



Kiosk – Regler och Instruktioner

Rutin nr SBK 70-02	Fastställt datum 2021-11-29	Handläggare Oskar Bäckström	Senast uppdaterad 2021-11-24	Handläggare RF
-----------------------	--------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	-------------------

Tack för att du hjälper till i kiosken!

Om det är något som börjar ta slut eller något du saknar så skicka gärna ett sms till kioskansvarig, Oskar Bäckström på 073-856 59 09.

Sedan säsongen 2021/2022 är Kafé Kakservice den ordinarie kiosken. Vid större event kan även den lilla (gamla) kiosken användas. När benämningen "kiosken" används i denna rutin avses både köket i kafé kakservice och lilla kiosken.

Kod till kiosken

För att komma in i kafé kakservice behöver du antingen en tagg som fungerar eller en kod. Koden kommer bytas ut med jämna mellanrum. För att få tillgång till aktuell kod kontakta;

- Kioskansvarig – Oskar Bäckström på 073-856 59 09 (gäller 2021/2022)
- Arenaansvarig – Magnus Johnsson på 070-319 10 68 (gäller 2021/2022)
- Passersystem – Björn Eriksson på 070-928 44 12 (gäller 2021/2022)

Regler för arbete i kiosk vid Ale Arena

Det måste finnas en viss ordning på arbetet i kiosken. Vi måste servera säker mat! Om vi har rutiner för en säker livsmedelshantering så minskar risken för smittspridning.

Reglerna finns längre ner i detta dokument.

Alla som arbetar i kiosken måste kunna reglerna. Om det kommer ungdomar som ska arbeta i kiosken måste någon vuxen gå igenom reglerna med dem. Det är var och ens ansvar att följa reglerna, dvs att göra Egenkontroll på att de efterlevs!

Personlig hygien

Alla som arbetar i kiosken måste följa hygienrutinerna:

- Tvätta händerna före varje nytt arbetsmoment.
- Helst ska det vara olika personer som hanterar pengar och livsmedel. Om man är ensam i kiosken så ska man tänka på att tvätta händerna mellan pengahantering och mathantering.
- Ta alltså inte i livsmedel med händerna utan att tvätta dem först. Använd tång så att du inte rör maten med händerna. Ta alltid korvbröd med tång och papper mellan bröd och hand.
- Man får inte arbeta i kiosken om man misstänker att man har magsjuka. Om man har varit magsjuk får man inte vara i kiosken förrän man varit symptomfri i minst 48 timmar.
- Ett rent förkläde ska användas. Kläder i övrigt ska vara rena.
- Långt hår ska sättas upp så att det inte riskerar att hamna i livsmedlen.



Kiosk – Regler och Instruktioner

Livsmedelshygien och hantering

Mat måste förvaras så att inte skadliga bakterier kan växa i den. Den måste förvaras vid rätt temperatur och användas inom hållbarhetstiden. Kall mat måste alltså förvaras tillräckligt kallt och varm mat tillräckligt varmt.

- Kontrollera termometern i kylan så att den inte överstiger +8 grader
- Kontrollera termometern i frysen så att den inte överstiger -18 grader
- Rapportera till kioskansvarig om temperaturen är fel

Varm korv ska värmas till en temperatur på mellan 65-75 grader. Använd termometer. Om det är kallare kan bakterier överleva och om det blir varmare så spricker korven.

Korven förvaras fryst men öppnad förpackning kan förvaras i kyl vid max +4 grader i 3 dagar.

Tinad korv får inte frysas igen. Kokt korv får inte kylas ner och värmas på nytt. Den ska slängas.

Kakor och bullar ska frysas om de inte serveras samma dag som de är bakade. Därefter får det som är kvar frysas. Om man tinar upp kakor och bullar så får de inte frysas igen. De kan läggas i kyl för att serveras nästa dag men inte längre än så, då ska de slängas.

Godis ska hanteras med tång eller sked. Locken ska läggas/sättas på burkarna när kiosken stänger.

Man måste kunna se hållbarhetstiden på förpackningarna, lägg därför inte över livsmedel i andra förpackningar.

Städning

Kiosken måste städas och rengöras så att skadliga bakterier eller kemikalier inte hamnar i maten. Bakterier kan inte växa till sig på en ren yta.

Skadedjur

Skadedjur som till exempel möss, fåglar och insekter kan föra med sig olika smittor till maten och ska därför hållas borta. Rapportera genast till kioskansvarig om du upptäcker musspillning eller insekter.

Avfall

Matrester och annat avfall måste tas omhand så att det inte finns risk för att det ska smitta mat och för att inte skadedjur ska komma åt det. Lämna inga sopor kvar i kiosken vid stängning.

Sopsäckar slängs i de slutna soptunnorna som står utanför omklädningsbyggnaden.

Glasflaskor (Pukko) samlas ihop i ett tråg. Trågen töms med jämna mellanrum av kioskansvarig (eller frivillig person) på någon återvinningsstation.

Burkar (och PET-flaskor) samlas in i Pantamera-behållarna som finns utspridda både i Ale Arena och i omklädningsbyggnaden. Se vidare i rutin *SBK 70-03 Pantamera* om hur detta system fungerar.



Kafé Kakservice - rutiner

1. Börja med att trycka på timern som förser alla uttag med ström i kiosken.
2. Tvätta sedan händerna, det är mycket viktigt att hålla en god handhygien.
3. För att de gula dörrarna in till kafét skall vara upplåsta måste du trycka på en knapp som sitter uppe till vänster bredvid den gula dörren.
4. Jalusin får du upp med hjälp av knapparna med pilar på höger sida av "luckan"

I kiosken serveras:

- Kaffe / Te
- Dricka, Festis, Pucko (varm eller kall)
- Bullar / kakor
- Kexchoklad, godispåsar
- Korv med bröd
- Vegetarisk pan pizza

Här hittar du varorna:

- **Dricka, Festis, och Kaffemjolk** finns i kylan.
- **Bullar och Kakor** finns i frysen. (Om det inte finns något tinat framme).
 - Ta fram om det behövs och tina
 - Servera på något av faten som finns.
- **Vegetarisk pan pizza** finns i frysen längst ner
 - Ta fram om någon vill ha.
 - Följ instruktionerna på förpackningen hur den skall tillagas.
 - Servera med tallrik och bestick (engångs material)

Koka Kaffe / Te

1. Fyll kannan till markeringen med vatten, håll sedan vattnet i luckan högst upp på bryggaren.
2. Sätt i kaffefilter och fyll med 13 mått kaffe till full kannan vatten.
3. Ställ sedan en pumptermos ”i” bryggaren, det går bra att pumpen sitter i under brygning.
Tryck sedan på knappen till höger så startar brygningen.
4. Tevatten kokas i vattenkokaren.

Värma Pucko

Det finns två sätt att värma pucko:

1. Hälla upp Puckon i en mugg och värma i mikron. *(funkar om det inte är så mycket folk)*
2. Värm i en korvbytta:
 - fyll på med vatten så att det täcker halva flaskan
 - vrid termostaten till 40grader

Korv med bröd

1. Fyll på med vatten i korvbyttan till ungefär hälften
(det går att lyfta ur byttan och ta med till kranen)
2. Lägg i 3 lagerblad och 6 pepparkorn i vattnet.
3. Innanför luckan under korvbyttan finns on/off knapp och termostat.
Tryck på on/off knappen och vrid termostaten till 75 grader.
OBS! Har du varmare vatten spricker korvarna och det är viktigt att temperaturen inte understiger 60 grader då bakterier kan växa till.
4. Ta fram korv och korvbröd som finns i kyl eller frys.
5. Lägg i korvarna i vattnet, det tar några minuter innan dom är klara.
Ett gammalt bandytrix är att korvarna flyter upp när dom är varma. 😊
6. Är korvbröden frysta kan du tina dessa försiktigt i mikron.
7. Servera korven i korvpapper. Viktigt att tänka på handhygien när du serverar korv.
8. I övrig så skall ketchup, senap, servetter, kaffemjolk, tepåsar och bitsocker stå framme på disken när kiosken öppnar.

Stängning

1. Bullar och kakor som inte har varit frysta kan läggas i fryspåse och frysas in.
Skriv gärna vad det är och datum på en etikett.
2. Öppnat korvpaket som är tinat ska läggas i plastpåse i kylan, märk med datum. Annars skall korven förvaras i frysen.
3. Korvbröd skall läggas i frysen.
Vet man att det skall användas inom kort kan det ligga kvar framme.
4. Fyll på med drickor och festis i kylan.
5. Stäng av korvbyttan/byttorna, töm sedan vatten och diska ur ordentligt.
6. Diska tänger och kakfat noggrant och torka av med papper.
7. Släng kaffesump, töm termosar skölj ur och ställ tillbaka i skåpet.
8. Torka av alla bänkytor med rengöringsmedel.
9. Se till så att alla bord i cafét är avtorkade.
10. Sopa och våttorka golvet inne i kiosken.



Lilla kiosken - rutiner

Att öppna lilla kiosken

Kiosken öppnas normalt genom att du fått en kod. Nycklar till kyl och fryr finns inne i kiosken.

Det finns också ett litet kodfack till höger utanför kioskdörren som öppnas med hjälp av ytterligare en kod. I facket ligger en nyckel till kioskdörren.



- Höj värmen på elementet (om det behövs)
- Ta fram korv+bröd ur kylan om det finns – De får inte ha legat längre än 3 dagar. Om det inte finns i kylan ta fram korv+bröd ur frysen. Märk brödpåsen med dagens datum.
- Sätt på kaffe (13 mått och vatten enligt mått på dedikerad kanna) och häll över på kaffetermos när det är klart.



Fyll på vatten enligt mängd på avsedd kanna

Sätt i ett kaffefilter och fyll med kaffe enligt kaffemått.

Vattenkanna till kaffet med markerat mått för full termos

Fyll "doseraren" med kaffe och mätta fram 13 mått i kaffefiltret för full termos

- Sätt på tevatten. Då det normalt är så få som väljer te behöver det inte ställas fram.
- Fyll "korv-grytan" till ca hälften med vatten. Sätt termostaten på ca 65-75 grader. Lägg i kryddor, ca 2-3 lagerblad och 5 pepparkorn i varje "halva". När vattnet börjar bli varmt kan korven läggas i (fryst eller tinad). Fryst korv tar ca 10-15 minuter innan den är klar (då har den flutit upp), tinad korv ca 5 minuter.



Fyll vatten till hälften och lägg i kryddor.

Här finns kryddor (lagerblad och peppar)

Sätt temperaturen på 65-70 grader.

- Värm ca 1l vatten i en gryta för att värma Pukko, vredet på plattan ställs på 100 grader.



Fyll en gryta med
ca 1l vatten (4cm)

Sätt på plattan på
ca 100 grader

- Ta fram bullar/kakor ur kylan (max 1 dag gamla) eller frysen.
- Ställ ut ketchup, senap, servetter, kaffetermos, kaffemjölk, socker, te och skedar på utsidan av serveringsdisken (kaffemuggar delas ut vid köp av kaffe).

Att stå i kiosken

Tänk på att alla apparater inte sätts igång samtidigt, då finns det risk att säkringarna löser ut.

Centralen med jordfelsbrytare och automatsäkringar sitter ovanför hyllplanet där drickorna står.

Prislista med swishnummer och QR-kod finns uppsatt både utanför och inne i kiosken. Uppmana gärna kunden att använda QR-kod så att märkningen "SBK KIOSK" kommer med vid betalningen.

Städning

Det finns en garderob med städmaterial utanför lilla kiosken.

- Tvätta av disken på både insida och utsida av glaset efter varje arbetspass samt emellanåt om det ser kladdigt ut
- Använd rengöringsmedel och Torky papper eller annan engångspapperstrasa (disktrasor sprider bakterier på ytan och skall inte användas)
- Torka alltid av synligt kladd genast när du ser det så att alla ytor är rena
- Golvet ska moppas vid stängningsdags samt vid behov

Att stänga kiosken

- Lämna ca 100kr i växel. Resterande pengar lägger du i en godispåse och skriver lag & datum på. Låt kuvertet ligga kvar i kassaskrinet.
- Skölj ur termosar, häll ut korvvatten.
- Stäng av korvkantinen och plattan för värmning av Pucko.
- Lämna aldrig framme t.ex. korvbröd, kakor/bullar när du stänger kiosken, det finns risk för skadedjur. Märk med datum och lägg det i plastbackarna alternativt paketera i plastpåsar och lägg i kylskåpet eller frysen.
- Lämna inga sopor kvar i kiosken.
- Lås kyl och frys och häng tillbaka nycklarna i kiosken.
- Torka rent. Moppa av golvet.
- Sänk värmen på elementet så att det inte står på för fullt.
- Stäng luckorna, dra ner rullgardinerna och se till att kiosken är låst.