

Korvståndet; Särimer

Kontaktperson för praktiska frågor:

2019 Markus Lagerwall markus.lagerwall@me.com (pappa till Love och Hedda, som 2019 gick i 1B och 4B).

2021 Marina Jarlinius jarlinius1@hotmail.com (mamma till Nathanael och Lovisa, som 2021 gick i 4B och Lovisa 2B) Anja-Christina Beier a_cbeier@hotmail.com (mamma till Mark och Jonathan, som 2021 gick i klass 4B resp 3B).

Inköp av matvaror:

Den ekologiska korven köptes från Stora Ekeby Gård (<https://storaekaby.se/>), av gårdensinnehavare Susanne Esseen: 070-3683051 - susanne@storaekaby.se

Av Susanne köpte vi enbart korv med kött. Hon är supertrevlig och hjälpsam! Allt gick väldigt smidigt. De är väldigt tillmötesgående.

Vi köpte färdig ekologisk korv för 160 kr/kg. Se tabell nedan för mer info och inköp. **Med en bra lista på åtgång av korv/bröd, etc kan vi framöver justera inköp så det blir minimalt med svinn.**

Vegokorv och tillbehör köpte vi från Martin Servera (<https://www.martinservera.se/>) där föräldraföreningen numera har konto. 2021 fungerade det inte men de som gjorde inköpen har kort och det löste sig enkelt och med snabb ersättning från skolan. Se tabell och övrig text nedan för detaljer av inköpen.

Med erfarenhet från 2019 så valde vi 2021 att låta Wienerkorvarna utgå, dessutom kunde vi då fokusera på att grilla och vi behövde inte ha stora kärl för att erbjuda kokt korv. 2021 bestämde vi oss för att köpa sorterna lamm, choritzo och grill.

Surkålen som infördes 2019 **var mycket uppskattad!** 2021 hade vi tillgång till ca 10 kg färdig hemmagjord surkål som allt gick åt. Det fanns också några glas med köpt surkål, det gick inte alls åt.

Vegokorven som vi köpte var av märket Anamma. **Den är inte lämplig**, till 2022 måste en annan korvsort köpas in. (Alternativet är om det går att hålla korven fryst, men det är inte troligt i skolan).

Kolonialvaror köper skolan/Lilla Fest in. Där beställde vi muggar för att servera saft, servetter och handskar för hantering av korvutlämningen.

Övrigt:

All korv förvarades i kylrum i bagerihuset (det tomma vita huset som ligger vid skolans parkering) med ingång mittemot flickornas omklädningsrum till gymnasalen. Senast 2023 kommer huset hyras ut så också nästa år har vi möjlighet att använda det såsom 2021, som det ser ut nu!

*1 Det vi inte beställde köpte vi in på Martin och Servera (dvs vegokorv, korvbröd, ketchup/senap och saft) och den vegokorv som fanns att köpa var av märket Anamma. Det vi inte visste/tänkte på var att den måste vara fryst om den ska hålla ihop. På söndagen när den hade smält ihop till en enda massa så var det inte att tänka på att försöka grilla den. Vi sålde av alla kartongerna till föräldrar efter novemberfesten. Det var inga problem att forma om den både till korv och hamburgare. FF fick ändå in pengar men vi har lärt oss till nästa gång att köpa annat märke eller hålla den fryst.

Något att tänka på vad gäller färskvaror, bestämmelser hos Livsmedelsverket gör att inga färskvaror får skänkas! Så vi kan bara skänka kolonial till organisationer (e.g. Stadsmissionen) om vi har kvar. Det gick ju bra ändå att sälja korv som blivit kvar till oss föräldrar efter Novemberfesten. Men bör se till att beställa med omsorg för att försäkra oss om att vi säljer det vi köpt in med bästa marginaler.

*2 Vi bestämde oss för att kunna servera varm och kall dryck (också kaffe är att rekommendera till nästa år). Ny kokplatta köptes in 2021 och vi placerade den i det klassrum som fungerade som förråd (i samma hus som Vikingamarknad är i). Däremot hade vi tänkt använda en stor kastrull som vi skulle kunna ösa ur med slev. Rekommendation: ta små kastruller för att värma, tar annars för lång tid för saften att bli varm. Ha en stor kastrull som kan stå på plattan ute vid ståndet som då kan fungera som varmhållare. Kaffe kan serveras i pumptermosar och kaffe kan då kokas i det klassrum som fungerar som förråd. Kall saft serverade vi från en plastdunk med kran, det fungerade jättebra.

*3 Nackdelen med att köpa små förpackningar av ketchup/senap är att det blir en del svinn. Några togs om hand för att tömmas helt men det är ett tämligen tråkigt arbete som det behövs tid och vilja till att göra. Fördelen är att det går att ställa upp 1-3 ketchup- resp senapsflaskor och att alla tar själva utan att det bildas kö för just det. Köbildning är svårt att undvika ändå! Så summa kardemumma så är de små flaskorna att föredra framför en stor. Vi hade ställt upp ett bord vid sidan av korvkiosken där dryck serverades och där ketchup/senap var uppställt. Det underlättar även om det behövs någon som håller lite koll så det inte blir för slafsigt och kladdigt, dvs någon ser till att hålla något så när rent och snyggt.

Beskrivning av kiosken

Hur ni bygger ihop själva korvkiosken...

Någon har för länge sedan gjort en byggsats som egentligen är väldigt bra, men inte heltsjälvklart hur den ska byggas ihop. Och det går att göra på lite olika sätt med diskarna.

2019 fanns en disk på framsidan. Det går också att bygga disk på sidorna för att ha lite upplägningsplats vilket behövs för att få ner köbildningen något. 2021 hade vi bord bredvid grillarna innanför kiosken för att hantera korv och grillning. Vi hade också en disk framtill där vi tog beställning och betalt och en disk på sidan där vi lämnade ut korvarna och där surkålen stod som det var självservering på.

Börja med att dela upp de olika reglarna i olika högar, lika regler i respektive hög.

Alla delar skjuts/trycks ihop, det enda som skruvas är snedsträva på långsida och kortsida.

Alla bilder är tagna från samma plats, förutom närbilderna såklart.

Dessutom behövs presenning för tak – 2021 lånade vi av en förälder i Lilla Fest. Det behöver köpas in mer permanent till 2022. Vi fortsatte traditionen att kalla kiosken Särимner, då kan de fina skyltarna till kiosken fortsätta att användas

Tillägg för kioskbygget

Super att ha bilder och beskrivning!

Det tar ändå tid och eftersom byggandet i regel inte kommer igång före det är mörkt så kräver det en del. Börja så snart som möjligt när åtkomst ges till byggförrådet (innanför tjejernas omklädningsrum) vid 16-tiden, det tar tid att få upp allt från förrådet. Vi hade två körningar med släp OCH fick då hjälp med att få upp saker och tog också andra klassers byggmaterial på vårt släp. (Mycket regler och skivor ska upp på gården för alla olika kiosker som ska till.) Det tar alltså tid att få upp allt då det är mycket och alla vill komma igång så snart som möjligt.

Det finns två lite olika längder på skivor som fungerar som diskar. En behöver användas som den främre disken och den andra för övriga upplägg för att hantera grillningen, det går att hitta olika lösningar, så lite tänk innan är bra att ha.

2021 hade vi två diskar, en där vi tog betalt och en på kortsidan där vi lämnade ut korvarna, samt ett extra "bord"/skiva på två bockar där senap/ketchup och saft serverades. En liten bordsskiva på bockar också inne i kiosken som fungerade som upplägg för korvsorterna innan de lades på grillen.

Det som behövs i verktygsväg är skruvdragare, **gärna två skruvdragare**, skruvar och bits för att få ihop allt. Disken/diskarna och skyltarna behöver skruvas fast liksom snedsträvorna. Behövs en del kraft också, 2021 var vi sex personer, det var bra då det behövs att några håller och trycker ner reglarna på plats. Fördelen är att vara några stycken som hjälps åt.

Bilder på bygget:



Lägg regler i framkant och bakkant av kiosken.



Så här sitter de ihop i de fyra hörnen.



Mittstolpe ena sidan.



Hörnstolpe samma sida.



Takbalkar på plats.



Takbalk på upplag.



Överliggare på takbalk på mittstolpen.



Överliggare på takbalk på hörnstolpen



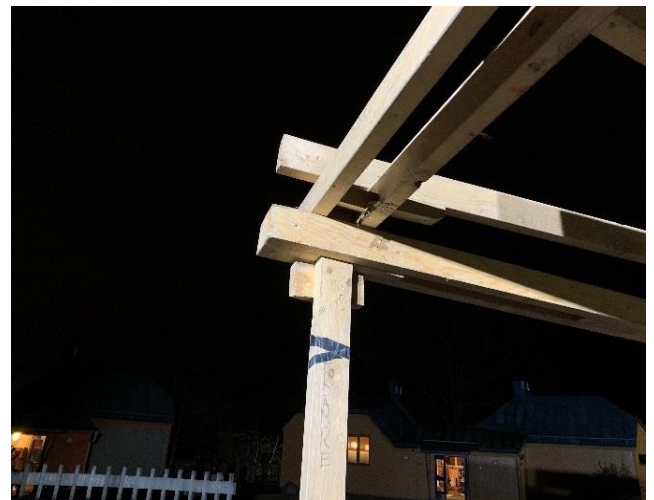
Takbalkar, överliggare och sparrar högst upp.



Sparrarnas upplag på överliggaren.



Taksparrar på överliggare.



Taksparrar på hörnet.



Produkt	Mängd		Vikt per st		Kommentar	
	2019	2021	2019	2021	2019	2021
Choritzo	500 st	900 st	60 g	70 g smal	Alla tog slut	Kvar – sålde av till skolans föräldrar Behövs mindre kvantitet 2022.
Lammkorv	500 st	900 st	60 g	70 g smal	Alla tog slut	Kvar – sålde av till skolans föräldrar Behövs mindre kvantitet 2022.
Grillkorv	500 st	500 st	60 g	70 g smal	Alla tog slut	Tog slut söndag vid 14.30 Behövs större kvantitet 2022.
Wienerkorv	1000 st	utgick	60 g		500 blev över, skänktes till Stadsmissionen	Tog beslut att inte ha kokkorv för att endast behöva hantera grill och för att satsa på kvalitetskorven. Det var ingen efterfrågan. Bra beslut!
Vegokorv	300 st	700 st	60 g	Anamma	Alla tog slut	Trots kylrum (i gamla bageriet) så hjälpte inte det och på sön em klibbade korvarna så att det inte gick att grilla dem. Vi kompletterade med köp på Coop B-plan ca 50 korvar som också tog slut. Vi hade sålt mer men med så mycket oanvändbar vegokorv kvar avstod vi från att köpa mer.*1

Surkål	10 kg	Totalt ca 8kg		Egentillverkad och köpt	Vi gjorde den själv, allt tog slut.	Det mesta gjorde föräldrar själva, några burkar köptes. 2 köpta burkar 900gr kvar i övrigt tog allt slut.
Dricka	936 st Smakis	Dunkar á 5 liter oblandad saft	25 cl, 312 av varje av olika smaker	Vinbärsaft 5 dunkar Lingon 3 dunkar	Ca 90 st kvar skänktes till Fritidsklubben	Vi sålde varm och kall dryck (vi gav upp den varma). *2
Senap	1 st	9 st vanlig 1 st stark	5,75 kg	Flaskor á 450gr		Stark senap var väldigt omtyckt och tog slut, köpte extra 3 flaskor på söndag. 2 flaskor vanlig senap kvar, samt slattar.
Ketchup	2 st	11 st ekologisk	5,75 kg st	Flaskor á 1kg		1 flaska kvar, samt slattar. *3
Korvbröd	2800	3000			Både vanliga och glutenfria	Korvbrödet gick inte alls åt såsom tänkt. Det som var kvar sålde vi av lite till skolan och resten (8 kartonger/ 9påsar/720st) skänktes till Stadsmissionen.
Korvbröd Glutenfritt		3 lådor á		8x220gr		Det gick endast åt en låda med glutenfritt.
Grillkol		Säckar 2,5kg (2st 5kg och några 1,5kg)		Ca 60kg gick åt		Vi bad varje fam ta med 1 säck grillkol. Ca 15kg kvar som ställdes i basarförrådet att användas 2022