



FINTEN

NR. - 4
MANDAG 06.07.09



PÅ FESTIVAL 2009

Af Leon Andersen & Thomas Søgaard...

VI SKAL HAVE MERE KULDE I VARMEN

Hvert eneste år gør vi nye erfaringer, som vi kan udnytte i planlægningen af den kommende festival.

De seneste dage har været en rigtig varm omgang, og derfor er der især én ting, som optager KFUM's festivalledelse lige nu: Behovet for mere kølekapacitet.

- Vi har set, at Muskelsvindfonden benytter sig af et mobilt kølelager ved deres bod, og det er vi meget opmærksomme på. Ud over at kunne holde drikkevarerne kolde vil det også give os mulighed for at køre meget mere mad ud, hver gang vores chauffører skal afsted. Selvfølgelig medfører det også udgifter til strøm, men mon ikke vi tjener det ind i form af øget omsætning, mener Per Birkedal fra KFUM's team af servicevagtledere.

En anden i denne gruppe, Marianne Poulsen, siger, at vi hvert år prøver at forny udvalget af varerne. Det sker dels ud fra de tilbagemeldinger, som der kommer fra bods og agoraer, dels efter dialog med festivalens ledelse.

- Som noget nyt solgte vi i år kanelgrifler, to slags muffins og tre slags cookies samt chokoladekiks. Men vi besluttede meget hurtigt at droppe kiksene, og nu fylder de en hel palle i vores container. Der var simpelthen ikke salg i dem. Salget af andre typer chokolade og kage har heller ikke været overvældende, hvilket uden tvivl har noget at gøre med varmen. Vi dropper også smoothies, som for et par år siden skulle være det helt store hit, men slet ikke har slået an, fortæller Marianne.

Derimod har der i den grad været gang i salget af vand og isthé. Det samme kan siges om vores sandwich og pastasalat, ligesom morgenbrødet er en sikker sællert, nu ikke kun i agoraerne, men også i bod B og C. Salget ligger her på samme høje niveau som i 2008, og blandt de varer, Guldbageren på Holbækvej leverer, kan vi nævne, at vi nåede op på 3000 rundstykker om dagen.

FORMANDEN: TAK FOR EN STOR INDSATS

Søndag aften talte Finten med KFUM's formand,

Henrik Poulsen, der erklærede sig meget tilfreds med årets festival.

- Det ser ud til, at vi kan forbedre vores resultat fra sidste år, og det skyldes ikke mindst den meget flotte indsats, som alle frivillige og medarbejdere har ydet. Jeg er pavestolt af, at vi kan mobilisere så mange, og jeg vil gerne sige tak til alle for indsatsen. Det var dejligt at se baren fungere som en flot ramme omkring det sociale liv, og personligt var jeg også glad for at få hilst på en række frivillige, som vi ikke til daglig har kontakt med i KFUM, lyder det fra Henrik Poulsen.

SANDWICH TRANSPORTABLE - OG FORMIDABLE

Der er fart over feltet i KFUM's klubhus.

Vi kigger forbi en formiddag i festivalens slutfase, hvor Susanne Bødgers hold med otte, fortrinsvis unge mennesker, er i fuld gang med de sandwich, som skal sælges i kiosker og agoraer.

I denne fase er det Susannes opgave at køre i pendulfart mellem Lillevang og festivalpladsen, læsset med de indpakkede sandwich.

- Det skal gå tjept, fordi vi skal have dem ude på pladsen inden kl. 12. Hvis jeg nu havde, hvad de kalder en pizzavogn, kunne vi transportere mange flere ad gangen og dermed få muligheden for at sætte produktionen op, fortæller Susanne i en kort pause mellem to af turene.

Sidste år blev der hver dag produceret mellem 5- og 600 sandwich med henblik på salg. I år var tallet 1000 om dagen, og lørdag blev det sat op til godt 1200, mens KFUM havde besluttet at droppe produktionen søndag, fordi agoraerne her skulle lukke tidligt.

- De forskellige hold har hver morgen mødt klokken otte og lavet, hvad man kan kalde almindelige basis-sandwich med tomat, salat og agurk, suppleret med kylling, skinke og ost. Og hver dag sluttede med, at der blev ryddet op og skåret grønt til næste dag, således at næste hold kunne gå i gang med det samme, tilføjer Susanne.

Hun har stået i spidsen for en imponerende indsats, som har bidraget til, at KFUM sandsynligvis også afrunder dette års festival med et flot resultat. Sandwichene er nemlig gået som varmt

brød og med en fortjeneste, som er større end på de varer, vi køber udefra.

Det rejser næsten automatisk spørgsmålet om, hvorvidt KFUM kunne udvide sin "egenproduktion" af madvarer på festivalen. En tanke, der slet ikke er fremmed for Susanner Bødker.

- Klubben har jo planer om at udvide køkkenfaciliteterne, og det skal vi have de nødvendige godkendelser til. Når det alt sammen er på plads, kunne man da sagtens forestille sig, at vi eksempelvis også lavede vores egen pastasalat. Springet er jo ikke så stort fra det, vi har lavet de to seneste år, men det ville måske kræve et lidt større hold, slutter hun.

SALAT TIL TAGES HØNS

KFUM forsøger, så godt vi kan, at leve op til tidens krav på miljøområdet, hvilket også står højt på festivalens dagsorden. Hvorledes principperne kan efterleves, ja det er Tage Jørgensen, formand for byggefonden i KFUM, et godt eksempel på.

Hver eneste dag under festivalen lagde Tage vejen forbi klubhuset og tog det salat-affald med sig, som blev tilovers, efter at Susannes sandwich-hold havde taget, hvad de skulle bruge.

Forklaringen: Tage kunne bruge salaten til de høns, han har på sit husmandssted ved Solrød!

FØRST EFTERKRITIK - DEREFTER FEST

Haves: Endnu et godt festivalår, der ser ud til at give et solidt og tiltrængt overskud til det daglige arbejde i Roskilde KFUM.

Ønskes: Gode indspark, også meget gerne kritik, så vi kan forbedre vores "produkt". Det gælder både i vores udvalg af varer og i vores organisation af hele forløbet.

Mandag den 27. juli holder vi møde på KFUM med ét eneste punkt på dagsordenen: Efterkritik af årets festival.

Da det falder midt i ferietiden, vil nogle uden tvivl være forhindrede. Men det bør ikke forhindre dem i at give sig til kende, hvis de sidder inde med gode forslag. De kan sendes til klubbens festivaladresse, festival@roskilde-kfum.dk, og ledelsen kigger nøje på hvert eneste bidrag.

Nogle overvejelser er allerede nedfældet, fortæller Per Birkedal fra festivalledelsen.

- Det gælder således omkring vores udvalg af chips og andet slik. Selvfølgelig skal vi sælge disse ting, men jeg synes ikke, at det er nød-

vendige at have seks forskellige slags chips, lyder hans vurdering.

Mindst lige så vigtigt er det for KFUM's ledelse at sige tak til de mange frivillige for en formidabel indsats og stort engagement. Det vil ske ved en fest i september, og når datoen ligger helt fast, vil den blive annonceret på vores hjemmeside. Desuden får alle en personlig invitation til arrangementet.

BUNDSOLIDE VETERANER I BOD A

De hører ubestridt til veteranerne i KFUM's brogede flok af frivillige på festivalen, og da der bliver spurgt ud i rummet: - Er vi ikke enige om, at vi tager et år mere, så er der almindelig opbakning til forslaget.

Vi befinder os i bod A på festivalens sidste dag, en times tid efter at aftenholdet er tiltrådt. En fast sammentømret flok, hvoraf nogle har været med i over 20 og endda 30 år, men det betyder islet ikke, at der er lukket for tilgang.

- For to år siden tog vi en ung pige på 65 ind. Egentlig er det ikke så meget alderen, vi ser på, og den yngste af os er 43, altså en ren årsunge. Men det handler simpelthen om, at vi kan finde ud af det indbyrdes. Vi har ligesom vores faste roller, hvor vi hele tiden ved, hvad hinanden laver, lyder det fra fire af medlemmerne, som har taget sig en lille pause, mens den anden halvdel klarer ekspeditionerne i boden, der ligger lige bag ved KFUM's område og med front mod Orange Scene.

En af de fire, Hanne Petersen, har fejret sin 30, 40 og 50 års fødselsdag som frivillig for KFUM på festivalen.

- Indimellem bliver spillet så højt, at det kniber med at høre, hvad der bliver sagt hen over disken. Men selv om vi har travlt indimellem, er det ren badeferie at være her sammenlignet med de nattevagter, som vi tidligere havde i B-boden. Vi kørte disse vagter tre nætter i træk, og til sidst blev det simpelthen for hårdt, lyder det fra en anden på holdet, Carsten Yde Lassen.

Ud over Hanne og Carsten består det stærke veteranhold af: Birthe Johansen, Karin Asmussen, Tommy Jarlsø, Kaj Holm Rasmussen, Bodil Lassen og Ida Johannesen.

EN TREDJEDEL ER NYE

En tredjedel af KFUM's 455 frivillige på festivalen er nye i forhold til dem, som var i aktion i 2008.

Det har Lilian Andersen fundet ud af ved at kigge papirerne grundigt igennem. Og med stor tilfredshed kunne hun lørdag fastslå, at vi ikke har haft et eneste tilfælde, hvor en medarbejder er udeblevet uden afbud.

- Vi har haft nogle enkelte afbud på grund af sygdom, men det er altid, hvad der kan ske, fortæller hun.

Sidste år var der en enkelt medarbejder, som udeblev fra en vagt uden afbud. Når det sker, skal klubben indberette det til festivalen. Herefter bliver den pågældende trukket for det beløb, som et armbånd koster, og desuden sat i karantæne på festivalen i tre år.

AVISERNE SÆLGES OGSÅ I DÅRLIGE TIDER

Avisalget i vores kiosker og agoraer er ikke, hvad det har været, og bliver det næppe nogen sinde igen.

Sådan har tiderne udviklet sig, men Willy Nielsen, der bl.a. har aviserne som sit ansvarsområde, erklærer sig alligevel godt tilfreds med årets salg.

- Vi kan se, at vi har fået langt færre aviser retur end sidste år. Det er et godt tegn og har sikkert noget med vejret at gøre. Salget har ligesom fundet et stabilt leje, og så har det også den fordel, at det trækker kunder til, som finder ud af, at de også står og mangler andre ting. Men i sig selv giver avissalget en besked om fortjeneste, fortæller Willy Nielsen.

Ekstra-Bladet, B.T., Politiken og Berlingske Tidende var det udbud, som vi kunne tilbyde kunderne. KFUM havde også bestilt enkelte udenlandske aviser, men de dukkede aldrig op.

Det skal vi nok græde tørre tårer over. Sidste års salg af aviser som Expressen og Bild-Zeitung var nemlig yderst begrænset.

BAREN GAV LIV OG STEMNING

Baren som omdrejningspunkt for det sociale liv blandt KFUM's medarbejdere på festivalen er en succes, der er kommet for at blive.

- Livet og stemningen var absolut til UG, og det kunne også aflæses af, at vi kørte igennem til klokken 4-5 om morgenen torsdag, fredag og lørdag, siger KFUM's elitechef, Pierre Overgaard, der i suveræn stil, og bakket op af en kompetent medarbejderstab, bidrog til både stemning og omsætning i sin rolle som tjener Boldt.

Pierre glæder sig ikke mindst over, at der var stort rykind af mange frivillige, der kommer langvejs fra, og som på den måde fik udbygget relationerne til vores klub.

- Det blev godt modtaget, at vi havde suppleret udvalget af drikkevarer med bl.a. Irish Coffee. I fremtiden kan det komme på tale at tage endnu flere ting på kortet, og vi overvejer også allerede, om vi kan udvide konceptet med de personlige barstole, tilføjer elite- og barchefen.

Men enhver succes bringer gerne nye udfordringer med sig, og det gælder også i dette tilfælde.

- Til så mange mennesker har vi for lidt plads. Det skal vi finde ud af at løse og på sådan en måde, at der både bliver plads til det sociale og til de arbejdsopgaver, som vi også skal udføre i aften- og nattetimerne, slutter Pierre Overgaard.

Omsætning 2009

Omsætningen **MANDAG kl. 12.00**

hele t. kr.	2008	2009	%
Kiosk A,B,C	1698	1600	93
Agora	2948	3327	114
Total	4646	4927	105

Tallene er direkte fra det foreløbige regnskab. Der vil naturligvis komme justeringer, når alt bliver revideret i forb.m. det "rigtige" regnskab..

Erik Lyhne, Per Birkedal og Pierre Overgaard lægger dagens slagplan



Susanne Bødker stod for de populære madpakker



Råhygge i BAR-området

