

Medlemsmötet den 3 juli 2024

Styrelsen ber så mycket om ursäkt för att informationen om medlemsmötet dragit ut på tiden.

På medlemsmötet den 3 juli 2024 gjorde vi en frågeställning om vad som fungerar bra/dåligt med Bricka Loppis. Vi gjorde en brainstorming, där alla fick möjlighet att komma till tals med hjälp av post-it-lappar, men även till viss del muntligt.

Syftet med medlemsmötet var att låta alla komma till tals om vad som man tycker är bra eller dåligt med Bricka Loppis. Resultatet är tänkt till att skapa ett så bra Bricka Loppis som möjligt, där medlemmarna har fått möjlighet att uttrycka sina åsikter.

Alla fick var för sig tid att ensam, eller tillsammans med andra, fundera på dessa frågor, skriva sina lappar och fästa dem vid den rubrik han/hon tyckte passade. Sen tog upp vi vissa frågor till diskussion.

Frågeställningen delade vi in i fyra grupper.

- Volontär – Dåligt
- Volontär – Bra
- Kund – Dåligt
- Kund – Bra

Vi träffades i styrelsegruppen den 22/7 2024 för att sammanställa medlemmarnas åsikter, gå igenom dem och fundera på hur vi går vidare med dem. Mest pratade vi om Volontär – Dåligt. Det var det ni medlemmar hade mest post-it-lappar och åsikter om.

Vi har grupperat åsikterna, för många handlar om samma saker. Flest åsikter var hamnade under Volontär – Dåligt Dåligstämning och Arbetsfördelning.

Volontär-Dåligt

Intriger och hårda ord

Många har åsikter om dålig stämning och hårda ord oss emellan, speciellt i köket. Att det förekommer sura miner, otrevliga kommentarer och bråk om menyn. Medlemmarna skriver också att man bör prata med varandra och se till att lösa problemen och uppmuntra varandra.

I styrelsegruppen pratade vi om att vi alla måste hjälpa till att ha en god stämning, att meningsskiljaktigheter bör tas på andra ställen än där kunderna är. Vi måste hela tiden påminna varandra om gott uppförande och om det som står i Bricka bygdegårds stadgar: **"Inom föreningens verksamhet ska man bemöta alla människor på ett likvärdigt sätt. Det innebär att man är hjälpsam, lyhörd och visar respekt."**

Arbetsfördelning

Åsikter finns att man känner sig tvingad till att göra sånt man inte vill.

I styrelsegruppen pratade vi om att vi bör hjälpa till och styra upp, hur gör vi för att få folk att vilja jobba i köket och även i kassorna, både på loppisen och i serveringen? Man bör inte tvinga någon

till att göra ett jobb man inte vill eller klarar av. Det är en fråga vi får ta med oss inför nästa loppis-säsong.

Dålig information och bemötande för nya medlemmar. Att man bör förbättra morgonmötena. Saknar en avcheckningslista till morgonmötet och att alla informerar lika.

I styrelsegruppen pratade vi om att vi måste bli bättre på att visa runt nya medlemmar som jobbar. Vi behöver bibehålla och förbättra rutiner. Göra de som håller i morgonmötena medvetna om lathunden som finns för det.

Medlemmarna önskar ett bättre och mer tydligt schema med loppis/kök. Det önskas att alla medlemmar som jobbar är mer flexibla och inte är främmande för att hoppa in i köket när det krisar. Att man pratar med varandra och talar om hur man tänker och vad man vill med jobbdagen. Önskemål om att starta dagen 9:30. Rasterna är viktiga, alla behöver få en rast.

I styrelsegruppen pratade vi om att det var ett misstag att ta bort delningen av loppis och kök i schemat. Det och arbetstiderna är något vi tar med oss inför nästa loppis-säsong.

Utse ansvarig som sköter gräsmattan och övrigt så det blir ett fint första intryck

Så här pratade vi i styrelsen runt det: Det finns två ansvariga för fastigheten, men det är upp till alla som deltar på loppisen att hjälpa till och hålla ordning. Vissa dagar finns det tid och utrymme för att exempelvis klippa gräsmattan.

Mera "vakter" vid varje dörr vid öppningsdagen (många smiter ut med obetalda grejer).

I styrelsen tog vi upp frågan om hur vanligt är det att kunder tar med sig varor ut utan att betala. Vi har egentligen ingen aning om hur vanligt det är. Det blir svårt att ha vakter vid dörrarna som ska behöva gå igenom kundernas kassar. Initiativet med parkeringsvakter var lyckat, uppskattades av kunder.

Procent-satsen

Procenten är för hög, det är flera som önskar en lägre procent på provisionen. Förslag på en högre procent när man jobbar "aftnar" (röda dagar, pingst/nationaldagen/midsommardagen) Någon skriver även att pengarna har fått för stor makt.

Procent-satsen ska ses över inför nästa loppis-säsong. Och en översyn bör göras nu när loppis-perioden är över.

Kök och Prislista

Några tycker att smörgåsarna ska göras samma dag och inte dagen innan. Låt personalen äta gårdagens mackor och sälj inte gårdagens smörgåsar. Några är oroade över att man förbereder

smörgåsar dagen innan, hälsosamt? Bättre att sälja smörgåsar som blir kvar till personalen för halva priset.

Här gjorde vi förändringar, så att personalen fick möjlighet att köpa smörgåsar för halva priset efter att loppis och kök stängt. Också något vi tar med oss till nästa loppis-säsong.

För stort utbud i köket. Sallad till toast och panini.

Sortimentet har minskats jämfört med året innan. Styrelsegruppen diskuterade även prisjusteringar som skett under loppis-säsongen. De beror helt och hållet på ändrade priser hos våra leverantörer. Viktigt att prislistora ändras, och att kökspersonal meddelas om det. Styrelsen beslutade att tidigare styrelsebeslut om att inte servera sallad till toast och panini kvarstår loppis-perioden ut.

Omärkta varor

Omärkta varor, skapar mer-jobb, ta bort från telefon det som blivit fixat.

Det finns inte så mycket att säga mer än att det är onormalt många saker som saknar pris eller säljnummer i år. Man får göra det bästa av situationen. Läger man ut en bild på facebook-gruppen måste man hålla lite koll och kunna ta bort bilden när varan kommit till rätta eller är märkt på föreningens nummer. Vi får påminna varandra om detta.

Volontärer – Bra

Här kom ett antal saker fram som vi kan ta till oss. Flera av er medlemmar har nämnt att det är roligt att lära känna så många nya människor.

Här är några tankar:

- Schemat fungerar bättre nu när alla "måste" jobba 2 dagar.
- Bra att de som vill/inte kan jobba hela dagen kan jobba halva dagen.
- Bra rutiner från morgon till kväll.
- Att alla måste jobba två dagar gör att det finns mer personal.
- Bra med samma regler för alla.
- Att jag lär känna så många människor.
- Kul att jobba, träffar många trevliga kollegor och kunder.
- Glad personal.
- Stöttande personal.
- Morgonmötet.
- Upplägget på "Bricka" tycker vi är bra och finurligt uträknad för att fungera bra.
- Kunder upplever volontärer som trevliga och tillmötesgående. Vet ingen som lämnat i vredesmod.
- Fler kunder undrar hur de kan sälja på vår loppis.
- Kunderna är mycket nöjda.
- Tycker det är bra ordning och trevlig personal.
- Kaffe!

Kund -Dåligt

Inte är trevlig mot mig som kund, om personalen är grinig, alla ska bemötas på ett värdigt sätt. Som kund vill jag ha bra svar om jag undrar något och inte bli "undanskuffad" eller inte hörd på.

Vi förväntar oss att vi alla har ett bra bemötande mot våra kunder och besökare och påminna om det som står i våra stadgar. Se ovan.

Jag vill ha ett visitkort som jag kan dela ut till folk jag träffar på stan

Reklam och marknadsföring är något som vi kommer att se över till nästa loppis-säsong.

Öppet längre i augusti.

Det tar vi med oss och diskuterar inför nästa loppis-säsong.

Skylda i stora salen för servering, läktare och annex. Bemanningen i annexet. Otydligt att handikapprampen finns på baksidan

Det behövs tydligen mer och bättre skylta. Skyltar som visar hur man tar sig till servering, läktare och annex är något att fundera på inför nästa loppis-säsong. Skyltning för handikappramp finns på framsidan till vänster om dörren.

Rapportera till köket om det kommer mycket kunder i loppisen så de kan vara förberedda.

Vi får bli bättre på att försöka hålla koll och meddela köket, men ibland kan det vara lugnt på loppisen och fullt i serveringen. Kan vi använda komradio för att kommunicera?

För dyra räkmackor, gör gärna en mindre. Priserna är lite för höga.

Det är inget som styrelsen kommer att göra något åt i år. Vi kommer se över det inför nästa år.

Trångt i serveringen

Vi är medvetna om att det är trångt i serveringen och vi letar efter nya möbler.

Kund – Bra

Liksom för punkten Volontär-Bra, så har styrelsegruppen gått igenom alla lappar och konstaterat att det är viktigt att vara trevlig mot kund och ge ett fint bemötande, vara hjälpsam och göra det bästa för kunden. Även här kan man tänka det som står i Bricka Loppis stadgar: ”**Inom**

föreningens verksamhet ska man bemöta alla människor på ett likvärdigt sätt. Det innebär att man är hjälpsam, lyhörd och visar respekt.”

Här är några tankar:

- Är trevlig mot kunderna.
- Trevlig personal i kassan och hjälpsam personal.
- Viktigt att få bra bemötande av personalen.
- Välordnat och luktar gott på Bricka.
- Hjälpsam och positiv personal.
- Viktigt hälsa.
- Fin servering
- Trevligt bemötande och göra det bästa för kunden.
- Bra öppettider.

Medlemsmötet gav oss i styrelsegruppen bra saker att tänka på inför kommande loppis-säsonger.

Vi kommer att ha ett medlemsmöte då vi gör utvärdering av loppisen.

/Styrelsen

2024-08-04