

Försäljning/Kök

- Tack för att du är här och ställer upp. Du är viktig för klubben.
- Kontaktpersoner är Magnus T. och kansliet.
- Engångshandskar ska användas vid hantering av mat.
- Det är olika personer som tar betalt och ger ut mat.
- **Se till att det alltid är snyggt runt omkring och bakom disken.**
- **Hamburgare och korv, våfflor och toast säljs enbart på altanen.**
- Hamburgarna innehåller nötkött.
- Ha en bra dialog med köket och grillen så det flyter på bra med maten.
- Toasten förbereds i köket. Hamburgerbröd i fickor färdiga från köket. Skuren sallad, tomat och lök förbereds i köket o ställs i kylcontainern.
- Våffelsmet förbereds och grädde vispas i köket.

- Frallor görs i köket och ställs in i den stora kylcontainern.
- Drickor finns i den stora kylcontainern.
- De som jobbar mer än 4 tim./dag på Gothia får mat, kontakta kansliet.
- Saknas det folk på andra ställen som har högre prioritet så får försäljningen ställa upp.
- Lämna in alla kakor som kommer in till köket så de kan fixa till dem snyggt.
- Jobbar man sista passet så ska det även grovstädas.
- Vik ihop alla kartonger och lägg på anvisad plats. Sopsäckar (väl packade) slängs i containern bredvid gamla ishallen. Nyckel till Containern finns på kansliet.