



Café instruktioner

1. Ta med hembakat

Vi vill att ni alltid tar med något gott hembakat när det är er tur i café.

2. Öppning av café

För att komma in i café så behövs nyckeln som finns i basement.

För att komma in i basement så behövs tagg med behörighet till basement, be ledarna för ditt lag om om hjälp att hämta nyckeln.

Nyckeln finns i värdeskåpet direkt till vänster i Basement - Kod: 1979#

3. Att göra vid öppning:

- Sätta igång korvvärmeriet
- Sätta igång kaffebryggaren (en påse kaffe till en hel kanna)
- Ta fram de vepor som finns i hyllan bredvid kylan. (Dessa sätts upp framför hissen och väggen mitt emot café)
- Ta fram växelkassan
- Ställa i ordning varor på bänken och kontrollera så det finns tillräckligt med varor i café.
- Ta bort "listen och öppna luckan)

4. Växelkassa

Kassaskrin finns i det smala överskåpet kängst in i café. Skrinet ska innehålla en växelkassa på 400kr. Skrinet ska även innehålla redovisningslappar och insättningspåsar för bankning.

5. Vid början av varje pass

- Häng av dig ytterkläderna
- Endast personal inne i café - Inga barn!
- Ta av armband, klockor och ringar. Tvätta händerna med tvål (glöm inte att göra detta regelbundet under passet).
- Kontrollera att allt är städat, diskat och rent.
- Är diskstället fullt? Ställ upp det i skåpet.
- Tar något viktigt slut under dagen så som mjölk, kaffe eller korv - Köp på ICA med växelkassan om det går.
- Miljö och Hälsa - Håll i sär uppgifterna pengahantering/livsmedel

6. Stå i café under dagen

- Tar någon viktig vara slut så som kaffe, mjölk eller korv - använd växelkassan och handla på ICA. Lägg kvitto i kassaskrinet.
- Kolla till läktarna och töm papperskorgarna efter behov under dagen. Sopsäckar finns i café och ska sedan slängas i de gröna sopkärlen vid förskolan ovanför hallen. Sopkärlen står bakom förskolans uteförråd. Nyckel till städförråd finns på samma nyckelknippa som till café.
- Torka regelbundet av inne i café.
- När ni går av ert pass se till att lämna i samma skick som när ni kom samt ta med och släng sopor och Wellpapp (se punkt 7)



Café instruktioner

7. Stängning av cafét

- Plocka i ordning inne i cafét så det ser snyggt ut
- Diska allt som behöver diskas och ställ i diskhon.
- Töm kaffekokaren och diskka kannorna och skölj ur termosarna.
- Töm korvvarmeriet och disk ur korvbyttan
- Grovstädning ska göras i korridorer samt på läktarna. Papperskorgarna ska tömmas och slängas i de gröna sopkärlen vid förskolan ovanför hallen, står bakom uteförråden.
- Kartonger och Wellpapp ska slängas utanför Rydsbergsskolans Bamba.

8. Redovisning

- Allt du behöver för ekonomiredovisningen ska finnas i skrinet.
- När du redovisat och lagt sedlar med valör 100kr + i bankpåsen så ska dessa "bankas" i Sparbankens servicebox i Lerums centrum. Kod. 4280
- Mynt + 20:or och redovisningsblanketten läggs i Brevlådan i cafét under diskbänken.

9. Lås

- Lås caféluckan både med låset och med listen.
- OBS Glöm ej ta med nyckeln och lägga i värdeskåpet i Basement

Kaffekokare

- Kokaren ska stå till höger på bänkskivan ut mot cafédörren.
- Allt kaffetillbehör finns i skåpet under.
- En påse Kahls kaffe till en hel kanna(2,25dl pulver till hel kanna)
- Häll vattnet ner i locket, sätt i filter + häll i kaffepulvret i filtret, sätt på kokaren.
- Häll på kaffe i serveringstermosarna och ställ ut tillsammans med tillbehören(Muggar + socker + mjölk + träskedar) så att kunden kan servera sig själv efter betalning.
- Använd kaffesump slängs i papperskorgen.
- Aktiver timern när kaffekokaren sätts igång. Timern går på under 4h.
- Vi stängning, glöm inte göra rent kokaren och kannorna samt dra ur sladden.

Korvveriet

- Sätt på korvvarmeriet genom den gröna knappen nedanför. Vattnet ska hålla 70 grader.
- Häll i vatten under korvlådan nere vid värmeslingan. Häll så pass mycket att korvlådan flyter en centimeter ovanför kanten.
- Häll sedan i lagom mängd vatten i korvlådan. Det kan ta lite tid att värma upp vattnet.
- Titta i första hand efter korv i kylan, är det slut där så finns det i frysen i basement.
- Separera färdiga korvar från de du precis lagt i. Ta stickprov på första korven med termometern. Vi serverar korven vid temperatur 70 grader.
- Låt kunden själv ta ketchup och senap.
- Vid stängning, skölj noga ur korvbyttan. Vattnet under byttan kan ligga kvar och tömmas först under söndagen.