



VEILEDEREN TIL MIDDAGSANSVARLIG

Middag lørdag kl. 14:00-17:00 søndag kl. 13:00-16:00

Oppstartsmøte med hele gruppa presentasjon, gå gjennom vakta og fordel funksjonærer på de gitte plassene.

Klargjør for middag, lørdag er det taco m/tilbehør og søndag pøsegryte med ris. (kommer i varmekasser fra På bordet)

Fylle bakkene på bordet med tilbehør til middagen.

1 person ved inngangen som sjekker deltakerkort og gir antibakk

2 og 2 i båsene til servering av middag. Bruk av hansker og forkle.

2-4 som lempet ut fra kjølebil og inn i curlinghallen, disse funksjonærer vil ha ansvar for å fylle på i kjøleskap. (alle skapene skal være fulle etter endt vakt)

Når det er igjen ca. 1 time av middagen stenges det ned til 2 bord med matsservering. Det åpnes ikke flere pakker av tilbehør. Her er det viktig at men hele veien ser an behovet for påfyll. (registrer ant. pakker som åpnes)

Drikkestasjon med vann og kaffe

Vi har glutenfri og laktosefri middag, alternativer til plantebasert serveres ved grillen.

Tørking av bord og benker

Søppelhåndtering, vi i Baldus er opptatt av kildesortering, søppel containere vil stå oppe på grusplassen mellom hallene. Dette ryddes med jevne mellomrom.

Ved avslutning av middagsfunksjonærer:

Forbredelser til frokost: legge på ren duk, sette frem tallerkener 22 cm og dype, fylle på med kopper, sette rene bakker på bordet.

Avslutte vekten med et lite oppsummeringsmøte, registrere mengder som er åpnet. Her vil det ligge lister hvor dere setter kryss når dere tar ut og åpner. (dette for å få en oversikt om vi har truffet rett på innkjøp for senere)

HUSK VI ER DER FOR STØTTE OPP OM VÅRE BARN!

SI JA NÅR DU KAN OG NEI OM DU MÅ!

Hilsen

Liv Backstrøm- Mob. Nr.: 95035600 og Jon Ivar Brekken- Mob. Nr. 93664648

Serveringsansvarlig Baldus Cup