

Lathund för CAFÉ under MUC

Att jobba i café innebär att du både säljer, gör i ordning sortiment (*tex gör frallor, toast, koka korv, grilla hamburgare*) och håller koll på och beställer mer varor hos logistikgruppen vid behov.

Att tänka på: att stå i café under en cup är betydligt mer intensivt än om man står i cafe vid en vanlig seriematch. Tex så går kaffe åt fort – så fyll termosar, håll koll på hur lång tid det tar att brygga och ha alltid en färsk kanna kaffe redo att fylla på i termosar. Prata ihop er så att ni får till ett bra flöde i hur ni jobbar tillsammans. Slutligen - tänk på att ni är ansiktet utåt för cupen. Glada och nöjda gäster kommer tillbaka – både till café men också nästa års cup.

VIKTIGT! lämna **aldrig** ditt pass innan du lämnat över till ny person. Om bemanning för nästa pass i café uteblir – kontakta ert lagt bemanningsansvariga – eller be hallvärderna om hjälp med att ringa dem som inte är på plats. Detta gäller samtliga positionerna (*sek och hallvärd*)

För er som har det allra första passet under cupen:

Hjälp övrig bemanning med att bygga sarg och ställa iordning hallen/sekretariatet så att matcherna är redo att starta på utsatt tid – detta har alltid prioritet 1. Sätt sedan upp café. Börja med att brygga kaffe i termosar så det är redo.

ATT SÄLJA:

- **Betalning sker med kortbetalning, swish, och kontanter (kontantkassa finns).**
Vi föredrar kortbetalning – då det kostar föreningen mindre.
- **Kolla prislistan noga och gör inga egna ändringar** (priserna är redan uttänkta).
OM det närmar sig slutet av cupen kan ni sänka pris på färskvaror tex ”frallor” men övrigt sortiment ska ej prissänkas. Detta sortiment säljer vi under nästa helgs mini-MUC
- **Det kan bli både ”morgonkafferush” och ”lunchrush” och ”middagsrush” – så tänk på att tillaga/förbered i tid.**

KÖK/GÖRA IORDNING

- **Varmkorv (Almås, Aktiviteten, Västerberg);**
Värm korv försiktigt i 60 C varmt vatten med kryddpeppar och lagerblad. Koka **INTE** vattnet – då spricker korven.
- **Varma mackor (Aktiviteten, Västerberg);**
Tänk på att förbereda toast under ”lugnare stunder” så att dessa är redo att läggas in i ett järn. Lägg 1 ostskiva samt 1-2 skinka per toast. Stapla den förberedda toasten i plastpåsen som förvaras i kyl innan användning.
- **Hamburgare (Aktiviteten).** Hamburgare steks på håll i köket. Förbered gärna inför lunchtid. Skär upp lök, sallad, tomat och gurka och ställ fram. Håll efter hela tiden så det är snyggt och hygieniskt.

SORTIMENT/MENY

- **Det är lite olika sortiment i de olika hallarna beroende på förutsättningarna. Se relevant prislista.**

Vid dagens slut - Lämna ej lokalen före utsatt tid (jätte viktigt!). Inventera sortimentet och kontakta logistikansvarig via sms med vad som behöver fyllas på. Tänk på att skriva ut vilken hall det gäller.

Hjälp hallvärd att städa lokalerna så de är snygga och färdigställda till nästa dag.

Se till att papperskorgar är tömda och behållare från Pantamera töms och nya påsar sätts i.

Sopsäckar tas med och slängs vid container som finns vid Fässbergsskolans matsal.

Ta även med Pantamera påsar och lämna vid Aktivitetens lokaler. (Där ska de lämnas i A-lagets omklädningsrum) Kom överens med övriga som har pass vem som gör detta. Lättast är att göra detta kontinuerligt under dagen – dvs den som slutar ett pass tar med sopsäck/ pantamerapåsar, så blir det inte så mycket att ta hand om i slutet av dagen.

När cupen är slut – efter sista match och prisutdelningar är gjorda:

Allt plockas undan och hallen städas. Samtliga (sek, cafe, hallvärd) som har sista passet i hallen hjälper till med det, dvs ;

- Café ska städas och ställas i ordning. Det är viktigt att det är ordentligt rent.
- Café sortiment som är kvar packas ner och lämnas i Aktiviteten. Alla kylvaror ska läggas i kylan inne i cafédelens kök i A-hallen samt kylan i vårt förråd i A-hallen.
- Hjälp Hallvärd med dennes uppgifter; plocka ner sarg och se till att hallen är städad/tömd mm.
- Kom överens sinsemellan hur ni transporterar cafévaror, soppåsar och Pantburkspåsar till Aktivitetens lokaler. (*hallvärden har mer information kring vart dessa ska*)

Förutom ert egna lags bemanningsansvarig finns flera kontaktpersoner om ni har frågor.
(se separat lista)

Påfyllning av Sortiment:

Kontakta logistikansvarig genom sms eller ring. Tänk på att skriva ut vilken hall det gäller.

Se separat kontaktlista.

Vi kommer att ha ett "centrallager" men tänk på att det kan ta tid att både ordna med nya varor (kan behöva inhandlas nytt) och att åka ut till alla hallar med varor. **Så flagga i god tid** att något håller på att ta slut. Samla också helst ihop en beställning – dvs undvik att be om enstaka saker. Räkna med att det kan ta 30 -60 minuter. Hallvärd kan också hjälpa till med att hämta varor på Aktiviteten om det är lättare (ta dock kontakt med logistikansvarig först för att komma överens om det).

Tänk dock på att vi inte behöver ha fullt av allt på menyn under eftermiddagen sista dagen – vi vill ju inte ha en massa produkter kvar.

VIKTIGT TYDLIGGÖRANDE – gratisvaror

Vi har tidigare år fått frågan om personal i café kan ta av sortimentet gratis under den tiden de arbetar – eller ge till barnen som spelar. Vi vill därför vara tydliga med att alla förväntas att betala för det man vill ha från café/kiosk. Vi har tyvärr inga stora marginaler som gör att vi kan ge bort saker gratis under cupen.