

# ÅHUS BEACH

## Arbetsbeskrivning Frukostvärd

### 2 person/pass

#### **Personbeskrivning**

2 vuxen person.

#### **Uppgift**

- Förbereda och ställa fram frukostbuffé enligt instruktioner
- Fylla på med bröd, pålägg, dryck och annat vid behov
- Hålla ytor rena och snygga innan, under och efter serveringen
- Hjälpa gäster med frågor och se till att stämningen är trevlig
- Plocka undan och städa upp efter frukosten
- Sopa och torka golven
- Tömma sopor i containern
- Rapportera om något saknas eller om något inte fungerar

#### **Arbetsplats och tid**

Plats: Sånnahallens foajé och café

Tid: 06:30-10:30

#### **Material:**

Egen telefon

#### **Kontaktpersoner i ordning**

1. Oskar Ahlbin 070-823 73 55
2. Janne Fridholm 073-624 00 05

## **Manual: Frukostservering – Sånnahallen**

 **Plats:** Kiosken i Sånnahallen

 **Kontakt:**

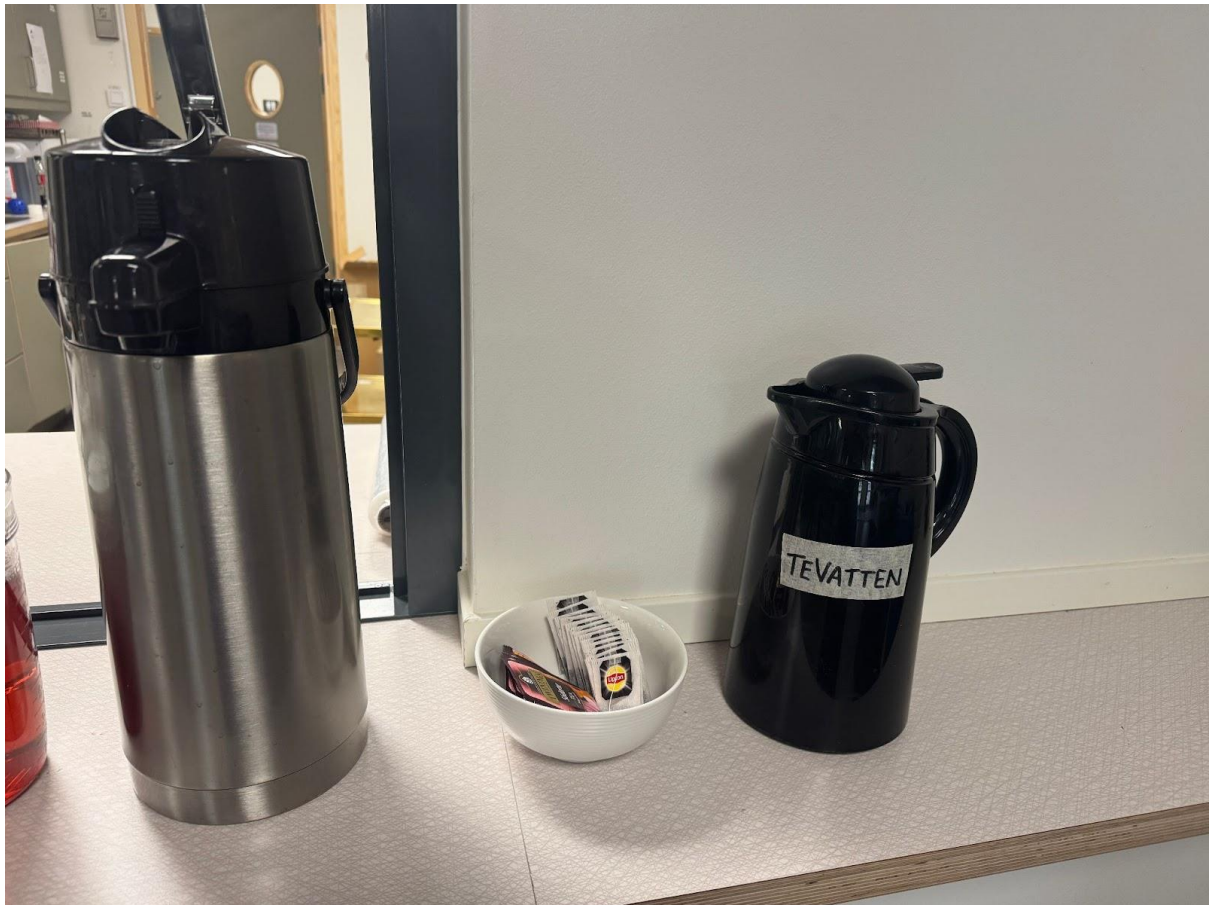
- Oskar Ahlbin, Åhus Beach: 070-823 73 55
  
- (Janne Fridholm: 073-624 00 05)

### **När du kommer**

1. **Lås upp kioskdörren** – enligt instruktion som sitter på dörrens insida. Annars piper den efter ett tag om den står öppen..
  
2. **Tvätta händerna** noggrant och använd **engångshandskar** vid all hantering av livsmedel.
  
3. **Sätt på kaffe:**
  - Placera kanna under bryggaren.
  
  - Fyll plastkannen med vatten och häll i ovanpå bryggaren.

- Sätt i filter och tillsätt 2,5 mått (dl) kaffe.
- Starta bryggaren.
- När klart – sätt i pumpenheten och ställ ut.

4. **Thé:** Förbered vattenkokaren och starta vid behov.




1. **Lägg kylklampar i metallbrickorna (3 st)**

2. På två av dessa ställs:

- Bricka 1: Rökt kyckling, medwurst
- Bricka 2: Ost och smör
- Apelsinmarmelad ställs i **vit skål bredvid**



 *Se till att det alltid finns påfyllning i kylan – fyll på bakifrån så att äldst används först.*

 **Innehåll frukostbuffé (ställ fram enligt bildinstruktioner)**

**Dryck:**

- Apelsinsaft (bringare)
- Jordgubbssaft (bringare)

Totalt 8 bringare – **4 ska alltid stå i kylan redo**

- Kaffe
- Thé (på förfrågan)

**På den tredje kylbrickan ställer du**

- Mjök
- Vaniljyoghurt (laktosfri på förfrågan finns i kylan i kiosken)



### **Bröd:**

- Färskt bröd (läggs på bricka)
- Glutenfritt bröd (i frysen – märk upp!)



### **Tillbehör på tallrik:**

- Tomat (skivas, släng den översta delen)
- Gurka (skivas)

### **Flingor och gröt:**

- Cornflakes (ställs fram i förpackningen)
- Äppelmos (i skål)

- Overnight oats (ställs fram i pappmugg). Ställ ut några åt gången.



### **Overnight Oats – till nästa dag**

Se till att det alltid finns för morgondagen!

Blanda i en bunke:

- 10 dl havregryn

- 1 l mjölk (gör några med havremjök = laktosfritt)
- 10 tsk kanel
- 5 krm kardemumma
- 5 tsk vaniljpulver
  - ☞ Ställ i kyl över natten. Ställ ut med slev så att gästerna själva kan ta

### Hygien & ordning – mycket viktigt!

- **Tvätta händerna noggrant innan och under arbetspasset.**
- **Använd alltid engångshandskar** vid hantering av mat.
- Håll alla ytor **rena och snygga** – före, under och efter frukosten.
- Torka av ytor och sopa/torka golv efter servering.

- Plocka undan och ställ tillbaka allt på sin plats.
- Täck mat som ska sparas med plastfolie.

### **Efter ditt pass**

1. Fyll på bröd, dryck och pålägg så att det räcker till morgonen efter.
2. Täck alla brickor och skålar med plastfolie.
3. Töm sopor (uppe och nere) – sätt i nya påsar.
4. Släng soporna i **containern vid Sånaskolans parkering mot golfklubben.**
5. **Lås kiosken** när du går.

## 📌 Rapportering

Om något saknas eller inte fungerar – **sms:a Oskar**

Se till att det alltid finns tillräckligt för två dagars frukost.