



## Kioskvakt helg

### Å gjøre når man kommer:

- Sett på iZettle (ligger i boks i skap 1)
- Kok opp kaffe
- Sett på stekeovn 220 grader (varmluft – til Pizza)
- Stek opp vafler 4/6 stk (Se an i forhold til antall kamper i hallen)
- Klubbens kioskansvarlig, Per Anders, gir beskjed til lagets kioskansvarlig om hva som skal serveres av Ciabatta, pølser etc. Dette fordi det vil variere etter antall kamper.
- Stek opp tinte kanelboller, etter behov (ikke alt på en gang) Ta frem flere brett til tining hvis det er mange kamper.
- Smør opp og stek ciabatta og toast (se an antall kamper etter hvor mye dere steker opp)
- Kok opp pølser fra ca klokken 10:00 (max 2-3 i starten) (Gjør klar pølsekoker med vann ca. 30 min i forkant (les instruks festet på pølsekokerlokket)

### Settes frem på salgsdisk:

- Ciabatta, toast og potetgullstativ
- Vestlandsløfse, Wasa Sandwich, Kokosrull, Godis og Mellombar

### Settes frem på kjøkkenøy

- Kanelboller, sjokoladestativ, muffinsstativ, kaffebeger og vafler

### Settes frem på kaffebord

- Kaffekanne, te, sukkerbiter, syltetøy, kaffemelk, ketchup, sennep, stekt løk og servietter

Stativ med nudler/rett i koppen plasseres FORAN salgsdisken.

- Alle må bidra med å fylle opp brusskap ved behov.
- Finner du ikke varen på bakrommet, sjekk lageret i Langhushallen under tribunen.
- Vi har 4 fryserer. En under tribunen i Langhushallen, en på bakrommet og 2 på avfallsrommet.

### Å gjøre før du går:

- Merk vaffelrøre og toast som skal brukes senere med produksjonsdato, etiketter finner dere i plastboks i skap 1.
- Alle som går av vakt, må tømme søppel og papp i containerne.
- Kiosknøkkel leveres til neste person som skal ha kioskansvar. (Hvis de ikke kommer legges nøkkel i grønn postkasse på vaktrommet)

**Kioskansvarlig:** Per Anders Huus

**Mobil:** 930 12 009