

KEITTIÖMESTARIN VIRAN TESTAMENTTI

Viran kuvaus lyhyesti:

Keittiömestarit ovat arjen sankareita, jotka huolehtivat MaO:n keittiön kahvi- ja teevarastoista, sekä monista muista herkuista. Keittiömestarit hoitavat MaO:n kokoustarjoilut, eli kestitsevät siellä istuvia opiskelijatovereita. On lisäksi muutamia tapahtumia, joihin keittiömestarit loihivat herkkuja; laskiainen, vappu, käytävävohvelit ja jouluglögit, joista lisää alempana.

Virkaan kuuluvat velvollisuudet (säännölliset kokouksiin tai muuhun liittyvät)

- MaO:n kokouksien tarjoilut
- keittiön kahvi-, tee- & maitotarjonnasta huolehtiminen
- keittiön inventointi tammi- ja syyskuussa

Virkaan kuuluvat tapahtumat

- laskiainen
- vappu
- käytävävohvelit kaksi kertaa lukuvuoden aikana
- laitoshahvit
- jouluglögit

VIRANHOITO

Keittiömestareiden homma on joustavaa, vaihtelevaa ja toiminnallista. Älkää huolestuko siitä, jos hommaa kuulostaa olevan paljon, keittiömestareilla on aina apua saatavilla. Muita aktiiveja, huvityöryhmäläisiä sekä kavereita kannattaa pyytää mukaan leipomisiltoihin ynnä muihin, jos tuntuu että omat kädet ovat täynnä. Tiivistä yhteistyötä kannattaa tehdä erityisesti tilamestareiden kanssa, sillä moni vastuutehtävistänne on heidän kanssaan yhteisiä.

HUOM! Kaikkien maolaisten vastuulla on huolehtia keittiön siisteydestä, te ette ole tiskikoneita tai siivoojia. Jos kuppeja ei tiskata, antakaa palautetta esimerkiksi MaO:n facebookissa tai telegrammissa. Uhrautukaa tiskaamaan muiden kuppeja vain äärimmäisissä hätätapauksissa.

MaO:n hallitukseen valitaan yleensä 1 keittiömestari. Vuosikokouksessa puheenjohtaja kokoaa hallituksen ja hallituspaikkaan valittavasta keittiömestarista äänestetään, mikäli on useampia halukkaita. Hallituskeittiömestarin tehtävänä on istua MaO:n kokouksissa

(Keittiömestari)
(20.11.2022)

(Heta Suutari)
(heta.o.suutari@helsinki.fi)

ja koordinoida keittiömestareiden hommia, mutta on hyvä, että muutkin keittiömestarit osallistuvat kokouksiin. Kaikki keittiömestarit osallistuvat tasavertaisesti virkaan kuuluviin tehtäviin, mutta toki hommia voi myös jakaa haluamallanne tavalla. Vuonna 2022 hallitukseen kuulunut keittiömestari vastasi kaikista kokoustarjoiluista ja koordinoi toimintaa hallituksen ja muiden keittiömestareiden välillä. Muuten toteutimme virkaan kuuluvia vastuita yhdessä, aina kunkin aikataulujen mukaisesti. Esimerkiksi tapahtumavastuuta voi jakaa keittiömestareiden välillä niin, että jotkut vastaavat käytävävohveleista ja toiset jouluglögeistä. Mikäli keittiömestareilla ei ole hallituspaikkaa, tarvitsee keittiömestareiden vastata vain kuukausikokouksen (KuKo) tarjoiluista.

Virka ei velvoita teitä osallistumaan sitsien järjestämiseen, mutta mikään ei myöskään estä teitä liittymästä sitsien henkilökuntaan, joten voitte toimia täysin oman jaksamisenne ja halukkuutenne mukaan. Vuonna 2022 keittiömestareita osallistui aktiivisesti vuosijuhlien ja sitsien järjestämiseen, mutta nämä ovat tapahtumia, joihin nakkeilijoita löytyy muualtakin.

Voitte myös kehittää virkaa omannäköiseen suuntaan, keksiä vaikka uusia tapahtumia tai toimivampia käytäntöjä. Muistakaa kuitenkin puhua mahdollisista muutoksista MaO:n kokouksissa.

KOKOUKSET

Jokaiseen kokoukseen on hankittava tarjoiltavaa. Leipominen on suotavaa, mutta on myös yhtä hyväksyttävää ostaa kokoustarjoilut kaupasta. Vuonna 2022 hallituksessa ollut keittiömestari pyrki leipomaan jotain kaikkiin kokouksiin, mutta tämä ei ole mitenkään pakollista. Esimerkiksi vuonna 2021 vuonna keittiömestarit suosivat enimmäkseen kauppojen antimia. Kuukausikokouksen **(KuKo) budjetti on 10–20€** ja hallituksen kokouksen **(HalKo) 10–15€**. Käytännössä näillä kokouksilla ei ole mitään muuta eroa kuin että KuKo:ssa käydään kaikkien aktiivien kuulumiset läpi ja henkilömäärä on yleensä suurempi.

Kokoustarjoiluissa voi pyrkiä käyttämään esimerkiksi satokauden aineksia sekä mahdollisimman paljon keittiön kaapista tai jääkaapista löytyviä MaO:n aineksia ruokahävikin minimoimiseksi. Voitte ostaa kaupasta kuitenkin mitä haluatte, mutta toki myös hinta ratkaisee, sillä toivomme että mahdollisimman moni saisi nauttia tarjoiluista. Yleisiä kokoustarjoiluja ovat olleet esimerkiksi hedelmät, vihannekset, sipsit, popparit, karkit, leipä, dipit, piirakat, pullat ym.

HUOM! Kaikki MaO:n tarjoilut ovat lähtökohtaisesti vegaanisia. Jos jollakulla jäsenistä on erityisruokavalio tai allergia, huomioikaa tämä tarjoiluissa mahdollisuuksien mukaan. Hallitukseen kuuluvan keittiömestarin tulee selvittää hallituksen erikoisruokavaliot/allergiat ja huomioida vähintään nämä kokoustarjoiluissa.

Kauppaan kannattaa lähteä viimeistään tunti ennen kokousta, sillä kaupassa kuluu aikaa ja tarjoilujen esillepanoon menee myös oma aikansa. MaO:lla on laskutustili Arabian K-Markettiin, josta teidän kannattaa ostaa kokoustarjoilut ynnä muut. Saatte tilin tiedot meiltä myöhemmin. Vuosikokouksella on oma budjettinsa (n. 50€) ja sinne hankintaan ainakin kaksi viinitonkkaa.

KEITTIÖ

Keittiön kaapeissa tulisi olla saatavilla reilun kaupan kahvia, teetä (ainakin musta, vihreä ja rooibos), kauramaitoa, sokeria, agavesiirappia, suodatinpusseja ja tiskiainetta. Kesällä keittiömestareiden ei tarvitse täyttää kaappeja. Kesäloman voi pitää kesäkuu-elokuu. Kaakaota MaO ei tarjota, sillä maidonkulutus olisi liian suurta.

Kahvitilaukset kannattaa tehdä kuljetettuna Arabian K-Marketista ja kannattaa tilata suuri määrä kerralla, koska tilaukseen kuuluu palvelumaksu (noin 10 euroa). Tilaus saadaan yleensä muutaman päivän päähän tilaushetkestä, joten kannattaa tehdä tilaus ennen kun kaapeista on joku täysin loppu. Jos, ja kun joudutte kantamaan maitoa ja kahvia K-marketista sohville, muistakaa että voitte nakittaa kantoapua!

Aloittakaa virkakautenne tekemällä keittiön inventaario. Siivotkaa jääkaappi ja mikro, sekä kaapinovat ja tasot. Käykää kaapit läpi ja selvittäkää maito- ja kahvitilanne. Heittäkää vanhentunut ruoka menemään. Päivittäkää lista kaappien sisällöistä ja muistakaa säilyttää se seuraavaa inventaariota varten. MaO:n aktiiveilla on google drive -tili, josta löydätte excelit edellisen vuoden inventaariosta.

Inventaariosta on apua lähinnä teille itsellenne, näette mitä kaikkea keittiön kaapista löytyy ja onko esimerkiksi astioita hävinnyt. Inventaariotaulukkoa kannattaa hyödyntää, kun suunnittelee esimerkiksi tapahtumien kauppalistaa.

LASKIAINEN

Leipokaa laskiaispullia, (ja keittäkää mahdollisesti kaakaota!) Tehkää yhteistyötä tilamestarien kanssa, sillä he ovat myös vastuussa MaO:n ständin ylläpidosta laskiaisriehassa Kaivarissa, ja keittivät sinne viime vuonna kaakaot (mintulla ja ilman). Tilamestarit ovat aiemmin menneet aamulla varaamaan MaOlle paikkaa Kaivarista, mutta teidänkin tulee olla paikalla hyvissä ajoin ennen tapahtuman alkua. Järjestäkää ennen laskiaisia rento pullienpyörityspäivä, jolloin leivotte oman mielenne mukaan noin 50 pullaa. Leipokaa pullan vegaanisina (resepti löytyy vuoden 2022 reswptipäiväkirjasta) Myös gluteeniton vaihtoehto pitää olla, tämä voi myös olla valmiita pakastepullia (löytyy pakasteena gluteeniton ja vegaaninen pulla). Muistakaa hillo ja vegaaninen kerma. **Leipomisen budjetti on noin 50€.**

VAPPU

Vappuriehan jälkeisenä aamuna mantsalaiset suuntaavat Kaivariin vappupiknikille. Keittiömestarit huolehtivat mantsalaisille munkkeja ja muuta hyvää ruokaa ja naposteltavaa. Tilamestarit ovat myös vastuussa tapahtuman järjestämisestä, joten hyödyntäkää myös heidän auttavia käsiä. Jos hommaa on liikaa, voitte myös nakittaa huvityöryhmäläisiä. Menkää paikalle ajoissa tilamestareiden kanssa ja varatkaa mantsalaisille aurinkoinen paikka. Vuonna 2017

vappupiknikillä on ollut tarjolla skumppaa, munkkeja, itsetehtyä perunasalaattia, viinirypäleitä, nakkeja, lihapullia, falafelejä, karkkia ja sipsiä. Vuonna 2018 tarjolla oli skumppaa, munkkeja, couscous- ja perunasalaattia, foccaciaa, karkkia ja sipsiä. 2019 tarjolla oli jälleen skumppaa ja munkkeja, sipulipiirakkaa, täytettyjä voileipiä, sipsiä, karkkia ja hedelmiä. 2020 vappu oli peruttu... Munkkien paistamiseen kuluu useita tunteja, joten tehkää se ajoissa päivä tai pari ennen vappupiknikkiä. Vuonna 2022 keittiömestarit leipoivat vegaanisista munkkeja, mutta muu ruokatarjoilu unohtui :D Siihen voi panostaa, mutta muistakaa kaikki vegaanisena! **Budjetti ruuille on noin 150€.**

HUOM! Vuonna 2021 vappu toteutettiin keittiömestareiden suunnittelemana vappumenulla ja juomavinkeillä. Kuvat löytyvät Instagramista, jos moiseen kaipaa inspiraatiota.

KÄYTÄVÄVOHVELIT

Tapahtuma on fuksien (kevät)/ kakkosten (syksy) vastuulla, mutta keittiömestarit koordinoivat hommaa. Valopihalla pidetään ikään kuin kahvilaa, jossa myydään vohveleita ja haalarimerkkejä. Vohvelien hinta on 2 € ja siihen kuuluu vohvelien lisäksi makea tai suolainen täyte. Aikaisemmilla kerroilla täytteenä on ollut hilloa, kermavaahtoa, vaniljakastiketta, suklaakastiketta, pestoa, hummusta, tomaattia, rucolaa tai basilikaa. Muistakaa kaikki tarjoilut vegaanisina! Muistakaa mainostaa tapahtumaa muille Kumpulan ainejärjestöille sähköpostilistoilla ja liitutaalulla Kumpulan käytävillä. Muistakaa varata reilusti aikaa taikainoiden tekoon, kaupassa käyntiin ja vohveliständin pystytykseen. Aloittakaa vohveleiden paistaminen etukäteen niin että niitä on jo vähän valmiina ennen myynnin alkua sekä paistakaa gluteenittomat vohvelit omalla raudallaan ennen kuin alatte paistamaan sillä normaaleja vohveleita. Luokaa nakkilista, jota mainostatte fukseille/kakkosille vastuusta riippuen, jotta voitte rauhassa keskittyä vohveleiden organisointiin. Viime vohveleilla oli puolen tunnin pätkinä nakit paistoon ja myyntiin. Vohvelit ovat tyypillisesti alkaneet puolen päivän aikoihin ja kestäneet muutaman tunnin. Käytävävohveleilla on myyty myös MaO:n haalarimerkkejä, tämä tulee koordinoita taloudenhoitajan kanssa.

JOULUGLÖGIT

Rento hengaustilaisuus sohvilla, jolloin keittiömestarit tarjoilevat loihimuksiaan. Leipokaa joulutorttujen ja mahdollisuuksienne mukaan myös perinteinen piparkakkutalo. Keittäkää glögiä, sekä alkoholilla että ilman. Vuonna 2022 ei järjestetty joulugögejä, koska joulukuussa oli niin paljon muita tapajumia. Tämän voi siis katsoa muun tapahtumatarjonnan mukaan. **Budjetti n. 50e.**

LAITOSKAHVIT

Vuoroin geologien, vuoroin meidän järjestämä tilaisuus henkilökunnalle ja opiskelijoille. Tarjoilut tilataan mahdollisesti Unicafelta. Keskustelkaa hallituksen kanssa tapahtuman käytännöistä ja järjestelyistä.

Vuonna 2021 tehtiin yhteistyössä opintovastaavan kanssa. Tapahtumaan tilattiin osaston piikkiin leivoksia Kannistolta, keittiömestarit hoitivat esillepanon ja kahvin keittämisen. Kahvit ostettiin erikseen osaston piikkiin, eli MaO:n kahveja ei ole tarkoitus käyttää tähän. Vuonna 2022 laitoskahvit eivät olleet mantsalaisten vastuulla.

AKTIIVIVIRKOJEN ESITTELYILTA

Ennen vuosikokousta järjestetään Aktiivivirkojen esittely -tilaisuus, jossa aktiivit esittelevät virkansa. Täällä on ollut yleensä jotain pientä naposteltavaa. **Budjetti 20e.**

VIRKAAN KUULUVA OMAISUUS

- muovimukit, -aterimet ja -lautaset keittiössä, sekä piilolaatikossa olevat lautaset ja kulhot. Käyttäkää näitä astioita aina kun mahdollista, jotta vältetään kertakäyttöastioiden käytöltä!
- juomalaseja varastoituna kaappeihin
- pöytäliinat
- keittiöpyyhkeet
- 2 kpl vohvelirautoja
- 1 kpl keittolevy
- 2 kpl kahvinkeitin
- 1 kpl vedenkeitin

Random säälä keittiön kaapissa, käyttäkää mielenne mukaan.

Astiat tulee palauttaa aina paikoilleen puhtaina ja kuivattuina. Mikäli käytätte niitä tapahtumassa (esimerkiksi käytävävohvelit), muistuttakaa ihmisiä tiskauksesta! Pöytäliinoja käytetään sitseillä ja niiden puhtaudesta tulee huolehtia ja niiden käyttäjän tulee ne palauttaa puhtaina ja viikattuina

(Keittiömestari)
(20.11.2022)

(Heta Suutari)
(heta.o.suutari@helsinki.fi)

takaisin kaappiin. Muistakaa painottaa tätä lainaajille, sillä te ette ole myöskään pesukoneita. Keittiöpyyhkeiden pesu kuuluu keittiömestareille. Likaiset keittiöpyyhkeet voi kerätä omaan pussiinsa ja viedä kotiin pestäväksi, kun niitä kertyy. Kahvinkeitin on sohvien tärkein vempale, joten muistakaa pitää siitä hyvää huolta. Suorittakaa kalkinpoisto, kun kahvi alkaa maistua pahalta.

Mikäli on mitä vain kysyttävää tai joku homma mietityttää, niin kysykää meiltä tai edeltäjiltä! Yritetään aina auttaa mahdollisimman paljon, jos tuntuu että tarvitsette apua viran suhteen. Keittiömestaruus on kivaa ja hauskaa puuhastelua ystävien kanssa, pitäkää tekin hyvä keittiömestaruus ja muistakaa ottaa rennosti! Maailma ei kaadu, jos jotain kommelluksia sattuu. <3