



NOVEMBERFEST 2019

TIORNA

RESTAURANG

Festrepresentanter

Olof Rosengren, olof.rosengren@gmail.com
 Therese Dahlberg, therese.malarnoarnas@gmail.com
 Niklas Lund, bigjohn.prod@gmail.com
 Måns Alander, mans.alander@ericsson.com
 Emma Sturén, emma.sturen@gmail.com
 10A och 10B tillsammans

Förberedelser

Uppstartsmöte med Lilla fest där vi pratade med förra årets grupp och fick information
 Därefter hade vi en egen grovplanering, och skapade ett schema. Vi önskade ett extra föräldramöte, ca 5 veckor före festen, där vi kunde informera om planeringen, vilket var en bra start. Det blev nästan inga allmänna frågor efter det. Schemat för anmälan till resp pass kom dagen därpå, med ca 2 veckors anmälningstid. Därefter fördelning av pass av Stora fest
 Detaljerade instruktioner för arbetsdagarna togs fram
 Ca 1,5 veckor i förväg skickades recept och instruktioner ut till alla

2019 hade vi turen att ha en dekorationsexpert bland föräldrarna, varför all utrustning kunde lånas. Kommande år kan detta bli en stor arbets- och utgiftspost

Karusell, nästa års uppgift

*Två föräldrar behöver utses att delta i bygget och Riva Karusellen på stora scen.
 Dessa två föräldrar blir också ansvariga för att leda arbetet nästa år och att som föräldrar i 12:an delta som stöd
 För 2020 kan man kontakta Måns Alander mans.alander@ericsson.com och Karl Sandberg*

Recept och Instruktion till föräldrar

Fredag 22/11

*Förberedelsegruppen och alla elever dekorerar och förbereder lokalen från ca kl. 15.30.
 Dekorationsansvarig tillhandahåller material såsom lysramper, tyger och dukar.
 Servering, soppvärmning, disk och återvinning av engångsmaterial ska iordningställas både i caféet och i hemkunskapen som är bokad för oss hela helgen.*

Lördag 23/11

Första arbetslaget tar emot soppbaser, bröd och röror samt värmer soppa i hemkunskapen. Alla som har arbetspass på lördagen behöver lämna sin mat i hemkunskapen senast kl. 11.30. Undantaget de som har sista arbetspasset kl 15.00-17.00 som lämnar senast kl. 13.00. Detta för att säkerställa att det ska finnas soppa att servera hela dagen.

*En vuxen hämtar kassan och swishskylten i kassatornet kl 11.30. OBS! Lämna aldrig ut pengar om någon säger sig komma för att hämta kassan i soppköket för att leverera den till kassatornet.
 Bedrägerier har förekommit. Kassan ska istället tömmas på stora sedlar kontinuerligt av en vuxen i klassen efter varje arbetspass samt lämnas av en vuxen vid dagens slut till kassatornet.
 Soppköket, och novemberfesten, öppnar kl. 12.00.*

Varje portion består av ca 2,5 dl soppa med en klick tjock yoghurt och bröd (även glutenfritt) med

hummus och kommer att kosta 40 kronor. Vatten med eller utan lime finns att dricka till. Eleverna serverar soppan i skålar, resten är självservering.

Två vuxna i varje arbetslag behöver vara nere i hemkunskapen för att spä soppbaserna med buljong, varmhålla soppa samt bära upp kastruller vartefter det går åt. Disk av kastruller sker också i hemkunskapen. Arbetslagen överlappar varandra så att det ska finnas tid för överlämning- kom i tid till ert pass.

Eleverna sköter beställningar, betalning, servering, undanplockning, hämtning av bröd och röror i hemkunskapen, städning och disk under dagen.

Sista arbetslaget städar lokalen och förbereder inför söndagen. Kylskåp finns i hemkunskapen och i cafeet.

Söndag 23/11

Samma som lördagen.

Dock var det färre kunder på Söndagen

Efter lyktståget hjälps alla vuxna och elever åt att städa, undantaget de vuxna som skött förberedelserna under fredagen. Ta gärna med eget städmaterial (sopkvastar, trasor) då det är ont om detta på skolan.

Recept på soppa

Pappa Rudolfs kalassoppa (soppbas)

6 dl röda torkade linser

6 morötter

2 gul lök

2 vitlöksklyftor

1,5 msk mald ingefära

1,5 msk spiskummin

1,5 msk mald koriander

1,5 msk paprikapulver

2 msk olivolja

1 liter vatten

2 msk citronjuice

Salt och peppar

Skölj linserna i kallt vatten. Skär morötterna i slantar, skala och hacka löken.

Fräs morötter, lök och vitlök i oljan i en stor tjockbottnad kastrull eller gryta. Låt fräsa cirka två minuter. Häll i vattnet och linserna och låt soppbasen koka upp och sedan puttra på svag värme under lock i 15 minuter. Rör i soppan några gånger under tiden så att det inte bränns fast på botten. Soppbasen ska vara ganska tjock och kommer att spädas på plats med grönsaksbuljong men håll eventuellt i mer vatten under tiden det kokar om det blir alltför tjockt. Krydda med salt och peppar. Mixa soppan slät med stavmixer och håll i citronjuicen.

Instruktioner soppköket

1-2 vuxna med ungdomar värmer soppa i hemkunskapen under hela passet och levererar upp till serveringen.

En soppbas skall spädas med:

8-10 dl vatten

4 msk buljongpulver

msk kokosgrädde.

Ha hela tiden minst en stor kastrull färdig soppa på värmning klar att leverera upp till serveringen.

Serveringsskålarna fylls på med hummus och yoghurt varefter de blir tomma. Soppbas, röra och yoghurt finns i kylarna.

Varje servering består av:

2,5 dl soppa

1 sked yoghurt

1 sked hummus

1 skiva bröd

Bidrag- från varje familj

Alla familjer bidrog med följande:

- Mat i form av vegansk soppa, bröd och hummus/yoghurt. Koncentrerad soppa förberedes och späddes med lika mycket buljong efter leverans till skolan
- Förberedelser i cafeet eller städning
- Servering i cafeet eller arbete i köket

500 portioner förberedes (2 liter koncentrerad soppa per familj, två brödlimpor).

Åtgång 60% på Lördag, 40% på söndag.

OBS soppan tog på slut på Lördag då vi beräknat 50%-50%

Övrigt info

Arbete förberedelser

- Dukar, lampor, värmeljus (i Cafeets skyddade ljuslyktor, OK från säk) mysiga gardiner, stereo
- Måns gjorde en fin träskylt till cafeet
- Nicke arbetar med dekoration och lånade ut utrustning och rekvisita till festen
- Therese köpte buljong, kokosgrädd, glutenfritt bröd samt grekisk yoghurt
- Genomgång med säk på plats. Vi satte upp extra utrymningsskyltar

Arbete restaurang och kök

Soppa lämnades i HK-Salen, där den späddes med buljong och värmdes

Arbete städning

Samtliga elever samt alla föräldrar utom de som arbetat på Fredagen

Stora områden som är allmänna ytor Trappor och korridorer till och från förråd, omöjligt att städa innan det lugnat sig med att ställa undan i förråden.

HK-salen borde vi haft en diskussion om städning med 9:or och 12:or som också var där.



Städ åk 10_1.pc



Städ åk 10_2.pc

Bidrag- från föräldraföreningen

Vi fick 5000 kr

Klassen var överens om att bidra med mat ur egen kassa. Dock trodde vi först att vi kunde behålla överskottet och ge till klasskassan, men det går inte

Vi hade en ide om inköp av porslin (100 tallrikar), men då det fanns engångsartiklar över sedan förra året så använde vi dessa istället. Det finns en diskmaskin i Cafeet men det är tveksamt om den hade räckt.

Inköp av kaffe, extra soppa mm under festen, ca 1000 kr

Åtgång

Ej använt allt, se ovan

Prissättning

40 kr per portion (soppa 2,5 dl, en skiva bröd, hummus/yoghurt samt vatten)

10 kr för kaffe (vid förfrågan. Ingick inte initialt, men stor efterfrågan från kunder gjorde att vi anpassades oss)

En ide till kommande år kan vara att inkludera kaffe och ta 50 kr

De flesta kunderna använde swish

Lokal/plats/utformning

Cafeet. Bra lokal. Två utrymningsvägar finns=brandsäkert

Borden fick dukar och några av Cafeets värmeljus. Vinröda gardiner klädde fönstren, röda lysrör placerades i fönstren. Glödlampor byttes till softare ljus. Stereo spelade jazz.

Skylt fanns i aulan, ställdes på en bäck. Lappar visade vägen till Cafeet från skylten

Insläpp genom enkeldörren, där kassan också stod. Kunderna betalade först, eftersom det var ett standardpris, och gick sedan till disken.

Vid disken serverade vi soppa och bröd (glutenfritt en bit bort). Vatten och senare kaffe placerades vid fönstret bredvid kaffemaskinen

Soppa spädades och värmdes i hemkunskapen. När den började ta slut i cafeet så hämtades en kastrull upp från hemkunskapen. Kastrullen varmhölls på cafeets spis, och hölls upp i små bågare av eleverna. Bröd, hummus, yoghurt och kaffe hanterades i cafeet

På eftermiddagen blev det varmt efter ett tag, så fönster fick öppnas

Arbetspass

Arbetschema i google docs och delades med föräldrar. De fick gå in och skriva in sig på önskat pass.

Efter ett fördefinierat datum (ca 3 veckor före festen) fördelades övriga pass på kvarvarande föräldrar och schemat skickades ut till alla

Adresser kopierades från utskick från skolan. Behövde dock kompletteras med elevnamn för spårbarhet

- Fredag: 10 föräldrar, alla elever dekorerar. Stort överskott av resurser
- Lördag/Söndag: 4 pass *med 30 min överlapp*. 7 föräldrar och deras elever i varje pass
- Söndag: städning. Alla elever samt de föräldrar som en deltagit på Fredag

Efter Lördagens arbete gjordes en genomgång av dagen och ett mail med info och lärdomar skickades ut till alla föräldrar inför nästa dag

Varje dag hade en informell arbetsledare från Stora fest. En formell ledare som deltar hela eller halva dagen hade varit optimalt

Kristofferskolans Novemberfest 2019							
Arbetschema Cafe							
	Förberedelser Fredag	Pass start	Pass slut	Cafe Lördag	Cafe Söndag	Städning Söndag, övriga	Frånvarande
1		10:30	12:30				
2		10:30	12:30				
3		10:30	12:30				
4		10:30	12:30				
5		10:30	12:30				
6		10:30	12:30				
7		10:30	12:30				Sjukvårdsgrupp

8							
9		12:00	14:00				
10		12:00	14:00				
		12:00	14:00				
		12:00	14:00				
		12:00	14:00				
		12:00	14:00				
		12:00	14:00				
		13:30	15:30				
		13:30	15:30				
		13:30	15:30				
		13:30	15:30				
		13:30	15:30				
		13:30	15:30				
		13:30	15:30				
		13:30	15:30				
		15:00	17:00				
		15:00	17:00				
		15:00	17:00				
		15:00	17:00				
		15:00	17:00				
		15:00	17:00				
		15:00	17:00				
		15:00	17:00				

Övrigt

Temanamn var kalas. Namn på restaurang var "Pappa Rudolfs Soppkök. Fin skylt finns

Summering

Cafeet var mycket populärt, det var fullsatt under Lördagen

Allt fungerade bra, vi hade förenklat så mycket som möjligt tex en enkel, standardiserad meny

Tydlig planering och instruktioner i förväg var uppskattat av föräldrar.

Stort engagemang från föräldrar och elever

Soppan tog slut på Lördagen, men rådiga föräldrar gjorde mer soppa i köket

Beräkna 60% för Lördagen och 40% på Söndagen

Kaffe bör ingå på maten, kunderna önskade det

Viktigt att alla lämnar soppa mm i tid och bockar av sig, så att vi tidigt ser hur många portioner vi har att sälja