En bild som visar rita, tecknad serie, illustration, Tecknade serier

Automatiskt genererad beskrivning

**KÖKSGRUPPENS ARBETSUPPGIFTER OCH ANSVARSOMRÅDEN**

Köket är hjärtat för **all** verksamhet och alla vill ha mat och äta sig mätta. Därför är det viktigt att vi inom klubben delar upp oss och hjälps åt med allt vad köksuppgifterna innebär. Inse hur viktig kökspositionen verkligen är.

Eftersom klubben har vuxit under de senaste åren med olika arrangemang är det viktigt att vi inom klubben delar upp kökets uppgifter så det inte vilar på en/två personer för köksuppgiften blir då tungarbetad.

I möjligaste mån får vi alla önska/komma med förslag på vilket arrangemang som passar oss att ha hand om köket.

Annetth tar kontakt med banken och tar ut ett ytterligare kort för inköp. Detta kort förvaras i det inlåsta kassaskrinet där det också efter inköp ska läggas tillbaka samtidigt med kvitto på inköpta varor. Koden får vi komma överens om var vi kan förvara.

**Före arrangemang:**

* **Köksansvariga** gör i god tid ett upplägg vem/vilka som har hand om köket och informera om detta i gruppen ”medlemsinfo” så alla vet vem/vilka som har hand om köksdelen
* **De som har hand om köket:** Planera mat och tilltugg, gå igenom vad som finns i frysen. Hör med Annetth hur många personer som ska serveras lunch och planera inköpen efter det.
* Ta en kik på vad för extrapriser som finns runt omkring och planera gärna menyn därefter. Gör inköpen som behövs och var prismedveten.
* Läsk/vatten finns ofta extrapris på Torebrings i Aneby och faktura ställs till [kassor@skhoglandet.se](mailto:kassor@skhoglandet.se)
* Dricksvatten på dunkar – se till att alltid den stora dunken är full och ta hem de mindre dunkarna och fyll på med vatten.
* Viktigt att kort och kvitto läggs tillbaka i kassaskrinet samma dag som inköpen är gjorda.
* Övrigt som ska finnas att tillgå är mackor, korv och bröd, kexchoklad, läsk, kaffe till övriga deltagare.

**Under arrangemanget:**

* Kaffe och mackor ska oftast vara klara för servering runt 07.15 till exempelvis figuranter och domare/beskrivare.
* Lunchen ska planeras och finnas klar på tänkt tid (rådfråga prov/testledare) om önskad tid.
* En kökspersonal måste **hela tiden** då det finns folk inne i stugan som vi tror ska äta/dricka stå och ta emot betalning.
* Ansvara för att alla som inte äter ”gratis”, dvs hjälper till under arrangemanget betalar sina inköp. Finns det en lista så se till att det finns telefonnummer till personen om de glömmer att betala. Ha själva hand om listan och fyll på vad respektive person äter/dricker.
* Ta reda på vilka som arbetar/tjänstgör under arrangemanget eftersom det endast är dessa som man behöver laga mat till.

**Efter arrangemanget:**

* Duka av och iordningställa köket, torka av på ”bardisken”, sopa av alternativt dammsuga golven i köket, bardisksrummet och det stora rummet
* Se till att överbliven mat tas om hand. Det som ska frysas läggs i frysen med innehåll och datum. Det som ska slängas slängs och inte bara ställs in i kylen.
* Kolla igenom kylskåpet så det inte ligger gammal mat och möglar och luktar surt.
* Ta ut soppåsar, även de på toan.
* Ifall säcken med pant är relativt full – ta med till pantstation och panta dem. Ta pengarna och swisha sedan in rätt belopp till **123 025 21 30**

**Gruppen:**

**Förslag på köksansvariga**: Eddie Sandström och Ann Merbach. Köksansvariga utser vilken/vilka som står i köket i god tid före varje arrangemang och delger det till ”medlemsinfogruppen”.

Med det här upplägget så räcker det att varje aktiv medlem har hand om köket i alla fall 1 gång/år. (Ann, Eddie, Lennart, Sonja, Katarina, Britt-Marie, Robin, Lotta, Annetth, Kenneth, Mikaela, Caroline, Naser, Anna W, Kristina, Ellen). Björn ej medtagen pga att han oftast själv är test/provledare.

Vid större arrangemang behövs att alla hjälps i köket.

**Menyförslagen här nedan är mycket lättlagad och ej tidskrävande mat vilket även gör inhandlingen smidigare:**

**Lagad mat endast till domare, beskrivare, figuranter och kökspersonal.**

1. Kassler med potatissallad, bröd, grönsallad

+ korv med bröd, mackor

1. Stekt ägg och pyttipanna, rödbetor

+ korv med bröd, mackor

1. Köttbullar med potatismos och gräddsås, lingon

+ korv med bröd, mackor

1. Spagetti och köttfärssås

+ korv med bröd, mackor

1. Korv Stroganoff och ris,

+ korv med bröd, mackor

1. Pannbiff med lök, potatis, sås, lingon

+ korv med bröd, mackor

1. Chili con carne

+korv med bröd, mackor