

DM i Piteå 22-24 november 2019

Kök

Allergier:

Luleå vit: 2 laktosintoleranta

Kalix: Mjölksprotein, ägg, nötter och stenfrukter, Mjölkalergi (Inte laktos, utan komjölsprotein), Komjölsprotein- (inte laktos), kärn-stenfrukter, morötter, mandel

Köksansvarig:

Sara Wink 070-20 74 702 (Albin Wink)

Arbetsgruppen består av:

Albin Wink (Sara 070-20 74 702, Mattias 070-668 75 76)

Lucas Hedlund (Pernilla 070-34 99 466)

~~Wille Juuse (Kari 070-220 43 00) NATTVAKT!~~

Melker Landin (Camilla 070-316 63 11, Esbjörn 070-35 00 875)

Melvin Wallinder (Sofia 070-253 75 17)

Elliot Malta (Helena 070-604 85 04)

Pontus Lundqvist (Linda 070-540 57 71)

Kök & kock (Tommy Forsberg 070-322 62 23)

OBS! Arbetspassens tider är preliminära, och kan vid behov komma att förändras.

Arbetspass fredag:

Middag 180 st 15.00-19.00 **Albin, Melker, Lucas, Melvin**

(+ göra kvällsmat: se "kvällsmat" nedan för antal/lag)

Arbetspass lördag:

Frukost 90 st frukostbuffé 06.00-10.00 **Melker, Elliot, Albin**

Lunch 180 st 10.00-14.00 **Melvin, Pontus, Lucas, Albin**

(+ göra kvällsmat: se "kvällsmat" nedan för antal/lag)

Middag 180 st 15.00-19.30 **Albin, Elliot, Pontus**

Arbetspass söndag:

Frukost	90 st frukostbuffé	06.30-10.00	Elliot, Pontus, Albin
Lunch	180 st	10.00-14.00	Lucas, Melker, Melvin, Albin
+ Städ:	14.00 - det är klart		Alla 7!!

Starttiderna är fasta men sluttiden kan ändras. Vi går hem när vi är klara.

Kökspersonalen ansvarar för att titta till lokalerna där barnen övernattar några gånger per dag.

Arbetsuppgifter:

Fylla på mat i kantiner, sallad, bröd, smör, dryck, servetter, torka bord löpande efter varje måltid. Ställa i ordning stolar och hålla rent och snyggt vid kantiner och salladsbord, bocka av att alla lag har ätit, innan maten plockas bort.

Meny fredag:

Middag: Spaghetti och köttfärssås

Meny lördag:

Lunch: Kycklinggryta
Middag: Kebabgryta

Meny söndag:

Lunch: Köttfärsbiffar och klyftpotatis (blir det över mat blir det buffé). Allt laktos och glutenfritt.

Kvällsmat:

Under fredags- och lördagseftermiddagen görs kvällsmackorna i ordning så att lagen kan ta dessa med sig efter middagen. Mackorna bres med pålägg o läggs i tub-påsarna tillsammans med yoghurt/mjök samt muggar.

Ansvarig stämmer av med respektive lag som skall ha kvällsmat, om de vill ta med maten direkt vid middagen eller hämta vid annan tidpunkt innan köket stänger för kvällen.

Gäller följande lag:

Haparanda (antal 20 stycken)

Malmberget (antal 19 stycken)

Kalix (antal 22 stycken)

Luleå Vit (antal 26 stycken)

= ca 90 st

Städ:

Efter sista ätande lag på söndag återstår städningen. Köket, disken & matsalen städas o skuras, samtliga papperskorgar töms o sopor lämnas på anvisad plats i sopcontainerar ute, diskmaskinerna rengörs och samtliga arbetsbänkar dito. Tänk på att vara många vid städningen under söndag eftermiddag.

Mat-tider DM 22-24 november

Köksansvarig: Sara Wink 070-20 74 702

Kontakta köksansvarig vid oklarheter och problemlösning kring tider. Om ert lag avser att hoppa över någon måltid får ni gärna skicka ett SMS till köksansvarig om detta.

Allt måltider är laktos och glutenfria.

Middag fredag: Spaghetti och köttfärssås

Drop in 15.30-18.00

Frukost lördag:

06.30-09.30

Lunch lördag: Kycklinggryta

Drop in 11.00-13.15

Middag lördag: Kebabgryta

Drop in 16.00-18.00 (Eventuellt behöver 2an i Grupp B äta senare)

Frukost söndag:

07.30-09.30

Lunch söndag: Köttfärsbiffar och klyftpotatis (blir det över mat blir det buffé).

Drop in 11.00-13.00