

2.



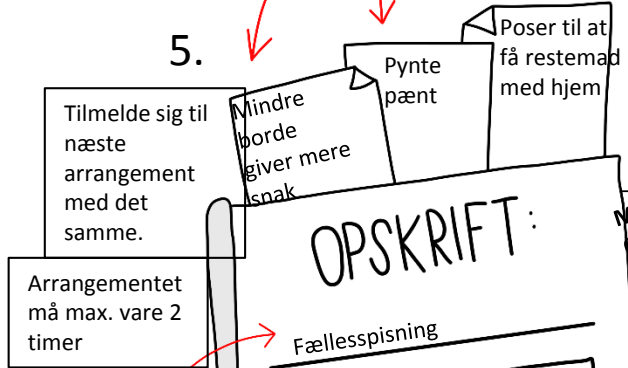
• HVAD GØR VI?
- HVAD ER RÆKKEFØLGEN?

Fællesspisning



Mad udefra
Hjælpere
Menuplan for et halvt år
Forhåndstilmelding

• FIF & TRICKS



• TITEL

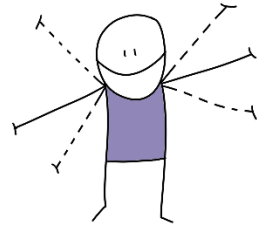
1.

Mål:
Opstart mhb overtagelse af frivillige
Fællesskab, nye sociale relationer



• HVORFOR GØR VI DET?
- HVILKET PROBLEM ER OPSKRIFTEN SVARET PÅ?

3.



• HVEM GØR HVAD - ROLLER?

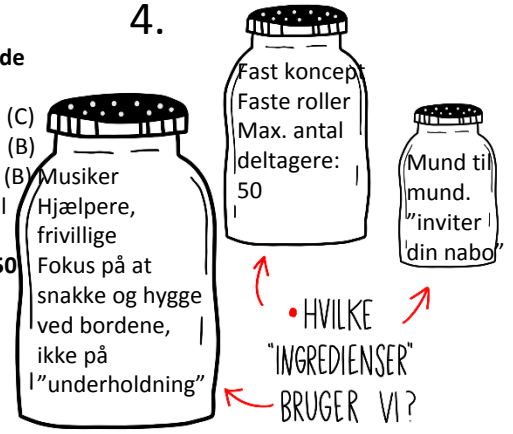
Der er 3 frivillige, som står med det overordnede ansvar og har faste roller:

- Bestilling af mad ude fra (A). Indkøb af drikke (C)
- Modtagelse af tilmelding på dagen eller telefon (B)
- Modtagelse af gæster i døren (C) samt betaling (B)
- Musiker
- Hjælper, frivillige
- Fokus på at snakke og hygge ved bordene, ikke på "underholdning"

De 3 frivillige og 3-4 hjælpere på dagen til ca. 50 deltagere sørger for:

- Borddækning
- Sælge øl, vin og vand i lokalet.
- Tage imod mad og sætte på buffet
- Oprydning

4.



• HVILKE "INGREDIENSER" BRUGER VI?

Udfordringer

