

<i>Dokumentbeteckning</i> Instruktion Matlag		<i>Framtagen av</i> Åsa Österholm/ Ronny C	
<i>Utgåva</i> 03	<i>Reviderad av</i> Ronny C	<i>Godkänd av</i> Birgitta Rydén	<i>Giltig från</i> 2008-09-14

Allmänt

Inköpsansvarig: Thomas & Birgitta Rydén
(0581-120 38, 073-152 44 63)



- ✓ Matlag i samband med cup bör bemannas enligt följande:
Frukost: 3 personer
Lunch : 2 personer
Middag: 2 personer
Kvällsmackor: 2 personer
- ✓ Se till att få matschemat i god tid innan cupen för planering av matlagningsfunktionärer.
- ✓ Bra om ett möte ordnas med ansvarigt matlag och någon från styrelsen samt ev. Birgitta C för samordning ca 1 vecka innan.
- ✓ Kolla upp vilken lokal maten ska serveras i (normalt Klubbrummet, Fritidsbyn, Stadsskogsskolan eller Meritors matsal) samt stäm av med nycklar, vilken utrustning som finns, hur lokalen får nyttjas samt andra önskemål från hyresvärderna ex. vis städning etc.
- ✓ Nyckel till lokalen finns i Maxim inför varje cup, och ska lämnas där efter varje pass om man inte kommer överens om annat.
- ✓ Boka in en tid dagen innan för att hjälpa till att frakta/bära råvaror till resp. serveringslokal.
- ✓ Viktigt! Kolla om där finns några allergiker med speciella kostönskemål.

Råvaror och serveringsrekvisita

- ✓ Följande ska tas med till serveringslokalen dagen innan:
 - Oboypulver
 - Te
 - Kaffe
 - Strösocker
 - Sylt
 - Äppelmos
 - Salt
 - Mjukt bröd
 - Korv eller skinka
 - Ost
 - Smör
 - Mjök (endast till frukost, finns de mjök kvar serevera den till sista måltiden)
 - Multidryck (endast till lunch och middag)
 - Havregryn
 - Flingor (flera paket)

- Fil
- Gurka
- Kaffefilter
- Teskedar & matskedar (plast)
- Knivar & gafflar (plast)
- Djupa & flata tallrikar (papp)
- Assietter
- Muggar
- Diskmedel
- Städmedel
- Disktrasa
- Diskborste
- Disksvamp
- Sopsäckar (stora plast)
- Servetter
- Hushållspapper
- Termos
- Matlådor (finns på frysen vid varulagret)

Servering

- ✓ Till frukost ska det kokas havregrynsgröt samt värmas mjölk till Oboy. Ställ fram bröd, smör & pålägg.
- ✓ Lunch & middag kommer som catering ca 30 min före första måltid (f.n från Arnolds Dinner, Lindegården). Här ska man ställa fram och ev. vara behjälplig med servering. OBS! Mjölken är enbart till för frukost. Till lunch & middag ska det serveras multidryck, ca 3 dl per person.
- ✓ Kvällsmackor består av en halv siktkaka med smör, ost, skinka, gurka, tomat och sallad. Till detta serveras även en burk med dryck. De iordningsställs på kvällen ca 17.00 och läggs i brödbackar (finns i Maxim) som sedan ställs i uteserveringen på Lindehov tillsammans med drycken, märkt med de lag som beställt. Lagen får sedan hämta dessa där.
- ✓ Om det blir mat över lägg den i matlådor och ta med till Lindehov för infrysning. (OBS fryr ej in potatis)

Städning

- ✓ Vi ska vara noggranna med vårt goda rykte och plocka undan samt städa efter oss – då har vi en garanti att få låna lokalen även till nästkommande cup!
- ✓ Städning av lokalen ska ske efter varje pass – ett hygienkrav!
- ✓ Efter sista frukosten körs kvarvarande matvaror etc. till Maxim och plockas in på respektive plats. Övrigt transporteras till Lindehov efter att sista laget ätit sista cupmålet.
- ✓ Sopsäckar tas med och läggs i sopcontainern vid Lindehavs södra gavel efter varje måltid.

VAR ALDRIG RÄDD FÖR ATT FRÅGA NÅGON ANNAN LINDLÖVEN-FÖRÄLDER ELLER NÅGON I STYRELSEN OM HJÄLP ELLER RÅD – ALLTID FINNS DET NÅGON I NÄRHETEN SOM STÄLLER UPP !