

Rutiner Caféservering på Strömvallen



För att komma in i Strömvallens café behöver man en grön blipp med en kod som minst en ledare i varje lag ska ha. Om ni saknar en blipp så kontakta kansliet så fixar vi en ny.

- Ställ fram fat med kaffebröd och alla sorters godis så det ser lockande ut.
- Kontrollera att det finns kaffemuggar, socker, skedar, servetter, mjölk, ketchup och senap i kaffehörnan. Förbered en termos med varmvatten för te.
- Lås upp omklädningsrum (samma nyckelbricka och kod som till caféet) och toaletter (nyckel hittas i städsåpet). Se till att det finns toapapper/handdukspapper/tvål på toaletterna. Det finns två omklädningsrum i dörren bredvid cafédörren och två i huset bredvid. Det finns två fristående toaletter, en på gaveln och en på baksidan av caféhuset. Den på baksidan behöver bara användas på cuper.

Kaffe

- Börja med att brygga kaffe. Tillsätt en portionspåse (125 g) för att brygga en termos med kaffe och 2,2 liter vatten. (Manualen till kaffebryggare finns i pärmen och kan användas vid behov)

Korvlåda

- Fyll "korvlådan" med 1/3 vatten. Sätt igång korvlådan (70 grader) och lägg ner ca 5-6 korvar. När korvarna flyter är den klar. Fyll på med korv efterhand som det går åt.
- Efter dagens servering: Töm ut vattnet ur korvlådan och diska den.

Toast

- Förbered ett visst antal toast i förväg och förvara dem i kylskåp. Lägg en skiva ost och kalkon på varje sida av toasten och sätt ihop. Gör några toast med endast ost.
- Det finns två mindre toastapparater som används vid behov, glöm inte att dra ur sladden när dagen är slut.

Dricka

- Läsk, Festis, Ramlösa m.m. finns i kylan. Se till att fylla på så att det alltid finns fullt med kylda drickor till försäljning.
- När dagen är slut säkerställ att drickakylan är helt påfylld.

Grillning (Bara vid cuper)

- Placera grillen och campingbord utanför caféet. Starta grillen i god tid så att kolen blir riktigt varm när hamburgarna ska stekas. (Campingbord finns i förrådet).
- Förbered skålar med sallad och tomat samt ha grillbestick och hamburgerfickor till hands. Se till att det finns dressing, ketchup, senap och servetter uppdukat.

Städning

- Rensa och städa i caféet efter dagens servering så allt ser rent ut och klart till nästa servering (se separata städrutiner i pärmen).
- Omklädningsrum och toaletter städas också under sista passet. Mer detaljerade instruktioner finns i pärmen och även i omklädningsrummen.
- Se till att tömma papperskorgar och dylikt och kasta dem i containrarna utanför husen (nyckel till container hänger i städsåpet i caféet).

Om något plötsligt tar slut eller vid andra frågor ta kontakt med ditt lags caféansvarig.

