Att tänka på för kioskerna vid Minicupen

Vad bör finnas i A resp B resp C kiosk; MÄRK alla personliga tillhörigheter väl!

• Varje lag bör ta med sig minst 4 termosar för kaffe, jättebra om de finns på plats redan på fredag kväll. (delegera inom kiosken)

• 2 termosar för tevatten, detta för att man ska kunna fylla på under dagen= byta (delegera inom kiosken)

• Varje kiosk tar med grillbestick för att ha i ”sin” kiosk (delegera inom kiosken)

• Grillvantar är att rekommendera (delegera inom kiosken)

• Två tårtkupor, väl märkta till varje kiosk, detta för att lägga i det hembakade. (delegera inom kiosken)

• Tänger att ta fikabröd med. (delegera inom kiosken)

• Om man har möjlighet att få fram ett tält/paviljong/ tak till varje kiosk så är det mycket bra. Om man inte lyckas inom lagen som delar på kiosken hör man om cupledningen har kontakter för att få fram.

• Kärl att förvara färdiga hamburgare i (Det är mycket effektivt och smart att ha varm köttbuljong i detta så att man kan grilla på lite och ändå hålla dem saftiga och ej uttorkade.

• Kärl att förvara tomat i + redskap att ta med

• Kärl att förvara sallad + redskap att ta med

• Kärl att förvara lök i + redskap att ta med

• Sax

• Dunk med vatten för rengöring samt säkerhet

• Tfn nummer till tävlingsledning

• Schema för kiosken med respektive persons telefonnummer

• Dagens Spelschema

På plats vid A planen, för att av kioskansvariga med hjälp, ställa ut på respektive kiosk, samt hämta påfyllning

• Walkie-talkie

• Grill

• Kol

• Briketter

• Tändvätska

• Bord

• Tändare

• Prislistor

• Sopsäckar inkl pantsäckar

• Swishskyltar

• Engångshandskar

• Handdesinfektion

• Servetter

• Kaffefilter för hamburgare

• Hamburgare

• Hamburgerbröd

• Korv

• Korvbröd

• Läsk/ Vatten

• Festis (Öppna inte alla) Sitter de ihop 3&3 får vi lämna tillbaka

• Kaffebröd

• Kaffe

• Te

• Ev. godis

• Kassaskrin

• Växel

• (miniräknare alt. Tillgång till mobil)

• Senap

• Ketchup

• Dressing

• Socker

• Mjölk

• Laktosfri mjölk

• Kaffemuggar

• Skedar

• En frysväska med kylelement (förvaring i kiosken för dressing, mjölk

• Kaffe bryggs vid A planen samt ev. kansliet

**KIOSKSPECIFIKT;**

**C- kiosk**

• Mycket bra med släpvagn för forsling på morgon samt eftermiddag

• Ev. en annan mindre vagn för att hämta grejer under dagen

• Skylt med toalettdirektion (Cup Kommitten)

• skylt med att specialkost finns i A KIOSK (Cup Kommitten)

• Skylt med C kiosk(Cup Kommitten)

**B-Kiosk**

• Ev. en annan mindre vagn för att hämta grejer under dagen

• Ev. släpvagn för att frakta grill alt. Hjälpas år med C kiosken eller bära

• Skylt med toalettdirektion (Cup Kommitten)

• Skylt med att specialkost finns i A KIOSK (Cup Kommitten)

• Skylt med B kiosk (Cup Kommitten)

**A-Kiosk**

• En extra grill för att köra vegetariskt samt ej fläsk

• Extra tårtkupor/ Burkar för allergibröd samt att ta med

• Skylt med A kiosk (Cup Kommitten)

• Samt Skylt med Specialkost (Cup Kommitten)

**ATT TÄNKA PÅ NÄR MAN GÖR KIOSKSCHEMA samt delegerar;**

Ta gott om folk, MINST 4 på varje pass, en som grillar, en som hantlangar, en som expedierar och en som ev. måste hämta påfyllning. Kolla om det finns en naturlig lunchtid vid er kiosk, lägg på en extra person i så fall och se till att ligga över vad ni tror på grillen, ligg steget före. Ta från de olika lagen på varje pass, ökar gemenskapen inom klubben. Försök att undvika barn som står med i kiosken! Då trycket är som högst är det bra att undvika att barnet

ska känna sig i vägen.

Tänk på att ha gott om hjälp innan matchstart, (många är kaffesugna direkt de kommer) samt att ta till tidsschemat efteråt. Ju fler ju fortare. Ett pass på 3 timmar kan det ju lätt bli en dag som denna. Påminn föräldrarna att det ger oftast bra pengar till laget samt ett tillfälle att lära känna lite fler vuxna.

Om passet ni gett dem, inte passar, be dem försöka byta själva med varandra, men de måste informera er om vem och när de bytt så att kioskschemat kan uppdateras med namn och telefonnummer.

Om någon anhörig till ett deltagande barn inte kan delta, fråga om de har någon annan som kan, alternativt kan hjälpa till att plocka fram, plocka bort, baka, låna ut grejer...

Om ett barn inte ska delta, be familjen ändå bidra med bakning, eller annat då deras barn får del av tillskottet till lagkassan.

VIKTIGT!

Se till att kioskpersonalen lämnar över till nästa på ett bra sätt, ett tips kan vara att dubbellägga människorna 10 min alltså; enes slut på pass t.ex. 11.55 och andres start 11.45.

Se till att de överlämnar rätt info;

Här är walkie-talkie, På A plan finns, Toaletter är där och där, spelschema finns här, tänk på när ni grillar, här finns telefonnummer, håll rent och snyggt, byt sopsäckar vid behov, swishnumret är och går till...etc. Domare som kommer med kupong får mat och dricka i utbyte mot den kupongen och fika med dryck i utbyte mot den andra. Dessa kan ju behöva gå före i kö om schemat är tight.

SUPERVIKTIGT

ENDAST KASSÖREN MED NAMN; 2019 Sofia Oldaeus får hämta växelkassa.

HYGIENREGLER FÖR KIOSK

• Vid smittsam sjukdom, hitta ersättare. Vid matservering är det mycket viktigt att vara frisk, då evenemanget kan ta stor skada av att smitta sprids vid kioskerna. Använd förnuft!

• Tvätta händer noga med flytande tvål och engångshandduk.

• Använd Handdesinfektion

• Använd engångshandskar, byt ofta. Ta ej i mobiltelefoner eller pengar med handskar som sedan används vid livsmedelshantering. BYT!

• Hantera inte livsmedel om ni har sår på händer och underarmar. Plåster + handskar.

• Inga smycken och klockor ska vara på vid livsmedelshantering.

• Lagra skadliga kylvaror i Kylväska

• Hamburgare måste genomstekas, temperatur på 60 grader ska uppnås. Alltför lång varmhållning är ej bra.

• Lägg inte grillade burgare där råa varit.

• Spara innehållsförteckning över det livsmedel ni serverar så kunden kan ta del av innehållet.

• Håll rent på arbetsytor. Torka med papper, ej disktrasa.

• Om ni har självservering, ta inte fram mer än som går åt på 60 minuter. Ha uppsikt. Blanda inte serverings besticken.

• Lukta, känn, bedöm alla livsmedel ni serverar. Använd förnuft.

• Håll rent och snyggt vid sallad, ketchup, dressing, senap.

• Ta undan sopor ofta, de drar till sig flugor och getingar etc. Ställ dem en bit ifrån

• Den som står i kassan ska i möjligaste mån INTE hantera maten. Försök ha skilda arbetsuppgifter.

Vid problem eller fundering kontakta: