

Arbetsbeskrivning för kiosk Säsong 2024-2025

INFÖR ÖPPNING

Kontakta Malin Levin 0766-498053 DAGEN INNAN du ska stå i kiosken.

- Nycklar och skrin finns i kassaskåp
- Starta kaffet. Kaffekokaren med termos (full kanna vatten, 1,5 mugg bönor)
- Torka av hyllorna med sprit
- Ta ner kioskluckorna och ställ fram det som ska stå på disken
- Ta fram varor och sätt på hyllorna
- Sätt igång bakugnen till bullarna. Den långa sladden i godisförrådet kopplas ihop med sladden till bakugn. OBS! Timer på ca 30 min till denna kontakt på väggen bakom kaffekokare.
- Plocka fram kanelbullar, se instruktioner vid kylskåpet. Färdiga bullar läggs på glasfatet/tårtfat. Går flest bullar innan match på herrar A. Gör ca 40-50 till herr A, ca 20 till dam. Efter andra halvlek gräddas inga fler bullar.
- Korv, hamburgare, korvbröd/hamburgerbröd, toast, toastbröd, panpizza och kanelbullar finns i frysarna i kiosken. På alla frysar står vad som förvaras i dem.
- Toast finns oftast framtagen i kylan (om inte, titta i frysboxen inne i godisrummet) OBS! Inga frysta toast i toastjärnen. Risk att toastjärn går sönder.

Tillaga inga toast i förväg! Gör efterhand som de beställs (tar ca 2-3 min)