

# **ATT GÖRA INFÖR OCH UNDER MIDDAGSPASSET**

Arbetstid 16.00-21.00 Servering öppen 17.00-20.00

Ta ner stolar och placera vid borden

En person brygger kaffe så länge försäljningen i tälten pågår och fyller på termosarna som lämnas av de som jobbar på fältet. Dessa ska ställas på särskild plats för avhämtning.

## **TA FRAM**

- Grönsaker (skölja, skära mm) Lunchpasset bör ha hunnit förbereda en del, Barbro vet i så fall
- Diverse göromål för förberedande av lunch. Närmare instruktioner får ni från Barbro
- Tillbehör till aktuell serverad mat, ketchup, skära citroner mm

## **FYLL PÅ**

- Mjök och juice/saft (ska skötas av särskilt utsedd person)
- Servetter, tallrikar, bestick, glas
- Hårt bröd och smör

## **Servering**

- Servera mat efter instruktion om mängd. De som vill ha mer får gärna ta om i stället för att få mycket på en gång då vi ska undvika att slänga mat i onödan.
- Förbeställd specialkost serveras efter förfrågan.
- Fyll på från värmeskåpen som finns bakom serveringsdisken.
- Håll borden snygga, torka och plocka av efter dem som inte gjort det själva.

## **När serveringen stängt:**

- Plocka undan allt utom det hårda brödet som fylls på.
- Torka bord och stolar och lägg upp dem på borden.
- Torka av alla bänkar och andra ytor.
- Sopa av golvet. Våttorka vid behov.
- Fyll på tallrikar, bestick och glas.
- Ta ur slaganarna till saften då den ej ska serveras till frukost

## **Det ska vara rent och snyggt när ni lämnar över till frukostpasset**

### **Annat viktigt att tänka på:**

- Barnen ska inte vara med och jobba i köket
- Spara t-shirten du får i fall du ska jobba ytterligare pass
- Långt hår ska sättas upp i hästsvans
- Håll händerna rena
- Ingen obehörig får släppas in i köket bakvägen på grund av miljö- och säkerhetsskäl
- För att det inte ska bli rörigt i disken ska endast en person hämta och lämna disk åt gången