



KABECUPEN

— där alla är vinnare —

2026

Kioskansvar för Kaffe / Bullar / Mackor

V1, 2026-06-06

Följande uppgifter ingår i detta uppdrag för Kaffe/Bullar/Mackor

Utgångspunkt från klubbstugans kök

I det fall att uppgiften skulle kännas lugn/finns tid för annat, fråga löpare om de behöver hjälp

Kaffe / Te

Uppdrag

- Att förse alla kiosker med kaffe och tevattnen och tillbehör.

Genomförande

- Brygga kaffe inne i klubbstugan
- Brygga kaffe i kiosk 3(vid gräsplan mot parkering).
- Koka tevattnen inne i klubbstugan
- Rengör kaffebryggare och termosar efter varje dag

Utrustning/material/tillbehör att använda

- Kaffebryggare i befintlig kiosk i klubbstugan
- Kaffebryggare i kiosk 3(vid gräsplan mot parkering).
- Kaffe o kaffefilter, i befintlig kiosk i klubbstugan
- Vattendunk till kaffebryggare, kiosk 3
- Termosar, 2 för kaffe till varje kiosk, 1 för te till varje kiosk

Att tänka på

- Se till att man inte brygger för lite eller för mycket.
- Att det är varmt hela tiden i termosar.
- Att det finns mjölk till kaffet i varje kiosk.
- Att det finns te-påsar i alla kiosker.
- De stora termosarna blir kalla fort så fyll dem inte fulla om det inte är väldigt hög åtgång



KABECUPEN

— där alla är vinnare —

2026

Kioskansvar för Kaffe / Bullar / Mackor

V1, 2026-06-06

Bullar / Kanelknut

Uppdrag

- Att förse alla kiosker med kanelknut och nybakta bullar.

Genomförande

- Baka bullar i anslutning till kiosk 1(platsen vald för att sprida doften)
- Tina kanelknutar, ca. 60min i rumstemp
- Dela ut bullar till alla kioskerna
- Dela ut kanelknut till alla kioskerna
- Frysta bakeup-bullar tinas ca. 30min innan de skall gräddas i ugnen
- Bullar körs ca. 20min i ugnen på 180 grader
- Alla plåtar går att köra samtidigt

Utrustning/material/tillbehör att använda

- Bakeup-ugn
- Frysta bullar
- Frysta Kanelknutar
- Serveringsfat
- Plast/vinyl-handskar
- Grytlappar

Att tänka på

- Återanvänd bakplåtspapper så mycket det går
- Renlighet!!! Tvätta händer noga, sätt upp/skydda hår, använd gärna handskar.
- Öppna inte kanelknutar utan dessa tinas och serveras i sin förpackning.
- Se till att det alltid finns bullar i kioskerna, troligtvis mest efterfrågan förmiddag/eftermiddag och vid hemgång.
- Baka inte för många bullar åt gången utan att de är så nybakta som möjligt när de serveras. Hellre gå extra gånger fram och tillbaka till kioskerna.
- Håll bullarna värma när de är upplagda
- Dessa är troligtvis inte gluten och laktosfria, läs på förpackningen och informera kiosker.



KABECUPEN

— där alla är vinnare —

2026

Kioskansvar för Kaffe / Bullar / Mackor

V1, 2026-06-06

Mackor

Uppdrag

- Att förse alla kiosker med fräscha mackor.

Genomförande

- Dela frallor
- Bred med smör
- Ost o skinkmackor: Lägg på ost o skinka med tanke på efterfrågan
- Ostmackor: Lägg på ost med tanke på efterfrågan
- Plasta in i folie
- Märk upp frallor om de är gluten/laktosfria

Utrustning/material/tillbehör att använda

- Frallor (använd i första hand de som är färdigbakade o sedan baka detta i ugnen)
- Frallor gluten/laktosfria
- Ost
- Skinka
- Serveringsfat
- Plastfolie
- Plast/vinyl-handskar

Att tänka på

- Renlighet!!! Tvätta händer noga, sätt upp/skydda hår, använd gärna handskar.
- Se till att det alltid finns mackor i kioskerna.
- Tillverka inte för många mackor åt gången utan att de är så fräska som möjligt när de serveras. Hellre gå extra gånger fram och tillbaka till kioskerna. Försök att det inte blir för många kvar vid dagens slut.
- **Det finns gluten och laktosfria frallor. Viktigt att dessa märks rätt, inga tveksamheter får förekomma.**
- Mackor skall inte säljas dagen efter men kan delas ut till funktionärer om det blir över.
- Frysta bullar finns i glassbilen
- Frysta frallor finns i gamla garaget