 **Matsalsfunktionär 2023**

**Uppgifter/Ansvar:** Arbetet som matsalsfunktionär är ett viktigt uppdrag. Att det är trevligt att komma till matsalen påverkar i stor utsträckning hur deltagarna upplever sina dagar i Lund. Det är därför viktigt att ni går igenom vad som skall göras så att ni känner er trygga med det. Vår erfarenhet är att det brukar fungera utmärkt! I matsalarna arbetar ordinarie bespisningspersonal. De lagar all mat som serveras och har stor erfarenhet av vad som krävs när man lagar mat till så många samtidigt. De kommer att hjälpa er om ni är osäkra på något. Som matsalsfunktionärer avlastar ni personalen och hjälper dem på olika sätt så att det flyter på under måltiderna och blir en trevlig stund för alla, både personal och spelare. Tänk på att ni representerar LUGI.

**Alla funktionärer skall stanna kvar tills allt är klart och godkänt av skolans personal.**

**Era huvudsakliga arbetsuppgifter består i att:**

**Innan matsalen öppnar** - hjälpa till att ställa i ordning och förbereda matsalen och matbarerna.

**Under öppettiderna:**

- Matkortskontroll: Under hela öppettiden behöver någon/några stå vid ingången för att kontrollera och skanna det digitala gästkortet (cup pass) för rätt måltid. För att komma in i matsalen måste alla ha ett digitalt gästkort med rätt matsal angiven. Maten är beräknad utifrån det antal spelare som skall äta i respektive matsal och följs inte detta räcker inte maten till alla. På det digitala gästkortet står namnet på den skola där det är giltigt.

- Kontinuerligt under utspisningen behöver ni se till så att det finns mat i barerna, visa de som har specialmat var maten finns samt torka av matbarer och bord mm så att det blir trevligt för nästa person att äta.

- Disken behöver skötas kontinuerligt under passets gång. Tänk på att man räknar antalet portioner genom att stapla tallrikar på angivet ställe. Fråga om ni inte har gjort det förr.

**Efter avslutad utspisning:**

- Borden torkas av.

- Barerna städas.

- Golven moppas/dammsugas och tvättas av. Kolla med kökspersonalen vad som behövs. Detta beror lite på väderlek.

**Efter middagen på kvällen skall dessutom:**

- Stolarna sättas upp.

- Entré och toaletter kontrolleras. Sopa/svabba. Fyll på papper om så behövs.

- Avfall från matsalen och övriga papperskorgar tömmas.