

## Kioskinstruktion Hedens IF

**Kioskansvarig: Mats Hillergren 070-50 83 899**

Kioskansvarig ser till att varor köps in och finns vid försäljningstillfällena, även ansvarig för att kassaskrin finns samt slutgiltigt avslut vid stängning.

Kontakta kioskansvarig om det saknas något eller om ni har frågor kring kiosken.

Vidare i dokumentet finns instruktioner för i vilken ordning kioskpersonal bör göra olika moment för respektive aktivitet. Det är ungefärliga mängder varor som förbrukas vilket innebär att det är upp till kioskpersonal att bedöma försäljningen av kaffe, hamburgare, parisare och varmkorv. Hedens IF strävar efter att inte kasta mat i onödan.

### Hygien

Tänk på att vara mycket noga med hygien. Använd plasthandskar när du har hand om livsmedel såsom hamburgare, varmkorv, parisare, fikabröd, tillbehör till hamburgare/parisare m.m. Hantera inte kontanter samtidigt som du sköter dessa varor. Byt alltid handskar om du har tagit i något annat än livsmedel och tänk gärna på att byta handskar ett par gånger under ett pass.

Använd alltid servett vid hantering av korvbröd, samt papper avsett för hamburgerbröd.

Låt inte kylvaror så som mjölk, dressing, senap, lök mm stå framme i onödan.

### Betalsätt

Det är **Zettles kassasystem** som gäller för registrering av köp och betalning som sker via Swish, kort eller kontant, vilket väljs i kassasystemet. Det finns ett kassaskrin för kontant betalning som skall innehålla en växelkassa fördelat på sedlar och mynt.

Kontrollera så att Swishbetalningen ser okej ut hos betalaren, dvs "Din betalning är skickad" med grön bakgrund.

Zettles kassasystem är enkel att använda och instruktioner finns på ett särskilt blad. Zettles betalskärm och kortläsare finns i inre rummet.

### Tips

- Det gör inget om hamburger- eller korvbröd ligger framme till dagen efter (väl förslutet) om ni vet med er att det kommer försäljningsaktivitet.
- Varmhåll färdigstekta hamburgare i kastrull på kokplatta (folie i botten) med vredet på 1:an. Alternativt, använd endast en kastrull med folie i botten.
- Behöver hamburgerbröden tinas nyttjas mikrovågsugn. Inställningar: Power ca 1,10 min för tining av 4 st.

## Kioskinstruktioner A-lagsmatch

### Allmän info vid kiosk A-lagsmatch

- Var på plats 1 timme innan matchstart.
- Bemanningen bör vara 2-3 personer
- Förbrukning
  - ca 60 koppar kaffe
  - ca 20 hamburgare
  - ca 3 parisare
  - ca 16 varmkorvar
- Så fort kaffet är kokat, gör i ordning en bricka med kaffetermos, 3 koppar, 3 st gobitar samt 3 läsk till domarna. Gå in med detta till domarrummet.
- Mycket kvar av ex. hamburgare och korv (varma) vid stängning? Ät själv alt. erbjud A-lag/funktionärer.

### Allmän info vid kiosk Bilbingo

- Varje lag bakar fika motsvarande 2-3 långpannor. Överblivet tas hem eller fryses in. Kolla även bemanningsplanen om det är någon aktivitet dagarna efter.
- Var på plats 2,5 timme innan bilbingostart.
- Bemanningen bör vara minst 3 personer i kiosk.
- Bilbingopersonalen får 1 st hamburgare och 1 dricka som ersättning
- Förbrukning
  - ca 180 koppar kaffe
  - ca 150 hamburgare
  - ca 9 parisare
  - ca 48 varmkorvar
- Mycket kvar av ex. hamburgare och korv (varma) vid stängning? Erbjud funktionärer.

### Start

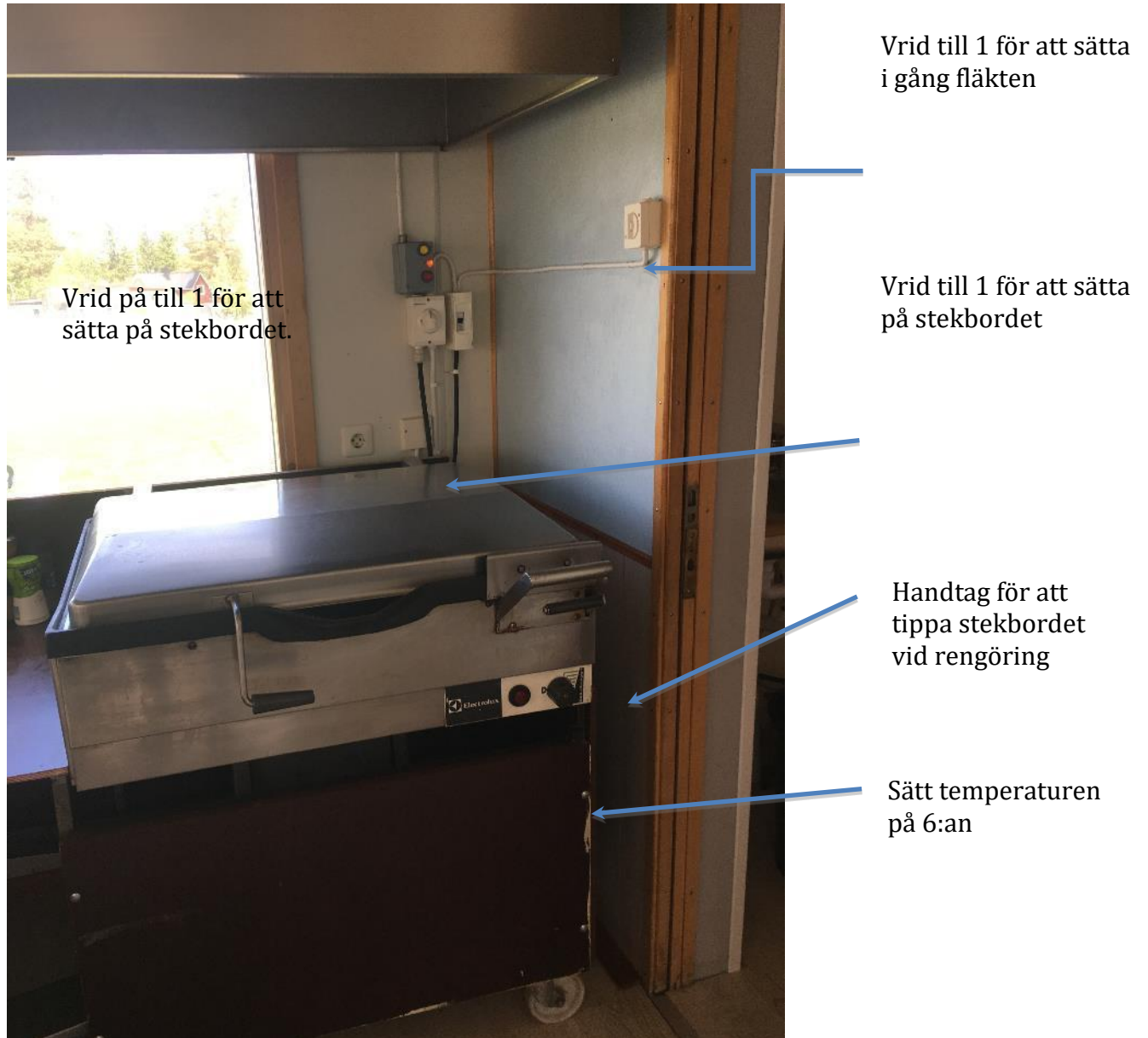
- Börja alltid med att räkna växelkassan och notera summan på en lapp som lämnas i skrinet.
- Dags att brygga kaffe i antingen kaffebryggare eller perkolator. Använd sedan termosar så kaffet håller sig varmt.
- Ta fram fikabröd från kyl alt. frys.
- Sätta i gång korvlådan (se bilaga 2) som tar tid. Lyft upp insatsen och fyll på med vatten ca 15-20 cm. Sätt tillbaka insatsen och fyll den med ca 2 liter vatten. Sätt värmen på 72 grader. Ta fram korv från kyl/frys. Lägg i korven tillsammans med lite av spaden från burken. Tas fryst korv fram så lägg i den direkt när du startat korvlådan så tinar den fint. Ta fram korvbröd från frysen, ej fler än de korvar som tagits fram.
- Sätta i gång stekbordet (se bilaga 1). Ta fram hamburgarna och bröd från frysboxarna. Förstek ca 10 hamburgare 30 min innan match alt. 20 burgare 1,5 timme innan bilbingostart och lägg i grytan för att hålla värmen. De flesta hamburgarna säljs i pausen så förbered resten 10-20 min innan pausen. Var beredd med fler hamburgare om det är många besökare. Värm då bröden i mikron. Detsamma gäller parisare. Ta fram lök som också är fryst.
- Duka upp godis och läsk (1 av varje) vid försäljningslucka. Använd "godisstället" i metall. Fyll upp kylan med läsk. Godis/läsk finns i förrådet.

## Stängning

- Stäng alla luckor och se till att de "blockeras".
- Diska kaffekanna till bryggaren, termoserna, korvinsatsen och eventuell annan disk, torka och ställ i ordning. Varmvattenberedaren i kiosken är liten så du kan behöva hämta mer hett vatten från idrottsgården eller koka upp i vattenkokaren.
- Rengör stekbord.
- Töm vatten i korvlådan, via slangen under (se bilaga 2).
- Torka av alla ytor och bord.
- Sätt in läsk och godis i förrådet.
- Våttorka alla golv, men var särskilt noga vid stekbordet. Använd rengöringsmedel där som löser fett.
- Räkna dagens förtjänst i kontanter och notera på samma lapp som växelkassa. Lämna in skrinet till kansliet inne på Olympia.
- LÄMNA ALLTID KIOSKEN I DET SKICK NI SJÄLVA VILL FINNA DEN NÄR NI KOMMER.

## Bilaga 1 Stekbord

- Inget fett behövs för att steka.
- Använd en gammal korbvburk för att hälla upp överblivet fett, eller liknande plåtburk, vid avslut. Inget rengöringsmedel får användas. Använd skrapa för att avlägsna fett, finns i skåpet.



## Bilaga 2 Korvlåda

Korvlådan består av 2 kärl. Ett yttre kärl med värmare. Se till att det finns vatten som väl täcker värmeaggregatet.

Den inre korvlådan. Ska innehålla vatten som väl täcker ilagda korvar

Temperaturen skall vara inställd på 72 grader

Vid avslut, töm den inre behållaren med hjälp av slangen och torka den riktigt torr

Tips, använd delaren för att hålla koll på vilka korvar som är färdiga, om man behöver fylla på med mer kory.

