

Snogeröds IF - Kioskinstruktioner

Var på plats och börja förbereda kiosken senast 45 minuter före matchstart.

Kiosken brukar ha flest gäster i pauser och halvlek.

Öppna ej kioskluckan förrän allt är klart.

Börja med att koka kaffe och fyll upp 3 termoskannor. Dagar då det spelas många matcher kan en stor silvrig termos med kran användas. Fyll då upp den med ca 5 kannor kaffe. Kaffet går åt och får fortsätta kokas och fyllas på under dagen. Laktosfri mjölk finns i kylan.

Om korv ska stekas i kiosken, så starta ugnen på 100 grader. Ta fram plåt och bakplåtspapper. Korvarna värms i ugnen, för att bli genomvarma, innan de steks på det MYCKET varma stekbordet.

Om korv ska grillas ska grillen förberedas och tändas. Korven betalas i kiosken och kunden får då brödet och hämtar korven hos den som grillar.

Senap, ketchup, socker, servetter och teskedar ställs fram ute på kioskhyllan så gästerna kan ta detta själv.

Ställ in dryck som ska kylas i kylskåpet. Ställ fram exempeldryck på det som säljs för dagen i luckan.

Ta fram kakor, choklad och annat sött/snacks och duka fram på de höga silverfaten.(faten finns i hörnskåpet)

Ta fram muggar och tallrikar.

Kiosken tar både kontanter och swish. Kontant växelkassa kommer finnas på plats, denna får aldrig lämnas utan uppsikt. Behöver man lämna köket ska kassan låsas in.

Om toast säljs:

Toasten ligger färdiga i frysen.

Toasten säljs i kiosken på en papptallrik men värms själv av kunden på terrassen.

Ställ ut det vita extrabordet, torka av och ställ Toastjärnet på en bricka. Koppla strömmen med förlängningssladd inifrån. Kom ihåg tång att lyfta upp den varma toasten.

Viktigt att detta bord hålls rent och snyggt under dagen.

Om hamburgare säljs:

Förbered och tänd grillen. Hamburgaren betalas i kiosken och kunden får då brödet och hämtar burgaren hos den som grillar.

Ställ ut det vita extrabordet, torka av och ställ fram Ketchup, hamburgerdressing, torkad lök, inlagda gurkor och eventuella grönsaker. Kom ihåg bestick. Alla tillbehör lägger kunden själv i sin burgare.

Viktigt att detta bord hålls rent och snyggt under dagen.

Stängning:

Korv, hamburgare, toast och bröd som ej blivit sålt packas in och läggs i frysen.

Toastjärn, stekbord, termosar, grill eller ugn som använts torkas och städas av.

Dryck och allt övrigt plockas undan och läggs tillbaka på sin plats i skåpet.

Köket torkas av och golvet sopas. Har extrabord använts utomhus torkas det av och ställs undan.

Se över alla omklädningsrum och städa av det sista så de är helt i ordning.

Till sist töms alla sopor invändigt i köket och ute runt planen och nya påsar/säckar sätts i behållarna.

Vid frågor, ring Anna: 0705243580.