



Inventeringslista café

Skriv vad som finns kvar. Ungefärlig mängd räcker. Skriv 0 om det är slut.

Dryck		Antal kvar
Läsk	Coca-Cola	
	Coca-Cola Zero	
	Fanta	
	Fanta Zero	
	Sprite / 7Up	
	Sprite / 7Up Zero	
	Annan: _____	
Mineralvatten	Naturell	
	Citron	
	Granatäpple	
	Annan: _____	
Festis	Apelsin	
	Äpple	
	Päron	
	Annan: _____	

Kaffe och te		Paket kvar
Kaffe		
Te		
Socker		

Mjölk (liter)	Förråd	Kyl
Laktosfri mjölk		
Havremjölk / havredryck		
Vanlig mjölk		

Vid inköp: välj gärna främst laktosfri mjölk och havredryck.

Mat (paket / antal)	Kyl	Frys
Toastbröd		
Ost		
Kalkonpålägg		
Skinka		
Smör / Bregott		
Korv		
Korvbröd		

Korv/korvbröd: antal. Övrigt: paket, t.ex. ½ pkt à 500 g.

Tillbehör (flaskor / burkar)	Förråd	Kyl
Ketchup		
Senap		
Rostad lök		

Snacks	Antal kvar
Kexchoklad	
Russin (små paket)	
Müslibars, t.ex. Corny	
Annat: _____	

Förbrukningsmaterial	Paket kvar
Kaffefilter	
Kaffemuggar	
Servetter	
Omrörare	
Pappersassietter	
Soppåsar / sopsäckar	
Hushållspapper (rullar)	
Toastpapper / serveringsfickor	

Till toastservering kan även kaffefilter användas.

Allmänna cafétips

- Använd öppnade förpackningar först.
- Märk det som fryses in med minst datum, gärna även med innehåll och mängd. Använd det äldsta först.
- Kolla senaste inventeringslista före inköp / beställning – glöm inte frysen.

Vid caféstängning

1. Plocka undan och städa.
2. Inventera: fyll i listan och kontrollen nedan.
3. Fota hela bladet. Skicka samma dag till nästa caféansvarig enligt caféschemat och cafékoordinatorerna.

Kommentarer

T.ex. var varor finns, trasig utrustning eller material som saknas (så som tejp, märkpenna, städmaterial etc.).

Cafékoordinatorerna hanterar fel på utrustning och brist på gemensamt material.

Inventerat och kontrollerat

Hall: _____

Datum: _____

Lag: _____

Kontrollerat: ☐ Förråd ☐ Kyl ☐ Frys

Inventerat av: _____