



Aftensmad

Beskrivelse	<p>Som en del af aftensmadsteamet hjælper du med at sikre god forplejning til svømmere, trænere, officials og frivillige under Rema1000 Cup.</p> <p>Aftensmadsteamet står for klargøring, tilberedning, anretning og servering af aftensmaden efter den madplan og de opskrifter, der er lavet på forhånd. Indkøb, madplan og overordnet forberedelse er klaret inden stævnet, så opgaven handler om at få måltidet gjort klar og serveret på en god måde.</p> <p>Vi får ofte stor ros for vores forplejning, og vi gør meget ud af, at der er mad nok til alle. Der er som udgangspunkt ikke begrænsninger på maden, og hvis teamet oplever, at der mangler noget, skal der gives besked, så det kan blive skaffet inden næste måltid.</p> <p>Aftensmadsteamet hjælper også med at holde området ryddeligt både før, under og efter måltidet.</p>
Organisering	<p>Aftensmadsteamet består af frivillige, som i fællesskab klargør, serverer og rydder op efter aftensmaden.</p> <p>Til hvert måltid har vi brug for 1–2 personer, som kan være tovholdere for teamet. Tovholderne har det praktiske overblik under måltidet og er i tæt dialog med stævneledelsen, hvis der opstår spørgsmål eller behov undervejs.</p> <p>Der vil være en plan for, hvad der skal laves, hvordan maden skal serveres, og hvordan området skal efterlades efter måltidet.</p>
Forventet arbejdstid	<p>Opgaven ligger sidst på dagen før, under og efter aftensmaden.</p>



	<p>Teamet møder ind i god tid, så maden kan gøres klar, inden deltagerne kommer. Efter måltidet hjælper teamet med oprydning, rengøring af borde og klargøring af området.</p> <p>De konkrete vagter og mødetider fremgår af WorkFeed.</p>
Mødested	<p>Spiseområdet i Forum Horsens.</p> <p>Nærmere information om mødested og opgaver gives inden vagten.</p>
Kontaktperson	<p>Klubchef: Jeppe, 40254490 - jbh@swimhorsens.dk, eller Stævneledelsen</p>