

## Drejebog for planlægning og forberedelse af madbix

### Planlægning

Tag stilling til flg. punkter, normalt i denne rækkefølge:

**Dato.** Der laves normalt et efterårsprogram i august og et forårsprogram i januar. For at sikre maximal PR (fx optagelse i folderen med sæsonens program), tilgængelighed af lokaler o.lign. er det bedst at dato-tema-kontaktperson er kendt og meddelt til en i bestyrelsen i hhv. januar og august. Det er dog muligt at tilføje madbix efter at sæsonen er startet efter aftale med formanden.

**Tema/titel.** Bør også laves tidligt af hensyn til folderen, hjemmesiden o.s.v. Det er til gengæld ikke væsentligt at det er den helt endelige titel. En madbix behøver ikke at have et tema, den kan bare hedde "traditionel madbix" eller lign.

**Kontaktperson(er)** (og kontaktoplysninger). Bør også laves tidligt af hensyn til folderen, hjemmesiden o.s.v. Helst bare én person. Angiv navn, e-mail og telefonnummer.

**Tilmeldingsfrist.** Normalt er den officielle frist kl. 20.00 dagen før madbixen. Hvis fristen skal være unormal er det vigtigt at vide det tidligt nok til at det kan annonceres i folderen. En unormalt tidlig tilmeldingsfrist kan fx være nødvendig for at kunne skaffe det rigtige kød til det givne antal deltagere eller fordi en bestemt ret tager længere tid at lave.

**Deltagerantal.** Dette er begrænset af lokalerne, køkkenernes udstyr, kokken(e)s formåen og måske den mad du/I vil servere. Til en normal madbix kommer der p.t. ca. 20 personer, som næsten udelukkende er medlemmer af medborgerforeningen. Der er et rigtigt køkken på 1. sal med fire el-plader og en ovn, og et tekøkken med to el-plader i både stuen og på 2. sal. Du/I skal overveje hvor mange personer der kunne tænkes at tilmelde sig og hvor mange du/I kan lave mad til med de givne ressourcer. Du har som kok ret til at sætte et maksimalt deltagerantal på.

**Lokaler.** Man kan lige netop være 24 personer om to bordgrupper i rum 206. Hvis du forventer flere deltagere skal der bruges flere/andre lokaler. Lokalerne på 1.sal er standard reserveret til formålet. Hvis du skal bruge mere plads skal det aftales med kalenderfører Peder Hammer.

**Annoncering.** Medborgerforeningen annoncerer madbixen i en folder og på sin hjemmeside. Derudover sendes der en påmindelse rundt til medlemmerne ca. en uge før madbixen. Efter aftale med formanden annonceres også online på Dinby.dk og evt. under "Det sker" i Sorø Avis. Udover at være en påmindelse bruges annonceringen lige op til madbixen til at meddele praktiske detaljer, fx lidt om menuen og det øvrige indhold, at en særlig type vin eller øl vil passe godt til maden, at der er begrænset deltagerantal eller at prisen er anderledes end vanligt. Evt. indrykning af annoncer i aviser o.lign. er derimod fuldstændig dit/jeres ansvar og udgift.

## Forberedelse

**Adgang.** Der plejer at være åbent fredag eftermiddag på Værkerne så man kan komme ind i køkkenet, men for en sikkerheds skyld bør du sikre dig at du har en nøgle til at komme ind. Hvis ikke du selv eller en af dine medkokke har en nøgle kan du henvende dig til formanden. Køkkenet på 1. sal vil normalt være reserveret til madbixen fra kl. 15.30.

- **Medkokke.** Det er tit en god idé at være flere hænder til at kokkerere, dels for at nå at lave maden til tiden, dels fordi det er hyggeligt. Hvis du har brug for medkokke, men ikke lige har dem ved hånden kan du henvende dig (i god tid) til formanden, som formodentlig kan finde et tilstrækkeligt antal villige hjælpere ... det bør ikke være en begrænsning.
- **Viskestykker.** I skabet over ovnen i køkkenet.
- **Køkkenredskaber.** De fleste køkkenredskaber findes i køkkenet, men du kan med fordel medbringe dine egne favoritrejskaber, husk bare at få dem med hjem.
- **Opgørelse af udgifter.** Vi stiller ikke store krav til dokumentation af udgifter, men accepterer almindelige bon'er, nedskrevne overslag etc. Opgørelsen behøver ikke at være afsluttet på dagen, men gerne snart derefter. Vedlagt er revisionsbilag som vi bruger til indberetning.
- **Indtægter.** Medborgerforeningens bestyrelse indsamler indtægterne. Kokke og foredragsholdere spiser gratis.
- **Særlige duge, servietter etc.** Der er KUN te, kaffe, salt, peber og servietter, køkkenrulle på værkerne til fri afbenyttelse. Hvis du af hensyn til temaet har brug for særlige servietter, duge og lign. må du selv skaffe det. Mælk til kaffen, smør til brødet, ketchup til pølsen, o.s.v. må du selv skaffe.
- **Drikkevarer.** Med mindre andet annonceres medbringer deltagerne selv drikkevarer.
- **Borddækning.** Er dit/jeres ansvar, men som regel vil nogle af de tidligst ankomne deltagere gerne hjælpe med det hvis du/I er i tidsnød. Der er det fornødne antal skåle, tallerkener, glas, kopper og bestik i køkkenet, med angivelser på lågerne af skabenes indhold.
- **Aflysning.** Hvis du som kok er syg eller der er færre end seks tilmeldinger kan du aflyse madbixen efter aftale med formanden.
- **Rengøring/oprydning.** Normalt trækker vi lod blandt deltagerne om hvem der skal rydde af og vaske op (der er en meget hurtig opvaskemaskine). Aftenens kok deltager ikke i lodtrækningen.
- **Særligt udstyr.** Hvis der i forbindelse med madbixen er et foredrag eller lign. hvor du fx skal bruge en powerpoint fremviser eller et el-orgel skal du kontakte pedellen dagen i forvejen (Knud Pedersen, [knud-petersen@ofir.dk](mailto:knud-petersen@ofir.dk), tlf: 41602604).