



HUSK Det skal være rart at være frivillig, så smil, hjælp hinanden og bær over med hinanden

Forkøkken - Arbejdsbeskrivelse

Mødetid: Står typisk i mail, men typisk kl. 17.30

Arbejdsfordelingen mellem forkøkken og servering kan være lidt forskellig, så snak om, hvordan det skal foregå.

Inden gæster kommer:

- Tjek at der er kaffebønner nok og sort the og urtethe
- Tjek at der er sukker og fløde (som ofte er sødmælk) – kig i køleskabet
- Skære brød ud og fylde i brødkurve
- Find teskeer frem, så de er parat
- Brugsanvisning på kaffemaskinen bør læses og tænd får maskinen
- Gå en runde og se at toiletterne er i orden med håndklæder m.m.

Når gæsterne kommer:

- Hjælp evt. serveringen med at bære smør, brød og forretter ind
- Hjælp evt. serveringen med at finde og åbne vin
- Forkøkken hjælper med at fylde buffeten op
- Sæt gang i kaffebrygningen og husk især at tænde for opvarmning af beholderne
- Gå en runde og se at toiletterne er i orden med håndklæder m.m.

Når maden er spist:

- Vær parat til at lave bakker til de borde, der bestiller kaffe og the. Der skal altid sukker og mælk og teskeer på bakkerne. Vær klar over at du nu kan få meget travlt, og hold hovedet koldt
- Pas på ikke at fylde kaffe i tekander og omvendt
- Vær opmærksom på, at man må drikke alt det kaffe man orker, når man har betalt
- Er der tid, kan man hjælpe med at bære snavset service ud
- Hvis opvaskeren har travlt, bør man også hjælpe med at tørre bestik og sætte rent service på plads
- Der skal være kaffe og the til salg i baren - også i salen, så sørg for at sætte dette frem, kopper, underkopper m.m.

Når koncerten starter:

- Tjek toiletterne igen.
- Lav evt. mere kaffe, så der er til pausen, men pas på at vi ikke ender med at skulle smide mange liter ud
- Efter brug skal kaffemaskinen skylles med rent vand

Har du spørgsmål, spørg vagthavende bestyrelsesmedlem