

	Kioskrutin 2025/2026	Senast uppdaterad 2025-10-03
	Gäller för Arvidsjaur hockeys samtliga lag	Antal sidor 4
	Dokumentansvarig Emma Högdal	

Genomgående för verksamheten i sin helhet är följande ledord:

- **Noggrann handhygien. Tvätta händerna ofta med tvål och vatten i minst 20 sekunder.**
- **Hosta eller nys i armvecket.**

Kiosken är en inkomstkälla för föreningen och vi vill tacka dig för att du ställer upp till att förbättra och hålla Arvidsjaur hockeys kioskverksamhet levande, rolig och lönsam!

Nyckel

- Hämtas hos lagledare

Personal

- Alla som deltar i kioskpass ska läsa igenom kioskrutinen
- GOD HANDHYGIEN – tvål och handsprit finns!
- Använd handskar vid mathantering, undvik att ta på maten direkt.
- Skriv upp namn och telefonnummer på vem som jobbat i kiosken, lista sitter på kylskåpet med läsk.

Tidig match/inställd match

- Om ni vill ta fram hamburgerbröd och korvbröd dagen innan så är det ni själva som ansvarar för detta.
- Om match ställs in med kort varsel ska kioskansvarig meddelas så snart ni vet!

I kioskjobb ingår följande

- **Ta fram fikabröd** ur kylan/frysaren och lägg upp på serveringsfat, genomskinlig med kupa. Gluten/mjölks- & laktosfritt alternativ finns i frysen ta bara fram det du tror går åt. Innehållsförteckning för respektive bakverk ska finnas på burk håll reda på vad du serverar så du kan ge rätt information om innehåll.

- **Till lagen**

- ✓ Innan match gör ni inordning 1 termos kaffe och 3 godbitar (eller så att det räcker till de ledare som är på plats) till både hemma- och bortalag, ställ in i omklädningsrummen så att de har när de kommer.

- **Brygga kaffe:**

- ✓ 1 full kaffekanna med vatten hälls i bryggaren. Filter finns på hyllan ovanför kaffebryggaren. Kaffepulver finns i den grå burken på hyllan. I burken med kaffepulver finns det ett kaffemått, fyll måttet med kaffe **upp till markeringen "kaffekopp". OBS!! Ej fulla måttet,** då blir kaffet väldigt starkt. Brygg så många kannor som du tror kommer att gå åt.
- ✓ Med fördel används den stora kaffetermosen som står på bänken bredvid serveringsluckan. Stoppa i kontakten och slå på knappen så termosen håller kaffet varmt.

- **Koka tevattnen,** fyll vatten i vattenkokaren

- **Hamburgare:**

- ✓ Slå på stekbordet. Ställ båda termostaterna på max. När stekbordet är varmt sänks temperaturen till 175-200 grader. OBS!! De tar ca 20 minuter för stekbordet att bli stekvarmt
- ✓ Slå på fläkt, viktigt att stänga av när ni stänger.
- ✓ Ta fram hamburgerbröd ur kylan eller frysen (görs med fördel direkt ni kommer). Glutenfria bröd finns.
- ✓ Förstek gärna några hamburgare. Dessa läggs i den svarta gjutjärnspannan med lock. Pannan ställs på

kanten av stekbordet för att hålla värmen på hamburgarna. Häll i lite vatten och lös upp en buljongtärning i botten av pannan

➤ **Varma mackor:**

- ✓ Sätt igång mackjärnet, sätt på maxvärme tills järnet är varmt, dra sen ner till ca 175 grader.
- ✓ Ta fram franska ur frysen. Gör någon glutenfri. Var noga med att inte använda samma smörask odyl så att det behålls glutenfritt det som serveras som glutenfritt.
- ✓ Ost och skinka kan även finnas i frysen i små förpackningar.
- ✓ Gör iordning några mackor så går det snabbt att fixa en varm macka vid beställning. På 2 skivor bröd läggs: smör, 2 skinka, 2 ost och grillkrydda. Sen läggs dessa ihop till dubbelmacka.
- ✓ Vid grillning av mackor: De första mackorna kan kräva att ni slår lite flytande margarin eller olja i järnet, lägg i macka/mackorna och tryck ihop handtaget. Efter några minuter är mackan klar. Serveras i hamburger kuvert och servett.
- ✓ Rengör när ni stänger!

Efter stängning

- Hämta in brickor och termosar från sekretariatet och omklädningsrum.
- Frys in kaffebröd, hamburgerbröd och korvbröd..
- Frys in färdiggjorda mackor som blivit över märk med datum och sign.
- Fyll på drickor i kylan, **OBS!! Ställ nya drickor längst bak på hyllorna!!**
- Diska och plocka bort allt du använt. Inklusive mackjärn, stekbord (töm lådan under på fett, aldrig i avloppet), kaffetermos, brickor, kaffekannor osv.

- Släng soporna i soptunna utanför ishallen. Emballage lämnas på återvinningsstation (tomkartonger, hård/mjukplast).
- Torka av bänkar (även de utanför kiosken) och golv (städgrejor finns i det inre kioskrummet och under diskbänken).
- Använda diskhanddukar byts.

LÄMNA KIOSKEN I ETT STRÅLANDE SKICK!!!!

Inköp

- Mindre inköp som måste göras under pågående försäljning (t.ex. om ni får slut dressing), görs på stor-ICA. Visa legitimation i kassan och uppge att det ska registreras på Arvidsjaur hockey. Alternativt använder ni pengar från kioskkassan. Kvittot för detta häftas fast på kioskrapporten.

Bra att veta och lite fler uppgifter:

- Vid **A-lags match & ungdomsmatcher** säljs hamburgare och varma mackor.
- Innan match gör ni inordning 1 termos kaffe och 3 gobitar till både hemma- och bortalag, ställ in i omklädningsrummen.
- Om det är match dagen efter så kan ni lämna fikabröd, hamburgerbröd, "grillfärdiga" mackor, stekta hamburgare, tinad skinka och ost i kylskåpet. Märk med datum och signatur.
- Sekretariatet hämtar kaffetermos i kiosken.
- Vill ta fram hamburgerbröd och korvbröd, fika etc. dagen innan så är det ni själva som ansvarar för detta.

Meddela er lagledare om något är slut eller har strulat.