



Bijbels Diner

TAKENLIJSTJE EN BENODIGDHEDEN

Het is erg fijn om de hulp van vrijwilligers te vragen, dit zorgt namelijk voor een soepele setup en goede gemeenschap. Hier is een lijst met taken die wij aanraden voor een goed uitvoerbaar Bijbels Diner.

(HINT: Een paar mensen kunnen vaak meerdere taken overzien en uitvoeren.)

Teamleider

Hij / Zij overziet alle aspecten van het diner, zoals het klaar zetten van de glazen en schaaltes op tafel, de andere vrijwilligers en de mensen die opruimen en de tafels klaar zetten. Ook zorgt deze persoon voor eventuele oppas voor kinderen.

Verzamelaar

De persoon verzorgt eventueel benodigde aankleding en accessoires, dit in overleg

Portier

Deze persoon 'bewaakt' de ingang naar de zaal waar de maaltijd wordt gehouden, en laat iedereen pas tegelijkertijd binnen wanneer alles is klaargezet. (Dit geeft de gehele beleving een fantastisch verrassingselement!) Hij of zij kan ook de ouders wijzen op de zaal waar voor de kinderen wordt gezorgd. Een vriendelijk, georganiseerd persoon die even een praatje maakt met de binnenkomende mensen zal een goede eerste indruk geven!

Setup Leider

Deze persoon overziet het opzetten van de ruimte. Hij / zij maakt een goede indeling en stuurt de Setup Helpers aan om de ruimte helemaal voor te bereiden. Voor wat er moet gebeuren qua setup, verwijzen wij jou naar het document "Voorbereiding van de ruimte".

Setup Helpers

Zij assisteren de leider met het opzetten en afbreken van de tafels en het indelen van de ruimte.



Bijbels Diner

IN DE KEUKEN

De Chef

Deze persoon koopt en bereid het eten voor deze avond, ook dit is in overleg, omdat wij dit in de meeste gevallen zelf aan kunnen bieden. Voor wat er klaargemaakt moet worden aan eten, verwijzen wij jou naar het document “Vorbereiding van de ruimte” en “Recepten”.

De Hulp

Al het koude eten moet worden verdeeld over vele schaaltes en bordjes, zoals fruit, olijven, hummus, etc) Vervolgens worden deze schaaltes mooi verdeeld over alle beschikbare tafels. Alle koude gerechten worden vooraf klaar gezet op de tafels voordat het Diner begint, het warme gerecht wordt later op de avond geserveerd.

Er zijn een paar werktafels of een keuken nodig om alles voor te bereiden. Deze mensen bereiden ook alle koude gerechten voor de maaltijd.

SERVEREN

Serveerders

Er zijn twee serveerders nodig per triclinium en normale tafels. Het mooiste is als ze gekleed zijn in een wit shirt/ blouse en een donkere broek. Bijbelse kostuums zijn echter nog veel beter voor een volledige ervaring voor het publiek. Hun taken zullen zijn:

- Het serveren van de stoofschotel
- De waterkannen bijvullen tussendoor
- Zorgen dat er genoeg brood en ander eten op de tafels is

Het opruimen van de tafels zal pas plaats vinden als het Diner volledig is afgelopen.