

CAFETERIA & MATSAL

8-9 mars 2025

Respektive arbetslag fördelar själva arbetsuppgifterna emellan sig.

Ta med hemifrån: Diskhanddukar för torkning av disk.

FRÅGOR?

Samordnare, Husum hockey

Anna Näsholm Gidlund, 073-027 98 74

Cupansvarig, World hockey group

Anders Walldén, 070-208 90 22

ICA

Butiken, 0663-616 70

Cafeterian

1 person bemannar cafeterian, arbetsgruppen bestämmer tillsammans hur ni delar upp er.

ALLMÄNT

- Vi säljer i första hand toast, fikabröd, kaffe, läsk. Det finns även hamburgare samt korv om det finns efterfrågan.
- Det finns påfyllning av fikabröd, korv, hamburgare, läsk, m.m i kiosken nere.
- Efter varje öppetdag ska cafeterian städas – både kök och allmänna ytor. Fyll även på drickakyl.

TOAST

- Bröd, skinka, ost och margarin till toast finns i klubbbrummet/matsalen och behöver tillredas efter åtgång.
- Låt inte toast ligga framme utan förvara dessa i kylan.
- De som arbetar på söndag gör toast av allt som är över och fryser in. Märk med vilket datum som de fryses in.

Matsal

3 personer sköter matservering och hämtning av mat.

ALLMÄNT

- Starta värmeskåpet direkt när ni kommer genom att sätta in stickproppen.
- Se till att det finns ledarfika uppdukat på ett bord (förslagsvis det bord som står mellan de två fåtöljerna)
- Duka borden med dricksglas och bestick. Ställ fram tillbringare med vatten och lättdryck på borden. Det är beräknat 2 dl lättdryck per person och måltid så var inte för snabb att ställa fram en ny kanna om det håller på att ta slut.
- Ställ fram hink m. vatten på diskvagn och diska bort löpande
- Ställ i ordning bordet som ska användas för matservering. Lägg dit träskärbrädorna som finns i köket samt några sittunderlag för att varmhålla kantinerna längre. Ställ fram tallrikar samt eventuella tillbehör till maten. Behöver servetter finns det papphanddukar i cafeterian.

LEDARFIKA

- Ledarfika ska finnas från morgonen, de som spolar ordnar med en kaffetermos. Se till att det kaffe, kaffemjolk, vatten, muggar (vanliga + papp) och fikabröd där ledarna kan hämta fika efter måltiderna.
- Ta av det fikabröd som finns i cafeterian alternativt nere i kiosken (ej damlagets frys)
- Det är 5-6 ledare som deltar.

HÄMTNING AV MAT

- Maten hämtas på ICA Husum av 2 personer cirka 20-30 minuter innan den ska serveras. Enklast är att köra till baksidan av butiken och hämta maten via deras lastbrygga. Kontakta butiken vid frågor.
- I samband med hämtning kommer vi att få portionsberäkning samt innehållsförteckning utifall vi får frågor om allergier.
- Maten kan behöva hämtas i omgångar beroende på antal kantiner som ska hämtas.
- Kantinerna kommer att packas i backar med handtag som är enkla att transportera.
- All mat förutom pastasallad kommer att vara varm när den hämtas. Maten kommer att vara cirka 85 grader när den hämtas.
- Pastasallad kommer att vara portionsförpackad och kan hämtas i förväg. Den ska då förvaras i kyl fram till servering. Kylar finns i kiosken samt i matsalen.

MATSERVERING

- Spelare och ledare kommer löpande under respektive mattider så se till att torka borden, fylla på nya bestick/glas och tallrikar löpande. Se matlista.
- Maten ska vara laktos och nötfri. Eventuella allergier meddelas. Ica ska även skicka med en innehållsförteckning för respektive maträtt.
- Servera maten till spelarna för att maten ska räcka. Ica ska skicka med hur många portioner som beräknas per kantin/bleck.
- Låt inte maten stå framme för länge eftersom den riskerar att bli kall. Försök ha locken på mellan serveringarna för att bevara värmen.
- De som spolar isen kommer att få mat.
- Lämna tillbaka diskade kantiner till ICA så snart lunch / middag har serverats eftersom dessa ska användas till nästa måltid. De behöver inte diskas jätte noga.
- Varmhållning av mat får göras i max 2 timmar. Så säkerställ att maten inte står för länge i värmeskåpet.

ÖVERBLIVEN MAT

- Eventuell överbliven varm mat ska portionsförpackas i matlådor och kylas ner snabbt. Märk dem med datum och innehåll och ställ dem i kylan nere i kiosken.
- Meddela cupansvarig (Anders Wallden) om mat finns över och stäm av med honom vad vi ska göra med maten. Då vi har begränsat med kylmöjligheter behöver maten tas om hand samma dag alternativt frysas in.

STÄDNING

- Köket och allmänna ytor ska städas efter varje måltid.
- Alla bord och köksbänkar ska torkas.
- Golv sopas och våtmoppas.

INKÖP

Om något saknas handlas detta på ICA, prata med den som sitter i kassan så hjälper de till att fakturera. Den som gör inköpet behöver visa legitimation.