

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.