

Tjeklisten er ment som en hjælp til at få overblik og komme godt i gang med arbejdet. Det er en god idé at gennemgå listen sammen i styregruppen eller arbejdsgruppen. På den måde kan I hjælpe hinanden med at prioritere, afklare snitflader og sørge for at listen passer til jeres lokale kontekst. Husk også at justere opgavelisten undervejs, hvis noget ændrer sig. God fornøjelse!

Fase 1

Opstart og rekruttering

- Find en tovholder for gruppen og eventuelt en suppleant.
- Skaf et passende antal frivillige til arbejdsgruppen.
- Søg inspiration og tal om jeres drømme og idéer - vent gerne til fase 2 med at blive realistiske.
- Lav en mødeplan for arbejdsgruppen og aftal hvordan I kommunikerer mellem møderne.
- Sørg for at alle får oprettet en profil på www.frivillig.dk og finder jeres stafet-gruppe.

Fase 2

Sæt mål og prioriter opgaver

- Tal om hvilke madtilbud I vil fokusere på, vurder økonomien i det og sæt et konkret mål.
- Aftal eventuelle omkostninger med formandskab og kasserer, men hold udgifterne nede.
- Skab et overblik over opgaverne og prioriter dem, så det bliver nemmere at justere løbende.
- Vurder om I har brug for frivillige hjælpere til enkeltstående opgaver.

Fase 3

Koordinering og opgaveløsning

- Planlæg og koordinér udbuddet af sund mad og drikke til stafetten.
 - Aftal med styregruppen hvilken forplejning der skal være til de frivillige.
 - Aftal med Fightergruppen hvem der er ansvarlig for mad og drikke til Fighterne.
- Forsøg at få lokale virksomheder og cateringfirmaer til at donere råvarer eller levere færdigtilberedt mad til en favorabel pris – eller som en donation (*i samarbejde med fundraising*).
- Sørg for faciliteter til madsalg – vand, strøm, affaldshåndtering mv. (*i samarbejde med logistik*).
 - Tag højde for at I skal kunne opretholde en god hygiejne. Der skal eksempelvis være adgang til at vaske hænder, og I skal have kølekapacitet til at opbevare maden forsvarligt.
 - NB: Stafet For Livet er et "lejlighedsvist arrangement" og derfor stiller fødevarestyrelsen ikke krav om fast gulv, uddannelse i håndtering af mad og lignende. MEN I har stadig et ansvar for at opbevare og håndtere mad forsvarligt.
- Opret produkter i stafet-shoppen på hjemmesiden, hvis I vil lave forsalg (*i samarbejde med PR*).
- Indhent lejlighedstilladelse ved det lokale politi, hvis I ønsker at sælge øl eller vin på stafetten (*i samarbejde med formandskabet*).
- Kommuniker muligheden for at købe mad og drikke via hjemmesiden, sociale medier og i deltagerbreve (*i samarbejde med PR og holdgruppen*).
- Sørg for frivillige hjælpere til at forberede og sælge maden – og til at rydde op.
 - Lav en vagtplan og forbered de frivillige på den opgave de skal løse.

- Skaf materialer
 - Service til servering og håndtering af maden.
 - Borde og stole.
 - Prisskilte med MobilePay nr. eller QR-kode (*i samarbejde med kassereren*).
 - Pengekasse til kontanter og byttepenge.

Fase 4

Afvikling af stafetten

- Klargør salgsboden og det område hvor man kan spise maden.
- Tag godt imod frivillige hjælpere, sæt dem ind i opgaverne og tak dem for indsatsen.
- Synliggør løbende muligheden for at købe mad og drikke
 - Få konferencieren til at nævne det fra scenen i løbet af dagen.
 - Gå en "salgsrunde" til holdteltene med snacks og kolde drikke.
- Lav udsalg på overskydende varer inden stafetten slutter.
- Ryd op i og omkring salgsboden.

Fase 5

Evaluering og afrunding

- Tak alle der har bidraget til arbejdsområdet – frivillige hjælpere, donorer mv.
- Lav en evaluering i arbejdsgruppen med anbefalinger til næste års arbejde.
- Find ud af hvem der er med til næste år, og lav en plan for hvordan I inviterer nye frivillige med.
- Bidrag til den samlede evaluering i styregruppen.
- Husk at fejre jeres indsats!

Hjælp, viden og redskaber

Håndbog for arrangører af Stafet For Livet (bestilles i materialebestillingen på frivillig.dk)
Netværksgruppe for mad-frivillige: www.facebook.com/groups/sflmad

Udvalgte dokumenter på www.frivillig.dk > Din gruppe > praktisk info > mad

- Best practice om mad
- Frivilligopslag: Madtovholder
- Frivilligopslag: Mad gruppemedlem
- Idéer til sunde madtilbud med få ingredienser