



Instruks for kioskvakt ved seriekamper.

Onsdag før arrangement:

Kontakt kioskansvarlig; Hilde Bakkeløkken tlf.: 90 96 73 52 for avtale om henting av kioskvarer og kasser.

Send melding til vaktene for å minne dem om arrangementet/kampen og pass på at vaffelrøre og kaker blir levert.

Det skal minimum være to vaffelrører ved hvert arrangement (3 kamper eller fler).

Ved 1 og 2 kamper selger vi kun kioskvarer sammen med billettene. Det enkleste her er at noen tar med seg kake, og selger kaffe og noen kioskvarer som hentes i høyskapet på kjøkkenet (nøkkel ligger i kassa).

Arrangementdagen:

Hallansvarlig, billettselger og kioskvakter må møte når hallen blir åpnet – **1 time og 15 min** før kampstart.

Lagene kommer ca en time før kampstart, og da skal kiosken være åpnet og kaffe & vafler klart til salg.

Rigging av kiosk:

- **For å aktivere stikkontakter – trykk på rund bryter ved åpning til kioskluke.**
OBS: Denne slår seg noen ganger av og må aktiveres på nytt.
- **SETT PÅ KAFFE, VAFFELJERN OG EVT. PØLSEVANN MED EN GANG.** Alt av tørrvarer som prislister, kaffekopper, kaffe, servietter, syltetøy, nøtter, sjokolade o.l. er låst inn i høyskapet på kjøkkenet – nøkkel ligger i kioskkassa. Dette skapet tilhører Teie Håndball og alt som blir tatt ut herifra må tilbake på plass etter bruk.
- Kjør opp gitteret så fort kaffe og vafler er klart.
- Brus står i brusskapet på «bakrommet». Sett en av her type brus oppå et overskap, slik at kundene lett kan se utvalget.
- Sett litt av alle varene frem på disken, husk at det skal se delikat og innbydende ut. Pass på å tørke vekk gris fra disken underveis!

Gi beskjed når det begynner å bli lite av enkelte produkter!

- **Kaffetrakter.**
- Hell vann over «gitteret» på toppen av trakteren.
- Det skal være 1,5 pappkrus med kaffe til en full kolbe.
- **Vaffeljern.**
- Et dobbelt jern står i rommet ved brusskapet.
- Bruk smør i sprayform før hver steking (står i høyskap).
- **Pølsekoker.**
- Kok opp vann på komfyren.
- Hell vannet oppi og slå på pølsekokeren.

Teievafler * Grove

2 liter melk
 5 egg
 100 gr. sukker
 1000 gr. hv.mel
 500 gr. grovmalt hvete
 250 gr. smør
 2 ts bakepulver
 4 ts kardemomme

Rydding:

- Alle varer som er tatt fra skapet skal tilbake på plass, ingenting av Teie's eiendeler/varer saker skal stå igjen på benken.
- Vaffeljern vaskes med fuktig klut og settes tilbake på bakrommet.
- Pølsekoker skal tømme og skylles og settes i nederste hylle på bakrommet.
- Kaffekolbene skal skylles og brukte filtere skal kastes. Kaffekanner skal skylles og settes inn på bakrommet.
- Det som er igjen av ferskvarer, som pølser, pølsebrød, lomper, frukt, kaffebløte o.l. skal plasseres i grønn eske (finnes på bakrommet), denne skal leveres av hallansvarlig til kioskansvarlig sammen med kasser og nøkler.
- Alle benkeflater skal vaskes grundig og gitter kjøres ned.
- Gulvene skal kun sopes (kost og feiebrett står på bøttekott i kjøkkenet).
- **Husk at det kommer andre etter oss – så det er veldig viktig at kjøkkenet er rent og ryddig.**

Alt av søppel skal tømme og bæres ut i kontainer på slutten av dagen – nøkler ligger i vinduskarmen på kjøkkenet !

GOD VAKT !