

KONSEP PENGELOLAAN BUKA BERSAMA 1445 H

A. TEMA POKOK

Meningkatkan kualitas pengetahuan keilmuan agama melalui menguatkan Ngaji Kitab Kuning, sehingga buka bersama tidak lepas peningkatan Kegiatan Ngaji Kitab Kuning.

B. GARIS BESAR ACUAN KEGIATAN

- 1). Mengutamakan jamaah ngaji kitab kuning
- 2). Kepraktisan dan kemudahan dalam pengelolaan.
- 3). Pemerataan dan Pemberdayaan potensi jamaah dan warga sekitar masjid.
- 4). Memudahkan dan akuntabilitas pelaporan penggunaan dana donasi buka bersama.

C. PENGELOLAAN

1). Penyajian buka bersama

Ada dua macam bentuk penyajian

- a). Nasi Kemasan (bukan nasi bungkus).
Model kemasan kotak, stereo foam, cup dan lain-lain
- b). Fresh Food

Model penyajian masakan segar, dengan penyajian piring, mangkuk dan lain

2). Menu

Menu dan model penyajian bervariasi setiap harinya, dan daftar sudah dibakukan. (jadwal menyusul didiskusikan).

3). Tenaga Pemasak

Tenaga pemasak terdiri dari beberapa unsur;

- a). Ibu-Ibu jamaah dan warga sekitar masjid (Ahmad Dahlan, Sultan Agung, Gondosuli, Pramuka, Muria, Thamrin)

- b). Rekanan Takmir

Ibu-Ibu Rekanan Anggota Takmir (teman, keluarga, sejawat dan lain-lain)

4). Tenaga Relawan

Tenaga relawan berasal dari

- a). Remaja masjid
- b). Mahasiswa (rekan marbot)