

# Rukověť služby nedělní farní kavárny

*(praktické rady, tipy a doporučení)*

## 1. Co, kde, kdy, kdo – rámcový přehled

**K dispozici je** sál pod kostelem, přilehlá kuchyně a její vybavení (nádobí, příbory, konvice, kávovar, termoska atd.).

**Potřebný materiál** (káva, čaj, cukr, nápoje, oplatky atd.) najdete v příručním skladě vedle kuchyně. Poživatiny, které naleznete po skříňkách v kuchyni, se kavárny netýkají a nepatří nám, nechte je svému osudu.

**Doba konání:** kavárna probíhá ve dvou fázích – první po skončení mše sv. začínající v 7:30 (tj. začátek cca v 8:15 až 8:30), druhá pak po skončení mše sv. začínající v 9:00 (tj. začátek v cca 9:45 až 10:00). V praxi lze celkem bez problémů zvládnout obsluhu první části, zajít si na mši v 9:00 a jít obsluhovat druhou část. Konec kavárny bývá přibližně kolem 11:00, kdy už se i ti nejvytrvalejší rozcházejí ke svým domovům.

**Kdo:** kavárnu si bere na starost jedna nebo i více rodin dohromady, případně jakákoli sestava přátel, která je schopna se domluvit (třeba ze společenství). Netřeba se tohoto úkolu bát. Pokud se cítíte být v tomto směru začátečníky, řekněte si předem a někdo ze zkušených ostřílených starých (nebo mladých) kavárníků vám poradí a pomůže.

## 2. Praktické detaily

**Klíče** od sálu, kuchyně a skladu – dle dohody, obvykle jsou k dispozici u pana kostelníka nebo u někoho dalšího z bratří a otců Salesiánů.

**Příprava sálu:** na první, časnější hodinu pro kavárnu, většinou stačí 3 až 4 stoly plus židle – návštěvnost nebývá masívní, zato však pravidelná a většina návštěvníků dorazí téměř současně. Ve druhé fázi kavárny (po mši svaté v 9 hodin) bývá sice větší návštěvnost, ale příchozí jsou více rozptýleni v čase, takže obsluha je také v pohodě zvládnutelná.

**Příprava pohoštění:** základem je dostatek horké vody (využívejte obě varné konvice) na zalití čaje, turka či rozpustného kafe. Můžete též připravit kávu v presovači (dáte asi 8 lžic turka do nádoby, zalijete vařící vodou a po dvou minutách stlačíte pístem) - rychlé, nenáročné a mnozí kavárníci ocení. Dále jsou ve skladě k dispozici nealko nápoje (minerálka, kofola, fruika).

Co se jídla týká - je k dispozici zásoba tatranečků či jiných oplatků ve skladě. K tomu lze dle vlastních možností mít připravenou buchtu, bábovku atd. z vlastních zdrojů. Je to vítané zpestření, ale netřeba to brát jako pokyn k soupeření ve stylu „kdo víc a kdo lépe“. Hlavním účelem kavárny je přátelské posezení.

**Placení v kavárně:** ceny nejsou stanoveny, příspěvek je dobrovolný, nechává se na dobré vůli a soudnosti hostů. Peníze se předávají do sakristie nebo někomu z kněží. Výnos je použit z části na pokrytí nákladů, případný přebytek použit pro potřeby farnosti. Položky, které ve skladu už docházejí či už došly (káva, čaj, cukr, oplatky apod.), napište do deníčku ve skladu.

**Ukončení nedělní kavárny:** Stoly a židle (alespoň je to doposud dobrým zvykem) většinou poklidí část návštěvníků, takže zbývá umýt nádobí a posbírat případné odpadky v sále. Nepoužitý materiál uložit opět do příručního skladu, kde jste jej našli. V kuchyni je vhodné zamést podlahu a vše uvést do původního stavu.