



# Boo HC, Björknäs

## Säsongen 2023/2024

Boo HC förfogar över kafeterialokalen under hockeysäsongen, lokalen ägs av Nacka kommun.

### **Syfte**

- Kafeterian ska vara en naturlig och inbjudande samlingsplats för klubbens medlemmar, spelare, gästade lag och andra besökare.
- Kafeterian ska varje dag erbjuda ett brett utbud som håller hög kvalitet.
- Kafeterian i Björknäs är en plattform för både lagen och klubben att finansiera sina verksamheter.

### **Kafeteriaansvarig**

#### **Ansvarig i klubben**

Ansvarig för kafeterian inom klubben (beställning av varor, övergripande schemaläggning, ersättare)

Christine Andersson

Mobil: 070 262 9910

Epost: [the\\_anderssons2004@yahoo.de](mailto:the_anderssons2004@yahoo.de)

#### **Ansvarig i teamet**

- Ansvar för varje lag är respektive lagledare. Lagledaren kan utse en eller flera ansvariga i teamet.
- Lagen skall meddela ansvarig i sektionen kontaktuppgifter på den/de som är ansvariga i lagen. Förteckning över dessa finns senare i detta dokument.
- **Lagen packar in varor samt frontar alla kylar vid leverans samt prickar av följesedlar som sedan skall sparas i tidsskriftsamlaren på bänken. OBS! Nyaste varorna längst bak/underst, detta för att varorna ska gå åt i åldersordning så vi inte har gamla varor kvar i lager då detta leder till ett omfattande svinn.**

#### **Fördelning av veckor**

Enligt schema som beslutas av styrelsen. Byten mellan team meddelas styrelsen i god tid.

#### **Nycklar**

Hämtas hos vaktmästaren och lämnas tillbaka efter avslutat pass.

Telefon till vaktmästeriet Björknäs IP: 070 431 87 31



# Boo HC, Björknäs

## Säsongen 2023/2024

### **Öppettider och bemanning**

Kafeteriaansvarig i varje lag är ansvarig för att kafeterian är bemannad under öppettiderna. Öppettiderna kan variera efter om det är aktiviteter i hallen. Med aktiviteter menas all aktivitet i hallen såsom Boo HC's ishockey eller andra föreningsaktiviteter. Öka vid behov bemanningen vid stora evenemang, **respektive team uppmanas kolla upp sina veckor i förväg för att lättare få ett bra flyt i serveringen.**

### **Barn får inte och ska inte hantera livsmedel!**

Tänk på att barn är barn och inte ska arbeta i kafeterian, de ska INTE hantera livsmedel och inte vara på insidan av disken alls. Det är förälder eller annan vuxen på plats som ansvarar och utför arbetet. Håll ordning och se till så att hygien hålls på en bra nivå, tvätta händerna ofta och använd engångshandskar.

**På varje pass ska kafeterian bemannas av minst en person som har fyllt 18år, inhyrd personal ska vara minst 16 år gammal och godkänd av Boo Hockey. Tänk på att ansvaret för att verksamheten fungerar ligger kvar hos den familj som från början skulle ha passet och i förlängningen det lag som bemannar den veckan.**

Se öppettider nedan och de variationer som finns.

**Måndag - fredag 16:00 – 21:00**

**Lördag kl. 8:00–21:00**

**Söndag kl. 9:00-21:00**

Om det ej är någon aktivitet på kvällen efter kl. 19:00 stänger vi då.

**Om det är en sen match (A-laget) får kafeterian stängas först när tredje period startar, även om det är efter 21:00. Om matchen startar sent (ca 20:30) är det ok att stänga efter första periodpausen.**

### **Hockeyfritids (kl. 14-16)**

När det är hockeyfritids ska kafeterian vara bemannad från kl 14:00. Under v.34-37 är det hockeyfritids på **tisdagar**, v.38-12 är det även på **onsdagar** och **fredagar**, v.13-15 är det INTE hockeyfritids.

**De som bemannar kafeterian under hockeyfritids måste också hålla ett öga på vad som sker på isen och i omklädningsrummen.**



# Boo HC, Björknäs

## Säsongen 2023/2024

**Kom i tid till ditt pass, tanken är att under öppettiderna (se ovan) ska verksamheten vara igång, alltså behöver man vara på plats en stund innan för att starta kaffebryggare, grilljärn, varmkorvslåda m.m.**

**Det är INTE tillåtet att handla på kredit!**

### **Kortköp och digital kassa**

Plattan och kortläsaren ligger på laddning på en av frysarna i det inre förrådet, gör likadant när du avslutar ditt pass. Behöver man ladda under passet gör man självklart det men se till så att laddarna hamnar på sin plats igen.

Slå på plattan (**lösen: b00hc med nollor istället för o:n**) och kortläsaren. Kortläsaren är kopplad till plattan via bluetooth.

Starta appen "iZettle", ta betalt. I övre högra hörnet kan man välja mellan "Belopp" och "Produkter", när man slagit in varorna väljer man "kort".

### **Kontanter**

Vi tar inte längre emot kontanter.

### **Köp med förinbetalt belopp "PÄRMEN"**

Vi har ett system för förskottsbetalning, detta bokförs i pärmar som finns i kafeterian, en pärm per lag samt en för konståkningsklubben Nacka TK och ett blad per barn. Insättningar, köp och saldo redovisas löpande på dessa blad, det är inte tillåtet att handla på krita, dvs gå under noll i saldo.

**Köp från pärmen slås INTE in i kassan eftersom de pengarna redan finns i systemet.**

### **Cuper, andra klubbar**

Team som arrangerar cup har automatiskt rätt att ha kafeterian under cupdagen/dagarna mot cuphyra.

Det finns andra klubbar som enligt avtal har rätt att använda kafeterian på sina tävlingar. Information lämnas till berörda lag av kafeteriaansvarig.



# Boo HC, Björknäs

## Säsongen 2023/2024

### **Om något tar slut**

Om någon vara tagit slut eller ännu bättre när den är på väg att ta slut, kontakta Christine som sköter beställningarna.

Eftersom vi inte har möjlighet till varuleverans varje dag kan det vara så att lagen behöver kompletteringshandla under veckan, exempelvis mjölk och frukt men även annat efter behov. Kvitton lämnas i facket märkt "Kassör/ekonomi" tillsammans med uppgifter om namn och kontonummer samt vilken bank det är.

**OBS! De som arbetar kväll lämnar ALLTID en färdigställd toastlimpa till dagen efter!**

### **Handla hos Boo HCs leverantörer inför cuper, läger och dylikt**

Vi har även möjlighet att handla hos Ica Maxi Nacka med 10% rabatt, kontakta Christine på [the\\_anderssons2004@yahoo.de](mailto:the_anderssons2004@yahoo.de) om ni önskar göra det.

### **Priser och sortiment**

Varorna i bassortimentet prissätts av kafeterigruppen och ska inte ändras.

Priserna skall vara i paritet med vad andra ishallar har där kafeterian drivs av föräldrar i ideellt syfte.

Har ni synpunkter på eller idéer gällande sortimentet, kontakta Christine.

Vi säljer även en del hockeymaterial såsom tejp, skridskosnören, skridskoskydd m.m. men även profilprodukter som mössor, väskor, damasker m.m. Dessa artiklar finns i överskåpet bredvid handfatet samt i skåpet under disken närmast ingången.

**Matchdamasker beställs av Roger Lillbåsk och betalas vid uthämtning i kafeterian.**

**Låsblippar (till containerstaden) beställs av Magnus Nilsson och betalas vid uthämtning i kafeterian.**

### **Städning/Diskning**

Städning ska göras efter varje pass. Sopa och våttorka golv. Diska görs antingen med maskin eller för hand.

**Det är väldigt viktigt att kylan görs rent varje söndag.**

**Grilljärnet måste också göras rent ordentligt, använd svamp och trasa med lite diskmedel. Använd INTE stålborste då detta är ett teflonjärn.**

**Varmkorvslådan diskas varje kväll.**



# Boo HC, Björknäs

## Säsongen 2023/2024

### Sopor

Sopor slängs i **containern** nedanför gröna huset. Man kan också slänga det som går vid sopsorteringen invid parkeringen (glas, kartong, plastförpackningar etc.).

### Pant

On pantbehållaren är full, ta ut säcken (förslut ordentligt) och ställ i städskrubben för avhämtning.

### Korvlådan

Korvlådan värms upp via vatten i den undre delen av lådan, se till att den undre lådan alltid har tillräckligt med vatten innan ni sätter på elen. Det skall vara lagerblad samt svartpeppar i korvlådan. Korven får ligga som längst 3 timmar (lägg inte i för mycket korv). För att snabbare få upp rätt temperatur, blanda kallt vatten med kokande (vattenkokare finns). Vredet skall stå på 80, korven skall innan servering hålla en temperatur på 70 grader, kontrollera med IR-termometern som finns i överskåpet närmast inre förrådet.

### Smörgåsjärnet

Sätt igång smörgåsgrillen när ni kommer, den skall vara på 200-250 grader. Ni skall använda bakplåtspapper mellan järn och smörgås/toast för att vi skall förlänga livslängden. Rengöring varje dag, använd svamp och trasa med lite diskmedel. Använd ej stålborste då detta är ett teflonjärn.

### Porslin och glas

Försök att i första hand servera kaffe, te och vatten i porslinsmuggar och glas istället för engångsmuggar, vi har diskmaskin och det är bättre för både miljön och vår ekonomi.



## Boo HC, Björknäs Säsongen 2023/2024

### Teamens kafeteria-ansvariga denna säsong:

Team 08	Karin Flodén	<a href="mailto:karin@floden.biz">karin@floden.biz</a>	073-408 01 04
Team 09	Therese Friedman	<a href="mailto:friedmantherese@gmail.com">friedmantherese@gmail.com</a>	070-311 73 78
Team 10	Susanna och Lasse Liljeqvist	<a href="mailto:susanna.liljeqvist@gmail.com">susanna.liljeqvist@gmail.com</a>	070-110 63 33
Team 11	Emma Lange Sandström	<a href="mailto:emma.langesandstrom@gmail.com">emma.langesandstrom@gmail.com</a>	070-727 06 53
Team 12	Sofie Hallgren	<a href="mailto:sofie.caspersson@gmail.com">sofie.caspersson@gmail.com</a>	072-201 49 27
Team 13	Linda Soläng Brattlöf	<a href="mailto:linda.solangbrattlof@gmail.com">linda.solangbrattlof@gmail.com</a>	070-918 46 10
Team 14	Fanny Nordberg	<a href="mailto:fanny.nordberg84@gmail.com">fanny.nordberg84@gmail.com</a>	076-2373638
Team 15	Sofia Lauri	<a href="mailto:sofialauri@live.se">sofialauri@live.se</a>	073-9317808
Team 16	Anna Viberth	<a href="mailto:anna.viberth@gmail.com">anna.viberth@gmail.com</a>	070-4155147
Team Flick	Elin Lilja	<a href="mailto:elin.lilja@gmail.com">elin.lilja@gmail.com</a>	070-849 29 00



## Boo HC, Björknäs

### Säsongen 2023/2024

#### Tillagning av olika rätter.

- Toast skall innehålla bröd-ost-skinka-ost-bröd. Tillagning ett par minuter i smörgåsjärn, använd bakplåtspapper vid grillning och servera i hamburgerficka.
- Varmkorv måste ligga i värmelådan ca 10 min innan den är klar för försäljning, kontrollera med IR-termometern att den är 70°C. **Tänk på att inte lägga i för många åt gången** så slipper vi slänga så mycket.
- Pannkakor finns i frysen, servera 3 st med grädde och sylt. Ta 3 st pannkakor ur frysen, lägg i mikrovågsugn ca 2-4 min på full effekt.
- Panini grillas i smörgåsjärnet i där för avsedd påse.



# Boo HC, Björknäs

## Säsongen 2023/2024

Instruktionsfilmer på kafeterians YouTube-kanal @boohockeykafeteria

Kort film om öppning:

<https://youtu.be/TkxPxRcqZhQ>

Kaffemaskinen:

<https://youtube.com/shorts/NvyYAJ4Ct34>

Korvlådan:

[https://youtube.com/shorts/IZI6I0\\_e3vc](https://youtube.com/shorts/IZI6I0_e3vc)

Toastjärn:

<https://youtube.com/shorts/VHOT3cn7A40>

Smoothie:

[https://youtube.com/shorts/EfHdX5\\_YpvM](https://youtube.com/shorts/EfHdX5_YpvM)





# Boo HC, Björknäs

## Säsongen 2023/2024

### LATHUND ÖPPNING

1. HÄMTA NYCKLARN A HOS VAKTMÄSTAREN.
2. SÄTT PÅ KAFFEBRYGGAREN, LÅT STÅ PÅ CA 2-3 MIN INNAN NI BRYGGER KAFFE.
3. SÄTT PÅ VARMKORVSLÅDAN. ANVÄND TEKOKAREN FÖR VARMVATTEN OCH BLANDA MED KALLVATTEN ANNARS TAR DET EN EVIGHET ATT FÅ DET VARMT. DET SKALL VARA 4-6 LAGERBLAD SAMT CA 10 PEPPARKORN I LÅDAN. DET TAR CA 10 MIN INNAN KORVEN ÄR KLAR. SE TILL ATT DEN UNDER LÅDAN HAR TILLRÄCKLIGT MED VATTEN INNAN NI SÄTTER PÅ ELEN. KORVEN FÅR ENDA ST LIGGA 3 TIMMAR SEDAN SKA DEN SLÄNGAS.
4. SÄTT PÅ TOASTJÄRNET PÅ 200-250 GRADER, DETTA ÄR AV TEFLON INGA VASSA FÖREMÅL, BARA TRÄ ELLER PLAST. ANVÄND BAKPLÅTSPAPPER!
5. DUKA FRAM VAROR PÅ DISKEN. STÄLL **INTE** FRAM BAKVERK/GODSAKER UNDER HOCKEYFRITIDS, VÄNTA TILL 16:00 DESSA DAGAR.
6. FYLL PÅ KYLARN A OM DET BEHÖVS, TÄNK PÅ ATT STÄLLA DE NYA VARORNA LÄNGST BAK SÅ ATT DE ÄLDSTA GÅR ÅT FÖRST.
7. VID BEHOV, TA FRAM BULLAR, MUFFINS M.M. UR FRYSEN SÅ DE TINAR.
8. SE TILL ATT DET FINNS SMOOTHIE REDO (RECEPT/INSTRUKTIONER HÄNGER VID BLANDAREN/YOUTUBE)



# Boo HC, Björknäs

## Säsongen 2023/2024

### LATHUND STÄNGNING

1. STÄNG AV KAFFEBRYGGAREN, TÖM TERMOSEN OCH GÖR RENT, TÖM KAFFEFILTERHLLAREN
2. STÄNG AV KORVLÅDAN, DISKA UR KORVLÅDAN.
3. STÄNG AV TOASTJÄRNET OCH TORKA AV MED PAPPER/TRASA, VATTEN SAMT LITE DISKMEDEL, ANVÄND INTE STÅLBORSTE!
4. SE TILL ATT DET FINNS EN HEL TOASTLÄNGD FÄRDIG I KYLEN TILL NÄSTA DAG.
5. DISKA UPP DISKEN ALTERNATIVT ANVÄND DISKMAKSKINEN.
6. ÖPPNAD OST OCH SKINKA SKALL LIGGA I STÄNGD PLASTPÅSE ELLER BURK.
7. FYLL UPP ALLT I KYLARNÄR SA DET ÄR PÅFYLLT FÖR DAGEN EFTER, NYA VAROR LÄNGST BAK OCH DE ÄLDRE LÄNGST FRAM.
8. TORKA AV ALLA YTOR I KÖKET SAMT DAMMSUG OCH VÅTTORKA ALLA GOLV DAGLIGEN. PÅ SÖNDAGAR ELLER OFTARE VID BEHOV, STÄDA KYLSKÅPEN
9. SAMTLIG KYLSKÅP RULLAS IN INNANFÖR DISKEN, SE TILL SÅ DE HAR STRÖM.
10. ALLA SOPOR SKALL NER TILL CONTAINERN NEDANFÖR GRÖNA HUSET.
11. LÅS DÖRRARNA TILL INRE FÖRRÅDET OCH STÄDSKRUBBEN, DRA NER JALUSIET
12. LÄMNA NYCKLARNÄR TILL VAKTMÄSTAREN