UNDERLAG FÖR UPPHANDLING AV MAT 10MILA2017

10Mila 29 – 30 april 2107
Orienteringstävling som innefattar tre stafetter en för ungdomar, en för damer, en 10milakavle. Tävlingen genomförs årligen på olika platser i landet.
Totala antalet löpare är ca 5 000. Tillkommer ledare och publik under tävlingsdagarna totalt 8 -9000 personer.
Plats: vid Kåhögs gård i Partille
Tid: tävlingsområdet öppnar fredagen den 28 april kl 10 (preliminärt) och stänger söndagen den 30 april ca 14 (när sista tävlande går i mål)
Ungdomskavlen pågår preliminärt från 11 – 15 (segrare 13), damkavlen från 14.30 med sista målgång vid 20 (segrare 17) och 10milakavlen startar prel 21.30 med sista målgång ca 13.30 (segrare 06.30)
Det kommer att vara ca 700 funktionärer på plats under tävlingsdagarna.
Deltagarna bor i tält på arenan, på hårt underlag i skolor, på vandrarhem, i stugbyar, på hotell och hos bekanta.
Arrangörer 2017 är Göteborgsdistriktets orienteringsklubbar (16 st) som har bildat en särskild gemensam förening för större arrangemang – GOF-arrangemang. Hela arrangemanget ägs av 10milaföreningen som ser till att de årliga arrangemangen uppfyller ett antal kvalitetskrav och att erfarenheter fortplantas mellan arrangörerna.
Arbetet leds lokalt av en ledningsgrupp där undertecknad ingår.

Mat & marka
På arenan kommer vi att sätta upp ett stort serveringstält/restaurangtält prel. 25x40 m där vi räknar med att servera varm mat. Plats kommer att finnas för bord och stolar samt TV-skärmar där man kan följa tävlingen framförallt under natten.
I restaurangen serveras varm mat med några alternativ varav minst ett är vegetariskt. Utbudet kan variera under dygnet.
I anslutning till restaurangtältet kommer vi att ha en kiosk där vi serverar kaffe/te, dricka, hembakat bröd, mackor, hamburgare, korv m m
På annan plats på arenan kommer också att finnas en kiosk med ett mera begränsat sortiment och mindre öppethållande.
Utöver detta tillkommer en del måltider för funktionärer, VIP m fl
All servering sker av funktionärer från de arrangerande klubbarna.
Tillagningen av mat görs på olika sätt, av funktionärer i centralkök eller upphandlat av cateringföretag. Transport, varmhållning respektive kylhållning arrangeras på olika sätt.
Alt. 1: vi disponerar ett storkök och sköter allt själva med intern kompetens (leds av funktionär med utbildning och erfarenhet för storkök). Sköter alla transporter själva eventuellt med lånad varmhållningsutrustning från kommunen.
Alt. 2: Ansvarig för centralköket leder arbetet med funktionärer som ”arbetskraft”.
Alt 3: Kommunens personal tillagar och säljer mat med distribution till tävlingsarenan.
Alt 4: en blandning av ovanstående
Alt 5: extern catering

Mängder och utbud
Erfarenheter från tidigare tävlingar med liknande förutsättningen som denna d v s en skogsarena utan tillgång till kök/restaurang på området:

- 5 000 måltider (varma).
- 800 portioner soppa (tillagades på plats av funktionärerna)
- 200 frukost (vi planerar för frukostpåsar som kan hämtas ut på kvällen)
- 3 200 hamburgare
- 1 200 grillade korvar
- 3 500 koppar kaffe

- 1 000 mackor
- 1 000 bullar
- 1 000 muffins
- 1 600 dricka
- 1 000 kexchoklad

2016 var antalet måltider betydligt högre men då fanns restaurang på platsen och dåligt väder så många satt inne och åt under långa tidsperioder.
Försäljningen av måltider beräknas från 11.30 på lördagen till 13 på söndagen men den stora försäljningen sker mellan 13 och 22 på lördagen. Söndag förmiddag säljs endast ett mindre antal varma måltider. Vi funderar över att erbjuda förpackade pasta/matvete/couscous sallader som kan tas med vid hemresan men också för att de som kommer sent i mål inte ska bli utan mat.

Öppettider (preliminära)
Restaurangens servering:
Lördag 29 april: 10.30 – 24
Söndag 30 april: 10 - 13

Elsi-Brith Jodal