

Sjekkliste for MATSERVERING

Sjekklisten er ment som en støtte og inspirasjon til Logistikkgruppens arbeid med matserveringen. Oppgaver i en fase bør være løst, før du begynner på oppgaver i neste fase.

Fase 1: Oppstart

Avgjør hvem som skal jobbe med matserveringen i gruppa, og hvor mange dere behøver å være til enhver tid.

Se rolle og oppgavebeskrivelsen i håndboka for å finne frivillige med passende erfaring og kompetanse og som kan løse ulike oppgaver. De frivillige burde ha godt nettverk innen matvareleveranse og -produksjon.

Ved behov kontakt ressurs- og nøkkelpersoner i lokalmiljøet og bruk ditt personlige nettverk.

Sørg for at gruppens medlemmer har signert samarbeidsavtale som frivillig i Kreftforeningen og er lagt inn i Frivillighetsportalen.

Bidra på informasjonsmøter for å skape oppmerksomhet om arrangementet.

Legg til rette for god møtestruktur: gjør avtaler om møtes jevnlig og noter oppfølgingspunkter og referat som enkelt kan deles med ledergruppen.

Vær i forkant når det gjelder å tenke på mulig utskiftning av medlemmer og opplæring av nye. Dette er viktig for å sikre kontinuiteten i gruppen.

Fase 2: Sett mål og følg opplæringen

Definer målene for arbeidsgruppen og avstem med stafettleder og styringsgruppen.

Følg opplæring som arrangeres av Kreftforeningen. Dette består av basiskurs (e-læring) og et aktivitetskurs. Alle frivillige i Kreftforeningen skal gjennomføre dette.

Reduser kostnader så mye som mulig. Alle nødvendige (og mulig uforutsatte) kostnader avklares med stafettleder og økonomigruppen.



Fase 3: Praktisk organisering og synliggjøring/markedsføring/rekruttering

Utarbeid – i samarbeid med alle i ledergruppen – en plan for mat og drikke som trengs før, under og etter arrangementet, og hvordan salg av mat og drikke kan skape inntekter til stafetten.

Ha god kontroll på budsjettet og tidsplanen for oppgavene dine.

Prøv å få mest mulig av maten sponset av lokale leverandører/butikker dersom mulig. Ha dialog med Økonomigruppen rundt dette.

Arbeid på en slik måte at det er enkelt for andre å ha innsyn.

Sørg for å tilby variert og sunn mat. Følg (så langt det går) Kreftforeningens råd for gode matvaner.

Tips! Ha så få varegrupper som mulig, det er mindre etterspørsel etter mat på sen kveld/natt, været kan sette begrensning på antall publikummere/kunder.

Snakk med andre stafetter om mengder, men husk å tilpasse etter deltagelsen ved den lokale stafett. Det er ingen krise om dere går tom for enkelte varegrupper. Om mulig sørg for returrett på overskuddsmatvarer som det er forsvarlig å returnere.

Sørg for at det er mat til fighter-arrangementet og de frivillige. Samarbeid med fightergruppen om dette.

Sikre godt oppsett av mattelt, og laging og lagring av mat. Finnes det fasiliteter der stafetten skal være som kan brukes?

Arbeid for å formidle informasjon om Stafett for livet og Kreftforeningen, og delta på promoteringsaktiviteter.

Respekter og vær tro mot konseptet Kreftforeningens Stafett for livet.

Vær et eksempel for medlemmene i gruppen.

Fase 4: Arrangementet

Lag en bemanningsplan for matserveringen – hele helgen. Husk å ha nok folk, slik at dere ikke sliter dere ut.

Ha vaktplan for opp- og nedrigging i matteltet, samt selve arrangementet.

Bygg nettverk under arrangementet for å oppmuntre og inspirere lag, fightere, sponsorer, frivillige osv. til å ville bidra også neste gang.

Fase 5: Evaluering og avslutning

Delta på evalueringsmøtet.

Vær godt forberedt (få med innspill fra arbeidsgruppen).

Sikre kontinuitet ved å være tidlig ute med å tenke på hvem som eventuelt kan bli din etterfølger.

Husk å takke alle som har bidratt (diskuter i gruppen hvordan dette best kan gjøres).