Dags för Habo-cupen och här kommer lite information om F-15:s arbetsuppgifter ("Kök/grill"). Era aktuella tider ligger på [https://habocupen.favvos.com](https://habocupen.favvos.com/). Vi kommer inte att skicka ut någon bokning i år eftersom det är ni själva som bokat tiderna.

Plats: I den ordinarie kiosklokalen (den vanliga kioskförsäljningen flyttar till altanen utanför kiosken)
F-15 ska förbereda sallad till grillen samt smörgåsar och koka kaffe.
Det rekommenderas att inte ta med barnen eftersom det kan bli trångt i kiosken samt att knivar används.

Följande personer kommer att få lite ökat ansvar:

Lördag
07-10: Maja Asami
10-13: Moa Renblad Bjelkemyr
13-16: Wilma Haugan
16-19: Linnea Storm Mukwana

Söndag
07-10: Fia Kärnhall
10-13: Julia Tham
13-16: Moa Ejdehag

Ovanstående personer kan kontakta Martin Haugan om det är någon/några som inte dyker upp så försöker eller Martin att få tag i dem. Personerna ansvarar även för att hålla koll på när det behöver fyllas på vid grillen.

Efter passet vill vi även att dessa personer skriver ner hur passet fungerat (var det t.ex. för många/få personer, trångt i köket, lätt/svårt att veta vad som skulle göras, tydlig/bristfällig kommunikation etc.). Skicka informationen till Carl-Magnus via sms eller mail. Informationen är av intresse för att kunna göra anpassningar/förbättringar inför kommande år.

En stor kaffekokare kommer att placeras i kiosken och kaffe ska kokas till kioskförsäljningen på altanen, kioskvagnen samt försäljningstältet vid friidrottsplanen. Förbered termosar med kaffe. Tidigare år har dessa stationer hämtat kaffe själva men om ni har tid över får ni gärna går runt och kolla om de behöver påfyllning.

Råvarorna (bröd, grönsaker m.m.) levereras till kiosken.

Det kommer finnas vanligt och glutenfritt bröd. Håll isär dessa. Alla smörgåsar ska ha smör, ost och gurka. Vissa ska även ha skinka. De färdiga smörgåsarna plastas in. Smörgåsar säljs vid alla försäljningsställen. Försäljningsansvarige (Auring Azizi) stämmer av med den person som har ökat ansvar om det behöver fyllas på någonstans. Det uppskattas gå åt ca 150 smörgåsar/dag.

Tomater och gurka ska skivas. Sallad ska hackas. Förberedda grönsaker ska placeras i varsina kärl/byttor (d.v.s. tomater för sig, gurka för sig och sallad för sig).

Det kommer finns en instruktion om hur hanteringen av livsmedlen ska ske.

Plåster m.m. finns på väggen innanför dörren till kioskens lager.

På lördagen är det viktigt att slå på kaffekokaren direkt kl 7:00 samt se till att smörgåsar är redo till kl 7:30.

Det sista passet för dagen ansvarar för att diska alla köksredskap samt städa kiosklokalen. Skräp sorteras och slängs vid den blå containern nära slöjdföreningens hus.

Mvh Carl-Magnus och Martin