

CAFETERIAN TORNS IF

Tack för att ni hjälper oss att hålla cafeterian öppen! Nedan följer instruktioner för försäljning över disk, i cafeterian lördagar och söndagar.

Innan ni öppnar:

- Koka kaffe.
- Tina korvbröd, kanelbullar.
- Sätt på gryta med vatten till korven.
- Öppna skjutdörrarna vid serveringsdisken. Nyckel finns i nyckelskåpet, märkt "Cafeteriadisken". Spärra skjutdörrarna med aluminium-listen som står vid nyckelskåpet.

Ställ fram följande sortiment på disken:

- Korg med kanelbullar/muffins.
- Fat/korg med chokladbollar/skumraketer.
- Godis i urval(t.ex. kexchoklad och Sura Ess i påse)

Instruktioner:

Bullar: Kanelbullar/muffins finns i frysen. Tina ca sex minuter på avfrostning i mikron. Korgar finns i skåpet snett under kaffebryggarna.

Godis: Godis finns dels på hyllorna på väggen, dels i skåpet längst till höger under serveringsdisken.

Kaffe: Kaffe och filter finns i lådan snett under kaffebryggarna. En påse per full kanna (10 koppar). Vatten fylls, på ovansidan av bryggaren, lyft på locket. Häll på termos, de står i skåpet till höger under diskbänken. Placera termosen samt muggar, socker, teskedar och mjölk ute på bardisken. Tänk på att kolla av mängden kaffe efter hand. Det är bra att ha en extra kanna laddad i någon av bryggarna för att kunna fylla på.

Kakor: Chokladbollar/skumraketer finns i kylan/frysen. Kexchoklad och små chokladkakor (stycksaker) finns i skåpet längst till höger under serveringsdisken.

Korv: Korv (smal), Melle och korvbröd finns i frysen. Korvarna kan läggas i vatten frusna. Stora grytor till korven finns i skåpet till höger om spisen. Fyll med vatten, 2-3 lagerblad och pepparkorn efter tycke och smak. Klipp isär korvarna och lägg i dem. Kryddor finns i fläktskåpet. Termometer finns i översta lådan till vänster om spisen. För att servera korven ska temperaturen ligga runt 70-75 grader. Absolut inte över 80 grader!

Vid spisen finns "korvställ" och en liten låda för korvpapper. Korvstället kan stå längst fram på serveringsdisken. Tång för att ta korv med finns i lådorna till vänster om spisen.

Ketchup och senap finns i en av kylarna.

Börja med att värma 5 -10 korvar av varje sort, och tina en påse med korvbröd. Fyll sedan på om det verkar finnas efterfrågan. Åtgången kommer styras av hur mycket aktivitet/matcher som pågår i hallen/på planerna.

Te: Värm vatten i vattenkokaren bredvid spisen. Häll vattnet på gul termos som står i skåpet till höger under diskbänken. Tevatten och tepåsar ställs bredvid kaffet på bardisken.

Övrigt:

- Dryck: läsk och MER och smoothie finns i kylan/bakre rummet. Sortimentet står uppställt i "skylthyllan" i fönstret på serveringsdisken.
- Glass finns i en frys under serveringsdisken.
- Chips finns i gröna lådor uppe på väggskåpen ovanför spisen. Skyltex läggs fram på vägghyllorna.

Städning och stängning

- Plocka undan och ställ tillbaka saker på rätt plats. Torka av bord, diskbänk, serveringsdisk.
- Diska redskap och skölj ur termosar.
- Bullar och korvbröd som blev över kan frysas igen.
- Överbliven korv kan ätas upp eller tas med hem.
- Töm samtliga soptunnor. Både inne i köket och ute i cafeterian. Bär ut sopsäckarna till containern vid cykelställen (församlingshemmets parkering). Låset på containern låses upp med samma nyckel som ni har till cafeterian.
- Sopa golvet, sopborstar finns i rummet bakom köket.
- Räkna kassan. Lämna växel i kassalådan. Lägg resten i ett kuvert (finns i skåpet där kassaskrinet står). Skriv datum, summa och "cafeteria/lagets namn, t.ex. P06" på kuvertet. Lägg kuvertet i skåpet i kassalådan.