

Likabehandlingsplan, Cafémästeriet

Huvudansvarig: Cafémästaren

Vision

Som Cafémästeriet vill vi skapa en trygg och inkluderande miljö, inte bara för våra kunder men dessutom för oss som arbetar och hjälper till att driva utskottet varje dag. Det ska även vara lätt och kännas lätt att engagera sig oavsett vem man är och vad man än har haft för tidigare erfarenheter. Cafémästeriet är till för alla och vi vill se till att den känslan förmedlas. Detta gäller såklart även för internationella studenter som vi gärna vill försöka få in mer i utskottet.

Vi vill erbjuda rätter och varor till så många som möjligt och detta innefattar då även vanligt förekommande allergener samt preferenser. Det är då även viktigt att våra funktionärer hanterar dessa livsmedel på ett korrekt sätt och känner att de har kunskapen att göra det.

Konkreta mål

- Se till att alla känner sig välkomna att arbeta inom Cafémästeriet. Detta kan åstadkommas genom att sprida information på relevanta informationskanaler, främst hemsidan och Messenger, om hur man engagerar sig samt göra det mer lättillgängligt.
 - Det är dessutom viktigt att stämma av med våra invalda funktionärer under året för att se till att de mår bra och att arbetet känns hållbart.
- Revidera allergenlistor och recept med regelbundna mellanrum under hela året för att alltid se till att de är korrekta. Dessutom kontinuerligt fortsätta utveckla utbudet och se på möjligheterna att tillgodose fler allergener och preferenser.
 - De som jobbar i cafét ska även lätt kunna ta reda på vad våra livsmedel innehåller för att själva känna sig mer bekväma med hanteringen och själva kunna besvara eventuella frågor kunder har.
- Skicka ut information om hur man engagerar sig samt om våra evenemang på engelska för att se till att alla på sektionen har samma möjlighet att ta del av vår verksamhet.

Equal treatment plan, the Café Committee

Main responsible: Head of Café

Vision

As the Café Committee, we want to create a safe and inclusive environment, not only for our customers but also for those of us who work and help run the committee every day. It should be easy and feel easy to get involved regardless of who you are and what your previous experiences have been. The Café Committee is for everyone and we want to ensure that that feeling is conveyed. This of course also applies to the international students, whom we would very much like to involve more in the committee.

We want to offer dishes and products to as many people as possible, including common allergens and preferences. It is also important that our volunteers handle these foods correctly and feel confident that they have the knowledge to do so.

Concrete goals

- Ensure that everyone feels welcome to work within the Café Committee. This can be achieved by sharing information through relevant communication channels, primarily our website and Messenger, about how to get involved and making it more accessible.
 - It is also important to regularly check in with our elected volunteers throughout the year to ensure that they are doing well and that the workload feels sustainable.
- Review allergen lists and recipes regularly throughout the year to ensure that they are always accurate. Additionally, continuously develop the product range and explore opportunities to accommodate more allergens and preferences.
 - Those working in the café should be able to easily find what our products contain, so that they feel more confident in handling them and can answer any questions that customers may have.
- Share information about how to get involved and about our events in English, to ensure that everyone at the guild has equal access to our activities.