

HVORDAN TILBEREDES EN "TORSDAGSSPISNING"

Nøglen hentes hos Tove Møller Jensen, Niels Bugges Vej 6, tlf. 6175 7432. Send venligst en sms til Tove inden for at sikre, at hun er hjemme.

Egekværnen har plads til max. 90 personer, og har et fuldt udstyret industrikøkken.

Maden kan tilberedes hjemme eller i Egekværnen.

Man kan lave maden samme dag eller en af dagene forinden. Vælger man at lave maden en anden dag, skal man forinden kontakte Tove, som står for udlejning af Egekværnen – tlf. 6175 7432, for at sikre sig, at der ikke er andre, som bruger Egekværnen.

I køkkenet hænger der brugsanvisninger til henholdsvis komfur, ovn og opvaskemaskine. Bipper ovnen ved start, skal minuturet (på ovnen) sættes i gang. Emhætten tændes på kontakten ved kaffemaskinen.

Der tændes for det varme vand på kontakten på væggen til højre for vasken i køkkenet.

Der laves mad til ca. 60 personer (hovedret + evt. dessert).

Der laves kaffe (ca. 5 kander) og te (ca. 2 kander. Brug to tebreve pr. kande vand).

Kaffe, te, sukker, køkkenmaskine (foodprocessor), servietter m.v. står i et aflåst skab i gangen (ved siden af køkkenet). Nøglen er sammen med dørnøglen.

Mangler der noget, eller tager du det sidste, bedes du skrive en seddel med besked, eller sende en mail til: mariannehoejberg@gmail.com

Kokkene medbringer selv viskestykker og karklude. Har man glemt disse, kan man låne Egekværnens, men tag dem da venligst med hjem og vask.

VEDR. BETALING AF MAD TIL TORSDAGS-FÆLLESSPISNING SAMT EFTERFØLGENDE REGNSKAB

PRIS:

Voksne: 30 kr. Børn 0 – 10 år: 10 kr

- Frem over skal man så vidt muligt betale for spisning via MobilePay (MP).
- Hvis man ikke har MP, kan man aftale betalingen med en "ven" som har MP eller betale kontant til en af kokkene, som medregner beløbet.
- Kokkene registrerer antal voksne (> 10 år) og børn (< 10 år) og indberetter antallet sammen med beløb for over- eller underskud
- Når kokkene har lavet regnskab, skal de overføre et evt. overskud til Egekværnsens MP: 5119HU (Mobile Box)
- Ved evt. underskud rettes henvendelse til kasserer Søren Kristensen, tlf. 20 30 60 88 med oplysning om antal spisende samt manglende beløb. Det er VIGTIGT at oplyse dato for fællesspisning
- Der skal ikke længere gemmes kvitteringer eller sendes regnskab til Søren – kun overskud (og overføre beløbet) eller underskud og oplyse tlf.nr.

Ved brug af egne ingredienser (f.eks. sukker, mel, krydderier m.m.), anslår kokkene selv en pris.

Er der mad til overs, kan kokkene enten købe det (modregne det i udgifter), eller sælge det ifm torsdagsspisning.

Der er poser i "Torsdagsskabet".

Inden spisningen starter kl. 18, har kokkene delt sangbøger ud på bordene (er i det lille skab på endevæggen i depotet ved siden af baren) og valgt en sang.

Når alle er kommet til bords præsenterer kokkene sig selv – og maden – og en sang.

Efter spisning vasker kokkene op, rydder op, fejer gulve og efterlader køkken, sal og legerum i pæn stand (HUSK at gøre komfur / ovn ren).

Stolene hænges på bordene i den store sal.

Overskydende borde og stole sættes væk, så der er 8 borde med stole tilbage i salen.

Gulvvask foretages af ekstern hjælp hver fredag.

HUSK at låse dørene mellem bibliotek og gang, og mellem de to gange (ved hovedindgangene) – ud over hoveddørene.

VIGTIGT: i de kolde måneder start da eftermiddagen med at sætte fuld knald på radiatorerne i spisesalen, og HUSK HUSK HUSK at skrue helt ned igen – til frostsikker (= en stjerne), inden du forlader Egekværnen.

Er du i tvivl om noget, er du altid velkommen til at ringe til:

Marianne Højberg, 2859 9690 eller sende en mail: mariannehoejberg@gmail.com