

Rutiner og Info HASLE-LØREN HOCKEY kiosk/kafeteria

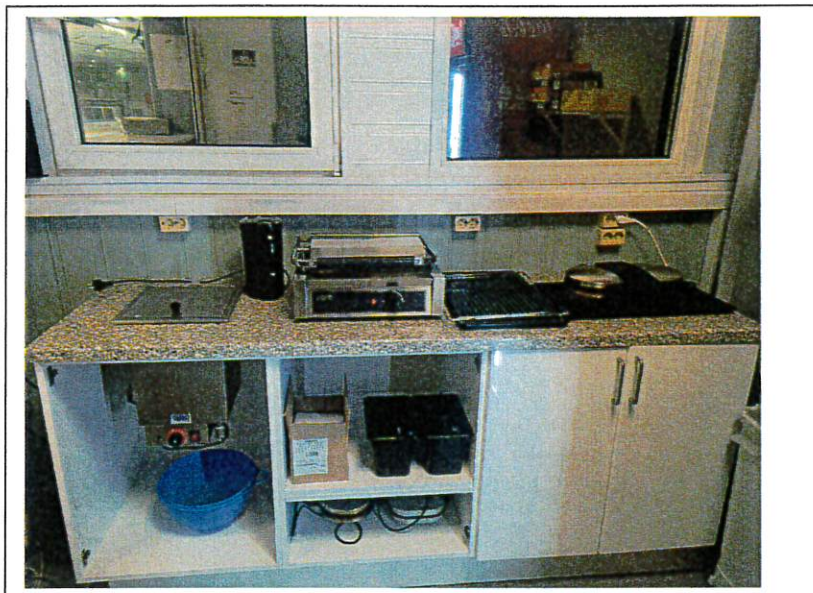
1. Når du kommer på vakt + bilder
 2. Kaffe
 3. Pølser
 4. Toast
 5. Vafler
 6. A-lags kamper
 7. Skøyte og hockeyskolen
 8. Betalingsløsning
 9. Dommere v/serierunder og yngres kamper
 10. Avslutning av vekten
-

Kode ipad: 778899

1. Når du kommer på vakt.

1. Lys: det er to lysbrytere, en ved inngangsdør og en rett på innsiden av lageret.
Sett også på lyset i brusskapet, helt øverst inni skapet.
2. Sett i alle støpsler til kaffetrakter, toastgrill, pølsekoker, vaffeljern og vannkoker
3. Pølsekoker har også en bryter foran, så sjekk at denne står på «on». (bryteren trykkes nedover)
4. Sett på oppvaskmaskinen
5. Sjekk hva som skjer i hallen på din vakt. Dette ser du på skjermen rett rundt hjørnet i kafeteriaen. Er det mye som skjer og mange unge på trening/kamp, bør du planlegge ved å ha noen pølser klare, sørge for å ha toast tint, starte raskt opp vaffelsteking osv. Kaffetrakteren bruker lang tid på å bli varm, viktig at du setter i støpselet som det første du gjør. Det tar ca 10-15 min før den er klar.
6. Se over spisesalen og bordene. Det skal alltid se pent og hyggelig ut. Sett stoler pent ved bord, fei opp det som eventuelt ligger på gulvet og dra over bordene med klut. Dette gjelder ALLE vakter, både ved ankomst og slutt.
7. Få i gang vaflene med en gang. Det er smart å steke opp noen plater fra start, men ingen vil ha vafler som har ligget lenge. Vafler stekes ved siden av toastjernet.
8. Sett ut varer på disken og **gjør det hyggelig**. Alt skal stå på de runde fatene. Vafler på eget fat med folie over. Se bilder vedlagt.
9. Det skal alltid stå 2 plastbakker i hyllen under toastjernet. I den ene skal det være rene pøseklyper og stekespade til å ta ut toast fra toastjernet. I tillegg benytter du en ren pøseklype eller vaffelklype i metall til vaffelservering. Denne er naturlig å ha liggende ved vaflene på disken. I bakken innerst i hyllen, ligger det børste til å rengjøre toastjernet
10. Det skal alltid stå beholder/kopp/glass med teskje, gafler osv under benken. Fyll opp fra lageret om det er tomt.
11. **Oppsummert:**
 - Skru på lys, sett i alle støpsler
 - Gjør det pent i spisesalen og skaff deg oversikt over dagens aktivitet i hallen.
 - Fyll på varer gjennom vakten

Gjør det pent og hyggelig på disken og i kiosken og hold det slik gjennom hele åpningstiden 😊



Arbeidsbenk

Oppstart:

Sett i alle støpsler

Alle innstillinger på temperatur eller på/av knapper skal ikke brukes.

På arbeidsbenken:

Pølsekoker

Vannkoker

Toastjern

Vaffeljern på metallbrett

Rist til vafler

Under benken:

To bakker:

en med pøseklype, stekespatte osv

en med kost til å rense toastjernet

Pøsepapir og toastpapir

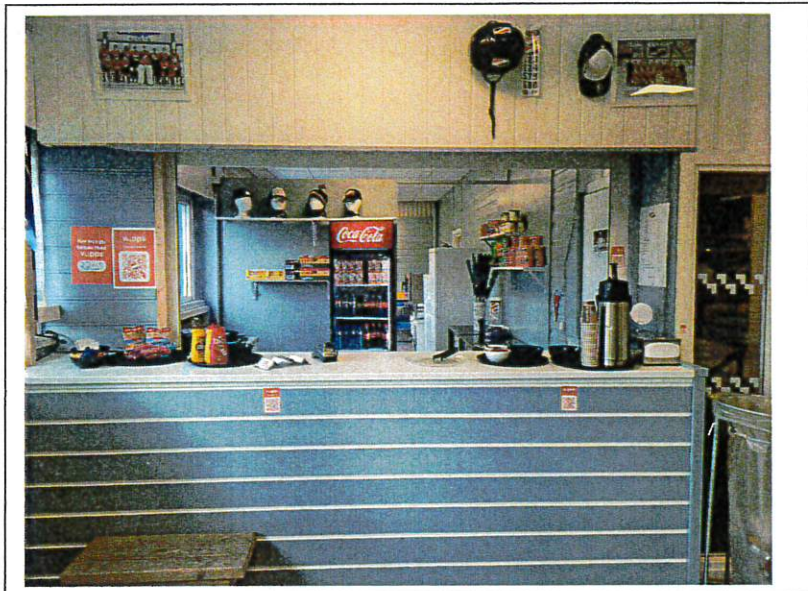
Avslutning:

Rengjør alt som har vært i bruk

Trekk ut alle stippkontakter

Gjør det klart til neste vakt.





Ha det pent og innbydende på disken.

Bruk de svarte serveringsbrettene på benken.

Brett 1:

Kaffekanne, kopper, kaffemelk og t-skje

Te og sjokoladedrikk settes på serviettholder



Brett 2:

Syltetøy i skål m/skje

Sukker i skål/krukke

Eget fat med vafler og serveringsklype

Brett 3:

Tilbehør pølser



Brett 4:

Andre varer som mellombar

NB: Ha alltid en klut tilgjengelig for å tørke av så det alltid er rent og pent.



Hold det ryddig, rent og fyll opp varer, under vekten og før du går.

I det lave kjøleskapet skal det være:

- Toast
- Pølsebrød og lomper
- Kaffemelk

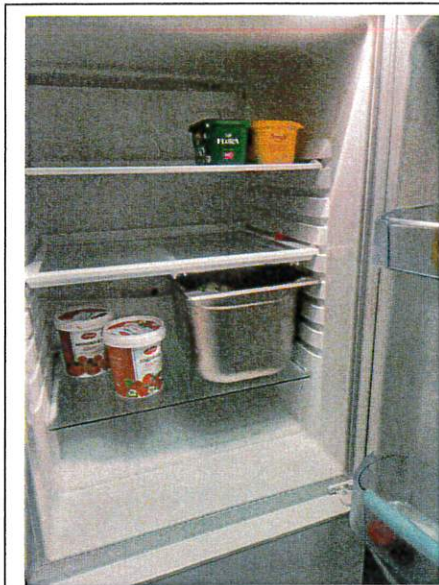
Legg klar toast til neste vakt om det er mindre enn ½ pose igjen. (Ferdig toast skal ligge i fryser. Det er 3 stk fryserer i kiosken)



Fyll på varer underveis i vekten og sørg for å holde det rent og pent.



Sett varer som på bildene her, med logo frem. Det samme gjelder brusskapet.



Diverse:

I kjøleskapet (kombiskapet) skal følgende stå:

- Metallbakk til pølser.

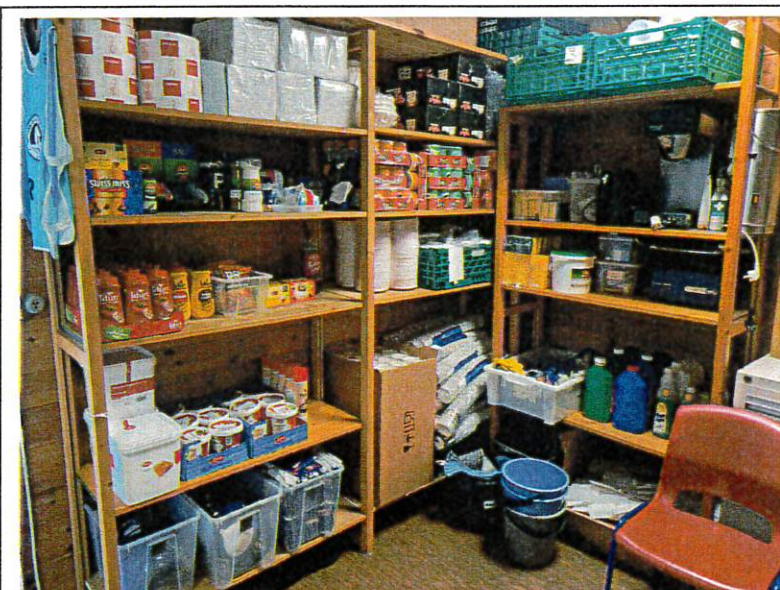
Begynner det å bli lite pølser, ta ut av fryseren og legg de oppi slik at de er tint til neste vakt. Det holder å ha en pakke pølser tint om gangen.

- Syltetøy som er åpnet skal inn i kjøleskape.
- Ketchup, sennet, stekt løk osv skal inn i kjøleskapet.

På lageret står det ekstra varer, rengjøringsmidler, osv.

Hold det ryddig og rent.

Brusskapet i kiosken skal alltid fylles på, både under vakt og når du er ferdig på vakt.

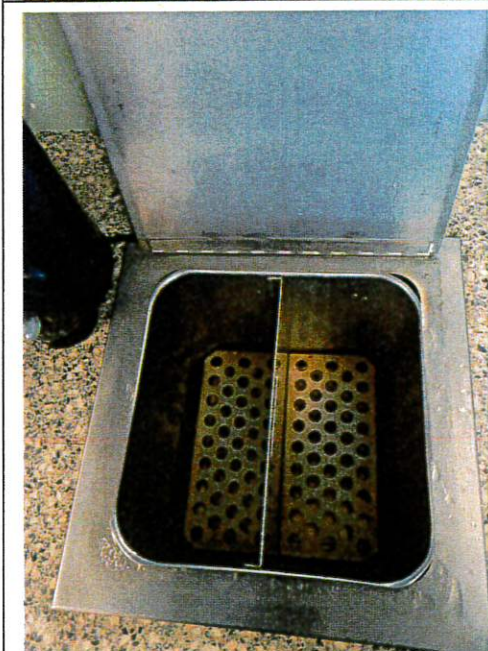


2. Kaffe

- Sett i støpsel på kaffetrakteren med en gang du kommer
- **1 ½ kopp til 2 liter vann. Den ene plastmuggen er merket med to streker der det står kaffe. Først fyller du opp til det øverste merket, deretter fyller du opp til det nederste merket.**
- Det er en bryter bak på kaffetrakteren. Denne skal ikke røres, men om noen har slått den av likevel, skal den peke opp. Vi benytter støpselet, til å slå trakteren av og på.
- Kaffetrakteren bruker lang tid på å bli varm, Ca 15 min. Det lyser svakt grønt foran på kaffetrakteren, når den er varm. **Ikke hell i vann før det lyser grønt!** (Heller du vann før den lyser grønt, kommer det kun sølevann.
- Kaffetrakteren er gammel og dårlig, det renner en del vann ved oppstart. Pass på og tørk opp rundt maskinen.
- Sett kaffekanne rett under i kaffetrakteren, før du helle opp i vann på toppen av trakteren. Beholder til kaffefilter settes inn i et spor, øverst på trakteren over kaffekannen.
- Filter og kaffe skal være i boksen ved siden av kaffetrakteren. Det er filter og mer kaffe på lageret.
- Alle kaffekanner og pumpene, skal skylles etter bruk.
- Alle kaffekanner skal stå ryddig i hjørnet innenfor kaffetrakteren.

3. Pølser

- Når du kommer, må du løfte opp beholderen inne i pølsekokeren og se at det er nok vann som dekker varmeelementet i bunnen. Vannet skal dekke hele varmeelementet
- Sett i støpselet for å starte pølsekokeren.
- Det er også en bryter foran på pølsekokeren, MEN denne skal ikke røres. Om den ikke blir varm, må du sjekke at denne bryteren står på «on». (trykke knappen i front på pølsekokeren ned)
- Fyll vann opp til rett under ristene i beholderen der pølsene skal ligge i to kammer. Vannet skal gå til helt opp under risten.
- Er det kamper og stor aktivitet i hallen, pass på å ha pølser klare til pauser osv.
- Det tar ca 15 min fra du legger pølser i varm pølsekoker til pølsene er varme.
- Du kan legge frosne pølser rett i beholderen, men det må da beregnes mye lengre tid før pølsene er klare. (Om du har dårlig tid, koke opp en kjele med vann og trekk pølsene i kjelen, før du legger de over i pølsekokere.)
- Er pølsene frosne, legg de først i en kjele med kaldt vann, før du legger de i pølsekokeren.
- Ikke legg for mange pølser om det ikke er stor aktivitet i hallen. 3- 4 pølser er greit å starte med, så etterfyller du ved salg
- På en vanlig dag, går det lite pølser, ca 3-6 stk. Det selges mest pølser de dagene det er kamper, frigåing, grupper med de minste barna og i helgen.
- Få oversikt over aktiviteten i på din vakt på skjermen i spisesalen. Ikke legg i flere pølser om det er lite aktivitet utover kvelden. (pølser som må kastes medfører stort svinn)
- Ketchup og sennep står i kjøleskapet og skal settes tilbake dit etter endt vakt. Det skal også være mer på lageret om det går tomt.
- Stekt løk, ketchup og sennep, settes på rundt fat på disken til høyre.
- Lomper og pølsebrød skal ligge i det lave kjøleskapet rett ved inngangsdøren,
- Stekt løk skal stå i det samme kjøleskapet. (Evt. på lageret)
- Pølse papir ligger i hylle under pølsekokeren.
- Sett ut pølseholder på disken.



PØLSEKOKER

Oppstart:

- Sett i støpsel
- **NB – Pass på at det er vann som dekker varmeelementet i bunnen av pølsekokeren. (bilde 1)**
- Beholderen har to kammer med rister. Vannet skal opp til risten, ikke over.
- Det tar lang tid før pølser blir varme, så legg i med en gang. Sjekk hva som foregår i hallen, er det en dag med bare treninger, legg i max 3-5 stk, er det kamper og turneringer, legg i noen flere.
- Pølsene bruker ca 15 min på å bli varme fra tint tilstand.
- Er pølsene fryst, legg de først i en kjele med kaldt vann for å tine opp.

Avslutning:

- Vask innvendig beholder og rister i oppvaskmaskinen
- Trekk ut støpsel

4. Toast

- Om det ikke ligger toast i kjøleskapet, eller du går tom, så ligger det ferdig smurte toast i fryseren.
- Når det er mindre enn en ½ pakke toast, ta ut ny pakke fra fryseren og legg i kjøleskapet. I helgen eller dager med stor aktivitet, ha alltid to pakker tint og klare.
- Legg toast i toastjernet, legg på lokket. Den er ferdig etter noen minutter, når osten er smeltet og smøret «svetter» gjennom loffskiven.
- Papir til toast ligger i hyllen under toastjernet.
- Bruk stekespade til å ta ut toasten.
- Det er mulig å steke frossen toast, men det tar litt lengre tid.
- På noen vakter, må det smøres toast.

Slik smører vi toast i HL hockey kiosk:

Ta ut alle skivene i loffposen

Dekk benken med aluminiumsfolie

Kast begge skalkene

Legg alle loffskivene utover folien

Smør smør på alle skivene

Strø litt piffikrydder på alle skivene

Legg en skive skinke og en skive ost på annenhver skive og brett sammen

Legges tilbake i brødposen som lukkes

Legg deretter direkte i fryseren.



TOAST

Toast skal ligge ferdig smurt i fryser.

Er det lite igjen etter din vakt (1/2 pose eller mindre) må du ta ut en frossen og legge i det lave kjøleskapet ved inngangen til kiosken.

Noen vakter må smøre toast. Det er enkelt og gjøres på denne måten:

1. legg folie utover benken
2. Ta opp en pose med toast og legg de utover
3. Kast skalkene
4. Tynt lag smør på alle skiver
5. Lite dryss Piffikrydder på alle skiver
6. Skinke og ost på annenhver skive
7. Brettes sammen med skive uten pålegg
8. Legges tilbake i pose, som lukkes
9. Legg i fryser



5. Vafler

- Vafler stekes ved siden av toastjernet. Vaffeljernet skal stå på brett, dekket med aluminiumsfolie.
- Det er lurt å starte å steke noen vafler med en gang og spesielt om det er stor aktivitet i hallen, kamper, skøyte og hockeyskolen eller unge lag på isen.
- Vaffeljernet fungerer best å styrke mellom 5-6.
- Vafler er best når de er nystekte, men ha alltid noen ferdige og begynn å steke vafler FØR det er pauser i kamper og FØR unge spillere f.eks skøyte og hockey skolen er ferdige på isen. En vaffel tar ca. 2min å steke, stek opp vafler FØR treningsgruppene er ferige på sine treninger og Før det er pauser i kamper.
- Sett ferdig stekte vafler på et fat på disken og dekk med folie
- Syltetøy og sukker settes på eget fat. Fyll små boller med syltetøy, ikke sett plastboksen på benken.
- Det står syltetøy i kjøleskapet og på lageret.
- NB – Husk å rengjøre vaffeljernet etter bruk og vask godt rundt stekeområdet.
- Det selges alltid mer om disken ser innbydende og hyggelig ut.
- Om du går tom for vaffelrøre, står det som regel mer på lageret.

6. A-lags kamper

Start opp alt som vanlig, og sjekk når kampen begynner. I forbindelse med A-lagskamper, er det noen oppgaver som skal gjøres i kiosken og av de som har vakt. Det er lurt å fordele oppgavene og starte på denne måten:

12. KAFFE før kamp

Sett først på kaffe til eget salg, deretter gjør klar 2 store kaffekanner og 1 liten kanne.

Disse skal fordeles slik:

1 stor kanne til hjemmelaget

1 stor kanne til bortelaget

1 liten kanne til dommerne

Ofte skal disse også fylles opp under kampen, da kommer noen opp med disse for påfyll. Det er derfor veldig viktig å alltid ha to kanner fulle i kiosken til salg og ikke gi ut de kaffekannene det står «kiosk» på.

13. FRUKT før kamp

Noen fra A-laget leverer frukt til kiosken. Denne frukten skal kuttes opp og legges på fat med aluminiumsfolie under og dekket med plastfolie.

Dette må gjøres med en gang det blir levert i kiosken.

Ta frem 2 stor og 1 lite brett/fat.

Dekk de med aluminiumsfolie.

Frukten skjæres opp og fordeles på denne måten:

4/10 hjemmelag

4/10 bortelag

2/10 dommere

Fatene med frukt, blir hentet av noen fra A-laget og levert ut i garderobene.

14. Dommere har avtale om å fa brus med toast eller pølse i kiosken. Det er helt greit om det heller ønsker vaffel eller noe annet å spise, som sjokolade, nudler osv.

Om det er maskoter på kampen, får de også enten pølse/toast/vaffel og brus.

15. Noen ganger blir kiosken bedt om å skru av alt lys, når lagene går på isen. Du finner lysbryteren til spisesalen i den ligge mellomgangen rett utenfor kioskdøren. Brytere på kjøkkenet er på innsiden ved inngangsdøren og inne på lageret.

16. **VÆR KLAR TIL ALLE PAUSER.**

Det er en del salg før kampstart og deretter er det viktig å være klar med pølser, kaffe og vafler til pausene. Det er to pauser i en kamp.

Klokka kan du se fra vinduet på lageret, så senest 10 min før pauser, pass på å steke opp vafler og ha varme pølser klare.

Pølsesalget avtar mot slutten av kamp, så de er første og andre pause det er mest salg.

7. Skøyte og hockeyskolen

- Det er ofte høy aktivitet i kiosken på denne dagen
- Det kommer mange små barn og det er viktig at det er nok vafler, pølser og toast til alle og det er veldig viktig å ha dette klart når skøyteskolen avslutter. Da kommer det et «rush» med en gang.
- Sjekk tiden når skøyteskolen er ferdig. Dette ser du på skjermen i spisesalen.
- Start senest 40 minutter før skøyteskolen er ferdig med å steke opp vafler og legge i pølser. (Det er for sent når istiden til skøyteskolen er ferdig.)
- Det er lurt å ha minst 2 kanner med kaffe klart

8. Betalingsløsning

- Slå inn varene på ipad, velg deretter kort eller vipps og følg instruksjonene.
- Det ligger et eget hefte som forklarer betalingsløsningen i detalj under disken i kiosken, men den er meget enkel å bruke.
- Vi godtar kontant betaling, men ønsker Vipps eller kort, derfor er det ikke veksel i kiosken. Legg kontantbetaling i koppen under disken. Er det mye kontanter i kiosken, kontakt kioskansvarlig på mob. 977 03 767.
- Du behøver ikke gjøre noe oppgjør når du er ferdig på vakt.

9. Dommere for serierunder og kamper for yngres

- Dommere får følgende i kiosken når de dømmer serierunder og kamper for bredde (yngres)
- 1 drikke og 1 valgfri: toast/pølse/sjokolade eller vaffel
- Dommere for A-lagskamper – se eget punkt om A-lags kamper.

10. Avslutning av vekten

1. Fyll opp brusskapet
2. Fyll på varer som Pringels, nudler, sjokolade osv
3. Ta ut toast fra fryseren, slik at det alltid er en toastpakke klar til neste vakt.
4. Om det er tomt for lomper, pølsebrød osv, så ta ut av fryseren og legg i kjøleskapet (det lave ute ved kioskdissen)
5. Tøm ALLE søplebøtter og sett i nye poser. Søppel kastets ved parkeringsplassen. Nøkkel til containeren henger sammen med nøkkelt kortet.
6. Dra ut ALLE stikkontakter (de samme som du satt i når du kom) kaffetrakter, vaffeljern, toastjern, pølsekoker, vannkoker osv.
7. Ta opp innvendig beholder i pølsekokeren. Den skal skylles og vaskes, og settes til tørk til neste vakt.
8. Sjekk at komfyren er avslått.
9. TØM ALLE KAFFEKANNER og skyll de med vann. Skyll gjennom pumpene og legg de i metallbollen ved kaffekannene.

10. Vask over alle benkeplater, skyll skikkelig opp kluter og heng til tørk. Ikke sleng kluter i vasken!
11. Vask gulvet på kjøkkenet
12. Gå over alle bordene i spisesalen med en klut.
13. Gulv i spisesalen skal feies etter alle vakter, ellers så hoper det seg opp med skitt.
14. Mandag og fredag skal gulvene i spisesalen vaskes. Det er enkelt å gjøre dette underveis i vekten, når det er litt rolig.
15. Lås døren med kortet. Det lyser rødt når den er stengt.
16. Nøkkelen skal ALLTID henge på banemannens kontor.



Rydd klart til neste vakt.

Alt som står på disken i åpningstiden og som ikke skal stå i kjøleskapet eller vaskes, setter du under benken, når vakten er over.

Sørg for at det er ryddig og rent.



Gulvet på kjøkkenet skal vaskes etter alle vakter.

Tirsdag og fredag skal også gulvet i spisesalen vaskes.



Bøtter, vaskekoster osv finner du på lageret og under oppvaskkummen.



Kjøkken.

Det er viktig at alt blir vasket etter bruk.

Alt skal settes tilbake der det sto

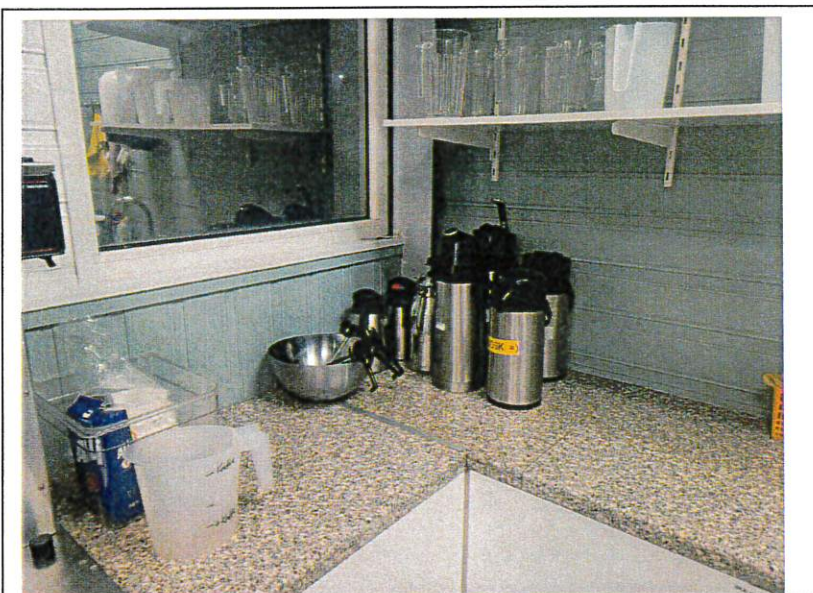
Skyll alle kaffekanner etter bruk.

Skyll også pumpene til kaffekannene og legg de i metallbollen.

Slå av oppvaskmaskinen

All søppel skal ut i containeren.

Nøkkel til containeren henger på samme knippe som nøkkelkortet til kiosken.



NB: Nøkkel til kiosken skal alltid henges tilbake på banemannens kontor. (Trelist på vegg med nøkler)