**Informasjon om kantinedrift**

Kantinedriften har tidligere vært et tilbud som skolen organiserte for at elevene skulle få et innblikk i hvordan en elevbedrift fungerte og for at de skulle få et tilbud i matfriminuttene.
Siden det er blitt litt forandringer så har foreldregruppa i 9. trinn fått tilbud om å fortsette og levere foreldremat som en dugnad mot at inntektene av driften går tilbake til klassen til aktivitet i privat regi. Kantina vil være åpen hver dag.

Kantina/trinnet har i de senere år hatt et tilbud vi har kalt for foreldremat. Det har bestått i at foreldre har ulike dager der de leverer mat som selges i kantina.

**Levering av foreldremat.**Antall leveringer i skoleåret kan være mellom 2-3 ganger, alt etter hvor mange elever det er på trinnet. I år blir det foreldremat tirs, ons og tors. Noen uker vil det være fire på gruppene, da leverer første navnet på gruppen mandag. Tre og tre har ansvaret for driften pr uke, samt foreldrematlevering i de ukene de har kantineansvaret.

Leveringen følger de oppsatte kantinegruppene. Den første (navnet) i gruppa leverer på tirsdag, den andre på onsdag og den tredje på torsdag. Det vil forekomme forandringer på leveringene der trinnet har andre aktiviteter, utflukter, tentamener osv, dette blir varslet på ukeplanen og/eller gjennom meldinger/transponer evt facebook. Leveringen må være på plass senest kl 10.15 samme dag.

Kantinen stenges i medio mai da erfaring sier at det ikke er lønnsomt å drive.

Alle foreldre har et eget ansvar for å følge med når de skal levere mat. Kantinegruppene finner dere på oversikten dere får utlevert.

Skolen er en helsefremmende skole og derfor har vi fokus på sunn mat. For eksempel; bruk grovt mel, erstatt det usunne med et sunnere alternativ. Kantina samarbeider med Frisklivssentralen, folkehelsekoordinatoren og helsesykepleier.

Vi har gjort oss erfaringer med type mat som selger best, dette kan selvfølgelig variere fra år til år.
Vi vet at mange syns det er vanskelig å vite hva de skal levere, noen tips er beskrevet nedenfor.

Gjerne påsmurt baguette/rundstykke (helt, ikke delt) med godt pålegg for eksempel, smør, ost og skinke med litt salat, evt en omelettbit osv. Disse må være innpakket i plast. Vi har sett at elevene kan kjøpe disse for å spise senere og da er det greit med innpakning.
OBS: ha også et tilbud uten skinke/svinekjøtt for dem som ikke kan spise det, for eksempel kalkun/kyllingpålegg.
Ferdigsmurte toast, klar til å toastes men innpakket i plast (Dette kan være dårlig salg på, da mange elever har med seg selv og en del lager det på skolefrokosten.)

Taco baguette har vært veldig populært, men det kan også være pizza/ tacosnurrer, pizza/skinkehorn eller lignende. Andre ting er selvsagt også mulig, dere bestemmer. F.eks. wraps, påsmurte vafler, salater evt gryteretter i plastbegre.
Pølse i brød er dessverre noe som ikke selger noe særlig, men kan nok selges en gang i blant.
Som sagt dette er kun et eksempel, det er dere som bestemmer hva dere vil levere. Samarbeid gjerne.

Pris på maten blir vi enige om sammen med eleven som har ansvaret den uka. Betaling foregår kontant eller på betalingsterminal (Izettle).

Det som ikke blir solgt blir lagt i fryseren for å selges senere.

Hver elev leverer ca 40 enheter i første omgang, så får vi justere opp eller ned etter behov. Det er vanskelig og skal anslå hvor mye som selges pr dag da dette er veldig varierende.

Av drikke selger vi Litago (lett) sjokolade og jordbær, eple og appelsinjus. Dette bestiller kantineansvarlig i samarbeid med elevene.

**Hvordan drive kantina?**

Vi oppfordrer foresatte til å snakke med sine ungdommer om hvordan man skal oppføre seg i en salgssituasjon, både på innsiden og utsiden av disken. Vise god folkeskikk og tenke over hvordan man selv ønsker å bli møtt er viktig - ikke heng på disken, ta av yttertøyet, være blid og hyggelig.

Snakk også om hvor viktig det er med hygiene, vask av hender, holde kjøkkenet/kantina ren og ryddig og om hvordan man tar vare på maten.

Det er også viktig at man snakker om hvordan man håndterer penger, ikke gi vennerabatt, ikke gi ut gratis mat, betaler for det man tar og er nøye med dagsoppgjørene slik at det blir rett i regnskapet.

Elevene får opplæring før oppstart, men vi vet at det kan bli mye info å ta inn på en gang.

Kantineansvarlig vil møte gruppene hver mandag for å sette dem i gang og veilede dem gjennom uka, men i utgangspunktet skal dette være selvdrevet.

Skulle det være uklarheter eller spørsmål kan kantineansvarlig kontaktes.

Mvh
Tine Hansen 476 65 936