



Manual Caféverksamhet 2023/2024

Innehållsförteckning

Sida 3	Rutiner för uppstart av Café
Sida 4	Rutiner för stängning av Café
Sida 5	Hygieninstruktioner
Sida 7	Instruktioner för personal
Sida 8	Varulager
Sida 9	Instruktioner för fika till domare, gästande lag och Båsfunktionärer vid matcher
Sida 10	Öppettider Café
Sida 11	Bemanningschema

Rutiner för uppstart av Café

Korvkokning

Under "korvkokeriet" finns knappen för att starta upp kokningen, graderna ska stå på 65.

Förvärm gärna vattnet i vattenkokaren så blir korven fortare klar. Lägg i lagerblad och kryddpepparkorn, lite salt, korvspad och sist korven.

När det inte är matchdagar så använd lite åt gången.

OBS!!!

- Vattenbadet under korvkärlet skall INTE bytas. Kontrollera vattennivån under korvkärlet, så att inte vattnet har avdunstat. Värmeelementen MÅSTE ligga under vatten för att inte bli skadade.
- I hall A finns en termostat för all el.

Kolla över så att samtliga varor är påfyllda

- Fyll på med varor i kylan och på försäljningsdisken så det är påfyllt och i ordning.

Kaffebryggare i Holken

En kaffekanna fylld med vatten går åt till en påse kaffe. Slå på bryggaren och använd termosar så håller sig kaffet varmt.

Kaffebryggare i A-hallen

Till en påse kaffe går det åt 1,8 liter vatten. Ställ en termos under och slå sedan på kaffebryggaren och brygg direkt ner i termosen.

Toast

Förbered några och lägg i en av plastbyttorna och ställ in i kylan. Blir det några över skriv datum på locket, och ställ in i kylan.

OBS! Det är inte okej att lägga toasten i godisbyttor eller plastpåsar, utan enbart i plastbyttorna som är avsedda för toast.

A-hallen

Plocka fram alla varor från skåpen (våra skåp är märkta) och ställ in på rätt plats i försäljningsdisken, mer "varulager" finns i B-hallen "Holken".

Rutiner för stängning av Café

Holken - B-hallen

- Se till att det finns lite korvbröd, toastbröd, ost och skinka framtaget i kylan till nästkommande dag.
- Diska alla termosar, bestick och fat m.m som har använts under kvällen.
- Stäng alla maskiner och rengör dessa.
- Fyll på med varor i kylan och på försäljningsdisken, så det är ordning till näst kommande dag. Fyll på bakifrån så att de med kortast datum hamnar längst fram.
- Torka av alla bord.
- Ställ i ordning och vänd upp stolarna på bänkarna.
- Städa personaltoaletten inne i Holken.
- Byt ut alla sopsäckar så att de är nya överallt i Holken
- Soporna ska slängas i den blå containern, även kartonger och plastbyttor från godis.
- Sopa golv och torka av golven i Holken
- Kolla så att nödutgången är låst och släck alla lampor

Café A-hallen

- Se till att det finns lite korvbröd framtaget i kylan till nästkommande dag. OBS! Endast om det är matcher dagen efter!
- Diska alla termosar, bestick och fat m.m som har använts under kvällen.
- Stäng alla maskiner och rengör dessa.
- Fyll på med varor i kylan
- Plocka undan alla varor från försäljningsdisken och ställ in på rätt plats i skåpen. (kiosken används av andra föreningar som hushåller med egna produkter).
- Torka av bänken och borden utanför kiosken
- Byt ut sopsäckarna i caféet och sätt i nya. Alla sopor slängs i den blå containern, även kartonger och plastbyttor från godis.
- Sopa och torka golven, i och utanför kiosken.

Hygieninstruktioner

Checklista allmän

- Tvätta alltid händerna innan du börjar arbeta
- Tvätta alltid händerna efter toalettbesök
- Använd förkläde
- Tänk på att smycken och piercingar innehåller bakterier
- Tvätta alltid händerna efter rökning och snusning. **OBS!** ingen snusning vid servering
- Är du sjuk eller förkyld, skaffa ersättare! Vid magsjuka så ska man stanna hemma minst 48 timmar efter man kräktes sista gången. (viktigt, då magsjuka är väldigt smittsamt)
- Var noga med rengöring av alla maskiner, utrustning och bänkar i kiosken

Checklista korvkokning

- Se den allmänna checklistan
- Se till att korvspadet håller minst 60 + grader
- Undvik att ta i korven och brödet med händerna. Använd handskar
- Korven är kylvara och skall alltid förvaras i kylskåpet

Checklista smörgåsgrill

- Undvik att ta i smörgåsarna med händerna (använd handskar)
- Temperaturen skall ligga på mellan 100 - 150 grader, prova dig fram vad som blir bäst.
- Skinkan, osten och smöret är kylvara och skall därför förvaras i kylan eller frysen.
- Förberedda toast får inte läggas i plastpåse eller i gamla plastförpackningar från exempelvis godis. Lägg toasten i en plastbytta som är avsedd för toast.
- Smörgåsgrillen består av gjutjärn, noggrann rengöring före och efter användande!

Handdukar

Rena handdukar finns inne i varulagret i en korg i Holken B-hallen

Smutsiga läggs i en korg inne i städförrådet i Holken, B-hallen

Handdukar till A-hallen hämtas i tvättstugan, smutsiga läggs i en korg inne i tvättstugan. OBS! under rådande pandemi, används pappershanddukar.

Instruktioner för personal

Du som ansvarar för kvällen/dagen ansvarar även för att det städas och låses innan stängning.

Vid akut brist handla in och lägg kvittot i översta lådan i Holken. Skriv namn, telefonnummer, bank, clearnummer och kontonummer.

Rutinerna från kansliet är att titta över kioskerna för att göra beställningar till nästkommande vecka. Under helgerna görs inga beställningar.

Saker som går sönder eller som ni anser föreningen behöver kontrollera, ta kontakt med er ansvarige i laget som sen mejlar till oss på kansli@orebrohockeyungdom.se

Det är svårt att uppskatta åtgången på kvällarna, så vi ber er att inte ladda på för mycket korv åt gången. Fyll på i efterhand, så vi slipper att slänga så mycket på kvällarna.

Betalningar tas endast emot via föreningens swishnummer.

Kiosken i A-hallen får nyttjas av alla som bokar istider i hallen. Vi måste därför respektera deras saker och de måste respektera våra. Använd inte kylar eller varor som inte är vårt. Det blir stor irritation om det används saker som inte är våra och inte har godkännande från de andra.

Vi måste enligt lagarna tillhandahålla en personaltoalett. Denna toalett ligger inne i Holken, B-hallen. Toaletten ska städas efter varje stängning.

Varulager

Varulagret är i Holken B-hallen.

Då vi EJ får ha varulager i tvättstugan i A-hallen, så får man gå till Holken och hämta varor där.

Ser ni att några varor håller på att ta slut, vänligen meddela det i ett mejl till kansli@orebrohockeyungdom.se.

Instruktioner för fika till domare, gästande lag och båsfunktionärer vid matcher

Gästande lag

Ledarna från gästande lag bjuds på kaffe samt längd från föreningen. Ledarfikat finns på anvisad plats som lagen gör upp.

Domare

Domare får mellan 2:a och 3:e perioden en korv eller smörgås samt en kaffe eller dricka.

OBS! Se till att lagledaren är ansvarig under match för att hälsa domarna välkomna och se till att de får fika enligt ovan. Samt erbjuda gästande lag ledarfika.

Öppettider café

<u>Holken</u>	Var på plats	Öppet café
Måndag-Torsdag	senast 16:45	17:00-20:30
Fredag	senast 16:15	16:30-19:00
Lördag är matcher inplanerade)	senast 08:45	09:00-19:00 (15:00 om det ej
Söndag är matcher inplanerade)	senast 08:45	09:00-19:00 (15:00 om det ej

OBS! Öppettiderna kan korrigeras, se matchtider på hemsidan!

Hall A

Vardagar	Öppet när det är match!	
Helg	Öppet när det är match!	
Lördag	senast 08:45	09:00-19:00
Söndag	senast 08:45	09:00-19:00

OBS! Öppettiderna kan korrigeras, se matchtider på hemsidan!

Se till att ni är på plats minst en timme före matchen ska börja och stäng tidigast 20 minuter efter matchens slut.

OBS! Matchtiderna gäller för Örebro Hockey Ungdom och Örebro hockey och inte för Örnen eller övriga föreningar!

Bemanningschema

Team J18

V 41, 42, 12

Team Flick

V 43, 44, 13 (mån-ons)

Team 08

V 45, 46

Team 09

V 47, 48

Team 10

V 49, 50

Team 11

V 2, 3

Team 12

V 4, 5

Team 13

V 6, 7

Team 14

V 8, 9

Team 15

V 10, 11

OBS!

Vecka 51 - 1 hålls caféerna öppna vid matcher om det team som har match står för bemanning. Vill laget hålla öppet hör de av sig till

kansli@orebrohockeyungdom.se i god tid.

