

# Mickelsmäss Marknad 2023

# Guide

## Säljstation Bärstaklämman

- introduktion
- utrustningen i tältet
- presentation av nya Bärstaklämman
- hur man tillreder den nya Bärstaklämman
- att tänka på när man startar upp säljstationen
- att tänka på när man stänger säljstationen
- karta över marknadsområdet
- prisskyltar 2023
- allergiinformation och ingrediensförteckning



## Kontaktpersoner Lions, innan och under marknadsdagen

Kjell Blomqvist

070 544 27 00

[kjell.Blomqvist@telia.com](mailto:kjell.Blomqvist@telia.com)

Marih Jonsson

070 725 01 77



Om ni har frågor, tveka inte, ring eller SMS'a..



# Säljstation Bärstaklämman

## Introduktion

### Välkomna till Mickelsmäss Marknad 2023 och säljstation Bärstaklämman

Med den här guiden tänkte vi sammanfatta allt man behöver veta när man bemannar en säljstation för Bärstaklämman. Oavsett om man är ny och ovan eller är rutinerad och har varit med på marknaden under flera år, tror vi att guiden kan ge vägledning eller lite nya vinklar på det kunskap man redan har.

Vi har lyssnat på er och gjort många förändringar som kommer att underlätta för er som bemannar säljstationerna och det kommer även att bli enklare för kunderna med nya tydliga skyltar.

### Exempel på förändringar och förbättringar vi gjort 2023

- Tortillabröd ersätter det tidigare pitabrödet
- Mängden isbergssallad ökas
- Mängden tomat ökas
- Blandningen av skinka och bacon ändras
- Köttet levereras färdigblandat
- Kryddströare för Bärstakryddan
- Orientdressingen spädes med 20% filmjolk
- Referenspåsar för mängden sallad/lök och kött
- Flera sorter av läskedryck ZERO
- Uppdaterad materialutrustning
- Paketkärror finns att låna vid kylbilen
- Bättre och tydligare prisskyltar i olika storlekar

De nya skyltarna kan tillverkas inplastade i både A4 och A3 format och kan sättas upp på flera ställen, där de passar bäst i och i anslutning till säljstationen. Tanken med skyltarna är att kunderna ska få bättre information om vilket sortimentet som erbjuds, innehållsförteckning i klämman och producenterna.

Eftersom man även i kön kan scanna Swish-koden kan man vara bättre förberedd när det är dags för beställning och betalning. Detta gör att det kommer att flyta bättre i kön och spara tid för alla.



**MICKELSMÄSS**  
MARKNADEN I ÖRSUNDSBRO 1976

**Bärstaklämman 75,00**

ett vegetariskt alternativ med eldost finns  
(eldost® är en lokalproducerad grill och stekost)

*Andersson & Tillman*  
MAT FRÅN UPPLAND

*SKOGSBÄCKENS OST*

   
123 026 91 18

FÖRBERED GÄRNA SWISH-BETALNING INNAN DET ÄR DAGS ATT BETALA



**MICKELSMÄSS**  
MARKNADEN I ÖRSUNDSBRO 1976

**Bärstaklämman**

Innehållsförteckning:

- en klämman av tortillabröd med...
  - isbergssallad, lök och tomatskivor
  - rökt och rimmat fläskkött
- orientdressing med...
  - gurka och lök
  - chili, vitlök, äggula och vinäger
  - senapsfrö, socker och kryddor
  - vegetabiliska oljor



**Ett vegetariskt alternativ med eldost finns**  
(eldost® är en lokalproducerad grill och stekost)

*Andersson & Tillman*  
MAT FRÅN UPPLAND

*SKOGSBÄCKENS OST*



**MICKELSMÄSS**  
MARKNADEN I ÖRSUNDSBRO 1976

**MER, 20 cl 10,00**

MER Apelsin  
MER Päron

**Läskedrycker, 33 cl 15,00**

Coca Cola  
Coca Zero  
Fanta  
Fanta Zero  
Sprite  
Trocadero  
Trocadero Zero  
Loka naturell  
Loka citron



# Säljstation Bärstaklämman

## Introduktion

Det är många olika sysslor som ska bemannas under några intensiva timmar

- Plocka upp och ställa i ordning all utrustning och allt materiel
- Hämta växelkassan
- Ställa i ordning hantering och portionering av livsmedel
- Förbereda och testa stekbordet
- Förbereda klämmor med bröd i papper, sallad, lök och tomatskivor
- Tillreda köttet på stekbordet
- Tillreda det vegetariska alternativet med eldost
- Portionera klämman med kött eller eldost
- Portionera klämman med dressing
- Servering av klämman till kund
- Sälja läskedrycker
- Kassahantering
- Hämta mera varor från kylbilen
- Stänga säljstationen efter marknadsdagens slut



## Bemanningen av säljstation Bärstaklämman

Detta är ett exempel på hur ett bemanningsschema för säljstation Bärstaklämman kan se ut.

TID	NAMN	NAMN	NAMN
09.00 - 11.00	nn tel:	nn tel:	nn tel:
10.00 - 12.00	nn tel:	nn tel:	nn tel:
11.00 - 13.00	nn tel:	nn tel:	nn tel:
12.00 - 14.00	nn tel:	nn tel:	nn tel:
13.00 - 15.00	nn tel:	nn tel:	nn tel:
14.00 - 16.00	nn tel:	nn tel:	nn tel:

# Nya Bärstaklämman 2023

NEW

## Innehållsförteckning

- Bröd

- Tortilla bröd, large (nytt bröd)



- Grönsaker

- Tomat, skivad (mer tomat, två skivor)
- Isbergsalad, finskuren (mer salad, 40 g per klämma)
- Gul lök, tärnad (20 g per klämma)



- Kött (levereras färdigblandat) (100 g per klämma)

- Skinka, rökt tärnad 70% (ny blandning)
- Bacon, tärnad 30% (ny blandning)



ett vegetariskt alternativ med eldost finns



- Bärstakryddan



- Dressing (levereras färdigblandad) (c:a 0,6 dl per klämma)

- Rydbergs Orientdressing, 80% (ny blandning)
- Filmjök, [laktosfri] 20% (ny blandning)



# Nya Bärstaklämman 2023

NEW

## Beredning av klämman

...steg för steg



### Brödet

Det nya brödet är ett runt Tortilla bröd med c:a 25 cm i diameter.

**1\_Vik brödet lite omlott på ena sidan och passa in det i pappersfickan.**



### Grönsakerna

Grönsakerna består av strimlad isbergssallad, tärnad gul lök och skivad tomat.

Mängden sallad och lök ska vara 2 delar sallad (40g) och 1 del lök (20g) per klämman.

**En referenspåse med sallad och lökblandning** kommer att finnas att tillgå, så att man lättare kan få en känsla för hur stor näve man ska ta till varje klämman.



### **Plastback med lock för blandning av sallad och lök**

Vill man göra det lite enklare för sig kan man använda en av plastbackarna med lock som finns och blanda 2 påsar sallad och 1 påse lök åt gången, så man får en färdig grönsaksblandning. Ha en påse sallad tillhands för de som inte vill ha lök.



**2\_Ta en näve med sallad och lök och lägg det i botten av brödet**

Mängden tomat ska vara 2 skivor per klämman

Tomatskivorna levereras i plastbackar med lock där även kantbitarna är med. Kantbitarna kan man lägga i som bonusbitar eller räkna 2 kantbitar som 1 skiva.



**3\_Ta två tomatkivor och lägg ovanpå salladen i klämman**



De här är de tre första stegen kan man börja med att göra ett större antal av.

# Nya Bärstaklämman 2023

NEW

## Beredning av klämman

...steg för steg



### Köttet (färdigblandat)

Köttblandning består av 70% rökt skinka och 30% bacon.

Mängden ska vara 100 g per klämman

**En referenspåse med köttblandning** kommer att finnas att tillgå,

så att man lättare kan få en känsla för hur stor mängd man ska ta till varje klämman



### Stekbordet

En rekommendation är att man bara har högre värme på halva stekbordet och använder den andra delen som en varmhållnings-zon för att inte riskerar att bränna köttblandningen.

Tänk på att inte steka för mycket kött den första timmen, utan börja lite lagon och öka vart efter ni ser att kunderna strömmar till. **Mellan 11.00 – 14.00 är det högtryck.**

### Bärsta kryddan

På stekbordet kryddar man köttblandningen med Bärstakrydda



#### **4\_ Stek köttblandningen på stekbordets varmaste del**

Använd **rapsolja som stekfett** och krydda med lagom mängd **Bärstakrydda**, så att det smakar bra

Skrapa gärna av stekbordet lite då och då. med hjälp av hällskrapan och zink-hinken

#### **5\_Portionera 100 g av den färdigstekta köttblandningen I klämman**

Formera en mängd köttblandning med portionsspaden på stekbordets varmhållningsdel som motsvarar storleken på referenspåsen med köttblandning. Lägg den färdiga portionen I klämman.

# Nya Bärstaklämman 2023

NEW

## Beredning av klämman

...steg för steg



### Dressingen (färdigblandat)

Dressingen består av 80% orientdressing och 20% laktosfri filmjolk

6\_Portionera en slev dressing, c:a 0,6 dl ovanpå köttet i klämman



Bärstaklämman är nu klar för servering!

## Det vegetariska alternativet



### Bärstaklämman med Eldost från Skogsbackens ost

Istället för en klämman med kött erbjuds ett vegetariskt alternativ med eldost

För att bereda eldosten används ett våffeljärn för att osten ska få rätt konsistens.



7\_Tag 2 bitar eldost och lägg dem i ett varmt våffeljärn i c:a 10 – 12 sekunder, så att osten blir lite brun

8\_Fördela osten på skärbräde i lagom stora bitar och portionera osten i klämman

9\_Tillsätt Bärstakrydda om det önskas och portionera en slev med dressing ovanpå osten i klämman

*Smaklig måltid!*

# Säljstation Bärstaklämman

## Beskrivning av utrustningen i tältet

**Stekbord**, funktionstestat tillsammans med gasolbehållare.

### Gasolbehållare

**Tändare**, att använda i reserv om stekbordets tändare inte skulle fungera.

*om stekbordets tändare inte skulle fungera, öppnar man gasolen och sätter tändarens låga ovanför brännaren*

**Förkläden**, att användas av de i tältet som man tycker behöver dem bäst.

**Rapsolja**, att användas på stekbordet vid tillredning av köttet.

**Bärstakryddan**, förpackad i större Zip-påse

*påsen har en öppning i ena hörnet som är försluten med påsklämma, som öppnas vid påfyllning av kryddströaren.*

**Kryddströare**, att använda när ni kryddar köttet vid stekbordet med Bärstakrydda.

**Våffeljärn**, att användas vid tillredning av det vegetariska alternativet med eldost.

**Kniv**, att använda tillsammans med skärbrädet, när man skär och portionerar eldosten

### Skärbräde

**Bestickset**, att använda vid hantering av eldosten i våffeljärnet och t.ex provsmakning av kött och krydda.

**Engångshandskar**, att använda vid portionering av sallad, lök och tomater i klämman.

**Plastbackar med lock**, att användas till förvaring av sallad, lök och tomater i tältet

**Sax**, att använda vid öppnande av diverse förpackningar.

**Stekspade**, att använda vid stekbordet vid tillredning av köttet.

**Portionsspade**, att använda vid portionering av köttet. (100 g per klämman)

**Slev**, att använda vid portionering av dressingen. (0,6 dl per klämman)

### Pappersfickor till klämman

### Gafflar i trä

**Hällskrapa**, att använda vid behov tillsammans med zink-hinken om ni behöver skrapa stekbordet.

### Zink-hink



# Säljstation Bärstaklämman

Beskrivning av utrustningen i tältet, *forts...*

**Dispenser**, en sk servettautomat med tillhörande **Servetter**

**Hushållspapper**

**Alco gel**

**Plasthink med lock**, att användas t.ex. med vatten och diskmedel för att torka borden

**Wettex-duk**

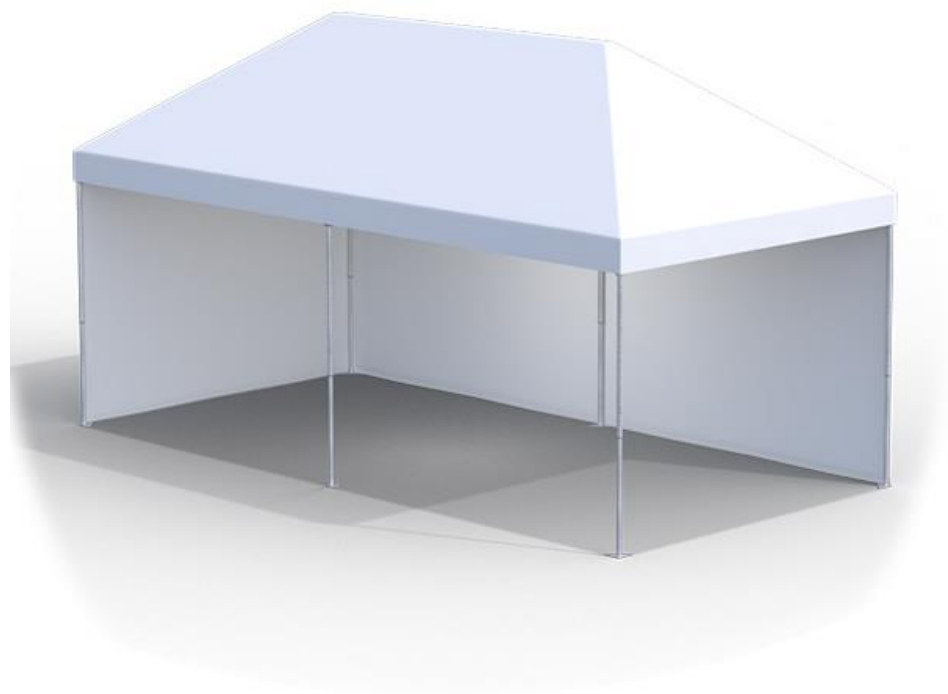
**Vaxdukar**, att användas på två av borden i tältet, där ni tycker att det passar bäst.

**Dörrhängare**, att hänga på tältstativet och använda för upphängning av ytterkläder.

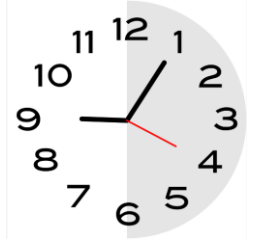
**Grenkontakt för el**, för anslutning av både kylskåp och våffeljärn

**Inplastade skyltar i A4 och A3**, med bl.a. priser, sortiment, swish-kod, att sätta upp i anslutning till tältet

UTRUSTNINGEN LEVERERAS TILL SÄLJSTATIONEN AV LIONS



# Säljstation Bärstaklämman



## Starta marknadsdagen

Tältet behöver bemannas minst en timme före öppningen av marknaden

Det mesta av utrustningen, en del råvaror och drycker hämtas eller levereras dagen innan.

Gasolbehållaren och köttet levereras på marknadsdagens morgon

Pris och informationsskyltar sätts upp av Lions efter överenskommelse och önskemål

## Att göra den första timmen:

Sortera upp utrustningen och materieleet på respektive plats och funktion i tältet.

Se till att stekbordet står så stadigt och så plant som möjligt och testa funktionen.

*Stekbordet har 3 brännare och här rekommenderar vi att man har lägre temperature på ena delen av stekbordet och använder den halvan som varmhållnings-zon, så att man inte riskerar att bränna köttet.*

Hämta växelkassan på marknadskontoret på högra gaveln av Centrumhuset bredvid ICA

Ställ i ordning hantering och förbered portionering av livsmedel

Förbereda klämmor med bröd i papper, sallad, lök och tomatskivor

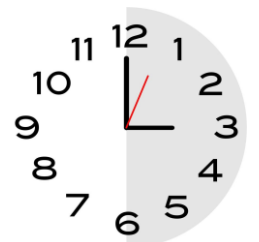
Förbereda stekning av köttblandningen på stekbordet

Kontroll av skyltar och kassafunktion



## FÖRSÖK ATT ÖPPNA SÅ FÅ FÖRPACKNINGAR SOM MÖJLIGT

Om något tar slut mot slutet av marknadsdagen, se gärna om det finns att omfördela från närliggande säljstationer istället för att hämta från kylbilen.



**DETTA DÅ VI ENDAST HAR RETURRÄTT AV OBRUTNA FÖRPACKNINGAR!**

# Säljstation Bärstaklämman

## Första leverans av varor till försäljning

### Bärstaklämman komplett

**Köttblandningen**, levereras i kylväskor i den mängd som ryms i kylskåpet i tältet

Den strimlade **salladen** och den tärnade **löken**, levereras i kilospåsar och kan blandas i en av plastbackarna i tältet.

De skivade **tomaterna**, levereras i plastback med lock och är färdig för portionering i klämman.

**Tortillabrödet**, levereras i större mängd, då det är en plastförpackad torrvara.

**Dressing**, levereras i lagom mängd som räcker den första delen av dagen.

2	KRT	MER apelsin, 30 x 20 cl
1	KRT	MER päron, 30 x 20 cl
3	KRT	Coca Cola, 24 x 33 cl
3	KRT	Cola Zero, 24 x 33 cl
2	KRT	Fanta, 24 x 33 cl
1	KRT	Fanta Zero, 24 x 33 cl
2	KRT	Trocadero, 24 x 33 cl
1	KRT	Tricadero Zero, 24 x 33 cl
1	KRT	Sprite, 24 x 33 cl
2	KRT	Loka naturell, 24 x 33 cl
3	KRT	Loka citron, 24 x 33 cl

**MICKELSMÄSS**  
MARKNADEN I ÖRSUNDSBRO 1976

**MER, 20 cl** **10,00**  
MER Apelsin  
MER Päron

**Läskedrycker, 33 cl** **15,00**  
Coca Cola  
Coca Zero  
Fanta  
Fanta Zero  
Sprite  
Trocadero  
Trocadero Zero  
Loka naturell  
Loka citron

### NÄR NÅGOT BEHÖVER FYLLAS PÅ HÄMTAR MAN DET FRÅN KYLBILEN

(kylbilen står parkerad vid flispannan på Industrivägen)

**Medtag tomma kylväskor som behöver användas vid hämtning av kött**

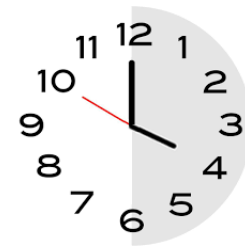
**Medtag tomma dressingburkar, då de behövs för blandning och återfyllning**

(dressing



**För att underlätta för er, finns några paketkärror att låna vid kylbilen**

# Säljstation Bärstaklämman



## Avsluta marknadsdagen

Dags att avsluta och packa ihop...

Torka av verktyg och övrig utrustning så gott det går

Skrapa av stekbordet så gott det går, använd hällskrapan och zink-hinken

*(Om man skrapar stekbordet när det är varmt blir det lättare att göra rent sen)*

Förpacka tillbehör och förbrukningsmateriel som finns kvar i på lämpligt sätt.

*(Pappersfickor, gafflar, engångshandskar, hushållspapper och servetter)*

Torka av vaxdukarna så gott det går och rulla ihop dem

Lämna tillbaka osålda drycker i hela kartongen och lösa burkar till kylbilen

Lämna tillbaka öppnade förpackningar av kött, dressing och grönsaker till kylbilen

Överblivet kött och grönsaker i öppnade förpackningar slängs eller tas med hem.

**Överblivet bröd i hela och öppna förpackningar lämnas till kylbilen då vi behöver räkna dem för att få information om hur många Bärstaklämmor som sålts.**

Ta ner pris och informationsskyltar och lägg dem med övrigt materiel

Lämna in kassan och tidssedeln med arbetade timmar till Marknadskontoret



MICKELSMÄSS  
MARKNADEN I ÖRSUNDSBRO



# Bärstaklämman 75,00

ett vegetariskt alternativ med eldost finns  
(eldost® är en lokalproducerad grill och stekost)



*Andersson & Tillman*

MAT FRÅN UPPLAND



BÄRSTAKLÄMMAN #1



123 026 91 18

Swish. Betala enklare.

FÖRBERED GÄRNA SWISH-BETALNING INNAN DET ÄR DAGS ATT BETALA

# MICKELSMÄSS

## MÄRKNAÐEN I ÖRSUNDSBRÖ



### MER, 20 cl

10,00

MER Apelsin

MER Päron



### Läskedrycker, 33 cl

15,00

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Fanta Zero

Sprite

Trocadero

Trocadero Zero

Loka naturell

Loka citron



# MICKELSMÄSS

## MÄRKNADEN I ÖRSUNDSBRO



# Bärstaklämman

## Ingrediensförteckning:

- Tortillabröd
- Isbergssallad (strimmlad)
- Gul lök (tärnad)
- Tomat skivor
- Fläskkött (rökt och rimmat)
- Orientdressing



## Ett vegetariskt alternativ med eldost finns

(eldost® är en lokalproducerad grill och stekost)



## Allergisk?

Fråga oss om vad maten innehåller!

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING för maten på Mickelsmäss Marknad

## Bärstaklämman

TORTILLA VETE 10" 25 cm

UPPGIFTSLÄMNARE: Santa Maria AB



INGREDIENSFÖRTECKNING: **VETEMJÖL** (65%), vatten, rapsolja, fuktighets-bevarandemedel (E422), salt, emulgeringsmedel (E471), konserveringsmedel (E202, E282), **VETEGLUTEN**, bakpulver (E500), syra (citronsyra), förtjocknings-medel (E415).

ORIENTDRESSING

UPPGIFTSLÄMNARE: Foodmark AB



INGREDIENSFÖRTECKNING: Rapsolja, lök, gurka, vatten, **ÄGGULA**, chili, socker, sirap, grönsaksextrakt, farinsocker, vitlök, ättika, **SENAPSFRÖ**, salt, solrosolja, färgämne (rödbetsrött, betakaroten), stabiliseringsmedel (guarkärnmjöl, xantangummi), surhetsreglerande medel (citronsyra, ättiksyra), konserveringsmedel (natriumbensoat, kaliumsorbat), arom.

FILMJÖLK LAKTOSFRI

UPPGIFTSLÄMNARE: Norrlands mejerier AB



INGREDIENSFÖRTECKNING: Högpastöriserad norrländsk **MJÖLK**, laktasenzym, mjölksyrakultur, vitamin D.

RAPSOLJA

UPPGIFTSLÄMNARE: Di Luca & Di Luca AB



INGREDIENSFÖRTECKNING: 100% raffinerad rapsolja. Inga allergener rapporterade från producenten.

RÖKT SKINKA OCH BACON  
BÄRSTA PARTY KRYDDA

UPPGIFTSLÄMNARE: Andersson & Tillman AB  
JUNIs kryddor



*Andersson & Tillman*  
MAT FRÅN UPPLAND

INGREDIENSFÖRTECKNING RÖKT SKINKA: Skinka av gris, vatten, salt, druvsocker, konserveringsmedel E250, antioxidationsmedel E301, E331. Kötthalt 90%. INGREDIENSFÖRTECKNING BACON: Svålfritt sidfläsk (94%), vatten, salt, socker, konserveringsmedel E250, antioxidationsmedel E301, E331.

INGREDIENSFÖRTECKNING BÄRSTA PARTY KRYDDA: Salt, paprika, druvsocker, socker, majsmjöl, krydda, svartpeppar, kryddextrakt, vitlök, vitpeppar, **SELLERI**, persilja.

ELDOST

UPPGIFTSLÄMNARE: Skogsbackens ost AB



INGREDIENSFÖRTECKNING: **KOMJÖLK**, **SYRAKULTUR**, löpe, salt, kravcertifierad och pastöriserad ost