

ONSDAGSGRILL

Vejledning

Det står jer helt frit for, hvilke salater, I vælger at tilberede. Der er imidlertid mange andre ting, end lige salaten, at huske på for at få en onsdagsgrillaften til at fungere fint. Så vi har, ud fra vores egen erfaring, udarbejdet denne vejledning som en slags huskeseddel. Der er angivet mængdestørrelser både for de ting, der fast skal købes ind til onsdag aften, og for en række varer, der typisk indgår i salaten.

En onsdagsgrillvagt indebærer følgende **arbejdsopgaver**:

- Indløb
- Snitte salat
- Tænde grill
- Brygge kaffe og te (en termokande rækker til 5 personer)
- Barbetjening (drikkevarer udleveres til onsdagsgrillvagterne kl. ca. 19.00)
- Opsætning af buffet
- Opvask
- Oprydning og rengøring
- Afregning af kassen

Det anbefales at overholde følgende **deadlines**:

- Såfremt I gerne vil tilberede smarte og tidskrævende salater, er det en god idé at forberede dem i forvejen. Tiden er knap – ca. 2 timer inkl. Indkøb.
- Roere må skrive sig på salatlisten indtil kl. 17.45 samme dag.
- Før kl. 17.45 skal I have undersøgt, hvordan kulbeholdningerne ser ud, ligesom det er en god idé at se, hvad der måtte være af madvarer i skabe, køleskab og fryser.
- Før kl. 17.45 overdrages evt. indkøbskort. Hellerup Roklub har et indkøbskort til Brugsen på Strandvejen. I brugsen udskrives en kvittering som underskrives og genparten af kvitteringen afleveres til regnskabet. Hvis du køber ind andre steder, lægger du selv ud og får så refunderet pengene, når aftenens kasse er gjort op.
- Industriopvaskemaskinen (rustfrit stål) tændes kl. 18 (den er 40 min. om at varme op).
- Grillen tændes senest kl. 18.15.
- Baren skal være klar og betjenes med én person fra kl. 19.15.
- Salat, flutes og grill skal være klar senest kl. 19.45.

Indkøb

Skal købes (undersøg dog lagerbeholdning først):

	20 personer	30 personer	40 personer
Mælk til kaffen	1 liter	2 liter	2 liter
Kaffe	1 pose	1 pose	2 pose
Brød/flutes el. lign. pr pers. beregnes 100 gram	2 kg	3 kg	4 kg
Kærgården	1 pakke	1 pakke	1 pakke
Kage, dessert eller frugt i portioner	20 stykker	30 stykker	40 stykker

Nedenstående købes kun hvis lager IKKE haves

Grillbriketter	1 pose	1 pose	2 poser
Ketchup	1 flaske	1 flaske	1 flaske
Sennep	1 glas	1 glas	1 glas

Indkøb efter eget valg til salat

Erfaringsmæssigt bruges 220 gram grøntsager pr. pers. eksklusiv kartofler, ris eller pasta. Der bør altid, udover salat, være kartofler, ris eller pasta, da det fylder godt i sultne ro-maver.

	20 personer	30 personer	40 personer
Kartofler (rå vægt), eller Ris (rå vægt), eller Pasta (rå vægt)	2,5 kg 1 kg 1 kg	3,8 kg 1,5 kg 1,5 kg	5 kg 2 kg 2 kg
Grøntsager efter eget valg (220 gram pr. pers.)	4,4 kg	6,6 kg	8,8 kg
Hjemmelavet dressing el. Olie-/eddikemarinade	1 liter 0,4 liter	1,5 liter 0,6 liter	2 liter 0,8 liter

Pris, penge og budget

- Køb ikke ind til flere end der er på listen.
- Budgettet er 35 kr. pr. pers. Forskellen op til 40 kr. dækker grillkul – også selv om der tages af lageret.
- Priser på øl, vand og vin kan ses i baren.
- Der afregnes med dagens kassemester.
- Salatsnitterene betaler ikke selv 40 kr. men betaler for eventuelle drikkevarer.

Optænding af grill

I skuret findes optændingsvæske, optændingsblokke (sprittabletter), avispapir og optændingsrør.

Oprydning og rengøring

- Alle madrester smides ud eller tages med væk fra klubben.
- Borde tørres af, såvel ude som inde.
- Grillbestik, marinadeskåle m.m. vaskes op.
- Optændingsmaterialer m.m. sættes på plads i skuret.
- Havestole og borde samles (normalt ved fælles hjælp).
- Affaldssække tømmes. Affald lægges i grøn affaldscontainer ved badstuen
- Tomme vinflasker afleveres i container ved havnen
- Tomme øl- og sodavandflasker/dåser sorteres og dem med pant sættes tilbage i kassen eller i plastkurv i mellemgang.
- Køkkenet forlades med bordene vasket (med sæbe) og gulvene fejlet.

Opvask

Der er 2 opvaskemaskiner til brug

En hurtig maskine, der tager 3 min. pr. vask (den i rustfrit stål). ALT service skal skylles af, der må ikke være synlige madrester, før det sættes i maskinen. Maskinen sørger selv for sæbe og afspændingsmiddel (se brugsanvisning ved maskinen)

Den langsomme maskine tager ca. 15 minutter pr. vask (den hvide). Den virker som en almindelig husholdningsmaskine. Det betyder, at madrester blot skal fjernes og at maskinen skal have én sæbetablet, i bestikholderen, fra hylde oven over.

Glas, porcelæn og øvrigt service sættes i de respektive blå kurve på de rette hylder. Alle kurve er forsynet med et nummer, der refererer til en hylde – se evt. på indersiden af skabene i gangen og i klubstuen.

Hygiejne

Da der er mange, som bruger køkkenet i ugens løb, er det vigtigt, at visse regler bliver overholdt.

- Skift alle karklude og viskestykker før I går i gang med mandlavningen.
- Husk at hænge snavsede samt våde viskestykker og karklude til tørre, inden de lægges i vasketøjskurven
- Husk at vaske hænder, før I går i gang med at tilberede manden.

Rigtig god fornøjelse!