

Öppning

Korvkokning

- Häll vatten i korvtråget (ca 2-3 liter) samt några pepparkorn och något lagerblad
- Tryck på den röda knappen med termostaten på 80 grader (det tar ca 15-20 min tills vattnet är varmt)
- Sänk till 60 grader, lägg in några korvar, gärna på ena sidan av tråget för att veta vilka som är klara och vilka som är kalla
- Koka korv lite eftersom, för att inte behöva slänga bort korv på slutet
- Bevaka att det finns korv och bröd i kylan för hela dagen, och planera även för dagen efter om kiosken är öppen

Senap och ketchup

- Ställ fram senap och ketchupställningen på runda bordet vid träpelaren. Finns det gurka skall den också ställas fram. Se till att bordet, ställningen och korvtillbehören är rena och fräscha

Kaffebrygning

- Brygg kaffe genom att slå i 2,2 liter vatten ovanpå bryggaren, märkt tillbringar finns
- Fyll på filter med en påse kaffe
- Ställ dit en termos med kafferöret i och locket öppnat
- Tryck på On-knappen (observera att det finns en Timer bakom bryggaren)
- Bryggaren piper till då kaffet är klart. Ladda gärna för nästa termos

Ost- och skinktoast

- Kontrollera att det finns färdiggjorda ost- och skinktoast, annars skall sådana göras med en skink- och en ostskiva mellan. För att de skall hålla längre kan de bevaras i frysdisker men då måste de ligga lite längre i smörgåsgrillen. Till helgen kan dock de förvaras i kylan

Godis, godbitar, frukt mm

- Ställ fram allt godis, godbitar, frukt som finns. Se till att serveringsdisken är ren och att godisställningar mm är ordentligt påfyllda

Läskkylen

- Bevaka att det finns ordentligt med läsk, mjölk till kaffet och drickyoghurt i kylan. Fyll på vid behov eller om det är lite att göra. Se till att läskkylen är ren och fräsch

Hygienkontroll

- Tvätta händerna ofta. Se till att en person hanterar pengar och en annan person hanterar korv och tostar. Är man förkyld måste man hitta en ersättare
- Se till att alla bord, serveringsdisken mm är rena och fräscha. Håll rent och städat på läktare – plocka skräp. Töm sopkorgar vid behov

Stängning

Städning

- Sopa golvet vid innebandyläktaren, plocka skräp vid hockeyläktaren
- Töm sopkorgarna. Sopsäckar skall stå vid utrymningsdörren längst in i innebandyhallen
- Torka alla bord och ställ upp alla stolar i caféet. Svabba av golven vid behov
- Ställ in senap och ketchupställningen samt alla godisställningar långt in i kiosken så de inte kan nås genom gallret
- Diska ur korvtråg, korvtång och annan utrustning ordentligt med diskmedel. Rengör kaffebyggare och termosar
- Svabba av golvet i kiosken dagligen – det blir alltid smutsigt

Dagskassan

- Räkna alla pengar förutom 1000 kr som lämnas som växelkassa (små valörer).
- Lägg pengarna tillsammans med en lapp över beloppet med datum och underskrifter av två vuxna som intygar dagskassan. Finns det kontantutlägg för mjölk läggs även detta kvitto i påsen
- Knyt igen påsen och lägg den i kassaskåpets draglåda (deponeringsfack)
- Stäng av kassaapparaten på Off och ställ ned den i skåpet under
- Lås läskkylen med stålstången och lägg nyckeln i kassaapparaten, dra ned gallret och lås ordentligt med kättingen

Glöm inte att...

- Kontrollera att det finns korv, korvbröd och ev tostar (om det är helg) framtaget ur frysen
- Fyll upp med läsk och godis

Problem eller frågor?

Kontakta den som står som månadens kontaktperson – namn och telefonnummer står vid garderoben

Vaktmästarens telefonnummer står också vid garderoben om problem uppstår eller om t ex sopsäckar saknas