



Instruktion för Grillen/Kiosken vid A, B och C-plan

Förberedelser

Fredag (inför cupen)

- Samla alla varor som ska till kioskerna i **Hagagården**
- Sätt upp prislister och swishskyltar
- Ta fram grillar, bord och eventuella tak/skydd vid grillområdet.
- Kontrollera att kioskerna är städade och redo för start.
- Förbered tillbehör (i Kiosk A).

Lördag & Söndag (morgonpass)

- **Påfyllning av varor och tillbehör görs varje morgon.**
- Hämta: hamburgare, korv, bröd, dryck, tillbehör, servetter, grilltillbehör, handsprit, kaffe
- Tänd grillarna i god tid.
- Grilla första omgången hamburgare så att **maten är klar till ca kl. 10:30.**
- Kontrollera att whiteboard är uppdaterad och allt är på plats inför dagen

Hygien & livsmedelshantering

- Du får inte arbeta om du är sjuk eller haft symtom de senaste 48 timmarna. Detta gäller även om någon i hushållet varit magsjuk.
- **Tvätta händerna** noggrant före och efter livsmedelshantering samt efter toalettbesök.
- Använd **alltid handskar** när du hanterar mat. Byt ofta.
- **Gluten måste hanteras separat** – gäller särskilt i **Kiosk A** där glutenfritt finns.

Betalning & säkerhet

- Pengar hanteras endast inne i kiosken – aldrig vid grillen.
- Kontanter lämnas efter varje pass till Cupansvariga.
- **Var noga med att kontrollera Swish-betalningar.** Vissa appar kan efterlikna Swish – **tryck alltid** på skärmen för att kontrollera att betalningen är genomförd.



Kaffe

- Kaffebryggare finns i alla kiosker.
 - **Stora kaffebryggaren finns i Kiosk A**, vilket innebär att kaffe kan behöva hämtas därifrån vid behov.
 - Det bryggda kaffet flyttas över i termosar, för att bibehålla god smak.
-



Tillbehör (sallad, tomat, lök) & påfyllning

- Skärs **endast i Kiosk A** och levereras i två satser till kylskåp.
 - **Kiosk B och C hämtar sina tillbehör från A** och fyller på efter behov.
 - Tillbehör kan placeras på bord utanför grillområdet (om vädret tillåter) för självservering – det minskar köbildning.
 - **Påfyllning av varor och tillbehör görs inledningsvis varje morgon, både lördag och söndag.**
-



Uppföljning av varor

- **Om något börjar ta slut – skriv upp det på whiteboarden** (finns i kiosken eller i Hagagården).
 - Detta gäller t.ex. dricka, grillvaror, godis, tillbehör, kaffe m.m.
 - Ett supportteam eller kioskpersonal samordnar påfyllning för att undvika att flera springer samtidigt.
-



Grillning – tider och mängder

- **Starta grillning senast kl. 09:30.**
 - Ha maten klar enligt nedan till **första ruschen ca kl. 10:30:**
 - **Kiosk A:** Minst **120 hamburgare** och **30 korvar**
 - **Kiosk B:** Minst **75–100 hamburgare**
 - **Kiosk C:** Minst **50 hamburgare**
 - Hamburgare grillas frysta.
 - Färdig mat kan varmhållas i värmeskåp alternativt i aluminiumlåda med folie.
-

Bemanning – riktlinjer

- Grill: 2–5 personer beroende på kiosk och tryck (lunchtid = fler personer).
 - Kiosk: 1–3 personer, med ökning vid lunchtid.
 - Vid brist på personal: **Prioritera grillen före kiosken.**
 - Samtliga funktionärer ska bära funktionärsväst.
-

Städning & disk

- Alla kiosker ansvarar för att **diska sina redskap efter sitt pass i Hagagården.**
 - Grillbestick ska rengöras i samband med avslut av arbetspass.
-

Särskilda kioskansvar

Popcorn

Säljs endast i **Kiosk B**

Glutenfritt & Vegetariskt

Glutenfritt finns endast i **Kiosk A**. Vegetariskt (halloumi) finns i alla kiosker.

Kokt korv

Finns endast i **Kiosk A**