Stort **TACK** till alla som stöttar Lundagård och hjälper till i kiosken!

Nedan regler är till för att underlätta för alla som "jobbar" i kiosken och för allas trevnad, före och efter ens eget pass!

Allmänna regler

- Tänk på att det är trevligt att komma in till en ren kiosk och det är därför viktigt att alla bidrar till att hålla kiosken ren.
- Om du noterar att någon vara börjar ta/är slut, skriv gärna upp den på magnettavlan som finns på frysen/kylen eller på papper, fota och skicka bilden till Irini (se tel längre ner).
- Tänk på att det finns en strömbrytare med timer till vänster om köksbänken, om det är detta strömuttag som skall användas till kaffebryggning eller annat.
- Finns det någon information som du saknar hör av dig till **Irini (0763 390463)** eller till **Jessica (0766 441604)**, så hjälper vi gärna till.

Förberedelser

Följande skall ställas fram på "kaffebänken" utanför kiosken:

- kaffetermos och ev. termos med tevatten, tepåsar*, muggar*, senap** och ketchup**, kaffemjölk#, havremjölk#

Följande skall ställas fram på serveringsbänken innanför kiosken (utbudet kan variera):

- olika chokladsorter*, chokladbollar**, kanelbullar##, frukt (om det finns), knäckebröd

*Var finns varorna: *finns i vänster överskåp, **finns i kylen eller i skåpet under kaffebryggaren, #färsk i kylen och trekanter i höger överskåp, ##frysen*

Kaffebryggning

- Till en hel kanna kaffe tag 12 fyllda kaffemått kaffepulver. Kaffe och kaffefilter finns i det vänstra skåpet ovanför vasken. Det kan underlätta att ha kaffebryggaren färdigladdad till nästa kanna, om det är början på passet.
  OBS: I nuvarande kaffebryggare och med de trekantiga filtren, brygg bara 8 koppar åt gången för att undvika att kaffefiltret blir översmämmat. Tag 8 kaffemått kaffepulver. Om de stora rundra filtren finns, så går det bra att brygga 10 koppar.

Korv med bröd

- Om det inte finns korv i kylen och korvbröd på bänken skall dessa plockas fram från frysen. Fryst korv kan värmas upp med vatten från vattenkokaren om det är viktigt att tina relativt snabbt.
- Grytor och spisplattor finns i underskåpet till höger. Vattnet skall bli varmt men inte koka! Optimal temperatur är 70°C. När korvvattnet väl har blivit varmt så skall plattan ställas på värmeläge nr "1" så att korven inte spricker.
- Tänk på att ha en lagom mängd korv i vattnet så att de inte blir över (speciellt om kiosken bara skall vara öppen en kort stund).

Toast

- Om det finns färdigbredda toasts i kylen, använd dessa.

- I annat fall skall det finnas bröd, ost och skinka i frysen, samt margarin i kylen. Ost och skinka är portionerade i mindre mängder. Plocka inte fram för mycket då dessa inte kan frysas in igen.

Kanelbullar

- Bör finnas i frysen. Plocka fram några i taget så att de hinner tina (vid behov går det bra att köra dem i mikron i 30-60 sec).

Dricka

- Om läsk/vatten/festis är slut i kylen, kolla om det finns extra i skåpet under ”serveringsbänken”. I annat fall finns det i förvaringsskåpet i korridoren (kontakta Irini eller Jessica).

Stängning

- Diska av korvgrytan och ställ den och spisplattan tillbaka i skåpet.
- Ställ tillbaka på sin plats det som finns på serveringsbänken och på bänken utanför kiosken.
- Om det finns upptinad ost/skinka ställ den i kylen men **ange gärna dagens datum** (penna och tejp finns i bestickl̊dan).
- Plocka ut sopsäcken och lägg en ny på plats (finns under vasken).
- Torka av bänkarna och skåpsfronten (det är lättare att rengöra direkt än om de har stått smutsiga ett tag).
- Sopa golvet (sopkvast skall finnas i kiosken).

STORT TACK FÖR FINT SAMARBETE!