



## FLERE "BRANDSLUKNINGER" PRÆGEDE DE FØRSTE DAGE

Det er nærmest en slags "naturlov", der sætter ind, hvert år når festivalen åbnes. Uanset hvor grundige forberedelserne har været, og uanset hvor meget ekspertise og rutine vi kan trække, så indtræffer der uforudsete hændelser, som de første døgn kræver den ene "brandslukning" efter den anden.

Og apropos brand: Lørdag formiddag fik KFUM's festivalledelse at vide, at på grund af nye brandregler måtte der kun være fem gasblus til morgenmad i vores spanske madhuse og ikke ni, som vi havde gjort klar til. Det handler om den afstand, som skal være mellem blussene, hvor mange apparater der må stå på et vist areal og lignende teknikaliteter.

- Vi gik straks i gang med at lave nye tegninger, som formentlig vil resultere i, at vi må have otte gasblus i brug. Foreløbig har det givet ekstra travlhed de to steder, hvilket medarbejderne har håndteret meget fint.

Sådan fortalte KFUM's to festivalbosser, Jan Themsen og Peter Nissen, mandag aften. På det tidspunkt manglede de stadig en tilbagemelding om udfordringen, men vi vælger at tro på, at det hele er løst, når dette blad udkommer.

Næste store udfordring ramte også den ene af de to madhuse, boden i Apollo-området. Det vil festivalen gerne "shine up" med en forstærket profil og ens facader, hvor der selvfølgelig også skal være plads til, at den enkelte bod kan skilte med sine produkter.

Festivalen har selv ansvaret for udformningen og opsætningen af skiltene, som selvfølgelig skulle være klar til åbningen i lørdags.

- Men det kom først på plads mandag eftermiddag, og så havde festivalen lavet skiltet i forkert størrelse. Det var de ikke i stand til selv at udbedre, så nu har vi fået lavet noget folie, som blev sat op tirsdag. Ærgerligt, for der er næppe nogen tvivl om, at det har kostet omsætning, vurderer Themsen og Nissen.

Ellers glæder de sig især over den store succes, som klubben, trods de færre gasblus, har fået med produktionen af æg og bacon til morgenmad.

- Derfor skal medarbejderne heller ikke slavisk holde sig til beskeden om, at morgenmaden sælges til kl. 12. Hvis der står en større kø, og vi stadigvæk har noget på blussene, skal de selvfølgelig kunne købe det. Men i resten af tiden bliver det med konventionelle æg, fordi det simpelthen er umuligt at skaffe flere økologiske.

Hvis det var en slags eksperiment at etablere et nyt spansk madhus i den tidligere Agora J, så var det på sin vis et endnu

større eksperiment at flytte den tidligere M-bod til området ved Check In på Maglegårdsvej. Formelt set er det ikke en KFUM-bod, men en bod som klubben driver for festivalen, der betaler udgifterne til el, vand m.m.

- Der har ikke været meget at lave indtil nu, og vi må se vente at se, om det ændrer sig fra onsdag, som vi er blevet stillet i udsigt. Men klart, at også denne bod og placeringen af den er noget, som vi bagefter skal evaluere sammen med festivalen, siger Themsen og Nissen.

## NYT SPANSK MADHUS KOM FINT FRA START

De to første spanske madboder med paella-lignende risretter, som KFUM oprettede på festivalen, viste sig at være en rigtig god nyskabelse. Og alt tyder på, at successen fortsætter med den tredje af slagsen.

På den samme plads i det sydlige campingområde, hvor vi tidligere havde Agora J, åbnede den tredje spanske madbod lørdag. Søndag eftermiddag kunne en tilfreds madhusansvarlig, Dorthe Resch, med stor tilfredshed konstatere, at de første 20 timer var gået over al forventning.

Fra åbningen lørdag kl. 17 og frem til kl. 02 havde der uafbrudt været lange køer foran boden.

- Vi havde 13 på vagt, men forstærkede i løbet af aftenen holdet med yderligere 10 medarbejdere, bl.a. fra madboderne i Apollo, hvor der ikke var så meget at lave. Hos os var der konstant run på, men vi var heldigvis gearede til, at vi kunne ekspedere kunderne pænt hurtigt, lyder det fra Dorthe Resch.



Foto: BOP Fotoagentur.

Få timer senere, kl. 07 søndag morgen, mødte hun igen op i madhuset for at gøre klar til den store nyskabelse, rent madmæssigt, på dette års festival: Der skulle lines op til at servere et morgenmåltid med æg og bacon, tilberedt på gasblus.

- Vi solgte næsten dobbelt så meget, som vi havde regnet med, og måtte hente ekstra varer fra Apollo for at klare efterspørgslen. Klokken 11,30 løb vi tør for æg og bacon. Det gik så noget ud over salget af det traditionelle morgenbrød med rundstykker, birkes og andet, hvor vi nok solgte for en fjerdedel mindre end normalt. Til gengæld solgte vi dagens første øl kl. 08,30!

Dorthe Resch har masser af ros til medarbejderne på de tre vagthold, som hun indtil dette tidspunkt havde arbejdet sammen med.

- Heldigvis var der sat flere rutinerede folk på, som kendte arbejdsgangen, dels fra de andre madhuse, dels fra de almindelige boder. Det var meget vigtigt, når der nu skulle startes noget helt nyt op. Vi har i ganske korte perioder manglet vand og strøm, og så har vi netop afgivet en bestilling på gængse kioskvareer som solcreme og tandpasta, eller som jeg sagde i telefonen "alt, hvad der ikke kan spises".

Dorthe er søster til en anden af vore solide festival-ressourcer, Finn Hansen, og hun har i flere år arbejdet på trykkeriet hos Kurt Skjoldby, redaktør af Finten, KFUM's klubblad. Sammen med Charlotte Stennicke og Anne Duchess udgør hun den overordnede ledelse for de tre spanske madhuse.

- Vi ligger i et rigtigt godt område, hvor vi faktisk er den eneste madbod. Og man kan mærke, at det er et område, præget af en dejlig afslappet stemning blandt festivalgæsterne. Vi vil uden tvivl opleve en nedgang i vores aftensalg, når musikken går i gang, men morgenmaden skal de heldigvis stadigvæk have, slutter Dorthe Resch.

## BOLDTS BAR KLAR TIL AT TAGE IMOD FRA ONSDAG

KFUM's engagement på festivalen giver sig udtryk på mange måder. En af de mest markante er Boldts Bar, som for ottende år i træk skænker op i glassene og tryller gastronomiske lækkerier frem for alle os, der har brug for at slappe af i hyggeligt selskab mellem, efter eller før vagterne.

Baren har for anden gang i sin historie holdt flyttedag og befinder sig nu i Apollo-området mellem vores spanske madhus og G-boden. Vi har aldrig tidligere haft så meget plads til rådighed, og personalet kan også sætte pavilloner op, så det bliver muligt at komme lidt i skygge, hvis varmen bliver rigeligt voldsom i de kommende dage.

- Det er i princippet fint med den ekstra plads, men det kan også i nogen grad gå ud over intimiteten. Desuden er jeg lidt spændt på, om folk kan finde frem til os, siger chefbartender Pierre Overgaard.

Hans bekymring gælder næppe de faste KFUM'ere, som vil være i stand til at spotte en Boldts Bar overalt på jordkloeden. Men vi kæmper med en særlig udfordring, der går ud på også at tiltrække de mange frivillige, der kommer udefra og ellers ikke har nogen tilknytning til klubben.

- Det er et tilbagevendende tema år efter år, og vi må konstatere, at indtil nu er denne operation ikke lykkedes. Jeg

synes ellers, det vil være hyggeligt at hilse på disse unge, der samtidig får mulighed for at sætte ansigt på nogle af de mennesker, de arbejder for, og for at få et nærmere kendskab til vores fodboldklub, siger chefbartenderen.

Boldts Bar åbner onsdag kl. 14, og den lukker for sidste gang ud på de små timer natten mellem lørdag og søndag. Priserne er uændrede, og baren byder på et bredt udvalg af øl og spiritus. Alle frivillige i KFUM's tjeneste kan i øvrigt få udleveret tre øl eller vand mod fremvisning af det særlige medarbejder-armbånd.

**Som særligt trækplaster inviterer baren til spisning fredag aften mellem kl. 18 og 20.**

**MENUEN KOSTER 100 KR., og for den sum serveres stegt pattegris, chilipølser og rødt kød med diverse tilbehør. Når sulten skal stilles uden for dette tidstun, lyder tilbudet på chilipølser med kartoffelsalat og flutes, pris 40 kr., ligesom personalet altid kan trylle en toast frem.**

**MEGET VIGTIGT i denne sammenhæng: Der skal købes billetter til fredag aften, og Pierre anbefaler, at folk gør det i god tid, så man ikke kommer til at gå forgæves. Der har de seneste år været udsolgt til dette arrangement.**

Bortset fra omgivelserne er der tale om et koncept med dyb respekt for traditionerne, som lader hånt om den tilstand af konstante forandringer, vi ellers lever i. Og så alligevel: I år skal baren have kåret sin egen stangtennis-mester, senere offentliggøres odds på de meget formstærke deltagere.

Baren har hentet sit navn fra overtjener Severin Boldt i den legendariske tv-klassiker "Matador". Gennem årene er overskuddet blevet doneret til en række gode formål i KFUM's Boldklub Roskilde.

- Sidste år kunne vi således give omkring 48.000 kr. videre til vores børneafdeling. Men et sådant overskud er også kun muligt i kraft af de generøse sponsorer, der støtter baren, slutter Pierre Overgaard.

**OBS! Boldts Bar er placeret bag Apollo**



## FALDENDE OMSÆTNING DER FORHÅBENTLIG RETTES OP

I sig selv er det ikke nogen god ting at være bagud 0-2 efter en halv time i en fodboldkamp. Men det er dog endnu værre, hvis det er stillingen fem minutter før tid.

Nogenlunde efter denne opskrift håber KFUM's festivalledelse, at vi i resten af festivaltiden får rettet det minus op, som vi havde på omsætningen de to første døgn.

- Vi mangler endnu enkelte steder i vores sammentælling, men det ser ud til, at vi ligger 20 pct. under tallet for sidste år, beretter Peter Nissen.

Hans chefpartner, Jan Themsen, skynder sig også at understrege, at én ting er omsætning, en anden det overskud, der viser sig i den sidste ende.

Således er salget af de nye thairetter, som tilberedes i mikroovn, tilsyneladende det samme som boller i karry og andre varme retter, som vi solgte tidligere. Men fortjenesten er noget større.

- Overordnet tjener vi meget mere på madhusene end på vore kiosker. Derfor er det også fint, at boden i Apollo nu kører med masser af travlhed efter en ret stille åbning, og helt overvældende, at det ny madhus i J solgte for 55.000 kr. i de 12 første timer, den havde åbent. Desuden har vi meget store forventninger til madboden på Indre Plads, som onsdag åbner sammen med musikken. Bodens facade ud til hovedstrøget og med direkte udsigt over til Orange Scene. Bedre beliggenhed kan man ikke få, fastslår Themsen og Nissen.

## VI ER BLEVET RIGTIGT GODE TIL DET DER MED HYGIEJNEN

Meget glade Smileyer hele vejen rundt.

Sådan var status tirsdag middag efter de besøg, som Levnedsmiddelkontrollen havde aflagt i KFUM's boder og madhuse. Kun Agora M og madhuset på Indre Plads, som først åbner onsdag, manglede på dette tidspunkt at få besøg.



- Og der var vel at mærke tale om en elite-smiley ved første inspektion, ikke noget med, at der var noget, som skulle rettes op, og som de så senere skulle komme og kontrollere endnu engang.

Det fortæller Susanne Bødker, der i flere år har været ansvarlig for klubbens hygiejneindsats på festivalen. Ligesom i 2015 får hun hjælp til arbejdet af Carina Lykke Andersen og Anita Jørgensen.

Mindst én gang på hver vagt, dog undtaget om natten, får boderne besøg af disse medarbejdere, så vi er sikre på, at fokus på denne indsats fastholdes.

- Jeg har ingen grund til at tro på, at det ikke vil ske. Indtil nu har jeg kun grund til at rette en stor tak til alle holdledere, som lytter til vores råd, sørger for at få lavet de kontroller, der kræves, og i det hele taget sørger for, at alt omkring hygiejnen fungerer, understreger Susanne.

I åbningsfasen stillede det os over for en særlig udfordring, at følgesedlerne på de leverede varer skal hænge i boderne og ikke som tidligere samles centralt.

- Det er åbenbart et fokusområde i år, og det havde vi ikke lige fået på plads alle steder. Men veterinærerne har ikke truet med bål og brand i den anledning, blot bedt om, at vi efterlever det fremover, beroliger Susanne Bødker.



## GODT RY GØR AT KFUM BLIVER VED MED AT FÅ NYE FRIVILLIGE

290 frivillige var i aktion for KFUM på Roskilde Festival i 2005. I dag, 10 år senere, er det tal steget til 618, altså mere end en fordobling.

- Endnu en gang må jeg sige, at vi har nået smertegrænsen for, hvor mange frivillige vi kan skaffe, siger Lilian Andersen, der er ansvarlig for rekrutteringen af medarbejdere og for at få dem placeret i de mange vagtskemaer, som der skal udarbejdes.

Stigningen de seneste år skyldes især, at vi er kommet af med flere af de traditionelle boder, mens KFUM nu driver tre spanske madhuse. De stiller langt større krav til bemanningen, når der er rigtigt travlt, arbejder mere end 20 i disse boder.

Når det også i år lykkedes at få alle vagter besat, omend med lodder og trisser, skyldes det ikke mindst, at klubben har opbygget et godt ry blandt de unge, som gerne vil lægge tre gange ti timers arbejde for klubben mod til gengæld at få et armbånd til festivalen.



Lilian Andersen

- Også blandt dem, der kommer udefra, er der heldigvis flere gengangere, for det giver den fordel, at de er fortrolige med arbejdet i boderne. Mange af dem henvender sig allerede, før vi har åbnet for tilmeldinger, og samtidig er de gode til at sprede budskabet på facebook og andre medier, så vi hvert år får flere nye, eksempelvis fra mange steder i Jylland. Men det stigende antal frivillige stiller store krav til kommunikationen, og samtidig skal vi være gode til at supportere og nurse de nye frivillige. Vi kan se, at der er kommet flere til, som først lige er fyldt 18, fortæller Lilian Andersen.

Hun glæder sig over, at der blandt den store skare frivillige også findes flere med tilknytning til Roskilde KFUM, som ikke tidligere har arbejdet på festivalen. Det er dog ikke lykkedes at komme i mål med ledelsens målsætning om en fordeling, hvor andelen af de to grupper er 50-50.

- Alligevel har vi stadigvæk enkelte tilfælde, hvor en gruppe KFUM'ere med mange festivaler på bagen udgør deres eget, mere eller mindre faste hold. Ligeledes er det sjovt at se, hvorledes børnene til nogle af vores garvede frivillige, der engang fik lov med at komme med herud, da de var små, nu selv arbejder på festivalen.

Når det gælder om at få vagterne til at gå op, betyder det meget, at der kan lægges en fleksibilitet ind, som ikke fandtes for nogle år siden. Det betyder, at hvis et hold på seks ikke har særligt meget at lave, mens det står på gloende pæle i en anden bod, så bliver der rykket et par ressourcer fra det ene til det andet sted. Også lanceringen af de såkaldte "flyvere", der ikke har nogen fast base, men bliver dirigeret derhen, hvor behovet er størst, hjælpe med at få tingene til at glide.

- Det er en rigtig god nyskabelse, og også flere KFUM'ere, der har arbejdet her i mange år, arbejder nu på denne måde. De synes, det er meget sjovere end at stå 10 timer i den samme bod, slutter Lilian Andersen.

## GODT MADTILBUD TIL ALLE VORES FRIVILLIGE

Hver medarbejder får på deres vagt udleveret en sandwich og tre vand.

Desuden har vores tre spanske madhuse et rigtigt godt tilbud til alle, der arbejder for KFUM's Boldklub Roskilde på festivalen: Her kan du nemlig købe en stor portion af bodernes spanske risret, som ellers koster 55 kr., for 40 kr.

Det kræver selvfølgelig, at du fremviser ikke blot det officielle medarbejderbånd, men også det særlige armbånd, som KFUM har lavet til sine frivillige.



## AGORA M - I HELT ANDRE OMGIVELSER

Mens vi sidder og snakker her søndag aften, et kvarters tid går der vel, kommer to kunder hen til boden. Én for at købe en flaske mineralvand, en anden for at spørge om vej.

KFUM's Agora M har holdt flyttedag på festivalen. Fra campingområdets pulserende liv med druk, pis, øldåser og lig-

nende lækkerier, til et flisebelagt miljø, der umiddelbart emmer af alt andet end festival.

Det var festivalen, som bad vores klub om at drive boden her tæt på Check In på Maglegårdsvej, mellem 10 klassecentret og handelsskolen. Sidste år blev den drevet af lærerne i 10. klasse, nu har vi så fået fornøjelsen som led i hele den aftale, KFUM har lavet for sine aktiviteter på dette års festival.

M-boden skal her servicere sponsorer, samarbejdspartnere, VIP-folk og andre med særlige relationer til festivalen. Godt at vide, at de findes, for lige her er der meget langt mellem dem.

- Nu skal vi også tage i betragtning, at festivalen altså slet ikke er begyndt. Men havde boden dog bare ligget ud til vejen, for der kommer rigtig mange forbi, mener Claus Jacobsen.

Han udgør vagtholdet sammen med sin kone, Hanne, dennes søn Mathias Petersen samt Randi Balling. De udgjorde også vagtholdet aftenen forinden, men Claus har netop ringet til klubbens økonomibod for at spørge, om de ikke må lukke for i dag. Deres vagt går fra kl. 17 til 03, men det hedder sig, at de kun skal have åbent, så længe der er kunder.

- Det er så tanken, at vi skal lægge de sidste timer af vagten andre steder, hvor der er brug for folk. I aftes kørte jeg med rundt med varer og for at hente penge i boderne.

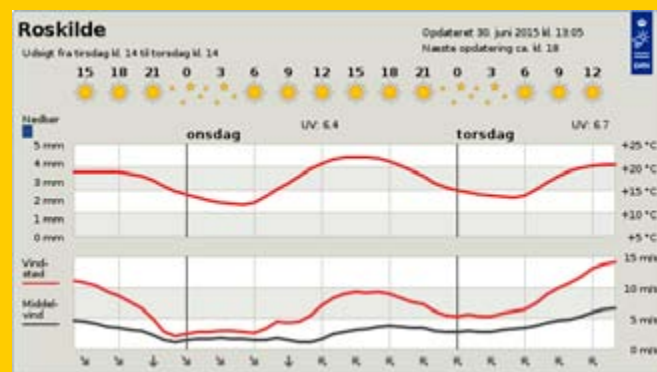
Han har selv mere end 20 års erfaring som frivillig for KFUM, og også denne gang er det lykkedes for ham at komme med på et hold, som tidligere har været sammen på festivalen.

- Indtil videre vil jeg sige, at have fire mand på vagt, det er nok i overkanten. To kunne sagtens have klaret den efterspørgsel, vi har oplevet indtil nu. Vi fører de samme varer som de øvrige bods, men det hold, som vi afløste i dag, måtte smide rigtig meget mad ud, tilføjer Claus Jacobsen.

Og hvad slår man så tiden ihjel med, hvis der kun kommer fem kunder i timen?

- Læser avis, småsnakker, og hvad man nu kan finde på. Og så er der masser af tid til kundepleje. Fint nok, men bare synd at der ikke er mere at lave.

### Husk solcremen!



Vejrudsigten er fra DMI.dk