

RETNINGSLINJER FOR FÆLLESSPISNING I HALLINGELILLE

HVORDAN ER MAN MED I FÆLLESSPISNINGEN?

Alle hallinger er i princippet med og kan deltage efter lyst og behov. Om man spiser med én gang månedligt eller hver gang er underordnet, al deltagelse er velkommen.

Fællesspisning i fælleshuset foregår søndage, mandage og fredage-
Om onsdagen kører en anden ordning, hvor man i mindre hold spiser sammen i private hjem.
Onsdagsordningen har sit eget system og mere fast tilmelding, som der skrives ud omkring særskilt.

HVOR MEGET SKAL MAN LAVE?

Madhold består af hver 3 kokke og 2 opvaskere. Dette gør de enkelte tjanser mere overskuelige og giver flere mulighed for at kunne deltage.

Ordningen er baseret på fleksibilitet, tillid og ansvar. Man forventes at skrive sig på madlavnings- og opvasketjanser, så det nogenlunde balancerer med, hvor ofte man spiser med. Har man gode grunde til at bidrage mindre i en periode, er der mulighed for det. Hvis man har tid/lyst til at bidrage mere, skriver man sig bare på.

KOKKE: Et madhold består af 3 kokke per gang, med én chefkok, der fastlægger menuen og styrer slagets gang. Der er ikke sammensat kokkehold. Hiv fat i en nabo, skriv ud på mailinglisten eller find selv sammen i et hold, hvor i arbejder godt sammen. Opgaven er at fastlægge menu, købe ind og lave mad. Tjek også gerne afkrydsningslisten, efter spisning - selvom det fortsat er folks eget ansvar at skrive sig på.

OPVASKERE: Der er 2 opvaskere tilknyttet hvert madhold. Så slipper kokkene for at vaske op og de har derfor - ligesom opvaskerne - en noget kortere tjans. Opgaven er at rydde af på bordene, vaske op, ordne skrald, feje og vaske gulv.

HVAD SKAL MAN LAVE?

* Fællesspisningen er som udgangspunkt økologisk.

Den er også vegetarisk (godt for klimaet), mens der kan forekomme tilbehør i form af kød/fisk.

* Når man laver vegetariske retter, skal der være en ordentlig proteinkilde, så man kan blive mæt.

* Der skal være noget børnevenligt - f.eks. kartofler, frikadeller, pølser, gnavegrønt, spejlæg, kartoffelmos etc. Gerne adskilte grøntsager. Tjek børnenes egen liste.

* Der skal altid være en stor frisk salat/råkost/grønt. Anvend gerne vores egne afgrøder.

* Lav gerne rigeligt mad, så sent tilmeldte kan deltage og/eller der er rester, folk kan få med hjem til frokosten næste dag.

* Der hænger en liste på opslagstavlen, hvor folks diæter, allergier mm. står opført (opdater den selv!).

* Madholdet sørger for, at der er mad til alle rettidigt tilmeldte. Hvis der er diæter, der er svære at imødekomme, tager madholdet direkte kontakt til den/de berørte.

* Der bliver indkøbt basisting som krydderier, olier, eddiker mm. samt ris, pasta, lasagneplader, frø/kerner samt glutenfrit mel, for at mindske indkøbsbehov. Skriv på listen, hvis der mangler basisvarer i køkkenet eller forslag til noget, der også skal inkluderes. Også gerne køkkenting, fejl og mangler.

HVORDAN FOREGÅR FÆLLESSPISNINGEN?

* Kokkeholdet dækker bordene og maden skal gerne serveres på bordene, måske enkelte ting på buffeten. Hallinger opfordres til at komme tidligt og hjælpe lidt til.

* Skal man have maden med hjem, skal man komme 10 minutter i 6 og medbringe egne bølter.

- * Følger man en særlig diæt, er man velkommen til at tage sin mad med til fællesspisningen og deltage med egen mad, for hyggens skyld.
- * God bordskik: Alle møder til tiden. Ingen skal løbe rundt og forstyrre under spisningen og støjende leg og løb foregår kun ovenpå (forældreansvar).
- * Kokkene præsenterer maden. Har man lyst til et fælles ritual/sang for at velsigne/visе taknemmelighed overfor maden, er dette velkomment, men ikke en pligt.
- * Madrester 'ejes' af alle, der spiser med – dvs. at alle har ret til at tage mad med hjem, ikke kun dagens madhold. Medbring selv bølter til dette, selvom vi indsamler bølter i fælleshuset.
- * Er der meget mad tilbage, opfordres søndagsholdet til at koordinere med mandagsholdet, så noget evt. kan genbruges om mandagen.
- * Opvaskerne sætter vandbaljer frem, så folk selv kan skylle deres service af og sætte på opvaskebakkerne.
- * Det anbefales, at nogle af spiserne assisterer opvaskerne med at rydde af bordene, tørre borde af og stable stole, hvis man har tid og lyst.

TILMELDING:

Foregår ved afkrydsning ud for eget navn i ARK 1, senest kl. 12 dagen før. Gem evt. et link til filen på din computers skrivebord eller telefonens skærm. Har man ikke mulighed for at anvende det digitale system, kan man kontakte enten en nabo, madholdet eller fællesspisningsgruppen - så kan de skrive en på.

ØKONOMI:

Deltagelse koster 30 kr. for voksne og 20 kr. for børn fra 3-14 år, per måltid. Man betaler for de måltider, man spiser og er afkrydset for. Prisen for gæster er den samme som for hallinger, og opkræves af den halling, de er gæst hos. Der opkræves betaling for fællesspisninger kvartalsvis over PBS.

Kokke får refunderet deres udlæg, som indskrives direkte i ARK 2.

Udlæg refunderes direkte til kokken, ca. en gang månedligt. Kvitteringer ikke nødvendige.

SPØRGSMÅL ELLER PROBLEMER?

Kontakt fællesspisningsgruppen