

## Snogeröds IF kiosk säsongen 2026

Var på plats i tid, ca 45 minuter innan första matchen. Dörrarna till kiosken/köket ska hållas stängda under öppettiden. Öppna ej kioskluckan förrän allt är klart. Kiosken stängs en stund efter sista matchen då många stannar kvar och handlar efter ombyte.

Kiosken tar både kontanter och swish. Kontant växelkassa hämtas enligt överenskommelse eller finns på plats, den får aldrig lämnas utan uppsikt. Kiosken har flest gäster i pauser, halvlek och efter matcher.

Tvätta händerna ofta istället för att använda handskar då du inte känner när handskar är smutsiga/kladdiga. Handsprit finns också men **att tvåla ofta är bäst**.

### Öppning

- koka kaffe och fyll upp 3 termoskannor. Dagar då det spelas många matcher kan en stor silvrig termos med kran användas. Fyll då upp den med ca 5 kannor kaffe. Kaffet går åt och får fortsätta kokas och fyllas på under dagen. Mjök finns i kylan.

- ställ in dryck som ska kylas i kylskåpet.

- ta fram kakor, choklad och annat sött/snacks och duka fram på de höga silverfaten.

- ta fram tepåsar, servetter, pappersmuggar och ev tallrikar.

- sätt ugnen på 100 grader om korv ska stekas i kiosken. Ta fram plåt och bakplåtspapper. Korvarna värms i ugnen för att bli **varma**, innan de steks på det **MYCKET** varma stekbordet. Inte för många åt gången!

- fyll 3-5 dl i vattenkokaren, koka ej om vatten.

Ställ fram exempeldryck och annat av det som säljs för dagen synligt i luckan.

#### Grilla korv och/eller hamburgare utomhus:

Förbered och tänd grillen i god tid. Gör rent gallret/bränn av det ordentligt.

Korven/Hamburgaren betalas i kiosken och kunden får då brödet och hämtar korv/burgare hos den som grillar.

Senap, ketchup, dressing, torkad lök, grönsaker om det finns samt socker, servetter och teskedar ställs fram på det vita extrabordet (finns inomhus som du ställer ut). Kom ihåg bestick till tillbehör. Alla tillbehör tar kunden själv. **Viktigt att detta bord hålls rent och snyggt under dagen.**

### **Om nudlar säljs:**

Vatten kokas upp i vattenkokaren bredvid mikron. Koka inte om vatten, ta nytt vid ny beställning, det räcker med ett par dl per gång. Informera kunden om att det tar ca 3-5 minuter att få nudlarna och sen ska de svälla i 1 minut innan det går att äta. Lämna med en trägaffel.

### **Om toast säljs:**

Toasten ligger färdiga i frysen. Ta fram efter hand, låt ej ligga framme och tina. Toasten säljs i kiosken på en papptallrik men värms av kunden på terrassen. Ställ ut det vita extrabordet, **torka av** och ställ toastjärnet på en bricka. Koppla strömmen med förlängningsladd inifrån. Kom ihåg tång att lyfta upp den varma toasten med. **Viktigt att detta bord hålls rent och snyggt under dagen.**

### **Kioskvagn:**

Vi har även en kioskvagn! Fyll vagnen med varor och sälj ute runt planen.

## **Stängning**

Korv, hamburgare, toast och bröd som ej blivit tillagat packas in och läggs i frysen. Färdiggrillat slängs. Försök därför att inte grilla för mycket åt gången. Bra att tajma med pauser och matchslut. Toastjärn, stekbord, termosar, grill och ugn som använts skuras/torkas/diskas.

Dryck och allt övrigt plockas undan och läggs tillbaka på sin plats i skåpet. **Kortast datum alltid längst fram.**

Köket torkas av och golvet sopas. Har extrabord använts utomhus torkas det av och ställs undan.

### **Se över alla omklädningsrum och toaletter.**

Grovstäda av, töm sopor och fyll på torkpapper/toalettpapper så de är helt i ordning.

### **Till sist töms alla sopor**

- invändigt i köket
- utanför kiosken
- runt planen
- nya påsar/säckar sätts i behållarna.

Rengöringsmaterial och handskar finns bakom luckan ovanpå skåpet med läsk och choklad.

Vid frågor, ring Emma Lack 0709-448917