**Caféverksamhet på Nordanå**

**Hålltider:**

09:30 Öppnar personalen på muséet så vi får bära in grejer och ställa i ordning.

10:00 Muséet och caféet öppnar. Ni rastar när det passar. Ta med lunch, eller ta av utbudet som ni själv bidragit med.

15:30 Vi börjar städa undan vår verksamhet. Eventuella kunder får handla om det är möjligt.

16:00 Caféet stänger. Låna nyckel till soprummet av personalen. Lämna sopor i soprummet.

16:30 Personalen stänger. Har man inte hunnit städa klart får man gå ut bakvägen.

**Utbud:** rödmarkerat= från föreningen, blåmarkerat= det ni bidrar med. Det ni bidrar med och inte säljer får ni såklart ta med tillbaka hem. Om ni delar på kostnad blir det inte så dyrt för er. Det som föreningen kommit med och inte sålts, sparas till nästa säljtillfälle och används då.

Kaffe, te

Läsk

Festis

Morotskaka, biskvier, sockerfria muffins. Basera inte försäljningen på detta då utbudet kan variera.

(Saft?)

Långpannekakor (för likvärdigt mellan våra säljtillfällen, skär kakorna i 7x7 cm bitar)

Gluten- och mjölkfria chokladbollar (för likvärdighet mellan våra säljtillfällen, väg bollen till 50 g).

Runda mackor med smör, ost, skinka, grönsak (gör utan skinka om någon vill ha veg).

Baguetter (4p från coop tex, ca 12 cm, bake- off) med smör, ost, skinka, grönsak

Våfflor med grädde och sylt

**Arbetsuppgifter:**

Före:

* Baka. Två sorter var? Det ni inte säljer får ni ta hem igen, såklart.
* Handla smörgåsgrejer. Dela upp mellan varandra eller ge uppdraget till en person som ni sedan swishar. Det ni inte säljer får ni ta hem efteråt.

Under söndagen: Linda kommer och hjälper till.

* Ställ/sätt upp prislistor och information om innehåll. För att informera kunden om vad bakverken innehåller markerar vi det med små klisterlappar som indikerar laktosfritt, glutenfritt, mjölkfritt etc.
* Sätt upp lappar på gatuprataren ute om att caféet är öppet.
* Brygg kaffe i pumptermos.
* Ställ ner stolar i cafédelen
* Koka tevatten i vattenkokaren och häll i pumptermos.
* Laktosfri mjölk i termoskanna.
* Ställ upp te, socker, skedar, muggar på bänken mitt emot säljdisken tillsammans med termosarna.
* Lägg upp kakor på fat och plasta in. Märk kakorna med gluten- mjölkfritt. Ställ upp dem i frontkylen.
* Bre mackor och plasta in. Lägg i frontkylen.
* Starta igång plattan med kassafunktion. Vi tar swish och kontanter. Jag visar hur man gör. Man måste koppla ihop plattan med en mobil med surf för att det ska funka.
* Starta igång diskmaskinen (instruktioner finns i diskrummet).
* Blanda våffelsmet och göra en våffelstation för tillagning.
* Kontinuerligt plocka disk och torka bord.
* Diska eftersom
* Bära tillbaka ren disk dit den hör.
* Fylla på med kakor i frontkylen eftersom.
* Bre mackor och fylla på i frontkylen eftersom.

Städa ihop: Linda kommer och hjälper till.

* Töm cafédelen på disk.
* Torka alla bord
* Ställ upp alla stolar.
* Diska allt ni använt. Diskmaskinen är väldigt snabb.
* Skölj ur termosarna.
* Ställ tillbaka ren disk där den hör.
* Samla ihop våra saker. Separera föreningens från era.
* Torka alla ytor.
* Sopa golven i caféet och i köket.
* Torka golven vid behov.
* Gå ut med soporna
* Ställ tillbaka allt dit det hör och släck.

**Verklighetsrapport:**

Vid vårt första uppdrag 22/1 hade vi drygt 20 säljtillfällen. Ca 20 runda mackor såldes och ca 10 baguetter. Ungefär 10 våfflor såldes och ca två termosar med kaffe gick åt. Knappt 10 läsk och knappt fem festisar. Saft hade jag som reserv om festisarna skulle ta slut.

Eftersom vi inte vet från gång till gång hur många kunder som kommer så är det svårt att beräkna vilken mängd fika vi ska ha. Jag valde att ta till vid inköp vilket innebar en ganska stor kostnad. Men det jag inte sålde tog jag såklart tillbaka. Jag sponsrade för ca 300 vid detta säljtillfälle, exklusive flickornas bakade produkter. Om man inte vill bunkra allt för mycket kan man under dagen köpa nytt på Ica eftersom.

Allt man behöver i tillredningsväg finns i köket innanför café-delen (skärbrädor, bunkar, slevar, knivar, smörknivar osthyvlar, elvisp, vattenkokare). Det man behöver ta med hemifrån är ett våffeljärn. Jag köpte våffelmix, men vill man göra smeten hemma är det ok. Tänk på att när ni jobbar med kakor, mackor, våfflor, så ska ni ha plasthandskar.