kan tömmas under dagens gång och underlätta att det hålls rent i stugan.

Det finns ett stort mackjärn som fungerar jättebra till stora tävlingar.

Fikabord utomhus

Här behövs 1person – kan ev. vara del av grill-upplägget.

Grillning

Det behövs minst 4 personer i högtryck och gärna någon till som kan hjälpa till att torka undan, hämta saker och sköta logistik. Det kan fördelas t ex med en person för hamburgerbröd och betalning och två till tre personer på grillen.

Stäm av om det finns någon i föreningen som har en stor grill att låna ut till Vårby. De som kör skotrar och spårmaskin kan hjälpa till att köra upp grillen.

Stora grillredskap finns i köket.

De tre stora hopfällbara borden som står i stugan kan användas till grillserveringen / serveringen ute. Det kan vara en trevlig idé att köpa pappersdukar att lägga på dem eller kanske vaxduk som är avtorkbar. (Det blir söligt på bordet med ketchup och senap).

Ett separat fristående bord för hamburger-tillbehör underlättar för att kön flyter på.

Det finns även en stor gasdriven wok i uteförrådet som dock behöver ses över innan användning.

Se till att starta upp grillen i god tid. Ni vill hinna grilla på ett lager hamburgare att ha på varmhållning då rusningen kommer. T ex vid första start 10:30 kan man gärna starta upp redan kl 9.

Se till att det finns tydligt uppmärkt skräp-hantering och burk/dricka-återvinning. Plastade skyltar med "Sopor" och "PET-/flaskor" ska finnas tillgängliga i köket i Vårby stugan.

Skyltar och pinnar för att styra upp återvinning och grill-kö ska finnas i förrådet – om inte be om att det blir framtaget till tillfället. Hellre för många listor och QR-koder än för få.

Skötsel av toaletter i stuga och omklädningsrum

Pappershanddukar och toalettpapper finns i förbrukningsskåpen utanför köket. (man måste ha koden till hänglåset) För att öppna hållaren till pappershanddukarna används öden lilla nyckeln som hänger i städsåpet.

Schema och tider

Det kan vara bra att fördela så att några kommer tidigt och hjälper till att sätta upp allt och förbereder mackor, semlor och ev. mat. De som inte kommer tidigt får istället stanna sent och hjälpa till att städa undan i köket.







Efter tävling

Städning av köket

Serveringsgruppen ansvarar för att städa köket och tömma kylan. Om ev. annan tävling eller aktivitet är snart därefter kan man komma överens och se vad som kan användas till senare tillfälle. Samma gäller för det som blivit över i form av mat och fika. Det som inte används kan föras till nästa tillfälle.

Städning av stugan

Städgruppen tar vid och städar resterande stuga. De sköter även att forsla undan sopor och pantåtervinnningen. Nyckel till soptunnan nere på parkeringen hänger också i städsåpet.

