

**Lathund för cafeteria i
Bräcke ishall under
hockeysäsongen
2025**



Cafeteriagrupp 2025:

Styrelsens cafeteriaansvarig – **Jeanette Laestander 070-213 61 48** med hjälp av **Marlene Zetterberg.**

U9 – Sara Höglund

U10 - Malin Andersson

U12 – Karin Wiktorsson

Cafeteriagruppen planerar tillsammans utbud och håller koll i cafeterian om något fattas, behövs lagas eller fixas.

Jeanette och eller Marlene inventerar cafeterian inför säsong och gör de stora inköpen inför uppstart och ser till att allt finns inför varje sammandrag.

Eventuell lunch vid sammandrag meddelas antal till cafeteriaansvarig i god tid innan (minst 7 dagar). Förbeställning tas från alla deltagande lag och förbetalas till cafeteriaansvarig i aktuellt lag som i sin tur betalar till föreningen.

Lunchen ska betalas även av hemmalaget och dess ledare.
(Domare äter gratis och de slås då in med 100% rabatt i kassan)

Hembakt:

Baka gärna och skänk till föreningen, märk isf upp vad det är och innehåll.

Punktlista och information till de som jobbar i cafeterian

- Brygga kaffe. (Slå på timer) Fyll en kanna med vatten och häll upp i kaffebyggaren. Sätt i kaffefilter och lägg i 1,5 kaffekopp med kaffepulver.
- Ta fram korvbröd, fikabröd och toast. (finns i frysen i förrådet ute i hallen om det ej är framtaget)
- Koka upp tevatten och vatten till korven.
- Starta korvvärmaren på timern. Fyll båda korvbehållarna (det är en under den man håller korven i, den ska också ha vatten i sig) med vatten och korvspad till märkningen. **Korv får inte hållas varm längre än 2 timmar.**
- Vid match gör i ordning 1 kaffebricka till sekretariat med kaffe och fikabröd. Gör 1 bricka till domarna, med kaffe, läsk och fikabröd. Domare får även toast eller korv. Ställ in kaffetermos och muggar i omklädningsrummen till ledare.
- Ta fram mackjärnen. (Finns två)
- Öppna godisskåpet, luckan fästs med en krok i taket. Ställ fram gofika.
- Ställ fram ketchup, senap, servetter och övrig för korv. (med fördel på eget bord)
- Gör i ordning kaffebord med kaffe, tevatten, tepåsar, kaffemjök och socker. Muggar och skedar. Servetter, på lilla bordet bredvid drickakyl.

Fikabröd och varmkorv med bröd hanteras med tång och vid all hantering av fika/mat används handskar.

Efter sammandrag läggs allt tillbaka där det togs. Kylvaror i kylan. Alla bord och bänkar ska torkas.

För att stå i cafeterian och sälja under sammandrag måste man vara minst 18 år. Yngre kan få hjälpa till med lättare bestyr om de vuxna tycker att det är okej.

Köket är ingen genomgång för några andra än cafeteriapersonal.

Prislistan är förutbestämd av klubben. Får ej ändras!

Inköpslista för cafeteriaansvarig

Exempel på inköp och vad som kan finnas till försäljning vid varje tillfälle.

- Kaffe
- Te
- Läsk
- Festis
- Oboy
- Mjök till kaffe
- Korv (vegetariska) & korvbröd
- Toast (smör, ost, kalkon)
- Bars
- Fikabröd (glutenfritt)
- Godis
- Små chipspåsar

Annat som alltid ska finnas i förrådet:

- Plastmuggar
- Kaffeskedar
- Korvpapper
- Toastfickor
- Servetter
- Ketchup
- Senap
- Bitsocker
- Handskar

Vid användning av för många elartiklar samtidigt kan automatsäkring gå. Proppskåpet sitter i förrådet bredvid damtoaletten. Bara att slå på den propp som gått. (Ska vara fixat av kommunen nu men om det ske ändå)