



Direkt livsmedelsservice

Varje Lions Club är en självständig och oberoende aktör med eget ansvar för genomförandet av sina evenemang och för efterlevnaden av lagar och föreskrifter. Avsikten med planeringsguiden är att ge rekommendationer och förslag som inte ska betraktas som juridisk rådgivning eller enda bästa praxis. Aktiviteterna i planeringsguiden är kanske inte lämpliga i ditt lokala samhälle. Anlita lokal professionell rådgivning för att säkerställa efterlevnad av lagar och bestämmelser, säkerhetsriktlinjer och goda exempel.



Direkt livsmedelsservice

Denna planeringsguide kan hjälpa din klubb att direkt kunna servera näringsrika livsmedel till behövande i det lokala samhället.

Genom att ta dig an ett projekt som detta, kommer du att bidra till att uppnå vår strategiska vision att se till att alla medlemmar i det lokala samhället har tillgång till näringsrika livsmedel.

Börja planera evenemanget.

Fyll i de tomma fälten i formuläret nedan för att bestämma evenemangets detaljer.

Vad du uppnår » Servera näringsriktiga livsmedel till behövande i det lokala samhället	Varaktighet 1 dag	Plats <input type="radio"/> Härbärgen för hemlösa <input type="radio"/> Informellt (t.ex. trossamfund) <input type="radio"/> Offentligt gemensamt utrymme (t.ex. parker, parkeringsplatser) <input type="radio"/> Organisationer för livsmedelstjänster som behöver extra stöd <input type="radio"/> Annat _____
	Planeringstid 3 veckor	
	Start-/slutdatum _____	

Planerade deltagare

Välj den målgrupp som du vill att evenemanget ska rikta sig till.

Personer som vi riktar oss till: <input type="radio"/> Barn <input type="radio"/> Ungdomar <input type="radio"/> Vuxna <input checked="" type="radio"/> Alla	Personer som tillhandahåller tjänster: <input type="radio"/> Lokala livsmedelsorganisationer och deras företrädare <input type="radio"/> Andra volontärer _____	Anmärkningar: Överväg att använda guiden Utveckling av Lokala Partnerskap, som finns i resurscentret på lionsclubs.org för att hjälpa din klubb att identifiera och engagera lokala livsmedelsorganisationer och företag för att göra ditt livsmedelsserviceprojekt framgångsrikt.
---	---	---

Bestäm alla uppgifter som krävs för ditt projekt.

Se till att fokusera din planering på aktiviteter som är roliga så väl som pedagogiska. Alla projekt bör omfatta följande två uppgifter:

1. Bestäm vilka livsmedel eller vilken mat som skall serveras.

- » Välj det som är lätt att distribuera eller tillaga, som har bra näringsvärde och skapar lite avfall.
- » Färdiglagade livsmedel
 - Se till att du förstår och följer lokala lagar om distribution av färdiglagade livsmedel
 - Hantera livsmedel med omsorg
 - Bär lämpliga kläder som hårnät och handskar vid tillagning och servering av livsmedel
 - Upprätthåll korrekta tillagningstemperaturer
- » Färdigförpackade livsmedel
 - Frukt: inkluderar mjuka frukter som bananer och apelsiner för medlemmar i det lokala samhället med tandproblem
 - Tiltugg: individuella serveringsportioner som har låga salt- och sockerhalter
 - Drycker: vatten eller naturlig fruktsaft eller juice
 - Fetter: undvik förädlade livsmedel – fokus på hälsosamma fetter som nötter

2. Fastställ en enkel metod för att servera maten.

Exempel inkluderar:

- » Medlemmar i det lokala samhället bildar en kö och går igenom ett serveringsområde med olika livsmedel
- » Volontärer delar ut förpackningar med livsmedel till var och en
- » Medlemmar i det lokala samhället "shoppar", eller väljer från ett urval av livsmedel för att ta med hem



Bestäm volontärernas roller i evenemanget.

Position/Roll	Namn	Kontaktuppgifter	Anteckningar
Projektansvarig			Kan vara en Lion-/Leomedlem som har kunskap om näringslära och har förmågan att hantera evenemangslogistik och volontärer.
Lokala livsmedelsexpert			Näringsfysiolog, dietist, lokal kock etc.
Volontärhandledare			Tilldelar uppgifter till volontärer och ser till att de får hjälp om de har frågor
Lokala räddningstjänster			Måste alltid finnas närvarande i händelse av ett medicinskt nödläge
Marknadsföringsansvarig			
Evenemangsfotograf			Du måste säkerställa att det finns undertecknade godkännandeintyg från deltagarna om du planerar att använda foton från evenemanget för marknadsföring

Se till att du har ett lämpligt antal vuxna i förhållande till barn för dina valda aktiviteter.

Antal Lionmedlemmar	
Antal Leomedlemmar	
Antal andra deltagare	

Rekommenderat antal volontärer*:

- » 0–4 år: 1 volontär per 4 barn
- » 4–8 år: 1 volontär per 6 barn
- » 9–12 år: 1 volontär per 8 barn
- » 12–18 år: 1 volontär per 10 barn

* Lokalt gäller i många fall lagar som begränsar hur många barn en barngruppsansvarig får ta hand om. Se till att alla aktiviteter bedrivs enligt gällande bestämmelser.



Organisera ditt projekt i genomförbara steg.

Den projektansvarige kan fylla i detta formulär och följa upp utvecklingen.

Status	Uppgift	Sista datum	Uppgiftsansvarig	Tips
✘	Informera din klubb			Håll ett möte för att informera din klubb om evenemanget
	Skapa ett namn/titel för evenemanget			
	Bilda en planeringskommitté			Håll möte för att fastställa evenemangsdeltagare, aktiviteter, uppgifter och logistik
	Gör preliminär budget			
	Fullfölj finansiering (om det behövs)			
	Kontakta och säkra lokal näringsfysiolog, dietist, kock etc.			
	Fastställ vilka i det lokala samhället som du vill hjälpa			
	Fastställ hur många i det lokala samhället som du vill hjälpa			Tänk på sätt att hantera det antal människor som du vill hjälpa. Du vill inte att livsmedlen skall ta slut eller skapa en förväntan om att du kan hjälpa fler människor än vad klubben räknade med.
	Fastställ vilka typer av mat eller livsmedel du behöver erbjuda för att uppfylla behoven i det lokala samhället			
	Fastställ hur mycket mat/ livsmedel du behöver köpa/ paketera/förbereda eller tillaga			
	Fastställ vilken annan utrustning och annat material du behöver			Exempel innefattar bord, värmeplattor/-hällar, handskar, hårnät, alternativ för handtvätt etc.
	Fastställ om det finns samarbetspartners i det lokala samhället som kan stödja ditt projekt			Möjliga partners kan inkludera livsmedelsbutiker som kan donera mat/livsmedel, livsmedelsorganisationer som har teknisk kompetens inom livsmedelsservice eller restauranger med utrustning för mat-/ livsmedelsservice

Organisera ditt projekt i genomförbara steg (forts.),

Status	Uppgift	Sista datum	Uppgiftsansvarig	Tips
	Bestäm var du kommer att paketera/tillaga mat/livsmedel			
	Säkra nödvändiga volontärer och tilldela volontärsansvar			<ul style="list-style-type: none"> » Köp mat och utrustning » Tillagning och paketering av mat » Organisera platslogistik (Tillstånd, tillåtelser etc.) » Arrangera och servera mat » Uppstädning
	Marknadsför ditt projekt			
	Säkerställ korrekt försäkringsskydd			<p>Kontrollera med relevanta tjänstemän för att avgöra om ett försäkringsintyg eller kompletterande försäkring krävs</p> <p>I frågor som gäller täckning enligt policyn om allmän ansvarsförsäkring (General Liability Insurance Policy) som tillhandahålls alla Lions-klubbar hänvisas till försäkringsbroschyren genom att besöka http://lionsclubs.org/pib-en</p>
	Färdigställ planen för evenemanget			
	Planera ett möte efter evenemanget för att fira lyckade aktiviteter och diskutera förbättringsmöjligheter			Använd de återspeglade frågorna för att prata om ditt projekt

Fastställ budgeten för ditt projekt.

_____ arbetsbladet kan användas för evenemangets ekonomi.

Beskrivning	Antal	Kostnad	Totala utgifter	In-Kind/ donationer	Intäkter	Saldo
Matvaror						
Förpackningsmaterial						
Utrustning						
Värmeplattor/-hällar						
Tallrikar, köksredskap, servetter osv.						
Marknadsföring						
Marknadsföringsmaterial						
Annat						
Utbildningsmaterial						
Avgifter för platstillstånd						



Mät framgången av ditt projekt.

Träffas igen i planeringskommittén för att fira genomslagskraften och rapportera det ni har åstadkommit!

Mått på framgång			
Mät ditt projekt			
Antal personer under 18 år som nåddes av evenemanget		Antal icke-medlemmar som arbetat som volontärer	
Antal personer över 18 år som nåddes av evenemanget		Totalt antal direkta servicetimmar	
Antal Lionmedlemmar som arbetat som volontärer		Totalt antal timmar för projektplanering/penninginsamling	
Antal Leomedlemmar som arbetat som volontärer			
Utvärdera ditt projekt			
1. Lyckades du framgångsrikt servera en hälsosam måltid till behövande i det lokala samhället?			
2. Vad var dina största framgångar?			
3. Vilka var dina största utmaningar?			
4. Vill du upprepa evenemanget?			
5. Vad skulle du vilja förändra?			

