

Praktiske oplysninger til hjælpere i Madbixen 2026

Kontaktperson: Malene Iskov tlf. 22230590

Infomøde fredag kl. 16.30 i Madbixen (med suppe og brød).

Jeg har forsøgt at samle nogle info i dette dokument og Løbende info kommer i facebookgruppen: <https://www.facebook.com/groups/626675704158414>

T-shirts

Der er lagt T-shirts fra til dem der har bestilt. Der er en pose med ekstra T-shirts, så hvis du mangler og ikke har bestilt, så finder du bare en i posen. T-shirts kan afhentes fra torsdag, men I kan også bare finde en T-shirt, når I møder ind på vagt. T-shirts vil stå i en kasse under salgsdisken.



Vagtskifte og opgavefordeling

Når opgaverne er fordelt, så er det vigtigt, at man forsøger at blive ved sin opgave. Skulle man have ressourcer i overskud og andre har travlt, så er det selvfølgelig fint at hjælpe hinanden, men vi kan ikke alle sammen have fingrene i alting. Derfor skal man så vidt muligt forsøge at blive ved sin opgave eller i sit område. De folk der er i salgsområdet bestiller mad ved dem der står i tilberedningen. Ved vagtskifte er det vigtigt, at man giver sin opgave videre før man forlader Madbixen. Kom gerne 10 minutter før din vagt starter, så du kan nå at blive sat ind i opgaven. Husk at give mig besked så hurtigt som muligt, hvis I bliver syge eller på anden måde forhindret.

Varedepot

Varedepot styres af Malene og Jette.
Kølevogn styres af Karen (info findes i vagtplanen).
Så vidt muligt, er det kun Karen, Jette og Malene der henter varer i kølevognen.
Aftaler kan laves efter behov.

Råvarer/madvarer kan slippe op og det er ok. Ved behov sørger Malene for indkøb, men vi forsøger at få varerne til at slå til eller erstatte med andre råvarer.
Vi går efter at få udsolgt.

Affald

Der er ingen affaldssortering.
Dog vælger jeg, at vi sorterer pap og plast fra under opbygningen. Dette affald skal vi selv afsted med. Der er affaldscontainere bag scenen. Vi skal selv søge for at få vores aftalt væk løbende.
Vi har affaldsstativer med sække.



Derudover bruger vi spande rundt ved alle arbejdsstationer, hvor der er affald. Vi hjælper hinanden med at få spande placeret de rigtige steder og at få tømt over i sække ved behov.

Pantflasker

Pantflasker indsamles i sække og lægges i den trailer vi har stående bag vores køkken. Der vil være en pressenning på traileren.

Madbilletter

Styregruppen står bag en masse madbilletter, der er omdelt til hjælpere.

Vi tager imod madbilletterne som betalingsmiddel og de samles i bokse ligesom pengekassen. Vi holder dog penge og billetter adskilt.

Husk at tjekke værdien af billetten før udlevering.



Der er også madbilletter til jer. Retningslinjen er at man får en madbillet pr. 3 timers vagt.

Billetter udleveres til infomøde fredag 16.30 eller ved afhentning i infoteltet.

Kaffe og Te

Der kan købes kander af kaffe og te, men som udgangspunkt kun hvis folk selv medbringer kander.

Vi kan gøre undtagelser til styregruppen arbejdsgrupper...

Udover at der skal sælges kaffe og te løbende, så skal der laves kaffe og te på kander til Fighterteltet lørdag kl. 13.00 og kl. 15.00 – der skal laves 8 kander kaffe og 4 kander te.

Der er 2 vandtanke på kaffemaskinen. Vi forsøger at køre kaffe i den ene tank på 20 l og vand i den anden tank... så har vi altid kogende vand.



At købe på kredit

Der vil være nogle grupper, der har aftale om at de køber på kredit.

I de 2 kurvestationer på hjul + i ølvognen vil der være en mappe med sedler til at skrive på kredit.

Husk altid at få mappen retur.

Skriv omhyggeligt og læseligt på creditsedlerne. Der skal laves regninger efterfølgende.

Betaling

Vi tager kontant og mobilpay. Dog er der lagt op til mest mulig betaling på mobilpay og der er

skrevet ud, at folk ikke kan forvente, at vi har vekselpenge.

Vi har vores egen mobilpay kode " 72316" og der vil være koder til at skanne fordelt rundt på hele disken.

Husk at tjekke at dagens emoji dukker op før betaling er gået igennem.

Håndtering af penge

Når der er mange penge i kassen eller store sedler, så kontakt Malene, som bortskaffer 😊

Rødvin og Ost

Kl. 22.30 skal der serveres rødvin og ost til fighterne. Malene organiserer det.

Der skal laves bakker med brød, oste og frugt/grønt

Kaffe/te+ sukker/fløde/mælk

Hygiejne

Høj hygiejnestandard er vigtig.

Vi kan få besøg af Fødevarestyrelsen, som kan lukke os ned, hvis ikke vi har styr på hygiejnen.

Regel 1.

Vask fingre med sæbe, når du kommer til Madbixen. Vi har en håndvask bag køkkenet.

Hav styr på hvor du kan vaske fingre og husk at gøre det imellem forskellige arbejdsprocesser.

I nogle tilfælde kan handsker være en fordel. Det er I selv med til at vurdere.

Håndsprit vil også være at finde rundt omkring.

Regel 2.

Skil arbejdsprocesser.

F.eks. kan man ikke lave mad og håndtere penge på samme tid.

Regel 3

Der skal hele tiden være rent og rydeligt. Relevante steder har vi spande stående med rengøringsvand og karklud, så vi altid kan tørre borde af. På alle arbejdsborde er der voksduge, som let kan rengøres.

Beskidte skærebrætter, skåle mv. skal sendes i opvasken, så det ikke hober sig op.

Regel 4

Sørg for at maden har rette temperatur ved servering.

Varmeretter skal holdes over 56 grader. Der er ingen tidsbegrænsning, når temperaturen holdes konstant over 56 grader. Hvis vi serverer genopvarmet mad, så skal temperaturen være over 75 grader før varmeholdelse.

Regel 5

Forsøg at holde kølerum og køleskabe lukket mest muligt.

Regel 6

Vi opbevarer ikke madvarer og køkkenredskaber på gulvet.

Alt mad og køkkenredskaber løftes op ved som minimum at have en tom kasse i bunden af stakken.

Menuerne

Sandwich

Vi producere, så der altid ligger sandwich klar. Sandwich pakkes ind i papir og påføres etiket, så man kan se, hvad der er i

Vi producerer med de råvarer vi har og forsøger at rette til, når ingredienser slipper op.

Pastasalater og salat til lasagne

Tilberedes og udportioneres

Lasagne

Lasagne skal ved servering være mindst 75 grader varm når de sættes i varmekasser. Ved servering skal de være mindst 56 grader.

Det er vigtigt, at være på forkant. Især til aftenmadstid lørdag.

Til lasagnen serveres grønt. Følg anvisning for udkæring – vi ønsker ikke at nogle føler sig snydt med for små portioner.

Supper

Supper skal være mindst 75 grader ved servering.

Termometre skal bruges

Vand til suppe står altid klar på komfuret. Når der mangler suppe laves en ny portion ved at tilsætte pastaen i det kogende vand.

Lysceremoni

21.30-22.30 er der lysceremoni. Vi lytter til aktiviteter på scenen og holder 1 minuts stilhed sammen med resten af stafetten. Vi holder lukket under talerne og slukker lyset, når der 1 minuts stilhed.

Opvask

Plastbøtter: vi vasker hvis vi har tid, men vi har nok til at vi ikke behøver vaske undervejs

Foliebakker: stables og vaskes hvis vi har tid. Foliebakker fra lasagne og gulerodskager skal smides ud. Øvrige foliebakker forsøger vi at genbruge så længe det giver mening. Læg der kun er let beskidte vaskes og genbruges også.

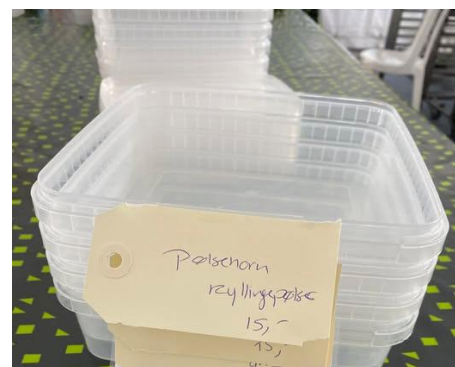
Nat

Duge skiftes efter kl. 3.00 af vagtholdet der er på kl. 03.00-06.00.

Lys sættes på bordene før lys ceremoni – elektriske lys benyttes

Vi forsøger at få alt affald og alt opvask væk samt sortere udstyr og madvarer mest muligt, så der er et godt overblik når vi starter op søndag morgen.

Nattevagterne kan med fordel medbringe nogle tæpper til natten, hvis det bliver køligt.



Salg af alkohol

Vi har alkoholbevilling.

Vi skal være sikre på, at vi ikke sælger alkohol til unge under 18 år. Spørg hellere en ekstra gang om alder og dokumentation, hvis I er i tvivl om køber er over 18.

Indretning

vi forsøger at placere tingene hvor de skal bruges. Så kig dig omkring på din egen station før du leder andre steder. De første får til opgaver at tjekke op på om alle arbejdsstationer virker... Eller rettere sagt, får til opgave at hjælpe med at indrette arbejdsstationerne så der ligger de rigtige redskaber de rigtige steder

Læg altid ting på plads efter brug



Mappe med vagt skema og bestilling af rundstykker er ved kaffemaskinen

Husk altid at lægge den retur, hvis du låner.

Lad helst den der står ved kaffemaskinen tage imod ordrer på bestilling af rundstykker til søndag morgen.



Opbevaring af hjælperes tasker og jakker

Der må kun lægges jakker og tasker i kassen beregnet til det. Vi opbevarer KUN for Madbixens hjælpere mens de er på vagt.



Er du sulten og tørstig?

Vi spiser ikke i salgs og tilberedningsområdet.

Tag en pause i gæsteområdet, hvis du har brug for mad.

Det er ok at have en vandflaske på sin arbejdsstation. Vandflasker skal forsynes med Navn.

Navnløse flasker vil blive fjernet.

Madbixens hjælpere må tage vandflasker uden beregning, når I er på vagt. Kan genopfyldes i vandhanen bag køkkenet.



Forventet indretning

