



Protokoll från medlemsmöte med Kulknappens styrelse den 13 november 2018.

§ 1 Mats utsågs till sekreterare för mötet.

§ 2 Kassören redogjorde för det ekonomiska utfallet av Strandcupen 2018.

§ 3 Medlemmarna grupperade sig för att utvärdera 2018 års Strandcup.

§ 4 Beslutades att de skriftliga rapporterna från varje grupp skulle sammanställas av Mats.

Utvärdering av Varbergs Strandcup 2018 och synpunkter inför kommande tävlingar.

SEKRETARIAT;

Närvarande: Anki, Göran, Lars M och Mats.

Gruppen enig om att en eller flera hellediga dagar nödvändiga. Under vintern har vi ambitionen att kalla samman samtliga tänkbara och dra upp riktlinjerna inför Strandcupen 2019. Vi ska då, förutom Christer S och Fredrik B, söka få med Ulf L, Lisa P, Tobias A, Thomas P, Jimmy A och Per S. Gruppen bör ha fotoansvaret.

FÖRETAGSCUPSGRUPPEN:

Närvarande: Erling, Hasse, Bosse och Elsy. Genomgående positiv respons i år trots några färre lag än normalt. Alla tycks vilja avgå. Nytt blod behövs!

Önskemål finns att se över prisbordet.

GRILL:

Gruppen består av Lennart I, Lennart B, Lennart K, Lasse R, Lasse L, Leif C och Arne B.

Gruppen jobbar bra ihop. Bra med de nya senaps- och ketchupförpackningarna. Minus att dressingen tog slut för tidigt. Önskemål att införskaffa ett litet kylskåp för dricka.

INKÖP:

Brandsläckare behövs. Douglas avgör.

OMRÅDE & MILJÖ:

Gruppen består av Kenneth, Douglas, Sven-Arne och Lennart J.

Tälthyrningen blev lyckad. Reklamskyltarna måste höjas. Det behövs fler regler mellan banorna. Önskemål om markis över grill samt mellan köksvagn och tält. Boulevärdar som hjälper till att visa banorna. Utnyttja containern som förråd. Dagsvärdar ska sköta toaletter, tömma papperskorgar, städa och avsluta dagen.

KÖK & SERVERING:

Närvarande: Gittan, Sally, Ulla, Lena, Ann-Britt, Britt, Elsy, Ingrid, Inger N och Christina.

Christina och Sally har tagit på sig uppgifterna som kökschefer. För mycket kompletterande inköp och småhandlande vilket skapade stress. Maten till Företagscupen något torftig. Brödet tog slut, inte bra! Köksutrustningen behöver gås igenom och kompletteras. Förnya, förbättra menyn till Företagscupen. Uppdatering av kioskmenyn. Negativt 2018 var att tallrikarna var för små och besticken udda. Tallrikarna och besticken till Företagscupen måste hålla bättre kvalitet och storlek.

Önskemål om salladskyl. Moa-Tobbe.

Varberg, den 18 november 2018

Mats Peterson