**Att göra i kiosken uppe, på morgonen när man är först & resten av dagen:**

* Starta med att brygga kaffe, man ansvarar för att brygga till kafeterian där nere också.
* Te säljs endast i den nedre kafeterian – pga att säkring går, när vattenkokare används i kiosken uppe.
* Plocka fram dricka, muggar och lite kaffebröd som skall säljas här uppe.  
  (Tips: Kolla på prislistan vilka varor som skall säljas i kiosken uppe).
* Det är viktigt att vi håller rent och snyggt omkring oss, när vi står i kiosken.
* Det är lika viktigt att tömma papperskorgar, plocka skräp och burkar som  
  finns runt omkring samt att torka av borden emellanåt.
* Om man upptäcker att några varor saknas eller börjar ta slut, säg till någon av de kioskansvariga. En lista med de kioskansvariga skall sitta uppsatt.
* Smörgåsberedning:  
  Kiosken uppe ansvarar för att göra i ordning samtliga smörgåsar och toast. De kan beredas i det lilla rummet bredvid sekretariatet  
  om man inte vill stå i kiosken. Rummet är ett mindre personalrum och passar bra för att hantera mat. Fördelarna är bättre ergonomi och lättare att hålla varorna fräscha.   
   ***OBS!!! Använd plasthandskar när ni håller på med mackorna!!***  
   Smörgåsar:   
   Det finns tre olika varianter:
* Ostmacka: smör, 1 skiva ost och en bit paprika
* Skinkmacka: smör, 1 skinkskiva & en bit paprika
* Köttbullemacka: 4 delade köttbullar, 1 matsked rödbetssallad & en bit paprika. (Gör ett par köttbullemackor utan rödbetssallad/bricka)

Lägg mackorna på en bricka och täck med plastfolie över brickan. Dessa mackor säljs till största delen nere i kafeterian.

Toastmackor:  
 Säljs enbart i kafeterian nere.  
 Vi erbjuder två varianter:

* Toast utan skinka: smör, 1 skiva ost
* Toast med ost & skinka: smör, 1 skiva ost & 1 skiva skinka

Ett tips är att förbereda så många mackor som man kan få ut av en påse   
 toastbröd, lägg sedan ner de förberedda mackorna i påsen och förvara i  
 kylen. Kafeterian där nere kommer och hämtar vid behov.

LYCKA TILL!!!