

Hållå på er alla OFFSIDEhjältar

Denna pärm är tänkt som
en OFFSIDE guide.

Just nu är den skriven efter
att gallret/nätet & varmauto.
är på plats.

Så vissa rutiner får ni se
förbi tills vidare.

Ge gärna feedback till
mig via sms.

men ha överseende med
att den är under
uppbyggnad. av ideella
krafter.

KÄRLEK ♥

Erika Fälsön

Bergendahl's

BOX 14
281 21 HÄSLEHOLM
TELEFON 0451-480 00 • TELEFAX 0451-150 01

F80D





DENNA PÄRM UPPDATERADES SENAST

Datum:		Flik:	Sign.

Grundläggande regler i Cafeteria Offside

- Du som arbetar i cafeterian ansvarar för att följande regler och rutiner i denna pärm uppfylls.
- Naturligtvis har vi inga barn/ungdomar som inte är schemalagda från timpoolen bakom kassadisen/i köket. Detta är en hygien & säkerhetszon.
- När vi fyller på varor frontar vi alltid fram det gamla främst/överst.
- Inga obehöriga får lov att vistas bakom kassadisk, kök eller förråd. Detta är en hygien & säkerhetszon.
- Kom ihåg att lämna cafeterian i samma skick som ni själv vill finna den i/mötas av.



ÖPPNINGSRUTINER I CAFETERIA OFFSIDE

- 1. Tänd lamporna i taket (knapparna på väggen vid köpdiskens)
- 2. Lås upp förrådet. (Nyckeln till förrådet finns inlåst i nyckelboxen som är fastmonterad på väggen vid sidan om micron i köket. Koden är 3619)
- 3. Plocka ut paddan/kortterminalen ifrån kassaskåpet inne i förrådet. (Nyckeln hänger på en krok under ett hyllplan direkt till vänster i förrådet)
- 4. Starta kassan/kortterminalen och koppla i laddarsladdarna. Uttag finns under kassadiskens.
- 5. Starta en kanna kaffe. 2 mått till en kanna. (mer kaffe och kaffefilter finns i förrådet vid behov)
- 6. Koka en kanna tevattnen. (kan ej kokas samtidigt som kaffet från uttaget vid kaffemaskinen, då går proppen)
- 7. Ställ fram mjölk, oatlydryck och socker på kaffebrickan på köpdiskens. (kolla i kylan i köket om det redan finns en öppnad oatlydryck annars finns det nya i förrådet. Samma gäller mjölken - finns det ingen 1 liters i kylan så använd de små trekantmjölken.)
- 8. (a-lagsmatch) plocka undan kaffemuggarna och lämna istället ut en mugg i samband med betalning.
- 9. Starta maskinerna (varma chips, toastgrillen, stekbordet, spisugnen på 100°C och spisplatta med kastrull med vatten.)
- 10. Töm diskmaskinen
- 11. (cup, **hockeyskola & poolspel**) Bre mackor, 5 ost och 5 skinka plasta in var för sig. (gör fler om behov finns för merförsäljning) Ställ de färdiga mackorna i färskvaruhyllan i den lilla läskkylan.
- 12. Gör domarkorg/kaffe till ledarna enligt domarkorgsrutiner i pärmen. (skall vara klart ca 1 timme innan matchstart)
- 13. Hacka upp sallad till hamburgarna. (ett salladshuvud till köket).
- 14. (a-lagsmatch) Hacka upp 2 salladshuvud till kiosken.
- 15. Fyll upp läskkylarna om behov finns. (glöm inte att fronta den kalla läskens)
- 16. (a-lagsmatch) Lås den lilla läskkylan med burkar. (låses med cykellåset som ligger i en av de blå trådbackarna under köpdiskens. koden är 0000)
- 17. Påbörja köket (se nedan)
 - (cup, **hockeyskola & poolspel**) **Ca klockan 09.30-10.00**
 - (alagsmatch) Så snart ni gjort ovan punkter

~~Alla roender och mat ska vara på plats i kiosk och i köket på egen ansvar.~~



Men en grundregel brukar vara att börja steka upp 10-12 st. hamburger biffar. En biff tar ca 4 minuter i stekbordet för att bli klar. Lägg dem senare i en ugnform i ugnen i spisen för varmhållning, ca 100*c. Stek upp 3 tjocka "försnittade" korvar och lägg dessa också på varmhållning. Samt lägg 5 st wienerkorvar i en kastrull på spisen (när korvarna flyter upp till ytan är de klara)- plattan kan ni ha på 2an för att hålla vattnet och korvarna varma. Värm och Stek upp i takt med säljflödet.

Under öppning gör vi också följande regelbundet

- Fyller upp samtliga varor på köpdisk och kylar.
- Viker och förbereder hamburgerfickor.
Alla varor som inte får plats på köpdisk ska lagerhållas i förrådet ej under köpdisken.
- Vi torkar av bord efterhand att gäster lämnar. Samt sätter rätt stolar så att nya gäster möts av en ren & fräsch cafeteria.
- Sopar upp ev. synlig smuts på golv.

Under ert pass (minst 4 timmar) i cafeterian bjuder vi på 1st läsk (ej energidryck)+ 1 hamburgare/korv/toast.

Är det något som är oklart får ni gärna ringa till cafeteriaansvarig eller annan tillgänglig i styrelsen. Telefonlista hittar ni på anslagstavlan i köket samt under fliken kontaktlista i denna pärm.



STÄNGNINGSRUTINER I CAFETERIA OFFSIDE

Om något är slut och behöver beställas eller handlas hem snarast (till samma dag eller dagen därpå), skicka ett sms till cafeteriaansvarig. Telefonlista hittar ni på anslagstavlan i köket samt under fliken kontaktlista i cafeteria pärmen.

Cafe-delen.

- Fyll upp läsk och godis om ni inte hunnit med det under passet.
- Töm ut kaffet från termosarna.
- Ställ in mjölk och oatlydryck i kylskåpet.
- (cup, **hockeyskola & poolspel**) Om det ej är aktivitet dagen efter i cafeteria -Frys in ej sålda kakor från färskvaruhyllan. (Fryses in i vänstra frysen på baksidan, Nyckeln hänger på en krok under ett hyllplan direkt till vänster i förrådet) Om det är aktivitet i cafeteria i samband med cup/poolspeldagen efter -Fyll på kakbrickan vid behov. Kakor finns i den vänstra frysen på baksidan, Nyckeln hänger på en krok under ett hyllplan direkt till vänster i förrådet.
- (cup, **hockeyskola & poolspel**) Om det ej är aktivitet dagen efter i cafeteria - släng mackorna.
- Lås in paddan och kortterminalen i kassaskåpet i förrådet. Nyckeln hänger på en krok under ett hyllplan direkt till vänster i förrådet.
- Torka av bord, köpdisk och kaffevasken.
- Stäng av varma chips-maskinen.
- Töm samtliga soptunnor. Och sätt i nya säckar (finns under vasken vid toasten eller i förrådet.)
 - Lilla papperskorgen vid vasken
 - Soptunnorna under köpdisk

(soporna ska slängas i containern på tyrsbovs baksida)

- Töm panttunnan under köpdisk (lägg pantburkarna i städskrubben på baksidan, samma nyckel som in till förrådet)
- (alag) Lås upp läskkylen med burkar. Lägg tillbaka låset i den blå trådbacken under köpdisk.
- Dammsuga och torka av golvet ute i cafeet.

Köksdelen.



- ✎ Stäng av stekbordet, spisen, ugnen samt toastgrillen.
- ✎ Byt översta foliet på stekbordet
- ✎ Töm fettet från stekborden (se rutin på väggen vid stekborden eller i cafeteriapärmen)
- ✎ Släng eventuella överskott av tillagad mat.
- ✎ **Om det INTE är annan aktivitet dagen efter** släng all sallad som är över.
- ✎ Frys in korvbröd och hamburgerbröd igen. Detta läggs i den högra frysen på baksidan.
- ✎ **Om det ÄR annan aktivitet dagen efter** lägg den hackade salladen som är över i kallt vatten i en skål med lock och ställ i kylen. Då håller sig den hackade salladen fräsch till dagen efter.
- ✎ Släng soporna i diskrummet.
- ✎ Torka av samtliga öppna ytor i kök och diskrummet.
- ✎ Sopa och torka av golvet från fett i kök och diskrummet.

Övriga omraden.

- ✎ Släng samtliga sopor som lagts på baksidan av cafeterian.
- ✎ Lås frysarna på baksidan. Häng tillbaka nyckel på sin plats i förrådet.
- ✎ Lås städskrubben och förrådet.
- ✎ Lås dörrarna som går ut till baksidan från cafeterian.
- ✎ Lås in förrådsnyckel i nyckelboxen.
- ✎ (anställd personal) fyll i er tim.rapport.
- ✎ Släck alla lampor.
- ✎ Dra för galler och lås ihop dem med tillhörande kodlås.

Tack för att du ställer upp för Tyringe Hockey och får föreningen att leva vidare! <3