Arenavärdsinformation

Ta gärna kontakt med ordinarie personal som finns i hallen under vardagar för info om kassa, låsning m m om ni känner er osäkra på detta.

Vi ansvarar för att öppna och stänga hallen så den som kommer först på lördag och söndag måste se till att ha en nyckel till hallen och vara där när passet börjar.

Ingen kontanthantering i hallen.

Som arenavärd har man ansvar för kiosken samt grovstädning av allt utom själva hallarna. Här ansvarar hemmalaget för grovstädning.

Det finns ytdesinfektion och handskar att använda.

Det finns fullständig info vad som gäller vid arenavärdsuppdrag finns i kiosken. Hygien och städregler (mer utförliga) finns bifogat.

<u>Lite punkter att tänka på:</u>

Använda alltid handskar vid städning och när ni serverar korv, toast eller panini.

Första passet på morgonen fyller i temperaturlistan, listor finns i caféet till detta (nytt för i år).

Se till att det finns toalettpapper och handdukar inne på alla toaletter.

Torka upp runt handfat om det är blött.

Plocka upp papper och annat skräp från golvet.

Töm papperskorgar både inne på toaletterna och i korridorer och vid café.

Torka borden och vid behov stolarna vid caféet.

Torka regelbundet ytor runt caféet med ytdesinfektion.

Bär ut sopor i soprummet ute på gården (litet hus till vänster), använd huvudnyckel.

När nyckel lämnas in så gör ni en översyn så att det är städat inför nästa lag.

När ni stänger för kvällen se till att ni är väl bemannade så att ni hinner gå igenom samtliga omklädningsrum. Tömma papperskorgar m m. Kiosken skall städas, glöm inte att torka golvet. Korvgrytan skall diskas i diskmaskinen. Torka alla ytor med ytdesinfektion. Kassa avslut skall göras. Info finns i arenavärdspärmen.

Den som låser på fredag ser till att nyckeln kommer tillbaka till hallen under helgen, helst på lördag. Den som låser på lördag ser till att nyckel kommer tillbaka till hallen under söndag. Den som låser på söndag lämnar nyckeln åter på måndag eller tisdag. Lås info finns i arenavärdspärmen.

Har ni frågor, hör av er.

/Styrelsen gm Anett Ek, 0730428117

Hygien och städregler i Café

Personlig hygien

- Förkläde/liknande ska bäras som skydd för att inte smutsa ned om oförpackad mat hanteras i köket. Även lämpligt med uppsatt hår/hårskydd
- Vi använder alltid plasthandskar nitril i Café, vid mathantering.
  (Efter covid 19, händer ska tvättas med tvål och torkar med handpapper innan varje hantering av produkter i lokalen).
- Disktrasor används endast på arbetsytor och tvättas/ slängs efter varje dag i tvättkorgen.
- Personal först på plats/ caféansvarig ska se till att det alltid finns tillgång på tvål, papper att torka händer och arbetsytor med liksom rena förkläden och nya/tvättade disktrasor
- Personal som är förkyld, magsjuk eller som på annat sätt riskerar att sprida smitta till maten ska inte jobba med mathanteringen. Först 48 timmar efter sista symptom efter magsjuka är ok att återgå till mathantering

Temperaturer

- Personal först på plats/ caféansvarig ska kontrollera så att Temperaturer i kyl- och frysar är högst + 8C Kyl och högst -18 C Frys.
  Kyl- och frystemperaturer bör kontrolleras en gång i veckan.
  Varmhållen mat ska vara lägst +60 grader och ska kontrolleras vid behov

Allergener

- Personal i caféet bör ha tillräcklig information om maten som erbjuds för att kunna svara på frågor om dess innehåll. Det kan vara lämpligt att hembakat osv åtminstone har ett medföljande recept/ liknande. Det är dock viktigt att informera om att denna mat aldrig kan garanteras vara helt fritt från allergener
- Skylten ”Fråga oss om allergener i maten” bör sitta uppe så att matgästen kan se den vid köp. Baksidan på skylten är till för kökspersonalen och berättar om allergener i maten som man ska kunna berätta om vid förfrågan av matgäst

Städning

- Avfall i köket ska hanteras på lämpligt sätt.
  Kartong ska tas isär innan vi kastar det i sopstation.
  Pantsortering sköter personalen under vardagar.

Mat och hushållssopor hanteras var för sig.

Städrutiner för Cafè-kök:

- Torka av bord och stolar
- Torka av beredningsbord, försäljningsdisk, kunddisk, skåp, kyldisk.
- Torrmoppa golven och blötmoppa efter passen.
- Gör rent toast och paninijärnen kontinuerligt med stålborste.
- Torka av samtliga handtag-beslag, kranar, kyl-fryshandtag och tryckpunkter med Ytdesinfektion mellan arenavärdspassen.

Kopior på dessa hygienregler finns i Arenavärdspärmen.

Om något saknas eller är fel bör felanmälan göras till Anders Lidström Akuta fel ring 070 362 77 10.

E-post: anders.lidstrom@karlstadinnebandyarena.se