



Kiosken på Bossevallen

Tack för att du stöttar SIF genom att hålla kiosken öppen! Alla intäkter för kiosken går till föreningen, därför ska de swishlappar som är märkta med Kiosk Bossevallen användas för kiosken. I vår kiosk kostar allting 20 kronor styck, förutom smågodis som kostar 2 kronor.

Kioskansvarig säsongen 2026 är Marlene Lindberg, 070-290 58 59. Hör av er om ni har några frågor!

Öppna kiosken

- Koka kaffe. Mät upp en full glaskanna med vatten, fyll på ovanifrån på kaffebyggaren. Sätt i ett kaffefilter och häll i ett mått kaffe i filtret. Slå igång kaffebyggaren med kannan placerad undertill!
- Koka tevattnen med vattenkokaren i köket. Tepåsar finns i kiosken.
- Termosar finns i köket.
- Lägg upp medhavt fikabröd på brickor som hittas i köket.
- Vid behov, komplettera med glutenfritt fika. Ett litet glutenfritt sortiment finns i skafferiet i köket och är tänkt att användas om det efterfrågas.
- Kaffetermos och fikabröd tas med ut i kiosken.
- Lås upp kiosken med nyckel som finns i nyckelskåpet i förrådet.
- Öppna luckorna till kiosken, det räcker att öppna längs långsidan av kiosken. Luckorna är spärrade inifrån och låses i uppfällt läge med fästena i taket utanför kiosken.
- Ställ ut kärl för pantinsamling.

Stänga kiosken

- Stäng luckorna och spärra dem inifrån.
- Diska termos, kaffekanna, brickor.
- Torka av ytor i kiosken, putsa rutor vid behov.
- Fyll upp läsk i kylen från lagret.
- Vid behov, fyll upp godis, chips och bars från lagret.
- Meddela gärna Kioskansvarig Marlene 070-290 58 59 om något tar slut.
- Vid behov, fyll upp servetter och kaffemuggar från skafferiet i köket.
- Lås kiosken och lagret.
- Ta in kärl för pantinsamling.



Prislista Kiosken Bossevalen 2026

Kaffe, Te, Läsk, Festis, Fikabröd, Godispåse, Chipspåse, Corny

20 kr

Liten godis, typ Patron

2 kr



Hamburgare

Lagen själva kan sälja hamburgare. Kostnader, inköp och intäkter hanteras av laget.

- Slå igång stekbordet på full effekt så tidigt som möjligt, det behöver 15 minuter för att bli varmt.
- Slå igång fläkten.
- Det går att använda stekbordets två zoner med olika temperatur, och ställa en kastrull på den delen som har lägre temperatur för varmhållning av färdiga burgare.
- Se till att skrapa rent stekbordet med spackelspaden med jämna mellanrum så blir det bäst resultat.

Rengöring av stekbordet

- Skrapa rent stekbordet från olja och brända bitar.
- Medan stekbordet fortfarande är varmt, häll lite matolja på stekbordet och använd skrubbandtaget tillsammans med skrubbsvamp och de tunna metallnäten för att polera stekbordet. (1 metallnät, 1 skrubbsvamp, 1 metallnät sätts ihop som en liten hamburgare och läggs mot stekbordet och sen trycker man med handtaget neråt och skrubbar på ytan.) Använd gärna handskar för att inte bränna er.
- Samla upp oljan med papper och i oljedunken om det behövs. Torka rent både rännan, uppsamlingsbehållaren och slutligen stekbordet med papper.
- Skrubbsvamparna kan användas flera gånger.
- Stäng av stekbord och fläkt när ni är klara.
- Diska verktygen och återställ dem.