

Beskrivelse af Skråningen 1's madordning, September 2022

Vedttaget på fællesmødet 2/10-2022

Organisering og roller

Det er obligatorisk at være med på et madhold.

Organiseringen af fællesspisningen baserer sig på:

- Faste madhold i 1 år ad gangen
- Ca. 8 madgrupper med ca. 9 voksne i hver
- Hvert madhold laver mad 2 dage i træk
- Hvert madhold laver mad ca. hver 4.-5. uge

Holdene er sammensat med hensyntagen til niveau, fleksibilitet og ønsker til roller/opgaver i gruppen. (Som udgangspunkt skal alle tage minimum én madtjans pr. runde for at der er nok personer til madlavning).

Man kan tage "orlov" fra sit madhold, hvis man er forhindret i at deltage, fx grundet sygdom eller lang rejse. Dette aftales internt på madholdene.

Ved barsel er der fuld barsel fra madholdet i 6 måneder fra barnet er født. Efter 6 måneder tager den barslende selv kontakt til sit madhold og aftaler, hvorvidt den barslende er parat til at vende tilbage til madholdet, helt eller delvist, eller om der er brug for yderligere barsel.

Hvis madholdene får brug for mere arbejdskraft, inddrages madgruppen for at omrokere på madholdene.

Hvert madhold organiserer selv hvordan madlavningen skal foregå.

I tabellen ses et oplæg til hvordan roller og opgaver *kan* organiseres:

Rolle	Opgaver	Tidsrum	Antal personer
Chefkok	Planlægge menu og bestille varer. Chefkokkene har også ansvar for økonomi, dvs. at de ikke overskrider det budget de har til rådighed. Organisere/supervisere kokkearbejdet i køkkenet. Det kan være en stor opgave at være chefkok, og derfor opfordrer vi til at		1-2 per madhold

	<p>nogle af opgaverne varetages af andre på madholdet, såsom:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tjekke og organisere varer samme dag som de leveres - koordinering af bemanning - allergiansvarlig - oprette fællesspisningen i kalenderen på Borigo. - slå dej op aftenen før - iblødsætning af bønner mv. aftenen før 		
Kok	<p>Madlavning og anretning</p> <p>Klargøre spisesal</p>	14.30/15.00-18.00	4-5
Opvask/ rengøring	<p>Opvask og rengøring</p> <p>Der hænger rengøringsmanualer i køkkenet.</p>	18.30-ca 21	4

Madhold sammensættes for et ca. år ad gangen, hvorefter "posen rystes". Man kan bytte tjanser mellem madholdene, hvis det bliver nødvendigt (vha. Borigo).

Alle beboere skal som udgangspunkt tage én fuld tjans, de dage hvor beboerens madhold står for fællesspisningen. Hvis man ikke kan tage en fuld vagt, skal man bytte med en anden tjans.

Det er op til de enkelte madhold at sørge for, at alle tjanser bliver besat. Madholdet beslutter selv, om det er i orden at tage alle tjanser på én dag og holde fri den anden dag samt hvor mange, der skal være på de forskellige opgaver, og hvordan opgaverne besættes.

Basisvarer

I køkkenet er der en række basisvarer, der altid skal være til rådighed for madholdene. Det er fx mel, olie, salt mm. Gry er basisvareansvarlig. Der hænger en liste over basisvarer på væggen ved tørlageret. Hvis vi er ved at løbe tør for basisvarer - skriv gerne en besked til Gry.

Indkøb

Leverandøren er Hørkram. Hørkram leverer hver tirsdag og fredag mellem 8 og 12. Vi opfordrer til at flest mulige varer bestilles hos Hørkram, hovedsageligt for at undgå for meget bøvvl med udlæg. Men det er også en mulighed at man selv lægger ud og efterfølgende afleverer bon og kontooplysninger til madkasséren, som efterfølgende vil overføre pengene.

Tilmelding

Det er op til den enkelte hvornår og hvor ofte, man vil spise med, og om man ønsker at tage maden med hjem (hente-hjem). Som udgangspunkt er alle tilmeldt madordningen. Framelding skal ske senest 7 dage før madugen starter af hensyn til bestilling af varer. Dvs. hver mandag skal man framelde sig de dage, man ikke vil deltage i madugen, der starter ugen efter. Denne frist gælder også tilmelding af gæster.

Framelding af beboer og tilmelding af gæster foretages elektronisk i et "google sheet".

Chefkokkene bestræber sig på at planlægge menuen, så den er kendt inden frameldingsarket låses. Menuen kan dog ændre sig efterfølgende. Dette kan skyldes økonomi, udsolgte varer, ændringer i organiseringen mm.

Mikkel låser celler i google-arket hver mandag aften.

Efterfølgende kan man ikke framelde sig, men man kan sætte sin billet til salg på Borigo. Hvis man har brug for mere spontane tilmeldinger spørges på Borigo. Hvis ikke der er ledige pladser spørges chefkokken. Hvis OK fra chefkokken meldes de ekstra deltagere til Mikkel, som retter det i google-arket.

Kalender for fællesspisning

Der er udarbejdet en madkalender, hvor det fremgår hvilke dage der er fællesspisning, samt hvilke dage de forskellige madhold er ansvarlige for maden. Fællesspisningen følger som udgangspunkt skolekalenderen - dvs. der er ikke fællesspisning i skolernes ferier.

Administration af økonomi

Agata er koordinator af madordningens økonomi.

Betaling

Man betaler kun for de dage, man er tilmeldt fællesspisning.

Koordinatoren af madordningens økonomi vil sidst i hver måned opkræve penge for den kommende måned fratrukket de dage man ikke har deltaget i måneden, der er gået. Beløbet opkræves automatisk via betalingservice sammen med fællesbidraget.

Menu

Menuen er vegetarisk.

Høj grad af økologi (95-100%). Vi vælger klimavenlig/bæredygtig mad. Dvs. der lægges vægt på, at råvarerne er lokale og i sæson.

Chefkokken sammensætter menuen. Det tilstræbes at der er gnavegrønt.

Der skal være mad til alle beboere, også beboere med allergier og intolerancer. Madordningen rummer også beboere, der ønsker at spise vegansk.

Naja er allergiansvarlig og vil hjælpe chefkokkene med at gennemgå opskrifter, så de kan spises af alle eller suppleres med allergi- og børnevenlige alternativer. En liste over kosthensyn hænger i køkkenet.

Chefkokkene er meget interesserede i at få konstruktiv, personlig respons på maden. Skriv meget gerne en besked til den ansvarlige chefkok, hvis du fx oplever, at maden er særlig god, eller hvis du har ideer til hvordan det kan blive endnu bedre. Chefkokkene vil løbende dele erfaringer og viden, så vi hele tiden bliver bedre til at lave mættende og alsidig mad, der passer både til børn og voksne.

Pris

Pris: ca. 35 kr. for voksne og 17 kr. for børn (2-12 år) Dvs. når et barn bliver to år koster et måltid 17 kr. Spædbørn (0-2 år) er gratis. Når et barn fylder 2 eller 12 år er det forældrenes ansvar at melde det til den økonomiansvarlige.

Hente-hjem-mad

Hvis man gerne vil spise hjemme, henter man sin mad kl. 17.40 og tilmelder sig senest 16.30. Det er vigtigt, at man kommer til tiden, så man ikke forstyrrer de spisende fra kl. 18.

Hente-hjem-mad kræver, at man tilmelder sig digitalt ved at skrive i kommentarfeltet i kalenderbegivenheden på Borigo, Man skal tilmelde sig inden kl. 16.30 den pågældende dag.

Man medbringer selv en boks til maden.

Kokkene anretter den rette mængde mad, svarende til de personer, der har tilmeldt sig. Maden placeres på et hente-hjem buffetbord, som er bordet nærmest døren ind til spisesalen.

Hente-hjem-mad forudsætter, at man er tilmeldt og har betalt for fællesspisning via det elektroniske tilmeldingsark.

Restemad

Efter fællesspisningen samles alle madresterne på et af bordene. Her kan de der ønsker fylde en boks med mad. Man skal ikke fylde sin boks med maden fra bordene, da det virker forstyrrende for de, der stadig der spiser.

Hvis der er yderligere rester, gemmes disse på køl, hvor de kan afhentes. Hvis der fortsat er rester dagen efter, stilles de frem igen, hvorefter det resterende smides ud.

Restemaden har i en periode kostet 10 kr. Da der har været rigeligt penge på madkontoen blev der på fællesmødet d. 7.11.21 orienteret om at det er gratis at tage rester med hjem, så længe økonomien fortsat tillader det.

Regler og skikke

Fællesspisning starter kl. 18.00

Madro

For at fællesspisningen bliver rar for alle:

- Børn bliver siddende min. 15 min fra 3 år. Hvis barnet ikke kan blive siddende, vil det være fint at gå ud af lokalet med barnet.
- Man går ud og trøster grædende børn.
- Fadanretning på bordene.
- Fællesstart med præsentation af menu fra kokkene, nogle dage slutter vi med en sang.
- Man må ikke løbe og råbe i spisesal og lounge hverken under eller efter spisning.

Efter spisning:

- Man rydder selv af bordet, tørrer af samt stabler stole og bænke.
- Der skal være voksentilstedeværelse på 1. sal hvor børnene leger.