

# Kaffe

## **Vardagar/Helger:**

- Kör igång två kannor kaffe och häll upp i termosen.
- Töm en kanna vatten i gallret uppepå bryggaren och en rågad mugg kaffe från kaffeburken.
- Ladda nytt i båda bryggarna utan att starta dem så att det går snabbt att göra nytt när termosen börjar bli tom. Försök att ha så lite kaffe kvar vid stängning.

## **Uttag ur kiosken från lagen:**

- Lagledare/tränare ansvarar för uttag från kiosken
- Alla lag uppmanas att ha egen termos för ledarfika, båsfika osv, en liten termos till vardera Kiosken lånar inte ut termosar.
- Allt som tas från kiosken slås in i kassan och slås ut som Funktionärskupong. Där efter ska den som handlat skriva på kvittots baksida: Åldersgrupp, namn på den som ansvarar för uttaget och vilken match det avser.
- Domarfika innebär en kall eller varm dryck plus godbit. Allt annat debiteras resp lag.

## **Kokt korv**

- Fyll behållaren med 1/3 vatten och tryck på strömbrytaren.
- Ställ termostaten på 65 grader,
- Lägg i 10 kryddpepparkorv 3-4 lagerblad och två nypor salt.
- Vanlig träningskväll börjar du att lägga i 5 korvar och fyll på vid behov så att du alltid har 5 st varma fram till kl 20, sedan värmer man efter behov (tar ca 3 min)
- När du öppnar ny korvburk måste du skriva öppningsdatum på locket.

## **Grillad korv**

Grillen har två värmezoner:

Yttre zon – HÖGER vred ställs på 1

Inre zon – VÄNSTER vred ställs på 2

- Vanlig träningskväll lägg på 4 korvar på den inre zonen, flytta ut dem när de börjar få fin färg. Fyll på eftersom fram till kl 20 och därefter vid behov (tar 3 min)
- Märk nyöppnade förpackningar med datum.

# Toast

- Starta toast järnet genom att sätta i sladden och ställa temperaturen på 225 grader.
- Grilla toasten gyllenbrun och lägg i pappersficka.
- Se till att det alltid finns två fulla tuber toast när du stänger kiosken. Om det blir lite kunder kan du göra extra tuber av fryst bröd som sedan läggs tillbaka i frysen. Varje tub ska märkas med datum när man gör dem.
- Toasten görs efter denna ordning:
  - Bröd, ost, skinka, ost, bröd.
  - Allt du behöver finns i toastförrådet.
  - Tänk på hygien och använd alltid handskar och sprita ytan där du håller till!

**Kontroll av datummärkning på ALLA VAROR sker löpande dvs varje vecka!**

# Städrutiner

- Sopa och moppa golvet inne i kiosken på båda sidor.
- Torka och sprita alla bord, hela disken och andra avställningsytor inne i kiosken.
- Töm korvkantinen och diska den noga med diskmedel och vatten.
- Rengör grillen med torcky och grillrengöring. Spraya grillrent på papper och rengör rullarna på grillen. SPRAYA INTE GRILLSPRAY DIREKT PÅ GRILLEN, DEN FÖRSTÖR BELÄGGNINGEN PÅ RULLARNA
- Torka och sprita alla ytor runt grillen och korvkantinen, även stänkskyddet över.
- Diska alla redskap, termos och kaffekannor med diskmedel och vatten.

UNDER RÅDANDE PANDEMI ÄR DET AV YTTERRSTA VIKT ATT STÄDRUTINERNA FÖLJS MYCKET NOGGRANT,

# Sophantering

- Alla sopkorgar och sopsäckar skall tömmas och knyts ihop varje kväll. Se till att det är nya säckar överallt!
- Ställ ut alla sopor utanför bakdörren vid proppcentralen.
- Slå ihop alla kartonger och lägg ut dem separat. Sortera även plast och metall var för sig.