

Matansvarlig:

I rollen som matansvarlig arbeider du både selvstendig med å lage rutiner og forberedelse i forkant av turneringen med støtte fra klubbens arrangementsansvarlig, samt i team med mange kompetente frivillige under turneringehelgen.

Du får ansvar for:

- Overordnet ansvar for middagsservering i Vikingskipet og Stangehallen
- Koordinere frokostservering til overnattende på skolene
- Planlegge menyer og bestille middag via catering
- Planlegge og bestille frokost via samarbeidspartner
- Innhente priser fra ulike leverandører og sette opp kostnadsforslag
- Hovedansvar for gjennomføring i løpet av turneringshelgen og være kontaktperson for frivillige på mat, samt dugnads- og skoleansvarlige.

Kvalifikasjoner og personlige egenskaper:

- Gode kommunikasjonsevner
- Strukturert og løsningsorientert
- Gode organisatoriske evner
- Serviceinnstilt & utadvendt
- Evne til å ta raske beslutninger og trives med tidspress

Tidsperiode som det er spesielt viktig å være tilgjengelig for i denne rollen:

- Februar - mai

Kort om arrangementet:

OBOS Storhamar Cup er en av de største innendørs håndballturneringene i landet. Turneringen vil være 23-25. mai 2025. I 2024 hadde cupen 2400 overnattende og til sammen 2900 deltakere. Det var påmeldt 268 lag fordelt på 15 årsklasser fra jenter og gutter 8 år til og med jenter og gutter 16 år. Det ble spilt 717 kamper fordelt på 18 baner i 6 haller med Vikingskipet som den største arenaen med 10 baner. Det ble lagt ned ca 3800 dugnadstimer av foreldre, frivillige, trenere og støtteapparat.

Våre overnattende var fordelt på 11 skoler hvor det ble servert 4800 frokoster i tillegg til nærmere 5000 middager på disse to dagene. Lørdag kveld arrangerte vi Beach Party på Koigen. Dette arrangementet er åpent for alle i byen. Beregninger viser at i løpet av Storhamar Cup helgen er det ca 10 000 besøkende og fulle hoteller i byen.

Se www.storhamarcup.no for mer informasjon og følg oss på FB & Instagram (storhamar_cup).