

Arrangere leir: Planlegging - mat

Oppdragene i serien "Arrangere leir" kan brukes til 4H-prosjekter i klubber som skal arrangere leir. I dette oppdraget skal man planlegge måltidene på leiren.



VANSKELIGHETSGRAD
Medium



KATEGORI
4H-arbeid



TIDSBRUK
Heldags



FARGE
Lilla



Les mer på
4h.no

Beskrivelse av oppdraget

Dette oppdraget er ett av flere alternativer for steg to i serien "Arrangere leir". Steg én handler om oppstartsmøte, steg tre om gjennomføring og steg fire om evaluering og rapportskriving. For å sette sammen et 4H-prosjekt som handler om å arrangere leir, anbefaler vi å velge ett oppdrag fra hvert av de fire stegene, der steg to inneholder minst ett alternativ.

Matkomiteen har ansvaret for alt som har med mat å gjøre på leiren. Frokost, lunsj, middag, og kveldsmat – hva og hvordan skal dere servere, og hvordan skal maten skaffes? Hvordan skal dere legge til rette for at ingen blir syke i forbindelse matserveringer?

God og nok mat er viktig på leir over flere dager. Det er viktig at deltakerne spiser ordentlig og jevnlig, slik at de ikke blir syke. Det er også viktig å ha gode rutiner på hygiene og håndvask. Ha gjerne antibac eller lignende fremme ved matservering, men husk at en god håndvask ikke kan erstattes av hånddesinfeksjon!

Arbeidsoppgaver som ofte hører til matkomiteen:

- Ansvar for å beregne nok mat til alle på leiren, inkl. deltagere, ledere, komiteer, frivillige, vakter
- Lage en god og variert meny, inkl. meny tilrettelagt for personer med allergier, intoleranser og spesielle dietter (eks. vegetar, vegan)
- Sørge for kaffe/te og gjerne litt kosemat underveis
- Lage serveringsstasjoner med serveringsbestikk og engangshansker
- Sørge for muligheter for oppbevaring av mat på et kjølig sted

- Vaktrullering og gode hygieniske forhold på kjøkken/matservering
- Kontakt med næringsmiddeltilsynet for godkjenning av salg/servering av mat
- Lage avtaler med leverandører av alle nødvendige produkter (eks. mat, servering, hygiene)

Tips og triks:

- Snakk med profesjonelle om beregning av mat og se bruk og erfaring fra tidligere leirer
- Ha gode avtaler for retur av ubrukte varer
- Ha plan for bruk av restemat (eks. kan middagsrester serveres til kvelds/lunsj evt. gis bort til en frivilligsentral eller lignende?)
- Ha mat tilpasset målgruppen
- Samarbeid med kiosk om innkjøp og avtaler
- Husk engangsutstyr, eventuelt gode vaskemuligheter ved flergangsutstyr
- Pass på at det er nok mat. Det er lov å porsjonere, så lenge man sørger for at folk kan forsyne seg flere ganger (man er gjerne ekstra sulten på leir!)
- Ha gode serveringsløsninger så det blir minimalt med kø

Etter å ha planlagt alt dere må gjøre i matkomiteen, er det tid for å gjennomføre leiren. Vi har laget et eget oppdrag for dette, som også kan legges til i prosjektet:

- [Arrangere leir - Gjennomføring av leiren](#)

Etter å ha gjennomført leiren, må dere skrive en rapport, med en evaluering av alle komiteenes arbeid. Vi har laget et eget oppdrag for dette, som også kan legges til i prosjektet:

- [Arrangere leir - Skriv rapport etter leiren](#)