**Arbetsbeskrivning cafeteria Bohus cup 2015:**

* OBS!! Öppna inte förpackningar i onödan. Det som inte är öppnat går att lämna tillbaka om det blir över.
* Smörgåsar görs efter behov under dagen.
* Domarna får hämta den mat/dryck de önskar från café/grill utan kostnad.
* Hygien:
  + Värmehåll inte hamburgare för länge, eftersom de är färdigstekta så är grillen mest för att värma dem. Vid värmehållning använd de plåtbläck och aluminiumfolie som finns med
  + Tänk på att separera pengahantering och färska livsmedel
  + Använd plasthandskar
* Utse en ansvarig som på sista passet på fredag och lördag ringer in för en avstämning av varor i lager så att vi skall kunna fylla på lager i resp. cafeteria.
* På söndagen stänger cafeteriorna efter att sista matchens spelare har duschat och överblivna varor hämtats. Kaffekompaniets termosar och kaffebryggare hämtas separat.
* Kartongen med inventarier skall packas. Den skickas sedan samtidigt med överblivna varor på söndagen. Pricka av på den medskickade inventarielistan. Observera att inventarierna skall vara diskade och iordninggjorda.
* **Städning:**
  + Det är även cafeteriapersonalens uppgift att grovstäda hallen under helgen.
  + Städutrustning finns i varje hall.
  + För sophanteringen kontakta vaktmästare eller hallansvarig.

Ni skall kontinuerligt:

* Kolla av hur det ser ut i omklädningsrum och toaletter, så att standarden är ok. Kolla av toapapper.
* Ta en sväng på läktaren emellanåt och plocka upp skräp
* Självfallet håller vi cafeterian i ett fint skick.

Efter sista matchen:

* Grovstäda omklädningsrum, korridor och läktare

Alla frågor rörande städ besvaras av hallansvarig.

**Kontaktpersoner Cafeteria & Grill:**

Pernilla Gustafsson 0705-119380

Katarina Almström 0702-613492

Jannike Larsson 0702-216950

**Övergripande Hallansvarig: Fredrik Anderberg**

**Hallansvarig:**