



Rutiner kiosken Liko Arena

Uppdaterad 2026-06-22

Öppettider.....	2
Schemaläggning	2
Bemannning	3
Kioskkassa	3
Bakning.....	4
Hantering av livsmedel.....	5
Så här gör vi i kiosken.....	5
Kaffe och fika.....	6
Varmkorv.....	7
Varma mackor.....	7
Hamburgare	7
Innan man lämnar kiosken.....	9

Öppettider

- Måndag-söndag vid match och sammandrag.
- Öppettider kan vara uppdelat på för- och/eller eftermiddag under helgdagar.
- Vi håller öppet vid samtliga matcher.
- Vid ungdomsmatcher öppnar kiosken 45 minuter före matchstart, och stänger ca 30 minuter efter match.
- Vid seniormatcher öppnar kiosken 75 minuter före matchstart, och stänger ca 30 minuter efter match.
- Grillen har öppet vid sammandrag och seniormatcher
Sammandrag står som "Match" i kalendern och innebär att flera matcher spelas samtidigt under ca 3-5 timmar. Fråga kansliet om ni är osäker om det är sammandrag eller ej.

Schemaläggning

- Kansliet ansvarar för schemaläggning av säsongsschemat och informerar alla lag om detta så tidigt som möjligt på säsongen, fullständigt säsongsschema finns på Alviks IK's hemsida under dokument.
- Varje lag utser en kioskansvarig vars uppgift är att planera veckoschemat med personal under lagets tilldelade vecka.
- Lagets kioskansvarige håller koll på planerade matcher genom att kolla kalendern på föreningens hemsida, www.alviksik.se, ändringar kan ske med kort varsel. Deadline för schemaläggning av matcher & sammandrag är fredag veckan innan, samtliga matcher som bokas in efter det bemannas av arrangerande lag. Preliminärt kioskschema inom lagen skall skickas ut så fort som möjligt.
- Varje lag ansvarar för att bemanna kiosken minst en vecka var under högsäsong. Matcher som arrangeras utanför högsäsong bemannas av arrangerande lag.
- Ledare i det aktuella laget behöver ej bemanna (men får gärna om så önskas) kiosken under veckan som laget är ansvarig. OBS! "Frikort" gäller endast då man är ledare i det aktuella laget, dvs inte för att man är ledare i något annat lag inom föreningen.
- OBS! Kiosken bemannas vid matcher både på gräsplan, konstgräsplan och lilla konstgräset.



Bemanning

- Ungdomsmatcher: 2 personer kiosk.
- Sammandrag & cuper: 4 personer (2 personer kiosk, 2 personer grill).
- Seniormatcher: 4 personer (2 personer kiosk, 2 personer grill).
 - a. När Damlaget har hemmamatch på Liko Arena skall kioskpersonalen ta inträde, ställa i ordning fotbollsplanen (flytta bort mål, samt ställa rätt mål på plats) samt 1 person ur kiosken/grillen agera matchvärd. Instruktioner för matchvärderna finns på www.alviksik.se, under dokument samt utskrivet i kiosken.
 - b. **INTRÄDE** till dammatch har en egen kassa som hämtas upp och lämnas på kansliet. Ta betalt via swish, finns entréskylt med qr-kod på plats uppe på Liko.

Inträde 50:-/person. Är man medlem i föreningen går man in gratis.

Vill någon bli stödmedlem för 100:- går man in gratis på alla seniormatcher, skriv då upp namn, mail och hemadress och lämna till kansliet.

Bemanna inträdet även ett tag efter matchen har startat (ca 20 min) då det ofta kommer publik senare.
- Vill något ungdomslag ha kioskförsäljning vid andra tillfällen än ovan angivet, ansvarar laget själv för att bemanna kiosken.

Kioskkassa

- Vi använder oss av betalsystemet Teampay, gäller både kontanter och Swish. För att ansluta till Teampay, scanna QR-koden som finns på väggen i kiosken och följ instruktionerna på skylten och i appen.
 - a. Iphone - Ta fram den vanliga kameran och "scannar" QR-koden på skylten i kiosken så får du ett val om att ansluta till Teampay.
 - b. Android – På vissa modeller av Android-telefoner behöver du ladda ner en särskild QR-kodsläsare innan du kan scanna inbjudningskoden i kassan, på modernare Android finns detta inbyggt i den vanliga kamerappen.

Tips! Om det blir lång kö så kan ni enkelt öppna fler kassor (hur många som helst) genom att fler personer som arbetar i kiosken skannar QR-koden.



Instruktion för Teampay finns på hemsidan under **Dokument → Kiosken – Liko Arena**. <https://www.alviksik.se/dokument/?ID=277342&visa=23349>

Support för systemet Teampay är: Mattias Israelsson, 073-661 46 73, mattias@alviksik.se.

- Kioskveckan löper från måndag-söndag. Måndag hämtar kioskansvarig eller annan från laget kassan samt nyckel från Alviks IK's kansli och efterföljande måndag förmiddag lämnas kassan och nyckel tillbaka till kansliet.
- OBS! VIKTIGT! Kontantkassan räknas före och efter varje pass, hela beloppet skrivs in i kassasystemet Teampay.
- Växelkassan ska vara 500 kr. OBS! Viktigt att spara så "små" pengar som möjligt till växelkassa.

Bakning

- Vid seniormatcher: 2 långpannor
- Enstaka ungdomsmatcher: 1 långpanna
- Flera matcher: 1 långpanna per 2 matcher, 5 mackor per 2 matcher (2 långpannor= 4 matcher osv.)
- Endast recept som finns i kioskens receptpärm får användas vid bakning till kiosken.
- Receptpärmen innehåller ingrediensförteckning och information om allergener för samtliga godkända bakverk.
- Den som bakar ansvarar för att följa receptet utan ändringar.
- Vid försäljning ska personalen kunna visa receptpärmen för kunder som vill veta innehåll eller allergener.
- Olika sorters fika ska förvaras åtskilda och får inte blandas på samma fat för att undvika korskontaminering av allergener.
- Den som bakar skriver bakdatum på förpackningen eller en etikett när fikat lämnas in.
- Överblivet fika märks med framtagsdatum när det ställs undan.

Hantering av livsmedel

- Tvätta och sprita händerna, gärna flera gånger under passet!
- Använd engångshandskar vid hantering av livsmedel, byt ofta!
- Öppnade förpackningar, exempelvis korv, skinka, ost, dressing, ketchup, senap och bröd, ska märkas med öppningsdatum innan de ställs tillbaka i kyl eller frys.
- Personal som hanterar livsmedel ska ha god handhygien. Efter hantering av pengar ska händerna tvättas eller spritas innan livsmedel hanteras.
- En skylt med texten "Allergier eller frågor om innehåll? Fråga personalen." ska finnas väl synlig i kiosken.

Så här gör vi i kiosken

- Öppna luckan i kiosken, en person tar emot luckan på utsidan.
- Om någon betalar hamburgare i kiosken, ge en hamburgerficka så vet de som står i grillen att hamburgaren är betald.
- Föreningens kanslist inventerar kiosken löpande och fyller på varor vid behov. Saknas något i kiosk eller grill? Leta ordentligt i kioskens skåp, lådor och förråd.

Om det fortfarande saknas något?

- a. **Är det akut?** Ta kontanter från kassan och åk på ICA Sörbyhallen.

Kontantuttag registreras i Teampay. Spara kvittot i kassan.

- b. **Det är inte akut.** Skicka ett mail till info@alviksik.se.

- Vi bjuder dig som står i kiosken samt seniormatchdomare på kaffe/te och fikabröd.
- Om det går någon säkring så finns elcentralen inne i "Domarrummet/speakerrummet", prata med någon ledare som finns på anläggningen så hjälper de er in i rummet.

Temperaturkontroller

- Kylskåp ska hålla högst +8°C.
- Frys ska hålla -18°C eller kallare.
- Samtliga kylskåp och frysar ska vara utrustade med termometer.



- Temperatur i kyl och frys ska kontrolleras och dokumenteras i temperaturjournalen minst två gånger per vecka.
- Vid varje kiosspass ska personalen kontrollera att temperaturerna är inom godkända gränsvärden.
- Om temperaturen avviker ska kansliet kontaktas och berörda livsmedel kontrolleras innan de säljs.
- Temperaturjournalen ska förvaras i kiosken och fyllas i vid varje temperaturkontroll.

Kaffe och fika

- **Kaffe:** Sätt på kaffe i god tid. Säkerställ att det finns tillräckligt till halvlek vid seniormatcher och sammandrag. Följ instruktionen på väggen i kiosken.
- **Fikabröd:**
 - Ta endast fram den mängd som behövs.
 - Olika sorters fika ska förvaras åtskilda och får inte blandas på samma fat.
 - Fika ska förvaras enligt anvisningarna i receptpärmen.
 - När fika tas fram ur frysen ska datum för framtagning märkas på förpackningen eller förvaringslådan.
 - Överblivet fika ska förvaras övertäckt i täta förvaringslådor eller förpackningar och behålla märkningen med framtagningsdatum.
 - Vid större mängd överblivet färskt fika ska detta frysas in.
 - Fika får inte tas med hem.
 - Om fikat tar slut, kontrollera frysboxen i förrådet.
- **Mjölk:**
 - Portionsförpackad kaffemjölk finns i kylan.
 - Ta endast fram den mängd som behövs för stunden.
 - Oanvänd kaffemjölk ska ställas tillbaka i kylan efter avslutat pass.
 - Kontrollera att bäst före-datum inte har passerats innan kaffemjölken används.
- **Vattenkokare:** Fyll och koka upp i förväg. Värm på vid behov under passet.



Varmkorv

- Värm vatten till varmkorven i korvvärmaren (det tar ca 30 minuter innan korvarna är varma). Se instruktion på väggen i kiosken.
- Titta om det finns öppnade korvpaket i kylan eller frysen, använd dessa först.
- Finns det mycket korv, kontrollera datum och använd äldsta förpackningen först.
- Om korvarna verkar gå åt, lägg i fler på andra sidan avdelaren för att hålla koll på vilka som ska säljas först.
- Korv som varmhålls ska hålla minst +60°C. Kontrollera temperaturen med instickstermometer innan försäljning påbörjas och vid behov under passet.
- Senap och ketchup ska förvaras enligt anvisningarna på förpackningen och ställas tillbaka i kylan efter avslutat pass.
- Överblivna uppvärmda korvar ska kasseras.
- Öppnade korvförpackningar ska märkas med öppningsdatum innan de ställs tillbaka i kyl.

Varma mackor

- Förbered 5 varma mackor med skinka/ost och smör på utsidan av bröden, förvaras i kylan under försäljning.
- Värm mackjärn.
- Gör fler mackor vid behov eller om någon önskar med endast ost.
- Öppnade förpackningar med skinka och ost ska märkas med öppningsdatum innan de ställs tillbaka i kyl.
- Märk överblivna mackor med datum och förvara i kylan.

Hamburgare

- OBS! Grillas vid sammandrag, cuper & seniormatcher.
- Ta ut hamburgare och bröd ur frysen i god tid före försäljning.
- Hacka sallad och lök samt ta fram ost, ketchup, dressing, salt, peppar & grillkrydda.



- Temperaturkänsliga livsmedel såsom sallad, lök, ost och dressing ska förvaras kyllda fram till användning.
- Ställ i ordning för grillning ute vid kuren, använd vaxduk på bordet.
- Det finns även grill-jackor att låna i kiosken. Handskar finns i kiosken.
- Beställning och betalning av hamburgare sker i kiosken. Personal vid grillen ansvarar för tillagning och hantering av hamburgare.
- Kontrollera hamburgarnas kärntemperatur med instickstermometer under försäljningen. Kärntemperaturen ska vara minst +70°C.
- Vid försäljning ska kylplattor användas för att hålla temperaturkänsliga livsmedel kyllda.
- Kylplattor hämtas från frysen före försäljning.
- Efter avslutad försäljning ska kylplattorna åter placeras i frysen.
- Ta endast fram den mängd livsmedel som behövs för stunden.
- Efter avslutad försäljning ska sallad, lök, ost och dressing omedelbart ställas tillbaka i kyl eller kasseras om livsmedelssäkerheten inte kan säkerställas.
- Hackad sallad och hackad lök som inte ska användas vid nästa dags försäljning ska kasseras efter avslutat pass.



Innan man lämnar kiosken

- Välj **"Stäng kassan"** i Teampay samt följ instruktionerna.
- Kontrollera att öppnade förpackningar är märkta med datum innan de ställs tillbaka i kyl eller frys.
- Kontrollera att överblivet fika är märkt med datum och förvarat enligt anvisningarna i receptpärmerna.
- Töm och diska korvbehållaren om den har använts.
- Töm vattnet under korvbehållaren via kranen och kontrollera att kranen är stängd efteråt.
- Vattnet från korvvärmaren kan användas som skurvatten vid städning.
- Efter städning ska skurvattnet hällas ut i golvbrunnen i förrådet där kyl- och frysskåpen finns.
- Städa
 1. Plocka i ordning och diska
 2. Torka av bänkar, handtag och skåpluckor.
 3. Sopa golvet
 4. Torka golvet vid behov.
 5. Rengör och ställ tillbaka hink, mopp och övrig städutrustning.