



Arbetsbeskrivning

Stängning Sånnafiket

- Fyll på de varor som finns i kiosklagret för att underlätta för nästa bemanning.
 - Toast som ej säljs läggs inplastad i kylan (vid öppning nästa dag) / i frysen vid längre stängningsperiod (mer än 2 dagar)
 - Spola av dispensern från spraygrädden så den är ren inför nästa användning
 - Förpacka överbliven mat/övriga ingredienser noggrann på lämpligt sätt.
- Frysåsar, folie, frystejp + tuschpenna etc. finns i kökslådorna/köksskåpet. **Märk allt som öppnats och/ eller förpackas med dagens datum.**
- Stäng av kokplattan och toastjärnet, dra ut kontakterna.
 - Plocka in prislistor, QR-koder och Ottoglass- flaggan.
 - Skjut tillbaka glasluckorna och lås dem.
 - Sätt in korvgryta, grilltänger och andra redskap i diskmaskinen och starta.
- Maskindiskmedel finns under diskbänken.
- Skölj ur termosarna.
 - Städa av och återställ kiosken i trevligt skick, sopa av/dammsug golvet, töm soporna och släng dessa i soptunnorna märkta "Åhus Handboll" ute i soprummet.
 - Se till att det är släckt i kiosken och att dörren är ordentligt låst till kiosken när sista person lämnar för dagen.
 - Mejla till sannafiket@ahushandboll.com ifall något **börjar ta slut eller är slut** så vi hinner att köpa in till nästa öppning

Övrigt att tänka på vid stängning

- Skräpplock i hallarna/på läktarna och i korridorerna samt tömning av papperskorgar ingår i stängningsrutinerna. Sopning av läktare vid behov. Även använda omklädningsrum ska ses över. Detta ansvar delas med spelande lag (tränare och föräldrar ska hjälpa till!).
- **Glöm inte att hänga tillbaka nyckeln till soprummet!**
- Koden till Sånnahallen för bemanningshelgen meddelas av lagets kioskansvarig

Tack för idag :)