 **När cafét öppnas**

**● Hämta cafénycklarna hos vaktmästaren**

 Vaktmästarexpeditionen finns på motsatt sida cafét vid LMA-skylten.

**●** **Brygg kaffe**

Kaffe är alltid det som efterfrågas först. Tänk på att förbereda så att det finns tillräckligt med kaffe i periodpaus och mellan matcher. 1 påse Kahls-kaffe hälls i filterhållare med filter och sätts tillbaka i bryggaren, vatten fylls upp till full kaffekanna och hälls i luckan ovanpå bryggaren, sätt sedan på knappen på nedre delen av bryggaren.

**●** **Tina korvbröd**

Korvbröd finns i stora frysen i förrådet om inte det finns tinat sedan innan i kylen. Tänk på att förbereda för den som kommer efter dig genom att tina upp korv och korvbröd. Använd frysetikett för att märka korven och brödet med datum då den är tagen ur frysen.

**●** **Värm korven**

* Värm korven i stora kastrullen
* Ha koll på temperaturen på vattnet så inte korvarna spricker. Räcker att ha värmen på 2 efter att vattnet har värmts upp ordentligt.
* Salta lätt och lägg i några lagerblad och några kryddpepparkorn (finns i förrådet)
* Ta upp fryst korv från stora frysen om det inte finns tinad i någon av kylarna.
* Lägg i korv med tång (ta ej med händerna!) när vattnet är uppvärmt (tänk på att anpassa antalet korvar till aktivitieten i hallen, den korv som är kvar vid stängning skall slängas)

**●** **Växelkassan**

Ta fram kassalådan från förrådet och följ anvisningarna för kassaapparaten.

**●** **Ta fram LBK-varor från förrådet**

Fyll kyldisken med burkläsk, Gainomax, MER, drickyoughurt, pucko, smoothie, Delicato-kakor och RisiFrutti, ställ fram ketchup, senap, bitsocker, thépåsar, Kahls-muggar, lock, kaffepåsar, filter, samt ca 9 lådor olika sorters smågodis (ta av locken och lägg under lådorna) och godispåsar. Ställ 1 av varje flaskdricka överst på kyldisken då dessa får inte plats inne i kyldisken. Vill någon handla en sådan dricka så finns det kallt i kylen och sälja av. FYLL PÅ ORDENTLIGT I KYLDISKEN SÅ KUNDERNA SER SORTIMENTET = MERFÖRSÄLJNING

**● Rulla upp rullgardinen till godishyllorna**

**●** **Gör ostsmörgåsar och lägg i kyldisken**

Se instruktion på väggen vid beredningsbordet. Bröd finns antingen tinat i kylen eller i någon av frysarna. Smörgåsmargarin, ost och grönsaker finns i någon av kylarna i cafét/förrådet. Tänk på att anpassa antalet smörgåsar till aktiviteten i hallen, överblivna smörgåsar slängs vid stängning. Obs! Alla smörgåsar skall omslutas av plast av hygieniska skäl! Tvätta alltid händerna ordentligt med tvål innan beredning av livsmedel!

**●** **Förbered toast med ost och skinka**

Kontrollera om det finns färdiga toast i kyl eller frys, annars gör nya: Toastbröd, smörgåsmargarin, ost, skinka (ost på vardera sida om skinkan). Lägg i toastern och vänta tills grön lampa lyser (sätt på timern på väggen), ta ut toasten med teflontång och lägg den i en pappersficka avsedd för toast. Toast kan även göras på lediga stunder och plastas in (glöm inte att datummärka).