**Rutiner för kiosken**

Förberedelse påbörjas 45 min innan matchstart.

Kiosken ska vara öppen och färdig senast 10 minuter före matchstart och ska vara öppen 30

minuter efter matchens slut.

**Var noggrann med din handhygien när du är i kiosken.**

**Det finns handsprit och engångshandskar, byt och sprita ofta.**

**Öppning av kiosken - förberedelser:**

1. Tagg till kiosken finns hos lagets lagledare/ Tränare. Öppna nyckelskåpet bakom dörren med samma tagg som för dörren. Här finns nyckel till kiosken, dvs. jalusi, kyl, frys och skåp
2. Sätt på vatten till kokkorv. Fyll vattnet ovanför mini markeringen
3. Sätt på kaffe
4. Förbered din telefon med Taempay
5. Ställ fram er medhavda fika och övriga produkter, som finns i kioskens skåp samt kyl/frys
6. Öppna jalusiet genom att vrida nyckeln tills det åker upp och stannar av sig själv. Öppna fönstret och sätt fast detta.
7. Sätt ut burkinsamlingen och soptunna utanför kiosken
8. Starta försäljningen

**Värmning och hantering av korv:**

Kontrollera om det finns korv i kylen, med datum max 4 dagar, annars öppna en ny burk.

Koka 2 omgångar vatten i vattenkokaren och häll i vattnet i korvvärmaren så vattnet är en bit ovanför minimarkeringen. Komplettera med kallvatten till ca. 70°C, som är perfekt temperatur för att undvika att korven spricker. Vattnet får inte koka!

Tryck på timer och starta korvvärmaren. Kontrollera att temperaturvredet står vid markeringen.

Tillsätt salt, 10 kryddpepparkorn och 2 lagerblad.Lägg i ca 6 - 10 korvar åt gången så vi slipper kasta korv som ingen köper. Det går fort att värma upp korven. Korven blir klar att serveras på några minuter.

**Varmhållning**

Korven får varmhållas i max 2 timmar på minst 65º, sedan skall den kastas.

Glöm inte att korvvärmaren går på timer, den slår av efter 120 min.

Kontrollera regelbundet att vattnet håller minst 65º. Använd digitaltermometern på väggen.

**Korvbröden**

Korvbröden ligger i frysen och tinas på bänken eller försiktigt i mikrougnen.

**Servering av korven**

Servera korven i en servett. Viktigt att tänka på handhygien när du serverar korv. Använd gärna handskar. Senap och ketchup få kunden lägga på själv.

**Koka Kaffe / Te/ varm choklad**

Fyll kannan till markeringen med vatten, häll sedan vattnet i luckan högst upp på bryggaren.

Sätt i kaffefilter och fyll med 13 mått kaffe till full kanna vatten.

Tryck på knappen till höger så startar bryggningen.

Glöm inte att kaffebryggaren går på timer i 120 min.

Tevatten och vatten till varm choklad kokas i vattenkokaren.

**Extra förråd**

Fyll på med drickor och festis i kylen från det extra förrådet under bänken så att det alltid finns kalla drycker.

**Stängning av kiosken**

* Kör ned jalusiet tills det stannar själv.
* Överbliven korv som ej har värmt läggs i plastlåda med lock i kylskåpet. Viktigt: Skriv datum på en bit tejp och fäst tejpen på locket. Ställ lådan synlig i kylen.
* Ska det inte vara match på några dagar frys in korven. (för matcher: Titta i Laget.se)
* Överbliven korv som är uppvärmd slängs. Detsamma gäller korvbröden.

**Stäng kiosken i Taempay (Se separat instruktion)**

**Städning**

* Vattnet i korvvärmaren töms ut varje dag och värmaren torkas ur. Använd skrubbsvamp i botten för att få bort proteinet, som lätt fastnar.
* Diska ur kaffetermosarna
* Torka av bänkar och inredning
* Sopa och torka av golvet i kiosken samt bollboden
* Koka vatten i vattenkokaren för varmvatten att städa med

**Töm soporna**

Tag in pant och sopor.

Sopor tas med hem eller slängs i Kareby IS ”sopbinge” vid Kvarnens förskola.

Inga sopor få lämnas kvar i kiosken!!!

(Kareby IS har ingen personal som sköter sopor eller städning)

**Låsning**

**Viktigt 🡪** Lås alla skåp och lägg in nyckeln i det digitala nyckelskåpet. Lås kiosken.

