**Öjebyns Glas & Aluminium cup 9-10 dec 2017**

**Kök**

**Viktig info:**

Finns en spelare i gästande lag (SK Lejon) som har luftburen nötallergi vilket betyder att inget som innehåller nötter ska finnas i matsalen eller i ishallen under helgen, vänligen respektera detta.

Årets meny utgår vi från är samma som ifjol eftersom Tommy inte meddelat annat.

**Köksansvarig:**  Sara Wink 070-20 74 702 (Albin Wink)

Arbetsgruppen består av: Albin Wink (070-20 74 702)

Oscar Lingsberg (072-724 8009)

Melker Landin (070-316 6311, 070-350 0875)

Atle Johansson (070-559 33 81)

Elias Laestander (070-219 56 24)

Melvin Wallinder (070-253 75 17)

Kök & kock (Tommy Forsberg 070-322 62 23)

**Arbetspass lördag:**

Lunch 129 st spagetti och köttfärssås 10.00-14.30 **Albin**, **Oscar  
 Elias**

Middag 129 st kycklinggryta med ris 15.00-19.00 **Atle, Melker**(+ göra kvällsmat: se ”kvällsmat” nedan för antal/lag) **Elias, (Albin)**

**Arbetspass söndag:**

Frukost ca 70 st frukostbuffé 06.30-10.00 **Albin, Oscar  
 Melvin**

Lunch 129 st köttbullar/köttfärssås 09.30-13.00 **Atle, Melker**  **Melvin**

**+ Städ:** 13.00 - det är klart **Alla 6**

**Starttiderna är fasta men sluttiden kan ändras. Vi går hem när vi är klara.**

**Arbetsuppgifter:** Fylla på mat i kantiner, sallad, bröd, smör, dryck, servetter, torka bord löpande efter varje måltid. Ställa i ordning stolar och hålla rent och snyggt vid kantiner och salladsbord, bocka av att alla lag har ätit, **innan** maten plockas bort.

Meny lördag: Lunch – spagetti och köttfärssås

Middag – Kycklinggryta med ris

Meny söndag: Lunch – köttbullar och köttfärssås (blir det över mat blir det buffé). Allt laktos och glutenfritt.

Kvällsmat:Under lördagseftermiddagen görs kvällsmackorna i ordning så att lagen kan ta dessa med sig efter middagen. Mackorna bres med pålägg o läggs i tub- påsarna tillsammans med yoghurt/mjölk samt muggar. **Ansvarig stämmer av med respektive lag som skall ha kvällsmat, om de vill ta med maten direkt vid**

**middagen eller hämta vid annan tidpunkt innan köket**

**stänger för kvällen.**

Gäller följande lag:

Clemensnäs: 24 personer, två mackor per person

SK Lejon: 22 personer, två mackor per person

Malmberget: 19 personer, två mackor per person

Städ:Efter sista ätande lag på söndag återstår städningen. Köket, disken & matsalen städas o skuras, samtliga papperskorgar töms o sopor lämnas på anvisad plats i sopcontainrar ute, diskmaskinerna rengörs och samtliga arbetsbänkar dito. Tänk på att vara många vid städningen under söndag eftermiddag.

**Kontaktpersoner till lagen:**

**SK Lejon**

Hanna Ljungqvist, 076-114 33 86, [lundqvisthanna83@gmail.com](mailto:lundqvisthanna83@gmail.com)

**Malmberget**

Tomas Svensson, 070-693 30 07, [Tomas77svensson@outlook.com](mailto:Tomas77svensson@outlook.com)

**Clemensnäs**

Jocke Oja, 070-207 34 11, [jockeoja@hotmail.com](mailto:jockeoja@hotmail.com)

Svea Leighton, 070-336 69 02, [sveaholmstrom@hotmail.com](mailto:sveaholmstrom@hotmail.com)

**Sunderbyn**

Patrik Nordmark, 070-668 19 97, putte\_nordmark@hotmail.com

**Mat:  
Lunch lördag:**11.15                  Piteå Vit

11.30             Lejon

11.45                  Malmberget

11.45                  Clemensnäs

12.45                  Piteå Röd

12.45                  Sunderbyn

**Middag lördag:**16.00                  Clemensnäs

16.15                  Sunderbyn

16.30                  Piteå Röd

17.00                  Lejon

17.20                  Malmberget

17.30                  Piteå Vit

**Frukost söndag:** 07.30-09.30   
 **Lunch söndag:**  
10.20                  Piteå Vit

10.20                  Sunderbyn

11.00                  Piteå Röd

11.00                  Clemensnäs

12.00                  Malmberget

12.00                  Lejon