

Overleverings Rapport for Køkkengruppen:

Udarbejdet d. 29.03.2016 af Christian

- Gruppens ansvars områder
 - Fester:
 - 10. November afholdes der Mortensaften, der arrangeres i samarbejde med køkkenet
 - December afholdes der Julefrokost, som arrangeres i samarbejde med festgruppen.
 - Rengøringstjek
 - Søndag aften og mandag eftermiddag
 - Køkkenkrydssystemet
 - Sørge for at køkkenvagterne bliver taget, dette gøres ved at minde folk om nærtstående ikke taget vagter eksempelvis til aftenmaden.
 - Indstille til advarsel fra inspektionen i tilfælde af en status på mindre end -20 krydser.
 - Ophænge en liste ved ferierne, hvorpå folk kan skrive om de er hjemme. Herefter udarbejdes en plan med køkkenpersonalet for hvordan der skal købes ind og laves mad.
 - Opdaterer køkkenkrydslisterne og vagtplanerne, det kan i denne forbindelse være en god ide at tage fat i folk med en lav status, så disse får en chance for at skrive sig på først.
 - Køkkenpersonalet
 - Møder afholdes med køkkenpersonale jævnligt – eksempelvis et morgenmøde en gang om måneden, hvor ferier og generel stemning i køkkenet diskuteres
 - I slutningen af hver periode afholdes en middag hos køkkenpersonalet, hvor køkkengruppen laver mad.
- Vejledninger
 - Julefrokost – hvad og hvordan? Køkkengruppen er de officielle arrangører af Julefrokosten på GAHK (kun for boende alumner). Tina & Anne sørger for maden, og vil gerne have antal af deltagende alumner samt dato i god tid, så de kan planlægge hvor meget mad – de har prøvet det før, så ikke så mange problemer der. De står også selv for menuen. Festen er intern og koster ca. 50kr per alumne (Tina beregner på dette) – ellers er der frit spil for tema, udførelse, lege og hvad julehjertet ellers begærer ”snaps eller snav” ☺
Det vigtigste vi står for er SNAPS! Den er en del af budgettet i vinterhalvåret. Det er også en god idé at alliere sig med Ølkælderens (så kan alumnerne strege) eller festgruppen, så der er nok øl og sodavand til folket – i stedet for at købe en masse selv. Derudover er der praktisk: tjanselister til før, under og efter festen. Nedenunder er vores tidligere slagplan for julefrokost 2013.
Julefrokost (firmafest på GAHK)
 - Tilmeldingslister (hænges op på tavlen)
 - Invitation (kan puttes i alumnernes postkasser og gøres reklame på kreativvis)
 - Julemaden (Køkkendamerne står for maden)
 - SNAPS (købes eller laves)
 - Bordplan (hvis man synes det er en god idé)
 - ”Tema” for festen (hvis der ønskes en særlig type julefrokost)

Praktisk før/til/efter festen aka Tjanseliste (se forslag under filen *tjanseliste*)
Evt Julesange under maden + I alle de riger og lande (se *julesange/druksange*)
Pakkeleg min. 2 gaver til pakkeleg
Reklame til fællesmødet
Køb af øl via ølkældereren/ eller restlager fra festgruppen

- Mortensaften – what to do: Køkkengruppens første fest er Mortensaften. Denne tradition er et hyggeligt arrangement, hvor familie og tætte venner inviteres til andegilde på GAHK. Det er Tina & Anne der står for overblikket og indkøb af maden, MEN de har brug for ekstra hænder til at tilberede den! Der anbefales **mindst 5 alumner** og hvis der er mulighed for at lave noget dagen før, vil det være smart. Nedenunder er vores to-doliste fra 2013, som giver et indblik i, hvor, hvad og hvordan.

Borde og stole, sørg for der er nok (sidst lånte vi stole fra etagerne)

-Til et arrangement med 80+ skal der 5 alumner i køkkenet (en god idé at sætte en tidlig tilmeldingsfrist og evt sige at per 1 alumne må der komme to gæster – så kan de bytte internt)

-Køkken-alumnerne belønnes med køkkenkrydser og smil og ros (et kryds per time).

-Start i god tid, så der ikke skal stresses med ænderne (hvilket også gælder at køkkengruppen er hjemme og kan stå til rådighed, for der er masser af spørgsmål og meget der skal ordnes.

-Anskaf vin via Ølkældereren (aftal med Ølkældereren i goood tid)

-Syng undervejs "I alle de riger og lande" (aftal evt med koret)

-Husk at få inviteret køkkendamerne

- **En vigtighed:** Skaf fjerkræs-sakse og skær ænderne ud kolde (inden genvarmning) OG skaf en udførlig vejledning af hvordan man parterer / skærer en and ud!

- Fest-vejledning:

Mortens Bips, der ville straffe gæssene (vi spiser ænder fordi de er billigere), er en gammel dansk tradition som vi selvfølgelig også skal stå inde for på G.A.Hagemann.

Mortens aften afholdes i dagene omkring den 10. nov. Og det er et køkkengruppe-arrangement, hvor alumnerne kan inviteres deres familie (cirka 2 gæster per alumne). Denne hyggelige festlighed kan sætte lys og varme over en kold november måned.

Andet: der kan evt laves tjanselister – så kan I fordele arbejdet. Alumner koster 10kr, gæster koster 60kr. Husk tilmeldingslister i god tid.