

Mat og drikke 17. mai på Nesøya



2017

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Contents

Innledning til Mat og Drikke gruppen	3
Målsetning til arrangementskomiteen	3
Informasjonsdeling	3
Rodeledere 2017	4
Mat og Drikke gruppen	5
Forberedelser	7
Faktura	9

Versjon 2

19.april

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Innledning til Mat og Drikke gruppen

Vi i Mat og Drikke gruppen skal bidra til å skape de gode øyeblikkene for unge og gamle på 17. mai!

Vi skal sikre at alle, også de med allergi, har noe godt å spise og drikke.

Vi skal yte den gode servicen slik at alle får en god opplevelse.

Vi skal ivareta mattrygghet gjennom god hygiene, lagring og logistikk.

Vi skal samarbeide tett med de andre rodene for å gjøre 2017 til et godt arrangement hvor inntektene kommer våre barn til gode!

Målsetning til arrangementskomiteen

- Få frem budskapet om hvorfor vi feirer 17. mai
- Skape et godt økonomisk overskudd som bidrag til FAU
- 17. mai på Nesøya er gøy!
- 17. mai på Nesøya er kontaktskapende!

Informasjonsdeling

All informasjon om arrangementet og tidligere års logistikk og oppgaver ligger på portalen

<http://www.maxb.no/17mai/wiki/index.php/Hovedside>. Alle rode-ledere får tildelt brukernavn og passord.

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Rodeledere 2017

Mat og Drikke har behov for koordinering med andre rodeledere.

Dette er rodeledeerne for 17. mai Nesøya 2017

Navn	Ansvar/Rodeleder	Email	Mob
Cathinka Skotvedt Sundling	Leder	cathinka@skotvedt.no	90190717
Kathrine Kristiansen	Nestleder	kathrine@oggi.no	93415473
Robert Carlsen-Brown	Barneleker	rob@carlsen-brown.com	93033688
Nils Høivik	Nattevakt	hoiviknils@mac.com	93613517
Camilla Lindberg	Dekorasjon og miljø	camilla@lindberginvest.no	40210233
Alexander Hotvedt	Rigging	ah@takstsenteret.no	90133963
Asbjørn Enge	Mat/Drikke	ae@eika.no	99256921
Hege Rike Fossum	Tog	hegefo@yahoo.no	99725999
Gøril Tollefsen	Trykksaker	goril@webinnovation.no	91514045
Maja Villseth Eimhjellen	Lodd/Premier/Sponsing	majavillseth@gmail.com	92622270
Tom Arne Dawes Kirchner	Teknisk/Underholdning	tom.arne.kirchner@certego.no	99575859
Randi Dawes Kirchner	Økonomi	rd@tandem.as	90090202
Kari Guldteig	Logistikk / kommunikasjon	kari.guldteig@aurora.no	97783017

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Mat og Drikke gruppen

De som er uthevet er ansvarlig koordinator for oppgaven.

Navn	Oppgaver	e-post	mob
Asbjørn Enge	Rodeleder	ae@eika.no	99256921
Innkjøp			
Hilde Abrahamsen	Koordinator	hilde.abrahamsen@icloud.com	95946311
Logistikk			
Hans Jørgen Runde	Koordinator	hjrunde@gmail.com	48192257
Christian Ditlev-Simonsen Berge	Logistikksupport	christian@gastronaut.no	93052508
Mat og drikkeproduksjon			
Jorrit Enserink	Koordinator (kaffe/te, pizzaproduksjon, vaffelsteking, popkornlaging, pølselaging, kaker)	jorrit.enserink@me.com	95005641
Rikke Hammer Eriksen	Produksjonssupport	rixhammer@yahoo.no	90976003
James Clowes	Pizzaansvarlig	jdclowes@gmail.com	90286989
Lisa Dahl Nissen-Lie	Popcornansvarlig (produksjon og salg)	lisa@nissenslie.no	99737311
Kine Lossius Årthun	Ansvarlig hygieneinformasjon	frkine@hotmail.com	99426993
Tomomi Maeda		maedatomomi@hotmail.com	46282133
Rubab Shah		rubab.shah@live.no	97565805
Anne-Marit Floberg		annemarit.floberg@yahoo.no	90647091
Aijana Khudaibergenova		aijana3888@gmail.com	93982544
Anders Larsen		anders_larsen@outlook.com	94122544
Marianne Aall		m.aall@hotmail.com	95776464
Hanne Gunther Lien		guntlien@online.no	91642492
Kristine Runde		kristine.runde@gmail.com	40551588
Salgskordinator			
Annikke Sørensen	Koordinator salg	annike.sorensen@exxonmobil.com	97777913
Endre Fosen		endre.fosen@gmail.com	95201385

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Jørgen Lindberg		jl@nordicds.no	93052508
Jan Fredrik Sørensen		jf.sorensen@hotmail.com	97102598
Linda Pedersen		limped@ous-hf.no	91106219
Karina Folvik		karinafo@gmail.com	98247046
Ole Ågesen Gulsvik		ole-angu@online.no	99568520
Aldona Pietrzyk		donia77031gmail.com	96817734
Aretha Fiskaa		arethamelo@hotmail.com	93485793
Dag-Rune Kristiansen		drk@privatmegleren.no	91391300
Bela Tonay		bela.tonay@gmail.com	91340039
Tonje Hermann		tonjehermann@gmail.com	99797171
Robert Hermann		herr.posteo@net.de	91554100
Aram Movafagh		bunddigg@hotmail.com	92444449
Kikki N. Sørensen		kikkins@hotmail.com	99585941
Martin Andresen		8@slg.no	99400100

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Forberedelser

Oversikten under gir en overordnet oversikt over oppgavene før, under og etter arrangementet. Det er viktig at den enkelte koordinator sjekker detaljene i oppgaven og gjør nødvendig vurdering dersom det er behov for annet utstyr / oppgradering / nye leverandører / sponsorer.

Aktivitet	Uke	Kommentar	Ansvarlig	Kryss når ok
Gjennomgang av årets mat/drikke oppsett	8-12	Privat	Rodeleder/ Innkjøp	
1. Informasjonsmail til gruppen	8	epost	Rodeleder	X
2. informasjonsmail til gruppen	12	epost	Rodeleder	
1. Møte Rodeleder og koordinatorene	12		Rodeleder	
Sikre tilgang til klasserom og tilgang til kjøkken og lager	10-12	Skolen	Rodeleder	
Koordinering og detaljplaner	10-14	Skolen og rodeleder	Rodeleder	
Salgsplakater (sjekk om noen har laminering)	10-14	Sjekket med Kiwi at samme priser og utvalg gjelder	Rodeleder	X
Priser (merk glutenfrie pølser)	10-14	Sjekket med Kiwi at samme priser og utvalg gjelder	Rodeleder	X
Kaffebeholdere (leie/kjøpe?) Vurdere innkjøp nye duker Harald N-L Sjøpeltømming, - bokser og – poser Oversikt over hvem fra andre roder som bidrar til salg	10-14	Avklaring Rodeledermøte	Rodeleder	
Innhente erfaring fra tidligere Mat/drikke ansvarlige	8-14		Rodeleder	X
Avtale med Kiwi for leveranse 16. mai, inklusive lagring utover skolens lager	8-12	Kiwi	Innkjøp	X
Innkjøp (se innkjøpsliste) / (Sponsing av mat)	8-14	Kiwi	Innkjøp	
Pizza (Pizzabunner + toppng alt. ferdig) tidligere koordinert med pizza ovn	10-14		Innkjøp	
Budsjett / oversikt over kostnader	10-14	Så snart det er på plass. Som i fjor.	Innkjøp/Logistikk	X
Oversikt over utstyr lagret på skolen: Opptelling, Komplimentering av papptallerken, servietter, kaffe-/tekopper, teskjeer etc. Informer Innkjøpsansvarlig om antall sukkerbiter eller annet langtidslagret mat/drikke for å unngå unødvendig innkjøp Pølsevarmere (sjekke at 3 fungerer)	10-14	Skolelageret	Logistikk	
Avtale med NIL om kjøp av brus/is som er til overs.	10-14	NIL (se www.nil.no for daglig leder)	Logistikk	

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Leie 2 frysedisker til is, viktig å være tidlig	6	Hennig Olsen	Innkjøp/Rodeleder	X
Leie av Pizza ovner (store) Eventuelt bruke skolekjøkken. Vurdere kapasitet	10-14	Rodeleder er i dialog med Westend Bakerier AS) + NIL	Innkjøp, matproduksjon v/ Pizzansvarlig	
Leie av Popcorn maskin (sikre at popkorn og begre følger med)	10-14	Rodeleder er i dialog med Asker og Bærum utleie http://www.abutleie.no/	Logistikk	
Ta imot is-disker	19-20	På skolen	Logistikk	
Ta imot pizza ovner	19-20	På skolen	Logistikk	
Oversikt over utstyr lagret på skolen	10-14	Skolen	Logistikk	
Sjekke tilgang til kjølelagre	10-14	Skolen, Kiwi	Logistikk	
Oversikt plassering / rigg	10-14	Rigge gruppen	Logistikk	
Avtale med skolen at kjøleskapene kan brukes til kaker o.l.	10-14	Skolen	Mat og drikkeproduksjon	
Informasjon og koordinering av kakebaking til alle familier (husk marking av utstyr og at dette må tas med hjem) + merking av glutenfritt og laktosefritt	10-14	Epost/lapper i skolesekken	Mat og drikkeproduksjon	
Lage hygiene-informasjon til salgsboder og kjøkken	10-14		Mat og drikkeproduksjon	
Lage vakt skjema (hvem står hvor) salgsboder og kommunisere dette. PS! alle i Mat/drikke er deltakerne + foreldre fra andre roder	10-14	Epost til alle	Salg	
Lage liste over transport av varer fra Kiwi	6-14		Logistikk	
15. mai	KI			
Opptelling av varer fra Kiwi alt. leveranse 16 (avklares)			Innkjøp	
Transport av varer med biler			Logistikk	
Lagring av varer (fryser, plassering etc)			Salg	
Is i fryser			Salg	
Stryke forklær			Salg	
16. mai	KI			
Være tilstede ved rigging	16.00		Alle	
Gjøre seg kjent med salgsbodene og priser			Alle	
Klargjøring: Kaffebeholdere Pølsekokere klargjøres og vaskes + isdisker plasseres ut ved salgsbodene Pizzaovner klargjøres på kjøkkenet			Mat og drikkeproduksjon	
Henge opp hygiene plakater på kjøkken og i salgsboder			Mat og drikkeproduksjon ved særskilt ansvarlig	

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Gjennomgang og henge opp vaktliste			Salg	
17. mai	Kl.			
Koordinere mottak av kaker med nattevakt Kaker, melk, vaffelrøre inn kjøleskap Mottak av vaffeljern Popkornmaskin plasseres ut ved salgsbodene	07-10	Skolen	Mat og drikkeproduksjon	
Klargjøring av salgsbodene/utstyr: Servietter, tallerkener etc.			Salg	
Koordinatorer møtes	09.00	Skolen	Koordinatorer	
Alle møter senest	10.00	Skolen	Alle i gruppen	
Åpent for salg	11.00	Pølsebod, Pizza og popkorn Kaffe og te, Vaffelsteking, Kake og is. Se vaktskjema	Salg	
Koordinering av salgspersonell fra andre roder, ca 20 personer			Salg	
Logistikk matproduksjon / kjøkkenet / forsyning Kaffe, kaker, pizza etc. ca. 10 personer			Mat og drikkeproduksjon	
Etter arrangementet	Kl			
Nedrigg og ferdig ca. kl. 18.00 Ingen er ferdig før alle er ferdige ☺ Pakking av utstyr (tallerkener, servietter etc.) i merkede kasser Kaste søppel Rydde kjøkken Samle Kakefat, vaffeljern, kaffekanner etc. for avhenting Etc.	15.30- 18.00		Alle	
Oppsummering – forbedring til neste år		Epost	Rodeleder	

Faktura

Innkjøp og logistikkansvarlige signerer ut bestilling og faktura sendes til økonomiansvarlig.

Mat og drikke 17. mai på Nesøya

Aktivitet	Uke	Kommentar	Ansvarlig	Kryss når ok
Status oppgaver per 28. mars:				
Besøke skolekjøkken for å planlegge produksjon, logistikk og salg	31. mars 08.00	Deltakere: Hans, Jorrit, Hilde, Annike og Asbjørn	Asbjørn avtaler med skolen	
Avklare status for kjøling	13	Avklare om dette finnes på skolen	Logistikk (Hans J)	
Kiwi: Avklare om vi kan hente ut varer på morgenen 17. mai	13	Påvirker behov for kjøling	Innkjøp (Hilde)	
Avklare status for papptallerkener, servietter, kaffe- og tekopper, teskjeer etc	13	Avklare om dette finnes på skolen	Logistikk og Innkjøp	
Avklare status for -vaffeljern - kaffebeholdere	13	Avklare om dette finnes på skolen eller om foreldre må stille med dette	Logistikk (Hans J)	
Oversikt over mat produsert 2016	13	For planlegging og fordeling matproduksjon <ul style="list-style-type: none"> - Mengde av ulike kaker og vafler - Info til foreldre, herunder hva de skal bake og hvordan dette skal presenteres og deles opp 	Matproduksjon (Jorrit) Asbjørn sender Jorrit kontaktinfo	
Klargjøre ansvar for produksjon <ul style="list-style-type: none"> - Vaffelansvarlig - Pølseansvarlig 	13	Hensikt: Tydeliggjøre hvem Logistikk og Salg skal ha kontakt med		
Avklare om behov for strøm til salgsboder og hvor strøm er tilgjengelig		Få bekreftet fra Rigg at de tar ansvar for strømtilførsel til salgsboder	Salg (Annikе)	

Møte 28. mars

- Oversikt over hva som er igjen av betydning for 17. mai 2018, ikke alt mulig smått
- Oversikt over plassering, ref kart

Mat og drikke 17. mai på Nesøya
