Ledningsgrupp för matservering och kiosker:
Teres Zachrisson Kungälvs OK
Ami Eckermark GMOK
Annika Johansson OK Alehofsärskild inriktning på funktionärer
Elsi-Brith Jodal GMOK sammankallande
Hanna Persson GMOK bitr marknadschef med särskilt ansvar för Mat & marka

Uppdrag
Nedan redovisas med svart stil utdrag ur Arrangörshandboken. Kommentarer och tillägg från arrangörerna i färg.

Uppdrag att planera, organisera och genomföra arbetet med matservering på 10Mila 2017.
Övergripande beskrivning (ur Arrangörshandboken "Utspisning och marketenteri) samt egna kommentarer
Funktionen omfattar bland annat:

- att tillse att nödvändiga tillstånd för livsmedelshantering söks och erhålls hos lokal kommun (*se LVM & Riksidrottsförbundet att det inte behövs*)
- att servera varm mat och dryck till tävlande, VIP, media, och funktionärer från fredag lunch till söndag lunch (*mat till arenaproduktion från måndag tävlingsveckan, full service till arenaproduktion under hela dygnet, övriga kuponger för att hämta mat i serveringen*)
- att bemanna ett större och ett antal mindre försäljningsställen och/eller filialmarketenterier på och i anslutning till arenan *(stort serveringstält med kiosk och en mindre kiosk)*
- att organisera och bemanna en särskild utspisningsplats för funktionärer från fredag lunch till söndag middag (*de kommer att ha plats i det stora serveringstältet. VIP m fl får kuponger och kan handla själva)*
- att enligt avtal förse speaker och övrig personal för arenaproduktion med mat och dryck på avtalade tider (*kräver särskilt avsatt personal*)
- att ordna med varm vätska och sportdryck till vätskekontroller och förbandsplatser (*sköts inom ramen för tävling respektive arena*)
- att sköta alla inköp som fordras för ovanstående (*observera att allt engångsmaterial ska vara ekologiskt/nedbrytningsbart och merparten av livsmedel m m ekologiskt enl Miljödiplomeringen)*
- att tillse att avfall källsorteras *(ansvar för kärl, skyltning m m ligger på arena)*

Krav på funktionen ,

- Organisation och bemanning ska klara hög till mycket hög belastning i perioden efter start och målgång för Dam- respektive Tiomilakavlen.
- Samtliga försäljningsställen ska kunna nås med tunga transportfordon, till exempel lastbil eller fyrhjuling. *(Avlastningsramp som tål matskåpen är oerhört viktig*)
- Skyltning ska ske på Svenska, Finska och Engelska, inklusive menyer. (*OK fanns skyltar från WMOC)*
- Personal som hanterar pengar får inte samtidigt hantera råvaror eller lagad mat, m a o betalningsfunktionen ska vara separerad från utdelningen av mat. (*LMV har ett avspänt förhållande till detta – bakterier kan inte leva på dött material d v s sedlar och mynt!*)
- Förvaring, tillagning och varmhållning av livsmedel och lagad mat kräver en hög och jämn tillgång till elektricitet varför en tidig samverkan med el-funktionen är nödvändig (*viktigt med tillräcklig elkapacitet och välplacerade eluttag*)
- Motsvarande gäller även tillgången till rent vatten för tillagning och tappställen för deltagare. *(Golvet i serveringstältet klarade inte vattenbehållare på 1 kbm varför dessa måste ställas utanför som i sin tur innebar en hel del springande för de som kokade kaffe-kommentar: bra träning!)*

- Hantering av livsmedel och mat kräver goda hygienförhållanden för både material och personal (*se Säker mat i idrotten)*
- Klara hantering av pantflaskor, avfall, gråvatten och liknande.*(Mängden om nära 10000 aluminiumburkar kräver planering för omhändertagande)*
- *I riktlinjerna bör framgå betydelsen av upplysning under hela natten och att det kommer gäster efter att de sprungit och vill äta lagad mat även kl 4 på natten. Frukost lördag och söndag morgon gärna med gröt. Varm mat efterfrågades inte söndag förmiddag utan där var hamburgare, korv och soppa tillräckligt*
- *Golvet vid serveringen blir vid dålig väderlek mycket nedsmutsat och därför bör man ha beredskap inför halkrisk*
-

Organisation och bemanning

- Markaansvarig
- Biträdande markaansvarig
- Egen kassör för funktionen är att rekommendera (*vår gemensamma kassör hämta kontinuerligt kontanter och försåg serveringen med växelkassa*)

Bemanningsscheman bör organiseras klubbvis, men med tydlig koordinering av markaansvarig. Funktionen är den kanske mest personalkrävande av alla funktioner och behöver kunna anpassas efter en efterfrågan som varierar högst avsevärt under tävlingsdygnen.

Fållor för varm lagad mat, kaffe och macka, godis osv kan med fördel hållas isär för att underlätta flöden och tillgänglighet. Tänk på att ha tydlig skyltning och genomtänkta flöden för så hög effektivitet som möjligt (besluta, betala, servera, tillbehör, äta, avfallshantering).
Viktigare materiel, stöd och tjänster

- Fordon för transporter inom och utom arenan
- Kylcontainrar eller liknande för förvaring av råvaror osv. (Kylbil)
- Brandsläckare Ansvar: Säkerhetsansvarig
- Resning av tält inklusive belysning och värme. Ansvar: Arena
- Skyltar, material för fållor och avgränsningar. Ansvar: Information
- Kassaapparater, växelkassor, kortterminaler etc. Ansvar: Kassör
- Isoleringskärl för förvaring och transport av varm mat, varm dryck osv
- Materiel för utspisning, slevar, skedar, gafflar osv.
- Papperstallrikar, plastbestick, servetter osv. OBS skall vara ekologiskt och nedbrytningsbart
- Skyddskläder, skyddshandskar osv för personalen.
- Kyl-/frysdiskar för glass och liknande varor.
- Ståbord, ställ för ketchup, dressing osv.
- Kärl, sopsäckar osv för källsortering
- Sopcontainrar för övrigt avfall. Mycket av utrustning är tung och utrymmeskrävande varför tillgång till lyftutrustning kan var nödvändig Ansvar: Arena
- Toaletter för personalen vilka inte får nyttjas av annan personal, löpare osv. Ansvar: Arena
- Tillgång till Alco-Gel vid kassor, utskänkningsställen, ståbord osv .

Funktionärsmåltider serverades inte generellt utan de klubbar som ville bjuda sina medlemmar kunde beställa matkuponger och ange värde. Kassören fakturerade i efterhand klubbarna för inlämnade kuponger.