



HÆNGEPARTIER VI SKAL HAVE AFKLARET EFTER FESTIVALEN

Når klubbens festivalledelse skal samle op på årets resultat, vil processen også omfatte et par hængepartier, som kommer på dagsordenen i en drøftelse med Roskilde Festival.

Vi taler her om forskellige former for svigt, der uden tvivl har kostet omsætning, siger én af vores festivalchefer, Jan Themsen.

- Som led i den ny profilering af Apollo-området skulle festivalen til åbningen sidste lørdag have lavet nye ensartede facader med skiltning til hver eneste bod. Det magtede de ikke, og først tirsdag formiddag havde vi vores facade på plads. Desuden har der været flere grelle tilfælde af leverandørsvigt, tilføjer han.

DET SPANSKE MADHUS ved Apollo med den nye facade, som først kom på plads tirsdag formiddag.



KFUM er som andre foreninger forpligtet til at handle med de firmaer og grossister, som har aftale med festivalen. Det giver nogle fordele, men byder også på store problemer, når systemsmet svigter.

- Selvfølgelig taber vi penge, når en leverandør først kl. fire om eftermiddagen kommer med de cocoa-mælk, som vi skulle have haft om morgenen. Og det er bare ét af en række eksempler, beretter Jan Themsen.

Lørdag middag kunne han konstatere, som det fremgår af grafen efter denne artikel, at vi før slutfasen manglede en million kroner, eller godt 30 procent, i at nå samme omsætning som sidste år.

- Umiddelbart ser det selvfølgelig ikke så godt ud, men her skal man lige skelne omsætning fra avance og overskud. Således solgte vi sidste år alene i Agora M hele rammer dåseøl for 700.000 kr, men avancen blev kun på godt 10.000. I år ved vi derimod, at der virkelig er avance på salget i vores tre spanske madboder samt på flere varer, vi sælger i kioskerne, ikke mindst sandwich, slutter Jan Themsen.

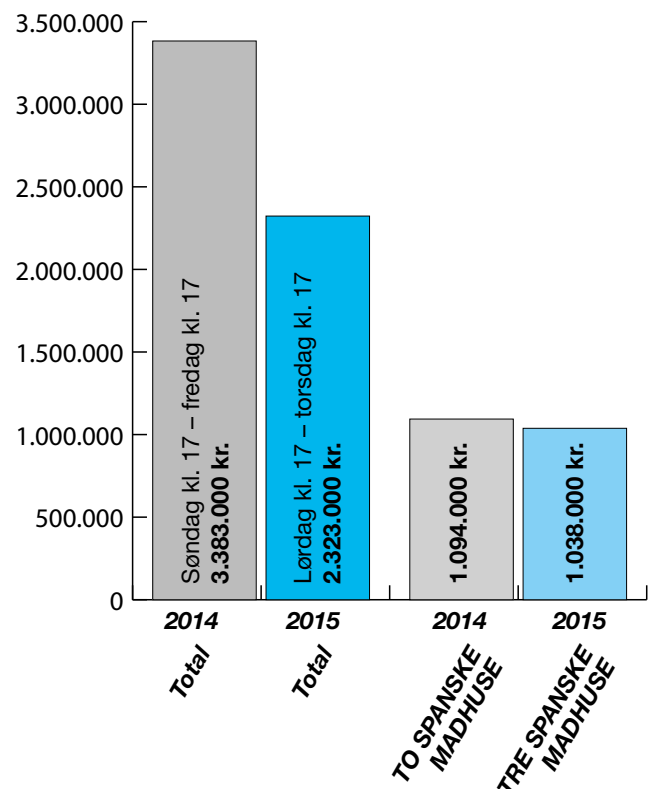
DEN HENTER VI DA MED EN MÆGTIG SLUTSPURT!

Vi har leget lidt med nogle af tallene for, hvor meget klubben omsætter på Roskilde Festival.

Tallene dækker de første fem døgn, hvilket i 2014 var søndag – fredag, mens det i år er lørdag – torsdag. Umiddelbart ser tallene ikke specielt opløftende ud, men det er bl.a. værd at bemærke, at antallet af "salgsdage" i boderne er udvidet i forhold til sidste år.

Da vi passerede de fem første døgn i 2014, havde vi knap halvandet døgn tilbage at sælge i. Da vi passerede de første fem døgn i år, var der næsten tre døgn tilbage at sælge i, fordi vores boder først lukker søndag middag.

SAMLET OMSÆTNING FØRSTE FEM DØGN



STOR TAK TIL ALLE KFUM'S FRIVILLIGE

Fra KFUM's festivalløse skal der her i den sidste weekend lyde en ekstraordinært stor tak til de over 600 frivillige, som vi har haft i sving.

- Når jeg gerne vil udtrykke det på denne måde, skyldes det, at de har måttet kæmpe sig gennem helt specielle udfordringer, der især opstod på grund af varemangel, siger festivalchef Jan Themsen.

Inden for de nærmeste uger bliver de frivillige indkaldt til et evalueringsmøde, hvor man skal drøfte, hvad der gik godt, hvad der gik mindre godt, og hvor der er plads til forbedringer i vores indsats. Der er tale om en gammel praksis, som har været droppet nogle år, men nu genindføres.

En praksis, der står totalt fast, er den traditionelle fest med spisning i klubhuset på Lillevang. Der er endnu ikke fundet en dato, når det sker, vil den blive offentligt på hjemmesiden. Og ikke nok med det: Samtlige frivillige modtager en invitation pr. mail.

Det gælder dog ikke en lille skare frivillige, som desværre skabte problemer for os i slutfasen af festivalen.

- Vi har været ude for det før, men i år var det altså rigeligt mange, der ikke dukkede op til deres vagter, og her taler jeg ikke om KFUM's egne folk, men om frivillige udefra. Når vi konstaterer det, prøver servicevagtlederen først at komme i telefonisk kontakt med dem for at give dem en chance. I nogle tilfælde ser vi også gennem fingre med den første udeblivelse, men hvis de heller ikke møder til den næste vagt, indberetter vi dem til festivalen. Herefter bliver de bandlyst i



en periode, jeg husker ikke, om det er to eller tre år, hvor de ikke kan arbejde på festivalen.

Jan Themsen mener, at der i hvert fald er ét tiltag, som det er værd at overveje for at minimere problemet.

- Vi har talt om, at samtlige frivillige skal underskrive en aftale,

hvoraf det fremgår, hvilke vagter de har forpligtet sig til. Det giver selvfølgelig ingen garanti mod udeblivelser, men forpligter trods alt i et eller andet omfang.

ØKOLOGIEN KAN VÆRE TUNG AT DANSE MED

Ved årets Roskilde Festival er der i år over 145 boder med mad og drikkevarer, hvor cirka 45 procent af maden skal være økologisk.

Det pointerer Mikkel Sander, projektleder for Roskilde Festivals mad- og drikkestrategi, til Økologisk Landsforening.

- Roskilde Festival tager ansvar for den verden, vi er en del af og forsøger at begrænse den negative miljøpåvirkning, vi laver som festival. Derfor er økologi det naturlige valg, når det kommer til mad og drikke. Når vi spørger vores deltagere, om det er vigtigt, at festivalen påvirker dem til at handle miljørigtigt, er der massiv opbakning til dette. Vi omlægger over en million måltider mad til økologi - ingen andre musikfestivaler i vores størrelse har gjort noget lignende, siger Mikkel Sander.

De krav skal KFUM's Boldklub naturligvis også efterleve, men det øgede økologiske fokus er ikke uden omkostninger og besvær, forklarer festivalledelsen til Finten.

- Vi efterlever det i praksis ved, at vi har lavet en aftale med leverandørerne om, at forskellige varer vil være økologiske, så vi overholder vores forpligtelser, siger Jan Themsen fra KFUM's festivalledelse.

- Det er eksempelvis økologiske løg, økologiske flåede tomater og økologiske ris. Så lige i øjeblikket er vi oppe på 47 procent økologiske produkter, og målet fra den øverste ledelse er 45 pct, tilføjer han.

- Konceptet må vi bare efterleve, men det er meget belastende, da det jo er dyrere at producere økologisk. Det er sværere at skaffe økologiske varer, og vi ser jo også, hvordan de andre foreninger kæmper med at skaffe økologiske produkter, tilføjer Peter Nissen, som udgør den anden halvdel af festivalledelsen.

KFUM har altid været kendt for at levere lækre sandwich til festivalgæsterne, men der har desværre været kvalitetsmæssige udfordringer i år, og det skyldtes netop økologien.

- Vores sandwich har været sidsygt dårlige! De har været tørre og det ene og det andet, og det er helt sikkert økologiens skyld. Det skyldes brødet, som er alt for tørt, og derfor skaffede vi nyt brød fra i torsdags, slutter Peter Nissen.



DIXIE BURGER: EN SUCCES DER BARE BLIVER VED

Da Dixie Burger på Indre Plads åbnede i onsdags, blev der de første seks timer rakt mere end 6000 burgere over disken.

Dermed var der lagt op til et nyt kapitel i den succes-historie, som tog sin begyndelse i 2010, da det første gang var muligt at købe de velmagende og solidt krydrede burgere på festivalen. Det første år, hvor boden havde otte åbningsdage, blev der solgt 33.000 burgere. Det tal steg senere til godt 50.000.

- I år er det anden gang, vi kun har åbent i fire dage. I 2014 solgte vi lidt over 40.000, og som det så ud lørdag middag, kommer vi en smule højere op i år.

Det beretter Arne Nielsen, talsmand for styregruppen i det, der officielt hedder Roskilde KFUM Fodboldafdeling - Byggefond. I daglig tale slet og ret "Byggefonden".

- Det er således svært at bevare pessimismen, selv om vi indimellem må kæmpe med udfordringer, vi helst havde været foruden. I år kunne vi således konstatere, at terminalerne herinde på pladsen simpelthen kører for langsomt i perioder. Jeg vil skyde på, at det nok har kostet op til 10 pct. i omsætning, vurderer Arne Nielsen.

Bodens koncept er ganske enkelt med den burger som omdrejningspunkt, som der nu laves to udgaver af. Dixie Burger er siden starten blevet "begavet" med masser af rosede omtale og fine anmeldelser.

- Og folk har været ivrige efter opskriften. Men den får de ikke. Vi har rettighederne til navnet, og vores leverandør, Danish Crown, har monopol på opskriften, understreger Arne Nielsen.

I år arbejder der 314 frivillige hos Dixie Burger, 40 flere end sidste år.

- Vi har faktisk en rigeligt stor udskiftning og bliver derfor nødt til at se på, hvordan vi bedre kan fastholde vores frivillige. Jeg tror, det har noget at gøre med de hårde vagter, for vi får ellers meget ros fra de frivillige. Men jeg må erkende, at vi desværre har kørt dem lidt for hårdt, og derfor har vi øget antallet i år for at give medarbejderne flere pauser, siger Arne Nielsen.



I 2010 kunne Byggefonden præstere et overskud på 300.000 kr. I år ventes det at runde 750.000, og det er penge, som Roskilde KFUM senere kommer til at nyde godt af.

- Selvfølgelig indebærer arbejdet med Dixie Burger nogle investeringer og ekstra udgifter henad vejen, men ellers skal vi bare vente på, at KFUM's bestyrelse sender os en ansøgning. Vi har de seneste år givet penge til bl.a. klubhuset, derunder etablering af førstesalen, speakerhus og tribune på opvisningsbanen samt til anlæggelse af kunstgræsbanen.

Arne Nielsen pointerer, at byggefonden udelukkende kan give støtte til anlægsudgifter, ikke til driften af klubben eller til udstyr til eksempelvis KFUM's Danmarksseriehold.

- Der skal være tale om goder, som alle medlemmer i klubben kan nyde godt af, og som bidrager til, at klubben som helhed får et løft, også på langt sigt, slutter han.

BYRØDDER BESØGER KFUM PÅ FESTIVALEN

Borgmester Joy Mogensen og en række af medlemmerne i byrådet besøgte lørdag Roskilde Festival for at danne sig et indtryk af den indsats, som KFUM's Boldklub Roskilde yder på festivalen.

Jan Thomsen fra vores festivalledelse fortalte i mediebyen bredt om klubbens arbejde, og politikerne blev taget med på en tur, hvor de bl.a. fik forevist Dixie Burger og nogle af KFUM's boder. I Boldts Bar var klubben vært ved en frokost med lækkerier fra naboen, Det Spanske Madhus.

- Her orienterede jeg om, hvad vores klub er for en størrelse. Desuden havde vi en god drøftelse omkring de projekter, vi kører sammen med kommunen. Jeg fornemmede virkelig,

at politikerne også var meget lydhøre, også når jeg fortalte om særlige tiltag, vi kører i KFUM, såsom Get2Sport og det forløb, vi har haft med deltagelse af hg- elever fra handelskolen, fortæller KFUM's formand, Allan Markussen.

BOLDTS BAR VIL GERNE TILBAGE TIL INDRE PLADS

Fredag aften var der fuldt hus til spisningen i Boldts Bar, som i år havde fået plads i et nyt område i Apollo-zonen mellem KFUM's spanske madbod og G-kiosken. Til gengæld var søgningen begrænset på andre tidspunkter, især den første aften.

- Vi har aldrig haft så meget plads før, og også fint at kunne ekspedere fra den ny container, som tidligere har huset én af vores boder. Men vi har desværre manglet det flow, som det giver at ligge på Indre Plads, fortæller sportschef og chefbartender Pierre Overgaard.

Tidligere plejede folk at komme forbi, hænge ud med nogle drinks, hvorefter de gik ud på pladsen for at høre musik. Senere syntes de, at de var fint at komme tilbage i hyggelige omgivelser i denne sociale oase. Den trafik udeblev i år.

- Det er et fint sted, men ligger for langt fra, hvor tingene sker. Derfor hilser jeg det med glæde, når vores festivalledelse har lovet, at den vil kæmpe stenhårdt for at få os tilbage på Indre Plads, hvor vi senest har været placeret lige bag ved Det Spanske Madhus, forklarer chefbartenderen.

Gennem årene har det knebet at få "lokket" de frivillige, som i det daglige ikke har nogen tilknytning til KFUM, til at aflægge baren et besøg. Men denne gang kan han berette om en solstråle-historie.

- Én af vores frivillige, en pige fra Sorø, har nu arbejdet for os de tre seneste år. Og for tredje år i træk kom hun til den store spisning. Efter så mange dage på festivalen var hun lidt træt af den mad, hun havde fået andre steder, og så syntes hun, det var vildt hyggeligt at sidde og spise sammen med mennesker, hun overhovedet ikke kendte.

Der er tradition for, at Boldts Bar sender overskuddet videre, sidste år tilfaldt pengene klubbens børneafdeling.

- Der går noget tid, før vi kender det endelige resultat, men der skal nok blive et pænt overskud, som vi også finder en modtager til, slutter Pierre.

AFFALD SOM VI KAN FÅ MEGET FORNØJELSE AF

Medarbejdere og besøgende i KFUM's økonomibod samt medarbejdere i boden i Bycenter Øst har været flittige til at smide tomme øldåser og flasker i de sække, som blev stillet op i et hjørne af området.

Den gestus er meget værd, bogstaveligt talt, fortæller servicevagtleder Jakob Bo.

- Her til morgen har vi ryddet op og sorteret ting som plasticrus fra. Jeg vil tro, at vi senere kan køre 10 sække ud på KFUM, hvor de senere bliver afhentet af pantbilen, tilføjer han.

Pengene for pantdåser og –flasker tilfalder Forældreforeningen, og meget tyder på, at der kan blive tale om et pænt firecifret beløb.



HYGIEJNEN

- DEN HAR VI STYR PÅ

Den indsats, som klubbens frivillige yder for at værne om hygiejnen i vores otte madboder og kiosker, kan simpelthen ikke være bedre.

Det fastslår KFUM's hygiejne-ansvarlige, Susanne Bødker, der er vildt imponeret over, hvad hun har oplevet i år.



- Det kan simpelthen ikke blive bedre. Alle kiosker fik en Elite-smiley i første hug, og derfor kom veterinærfolkene heller ikke tilbage. I vores spanske madboder aflagde de to besøg, og også her gav det Elite-smileyer hele vejen rundt. Dog først i andet forsøg for boden i Apollo, konstaterer Susanne.

NÅR BODERNE LUKKER...

Søndag lukker festivalen, og det betyder, at helt bestemte rutiner træder i kraft i boderne. En af de rutiner går ud på, at KFUMs servicevogne kører rundt og afhenter de ubrudte kollis med varer, som ikke er blevet solgt.

- Et af problemerne er, at vi skal have kørt de varer ind, som der ikke er taget hul på. Vi skal altså sørge for, at hele kollis kommer ind, inden boderne lukker ned. Det er vigtigt, hvis vi skal sende dem retur til leverandøren, at det er hele kollis, så det er en af de store hurdler, siger festivalsansvarlig Jan Themsen og tilføjer:

- Konsekvenserne er, at hvis vi eks. har åbnet en kasse med Mars-barer, så kan den ikke sendes retur. Nogle gange vurderer vi, at vi ikke skal åbne en kolli til i boderne, for vi kan simpelthen ikke nå at få varerne solgt.

Jan Themsen pointerer også, at denne problematik ikke er den eneste udfordring, som findes i forbindelse med nedtagningen af boderne.

- Det er også lidt stressende, at der indtræder et kørselsforbud på et tidspunkt, og vi skal helst have så meget som muligt hjem til vores centralvarelager i Bycenter Øst, inden det forbud træder i kraft. Hvornår det sker, det får vi først at vide nogle timer forinden. Noget nyt i år, som vi satser på at opfylde, er, at vi skal have inventaret ind i containere, så vi ikke skal køre så meget efter materialer.

- En anden stor opgave er, at man skal rydde pladsen på den sidste dag. Og det gælder ALT fra cigaretskodder til ølkapsler 20 meter ud fra boderne!

Søndag skal vores boder i campingområdet efter planen lukke kl. 12, hvis der ikke er meget at lave, kan det formentlig ske lidt tidligere. Vores spanske madbod på Indre Plads lukker kl. 04 søndag morgen.