



RUTINER CAFÉET

Caféet öppnar 30 min före match och hålls öppet ca 30 min efter avslutad match.

Öppning:

- Slå på timer till spisen.
- Koka kaffe/vatten till te, håll på termosar ställ ut vid försäljningsdisken.
- Koka korv/ta fram bröd, tänk på antalet, ta hellre fram mer eftersom.
("Ta först" till vänster i frysen.)
- Ta fram bullar/kakor etc ur frysen. Ta fram några åt gången, fyll på eftersom.
- Gör smörgåsar, sallad/ost/gurka sallad/ost/paprika, sallad/skinka/gurka, sallad/skinka/paprika.
- Ta fram godis/chips/delicatobollar från lagret till försäljningsdisk samt hyllor.
- Fyll kylskåpet med dryck (den stora kylan i caféet).
- Ställ fram engångsmuggar/servetter vid försäljningsdisk.
- Kolla att toaletterna är rena och att det finns toalettpapper samt torky, fyll på vid behov.
- Ställ ut den stora gatskylten "Caféet öppet." utanför dörren där nere.
- Lämna aldrig kassaskrinet obevakat.

Cafévagnen kommer endast att användas vid matcher mitt i veckan, helger hänvisar vi in i caféets lokaler. Lycka till med dagens försäljning!



Stängning:

- Stäng av timern till spisen.
- Stäng av kaffebryggaren.
- Skölj ur termos och kaffekanna.
- Ställ tillbaka allt godis på lagret igen.
- Låt drickan stå kvar i kylan men lås med hänglåset. Nycklar läggs i kassaskrinet.
- Inget får frysas om igen, datummärk allt med dagens datum på förpackningen, korv, bröd, kakor etc, som är upptinat och lägg i kylan.
- Torka av bord och försäljningsdisk, ställ iordning stolar, stäng fönster och dörrar.
- Torka av och ställ iordning i köket.
- Sopa golvet.
- Ta in skylten "Caféet öppet".
- Räkna kassan, fyll i försäljningsprotokoll som ligger i skåpet där kassaskrinet står, lägg 500kr i växel i en hög och lägg resterande pengar i en egen hög i skrinet.

Har ni några frågor eller saknar något så hör gärna av er på mail sara_antonsson@hotmail.com eller telefon: 0735-314397/Sara ☺



Rutiner hygien

- Vid sjukdom, ordna en ersättare, så förhindrar vi spridning av bakterier vid försäljning.
- Ta av smycken, klocka, ringar m.m.
- Ta reda på vilken toalett som är avsedd för matpersonalen.
- Tvätta händerna noga med tvål och vatten, torka med papper inte handduk. Använd gärna plasthandskar vid tillredning och även servering. Byt ofta!
- Hantera inte mat om du har sår på händerna utan plåster eller plasthandskar, byt ofta!
- Kall mat ska förvaras i en temperatur vid högst +8 grader. Varm mat hålls varm i en temperatur över +60 grader.
- Om du grillar hamburgare, se till att de är genomstekta. Blanda ej tillredda med råa matvaror.
- Innehållsförteckning på alla matvaror sitter på insidan dörren där kaffet står.
- Håll rent och snyggt omkring dig, torka ofta! Med papper inte disktrasa.
- Om ni har självservering av tillbehör, ta fram lite i taget och fyll på efter hand i nya skålar och ha uppsikt över maten.
- Byt även soppåsar ofta så det inte blir överfullt!
- Släng all färdiglagad mat som inte går åt efter avslutad försäljning.