

Køkkengruppen

Overleverings- og Erfaringsrapport

Periode: September 2019 – Marts 2020

Medlemmer:

- Kristina Augusta Møllemann Jensen
- Sophia Ohmann
- Sofie Grimshave Bangsgaard
- Nicolai Nørrekær Mortensen

Introduktion

Hver periode skal alle embedsgrupper skrive en overleveringsrapport og en erfaringsrapport. Overleveringsrapporten fortæller nye medlemmer om status på embedsgruppens nuværende projekter, og erfaringsrapporten dokumenterer vigtige ting embedsgruppen har lært gennem den sidste periode. Efter hver periode skal overleverings- og erfaringsrapporten udarbejdes, og begge skal uploades på embedsgruppens side på GAHK Wiki.

Overlevering

GAHK Køkkengruppen består af 4 medlemmer, typisk 2 drenge og 2 piger. Gruppen har til ansvar at sikre at køkkenet er velfungerende, både for køkkendamerne og alumnerne. Dette indebærer bla. at lave køkkenvagt skemaer, checke køkkenrengøringer, og fungere som kommunikationsled mellem køkkendamerne og alumnerne.

Helt konkret er køkkengruppens ansvarsopgaver på nuværende tidspunkt opdelt i følgende 4 poster (en til hvert medlem)

1. Køkkensedler: står for at lave køkkenvagtskemaer, tælle køkkenkrydser og opdatere køkkenkrydsstatus. Sedler varer i 3 uger, og hænges som udgangspunkt op 2 uger inden at sedlen bliver aktiv (starten sedlen d. 15/03, hænges sedlen op d. 01/03)
2. Køkkenvagter: står for at checke om køkkenvagter bliver taget, skal handle proaktivt mht. at skrive ud eller spørge alumner om de har mulighed for at tage vagter.
3. Kontakt til køkkendamer: står for at sikre konstant, pålidelig kontakt til Tina og Anne. Spørger ind til kvindernes dag og køkkenets drift, og formidler dette videre til øvrige medlemmer. ALLE køkkengruppermedlemmer skal bestræbe at holde tæt kontakt til køkkendamerne, men dette gælder især for person 3.
4. Kontakt til alumnerne: står for at sikre konstant, pålidelig kontakt til alumnerne. Spørger ind til alumnernes tilfredshed med køkkenet og maden, og formidler dette videre til øvrige medlemmer.

Herudover står køkkengruppen for at checke køkkenrengøringer hver søndag aften, hvor alumnen i køkkengruppen der har rengøring på den pågældende aften har til ansvar at checke rengøringerne. Rengøringsbeskrivelserne står i Køkkenmappen, som derfor anvendes som checkliste.

Erfaringer

Mortens Aften

Mortens Aften blev afholdt d. 08/11, der var 78 deltagende. Alumner tilmeldte sig via tilmeldingslister, og bekendtgjorde antal gæster (2 hver, ellers måtte der lånes fra øvrige alumner),

og hvorvidt man spiste vegetarisk eller ikke. Prisen var 10 kr. for gahkere, 60 kr. for gæster. Priserne var bestemt af Tina og Anne. Der var ikke købt fælles vin, alumner skulle selv have vin med.

Der var 6 tjenere til begivenheden, som tilmeldte sig via opslag på facebook efter først-til-mølle princip. Tjenere fik 6 køkkenkrydser. Tjenere skal varme, anrette og servere mad, samt rydde af og vaske op. Tjenere mødtes kl 15, maden blev serveret kl 18.

Køkkengruppen bød velkommen, Sophia stod for fællessange (3 sange i alt), Nicolai holdt tale, alle havde en dejlig aften. Tina og Anne kunne desværre ikke være med, men husk at invitere dem!

Julefrokost

Julefrokost blev afholdt d. 20/12, der var 55 deltagende. Alumner tilmeldte sig via tilmeldingslister, og tjanselister. Der var tjanser til madlavning, oppyntning, servering og oprydning.

Madlavning blev påbegyndt af køkkengruppen dagen før. Øvrig madlavning og oppyntning foregik fra 14-16 af 6 alumner. Maden blev varmet fra 18.30-19 af køkkengruppen. Servering foregik fra 19-21 af 6 alumner. Oprydning foregik næste dag – resterende alumner.

Temaet var firmajulefrokost. Alumner var delt op i hold, hvert med en chef, sekretær og højre hånd, der hver havde hemmelige særopgaver. Alumner blev sendt ud på en bodega-crawl (2 bodegaer pr. hold), og skulle med billeder dokumentere hvor sjovt de havde det. Alumner blev sendt af sted klokken 18, og var tilbage klokken 19, hvor mad blev serveret. Klokken 21 var der pakkeleg (hver deltager skulle have en pakke med) derefter var der fest.

Der blev købt 6 flasker snaps, 10 rammer øl, 2 rammer sodavand og snapseglas af ØK. De købte varerne via netpris.dk, til en samlet pris på 1700kr + 250kr i levering. Snaps var til fri afbenyttelse, øl og sodavand blev der streget for.

Diverse

- Køkkenmappen er blevet opdateret, herunder rengøringsbeskrivelser, køkkenvagtbeskrivelser osv. – kunne godt trænge til at blive printet og lamineret på ny.
- Kontakt til Tina og Anne er foregået fysisk, og ellers på telefon. Alle køkkengruppermedlemmer bør have Tina og Annes numre, og omvendt.
- Køkkenkrydsgennemsnittet er naturligt faldende. Derfor anbefales det, at der op til 1 gang hver periode (hvis gennemsnittet kommer under -3) foretages en justering af gennemsnittet, hvor hver alumne får 1 kryds.
- Interne møder er blevet afholdt månedligt, hvor 1 medlem har stået for at tage referat.
- 2 møder med Tina, Anne og Køkkengruppen er blevet holdt, hvor 1 medlem har stået for at tage referat.
- 2 møder med Mohammed (PKS), Tina, Anne og Køkkengruppen er blevet holdt, hvor 1 medlem har stået for at tage referat.
- 18 alumner er lige nu tilmeldt pesce/vegetarlisten. Denne bør opdateres løbende, som udgangspunkt 2 gange pr. periode.
- Under COVID-19 karantænen var Tina og Anne ikke på arbejde. I denne tid stod køkkengruppen for at bestille varer, og alumner for at lave mad. Frokostvagter var fra 10-13, 3 personer. Aftenvagter var fra 16-20, op til 4 personer. Køkkenvagt- og rengøringsbeskrivelser blev opdateret med øget fokus på hygiejne og sanitet.
- I denne forbindelse afholdt køkkengruppen arrangementet 'GAHK Dining Week' hvor aftenvagter dystede om at levere den bedste madoplevelse til alumnerne.