

**GLUTEN OCH LAKTOS INFORMATION**

Alla korvar och hamburgare är gluten- och laktosfria.

Det finns glutenfria bröd i frysen i förrådet. Värm brödet försiktigt i micron. Jobba med en ren tång och ta inte i något annat med tången. Innan ni serverar den glutenfria måltiden – lägg gärna brödet på en papptallrik när ni tillagar det.

När vi serverar vanliga korv/hamburgerbröd så var noga med att det inte kommer ner brödsmulor i värmerierna.

**LYCKA TILL!**

Vid frågor ring Korva-Ronny tfn 073-180 41 53

**STARTA UPP KIOSKEN**

* Start upp stekbordets båda värmekällor.
* Höger sida 200 grader där hamburgare steks
* Vänster sida 250 grader där korven steks
* Starta korv/hamburgar-värmeri – 75 grader
* Starta kokeriet på 70 grader.  
  Fyll på med vatten under korvkantinen så att den ”guppar” lite när man sätter tillbaka kantinen. Kantinen som korvarna ska ligga i ska vara fyll till minst en tredjedel (1/3) med vatten. Glöm inte att salta vattnet.
* Vi använder inget matfett vid stekning. Om ni låter hamburgare få lite stekyta innan ni vänder dom funkar det perfekt.
* När ni börjar steka så starta fläkten på en nivå som ni tycker är lagom. Går även att tända lamporna om man så vill.
* Tvätta händerna innan ni börjar laga mat. Finns förkläde till dom som vill ha.
* Bröd tar ni ut från frysen i den mängd som ni använder. Det går bra att micra bröden lite försiktigt.
* Panta-Mera kartongen och sopsängshållare ska stå vid försäljningsluckorna. Bordet på hjul ska stå under parasollen. På bordet ställer ni alla tillbehör såsom servetter, rostad lök, sallad, dressing, ketchup och senap.
* Parasollerna sätter ni i parasollhållarna (3 st)  
  Skylen som står innanför dörren med korv och hamburgare ska ställas vid ingången till 7-mannaplanen/konstgräs.
* Häng ut flaggorna (4 st). Kolla så det finns servetter i hållarna.  
  Plocka fram godispåsar vid försäljningsluckan så kunderna ser vad vi erbjuder. Läsk behövs inte då man kan se läsken igenom glasrutan på kylen.
* Koka kaffe! Vi använder 1 mått bönor till 2 koppar. Tex vill man koka 10 koppar blir det 5 mått bönor.

**Lycka till!**

Vid frågor ring Korva-Ronny tfn 073-180 41 53



**STÄNGA KIOSKEN!**

* Stäng av strömmen på maskinerna. Glöm inte fläkten!
* OBS! INTE KYLAR OCH FRYSAR!!!
* Skrapa och torka stekbordet rent. Töm fettlådan som finns till höger på stekbordet, i hinken under vasken och diska lådan. Ställ tillbaka den i stekbordet.
* Diska värmeri-kantinen (den går att lyfta upp) och kokkantinen. Sätt tillbaka på plats.
* Diska alla redskap och gör iordning kaffekokaren.
* Överbliven mat täcks med folie och ställs i kylen ute i förrådet. Kvarvarande bröd ställs på hyllan under försäljningsluckorna.
* Torka av alla bänkar och försäljningsytor, sopa golvet
* Bord, flaggor, parasoller och skylten ska in i kiosken. Parasollhållarna ska vara kvar ute.
* Alla tillbehör från bordet ute ska in i kylen i förrådet utom den rostade löken.

**INNAN NI GÅR HEM!**

* Kolla så att alla maskiner är avslagna
* Försäljningsluckorna låsta
* Kylar och frysar är igång
* Larma på innan ni öppnar ytterdörren!
* Gå ut och lås dörren!

**LYCKA TILL!**

Vid frågor ring Korva-Ronny tfn 073-180 41 53