## Cafeteria UBG lördag P-99 7-11

##  Söndag P-99 8-11

Cafeterian bemannas med 4 stycken vuxna som under sitt pass ansvarar för försäljning och påfyllning av varor. Tiden för öppnande av caféet är satt till en timme innan matchstart då ni startar upp och förbereder för försäljning. Smörgåsar och toast förbereds av annat lag på morgon, förmiddag (lördag) och på tidig eftermiddag så färdiga smörgåsar levereras av dem till er.

Ett mindre antal sallader finns till försäljning och levereras till cafeterian i lunchtid av Karin Holmberg /Cafegruppen.

Det kommer inte att vara någon försäljning av plockgodis – istället kommer det att finnas mindre stycksaker för försäljning.

Under del av dag (lör 11-17, sön 11-15) kommer grillning av hamburgare och korv att erbjudas. Biljett för hamburgare och korv betalas i caféet och lämnas sedan vid grillningen. Grillning sker utanför UBG´s matsal och sköts av annat lag.

 Försäljning av kaffe och fikabröd erbjuds också i separat kö (egen kassalåda)

Tar varor slut i caféet så kontakta cafégruppen vars telefonnummer finns i anslutning till kassalådan.

Domare kan hämta mat i cafeterian mot inlämnande av kupong men ersättning för dömda matcher lämnas inte ut av er.

Pant för burkar utgår inte under turneringen. Det kommer att finnas flera papperskorgar för både skräp och pantburkar inne i cafeterian.

Två personer ansvarar för kontanthanteringen under turneringen (växla pengar, hämta pengar för bankning) De är de enda som kan komma och hämta pengar i kassalådan. Bild på och kontaktuppgifter till dessa personer finns i kassalådan.

I Cafeterian finns telefonlista med andra behövliga telefonnummer.

Ni ansvarar också för att hålla rent i matsalen under ert pass samt **efter avlösning** göra lättare städrond (tömma papperskorgar, fylla på papper, plocka skräp) i följande lokaler: toaletter utanför matsal, hallentré samt omklädningsrum på entréplan.

Behövs påfyllning av papper så kontakta vaktmästaren i hallentrén, nya sopsäckar finns i caféet.

 Vid dagens slut skall matsalen städas vilket innebär sopning och våttorkning i utrymmet. Soporna slängs i stora containern utanför matsalen – vaktmästaren har nyckel till gallergrinden som omger containern.

Säckar med pantburkar knyts ihop och ställs i utrymmet bakom köket.