



Instruks for kioskvakt ved seriekamper.

Før arrangementsdagen:

Sette seg inn i klubbens smittevernrutiner og påse at disse blir overholdt under arrangementet.

Påse at de som er satt opp til å ta med vaffelrøre & kake er informert om dette.

Arrangementsdagen:

Hallansvarlig, billettselger og kioskvakter må møte når hallen blir åpnet – **1 time og 30 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 og benkeskap på kjøkkenet – nøkkel ligger i kioskkassa. Disse skapene tilhører Teie Håndballklubb 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 hver 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!
- Påse at kafeteriadel er ren og ryddig til enhver tid. Bord skal ryddes og vaskes underveis i arrangementet og gulv skal sopes jevnlig.
- Sjøppelkasser i ved tribune og i kafeteria skal tømmes ved behov.

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).

- **Pøsekoker.**
- Kok opp vann på komfyren eller i vannkoker.
- Hell vannet oppi og slå på pøsekokeren.

Teievafler

2 liter melk
5 egg
250 gr. sukker
1,5 kg. hvetemel
250 gr. smør
4 ts bakepulver
4 ts kardemomme

Rydding:

- Alle varer som er tatt fra skapet skal tilbake på plass, ingenting av Teie HKs eiendeler/varer skal stå igjen på benken.
- Vaffeljern vaskes med fuktig klut og settes tilbake på bakrommet.
- Pøsekoker skal tømmes og skylles og settes i nederste hylle på bakrommet.
- Kaffekolbene skal skylles og brukte filter skal kastes. Kaffekanner skal skylles og settes inn i høyskapet.
- 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 benkflater 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 tømmes og bæres ut i kontainer på slutten av dagen – nøkler ligger i vinduskarmen på kjøkkenet!

GOD VAKT!