**JULEFROKOST Tips Tricks og ideer generelt.**

Denne lille beskrivelse, er kort fortalt et resume over hvordan en julefrokost, og optakten til denne kan forløbe.

Dokumentet er ikke låst, så tilføj gerne dine egene erfaringer med årstal og antal personer. ( dette er ofte begrænsende for hvad mulighederne er) – det er der masser af plads til nederst i dokumentet.

F.eks, noget nyt I har prøvet – var det godt eller skidt osv.

**Generelt.:**

Julefrokostudvalget består af de nye medlemmer gennem året, samt 1-2 gamle medlemmer, alt efter hvor mange nye der er.

Julefrokostudvalget beslutter sammen om maden skal være hjemmelavet, bestilles udefra eller en kombination. ( det er generelt billigere at lave sild og ris alamande selv, hvis det indgår i planen)

Hvis maden bestilles udefra, plejer vi at kunne bestille med gratis levering hos Jysk Diner. Bestil i god tid, og lav en aftale om, hvornår endeligt antal gæster skal oplyses.

**Juleudvalgets opgaver:**

Ved fælles møde, beslutter man mad mm, samt fordeler opgaverne efter evne og formåen, så ingen står med det hele. Prisen ligger på mellem 200 og 225 kr pr gæst, alt efter om der er specielle tiltag.

I gode år, kan der fedtes for kassereren, om et lille tilskud, hvis man eksempelvis ønsker en eller anden form for festligt indslag ( begrænses af pladsen)

**Udover indkøb/bestilling af mad er det udvalgets opgave at stå for følgende** :

* Pynt af lokaler (kan gøres fredag)
* Borddækning ( se bordplan i fil, der angiver hvordan man kan mase 52 mennesker ind , og hvor alle kan bevæge en gaffel til munden).
* Evt bordplan eller anden måde at blande folk på. ( ikke en nødvendighed)
* Arbejdsopgaver til uddeling blandt gæster. ( HUSK her skal skelnes mellem klubbens medlemmer og gæster, da det kun er klubbens medlemmer der trækker barvagter.) Det er derfor IKKE en god ide at lægge sedlerne under tallerkenen.

Hvis man som udvalg ikke ønsker at stå med en masse opgaver, der ikke bliver gjort, er det en god ide, at lave en liste, hvor den enkelte skriver sig på, ved den opgave der er trukket. ( erfaring !!!)

* Evt aftale med medlemmer fra klubben at de varetager/hjælper med bestemte opgaver.
* Følge op på aftaler ugen før arrangementet, både med de opgaver andre i klubben varetager, dem som medlemmer af julefrokostudvalget står for, og bestemt også bestillinger hos leverandører. ( Det er SÅ ærgerligt at stå uden mad, hvis den skal komme udefra)
* På skift være i køkkenet under HELE spisningen. Gæsterne hjælper, det er udvalget der har opgaven.
* Sørge for at overskydende mad mm. Pakkes forsvarligt væk og evt fryses ned efterhånden. ( dette er IKKE en gæsteopgave, da det er vores ansvar at egenkontrollen overholdes – gæsterne skal jo ikke have skyld for, hvis vores køkken lukker på grund af dårlig hygiejne med madvarer)

Der er tradition for vi genbruger de rester vi kan til frokost til vintertræffet, derfor er hygiejnen vigtig, og det giver ligeledes hjælp til et overskud til klubben.

( se nederst hvad der kan genbruges)

* Sørge for at arbejdsopgaver med at tømme og starte opvasker fungerer – sørge for der er ryddet i køkkenet undervejs.
* Anvise gæster der er i tvivl om arbejdsopgaver
* Rydde køkkenet sidst på aftenen, så der er klar til morgenmad.
* Sørge for morgenmad ca kl 9 (senest)
* Oprydning og rengøring af lokaler

Invitationen sendes i god tid. Der er 2 tilmeldingsdatoer, som fastsættes af udvalget.

Den første er for klubbens medlemmer, klubvenner og vores venskabsklub Route 66. ( naturligvis med påhæng til nævnte grupper)

Den anden dato er sidste frist for tilmelding og betaling for gæster udefra ( og dem der ikke er helt hurtige fra klubben.

Som udgangspunkt er gælder det, at når man er tilmeldt og har betalt, får man ikke penge retur hvis man melder fra, da der jo allerede er nogen der er ved at handle og bestille ud fra personantal. Er man tidligt ude med afbud, kan der være en anden der tager ens plads. Det er Udvalget der tager beslutning om hvad der er muligt i den enkelte situation.

Hæng evt 2 lister op, så gæster kan skrive sig på ”gæstelisten”

Man bestemmer selv hvad der skal være af mad, men begræns jer – der er ofte fade der går urørte ud.

De fleste vælger traditionel julefrokost.

Et eksempel kunne være

2 slags sild

Æg og tomat

Fiskefilet

(evt rejer)

Max 3-4 lune retter ( vi har tit haft mere, det forbliver som regel urørt)

Risalamande.. ( skal der være mandelgave? )

… og naturligvis rugbrød, franskbrød smør og fedt.

I løbet af aftenen kan der evt serveres chips.

**Traditioner:**

Klubben giver som udgangspunkt en øl, der stilles ved hver kuvert.

Indkøber( i skrivende stund Klokke og Sildekoger) sørger for der er købt ”små snaps”, der kan købes i baren

Undervejs vil der blive uddelt kvaje – og flidspræmier til nominerede medlemmer.

Folk der skylder ” en kasse” fra året der gik, giver den ofte på denne dag.

**Gode erfaringer**

Ved træbordene med bænke, sættes der skiftevis 3 og 4 personer ved hvert bord. Det giver lige en my bedre plads når der skal spises.

Hvis det ikke er frostvejr, er det let at ordne toiletvognen – det giver 2 toiletter mere.

( det er også let at ordne den, selvom det ikke er frostvejr, så skal man bare lige være obs på at huske at tømme for vand bagefter)

De to sofaer kan placeres under opslagstavlen i forlængelse af hinanden – det giver mulighed for stadig at bruge dem, og en meget lettere, end at bære dem ud.

Der er ikke sat barvagter efter kl. 04 – med mindre nogen er oppe alligevel.

 ( sidste mand på vagt husker at låne en nøgle, så man kan låse pengekassen og sprutflasker inde i ølrummet)

Der fyldes op i kasserne i køleren, og de sidste må købe hvad de skal bruge, før der lukkes.

**Dårlige erfaringer**

Det er afprøvet med buffet – dette er ikke en mulighed når der sidder 50 gæster.

Arbejdsopgaver under tallerkenen. – Dette er ikke en løsning der er god, da der så pludselig står fremmede i baren.

Maden opbevares i køleskabene… ikke en god ide, da ”sultne snaskede fingre ofte bryder poserne og napper noget. Ikke nok med det er heftig uhygiejnisk, så efterlades poserne ofte åbne, og resten er til at kassere, da vi ikke må genanvende det. ( og heller ikke har lyst til det)

Husk at skrive vintertræf og årstal på poserne og hvad det er , der er i posen. ( alle katte er ofte ens når de er frosne)

**Genbrug af rester til vintertræf:**

**Kan IKKE FRYSES og genbruges:**

Rejer ( med mindre der er hele poser der MED GARANTI ikke har været tøet op)

Æg

Tomater

Grønlangkål

Spinat

Æbleflæsk

Kold kartoffelsalat

**Kan fryses med omtanke**

( Bortset fra brød, er det noget der kan genopvarmes, til over 60 grader, hvilket er vigtigt for at hindre bakteriedannelse)

Kød fra lune retter. ( husk at sortere pynt som salat mm fra..)

Brød

Smør

fedt

**Her kan du skrive dine erfaringer / navn/ årstal ( der er mange sider 😊 )**